Zeitschrift: Archäologie Graubünden. Sonderheft

Herausgeber: Archäologischer Dienst Graubünden

Band: 1 (2012)

Artikel: Auf der Alp Sura/Guarda : eine Fotoreportage von Ernst Brunner aus dem Jahr 1939

Autor: Reitmaier, Thomas

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-871067

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: 15.07.2025

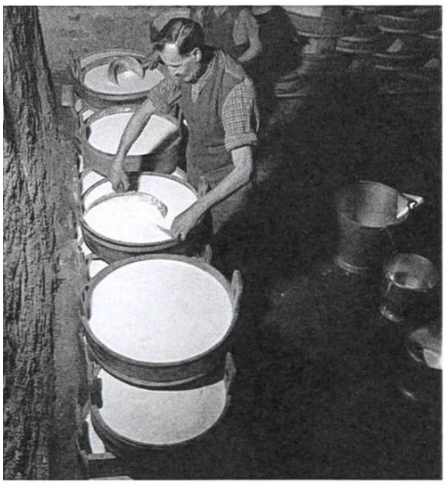
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Auf der Alp Sura/Guarda

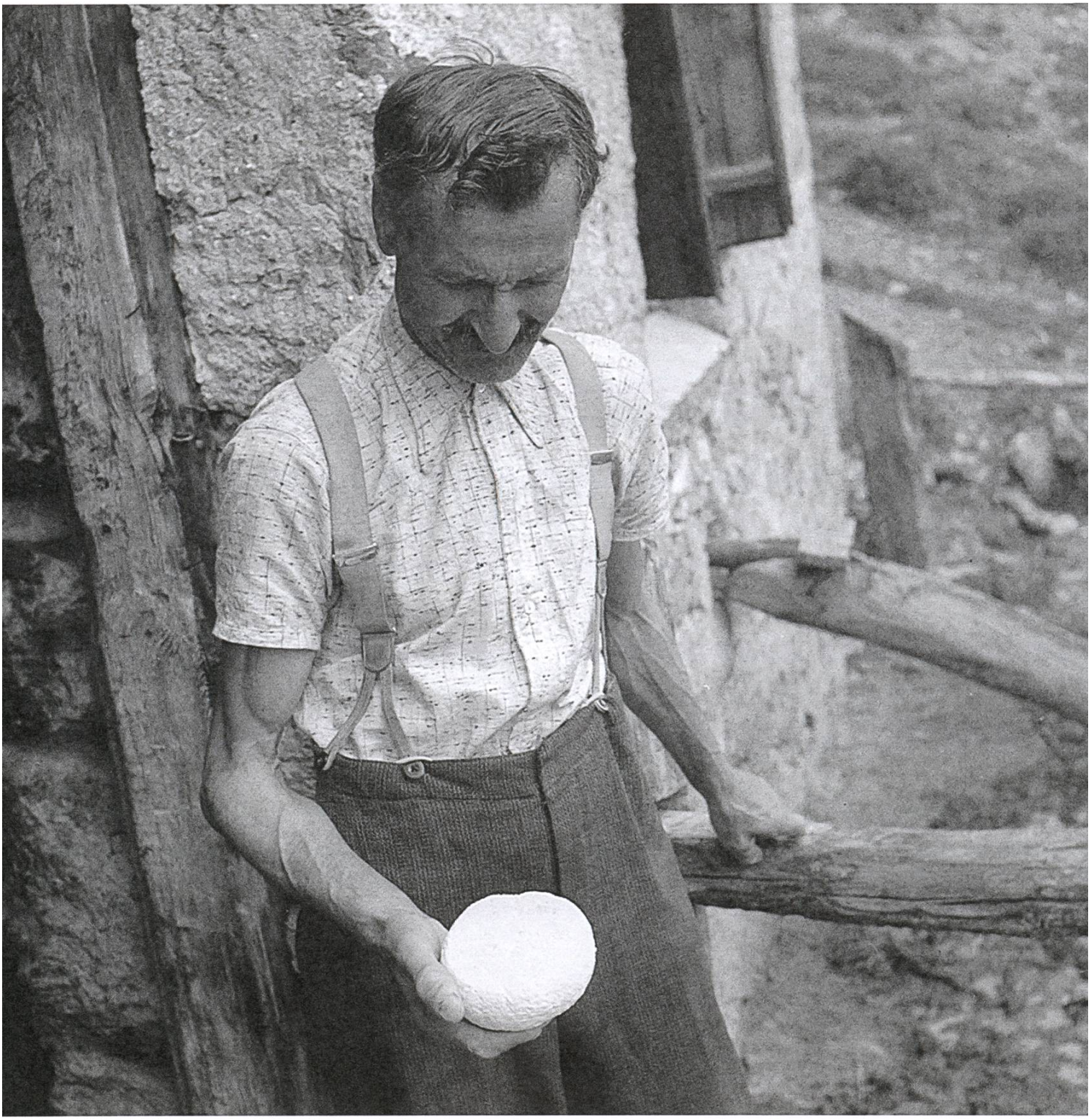
Eine Fotoreportage von Ernst Brunner aus dem Jahr 1939

