Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 46 (1956)

Artikel: Das Brot in Bosco Gurin

Autor: Währen, Max

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004519

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

des gehe sehr weit und die Weigerung einiger Konfirmanden, ihr Ja auszusprechen, häufe sich, zumal in den Städten. Daher seien die Neinsager in ihrer Aufrichtigkeit nicht so schlimm als die leichtsinnigen Jasager.

Die Verweltlichung der Konfirmation ist insofern kein Unglück, als man sie, nicht nur im üblen Sinne, «vermenschlicht» hat. Aus einem trockenen und strengen Abfragen über dogmatische, meist unverstandene Probleme, wurde sie schon im Pietismus zu einer warmen Familienfeier und heute zu einem kleinen Freudenfest, dem aber doch bei einem tüchtigen Pfarrer ein Unterricht in religiös orientierter Lebensphilosophie voranging, sodass die Konfirmation von den Jugendweihen des Nationalsozialismus und Kommunismus noch weit entfernt ist. Doch ist nicht zu übersehen, dass die Konfirmation in die Lücke früherer knabenschaftlich-naturhafter Übergangsriten trat.

* * *

Auch wenn die eigentlich volkskundlichen Probleme im vorstehenden Aufsatz nur angedeutet sind, so notieren wir diese persönlichen Äusserungen eines reformierten Geistlichen doch als ein Zeichen des vermehrten Interesses, welches Heortologie und Liturgik auch in Kreisen der reformierten Kirche zu erwecken vermag. Der Volkskunde ihrerseits eröffnet sich hier ein grosses und noch kaum betretenes Betätigungsfeld. Richard Weiss.

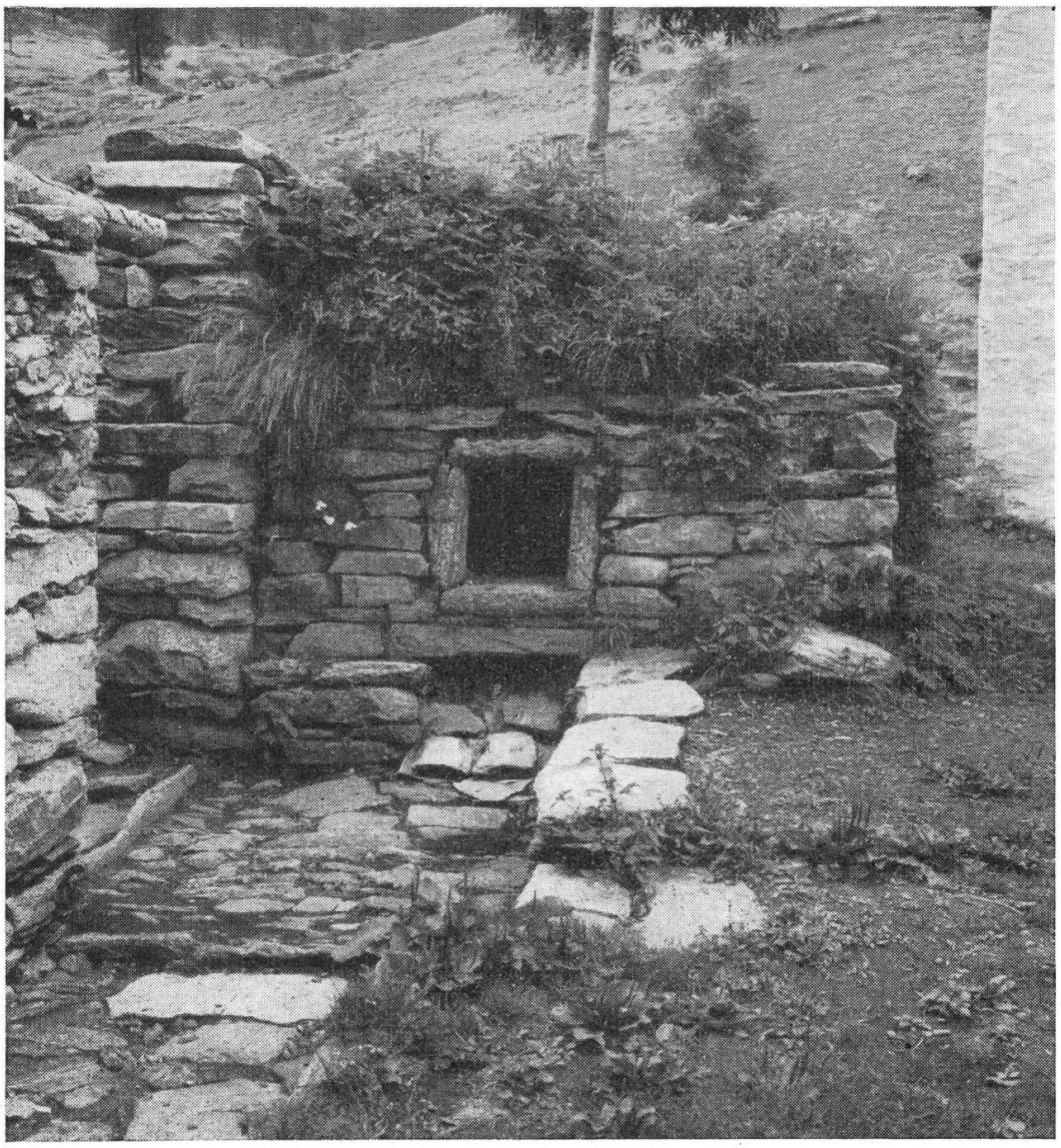
Das Brot in Bosco Gurin

Von *Max Währen*, Bern

Bosco Gurin, das malerische Walserdorf, wird in neuerer Zeit immer mehr in den Fremdenverkehr einbezogen. Noch vor etwa 65 Jahren soll man selten Fremde gesehen haben. Nach den Angaben einer 74jährigen Person versteckten sich damals die Kinder beim Erscheinen eines Fremden. Ausser dem Fremdenverkehr war die durch die kleiner gewordenen Arbeitsmöglichkeiten bedingte Auswanderung der Erhaltung alten Volkstums nicht förderlich. Wir müssen deshalb Tobias Tomamichel für das ausgezeichnete Buch «Bosco Gurin»[1] dankbar sein, da er noch zu rechter Stunde viel Wissenswertes festhielt. Als kleine Ergänzung zu seinem Buch seien einige, 1956 gesammelte Angaben über das Gebiet des Brotes wiedergegeben.

