

Bauern, "Gschtudierte" - und die Volkskunde... : von falschen Informationen in bekannter volkskundlicher Literatur

Autor(en): **Gwerder, Urban**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen
Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **70 (1980)**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004189>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bauern, «Gschudierte» – und die Volkskunde...

Von falschen Informationen in bekannter volkskundlicher Literatur

Als Äpler, Bergbauer und Freund der alpinen Volkskunde stoße ich in der Literatur manchmal auf Fehler, die mir entweder sehr zu denken geben oder aber auch an unserer Tischrunde schallendes Gelächter auslösen, wenn ich davon berichte. Dazu möchte ich ein paar Beispiele anführen. Diese zeigen vor allem, daß volkskundliche Feldforschung eine Kunst für sich ist, eine Disziplin, die nicht so ohne weiteres jedem Studierenden liegt. Sie setzt ein nicht nur theoretisches Sachverständnis voraus und verlangt ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen für Lebensraum, Denkart und (sprachliche) Ausdrucksweise der Gewährspersonen... Sonst können eben böse Schnitzer wie die nachstehenden passieren.

John Frödin, *Zentraleuropas Alpwirtschaft*, Bd. I, Oslo 1940, S. 51, über «Das Leben auf den Chaumes» (Vogesen):

...So erzählt Boyé, daß er auf der Chaume Serichamps die Kühe im Stall stehen und schlafen sah, wobei diese alle mit den Schwänzen mittels einer Schnur an einem oben im Dache befindlichen Balken festgebunden waren. Diese Vorkehrung hatte offenbar einmal einen hygienischen Zweck gehabt. Sie sollte in früheren Zeiten, als die Viehställe nicht so rein gehalten wurden wie jetzt, verhindern, daß das Vieh sich auf den durch den Mist verunreinigten Boden niederlegte. Andererseits geschah dies schon vor so langer Zeit, daß das Personal jetzt nicht einmal mehr die Ursache für diesen eigentümlichen Brauch kennt. Aber das Vieh ist so daran gewöhnt, daß es sich ohne Schwierigkeiten darein findet, unter so sonderbaren Verhältnissen stehend zu schlafen...

Es kann bei langanhaltendem Regen- oder Schneefall durchaus vorkommen, daß das Rindvieh im Freien stehend wiederkäut oder döst. Wenn es aber allzulange dauert, dann liegen die Tiere trotz ihrem Widerwillen gegen nasse Unterlage ab.

Im Stall wird das Vieh aus hygienischen Gründen «aufgeschwänzt». An der Schwanzquaste wird mit einem speziellen Knopf eine Schnur befestigt, und zwar so, daß beim stehenden Tier der Schwanz normal herunterhängt. So können die Tiere bequem abliegen, ohne daß der Schwanz mit dem Kot in Berührung kommt, weil die Schwanzspitze ca. 40 cm über dem Boden/Schorrgraben aufgehängt bleibt. Zum Melken kommt es vor,

daß man Tieren, die gern mit dem Schwanz schlagen (z. B. weil es Fliegen hat), diesen vorübergehend noch höher bindet. Mittels einer besonderen Schlaufe, die sich bei starkem Zug selber wieder löst, wird einfach die von der Decke herunterhängende Schnur verkürzt¹.

Was da Frödin von Boyé anführt, ist völlig unhaltbar. So wie es beschrieben ist, müßten ja die Schwänze steil zur Decke gestreckt angebunden sein – ein garantiertes Mittel, die Rinder in beständiger Aufregung zu halten, und außerdem eine üble Tierquälerei. Auch wenn dem sogar so wäre (was mit Sicherheit auszuschließen ist), würden die Tiere bestimmt früher oder später trotzdem abliegen – und mit ihrer Kraft respektive mit ihrem Gewicht die Schnüre abreißen oder sich verletzen...

Möglicherweise hat Boyé den Stall betreten, als die Kühe bereits hochgeschwänzt friedlich wiederkäuend (wozu sie oft auch die Augen schließen) auf das Melken warteten. Da das Aufschwänzen nicht überall bekannt ist, hat er die Situation überhaupt nicht begriffen und offenbar bei der Befragung des Alppersonals auch dessen vielleicht knappe Antwort (à la «Das machen wir, damit das Vieh nicht dreckig wird» oder ähnlich) nicht verstanden. Noch schlimmer wird es dann, wenn Frödin derart fragwürdige Aufzeichnungen bedenkenlos übernimmt für ein seiner – vielleicht zwar allzu umfassenden – Aufgabe entsprechend doch recht seriöses Werk².

