Zeitschrift: Beiträge zur Heimatkunde / Verein für Heimatkunde des Sensebezirkes und der benachbarten interessierten Landschaften

Herausgeber: Verein für Heimatkunde des Sensebezirkes und der benachbarten interessierten Landschaften

Band: 7 (1933)

Artikel: Volksbotanik : V. Teil

Autor: Thürler, Leonhard

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-956617

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: 16.07.2025

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

Volksbotanik. V. Teil.

Hahnenfussgewächse.

Paeonia officinalis L., die gefüllte Form der gebräuchlichen Pfingstrose wird wegen ihrer grossen Blüte im ganzen Gebiet fast in jedem Garten getroffen und heisst « Petersrose » oder « Sampetersrose » (Sensebez.) oder « Sentpiatersruase » (Jaun). Sie sei heute nicht mehr so häufig zu treffen wie früher. Die purpurnen Blumenblätter werden mit andersfarbigen Blüten, besonders weissen und gelben, vermischt an der Fronleichnamsprozession von den Herrgottsbuben, wie man die Messdiener nennt, vor dem Allerheiligsten gestreut.

Caltha palustris L., die Sumpfdotterblume ist eine überall zu treffende Bewohnerin der Bachufer und Lischenplätze. Die Leute kennen sie als giftig unter sehr verschiedenen Namen : « Chroteblueme » (Jaun), « Moosglungge » (Tafers und anderwärts) ; (Glunggeli oder Treicheli heisst ein Geläute von nicht ganz kreisrunder Form, das den Weidetieren an den Hals gehängt wird), « Bettseiker » (Jetschwil und anderwärts), « Bachpummere » (Ueberstorf, wahrscheinlich vom Bernbiet her beeinflusst), « Bachputzer » (Fendringen), « Ankeblueme » (Düdingen), « Moosglogge » (Brülhart Peter in Alberwil). Man habe sie früher in Angstorf in grosser Menge gepflückt, um am Fronleichnamsfest zu streuen.

Trollius europaeus L., die europäische Trollblume belebt im Frühsommer alle feuchten Wiesen und Weiden der Bergzone und steigt bis an den Brunnenberghang bei Tafers herunter. Ihre Volksnamen sind « Ankebälli » oder « Moosglungge » (Seeschlund) oder « Gälb Popla » (Jaun). Die Jauner streuen die Blüten am Herrgottstag.

Actaea spicata L., ähriges Christophskraut wächst mehr im Bergland in den Wäldern, aber auch in Hecken des Flachlandes. Wegen seiner tiefschwarzen länglichen Beeren heisst es in Jaun « Tintebeereni ».

Aquilegia vulgaris L., gemeine Akelei findet man wildwachsend in lichten Wäldern und Hecken des Mittellandes. Auch in Gärten sind neben der violetten wildwachsenden Farbe rote, weisse, gelbe und blaue zu treffen. Sie ist der Blütenform nach eine der merkwürdigsten und schönsten Blumen unseres Gebietes, und doch hat das Volk sie wenig beachtet und kennt keine eigentlichen Volksnamen. Die Düdinger sagen « Glöggleni ».

Delphinium Ajacis L., Ajax' Rittersporn und *Delphinium elatum L.*, hoher Rittersporn werden viel in Gärten gebaut. Ersterer stammt aus dem Mittelmeergebiet und ist einjährig. Letzterer kommt auch wildwachsend in den Mortheys, der Geissalp und den Maischüpfen als seltenere Pflanze vor.

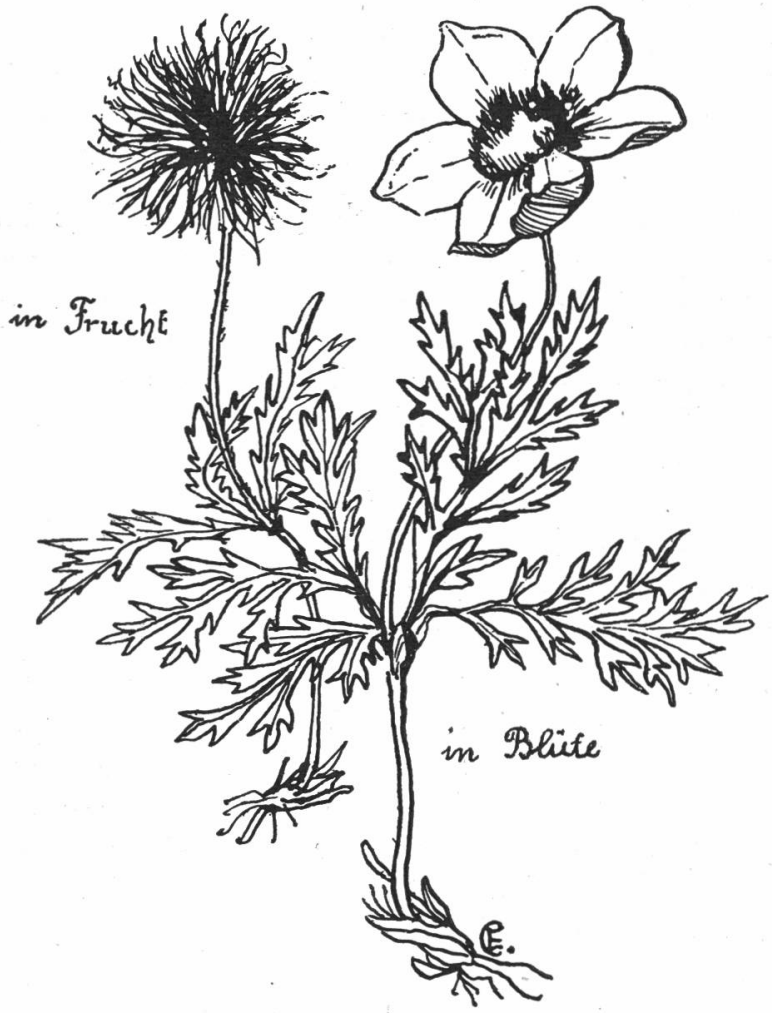
Aconitum Napellus L., der wahre Eisenhut und *Aconitum variegatum L.*, der gescheckte Eisenhut sind wildwachsend im ganzen Alpengebiet heimisch, der letztere seltener und meistens nur auf der Sonnseite. Auch in Gärten wird eine gescheckte Spielart als Blume gepflanzt. Das Volk weiss, dass diese Pflanzen giftig sind und nennt sie in Jaun « Bruchstude », im Sensebezirk fast durchwegs « Herreschüeli » oder « Muetergottesschläpeni » (Helfer in der Schwenni bei Rechthalten).

