

Volksbotanik IV. Teil

Autor(en): **Thürler, Leonhard**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1932)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-956623>

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.

Volksbotanik IV. Teil.

Weidengewächse.

Salix alba L., die Silberweide wächst besonders im Mittel-land den Bächen entlang und bildet die grossen Weidenstöcke ; sie entwickelt sich auch baumartig. Eine Abart trägt gelbe Rinde und wird « Goldwidleni » (Jaun), « gälbi Widleni » oder « Goldruetewidleni » (Sensebezirk) genannt. Die ungeschälten Weiden werden beim Dörren gewöhnlich schwarz und geben



Netzblättrige Weide.

nur eine unansehnliche Korbware. Nach Herr Ammann Buntschu in St. Sylvester solle man die gelben Weiden beim Vollmond schneiden, damit sie nicht schwarz werden.

Salix retusa L., die gestutzte Weide und *Salix reticulata* L., die netzblättrige Weide sind kriechende Sträucher der höhern Lagen unserer Voralpen. Sie bilden am Boden ein ganzes Netz von Stämmen, das aussieht, wie ein auf der Erde ausgebreitetes Spalier und das die losen Steine an den Geröllhalden, « Risete » genannt, am weitem Verrutschen hindert und so zur Berasung dieser sonst unfruchtbaren Gebiete viel beiträgt. Im Seeschlund nennen sie diese Weiden « Gletscherwidleni ».

Salix incana Schrank, die graue Weide ist ein häufiger Bachufer- und Auenbewohner vom Mittelland bis in die Alpentäler hinein. Die Jauner kennen sie unter dem Namen « Ruatwida ». Im ganzen Gebiet verfertigen die Knaben daraus und aus andern Weidenarten die « Meiepfife ». Die Rinde von einem astlosen Stammteil wird zur Zeit des Saftes mit der Hand auf dem Holze gedreht. Man schneidet sie beidseitig schön grad ab und kann sie nun über das dünnere Ende hinweg vom Holz abziehen. Am dickern Ende hat man vorher etwa in 3 cm Entfernung ein halbkreisförmiges Stück Rinde herausgeschnitten. Dieser kürzere Teil der Pfeife gibt das Mundstück. Der darin passende Holzzapfen wird auf einer Seite etwas abgeplattet und nun wieder hineingepasst. Das dünnere Ende kann man offen lassen oder verschliessen. Auch können der ganzen Länge nach noch Löchlein in die Pfeife geschnitten werden. Alsdann lässt sich auf derselben wie auf einer Flöte spielen. Je nach der Länge und Dicke der Pfeife gibt sie höhere oder tiefere Töne. Auf diesen Pfeifen gaben die Knaben recht schöne Konzerte. Wenn man beim Mundstück die äussere Borke abschabte und keinen Holzzapfen hineinsteckte, so war dies Instrument « as Burpi » (Gurmels) oder « as Furzi » (Jaun und oberer Sensebezirk). In Gurmels und im untern Sensebezirk wurden aus der Rinde von groben Weiden sog. Waldhörner angefertigt. Man schnitt die Rinde eines armsdicken, ungeasteten Weidenstammes spiralförmig auf und zog sie ab. Dann wurde sie in Form eines Trichters wieder aufgerollt und mit Dornen zusammengeheftet.

In die kleine Oeffnung des Trichters wurde ein kurzes « Burpi » als Mundstück eingesetzt. Mit diesen Instrumenten, einer Art Lautsprecher, konnte man sehr starke hornartige Töne hervorbringen. Mit diesen Lärminstrumenten sah man die Knaben lieber in den Auen oder im Walde, als in der Nähe der Häuser.

Salix viminalis L., die Korbweide kennt man im Sensebezirk unter dem Namen « Rosmariwidleni » oder « Chorbwidleni ». Die einjährigen Triebe behalten nach dem Dörren die grüne Farbe.

Salix purpurea L., die Purpurweide nennt man in Jaun « Wiiswida ».

