

Wie lebte eine Schnitzlerfamilie Anfang des 20. Jahrhunderts?

Arbeiten für drei Franken fünfzig im Tag

Von Erich Schild, Brienz

Leben, Arbeiten und Einkommen

Ein grösserer Teil der selbstständigen Brienzerschnitzler war auch Besitzer eines eigenen Heims. Die meisten Familien besassen jedoch nur einen Hausteil, d.h. die Hälfte eines Doppelwohnhauses. Die firstseitig geteilten Häuser wie sie heute noch im Änderdorf und in den Dorfgassen anzutreffen sind hatten vielfach zwei Besitzer. Ein Einfamilienhaus war für die Kleinhandwerker ein zu grosser Luxus.

Auch Robert und seine Frau Elisabeth bewohnten die eine Hälfte eines Hauses an der Dorfgasse. Den Hausteil erbte Robert von seinen Eltern. Da er seine zwei Geschwister bei der Erbteilung auszuzahlen hatte, musste er für die geräumige Wohnung (bestehend aus Wohnzimmer, Schlafzimmer und «zwoo Chämeten», einem Estrich, einer «Bbudiigg» (Werkstatt), Holzschopf, Keller, einem auf der Nordseite angebauten primitiven Schweinestall und einem Garten) ein Darlehen von 4000 Franken bei der Hypothekarkasse des Kantons Bern in Bern aufnehmen. Bei einem Jahreszins von fünf Prozent ergab sich somit eine jährliche Belastung von zweihundert Franken oder zirka 16 Franken im Monat.

Robert war ein fleissiger Schnitzler. Er hatte dieses edle Handwerk auf der Schnitzlerschule in Brienz gründlich erlernt. Anschliessend arbeitete er in der «Bbudiigg» des Peter Huggler-Huggler auf der Gärbi. In dieser Zeit lernte er viel von den berühmten Schnitzlern, die in dieser Werkstatt arbeiteten. Nach drei Jahren machte Robert sich selbstständig und schon kurze Zeit danach konnte er auf eine recht gute Kundschaft zählen. In das Schnitzlereigeschäft des Albert Schild an der Bahnhofstrasse in Interlaken konnte er regelmässig seine kleineren und grösseren Kunstwerke liefern. Tierfiguren wie Pferd, Steinwild und Haustiere von ihm waren sehr gefragt. Das ganze Jahr hindurch arbeitete er, je nach Arbeit, acht bis zehn und mehr Stunden pro Tag. Im Sommer jedoch, am «Hewwet» (Heuernte) legte er seine Meissel fein säuberlich auf die Hobelbank, deckte sie mit einem währschaften Tuch zu, zog «d'Vorhengleni» (Vorhänge) am Fenster zu und half seinem Schwager, der Bauer war, beim Einbringen der Heuernte. Der Lohn für seine Hilfe bestand in einem zweijährigen Käse und einem grossen Sack voll gedörrter Birnen. In seinem Beruf als selbstständiger Schnitzler betrug sein Verdienst im Tag zirka drei Franken fünfzig. Bei sechs Arbeitstagen pro Woche ergibt das einen Monatslohn von ungefähr 85 Franken oder rund eintausend Franken im Jahr. Die festen Ausgaben (Hypothekarzins, Steuern, Telle, Krankenkasse) beliefen sich durchschnittlich auf 23 Franken im Monat.

Da in dieser Zeit die Krankenkassen ausschliesslich Männerkassen waren, hatte nur Robert eine Versicherung gegen Krankheit. Diese Kasse zahlte im Krankheitsfall einen Franken fünfzig pro Tag. Mit diesem Geld musste die Arztrechnung beglichen werden. Die Monatsprämie betrug 60 Rappen. So blieben der fünfköpfigen Familie von Robert für Ausgaben wie Nahrungsmittel, Kleidung, Schuhe und so weiter im Monat noch durchschnittlich 60 Franken.



Was kostete wie viel?

