

BRÄCHETE ZÄZIWIL



27. September 2017

Immer am letzten Mittwoch im September



**Von der Flachspflanze bis zum Leinenstoff –
Beschreibung der Arbeitsgänge der Brächette**
La plante de lin jusqu'à l'étoffe.

Description des différentes étapes à «Brächette»

Ihre

RAIFFEISEN

Raiffeisenbank Kiesental

wünscht Ihnen eine schöne Brächete!

031 790 90 30

www.raiffeisen.chkiesental

kiesental@raiffeisen.ch

Viel Vergnügen an der «Brächete»

emmental versicherung

Emmentalstrasse 23

Postfach 11

3510 Konolfingen

Tel. 031 790 31 11

www.emmental-versicherung.ch

emmental
versicherung



"Mit üs macht boue fröid"

HOFER

Hofer AG, Bauunternehmung

3531 Oberthal / 3532 Zäziwil

Tel. 031 710 60 60

www.hofer-bau.ch

hoferag@hofer-bau.ch

ZWECK DER BRÄCHETE

Es war auch zu Gotthelfs Zeiten nicht anders ...

Nach der grossen Wärbete und dem Händöpfel-Ausmachen rüstete man früher in den Emmentaler-Dörfern zur Brächete. Das ganze Dorf tat sich zusammen um die Bearbeitung des selbstgepflanzten Flachses – das Brächen – gemeinsam an die Hand zu nehmen.

Am frühen Morgen schon wurde in der Hoschtett die Brächhütte eingheizt und das übermütige Geplauder der währschaften Brächerinnen wetteiferte den ganzen Tag mit dem Klappern der hölzernen Brächböcke. Es war ein munteres Wärbchen: hier stieg ein Jutz, dort nahm ein Langnauerörgeli sein Cherli und zum Hinunterschwäiche des gehörigen Staubes machte der Gutter mit dem Brächete-Brönnts ständig die Runde.

Während gegen Abend die Garben mingerten und sich die dicken Flachszöpfe zu Bergen türmten, ging das Tagwerk süferli in ein fröhliches Fest über. So war es zu Gotthelfs Zeiten.

Heute ...

Als vor vielen Jahren mit dem Anbau von Flachs und Hanf aufgehört wurde, dachte man, damit sei es auch um die «Brächete» geschehen. In Zäziwil trauerte man nicht nur dem alten Brauch nach, sondern sann auch nach Möglichkeiten, diesen wieder aufleben zu lassen. Die Emmentaler Handweberei hat die Brächete während Jahren organisiert und durchgeführt; seit 1995 wird die Organisation durch die Gemeinde wahrgenommen. Helferinnen und Helfer aus dem Dorf, aus den Dorfvereinen und Gleichgesinnte aus anderen Regionen des Bernbiets ermöglichen es, diesen schönen Brauch alljährlich am letzten Mittwoch im September durchzuführen.

Den Organisatoren liegt viel daran, die Kenntnisse und Fähigkeiten im Zusammenhang mit der früheren handwerklichen Verarbeitung von Flachs, aber auch die alten Geräte und Werkzeuge zu pflegen und zu erhalten.

Ebenso wichtig erscheint es aber auch, den vielen interessierten Brächete-Besuchern die einzelnen Arbeitsgänge «von der Pflanze bis zum Stoff» auf anschauliche Art zu zeigen.

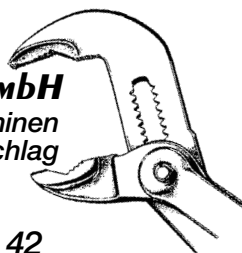
Die Zeiten haben sich geändert – eines ist geblieben: Wie jeder alte Brauch hat auch die Brächete ihre Geheimnisse ... Heute wie früher ist das Rezept für die Herstellung des «Brächete-Brönnts» das Geheimnis einiger Weniger geblieben.