Salix cinerea L., die Aschweide, *Salix aurita* L., die Ohrweide und *Salix caprea* L., die Sahlweide, alle mit breiten Blättern werden im Sensebezirk und Gurmels unter dem Namen « Läderwida » oder « Waldwida » zusammengefasst. Die Sahlweide wird bei den Bienenständen angepflanzt und gibt im Frühling mit den Haselstauden den ersten Blütenstaub. Die Kätzchen dieser Weiden werden im Frühling zur Zierde ins Zimmer gestellt.

Salix appendiculata Vill., die grossblättrige Weide bewohnt die Bergwälder und hat auch breite Blätter. Sie steigt den Flüssen nach bis ins Unterland. In Jaun kennt man sie unter dem Namen « Waldwida ».

Salix nigricans Sm., die schwarz werdende Weide belebt mit der Silber-, Purpur- und der grauen Weide die Auen und Bachufer und wird mit diesen zusammen als « Spitzwida » bezeichnet im Gegensatz zu den breitblättrigen Arten.

Die Kätzchen der Weiden werden in Jaun « Puseni », im Sensebezirk und in Gurmels « Muneleni » oder nach dem Schriftdeutschen « Chätzleni » benannt. Aus den Stauden macht man Reisswellen, die in Jaun « Fagote », im Sensebezirk « Räspe » oder « Gärbli » heissen. Auch zum Verbauen an Flüssen und Rutschungen geben die Weiden gutes Material, sowie zum Anfertigen von Körben.

Unser Volk kennt *Populus tremula* L., die Zitterpappel, « Aspa » oder « Aespa », « Zitterlaub » oder spasshaft « Wi-

berzunga » (Bundtels) genannt, *Populus alba L.*, die Silberpappel, die aus Südeuropa stammt und nun als Zierbaum und in den Auen des Mittellandes weit verbreitet ist, *Populus nigra L.*, die Schwarzpappel mit viereckigen Blättern an den Bachufern wachsend und *Populus italica Duroi*, die Riesenspappel, im ganzen Gebiet « Sarboum » genannt. Letztere soll aus dem Orient stammen und wird als Alleebaum gepflanzt. Auch der schriftdeutsche Name ist im Wort « Pape » in unsern Dialekt aufgenommen worden.

Walnussgewächse.

Juglans regia L., der Walnussbaum stammt aus Südeuropa und ist im Mittelland stark verbreitet. Man unterscheidet die kleinen « tütsche » und die grossen « wälsche » Nüsse. Im Jauntal steht noch einer in der Boschena in der Höhe von ca. 900 Meter. Aus den Früchten des « Nussboums » gewann man früher ein gutes Kochöl. Noch bis in die letzten Jahre wurde in Gurmels und im untern Sensebezirk in guten Nussjahren Oel gepresst. Die Nüsse wurden am Abend nach dem Nachtessen vom Gesinde und den Kindern geöffnet oder « klöpft ». Die ausgepressten Nusskuchen wurden von den Kindern in der Pause verschmaust. Eine beliebte Unterhaltung in den Wirtshäusern waren und sind noch die « Nussnüssete ». Der Wirt stellt auf den Tisch je eine Platte mit Baumnüssen und gebratenen Kastanien auf. Die Gäste bestellen ihr Trinken und laben sich an den köstlichen Früchten. Dabei spielt oft eine Handorgel ihre lustigen Weisen. — Die Blätter des Nussbaumes werden zu einem Blutreinigungstee und die grünen Schalen als Mittel zum Haarfärben verwendet. Das Nussbaumholz verarbeitet der Schreiner. Während des Weltkrieges war es sehr teuer, und der Nussbaum drohte in unserer Gegend selten zu werden. Darum hat sich jedes Vorstandsmitglied des Vereins für Heimatkunde verpflichtet, mindestens einen Nussbaum zu pflanzen.

Birkengewächse.