Clematis alpina (L.) Miller, Alpenrebe kommt in den Ahornen oberhalb dem Schwarzsee und in La Zintre im Jauntal vor. Durch die Gärtner ist sie nun auch in mehreren Spielarten als Kletterpflanze an Stiegengeländern und Balkonen im untern Sensegebiet angepflanzt. *Clematis Vitalba L.*, die gemeine Waldrebe mit kleinen unscheinbaren weissen Blüten ist im Flachlande überall in Hecken zu finden. Es ist die Liane unseres Gebietes, die die Nachbarsträucher erklettert. Sehr viele Männer kennen die « Nüela » (Sensebezirk) oder « Niela » (Gurmels), da sie in ihren Knabenjahren damit die ersten Raucherversuche machten. Auch in der Schule gab's manchmal eine Durchsuchung der « Hosefaggete » nach « Nüela », wenn der Lehrer einem gewissen Art. des Schulreglementes Nachachtung verschaffen wollte. Man verwandte die biegsamen « Nüelestengle » früher zum Binden von Reiswellen und Besen, zum Herstellen von Körben und « Steichräte ». Ja, zur Zeit der Krinoline haben ärmere Weiblein « Nüelestengle » als

Reifen in die Röcke eingenäht. Eine Art Korb von wenig Tiefe und ovaler Form mit je einem Griff an den schmäleren Enden wurde daraus verfertigt und « Zeina » genannt (Grossrat Horner, Tützenberg).

Anemone Hepatica L., das Leberblümchen ist wildwachsend fast nur den Flussläufen nach daheim. Es wird als erster Frühlingsblüher von gross und klein fleissig gesammelt und hin und wieder in Gärten und auf Friedhöfe verpflanzt.

Anemone nemorosa L., das Buschwindröschen ist im ganzen Gebiet häufig in lichten Wäldern, Hecken und auf feuch-



Alpenanemone [Haarmannli].
ca ½ nat. Gr.

ten Matten, steigt aber nicht hoch in die Berge hinan. Es wird beachtet, weil es im Lenz eins der ersten Blümlein ist, das den Waldboden wie mit weissen Sternen übersäet. Volksnamen: « Bettseiker » (Fendringen, Tafers, Gurmels, Jaun), « Waldröseli » (Kinder in Düdingen), « Geisseblüemli » (Düdingen).

Anemone alpina L., das Alpenwindröschen ist überall in höhern Lagen der Kalkalpen heimisch. Seine herrlichen samtartigen, unterseits bläulich und oberseits weiss gefärbten Blütensterne bilden das Entzücken des Wanderers. Der Fruchtstand mit den fedrigen Griffeln wird in Jaun treffend «Strüss» und im Sensebezirk « Haarmanleni » genannt.

Anemone Japonica S. et Z., die japanische Anemone ist eine schöne Gartenblume aus Japan, die sich ihrer grossen weissen Blüten wegen im untern Sensebezirk langsam ausbreitet. Ihre Pracht entfaltet sie erst im Oktober.

Ranunculus acer L., der scharfe Hahnenfuss und seine nächsten Verwandten, der knollige und der kriechende Hahnenfuss kennt das Volk im ganzen Gebiet unter den Namen « Hänselichrut » (unterer Sensebezirk), «Glisseni » (Oberer Sensebezirk), « Bettseiker » (Plaffeien), «Hahnetalpe» (Jaun). Sie seien giftig und das Vieh fresse sie nicht gerne. Wenn man mit dem Saft die Hände reibe, so bekomme man Blattern. Im Flyschgebiet, wo die Hahnenfussarten und ihre Verwandten sehr verbreitet sind und einen guten Teil vom Heu ausmachen, müsse man die Tiere von Jugend auf an dieses Futter gewöhnen. Zugekaufte Tiere vertragen dasselbe nicht gut.

Ranunculus aconitifolius L., der eisenhutblätterige Hahnenfuss ist ein Bewohner der feuchten Läger der Berge, die er vom Mai bis in den Juni hinein ganz weiss färbt und der von den Tieren ungern gefressen wird. Das Volk kennt ihn im Jauntal und Seeschlund unter dem merkwürdigen Namen « Fideritsche ». Im Ablentschen gibt es eine Bergweide, der Fideritschebode.

Sauerdorngewächse.

Berberis vulgaris L., gemeiner Sauerdorn heisst « Aerpsela » (Sensebez.) oder « Erpsledüar » (Jaun). Die länglichen roten Beeren heissen im Jauntal interessanterweise « Plombe-

schlegle » und werden zu Konfitüre gekocht. Früher hing man die blühenden Aeste an den Unterzug der Ställe über die Tiere, welche Zitterusse hatten. Wenn dann die Aeste dürr gewesen seien, so sei auch die Zitterusse trocken und geheilt gewesen. Zum Bestreichen der Zitterusse machte man aus der untern Rinde der Berberitzenstauden und Butter eine Salbe. An die Wirkung dieser Mittel glaubte man fester, als an die Arzneien der Viehärzte.

Lorbeergewächse.

Laurus nobilis L., edler Lorbeer, stammt vom Mittelmeer und seine Blätter sind in der Küche bekannt als « Lorieblettter ». Auch als Zierbäumchen trifft man ihn vor Gasthöfen und Villen.

Mohngewächse.

Papaver somniferum L., der Schlaf- oder Gartenmohn soll aus der Mittelmeergegend stammen. Man findet ihn in vielen Gärten, besonders als gefüllte Spielart unter den Namen « stichig Rose » (Jaun) oder « Matt » (Sensebezirk). Er wurde früher und dann wieder zur Zeit des Weltkrieges als Oelpflanze gebaut. So ein blühendes Mohnfeld mit roten und weissen Blüten mitten im Ackergrün bot einen prächtigen Anblick. Die sog. « Matthutleni », wie man die Mohnkapseln nannte, wurden am Abend vom Bauerngesinde um den Tisch herum entsamt. Die Samen kamen in die Oele und das Oel wurde zum Kochen verwendet. Früher hatte man aus den grünen Mohnkapseln den Kindern einen Tee bereitet, damit sie leichter schlafen und die vielbeschäftigte Mutter weniger stören. Sowohl in Jaun wie im Sensebezirk war diese Unsitte bekannt. Die Kinder seien aber dadurch unaufgeweckt worden. Ja, man will gewisse Fälle von Verblödung auf den zu starken Mohntee zurück führen. Bekanntlich wird ja in China durch Einschnitte in die grünen Kapseln das Opium gewonnen.

