

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 51 (1947-1948)
Heft: 16

Artikel: Maie i der Schwyz
Autor: Lienert, Otto Hellmut
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-670143>

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: 20.02.2026

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

einer von ihnen wird mit Laubzweigen umfleidet, auf ein Pferd gesetzt und durchs Dorf geführt. Beim Dorfbrunnen wird Halt gemacht und der „Pfingstklümmel“ in den Trog getaucht, wofür ihm das Recht zusteht, besonders die jungen Mädchen zu bespritzen. Glückselig ist, wer einen „Pfeistsprutz“ erhält, denn er bringt Fruchtbarkeit. Auch an Pfingsten wird auf das Frühaufstehen geachtet, so im Friaal, wo der letzte „Pfeistblutling“ genannt wird. Nach altem Volksglauben ist auch das Pfingstwasser heilsam, und zwar soll man sich am fließenden Wasser waschen. Weil das Pfingstfest gewöhn-

lich in die schönste Frühlingszeit fällt, so ist das Befränzen von Häusern, Brunnenstöcken, Statuen, mit Blumen eine weit verbreitete Sitte. In vielen Gegenden ist es Brauch, das Vieh am Abend vor dem Pfingstfest zum erstenmal auf die Wiese zu treiben. Damit verbunden sind dann die kirchliche Einsegnung der Alpweiden in katholischen Landesteilen durch den Priester, so im Kanton Wallis. Wie am Himmelfahrtsfest, werden in gewissen Gegenden auch am Pfingsttage kleine Umritte und Prozessionen abgehalten.

Adolf Däster

Maie i der Schwyz

Otto Hellmut Lienert

I jedrem Huus äs Spiegeli,
I jedrem Tal ä See.
Jetzt säg ämol, jungs Maiteli,
Was witt au du nu meh?

Dä findscht, säwyt, as d'Aerde goht,
Säwyt di 's Füessli trait,
Kei Heimed meh wie üüsri Schwyz,
Keis Land, se fry und gfreut.

Was witt nu basers ha, dumms Chind,
As uf em beschte Platz
Ae Läbtig wien im Parädys,
Im Nochherhuus der Schatz?

Gah, loos em zue, wie juuzed er!
Aer jodled überluut
Und dänkt: Wie schön die Heimed z ha
Und i der Nöichi d'Brut.

Vorspiel zum Pfingstausflug

Unsern vereinigten Bemühungen und überzeugenden Redeschwällen war es endlich gelungen, den guten Eltern die Erlaubnis zu einem Pfingstausflug zu entreißen; es hatte harte Arbeit gekostet, denn es herrschten noch Zeitläufe, die das alleinige Ueberlandfahren zweier junger Damen als höchst unpassend, um nicht zu sagen anstößig bezeichneten. Es hatte unzähliger Ver-

sprechen bedurft: uns unauffällig und wohl-erzogen aufzuführen, nicht mit fremden Leuten (lies: Mannsbildern) anzubandeln, uns nur in gut renommierten Gasthäusern zu verpflegen.

Wir sagten zu allem „ja“, — übrigens ganz ohne Hintergedanken; — und hegten die besten Absichten, unsere Landpartie in jeder Beziehung zu einem Erfolg werden zu lassen. Seit