U. & R. HERRMANN GmbH

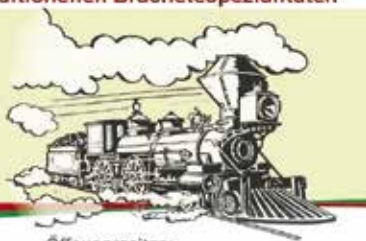
Schmiede • Landmaschinen
Metallbau • Hufbeschlag

Langnaustrasse 5 • 3532 Zäziwil
Telefon 031 711 09 22 • Fax 031 711 09 42



Geniessen Sie bei uns traditionellen Brächetespezialitäten

Pizzeria
Bahnhof
Zäziwil
Café Restaurant



Thunstrasse 17
3532 Zäziwil
Tel: 031 711 12 42
Fax: 031 711 12 03

Öffnungszeiten:
Di-Sa: 07.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag: 08.30 bis 22.00 Uhr
Montag: Ruhetag

www.pizzeria-zaeziwil.ch

Freundlich grüsst das Bahnhofsteam

LA RAISON DE «BRÄCHETE» (BROYAGE DU LIN)

C'était pareil à l'époque de Gotthelf...

Après la récolte des pommes de terre et les grands travaux d'automne terminés, les villages de l'Emmental se préparaient à «Brächete». Les fermiers apportaient leur propre récolté de lin sur la place du village. Ils s'unissaient et s'engageaient pour le grand labeur du broyage qui s'effectuait en communauté. Tôt le matin, on installait, à une certaine hauteur un espèce de lit fait de rondins. Dessous, dans un léger creux, on allumait un feu afin d'obtenir les braises nécessaires au ruissage. Le vacarme, le tapage du levier en bois de la broie résonnaient durant toute la journée. Les infatigables broyeuses rivalisaient de courage et d'énergie. Malgré le dur labeur, il régnait une ambiance gaie et joyeuse. Des youtsées montaient par-ci, par-là c'était le son d'un accordéon. On dégustait et appréciait les différentes liqueurs « maison » préparées toutes spécialement pour cette occasion. Les tournées n'en finissaient pas! En soirée le tas de gerbes diminuait et se métamorphosait en montagne de tresses de lin teillé. Gentiment, la journée de travail se transformait en joyeuse fête.

Ça se passait ainsi au temps de Gotthelf.

Aujourd'hui...

Au temps de la dernière guerre mondiale, les agriculteurs ont progressivement abandonné la culture du lin et du chanvre et en même temps la fête du lin. Tout le village de Zäziwil regrettait la disparition de cette vieille coutume. Il nourrissait l'envie de la réanimer et ainsi ressusciter le passé. Dès 1955 l'atelier de tissage à main organisa et anima chaque année «Brächete». Depuis 1995, la commune prit la relève. Grâce au soutien des gens du village, des membres des sociétés et l'aide des supporters provenant de diverses régions de la Suisse, cette belle coutume revit et connait chaque année un réel succès... toujours le dernier mercredi de septembre.

L'organisation demande différentes compétences et aptitudes. D'abord, les connaissances se rapportant aux anciens travaux manuels nécessaires à la transformation de la plante de lin mais aussi à l'entretien et à la maintenance des outils antiques, souvent en bois. Le jour de «Brächete», tous ces outils revivent. Des dames en costumes régionaux animent et réactivent chacun de ces outils pour le plus grand plaisir d'un public toujours nombreux et intéressé. Comme chaque ancienne coutume, «Brächete» détient son secret... Mais les temps ont quelque peu changé!

Les recettes de la célèbre liqueur, jadis si jalousement gardées, ont aujourd'hui perdu un peu de leur mystère.

ARBEITEN VOR DEM BRÄCHETETAG

Anbau von Flachs

Der Flachs ist eine Pflanze mit relativ kurzer Anbauzeit bei langen Tagen (anfangs April, zirka 100 bis 120 Tage). In dieser Zeit braucht er ungefähr 700 mm Wasser. Normaler ausgewachsener Flachs wird zirka 120 cm hoch im Vergleich mit Öflachs, der nur 60 cm hoch wird.