Seit 30 bis 40 Jahren wird das Brot von einem ortsansässigen Bäcker hergestellt, der neben Roggenbroten auch handelsübliche Langbrote und Kleingebäcke führt. An die ehedem übliche Hausbäckerei erinnert nur noch einer der drei alten Backöfen. Es handelt sich bei diesem Ofen um eine primitive, naturgegebene Konstruktion, die heute nicht mehr oft auffindbar ist. Die genannten drei Backöfen befanden sich in Privatbesitz, wurden jedoch nach

[1] Tobias Tomamichel, Bosco Gurin (Basel 1953) 99. 121.



Der letzte der drei Backöfen von Bosco Gurin. Bis ca. 1890 im Gebrauch. Standort: hinter dem «Walserhaus». Gesamte Breite (ohne hervorstehende Mauer der linken Seite) 217 cm. Breite des Einschussloches 34 cm, Höhe 39 cm. Photo: Franz Tomamichel

gegenseitigem Einvernehmen auch von den übrigen Familien benützt. Für das Ablösen im Backturnus sollen keinerlei Zeichen verwendet worden sein. Man buk nur dreimal im Jahre, im Frühling, Sommer und Herbst. Nachdem die Backfläche und Backwölbung genügend erhitzt waren, kratzte man die Glut heraus und schob den nicht gezeichneten oder gestempelten Teig hinein. Aus den Teigresten stellte man für die Kinder ein Gebildbrot in Form des Wickelkindes oder etwa eine *Rieije*[1] her. Das Brot war flach;

[1] Vgl. SVk 34 (1944) 72–74.

es wurde mit Sauerteig, Roggen und einer Beimengung von Mais und etwas Kartoffeln verfertigt. Weissbrot war selten. Es wurde, wie das Alltagsbrot von ca. 1890 an, von Cevio bezogen. Kleingebäck oder Festtagsbrote kannte man während der Zeit der Hausbäckerei nicht.

Im Brauchtum Bosco Gurins soll das Gebäck keine besondere Rolle gespielt haben. Lediglich im Totenkult nahm es eine bemerkenswerte Stellung ein. Zunächst gehörte das Brot zum Almosen, das bei Todesfällen an die Armen abgegeben wurde. Noch jetzt wird den im Trauerhause zum Totengebet versammelten Dorfgenossen um Mitternacht herum Brot ausgeteilt. Der engere Verwandtenkreis, der bis morgens etwa um 4 Uhr beim Totengebet verharrt, wird ebenfalls mit Brot bedacht. Von besonderem Interesse ist ein Brauchtumswandel[1], der sich sonst nicht oft in mehreren aufeinander folgenden Phasen so gut erkennen lässt. Vor rund 70 Jahren wurde vor der Prozession vom Leichenhaus zur Kirche der mitzutragende Sarg mit einem Bahrtuche bedeckt, darauf das Grabkreuz und hinter dasselbe drei bis vier Brote gelegt[2]. In der Kirche nahm man diese vom Sarge weg, brachte sie in die Sakristei und verteilte sie nach dem Gottesdienst an den Kirchendiener und die Ministranten. Etliche Jahre später erachtete man es als ungeziemend, die Brote auf dem Sarg mitzuführen. Sie wurden deshalb von einem vor dem Sarg schreitenden Knaben in einem zusammengeknüpften weissen Leinentuch mitgetragen und dann verteilt. Heute blieb nur ein Rest dieses ursprünglichen Totenopfers erhalten, indem der Kirchendiener und die Ministranten berechtigt sind, nach der Beerdigung beim Bäcker je einen halben Laib Brot zu beziehen.

Volkskunde und Rundfunk

Zur Pfingsttagung 1956 in Nürnberg

Von *Leopold Kretzenbacher*, Graz

Fürs Jahr 1956 hatte der Bayerische Rundfunk nach Pfingsten Wissenschafter und Funkleute zur 4. Arbeitstagung «Volkskunde und Rundfunk» nach Nürnberg geladen. Hatte man in den vorangegangenen Jahren zu Stuttgart (1953), Klagenfurt (1954) und Bremen (1955) Vorträge und theo-

[1] Gemäss der Auskunft von Frl. Adeline Elzi, von und in Bosco Gurin, 74 Jahre alt; ihre Angaben wurden auch von anderer Seite bestätigt.

[2] Hierzu teilte mir Prof. Burgstaller, Linz, freundlicherweise mit: «Zu ihrer Mitteilung über das Auflegen von Brot auf den Sarg darf ich erwähnen, dass es in Westösterreich auch einst üblich war, Dörrbirnen auf den Sarg zu legen und dann an die Kinder zu verteilen (über Brotauflegen in Bayern schrieb ja schon Höfler).» Mittragen von Brot im Leichenzug u.a.: HwbdA VIII 1096, 14; FlS 38 (1948) 2.