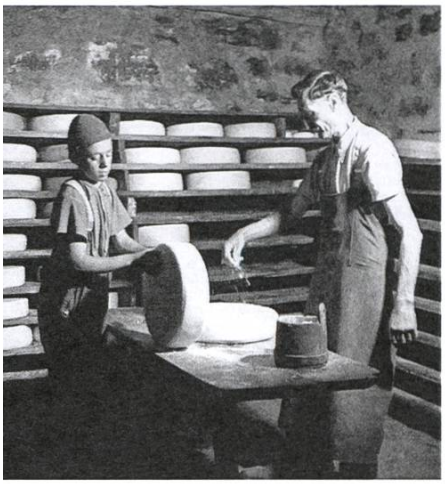
Thomas Reitmaier

Ernst Brunner (1901-1979) war Fotojournalist, Luzerner Bauernhausforscher und Mitinitiant des Burgrain-Museums. Der gelernte Bauschreiner betätigte sich als wissenschaftlicher Zeichner und vielseitiger, insbesondere volkskundlich interessierter Pressefotograf. So gehen seine Arbeiten meist weit über die schnelllebigen Bedürfnisse der Wochenpresse hinaus. Brunner arbeitete eher wie ein Forscher mit der Kamera, verschwindet mitunter tagelang in den Alpen, durchstreift Dörfer und Täler und sucht nicht nur nach guten Motiven, sondern auch nach dem besten Blickwinkel und den optimalen Lichtverhältnissen. Kompromissloser Perfektionismus und die notwendige Geduld öffnen Brunner so Zugang zur ländlichen Bevölkerung und heute längst verschwundenen Berufen und Handwerken, Bauweisen, Arbeitstechniken und Geräten. Sein wertvolles Archiv beim Schweizerischen Institut für Volkskunde in Basel umfasst über 40 000 Fotos, die ein Eintauchen in längst vergangene Zeiten erlauben. Das Wissen um eine untergehende ländliche Kultur zu bewahren war der übergreifende, idealistische, vom täglichen Broterwerb unabhängige Auftrag Ernst Brunners, der auch aus der nachfolgenden Bildserie aus dem Unterengadin deutlich wird.



Thomas Reitmaier





Literatur

E. Brunner, Alpfest im Unterengadin. Schweizer Heim, 1.6. 1940.

P. Pfrunder, Ernst Brunner. Photographien 1937–1962. Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde (Basel 1995).

Bildnachweis

Sammlung Ernst Brunner, Schweiz. Institut für Volkskunde, Basel.
Für die freundliche Genehmigung zur Reproduktion sei insbesondere Herrn Ernst J. Huber gedankt.

«Ihr ganzes Verfahren bestehet darinnen: sie lassen die mit Milch gefüllten Geschirre, deren eins bis auf 12 Churer Maass haltet, 6 bis 8 Tage ungerührt stehen; dann nehmen sie den Rahm, welcher noch ziemlich gut ist, zum Buttermachen, erhalten aber in den Alpen nicht mehr als 1 Kaiserliches Pfund von 72 Loth von 20 Maass Milch. Die abgerahmete Milch, welche gemeiniglich schon dick ist, wird in den über das Feuer gesetzten Kessel geschüttet, darunter gelinde gefeuert, bis der Käss völlig oben auf von der Schotten geschieden steht, dann wird er von derselben mit der Schaumkelle abeschöpft; ist der lang und kläbricht, so wird er in einen Skaps, ist er aber mehlicht und kurz, wohl erst in einem Sack gethan, aufgehängt, zusammengepresst, und dann erst in einen eng geborten Skaps gethan; gemeiniglich ist es eine grosse hölzerne Schüssel, klein zerlöchert, darinn wird er mit einem kleinen Deckel und darauf ruhenden Stein gepresst bis zum Steinhart werden; dann herausgenommen und wie andere Käse versorg. Der allemal so staubig als er ist zu Grund des Kessel fahrende Zieger wird durch ziemliches starkes Feuren aus der vom Käsen übrig gebliebenen Schotten, mit etwas Milch vermengt, wie gesagt ohne Sauer nur mit Feuren, erzwungen; daraus wird er mit einer engen Schaumkelle sorgfältig geschöpft, in einem Sack aufgehängt, und bis aller Saft davon ist, mit Steinen beschwert, dann heraus geleert, wohl zerrieben, mit Kräutern sogar mit der Iva moschata, die deswegen bei ihnen Ziegerkraut heisst, und dort häufig wächst, oder mit Spezereien, nach Befehl des Bauern, auch mit beiden zugleich und wacker Salz, von dem Senn vermengt, und in ein Geschirr gedruckt. Dieser Zieger wird nicht lange darnach aufgezehrt, und sein Prozess ist vollendet.»