

Volkskundliches aus Sargans

Autor(en): **Geel, Ernst**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004730>

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.

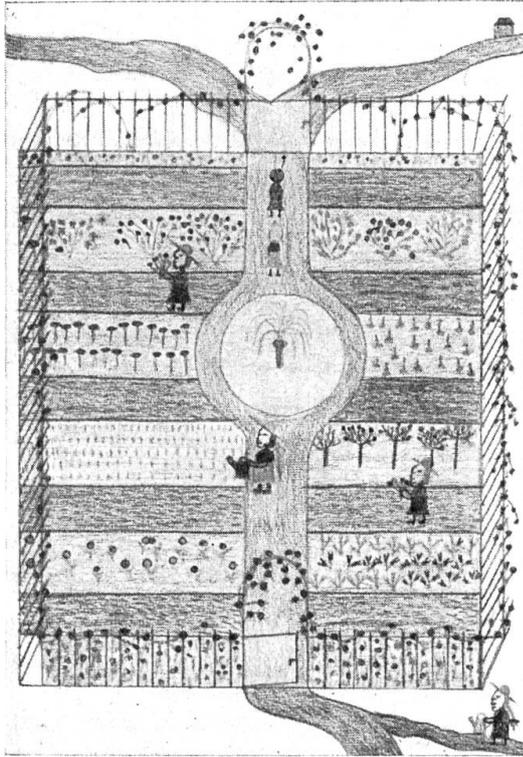


Abb. 4. Mädchen 10 Jahre, Primarschule Wenslingen.

Volkskundliches aus Sargans.

Von Ernst Geel, Sargans.

Das Schweineschlachten. In unserer Jugendzeit war das für uns ein Freudentag. Schon zu dem alten Stadtmetzger Heiri hatten wir Kinder eine grosse Zuneigung. Er war ein stämmiger Mann mit roter Gesichtsfarbe. Niemand konnte die Schweine so gut locken wie er: Hos-hos-hos-hos. Draussen hinter dem Hause war ein Pfahl eingeschlagen, an den man das Hinterbein des Schweines anband. Dann nahm der Metzger sein grosses Schlachtbeil und hieb dem Schwein damit stark auf die Schläfe, dass es betäubt wurde. Nun fuhr er ihm mit seinem mächtigen Metzgermesser in die Halsschlagader und liess das Blut in die bereitgehaltene Pfanne ausfliessen. Unterdessen hatte der Vater oder ein älterer Bruder schon den grossen Waschtrog bereit gestellt. Das war ein extra Trog, der nur für diesen Zweck gebraucht wurde und gewöhnlich auch aus sehr starkem, widerstandsfähigem Eichenholz erstellt worden war. Zuerst wurde er geschwellt, damit er ja nicht rinne. Der Vater hatte vorsorglich im Sommer im Walde einen grossen Klumpen Tannenharz

gesammelt. „Schwyharz“ wurde es genannt. Dieses wurde mit einem Beile fein zerkleinert. Die Mutter brachte ein paar Pfannen siedendes Wasser. Nun wurde das tote Schwein in diesem Harzwasser gebrüht. Hernach, wenn es schneeweiss gesäubert war, wurde es auf zwei dicken Pfosten aufgehängt, nachdem ihm der Kopf abgeschnitten worden war. Es wurde der Länge nach am Bauche aufgeschnitten. Der Metzger-Heiri reichte der Mutter die Leber heraus. Sofort wurde diese von der Mutter zubereitet, denn der Metzger-Heiri bekam als Lohn für seine Arbeit hauptsächlich die guten, lecker zubereiteten inneren Teile des Schweines wie Leber, Nierli, Geschnetzeltes. Das „Sauschwinzli“ und die „Schwyblouterä“ aber liess er stets uns Kindern zu unserer grossen Freude. Die Blase des Schweines wurde aufgeblasen, und dann hing sie der Vater im Schopf an die Luft zum Trocknen. Sie wurde zäh und hart, ihre Haut wurde wie Leder. Mit dieser „Schwyblouterä“ nun war es ein eigenes Vergnügen, wenn die Fastnacht kam. Eine urchige Fastnacht im alten Stil könnten wir uns im Sarganserlande kaum ausdenken, ohne dass ein paar Buben mit ein paar „Schwyblouterä“ Schabernack trieben. Sie rennen damit den andern Kindern nach.