Alois Moritz, *Die Almwirtschaft im Stanzertal*, Innsbruck 1956, S. 46, über die Arbeitsweise des Sennen/der Sennin.

(Nachdem die Käsmasse geronnen ist, gelabt hat) ... *Die Sennin betrachtet das Käserühren als die strengste Arbeit, bei der man nicht absetzen darf (...)* *Es wird so lange gerührt, bis die Masse so bröselig wie Salz wird (...)* ... *wird mit der durchlöcherten Käsekelle die Presse, d.h. die Käsemasse, so wie sie sich nach dem Rühren geformt hat, in den «Kasker» geschöpft...*, usw.

Nun, es mag ja sicher allerlei Käsespezialitäten geben, aber die Grundregeln der Käseerei bleiben sich immer ähnlich. Variiert werden vor allem die Temperaturen (beim Einlaben und Nachwärmen), die Dauer (des Bruchmachens/Zerkleinerns und Ausrührens) und die Lagerung (Wärme, Feuchtigkeit, Salzen, Pflegen usw.). Variiert wird auch die Feinheit des «Bruchs» (grober Bruch/grobes «Korn» = Weichkäse; feines Korn = lagerfähiger [Halb-]Hartkäse) – nur: ein Bruch, der «so bröselig wie Salz» ist, ergibt keinen brauchbaren Käse. Bei uns heißt derart überfeines Korn «Staub» und gilt als schwerwiegender Fehler in der Käsefabrika-

¹ Das Aufschwänzen wird u. a. beschrieben bei CHRISTIAN LOREZ, Bauernarbeit im Rheinwald, Basel 1943, 165 und 168. – HANS ULRICH RÜBEL, Viehzucht im Oberwallis, Frauenfeld 1950, 59. – FERDINAND FUCHS, Bauernarbeit in Appenzell Innerrhoden, Basel 1977, 114 (mit Bild).

² Vergleiche KARL HAFF, Alpwirtschaft, Alpvolkskunde und Recht in: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte (Stuttgart), Band 38, 1949, 134–154.

tion³. Entweder hat Moritz nicht genau beobachtet oder Schwierigkeiten gehabt, den Hergang richtig zu beschreiben.

Robert Wildhaber, *Etwas über die Blaktenernte*, SVk 38, 1948, Titelblatt Heft 4 (S. 49):

Eine Photographie zeigt einen Bauern an der Schneidmaschine. Die Bildlegende lautet: *Blaktenschneidmaschine (selbst hergestellt) aus Klosters-Aeuja. Im Vordergrund zugedecktes Brüejiloch.*

Die dargestellte «Blaktenschneidmaschine» ist das übliche, im Prättigau stark verbreitete Modell des Streueschneiders (auch «Schniidschtuel» und «Schniidtisch» genannt) – genau ein solcher steht auch bei mir im Tenn, und ich schneide damit im Winter die Einstreu (Ried und Stroh) für den Stall, bevor ich sie mit Laub mische. Natürlich konnte ein findiger Bauer seinen Streueschneider auch dazu benutzen, die Blacken zu zerkleinern, wie ja überhaupt manche Gerätschaft auch für andere Zwecke als den ihr ursprünglich zugedachten verwendet werden kann.

Die Schneidmaschine auf dem Bild könnte (wenigstens die Holzteile) «selbst hergestellt» worden sein, was höchst unwahrscheinlich ist: sie sieht haargenau (bis auf die Stellung der Schrauben!) so aus wie die käuflichen... Vielleicht hat der abgebildete Bauer etwa folgendermaßen geantwortet (wie es hier die Art ist): «Zum Schniidä hani da äggschtra es Maschineli g'richt», was noch lange nicht heißen will, daß diese Maschine selbst hergestellt ist und ausschließlich zum Blackenschneiden dient. Eine solche oder ähnliche Auskunft kann eben zu obiger Bildlegende verleiten.