Papaver Rhoeas L., ist ein einheimisches Getreideunkraut, das man « Chormeje », « Stinkblueme » oder « wilda Mohn » nennt. Irrtümlicherweise nennt man ihn auch « Ratte ». Unter « Ratte » versteht man sonst im Sensebezirk die giftige Kornrade.

Papaver orientalis L., der morgenländische Mohn, ist die grossblumige Gartenblume von feuerroter Farbe und gefiederten, behaarten Blättern, die nun in sehr vielen Gärten zu treffen ist. Er stammt aus Vorderasien.

Chelidonium majus L., das grosse Schöllkraut kennt man im ganzen Gebiet unter dem Namen « Wärzechrut ». Der gelbe Saft wird auf Warzen gestrichen, um sie zu vertreiben.

Escholzia californica Cham., die Escholzie aus Nordamerika stammend, wird ihrer gelben, weissen und safranfarbigen Blüten wegen hin und wieder als Gartenblume gezogen.

Daclytra spectabilis D. C., das Frauenherz stammt aus China und wird in den meisten Gärten angetroffen. Es wird « Härzleni » oder « Mariehärzleni » genannt.

Kreuzblütler.

Isatis tinctoria L., Färberwaid wurde früher zur Gewinnung von Farbe verwendet. Bei Brusas Griengrube im Toggeliloch bei Düdingen ist diese sonst seltene Pflanze in grosser Zahl zu treffen.

Brasica oleracea L., der Gemüsekohl stammt aus der Mittelmeergegend und wird als « Chabis », « Chöli », « Röselichabis » oder « Bluemechabis » angebaut. Man kocht ihn grün zum Fleisch oder Speck. Mit Kartoffeln untereinander gekocht nennt man das Gericht « Chabisköch ». Man bereitet « Chabissuppa », «Chabissalat» und «Surchabis». Kohlstrünke heissen « Chabisstorze ». « Das isch Chabis » will sagen, es sei etwas nichts wert.

Brasica Napus L., Var. olifera ist der Raps und Var. rapifera ist die Kohlrübe.

Der Raps wurde früher viel zur Oelgewinnung gebaut unter dem Namen « Reps ». Herr Perroulaz Johann in Angstorf baut ihn heute noch alle Jahre als gute Bienenweide. Die Aussaat erfolgt im August. Im kommenden Juli ist er reif. Nach dem Mähen und Dörren lädt man ihn auf Leiterwagen, welche mit Tüchern bedeckt sind, um den Samenverlust zu verhindern. Das Dreschen erfolgt mit Flegeln. Das Oel wurde früher hauptsächlich zur Beleuchtung und zum Schmieren der Maschinen verwendet. Noch bis in die Neunzigerjahre des letzten Jahrhunderts haben manche Landwirte unseres Gebietes ihren Bedarf an Beleuchtungsölen selber angebaut. In die blechernen Laternen wurde ein « Tägel » mit Rapsöl hineingestellt. Durch ein Türchen mit einer Glasscheibe und durch Löcher, die ringsum im Blech angebracht waren, fiel das schwache Licht in den zu beleuchtenden Raum. Oft wurde dann das Türchen offen gelassen, und diese Laternen wurden so die Ursache zu Feuersbrünsten. Darum gingen die Landjäger fleissig den Ställen nach und erwischten manchen, der gegen die Vorschrift handelte. Auch zum Kochen wurde Rapsöl verwendet und soll ganz gute « Chnuteleni » gegeben haben.

Die Kohlrübe heisst im Sensebezirk « Chnutscha », in Jaun « Chabisrafa ». Sie wird besonders zur Verfütterung an die Tiere verwendet. Doch wird sie auch mit Speck gekocht oder « ghächlet mit Häpere gmüschlet » und gibt dann « Chabisrafköch ». Auch für die Suppe verwendet man Kohlrüben. Die Heimat von Raps und Kohlrübe ist das westliche Afrika.

Brasica Rapa L., die Rübe oder « Rafe », wie man sie überall kennt, ist eine Bewohnerin des Mittelmeergebietes. Man pflanzt sie gerne als Nachfrucht nach dem Getreide und kennt sie als Viehfutter, « Surrafe » und als « Rafköch ».

Sinapis arvensis L., Ackersenf ist ein lästiges Unkraut, das man unter dem Namen « gälbi Rafmäla » oder « gälbi Mälbela » kennt.

Sinapis alba L., weisser Senf liefert die Samen zur Bereitung des Speisesenfs und der berühmten « Mussarda », eine Kilbispeise, die aus dem französischen Kantonsteil her bekannt wurde. Auch zu Senfpflastern wird das Senfmehl

verwendet. In Bäriswil bei Tafers hat man einige Zeit den weissen Senf als « Herbstgrasig » angebaut.

Raphanus Raphanistrum L., der Ackerhederich ist ein überall zu treffendes Ackerunkraut und heisst « Rafmähla », weil seine Blätter der Weissrübe oder « Rafe » gleichen.

Raphanus sativus L., der Gartenrettich wird angebaut und unter dem Namen « Bierräfli » auf den Markt gebracht.

Nasturtium officinale R. Br., die gebräuchliche Brunnenkresse finden wir fast an allen fliessenden Gewässern. Sie war unserem Volke von jeher unter dem Namen « Brunechrösche » bekannt. Als Salatpflanze wandert sie auch im « Märitchörbli » zu Markte und sei besonders « vürnehm » zur Blutreinigung.