Corylus Avellana L., die Haselnuss heisst bei uns « Hasla ». Im Herbst gehen die Kinder « ga nussne » oder

« ga nusse ». Die Haselnüsse werden « usgmacht », d. h. von der grünen Hülle befreit und dann « klöpft ». Die männlichen Kätzchen heissen im Sensebezirk « Tschumeleni », in Gurmels auch « Büseleni », im Oberland und in Jaun « Zotteleni ». Aus den jungen Schossen macht man Rückenkörbe oder « Hutte » und « Steichrätte ». Früher hat man das Laub der Haselstauden, vom Bergahorn und auch von der Esche und der Eiche im August samt den Zweigen geschnitten, zu Garben gebunden und am Schatten dorren lassen. Dies gab ein gutes Futter für Ziegen und Schafe und hat viel Heu gespart. Die Schweiz bezieht nach Angaben von Herrn Lehrer Felder ihre Nüsse aus dem Ausland, namentlich aus Sizilien. Auch bei uns könnte man diese begehrte Frucht, namentlich für die Schokoladeindustrie gut verkaufen. Nur muss man sie an den Stauden gut ausreifen lassen, bis sie von selber abfallen und dann aufgelesen werden können. Bei uns galt bisher die Regel, dass man vor dem Betttag nicht « törfi ga nusse ». Die Nüsse müssten zum Verkaufen noch viel später an den Stauden bleiben. Ortsname Haslera bei Düringen.

Carpinus Betulus L., die birkenähnliche Hainbuche kommt bei uns nicht wildwachsend vor. Sie wird als lebendige Strassenhecke und als Zierbaum hie und da angepflanzt und heisst « Hagebuche ».

Betula pendula Roth, die Hängebirke ist der Charakterbaum der Torfmöser. Auch auf der Schattenseite an der Baumgrenze kommt sie hie und da vor, so im Knüss im Jauntal. Man schneidet die jungen biegsamen Triebe als Besenholz oder als « Rueta ver zjätte » und gewinnt den Saft unter dem Namen Birkenblut. Man müsse aber das angebohrte Loch mit einem Zapfen wieder verschliessen, wenn der Baum nicht ausbluten solle.

Alnus viridis DC., die Grünerle bedeckt oft ganze Hänge an den Schattenseiten der Voralpen und heisst im Volk « Drosle ». Man findet sie auch noch am Brunnenberg bei Tifers. Man « schwentet » sie alle zwei drei Jahre. Sie ist aber schwer auszurotten, da sie unverwüstlich wieder nachschießt.

Alnus Glutinosa Gärtner, die Schwarzerle und *Alnus incana Mönch*, die Weisserle sind häufig an den Ufern der

Bäche und in Brüchen. Unter dem Namen « Erle » oder « Ede » (Oberland des Sensebezirks) sind sie überall bekannt. Die Bewohner vom Seeschlund sagen ihnen auch spasshaft « Bärgbueche », da im Flischgebiet die Buche fast gar nicht vorkommt. Das sehr minderwertige Holz ist sehr weich und wird zu Reisswellen gebunden. Während des Weltkrieges wurde es auch zu Klaftern aufgeschichtet und bis zu 30 Fr. bezahlt.

Buchengewächse.

Fagus silvatica L., die Rotbuche ist einer der häufigsten Waldbäume des Mittellandes und steigt, ausgenommen im Flischgebiet, bis etwa 1300 Meter die Alpenhänge hinan, vereinzelt bis 1500 Meter. Die Katholiken holen am Fronleichnamsfest junge Buchen als « Herrgottsmeje » aus dem Wald und stellen sie in der Kirche und auf dem Wege der Fronleichnamsprozession auf. Auch bei jedem Hause wird so ein « Herrgottsmeje » aufgestellt und meistens dort gelassen bis zum kommenden Herrgottstag. Man sagt, die « Herrgottsmeje » verbrennen nicht, wenn das Haus dem Feuer zum Opfer fällt.

Eine schöne Legende erzählt, warum der Blitz nicht in die Buche falle. Als nämlich der liebe Heiland mit seiner Mutter und dem hl. Joseph nach Aegypten fliehen musste, rasteten sie bei einem schweren Gewitter unter einer Buche. Zum Danke segnete das Jesuskind diesen Baum, dass er vom Blitze verschont bleibe.