Vereinigung für Walsertum, Brig, *Die Walser*, Arbeitsheft für Schulen, Visp 1980, S. 29:

Die Photo eines langhaarigen bärtigen Mannes trägt die Bildlegende: *Der Schafhirt von Sapün, alter Walser, Schanfigg GR (Photo: L. Gensetter, Davos).*

Ich kenne den abkonterfeiten Bergler persönlich und kann versichern, daß er weder ein Walser noch Schafhirt ist. Von Art und Herkunft völlig unwalserisch, ist er vor längerer Zeit zugewanderter Bergbauer im Schanfigg. Für ein, zwei Jahre hatte er einmal in der Nähe seines Heimwesens ein Älpli gepachtet und mit Schafen bestoßen. Aus dieser Zeit (sechziger Jahre) stammt das Bild. Es ist ja schon recht, wenn man bei einem in die Landschaft passenden Charakter nicht noch den Stammbaum erforscht – was mir aber an der Sache nicht gefällt: Berufsphotographen sind nicht immer auch Sachverständige dessen, was sie ablichten. Gerne wird dann,

³ Käseherstellung wird ausführlich beschrieben in OTTO FREHNER, Die schweizerdeutsche Äplersprache, Die Molkerei, Frauenfeld 1919. – SCHÄLLIBAUM/MUGGLI/RUCH, Der Alpkäser, Frauenfeld 1951. – PAUL HUGGER, Die Alpkäserei im Waadt-länder Jura, Basel 1971 (Altes Handwerk, 26). – RUDOLF RAMSEYER-HUGI, Das albernische Küherwesen, Bern 1961.

um Bilder zu verkaufen, die «passende» Legende dazu geliefert. Dem bin ich leider schon allzu oft begegnet. Überhaupt treibt das «neue Walserbewußtsein» seine Blüten, indem bald jeder deutschsprechende Bündner behauptet, ein Walser zu sein... Je urchiger und romantischer auf dem Bild, desto besser. Ein junger langhaariger und/oder bärtiger Äpler (und vielleicht gar echter Walser oder Bergler) gilt dann aber in der Regel nicht als «urchig», sondern als «Student», «Hippie», wenn nicht gar «Souhund» – eigenartig. Zum erwähnten Bild: Ich wüßte in Sapün echte, klassische Walser Charaktere – aber halt nicht marktgerecht genug.

Item – die drei ersten Beispiele zeigen, daß der Forscher beim Bergler besonders aufpassen muß. Die Uni und die Natur sind zweierlei Schulen, und man bringt sie nicht so leicht unter einen Hut. Ich erinnere mich noch gut, wie mir im Schanfigg die Bauern einmal schmunzelnd berichteten, was sie einem Studentli bei seinen Nachforschungen über Hausinschriften alles angegeben hätten... Auch mir ergeht es manchmal so auf der Alp; es kommt ganz darauf an, wie einen was für einer was fragt – dementsprechend fallen dann meine Antworten aus. Am wenigsten gern hat man, wenn einer für sein theoretisches «Vorwissen» Bestätigung erwartet und andernfalls gar nicht mehr rechtinhört.

Nachträglich erhalten wir vom Verfasser eine köstliche Illustration zum Thema Volkskundliche Befragungen bei Bauern; in der «Prättigauer Zeitung» vom 28. Mai 1980 berichtet ein Leser: *Früejer sind albig Studentä innerchon, wensch än Dissertation schriiben heind sollen. Schi heind nisch usgwunderet über Sittä und Brüüch und alls Müglichä. Wier heind Bscheid gän sä guet wers gwüsst heind. Meistens heind sch nid nun eis allein gfreeget, und de werend sch ättä druf chon, wenn nä äswär ä Schmarren angän hätti. Dass aber notten nid grad ein und dr hinderst gmerkt hed, wenn er ämä Spassvogel uf dä Liim gangen ischt, bin ii dür Zuefall innächon...* Nach einer Versammlung wollte der Ortspfarrer etwas zum Besten geben und berichtete über die Ernährung der Bergbevölkerung in einem Gebiet, wo weder Obst noch Gemüse wachsen. So hätten die Bauern von St. Antönien, wenn ihnen ein besonders strenger Tag bevorgestanden sei, zum Morgenessen Sauerkraut gegessen und Suufi (Schotte) dazu getrunken. *Das hätti nä,* kommentiert der Einsender, *für dä sälvä Tag ä 'Niderschlag' brungen gwüsst sibä Zoll dünner as Rägäwasser! D Hosäsilä hätt r nid zlieb anbeichä müessen. Und das streng Tagwärch wär rati au ungätans blibä, will er 'Nötigers' ghan hätti!*