Bodenvorbereitung

Pflügen oder Umgraben im Herbst sind Voraussetzung. Düngung: im Herbst Mist, im Frühling etwas Holzasche. Anfangs April, wenn der Boden gut abgetrocknet ist und man ein feines Salatbeet bestellen kann, darf man den Flachs säen. Früher kannte man die Breitsaat; heute wird eher in Reihensaat gesät. Von Hand in einem Abstand von 12 cm, mit der Maschine 16 cm. Pro Are benötigt man 1,25 bis 1,5 kg Flachssamen. Wichtig ist eine gleichmässige Tiefe von 2 bis 3 cm. Das ergibt einen Ertrag pro Are von zirka 56 kg.

Pflege der Jungpflanzen

Der eine Handbreit hohe Flachs wird gejätet. Wenn er in diesem Stadium zu Boden gedrückt wird, schadet es durchaus nicht. Ungefähr sechs Wochen nach der Aussaat, wenn der Flachs zirka 20 cm hoch ist und unkrautfrei, wird er gesteckelt. In Abständen von ungefähr einem Meter werden 80 bis 90 cm lange Stecklein gesteckt und etwa 60 cm über dem Boden mit einem Netz von kreuz und quer gespannten Fäden verbunden. Die Pflanzen wachsen in dieses Fadennetz, welches sie im späteren Stadium des Wachsens vor dem Umfallen schützt. Gefallener Flachs hat keinen Wert mehr, da er anfängt zu faulen und bei der Verarbeitung der Faden reisst. Nach zirka neun Wochen gibt es die ersten Blüten. Das Interessante ist, dass eine Blüte nur einen halben Tag lang währt – vom Morgen bis am Mittag. So kommt es, dass an der Flachspflanze sowohl Knöpfe als auch Blüten und Samenkapseln sind.

Nach 100 bis 120 Tagen, wenn der Flachs sich gelb färbt und ein Drittel der Blätter vom Stengel abgefallen ist, kann man den Flachs ziehen (raufen). Der Flachs wird nicht abgeschnitten sondern mit den Wurzeln geerntet. Der Flachs wird in kleine Gärbchen (Hampfele) gebunden und zirka 14 Tage zum Trocknen und Ausreifen der Samenkapseln unter dem Dach aufgehängt.

Raufen und Trocknen

Der Flachs wird mitsamt den Wurzeln aus dem Boden gezogen und zu Bündeln zusammengebunden. Die Bündel werden mit den Wurzeln nach oben zum Trocknen aufgehängt.

LES TRAVAUX AVANT LE BROYAGE

La culture du lin

Le lin est une plante annuelle de la famille des linacées. On le sème au début d'avril lorsque la terre est bien essuyée et tempérée. Il atteint sa maturité au bout de 100 à 120 jours. Durant cette période il a besoin d'environ 700 millimètres d'eau. Le lin fibre atteint une hauteur moyenne de 120 cm. Le lin oléagineux seulement 60 cm.

Préparation du sol

En automne on laboure la terre à la charrue ou on la retourne à la bêche. Engrais: en automne du fumier et au printemps des cendres de bois. Jadis on le semait à la volée. Aujourd'hui le semis en lignes est plus courant. La distance est de 12 cm à la main et 16 cm à la machine. On compte 1,25 kg à 1,5 kg de graines par are. Il est important de garder une profondeur régulière de 2 à 3 cm. On obtient ainsi un rendement moyen de 56 kg par are.

Entretien des jeunes plants

Les plants sont désherbés lorsqu'ils atteignent la hauteur de la largeur d'une main. S'ils sont foulés au sol à ce stade, la qualité ne subit aucun dommage. A six semaines environ lorsque les plants sont forts, exempts de mauvaises herbes et qu'ils atteignent une hauteur de 20 à 25 cm, on plante des piquets de 80 à 90 cm de long à 1 m d'intervalle. A 60 cm de hauteur de ces piquets, on attache, tend et croise des fils de manière à former un filet. Les plants grandissent entre les mailles de ce filet qui les soutient, les protège et les empêche de verser. Un lin versé perd toute sa valeur, il s'avarie et ses fibres se cassent lors du broyage. La floraison commence à partir de neuf semaines. Curieusement, une fleur dure qu'un demi jour, du matin jusqu'à midi. Ainsi, en même temps, on trouve sur le même plant, des boutons, des fleurs et des capsules. Les capsules sont divisées en cinq loges et contiennent au maximum dix graines.

