Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 14 (1924)

Heft: 8-9

Rubrik: Antworten und Nachträge = Réponses et suppléments

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: 09.07.2025

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

timide, superstitieux, mauvais économe et souvent malheureux par les terreurs imaginaires auxquelles cette lecture le livre. Oui, j'y compte l'exemple des infortunes de ma famille et de plusieurs autres que je pourrois citer nous vaudra sous peu un bon décret contre les charlatans, les astrologues, les pronostiqueurs de temps et toute cette engeance de prophètes de malheur, aussi ridicule que dangereuse. (p. 345—358.) J. R.

La Guirlande.

Plusieurs de nos lecteurs auront eu, sans doute, l'occasion d'assister dans l'une ou l'autre de nos villes suisses, à la représentation si charmante de «la Guirlande», suite de chansons populaires romandes, que relie un délicat poème de Mlle *Noémi Soutter*, de Lausanne.

L'âme de cette intéressante entreprise de folklore est M. *Emile Lauber*, qu'il convient de féliciter tout spécialement de l'ingéniosité qu'il déploie à remettre en honneur nos chansons populaires.

Ces vieilles mélodies, badines ou graves, chantées par des artistes de talent qui évoluent dans des costumes anciens au milieu de ravissants décors, ont captivé partout de nombreux auditoires.

Les journaux ont rendu compte, en termes élogieux, de ces représentations si réussies qui ont réjoui tous ceux en qui les choses du passé éveillent quelque écho. Il faut souhaiter qu'elles aient l'effet qu'en attend le dévoué protagoniste du mouvement pour le renouveau de la chanson populaire romande: Faire connaître et apprécier toujours mieux le trésor que nous possédons dans les mélodies de chez nous. Que tous ceux qui savent chanter mettent aux programmes de leurs réunions de famille ou de société les airs trop longtemps oubliés qui traduisent si bien, dans leur naïve poésie, des sentiments qui sont de tous les temps. J. R.

P. S. Dans sa dernière séance, notre Comité central a décidé d'adresser à M. Emile Lauber une lettre de félicitations et de remerciements à l'occasion des représentations de «la Guirlande».

Antworten und Nachträge. — Réponses et Suppléments.

Zu den Schweizerschen Speisen (14, 45). Der „Guntersche Bock" ist ein delikates Gericht, das als Voressen oder als Dessert bei Hochzeiten, Taufmählern oder überhaupt bei besondern Anlässen im Prättigau eine große Rolle spielt. Woher der Name stammt, ist mir unbekannt. Guntersch oder Cuntersch heißt im Dialekt die Ortschaft Conters im Prättigau. Ob ein Zusammenhang besteht, ist fraglich. Es müßte denn schon sein, daß vielleicht ein aus dem Ausland heimgekehrter Koch oder Zuckerbäcker in Conters diese Speise zum ersten Male auftrug und damit einer neuen Spezialität Eingang verschafft hat. Das Rezept ist folgendes: Man kocht ein Ei hart und befreit es von der Schale. Dann bereitet man einen Omelettenteig von 4 bis 5 Eiern mit etwa 6 Eßlöffeln Mehl. Das Ei taucht man in den Omelettenteig und, umgeben vom Teig, wird dieses in heißes, schwimmendes Fett gelegt und gebacken. Ist diese Masse goldgelb geworden, so wird sie aus dem Fett genommen, wieder in den Teig getaucht und im Fett gebacken. So wird fortgefahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Es entsteht dann eine runde appetitliche Kugel, die mit kalter Weinsauce begossen wird. Die Weinsauce besteht

aus je einem Glas Wasser und Wein (Wasser kann auch wegbleiben), Zucker und Zimmt, die gekocht wird und dann abgekühlt zur Verwendung kommt.

Basel. Hans Boner.

Zum „toten Pan" in der Volkssage (12, 29 f.). Eine weitere Version dieses Sagenmotivs findet sich im neuesten Heft des „Schweiz. Archivs für Volkskunde" (25, 145, Nr. 113). Wir übertragen die Emmentaler Mundart ins Gutdeutsche: Es habe ein Bauer ein Mägdlein gehabt. Einmal habe sie am Mittagsmahl gesessen. Da habe ein Knecht berichtet, er habe diesen Vormittag etwas erlebt, was ihm zu denken gebe. Wie er durch den Wald gegangen sei, habe er plötzlich eine Stimme gehört: „Sage dem Liriläri, der und der auf dem dürren Ast sei gestorben". Darauf habe das Mägdlein ganz plötzlich angefangen zu weinen, sei auf und davon und nicht mehr zurückgekommen.

Fragen und Antworten. — Demandes et réponses.

Bündner Bauernhaus. — Kann mir die Redaktion Literatur über das Bauernhaus im Kt. Graubünden und in der Schweiz überhaupt angeben?

S. S.

Antwort. — Bündner Bauernhaus: G. Fient, Prättigau 1896 S. 93; C. Egger, Das Engadiner-Haus; Jb. d. S. A. C. Bd. 35 (1899) S. 222 ff.; A. Ludwig, Wohnhaus und Stall im Prättigau. Jahrb. d. S. A. C. Bd. 29 (1893) S. 228 ff.; E. Lechner, Das Tal Bergell. Leipzig 1865, S. 81; B. Hartmann, Alte Bündner Bauweise und Volkskunst. Hrg. v. der Bündner Vereinigung für Heimatschutz, Chur 1914; J. Hunziker, Das Schweizerhaus III. Abschn. Aarau 1905; Das Bauernhaus in der Schweiz. Herausgegeben vom Schweiz. Ingenieur- und Architekten-Verein. Zürich 1904.

Verschiedene Literatur über das schweizerische Bauernhaus überhaupt: E. Hoffmann-Krayer, Feste und Bräuche des Schweizervolkes. Zürich 1913. S. 6 und 10.

Wann kam die Sense in Gebrauch? — Eine bernische Landzeitung enthielt kürzlich einen Aufsatz, „Der Heuet in Brauch und Sprichwort". Darin steht: „Noch vor 100 Jahren wurde mit der Sichel gemäht. Dann löste sie die Sense ab, um um die Jahrhundertwende immer mehr der Mähmaschine zu weichen."

Wann kam eigentlich die Sense bei uns in Gebrauch: Sicher viel früher. Der Geschlechtsname „Sägesser" tritt doch schon 1653 auf und ließe sich früher nachweisen. In der „Ärn", der Ernte, worunter der Bauer im Kt. Bern nur das Einsammeln des Getreides versteht, mag die Sense wirklich ungefähr vor 100 Jahren die Sichel verdrängt haben, nicht aber im Heuet. Das Mähen erschütterte die Halme mehr als das Schneiden mit Sicheln, so daß viele Körner aus den Ähren fielen. Aber die Arbeitskräfte wurden teurer; die Sense arbeitete rascher, und die Sichel mußte auch in der „Ernte" weichen. Leute von 80—90 Jahren sahen aber auch in der Ernte die Sichel nicht mehr im Gebrauch! aber sie erinnern sich doch noch, wie die Mutter ihnen vorzeigte, wie die Halme einmal mit der Sichel geschnitten wurden. M. S., R.

Antwort: Die Sense als Grasmähgerät ist schon in den ältesten deutschen Handschriften der Schweiz bezeugt. So in einer St. Galler Handschrift des 9. Jahrhunderts: segansa falx (Graff, Althochdt. Sprachschatz 6, 89). Belege aus dem 14. und den folgenden Jahrhunderten bringt das Schweiz.