Die Preise für die wichtigsten Lebensmittel und Haushaltartikel um die Jahrhundertwende waren: 1 Liter Milch, 20 Rappen; 1 Kilo Brot, 30 Rappen; 1 Ei, 10 Rappen; 1 Zentner Kartoffeln, 3 Franken 20; 1 Kilo Schweinefleisch, 2 Franken 10; 1 Kilo Schweinefett, 1 Franken 80; 1 Kilo Zucker, 40 Rappen; 1 Kilo Reis, 40 Rappen; 250 Gramm Hafer-Cacao, 1 Franken 20 (bei F. Tschaggeny, Handlung am Trachtstutz); 1 Liter Wein (Neuenburger), 1 Franken (Spanische Weinhalle, heute Adler/de la Gare); Wein konnte man auch direkt beim Produzenten bestellen. Tessinerwein erster Qualität kostete bei Stauffer in Lugano 18 Franken pro Fass à 100 Liter, also 18 Rappen pro Liter franko Lieferung nach Bönigen. Um das Fass bei der Sust zu Tracht in Brienz abzuholen, mussten noch vierzig Rappen für die Seefracht von Bönigen nach Brienz bezahlt werden.

Die Preise für Schuhe waren verglichen mit der heutigen Zeit hoch. 1 Paar Bergschuhe aus Rindleder, Doppelsohle mit Handbeschlag, 14 Franken 20; 1 Paar Herrenschnürschuhe, amerikanische breite Façon, gute Qualität, 11 Franken. Um ein paar solche Schnürschuhe zu kaufen, die bei Schnitzlern sehr beliebt waren, musste Robert fast dreieinhalb Tage arbeiten. 1 Paar Frauenschnürstiefel (prima Leder, gut beschlagen), 8 Franken 20; 1 Paar Damenstiefel (hochfein, Chevreau, elegante französische Form) 14 Franken 80; 1 Paar Frauenhalbschuhe (zum Schnüren, solide Arbeit mit Spitzkappe), 7 Franken 30; 1 Paar Finken grau (mit einer Schnalle, warmem Futter und Ledersohle), 3 Franken 50.

Die einfache Fahrt mit der Brünigbahn von Meiringen nach Giswil kostete in erster Klasse 20 Rappen; Hinfahrt und Rückfahrt 32 Rappen; in zweiter Klasse waren es noch 15 Rappen; Hinfahrt und Rückfahrt 24 Rappen.

Die Löhne der Beamten und Arbeiter waren: Taglohn bei Holztransport mit Pferd und Wagen, 3 Franken 50 bis 4 Franken (je nach Leistung); Taglohn eines Gelegenheitsarbeiters, 2 Franken 40; Taglohn des Gemeinde Tagwerkmeisters, 3 Franken 30; Taglohn eines Kleinschreiners, 2 Franken 80 bis 3 Franken; Taglohn eines Zimmermanns, 3 Franken; der Monatslohn für den Zivilstandsbeamten im Nebenamt betrug 6 Franken 40. Die Jahresbesoldung eines bernischen Primarlehrers (1907) betrug im Durchschnitt 1875 Franken.

Robert hatte als Schnitzler wohl einen «guten» Verdienst, doch musste zum Unterhalt seiner fünfköpfigen Familie, der ebenfalls der betagte Vater angehörte, auch seine Frau das ihre beitragen. Elisabeth pflanzte nicht nur im Garten vor dem Haus Gemüse, ein «Häärpfelblätz» (Kartoffelacker) im Kienholz gehörte selbstverständlich ebenfalls dazu. Mit einem «Chromen» (kleiner Keller) voller Kartoffeln, mit je einem «Standli Suurchabis und Suurrääbi» (Vorrat an Sauerkraut und Sauerrüben) liess es sich recht gut überwintern. Als Fleischlieferant wurde das Jahr hindurch ein «Fäädli» (Schwein) gemästet.