Die Buche liefert den Hauptteil des Hartholzes, das von den Handwerkern verarbeitet, zu Klaftern oder Reisswellen als Brennholz aufgearbeitet wird. Es habe doppelte Heizkraft im Vergleich zum Tannenholz. Doch dürfe man es nicht einen ganzen Sommer ungeschärmt draussen lassen, weil es sonst verstickt. Die Asche vom Buchenholz wurde früher zum Bereiten von Lauge bei der Wäsche gebraucht. Man übergoss sie mit Wasser, das auf die schmutzige Wäsche hinunterfloss. Auch wurde bei Eiterungen in solchem Wasser gebadet.

Früher hatte man im Berglande Laubsäcke statt der Strohsäcke wie im Unterland. Auch jetzt noch schlafen die kleinen Leute auf dem « chrüspeligen » Strohsack. Die Kinder bekommen im Berglande statt des « Sprüersackes » ihren Laub-

sack. Auch zum Streuen wird Buchenlaub verwendet; doch sollte dann der Mist untergefahren und nicht über den Rasen verzettelt werden.

Die Frucht der Buche heisst im Sensebezirk « Buech » oder « Buechnüss », in Jaun « Achrameni ». Ein alter Name des obern Sensebezirks, der aber am Verschwinden ist, war « Fümeni ». Die äussere Hülle nennt man « Buechhutleni ». Aus der enthülsten Frucht hat man früher ein gutes Kochöl gepresst.

Der Ortsname Plaffeien soll von planu fagyon (spätere Form vom Lateinischen), d. h. ebener Buchenwald kommen. Auch andere Orts- und Flurnamen verdanken diesem Baum ihren Ursprung, so Buecha bei Brünisried, Buechli bei Wünnewil. Auf den Buchenblättern können die Knaben eintönige Weisen pfeifen.

Quercus Robur L., die Stieleiche ist der Charakterbaum unseres Mittellandes. Schöne, grosse Eichen waren früher der Stolz unserer begüterten Mittellandsbauern. Ueberall standen sie zwischen den Aeckern und Wiesen in den Hecken. Ihre rundlichen Kronen aus starkgekrümmten, kurztriebigen Aesten auf dem entasteten, dicken Stamm, geben noch heute unserem Mittellande das eigentümliche Aussehen. Im Jauntal steht noch eine Eiche in der Boschena, und im Seeschlund die letzte im Rohr. Der Ortsname Zur Eich im Jauntale beweist, dass dieser stolze Baum früher noch höher hinauf stieg. Eichmatt bei Tafers und bei Berg, sowie Eichholz bei Rechthalten verdanken ihren Ursprung ebenfalls der Eiche.

Eichenholz ist beliebt als Brennholz und wird von den Handwerkern verarbeitet zu dauerhaften Möbeln. Man müsse das eichene Brennholz ein Jahr ungeschärmt lagern lassen, damit es gut brenne. Es entwickelt im Kochherd auf einmal eine grosse Hitze, die aber nicht lange anhält. Unsere alten Häuser hatten Balkenlager von Eichenholz. Diesen verdanken sie das Durchhalten durch Jahrhunderte, so dass sie nacheinander ein Strohdach, dann einen Schindelhut und heute eine Ziegeldecke zu tragen vermochten.

Eicheln wurden früher den Schweinen und während des Weltkrieges auch den Kühen verfüttert. Heute sammelt man sie für die Zichorienfabriken. Den Kindern geben die Eicheln und deren Käppchen beliebte Spielzeuge. Sie verfertigen

daraus Pfeifen, Fässchen und Tässchen. Früher hat man bei uns aus Eicheln einen Kaffeersatz gemacht. Aeltere Leute, die in einfachen Verhältnissen aufgewachsen sind, wissen noch heute, wie Eichelkaffee schmeckte.

Ulmengewächse.

Ulmus scabra Miller, die rauhe Ulme heisst in Jaun «Ilm», im Sensebezirk strichweise «Ulm» oder «Ulma». Dieser weitverbreitete Allee- und Waldbaum liefert gutes Wagnerholz.

Maulbeergewächse.

Humulus Lupulus L., rauher Hopfen ist eine Schlingpflanze unserer Häge im Flachlande. Unsere Leute kennen wohl meist den Hopfen im Bier, aber seltener die Pflanze selber.



