

La Guirlande

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1924)**

Heft 8-9

PDF erstellt am: **20.06.2024**

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.

timide, superstitieux, mauvais économe et souvent malheureux par les terreurs imaginaires auxquelles cette lecture le livre. Oui, j'y compte l'exemple des infortunes de ma famille et de plusieurs autres que je pourrais citer nous vaudra sous peu un bon décret contre les charlatans, les astrologues, les pronostiqueurs de temps et toute cette engeance de prophètes de malheur, aussi ridicule que dangereuse. (p. 345—358.) J. R.

La Guirlande.

Plusieurs de nos lecteurs auront eu, sans doute, l'occasion d'assister dans l'une ou l'autre de nos villes suisses, à la représentation si charmante de «la Guirlande», suite de chansons populaires romandes, que relie un délicat poème de Mlle *Noémi Soutter*, de Lausanne.

L'âme de cette intéressante entreprise de folklore est M. *Emile Lauber*, qu'il convient de féliciter tout spécialement de l'ingéniosité qu'il déploie à remettre en honneur nos chansons populaires.

Ces vieilles mélodies, badines ou graves, chantées par des artistes de talent qui évoluent dans des costumes anciens au milieu de ravissants décors, ont captivé partout de nombreux auditoires.

Les journaux ont rendu compte, en termes élogieux, de ces représentations si réussies qui ont réjoui tous ceux en qui les choses du passé éveillent quelque écho. Il faut souhaiter qu'elles aient l'effet qu'en attend le dévoué protagoniste du mouvement pour le renouveau de la chanson populaire romande: Faire connaître et apprécier toujours mieux le trésor que nous possédons dans les mélodies de chez nous. Que tous ceux qui savent chanter mettent aux programmes de leurs réunions de famille ou de société les airs trop longtemps oubliés qui traduisent si bien, dans leur naïve poésie, des sentiments qui sont de tous les temps. J. R.

P. S. Dans sa dernière séance, notre Comité central a décidé d'adresser à M. *Emile Lauber* une lettre de félicitations et de remerciements à l'occasion des représentations de «la Guirlande».

Antworten und Nachträge. — Réponses et Suppléments.

Zu den Schweizerischen Speisen (14, 45). Der „Guntersche Bock“ ist ein delikates Gericht, das als Voressen oder als Dessert bei Hochzeiten, Taufmählern oder überhaupt bei besondern Anlässen im Prättigau eine große Rolle spielt. Woher der Name stammt, ist mir unbekannt. Guntersch oder Cuntersch heißt im Dialekt die Ortschaft Conterz im Prättigau. Ob ein Zusammenhang besteht, ist fraglich. Es müßte denn schon sein, daß vielleicht ein aus dem Ausland heimgekehrter Koch oder Zuckerbäcker in Conterz diese Speise zum ersten Male auftrug und damit einer neuen Spezialität Eingang verschafft hat. Das Rezept ist folgendes: Man kocht ein Ei hart und befreit es von der Schale. Dann bereitet man einen Omelettenteig von 4 bis 5 Eiern mit etwa 6 Eßlöffeln Mehl. Das Ei taucht man in den Omelettenteig und, umgeben vom Teig, wird dieses in heißes, schwimmendes Fett gelegt und gebacken. Ist diese Masse goldgelb geworden, so wird sie aus dem Fett genommen, wieder in den Teig getaucht und im Fett gebacken. So wird fortgeföhren, bis der Teig aufgebraucht ist. Es entsteht dann eine runde appetitliche Kugel, die mit kalter Weinsauce begossen wird. Die Weinsauce besteht