

Brauchtumsgebäcke (Teil 27)

## Weggli, Semmeli, Mütschli, Bürli & Co.

Teil 22 der Reihe «Brauchtumsgebäcke» vom 27. 7. 2018 skizzierte einen Querschnitt durchs Weckenbrauchtum im Jahreslauf. Dieser Beitrag geht den Spuren der Wort- und Sachgeschichte des Weckens von der Dreiländerecke aus nach.

Im 13. Jahrhundert tritt der vom altdeutschen «wecki» herstammende Gebäckname unter dem lateinischen «cuneus» in der Doppelbedeutung als Keil oder als zweiseitig in Keilform auslaufendes Gebäck in die schriftliche Überlieferung. Wie Wecken und Brotlaibe in Freiburg im Breisgau in den Jahren 1270, 1317 und 1320 auszusehen hatten, ist an einem Pfeiler des Münsters in den Sandstein gemeisselt und heute noch zu sehen (Bild unten). Ein Sterbebuch des Basler Domstifts verzeichnete «cunei panis albi de spelta facti» – aus Spelt (Dinkel) gebackene weisse Brotwecken für Bedürftige. Des Weiteren liest man von «cunei dicti bolwegke», Bollwecken aus dem Mühlennachprodukt Bollmehl. Für feine Wecken – «cunei albi de simila facti» – verwendete man weisses «Simmelmehl», woraus sich der Gebäckname «Semmel», das Zürcher «Semmeli», ableitet. Wie die Brotsorten begründete auch die Weckenbäckerei Berufsnamen wie den «Weggiler», den «Weckeler» sowie den «Mutschellenmacher». Aus jenen «Mutschellen» leitet sich der im Bernischen behei-

matete Ausdruck «Mutschli» ab, dessen Wortherkunft auf den früheren Gebrauch zurückzuführen ist, Teigreste aus der Backmulde zu scharren (Mueltschärete) und Brötchen daraus zu backen.

### Wecklein, Wecken, Weggle

Nachdem 1497 die Basler Chorherren zu St. Leonhard ihre Osterlämmer verspiesen hatten, ging es in der Woche nach Ostern mit Rind- und Kalbfleisch weiter. Doch freitags war wieder «fleischlos» angesagt: Es gab Eier, Milch und «Anckenwecklein».

Im 16. Jahrhunderts hatten In-sassen und Gesinde des Spitals zum neuen Jahr einen «Kümiwecken von zwei Pfund Teig» zugut. Mit Kümmelwecken bedachte man auch die Verwalter einstmaliger Klöster sowie die Ratsschreiber. Auf den Zunftstuben kamen bei Festmählern Anken- und Eierwecken zu Tisch. So vermerkte das Gutjahrkonto 1535 der Safranzunft ein Trinkgeld für «die jungfrowen die die Eygerwecken hat gebracht». Für das Bäckergerwebe war die Neujahrsbescherung auf den Zünften das Geschäft des Jahres. So bestellte

auf den 1. 1. 1758 allein die Safranzunft bei elf Meistern insgesamt «2600 Brotwecklein». Dass auch damals «jungfrowen» für den Vertrieb ofenfrischer Ware besorgt waren, hielt der Zürcher Kupferstecher David Herrliberger in seinen «Baslerischen Ausrufebildern» von 1749 mit dem Ausrufebild «Anka-Weggelle Hayss» (Bild rechts) fest.

Als am 6. 1. 1770 Weissbäcker Jacob Werdenberg der Schmiedenzunft 85 grosse und kleine Ankenwecken in Rechnung stellte, stand die Bevölkerung vor Notzeiten, in denen die Herstellung von «Anken-, Milch- und Schleckbrot» sowie «Gotte- und Götti-Wecklein» verboten wurde. Solche Massnahmen trafen das Gewerbe hart, brachten die Luxusbedürfnisse aber nicht zum Erliegen, wie ein Rezept der Bürgersfrau Anna Maria Küefer von 1792 zeigt: «Wecklein zu machen: Nimm ein Imy [historisches Messgefäss, ca. 5 dl] Semmelmehl, 12 Eier, drei Viertel Pfund [ca. 360 g] süssen Anken und drei Achtel Mass [ca. 5 dl] Nidlen und thu ein Viertel Mass [ca. 3,5 dl] Milch für die Haby [Hebel] anzumachen. Würke den Teig wohl, lass ihn haben bis er gut ist, dann kannst selber formieren wie du willst und mit dem Brot im Ofen bachen.»