Hopfen.

Canabis sativa L., der Hanf ist ein Bewohner der Steppegebiete Asiens. Als wichtige Gespinstpflanze war sie früher sehr verbreitet und wurde bei uns bis in den Seeschlund hinein angebaut, bis sie dann um die Mitte des letzten Jahrhunderts durch die Baumwolle und andere eingeführte Gespinste verdrängt wurde. Heute pflanzt man noch Hanfstauden in den Kohläckern. Sie sollen die Kohlweisslinge fernhalten.

Hanf hiess im Volke « Wärch », weil es viel mehr « zwärche » gegeben habe als der Flachs. Auf einem kleinen gut zubereiteten Acker, « Büna » genannt, wurde der Same im Mai ausgestreut. Die männlichen Pflanzen nannte man « Fimela », welches Wort wahrscheinlich vom Welschen femala = Frau kommt. Man mag wohl diesen Namen gewählt haben, wegen den hängenden Staubgefässen, die wie der Schmuck einer Frau aussehen. Diese « Fimele » liess man nur auf einem Streifen ums Hanffeld herum stehen und zum Blühen kommen. Die andern zog man vorher aus. Sie gaben eine feinere Faser. Die weiblichen Pflanzen, wie auch der Same « Hauset » genannt, liess man stehen bis zur Reife. Sie gaben nur eine grobe Faser, « Mäschel » genannt und wurden zu Seilen verarbeitet. Das ausgezogene « Wärch » wurde auch « zrosse » gelegt, aber nur einmal. Dann wurde es gebrochen. Man errichtete von den Gebäuden entfernt ein sog. « Brächerhütli », wo die Hanfstengel über dem Feuer geröstet und dann gebrochen wurden. Dies gebrochene Wärch wurde zu einer Art Zopf, « Buesse » genannt, geflochten und kam dann in die Reibe. Diese stand gewöhnlich in der Nähe einer Mühle, so in Bonn bei Düdingen. Hier wurden die « Buesse » durch einen grossen zylindrischen Stein, der sich senkrecht im Kreise herum rollte, gerieben. Wenn der Stein einmal über die « Buesse » hinweg gerollt war, musste man sie flink kehren. Die Leute besorgten das Reiben selbst und entrichteten dem Eigentümer der Reibe als Lohn pro Gang eine « Buesse ». Das Hanftuch nannte man « Rista ». Es wurde zu fast unverwüthlichen Bettziehen und zu Säcken verarbeitet. Flurnamen Puneli und Punt kommen vom Hanfbau her. Der Same wurde zu Vogelfutter verwendet.

Nesselgewächse.

Urtica dioeca L., die zweihäusige Brennessel heisst « Nessler ». Aus den jungen Trieben bereitet man im Frühjahr eine gesunde Nesselsuppe, und die Spitzen der ausgewachsenen Pflanzen mit den Samen geben einen ausgezeichneten Tee, wenn nach Erkältungen die Harnorgane nicht mehr richtig arbeiten. Auch macht man aus den jungen Trieben Mus wie aus Spinat. « D'Nessle brenne disa Manet nit », sagen einander die Kinder und wollen so zum Berühren der Nessel verleiten. Der Ortsname Nesslera kommt von dieser Pflanze her.

Mistelgewächse.

Viscum album L., die weisse Mistel wächst als Schmarotzerpflanze auf Apfelbäumen, Linden, Ulmen, Silberpappeln und auf dem Mehlbeerbaum. Sie heisst bei uns im Sensebezirk « Müstela » und in Gurmels, das alles mehr auf das i zieht « Mistela ». Man verkauft sie zu Weihnachten auf den Märkten, besonders nach Bern, wo sie als Weihnachtsschmuck in die Zimmer kommt. Ein Bauer sagte, dass ihm ein Apfelbaum mit Mistel mehr eintrage, als der Ertrag an Früchten von einem gutgepflegten Baum.

Knöterichgewächse.