Au bout de 100 à 120 jours, lorsque les tiges prennent une couleur jaune et qu'un tiers des feuilles sont tombées, il est temps de commencer la récolte. Elle se fait par arrachage à la main. On les attache en petites gerbes. Suspendues à l'abri, les capsules vers le bas, les graines sèchent, mûrissent et brunissent.

La récolte et le séchage

La récolte du lin se fait par arrachage, racines comprises. On les attache en petites gerbes et on les suspend, racines vers le haut, à l'air mais à l'abri sous les toits des fermes.



Riffeln oder Chäuble

Die Kapseln werden mit dem Riffelkamm vom Stengel gestreift. Das Riffelstroh kommt zum Rotten. Die Chäubli können als Samen weiterverwendet werden.

La drège ou l'égrenage

La paille de lin est passée plusieurs fois entre les dents en bois de la drège, afin de séparer les graines des capsules. Les graines peuvent être utilisées dans l'alimentation animal car elles sont riches en azote et présentent une bonne compensation en acides aminés.

Rotten

Die Stengel werden auf einer Wiese gleichmässig ausgebreitet und von Zeit zu Zeit gewendet. Damit soll sich der Holzteil des Stengels von der Faser lösen.

Le ruissage sur pré

Le lin est étendu en lignes couches sur un pré. Il est retourné régulièrement. Par temps sec, il est nécessaire de l'arroser. La rosée et l'humidité du sol décollent les fibres de l'écorce.





Rösten

Auf einer extra eingerichteten Feuerstelle, der Brechhütte, wird ein gelindes Feuer mit viel Glut unterhalten. Auf dem Rost darüber werden die Flachsgarben erwärmt.

Le ruissage sur braise

Les tiges de lin sont étendues sur un genre de bûcher alimenté d'un feu modéré. Elles sont prêtes pour le prébroyage, lorsqu'elles sont sèches, craquantes et cassantes.

DORFMETZG
Keller

3532 ZÄZIWI

dorfmetzgekeller.ch | Tel. 031 711 01 69

Keller's Hausspezialitäten

- Schwartenwurst
- Rauchwürstli
- Burewurst
- Burehamme
- Zäzivilorli

Emmental

Wir verwöhnen Sie gerne mit Qualität und Spezialitäten aus dem traditionellen Emmental.



Vorbrechen

Die Vorbreche ist ein Gestell mit zwei hölzernen, gerillten Walzen. Auf diesem Gerät werden die Flachsstengel als Arbeitserleichterung für die Brecherin vorgebrochen.

L'écangage

Elle consiste à passer les tiges de lin entre deux rouleaux de bois cannelés, écrasent l'écorce ligneuse du lin et en élimine une partie. Elle allège le travail des broyeuses.

HORIBE AG

Riesen Holzbau

3532 Zäziwil

Tel. 031 711 59 09

www.horibe-ag.ch

Die Lösung in Holz!



- Tragkonstruktionen
- Renovationen
- Innenausbau
- Cellulosen-Dämmung
- Elementbau
- Fenster / Türen
- Parkett
- Fassaden



Brechen

Das eigentliche Brechen, das der Brächette den Namen gegeben hat, geschieht auf einem Brechbock. Die Brecherin bearbeitet die Garben solange, bis sich alles Holz von den Fasern gelöst hat.

Le broyage

La broie ou brisoir qui a donné le nom à la fête du lin (Brächette) libère la filasse.

**«Handwerkskunst
damals wie heute»**

www.lehmann-gmbh.ch

Lehmann

Schreinerei · Innenausbau



Hecheln

Bei diesem Arbeitsgang werden die Faserstränge durch den Hechelkamm gezogen, damit die restlichen Holzteile und kurzen Fasern ausgeschieden werden können.

Le teillage

La teille est un genre de peigne aux longues dents en fer qui sert à démêler et à diviser la filasse. Il la débarasse des derniers brindilles d'écorce et élimine les fils trop courts.



HOTEL APPENBERG unique

3532 Zäziwil, Tel. 031 790 40 40

www.appenberg.ch / hotel@appenberg.ch



Spinnen

Aus einzelnen Fasern wird Garn gesponnen.