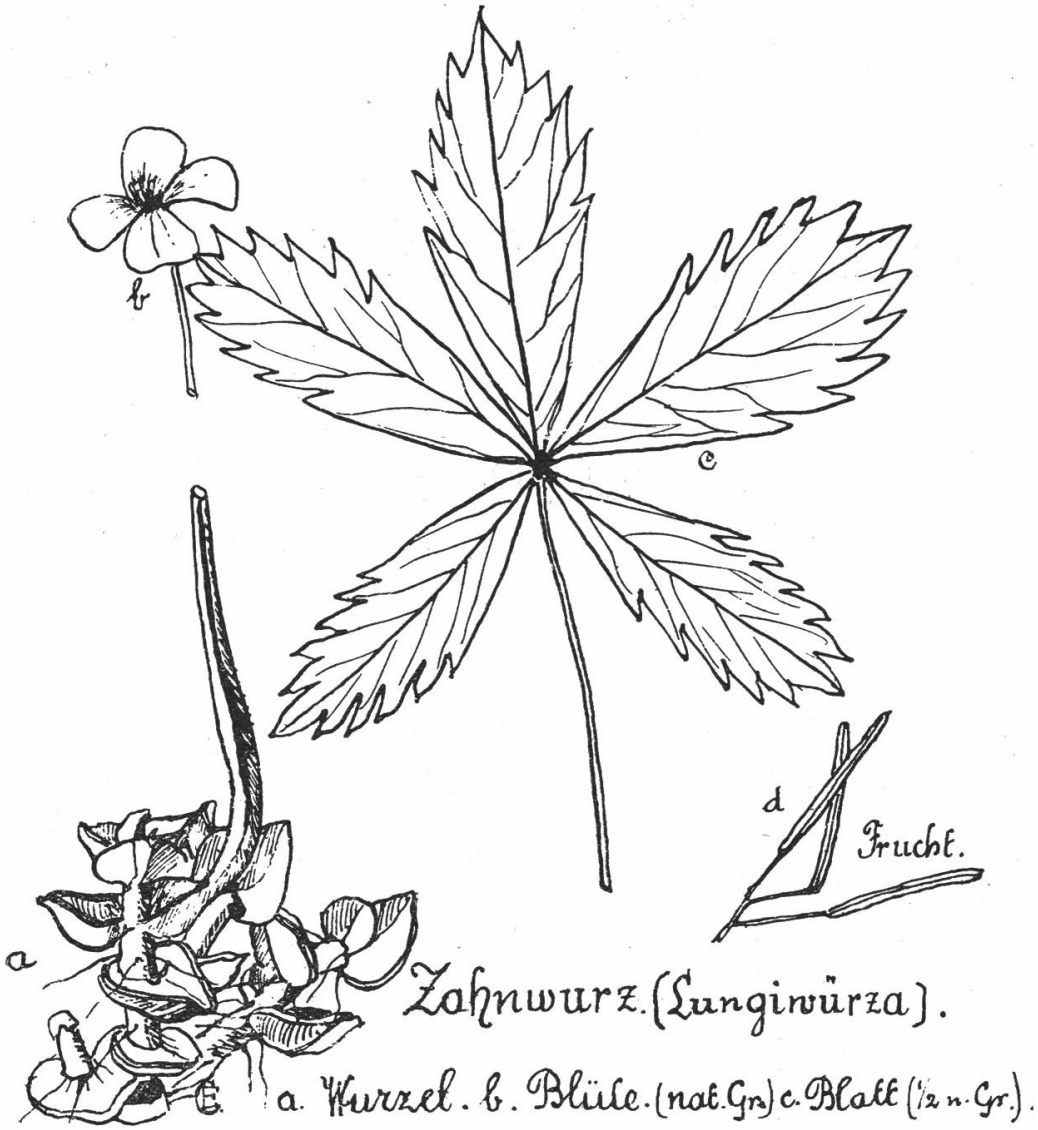
Cardamine pratensis L., das Wiesenschaumkraut färbt im Mai nach dem Löwenzahn unsere Wiesen rosa und heisst in Bösingen « Chäsblüemli ».

Cardamine pentaphylla (L.) Crantz, die gefingerte Zahnwurz ist deswegen interessant, weil ihre eigentümlich zackige Wurzel früher unter dem Namen « Lunggiwürza » oder « Lungiwürza » (Seeschlund und Jaun) in den Tabak gemischt wurde. Man findet sie in Bergwäldern. Die Wurzel wurde getrocknet, zerschnitten und soll den Tabak in seinen Eigenschaften noch verbessert und ihm ein besonders gutes Aroma gegeben haben.

Capsella Bursa pastoris (L.) Medicus, ein allbekanntes Tee- und Unkraut heisst « Täschlichrut » und war von altersher als heilwirkend bekannt.

Arabis alpina L., die Alpengänsekresse findet man als Bordürenpflanze in vielen Gärten und auf Kirchhöfen zum Teil mit gefüllten Blüten. Wildwachsend findet man sie in den Alpen.

Arabis aubritioides Boiss., die falsche Aubretie ist seit den letzten Jahren überall verbreitet als Bordürenpflanze. Das violette Blümchen stammt aus Kleinasien.



Cheiranthus Cheiri L., der Goldlack stammt aus Südosteuropa und wird als Gartenblume unter dem Namen « Winterfiänli » gepflanzt.

Hesperis matronalis L., die gemeine Nachtviole ist auch eine Fremdländerin aus Südeuropa und Westasien. Sie ist aber an vielen Orten verwildert und auch in Gärten gebaut unter dem Namen « Blaui Viänli ». « Viänler » heisst im Sensebezirk ein origineller, zimperliger Mensch.

Resedagewächse.

Reseda odorata L., die wohlriechende Reseda ist wegen des herrlichen Duftes eine allbekannte Gartenblume, die aus Nordafrika eingeführt wurde. Im Volke heisst sie « Schmökkerli » oder « Nunnefürzli » (Sensebezirk) oder « Resedat » (Jaun). Ein alter Name in Tützenberg sei « Pisopa » gewesen (Herr Grossrat Horner).

Dickblattgewächse.

Sedum purpureum (Link), die Purpurfetthenne wächst bei uns wild in Hecken und wird auch unter dem Namen « Wiederwachs » (Sensebezirk) in Gärten getroffen. Die fleischigen Blätter werden auf Wunden gelegt und sollen herausgeschnittene Fleischteile wieder zum Nachwachsen veranlassen, wie der Volksname sagen will.

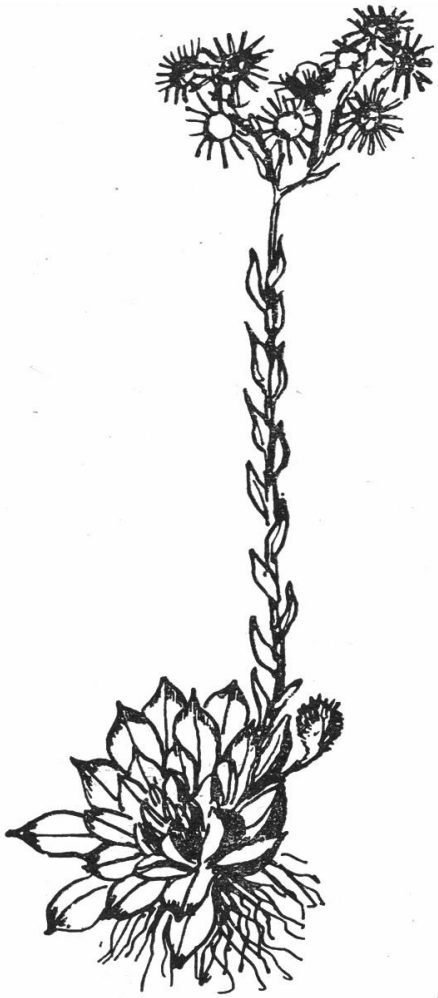
Sedum album L., die weisse Fetthenne ist ein bescheidenes Blümchen der Berge, wo es auf Mauern und Felsen nach Art der Hauswurz mit wenig Wasser auskommen kann. Es heisst wegen seinen länglichrunden, fleischigen Blättern, die den Ameisenpuppen gleichen, « Ombeissechrut » (Jaun).