Rumex obtusifolius L., stumpfblättriger Ampfer heisst in Jaun « Schutzblächti », im Sensebezirk « Blächte » oder « Mamelisblächte ». Die Bauern aus dem Bernbiet sagen « Plagge ». Es ist ein lästiges Wurzelunkraut der Aecker und Wiesen, macht saure Milch und lässt sich im Heu schwer dörren. Man hat ein Instrument konstruiert, den « Geissfuss », um die Wurzeln auszustecken, man liest sie auch aus dem gepflügten Acker auf; aber der Erfolg ist nur gering. Die Landwirte möchten fast verzweifeln aus Ohnmacht gegen diesen lästigen Schädling, besonders auf Feldern, die seinem Fortkommen vorzüglich zusagen.

Rumex Acetosa L., der Sauerampfer heisst im ganzen Gebiet « Sürela ». Sie wird in jungem Zustande von den Kin-

dern gegessen. Man soll aber nicht von Wiesen nehmen, die Jauche erhalten haben. Das verursacht schwere Magen- und Darmstörungen.

Rumex alpinus L., Alpenampfer heisst in Jaun und im Seeschlund « Chili ». Dieser Name mag von den breiten Blättern kommen, die die Form einer Kelle haben. Gewisse Lägerstellen der Berge werden ganz von diesem Unkraut überwuchert. Die Blätter wurden, besonders früher, viel gezogen und den Schweinen gekocht.

Rheum Rhaponticum L., Rhabarber stammt aus Sibirien und wird überall als Gemüsepflanze unter dem Namen « Rübbarba » (Jaun), « Rebarbera » (Gurmels) oder « Rabarbera » (Sensebezirk) angebaut. Man bereitet aus den säuerlichen Blattstielen Mus, Eingemachtes und Kuchen.

Die 9 Arten *Polygonum*, Knöterich unserer Gegend gehören zu den weit verbreitetsten Unkräutern, die in keinem Acker fehlen. Aber merkwürdigerweise kennt das Volk keinen Namen für sie als den Sammelnamen « Gjät », womit man alles zusammenfasst, was man nicht benennen kann.

Gänsefussgewächse.

Beta vulgaris L., die Runkelrübe stammt aus dem Mittelmeergebiete. Sie wird bei uns unter dem Namen « Podanse » (Jaun), « Ruebe » (Sensebezirk) oder « Runggle » als Futterpflanze angebaut. Man rapst sie und mischt sie unter den Häckerling.

Eine andere Kulturform der Runkelrübe ist der Mangold, den man « Mangel » oder « Mangelchrut » heisst. Er wird als Gemüse und Suppenkraut gegessen oder den Schweinen gefüttert.

Die dritte Kulturform ist die Rotrübe. Man nennt sie Salatrübe, Rotrübe oder Rättich. Man bereitet aus ihr den roten Salat oder kocht sie auch geschält mit dem Fleisch.

Chenopodium Bonus Henricus L., guter Heinrich, wächst wie die Brennessel um die Häuser herum und auf den Lägerplätzen der Alpenweiden. Ihr treffender Volksname heisst daher « Heimela » oder « wilda Spinez ». Die Hirten bereiten

daraus « Chrutmues » wie aus Spinat. Sie ist fast die einzige Grüngemüsepflanze, die von den Bergleuten verwendet wird.

Chenopodium album L., weisser Gänsefuss ist ein lästiges Unkraut der Kartoffeläcker. In kurzer Zeit wächst es zu einer hohen Staude heran und heisst im Volk « Mälbela », wohl wegen den mehligem Stengeln. Man schneidet die « Mälbelastude » mehrmals im Sommer zwischen den Kartoffeln heraus.

Spinacia oleracea L., unser bekannter Gemüsespinat ist im Orient beheimatet. Er ist unter dem Namen « Spinez » in allen Gärten zu treffen. Er wird als « Chrutmues », gekocht, in die Suppe und in die « Chnuteleni » getan.

Nelkengewächse.

Agrostema Githago L., Kornrade ist als giftiges Getreideunkraut mit seinen blauroten Blüten unsern Bauern wohl bekannt. Der schwarze Same wird unter dem Namen « Ratte » beim Getreidereinigen ausgeschieden.