Ich erlaube mir, dieser Zeitreise persönliche Bemerkungen anzuschliessen. In den 1930er Jahren erhielt ich als Ferienkind in St. Gallen und Appenzell «Bürli» und «Doppel-Bürli» und dazu jeweils einen Bratwurstzipfel. Wieder im Basler Schulalltag, schmeckte mir in der grossen Pause das «Batze-Laibli» genau gleich. Es waren Brotwecklein, die der «Weggli-Begg» in einem Rückenkorb zum Rittergass-Schulhaus beim Münster trug und für 10 Rappen – einen Batzen – verkaufte. Jene jugendlichen Ausläufer gaben seit altersher wegen Unfug zu reden und blieben in einem Zungen-



«Anka-Weggelle Hayss». Kupferstich von David Herrliberger.

genbrecherlied in Erinnerung: «Hinder em Münschter het en Anggeweggemaitli Butterweggli feil – Butterwegglimaitli Anggeweggli fail usw.»

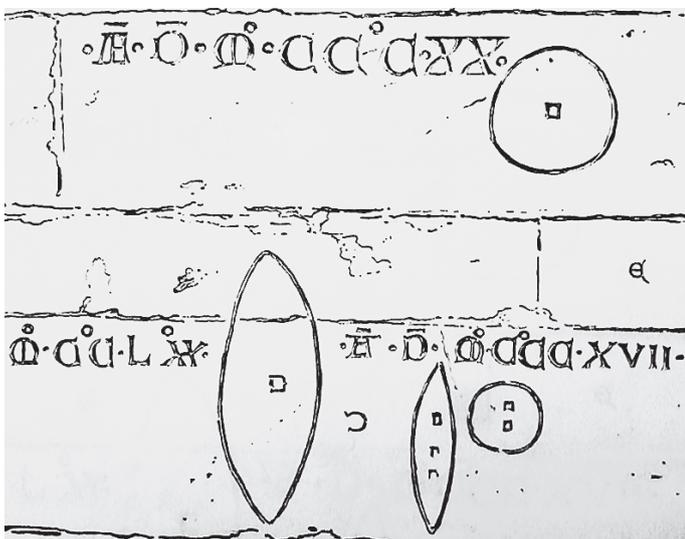
### Schlumbi und Schwöbli

Im elsässischen Mülhausen liess Bankier Amédée Schlumberger-Ehinger 1872 sein Lieblingsbrötchen bei Bäckermeister Riedtmann an der Aeschenvorstadt 60 in Basel nachbacken. Dieses kugelig-feinknusprige Weissbrotwecklein sollte als «Schlumbergerli» oder «Schlumbi» zur Erfolgsgeschichte werden.

Ein Klassiker ist schliesslich das «eingedrückte» bzw. «mit einer tiefen Furche eingeschnittene» Milchbrötchen, in Basel seit fast einem Jahrhundert «Schwöbli» genannt. Der Name kam in den 1920er Jahren auf, als Bäcker aus Deutschland einwanderten und sich als tüchtige Fachleute im Basler Bäckergerwebe einbrachten. «Gefüllte» Schwöbli gehörten in meiner Familie traditionsgemäss zum Reisepicknick auf dem Gotthard, bevor im Tessin «michette» lockten, die sich nach dem Aufschneiden so recht mit Butter und Konfitüre austreichen liessen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (\*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf [www.brotkultur.ch](http://www.brotkultur.ch) > Historisches.



Vorgeschriebene Weckenformen am Münster von Freiburg (D).