Sedum acre L., die scharfe Fetthenne mit gelben sternartigen Blüten wird hin und wieder auf Friedhöfen und zur Einfassung von Beeten gepflanzt und ist einheimisch.

Sedum Sieboldii Swet., Siebolds Fetthenne stammt aus Japan. Sie wird als Topfpflanze und auch auf Gräbern im Freien jetzt viel getroffen. Sie ist auch ins Jauntal hineingewandert. Ihre herabhängenden Zweige mit rundlichen Blättern entfalten ihre Rosablüten erst im Oktober. Darum sagt man ihnen im Volk « Oktoberleni » (Luggewil).

Sempervivum arachnoideum L., die spinnwebige Hauswurz kommt in unserem Gebiete einzig auf der Hochmatt am « Weissen Rössli » vor und ist durch Staatsratsbeschluss geschützt.

Sempervivum alpinum Griseb. und Schenk, die eigentliche Hauswurz ist unsere am meisten bekannte Dachpflanze. Ihre



Hauswurz (Huswürza). E.

Heimat sind die Felsen unserer Kalkberge. Von dort hat man sie geholt und holt sie heute noch, um sie in eine Blechschachtel oder in einem ausgedienten Geschirr auf das Dach zu verpflanzen. Sie war zur Zeit der Römer dem Gotte Jupiter geweiht und heisst daher noch heute auf Französisch joubarbe. Der Glaube, dass sie das Haus vor Blitzschlag bewahre, hat sich vereinzelt noch bis in die heutige Zeit hinübergerettet. Herr Grossrat Horner in Tützenberg erinnert sich noch gut, dass man in seiner Jugend dies gesagt habe. An den meisten Orten ist nur der Brauch geblieben, und der Sinn ist verloren gegangen. Im Bergland findet man die Hauswurz seltener auf den Dächern. Hängt dies vielleicht mit der Ausbreitung der Römer zusammen? Die dicken Blätter

werden auch gegen Ohren- und Zahnweh verwendet. — Man träufelt den Saft derselben ins leidende Ohr oder verkaut sie im Munde. Ein weit verbreiteter Volksglaube besteht darin, dass man sagt, es müsse jemand im Hause sterben, wenn eine Hauswurz einen Blütenstengel treibe. Natürlich trifft dieser Fall oft zu, öfter aber nicht. Aber ein eingetroffener Fall bleibt dann Jahrzehnte lang in der Erinnerung der Leute, und der Anblick der geheimnisvollen Todesverkünderin, die siegreich ihren Platz auf dem Hausdach weiter behauptet, erweckt bei den Furchtsamen ein gewisses Gruseln. Auch beim Vieh wird die Hauswurz zu Heilzwecken verwendet. Wenn nämlich nach dem Kalben die Nachgeburt nicht abgehen wolle, so müsse man dem Tier Hauswurzblätter geben. Es müsse aber eine ungerade Zahl sein, nämlich 3, 5, 7, 9, oder 13. Mehr dürfe man nicht geben. Ein Landwirt, der es versucht hat, erreichte wirklich, dass die Nachgeburt abging, aber das Tier war nachher kränker als vorher.

Steinbrechgewächse.

Parnassia palustris L., das Sumpfstudentenröschen wächst überall im Bergland auf lischigen Plätzen. Als Volksnamen habe ich nur im Seeschlund « Mossbutze » gefunden, ein Ausdruck, womit man alle unbekannten Lischenpflanzen abtut.

Ribes Grossularia L., die Stachelbeere ist einheimisch und findet sich in Hecken und steigt auch bis weit in die Alpen hinauf. Bei uns heisst sie überall « Chrosla » und die Früchte dienen zur Bereitung von Konfitüre und Kuchen.

Ribes nigrum L., die schwarze Johannisbeere und *Ribes rubrum L.*, die rote Johannisbeere stammen aus Südeuropa und werden fast bei jedem Hause gepflanzt unter den Namen « Trübeleni » oder « Meertrübeleni ». Verwendung wie die Stachelbeere.

Ribes alpinum L., die Alpenjohannisbeere wächst wild in den Bergen. Die fadeschmeckenden Früchte heissen « wildi Trübeleni ».

Rosenblütler.

Aruncus silvester Kosteletzky, der Waldziegenbart ist im Juni eine der auffallendsten Blumen unserer Wälder und schattiger Schluchten. Sie wird von Kindern viel gesammelt und dient auch zum Altarschmuck. In Tafers nennt man sie « Strüss ».

Cydonia maliformis Miller em. Beck, der Quittenbaum ist ein Orientale. Man pflanzt ihn, um aus den Früchten Gelee, Quittenmus und Konfitüre zu machen.

Chaenomeles japonica Lindl., der Feuerbusch wird vereinzelt als Zierstrauch wegen seinen feuerroten frühen Blüten in Gärten getroffen. Er stammt aus China und Japan.

Pirus Malus L., ssp. silvester A. und G., der Holzapfelbaum wächst im ganzen Gebiet und geht in den Bergen bis 1500 m hinauf. Man bereitet aus den Früchten Schnaps, Holzapfelmus und Holzapfelsaft. Letzterer wird in Jaun verwendet zum Einreiben bei Verstauchungen und Verrenkungen. Man legte die sauerschmeckenden Früchte früher ins kochende Emd, bis sie schön gelb waren. Die Bergkinder essen diese herben Aepfelein mangels besseren Obstes.