Silene vulgaris Garcke, das gemeine Leinkraut kennen unsere Kinder unter dem Namen « Chlöpfera ». Sie nehmen die noch ungeöffneten, aufgeblasenen Blütenknospen und schlagen sie auf den Handrücken, so dass sie platzen und dabei einen leisen Knall geben.

Lichnis Flos cuculi L., die Kuckuckslichtnelke ist eine weitverbreitete Blume der feuchtern Wiesen. Man nennt sie einfach « roti Moosblüemli ».

Melandrium diöcum Simonkai, die rote Waldnelke färbt auf der Schattenseite des Berglandes die gedüngten Matten oft ganz rot. Man kennt sie nur unter dem Namen « va dene rote Meje ».

Dianthus inodurus Kerner, die geruchlosen Nelken sind die prächtig rosaroten « Flüenägeli » unserer Kalkberge.

Dianthus Caryophyllus L., die Gartennelke soll aus Südeuropa stammen. Von ihr hat man die unzählbaren Arten der « Gartennägeli » gezüchtet. Die weissen und rosaroten

« Friesli » (vom französischen frisé = gekräuselt) stammen eher von dem « Flüenägeli » ab.

Dianthus superbis L., die Prachtnelke ist bei uns am weitesten verbreitet von den Alpen bis ins Mittelland herunter. Die Blumenblätter sind schön zerschlitzt. Das Volk nennt sie in Jaun « wildi Nägeleni », im Seeschlund « Bergnägeleni » oder auch « Friesleni ».

Dianthus barbatus L., die Bartnelke kommt wildwachsend in Südeuropa vor und wird in unsern Gärten überall als « Tschuggelfriesleni » gezogen.

Dianthus sinensis L., die chinesische Nelke ist bei uns seltener zu treffen unter dem Namen « Chineserleni ».



Seerose (Blüte & Blatt).

Viscaria vulgaris Roehling, die gemeine Pechnelke trifft man schon im Wallis wildwachsend an. Bei uns wird die gefüllte Form als « Harzernägeleni » gezogen.

Stellaria media Vill., die mittlere Vogelmiere ist ein häufiges, aber wenig gefährliches Samenunkraut aller Gärten und Aecker. Im ganzen Gebiet heisst sie im Volke « Hüerner-darm ». Man füttert sie den Kanarienvögeln.

Cerastium tomentosum L., das filzige Hornkraut stammt aus Südeuropa und dem Kaukasus. Mit seinen weissgrauen filzigen Blättchen bildet es eine liebliche Bordüre pflanze auf unsern Friedhöfen.

Spergula arvensis L., *Ackerspark* wird unter dem Namen « Spärgel » (Gurmels) oder « Spörgel » als Herbstgrasig mit Wicken und Gerste angepflanzt.

Seerosengewächse.

Nymphaea alba L., die grosse weisse Seerose habe ich in unserem Gebiet nur im Röseliwald bei Gurmels und in einem Teich an der Sannenau bei Hahnenhaus bei Bösinggen gefunden. Es wird nun der Versuch gemacht, diese herrliche Zierde der stehenden Gewässer im Schwarzsee heimisch zu machen.

Nachtrag zur Volkbotanik II. Teil.

Auf Seite 65 und 66 des IV. Jahrganges der Beiträge zur Heimatkunde wurde Volkstümliches über Heu, Emd und Streue zusammengestellt. Diese Ausführungen bedürfen noch einer interessanten Ergänzung. Wo man auf den Sennweiden die Läger im Frühling abweidet und dann im Sommer den zweiten Nachwuchs als Heu dörret, nennt man dieses Dürrfutter « Fätsch ». Diesen Ausdruck kennt man sowohl in Jaun wie im Seeschlund. Man sagt: « Me geit ga fätschne ». Daher kommt vielleicht der Flurname Fätschera bei Giffers.

Zum Schlusse Dank an Herrn Lehrer Eugen Corpataux für die Illustrationen und an alle Mitbürger, die mir beim Zusammenstellen dieser volkstümlichen Botanik geholfen haben.

L. Thürler.