Le filage

Par torsade, le rouet, transforme le lin teillé en fil régulier et solide.

Spulen

Das gesponnene Garn wird auf kleine Spulen umgespult, die genau ins Webschiffchen passen.

Embobiner

Le fil de lin est ensuite enroulé sur des bobines qu'ont fixent dans les navettes de tisserand.





Weben

Die Weberin schiebt das Schiffchen zwischen den Kettfäden hindurch und lässt durch bestimmte Tretweisen die verschiedensten Muster entstehen.

Le tissage

Par le va et vient de la navette de tisserand les fils transversaux s'entrelacent avec les fils longitudinaux.

Eyweid

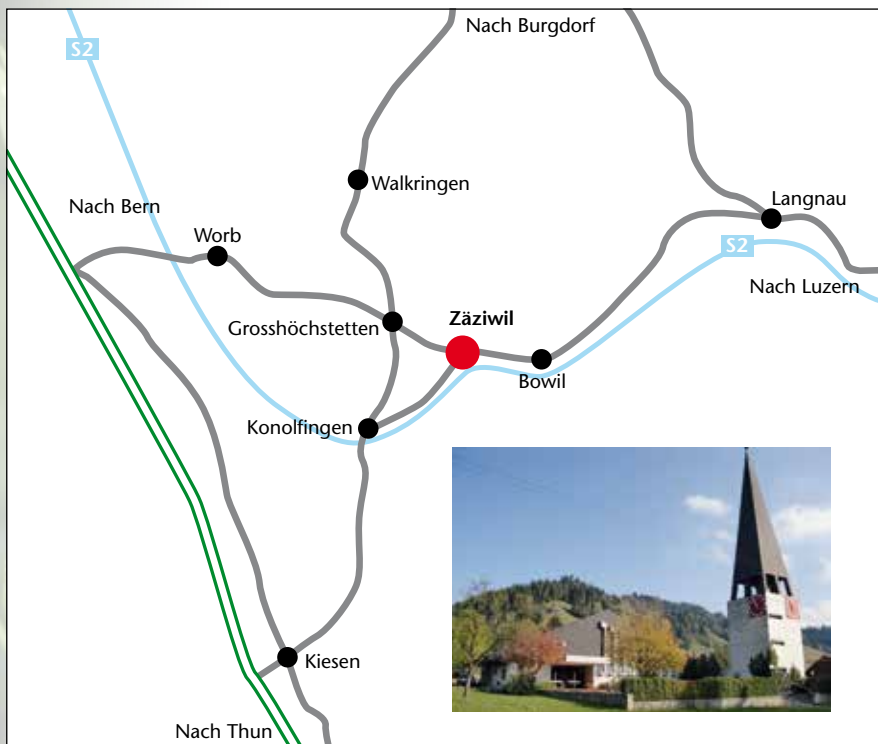
Käserei Eyweid, Oberthalstrasse 17
3532 Zäziwil, 031 711 04 17, www.eyweid.ch

- **Während der Brächete Chäs-Märit-Stand neben der Post, vor der alten Käserei**
- **Im Eyweid-Chäsi-Laden Käsedegustation und Verkauf**
- **Auf der Galerie Brächetekafi**



- **Vorführung Brauchtum und altes Handwerk
9.00 bis 17.00 Uhr**
- **Jahrmarkt 9.00 bis 17.30 Uhr**
- **Festwirtschaften ganzer Tag – auf dem ganzen Areal
vorhanden**
- **Unterhaltungsabend 20.00 Uhr**

- *Démonstration d'une coutume ancienne et artisanale
de 9 h 00 à 17 h 00.*
- *Marché populaire de 9 h 00 à 17 h 30.*
- *Nombreuses et différentes restaurations tout le jour.*
- *Divertissements le soir à partir de 20 h 00.*



Kontaktadresse • Adresse de contact

Gemeindeverwaltung Zäziwil
Bernstrasse 1, 3532 Zäziwil, Telefon 031 710 33 33

E-Mail gemeinde@zaeziwil.ch • www.zaeziwil.ch