Pirus malus L., ssp. pumila A. und G., der Apfelbaum wird in unserm Gebiete nicht wildwachsend angetroffen. In sehr vielen Spielarten wird er angepflanzt. Alte Sorten waren : « Pariser », in Gurmels « Jakobsöpfle » genannt, « Pastler », « Schafnase », « Chatzegrinde », « Langhaltner », « Platisöpfle », «Schiffenesüessler», «Pfundöpfle». Man macht aus den Früchten Schnätze und «Oepfeldampf» und Most. Sie werden in Gärfässer gelegt, um « Bätzi » daraus zu brennen. Eine späte Sorte, süsse « Läderöpfle » geheissen, hat man früher im Herbst eingemietet, um sie erst im Frühjahr als ausgereiftes gut essbares Obst wieder hervorzunehmen. Das Kerngehäuse der Kernfrüchte nennt man « Greutschi » und den Trester « Träsch ». Die edlen Sorten werden « zwiiet » oder « gäuglet ». Früher legte man um die Stelle, wo man die Edelreiser eingesetzt hatte, einen Klumpen Lehm, statt wie heute Baumwachs. Das Apfelbaumholz wird auch zu Möbeln verarbeitet und die Früchte gedörrt geben « süess u sur Schnätza ».

Pirus communis L., gemeiner Birnbaum kommt in unserem Gebiete selten wildwachsend vor. Früher war einer unterhalb der Hohen Zelg am Wege gegen Bäriswil. Schon seit alter Zeit werden verschiedene Sorten angepflanzt, so die « Püschelibiire », « Chanebiire », « Grundbiire », « Pfundbiire », « Wienachtsbirli » u. a. m. Birnen werden gedörrt; besonders die « Chanebiire » geben die besten « Schnätz ». Sie werden auch gemostet und der Saft zu « Saassa » eingekocht, die wieder zur Herstellung von « Mussarda » dient. Auch in Gärfässer eingelegt werden sie und zu « Bätzi » gebrannt wie die Aepfel. Andere Sorten werden sterilisiert oder in Zucker eingelegt. An der Kilbe auf dem Lande darf Schafbraten mit « Püschelibiire » nicht fehlen.

Sorbus Aria (L.), Crantz, Mehlbeerbaum ist besonders in den Bergen verbreitet und steigt den Flüssen nach ins Flachland herunter. Die roten Früchte wurden früher im Jauntal gedörrt und zu Zeiten der Teuerung auch gegessen. Besonders geschätzt seien sie als Schweinefutter gewesen. Den Baum nennt man in unserem Gebiet « Mälboum ».

Sorbus aucuparia L., der Vogelbeerbaum heisst bei uns « Götsch » (Jaun), « Gertsch » (Fendringen), « Gürtschboum » (Düdingen), « Götschelbereni » (Jetschwil). Er wächst häufig in Wäldern, besonders der Bergregion. Die roten Beeren wurden früher eingelegt und gaben einen wenig geschätzten Branntwein. Die Beeren sollen Tee geben, um bei den Pferden den Harn zu treiben. Das Holz wird vom Wagner verarbeitet.

Crataegus Oxyacantha L., und *Crataegus monogyna* Jacq., der spitzdornige und der eingrifflige Weissdorn wachsen in den Hecken im ganzen Gebiet, der erstere mehr im Flachlande. Die Jauner sagen « Eggiberidüar » und nennen die Früchte « Eggebereni », während man im Sensebezirk « Higgibereni » oder auch « Mälbereni » sagt. In Giffers habe man früher die harten Kerne benützt, um mit Holunderbüchsen zu schiessen (Herr Philipona, Rossmatt). Die dornigen Stämme werden häufig verwendet, um daraus eine « Mistschleipfa » zur Zerkleinerung des ausgebreiteten Mistes zu verfertigen.

Rubus saxatilis L., die Felsenbrombeere wächst in Bergwäldern und heisst im Volke « Ruatit Romeni » (Jaun). Die Kinder geniessen die etwas säuerlichen Früchte.

Rubus idaeus L., die Himbeere heisst im ganzen Gebiet « Hintistude » und die Früchte « Hinteni ». « Me geit ga hintene ». Aus den Früchten bereitet man Eingemachtes, Gelee, « Hintimus ». Man bereitet, wie aus Erdbeeren «Hintischnitte», indem man Brot in Butter röstet und die zerdrückten Himbeeren mit Rahm und Zucker vermischt in dicker Lage aufträgt. « Hintisyrup » ist auch bekannt, wie die Himbeeren mit Rahm einen guten Nachtisch geben. Das Himbeerlaub wird gesammelt und als Ziegenfutter verwendet. Man sagt, « me geit ga chöle ». Die dürren Blätter in Milch gekocht, wie auch die Blätter anderer Brombeeren, werden den Tieren gegen den Durchfall gegeben.

Rubus in diversen Spezies wachsen bei uns gegen 40 Arten. Sie heissen « Frambereni » (Gurmels, wahrscheinlich vom Französischen framboise beeinflusst ; die älteren Leute sagen dort auch « Brambeereni ».) « Brambereni » (Sensebezirk), « Romeni » (Jaun). « Ga ramene » heisst in Jaun sowohl Brombeeren lesen, als auch Aeste von Tannen und Buchen in grossen Garben den Berg hinuntertun. In Jaun heissen diese Brombeeren im Gegensatz zu der folgenden Art « Waldromeni » oder « schwarzi Romeni ». Verwendung wie die Himbeeren.

Rubus caesius L., die hechtblaue Brombeere wächst in Hecken und Auen und heisst in Jaun einfach « Romeni », im grössern Teil des Sensebezirks aber « Rossgagle » und im untern Gebiet « Tubechröpf ». Sie werden gesammelt und verwendet wie die andern Brombeeren, sind aber weniger beliebt, weil sie viel sauerer sind.

Fragaria vesca L., die Walderdbeere und *Fragaria moscata Duchesne*, die Zimterdbeere sind überall wildwachsend anzutreffen und heissen « Häpereni ». Sie dienen zur Bereitung von Konfitüre und zu Erdbeerschnitten oder als Dessert mit « gschwungner Nidla ».

Fragaria grandiflora Ehrh., die grossblumige Erdbeere stammt aus Guayana und wird in vielen Gärten unter dem Namen « Gartehäpereni » kultiviert. Verwendung wie die vorigen.

Geum rivale L., die Bachnelkenwurz und *Geum urbanum L.*, die gemeine Nelkenwurz sind im ganzen Gebiet häufig. Die Fruchtstände derselben heissen in Jaun im Gegensatz zu jenen der Alpenanemone « chlini Strüssleni ». Im mittleren Sensebezirk bezeichnet man die Bachnelkenwurz wegen ihrer braunen Stengel und Kelchblätter als « wildi Kapeschiner ».

Dryas octopetala L., die achtkronblätterige Silberwurz ist in den Kalkfelsen der Berge heimisch und wird in Jaun auch als « chlini Strüssleni » bezeichnet ; denn der Fruchtstand ist auch demjenigen der Alpenanemone ähnlich.