Natürlich bereitete die Mutter auch Blutwürste. Wir Kinder mussten nun diese Blutwürste zu den Verwandten tragen. Wer im ersten Grade mit uns verwandt war, bekam eine solche Wurst; manchmal langte es auch noch zu einer Blutwurst für Leute im zweiten Grade der Verwandtschaft. Der Metzger-Heiri hatte natürlich auch das Fleisch des Schweines zerlegt. Die Mutter aber tat es zuerst noch in die Sulz, bevor es aufgehängt wurde in die Rauchkammer. Für das Herstellen der Salzsulz wurde bei uns immer ein sog. „Mörscher“ verwendet, dessen Form so beschaffen ist, dass er unten und oben weiter, in der Mitte schmaler ist. Da wurden nun wacker Salz und viele Knoblauchzinken hineingetan. Diese beiden Dinge wurden mit dem „Mörschelklöppel“ so lange verstossen, bis daraus eine breiige Masse wurde. Nun wurde jedes Fleischstück einzeln mit dieser Masse überstrichen, das Fleisch in Gelten gelegt, in den Keller getan und hier dann drei bis vier Tage in der Sulz belassen, bis es in die Rauchkammer aufgehängt wurde.

Die Alpauffahrt. Wir kennen im Sarganserland nicht diese fröhlichen, farbenreichen Alpaufzüge wie im Toggenburg und im Appenzellerland. Es geht bei uns nüchterner zu. Doch ist auch unser Alpauffahrtstag mit gewissen Bräuchen verknüpft. Vor allem ist es unerlässlich, dass die Bäuerin jedem „Höpplein“ Vieh, das auf die Alp geht, geweihte Kohle mit geweihtem Brot und geweihtem Salz vermischt zum Abschied gibt. Die

geweihten Kohlen sind „Karsamstagskohlen“, die aus verbrannten alten Grabkreuzen vom Friedhofe stammen. Diese Kreuze werden vom Messmer und den Altarbuben verbrannt. Der Priester segnet sie dann am Karsamstag in der Kirche. Dazu wird auch Wasser in einer grossen Stande gesegnet, und die Schulkinder kommen nun mit Kannen und „Scharmützen“ in die Kirche und holen nach dem Karsamstagsgottesdienst diese Kohlen und dieses Wasser. Das Brot wird am Agathatag geweiht. Der Priester segnet es heute in den Bäckereien des Städtchens. Agathabrot, Osterkohlen und gesegnetes Dreikönigssalz sollen dem Vieh Schutzmittel sein gegen böse Krankheiten.

Jeder Bauer führt für sich seine Tiere zur Alp hinauf. Schon morgens um zwei Uhr ziehen die frühesten los. Droben auf dem Untersäss steht der Alpmeister, und der Bauer hat ihm das Vieh für seinen Alprodel anzugeben. Die Schulkinder aber, die am heutigen Tage den ganzen Tag frei haben, treiben den Sennen die Kühe in die mittlern Sässe hinauf.

Vor der Alpauffahrt wird das Vieh heute mit den Initialen des Besitzers bezeichnet. Früher wurde wohl bei jedem Stück Vieh das Hauszeichen des Besitzers angebracht. Doch ist dies heute nur noch bei den Schafen Brauch. Die alteingesessenen Sarganser Geschlechter, die Broder, Peter, Locher, Geel, Tscheringer u. a., haben alle noch ihre eigenen Schafzeichen, die als Jochmal, Loch, Leghick oder Stotzhick bezeichnet werden. Das Schafzeichen der Locher z. B. stellt ein Loch dar.

Bei der Alpauffahrt geht es etwas festlicher her. Da tragen die schönsten Kühe, die „Heerächüä“ genannt werden, prächtige „Tschäppel“ auf dem Kopf.

Wurstzettel vom Bözberg.

(Diese Arbeit wurde uns von Herrn Dr. Arthur Frey, Wettingen, eingeschickt. Es ist der Aufsatz eines seiner Schüler über das Thema „Künstlerisches Volksgut meiner Heimat“. Vgl. auch den Artikel „Wurstmahl und Wurstbrief im Kt. Aargau“ im SVk 15, 33 f. — Red.)

Ein Brauch, bei dem Dichtkunst und bildende Kunst zur Geltung kommen konnten, war das Herstellen und Austragen von Wurstzetteln. Dieser Brauch war auch auf dem Bözberg und in Windisch zu Hause, während man in Mandach nichts davon weiss. Er bestand in folgendem:

Ein paar Burschen oder Mädchen — es konnte auch ein einzelner sein — beschlossen, in ein Haus, in dem geschlachtet worden war, einen Wurstzettel zu bringen. Sie nahmen ein Papier, wenn möglich steifes, schnitten allerlei Muster hinein,