«Zdischinieren, ds Zmorgen und ds Znacht» (Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Wie liess sich mit dem Wenigen ein Menüplan zusammenstellen? Die Hauptnahrungsmittel waren Kartoffeln, Mais, Reis, Gemüse und Obst. «Zdischinieren» (Morgenessen) war wichtig und bildete eine gute Unterlage für das strenge Tagwerk von Mann und Frau. Gebratener Mais «Palänten» mit Zucker bestreut oder eine goldbraun gebackene Rösti kamen fast täglich auf den Tisch. Einmal pro Woche und am Sonntag gab es Milchkaffee, Brot, Konfitüre, Käse und hin und wieder etwas Butter. Da das Brot und der Kaffee gekauft werden mussten, wurde damit sparsam umgegangen. So wurde der Kaffee öfters zwei bis drei Mal getrocknet und wieder verwendet. «Ds Zmorgen» (Mittagessen), das zirka um elf Uhr bereitstand, war abwechslungsreicher. Im Sommer bereicherten Gemüse wie Kohl, Kefen, «friejja Fisel» Stangenbohnen (Zeppelin), eine Sorte, die ihrer grossen Hülsen (Chäben und Äärbs) wegen überall in den Gärten angepflanzt wurden, den Mittagstisch. Fleisch oder Wurst gab es nur ein bis zwei Mal pro Woche. Im Frühjahr wurde oftmals ein «Gitzi» (Zicklein) geschlachtet, das Fleisch davon gesotten (nicht gebraten), in kleine Portionen aufgeteilt und verspeist. Vor, aber auch nach den Mahlzeiten wurde immer ein Teller mehr oder weniger nahrhafte Suppe gegessen. Während der Winterzeit wurden Sauerkraut, Sauerrüben, Sauerkohl und die im Garten in einer Grube aufbewahrten, weissen und gelben Rüben gekocht.

Solange die Kirschenernte andauerte, kamen die kurz aufgekochten Früchte mit gerösteten Brotwürfeli und geröstetem Mehl manchmal fast zu off auf den Tisch. Hin und wieder gab es Milchreis mit gedörrten, weichgekochten Zwetschgen oder in Viertel geteilte süsse Äpfel, roh oder gedörrt, mit geröstetem Mehl (Mälrooscht) und gesottenen Kartoffeln.

«Ds Znacht» (Abendessen) nahm man um zirka 18 Uhr ein. Da noch kein elektrisches Licht die Küche erhellte, war man froh, im Frühling, Sommer und Herbst nicht bei Petrollicht essen zu müssen. Meistens bestand das «Znacht» aus «gschwellten Häärpfel» (gekochten Kartoffeln) mit Salz und «Chääsmilch» oder mit gesalzenem Zieger oder Käse. Aber auch die «Tanggel» (Omeletten) mit verschiedenen Einlagen waren bekömmliche Nachtessen (Häärpfel-, Epfel- und Biretanggel). Ein Leckerbissen waren die im Dörrofen überbratenen Birnen «Uberbraatna», die mit Butter sehr gut schmeckten. Am Weihnachtstag wurden bei Robert und Elisabeth, wie in vielen Familien, dürre Birnen gesotten, durch den Fleischwolf gedreht mit ordentlich Rahm verfeinert und aus einer grossen «Heimbäärgerschachtlen» am Abend gegessen. Wenn Robert jedoch kurz vor Weihnachten eine schön geräucherte Hamme (Beinschinken vom Schwein) aus «Amrein Lisabeth's Reuchchuchi» an der Birgisgasse holen konnte, dann war ein Festessen mit eigenem «Suurchabis», eigenem Fleisch und eigenen Kartoffeln in der Altjahrswoche angesagt.

«Was seiten ächt d Lisabeth und Robärt zun all dämm Uberflus, waa mier hiit hein?» (Was würden Elisabeth und Robert wohl zum heutigen Überfluss sagen, den wir heute haben?)

Erich Schild, Brienz / 1. Mai 2001