Filipendula Ulmaria (L.) Maxim., die ulmenblätterige Rüsterstaude ist an Gräben und feuchten Plätzen, besonders im Flachlande häufig, hingegen im Berglande schon seltener. Unter dem Namen Geissbart ist sie durch Pfarrer Künzles Schriften sehr bekannt geworden und wird als Teekraut zum Wassertreiben, bei Husten und gegen Durchfall angewendet.

Alchemilla arvensis (L.), Scop., Ackerfrauenmantel und *Alchemilla vulgaris L.*, gemeiner Frauenmantel sind bei uns als Teekräuter schon seit alter Zeit bekannt unter den Namen « Schüsselichrut » (Jaun) und « Taumänteli » oder « Mänte lichrut » (Sensebez.). Man gibt den Tee auch den Muttertieren, wenn sie geboren haben.

Alchemilla Hoppeana (Rchb.) Dalla Torres, Hoppe's Frauenmantel ist bei uns in den Bergen gemein und bekannt als Silbermänteli.

Agrimonia Eupatorium L., Eupators Odermennig kennt man in Jaun unter dem Namen « Ottermenig » und er war dort schon lange als heilwirkend bekannt.

Rosa tomentosa Sm., die filzige Rose, *Rosa canina L.*, die echte Hundsrose und *Rosa dumetorum Thuill.*, die heckenbewohnende Rose sind die bekanntesten Rosen unserer Gegend, die als Sträucher « Putteldör » (Sensebezirk) oder « Putteldüar » (Jaun) bezeichnet werden. Die Blüten heissen «Hagröseleni » und die Früchte « Putle ». Man sammelt die Früchte, um daraus einen Tee zum Wassertreiben zu kochen. Auch Gelee und Marmelade werden daraus hergestellt. Zer-

drückt werden sie in Branntwein gelegt, worin man sie einige Zeit gären lässt. Dann brennt man sie wieder und erhält so ein ganz feines Tröpfchen. Die Haare an den Kernen der reifen Früchte werden von den Knaben als Juckpulver verwendet.

Rosa sempervirens L., die Kletterrose wird in vielen Spielarten gepflanzt und heisst im Volksmund « Chlätterrose ».

Kerria japonica D. C., die japanische Kerrie ist ein Strauch aus Japan. Unter dem Namen « gälbi Röseleni » trifft man ihn hin und wieder in Gärten und Gartenhecken.

Prunus Armeniaca L., die Aprikose stammt aus dem Kaukasus und wird hie und da als Spalierbaum gezogen. Man isst die Früchte als Tafelobst oder verwendet sie zu Kuchen und zur Herstellung von Konfitüren.

Prunus spinosa L., der Schwarzdorn wird als « Schwarzdör » oder « Schwarzdüar » bezeichnet. Die Früchte heissen im Sensebezirk « Hagfrümli » und in Jaun « Boloscheni ». Letzterer Ausdruck stammt aus dem Welschen « Boloches ». Wenn sie gefroren sind, so werden sie von Kindern gegessen. Die blühenden Schlehdornzweige werden in Vasen als Zimmerschmuck verwendet oder auch gedörrt, um Tee zu bereiten. Aus den knorrigen Stämmchen verfertigt man Spazierstöcke. Wenn im Frühjahr die Hecken von Schlehenblust weiss werden, so komme gern rauhes Wetter, sagen die Landwirte.

Prunus insitia L., die Pflaume ist nach ihrer Herkunft eine Orientalin. Sie wird in vielen Spielarten gezogen. Früher unterschied man die kleinen, runden « Schmutzfrümli », die grossen blauen und weissen « Böck ». Man macht aus den Früchten Pflaumenmus, Eingemachtes, Kuchen und auch Branntwein.

Prunus domestica L., die Zwetschge ist eine Bürgerin von Südwestasien. Bei uns unterscheidet man die kleineren « Huszwätschge » und die grossen « zwiiete Zwätschge ». Man verwendet sie wie die Pflaumen und dörrt sie häufig.

Prunus Persica (L.,) Stockes, der Pfirsich ist vermutlich nach der Abstammung ein Chinese und wird bei uns selten als Spalierbaum gezogen.

Prunus avium L., die Süsskirsche wächst in unserem Lande wild in den Wäldern. « Weudi Chriesi » sagt das Volk. Veredelt finden wir den Kirschbaum überall als « roti und schwarzi Chrisi » (Sensebezirk) oder « Chirschi » (Jaun). Man unterscheidet die alten Landkirschen, « Rigichriese » und « Chlöpfera ». Man bereitet daraus « Chriesimus » oder « Chriesisuppa ». Boshafte Zungen berichten, die Bauern hätten früher dieses Mus für mehrere Tage zum voraus gekocht. Die « Chriesimusplata » hätten sie auf eine Bank hinauf gestellt und je nach Bedürfnis herunter genommen. Erst wenn dann so ein schimmliger Ueberzug darauf gewesen sei, habe dies Mus so recht wohlgeschmeckt. Bekannt ist auch die Kirschenkonfitüre und die Dörrkirschen. Nicht vergessen darf man « Chriesichueche », « Chriesiwasser » und « Chriesipfannechueche », eine Omlette mit Kirschen darauf. Das Holz des Kirschbaumes dient zur Herstellung von Möbeln, besonders von Schränken. Die Gurmelser sagen den Bewohnern eines Nachbardorfes als Uebername « Chriesmüesler ».

Prunus Cerasus L., die Sauerkirsche heisst im Sensebezirk « Chirscha ». Sie stammt aus dem südöstlichen Europa und wird selten angepflanzt, gern wie ein Spalierbaum am Hause. Die Früchte sind sauer und werden meist roh gegessen. Ein Gehöfte bei Ueberstorf heisst Chirschi.

Prunus Padus L., heisst die Traubenkirsche. Man findet sie wildwachsend in den Auen zwischen Weiden und auch in Hecken. Sie wird ihrer wohlriechenden Blütentrauben wegen im Vorsommer gesammelt und in Vasen gestellt. Volksnamen konnten keine ausfindig gemacht werden.

Prunus Pissartii Koehne, Pissarts Kirschpflaume ist jener Baum mit braunen Blättern, den man auch im untern Sensebezirk in verschiedenen Anlagen findet. Er stammt aus dem Gebiet des Kaukasus. Die braunen pflaumenartigen Früchte werden gegessen ; allein es werden nur wenige Blüten befruchtet.

Aus dem Speisezettel der Bauernküche im Sensebezirk vor 60 Jahren.

