

Bericht über die 64. Jahresversammlung in Zürich und im Zürcher Oberland, 6./7. Mai 1961

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **51 (1961)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Der zu Hause zubereitete Teig wird in der Teigmulde ins Backhaus gebracht, dort gewirkt und in der Nähe des Randes einmal eingeschnitten. Nachdem die Glut aus dem Ofen herausgekratzt ist, wird das Brot eingeschossen. Falls zwei Familien zusammen backen, kennzeichnet die eine Frau ihren Brotteig durch einige Messerstiche und die «Zöpfe» durch Einstecken von Hölzchen. Die «Zöpfe» werden mit einem besondern «Schüssel»² eingeschossen und dürfen an der «Sichlete» und zur Neujahrszeit³ nicht fehlen. Gleichzeitig werden für die Kinder aus demselben Teig «Tuberrugger» (Tauben) hergestellt⁴. Vor 10–15 Jahren war es noch üblich, auch beim Brotbacken ein Gebäck für die Kinder zu verfertigen, nämlich runde, kreuzweise eingeschnittene Brötchen. Von den termingebundenen Kuchen ist lediglich das «Fastnachtschüechli» und der Käsekuchen am Ostermontag bekannt. Ausserdem sind verschiedene Fruchtkuchen, Kartoffelkuchen (Spezialität in Lurtigen⁵) und Wistelacherkuchen beliebt.

Bericht über die 64. Jahresversammlung in Zürich und im Zürcher Oberland, 6./7. Mai 1961

Prof. E. Gradmann, Konservator der Graphischen Sammlung der Eidgenössischen Technischen Hochschule, eröffnete am 6. Mai die Ausstellung «Volkstümliche Bildkunst», und damit begann die 64. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde. Die Ausstellung will, so sagte Leo Zihler, der mit W. Tobler die neuartige Schau aufgebaut hat, «die Volkstümlichkeit des Bildes darstellen». «Volkskunst» ist nicht das vom «Volk» geschaffene, sondern das volkstümlich rezipierte Bild verschiedenster Qualität und Funktion. Ein funktionalistischer Stammbaum zeigt, wie sich die ganze «Imagerie» vom religiösen Bild des Mittelalters her bis zur modernen Bilderflut entwickelt hat.

Die anschliessende Hauptversammlung, welche den Jahresbericht und die Jahresrechnung genehmigte, beschloss den Mitgliederbeitrag angesichts der steigenden Kosten und der schwindenden Reserven leicht zu erhöhen.

² Brot- und «Züpfenschüssel» gleich wie bei Max Währen, Backhäuser und Backen im Schwarzenburger Land: SVk 49 (1959) 56, Abb. 4.

³ Die «Züpfen» gehörte in Bern schon vor 1629 zum Gebäck der Mittwinterszeit, siehe Währen a.a.O. 54; Neujahr und Sichlete ASV Teil I, 2. Lieferung, Kommentar 160ff.; hin und wieder werden zu diesen Zeiten aus Züpfenteig Kuchen mit Aufguss von Rahm, Zucker und Butterstückchen verfertigt.

⁴ ASV a.a.O., Kommentar S. 81, 82; in verschiedenen Gebieten des Kantons Bern, besonders im Seeland üblich.

⁵ Bei dieser Gelegenheit sei auf das Backhaus dieser Ortschaft verwiesen, wo sich am 1. Mai nach dem «Maien-stellen» die Jugend beim und im Ofenhaus versammelt und sich dort bei Speise, Trank und Tanz vergnügt.

Der Obmann Dr. W. Egloff empfahl, möglichst viele Bundesfeiermarken zu kaufen, da ein Teil des Erlöses der Gesellschaft zugute kommt. Prof. D. Schwarz, Konservator am Landesmuseum, wurde als neues Mitglied in den Vorstand gewählt; als Kenner des Appenzellerlandes wurde Dr. med. Bischofberger, Zürich, und als Fachmann auf dem Gebiete der rechtlichen Volkskunde Prof. Hans Herold in den Ausschuss bestellt.

Am Nachtessen im Zunfthaus zur Schmiden nahmen gegen hundert Personen, darunter einige Gäste und Freunde aus dem Auslande, teil. Prof. D. Schwarz gab einen Überblick über die Geschichte der Zünfte in Zürich; er wies unter anderem darauf hin, dass die direkte politische Bedeutung der Zünfte verschwunden ist, dass sie aber heute auf gesellschaftlichem Gebiet im «Bewusstmachen der Tradition in Zürich» ihre aktuelle Bedeutung haben.

Mit einem Besuch des Weingutes 'Lattenberg' bei Stäfa, wo die Gesellschaft einen Rundgang durch den Rebberg machte und von Walter Tobler mit einem Morgentrunke bewirtet wurde, begann die Fahrt ins Zürcher Oberland. Ein weiterer Halt erfolgte bei den alten Riegelhäusern in Hombrechtikon, worauf die Fahrt auf die aussichtsreiche Anhöhe des Hasenstricks am Fusse des Bachtels ging. Prof. Richard Weiss erläuterte das Wesen dieser verhältnismässig spät besiedelten Grenzlandschaft zwischen Alpen und Flachland, deren Bewohner durch die Industrialisierung des 18. und 19. Jahrhunderts geprägt und geformt worden sind.

Weitern Aufschluss über die Eigenart und Aufgeschlossenheit des Oberländers bot der Besuch des Heimatmuseums in Hinwil, dessen schöne Sammlung sich durch Vielfalt und geschickte Präsentation auszeichnet. Einen nicht minder guten Eindruck hinterliess das Heimatmuseum in Wald, wo besonders auch die Lokal- und Heimatgeschichte gepflegt werden. Erfreut, einer so lebendigen Pflege der Tradition und der Volkskunde begegnet zu sein, verliessen die Teilnehmer das Zürcher Oberland und fuhren dem Zürichsee entlang nach Hause zurück.

Michael Schmid, Solothurn

Miszelle

mitgeteilt von *Florence Guggenheim*, Zürich

In meiner Kindheit sang man in Zürich eine Versreihe, beginnend mit:

Eins, zwei und drei,
alt isch nüd neu,
neu isch nüd alt,
und warm isch nüd chalt, usw.