Bis gegen die Neunzigerjahre des letzten Jahrhunderts war bei unsern Bauern die Selbstversorgung gang und gäbe. Nach und nach, aber schon nach dem Siebzigerkriege nahmen fremde Produkte immer mehr überhand und ersetzten die einheimischen. In den letzten 40 Jahren ging diese Eroberung mit Riesenschritten vor sich. Es ist daher im Anschlusse an die Volksbotanik interessant, einen Blick zu werfen, wie der Küchenzettel auf dem Flachlande vor 60 Jahren etwa aussah und welche Rolle die bisher behandelten Pflanzen und einige später zu behandelnde dabei spielten.

Zum Frühstück gab's noch an vielen Orten bis in die Neunzigerjahre Suppe, vielfach Kartoffelsuppe. Ja, ein Augenzeuge hat versichert, dass er noch 1905 in Bärfischen Suppe zum Frühstück essen gelernt habe. Zuletzt habe er sie dem Kaffee vorgezogen. Diese Kartoffelsuppe wurde ganz einfach zubereitet. Man legte rohgeschälte Kartoffeln ins heisse Wasser und liess sie weich kochen, tat Salz und Milch dazu und brannte Butter darüber. Auch Erbsensuppe wurde am Abend gekocht und zum Nachtessen serviert und der Rest zum Frühstück aufgewärmt.

Zum « Znüni » und « Zvieri » gab es gewöhnlich schon damals Kaffee, aber an einigen Orten nur pro Person eine Tasse. Dieser Kaffee war aber oft recht verschieden von unserem heutigen. An vielen Orten röstete man Weizen oder Eicheln, oder man pflanzte eine Art Schmetterlingsblütler, um « Kaffeeböhnli » zu gewinnen. Der eigentliche Bohnenkaffee war für manche zu teuer. Er wurde entweder gar nicht oder nur in geringen Mengen diesem Kaffeersatz beigemischt. Auch die Zichorien pflanzte man damals selber.

Zum Mittagessen gab's so bei sparsamen Bauern nur dreimal Fleisch, am Sonntag, Montag und Donnerstag. Dazwischen machte man « Mager ». Zum Fleisch gab's Kartoffeln und Kohl untereinander gekocht oder süsse Aepfelschnitze und Kartoffeln. Mager hiess «Häpera i der Houtscha u Zieger» oder « Mühlemues » und « Schnätze ». « Mühlemus »

oder « Cholermus » wurde aus ungeröstetem Mehl bereitet. Dasselbe wurde in heissem Wasser vertrieben, dann mehr davon zugesetzt, bis ein ziemlich dicker Brei entstand. Darüber wurde « a tolla Glunte » heisse Butter oder eine dicke Lage « Saassa » aufgetragen. Ein weiteres Magergericht war « Rübliköch », d. h. Gelbrüben und Kartoffeln untereinander gekocht. Auch « Chnutscheköch » gab's zur Abwechslung, oder « Mähl- u Häperechnöpfli » oder « Oepfelchnuteleni ». Auch Nudeln wurden selber angefertigt. Man machte einen trokkenen Teig von Wasser, Mehl und Eiern, wie zum Kücheln. Dieser wurde « ausgetrölt », zwei Fladen aufeinander gelegt, gerollt und in schmale Riemchen geschnitten, die man auf Tischlacken am Schatten dörren liess. Im Trog hatte die Bäuerin einen grossen Vorrat von solchen guten Sachen.

Zur Fastenzeit gab's vom Fastnachtdienstag bis Ostersonntag kein Fleisch mehr. Was am letzten Abend vor dem Fasten an Fleisch und Zuspeisen übrig blieb, wurde am Donnerstag darauf den Armen ins Haus gebracht. Nun gab's die ganze Fasten nur mehr mager, auch am Sonntag. Hingegen brachte der Sonntag doch einige Abwechslung. Da gab's nämlich « Risbri » und « Chüchleni ». Von letzteren wurde ein grosser Vorrat hergestellt und zwar gute, in Anken gebackene. Dem Reisbrei wurde oft etwas Zucker zugesetzt; dieser war aber selten und teuer.

Zum Nachtessen gab's Suppen. Kartoffelsuppen, Suppen aus geröstetem Mehl, Erbsen- und Bohnensuppen, ja auch Kürbissuppen waren bekannt.

Damals war das Getreide fast gleich hoch im Preise, wie es heute der Bund den Landwirten abkauft. Darum hielt man darauf, viel Weizen zu verkaufen und behielt hauptsächlich den Roggen zum Brotbacken. An einigen Orten wurden auch Ackererbsen zu Mehl vermahlen und dem Brot beigemengt. Dasselbe ging aber nicht gut auf und hatte einen etwas bittern Geschmack. Ja, damals, so sagte eine Bäuerin, habe man zwei Drittel aller Speisevorräte aus dem Mehlsack und dem Kartoffelkorb geholt.

Der Wahrheit zulieb muss aber beigefügt werden, dass in dieser « guten alten Zeit » auch der Schnaps eine grosse

Rolle gespielt hat. « Bätzi » und « Härdöpfler » waren in grosser Menge zur Verfügung. Ja, in einigen Bauernstuben habe man immer einen Krug dieses « Pränts » auf dem Tisch getroffen und daneben Weingläser oder Kaffeetassen.

Nachtrag.

Zur Volksbotanik II. Teil. Eine einfache Legende über den Weizen, die mir Herr Perroulaz Johann von Angstorf berichtete, wurde von den alten Leuten überliefert. Der Weizen habe früher auf jedem Halm mehrere Aehren getragen und so den Menschen reichlichere Frucht gebracht. Das habe sie übermütig gemacht, so dass sie die Gabe Gottes verschwendeten. Da kam eine grosse Pestilenz über das Brotgetreide, so dass es einige Zeit keine Frucht mehr brachte und eine grosse Teuerung ausbrach. Und als die Pflanzenseuche nach einiger Zeit wieder erlosch, trugen die Weizenhalme nur mehr eine einzige Aehre, wie wir das heute noch sehen. (Variation der Sage von der Blümlisalp, Wolfsmilch und anderer Volkssagen.)

Zur Volksbotanik IV. Teil wäre bei den Nelkengewächsen noch nachzutragen : *Gypsophylla paniculata L.*, das rispige Gipskraut, das unter dem Volksnamen « Schleierchrut » zu Blumensträussen verwendet und daher in Gärten gezogen wird. Es stammt aus Osteuropa und Westasien.

Wie andere Jahre, hat auch diesmal Herr Lehrer Corpataux in Plasselb in seiner liebenswürdigen Art die Illustrationen besorgt.

L. Thürler.