Zeitschrift: Schweizer Volkskunde: Korrespondenzblatt der Schweizerischen

Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 15 (1925)

Heft: 11-12

Rubrik: Concours pour photographies d'amateurs : valeur 900 Francs

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: 02.10.2025

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

explique pourquoi cette superstition a pris racine et s'est conservée dans certains milieux. En cette même nuit, les entrailles de la terre s'entr'ouvrent pour étaler leurs richesses, et les trésors enfouis dans le sein des montagnes, des vallées, des plaines et des eaux apparaissent à la pâle clarté du ciel. En cette nuit encore, le terrible «foulta», personnification du cauchemar, vient s'asseoir sur la poitrine de ceux qui vont goûter le repos au lieu de se rendre à la messe de minuit...

On devisait ainsi jusqu'à ce que les appels vibrants de la cloche vinssent annoncer l'heure de se rendre à l'église, où avait lieu, avec une pompe inusitée, l'office solennel. Cependant, la maison ne devait pas être complètement désertée, un gardien avait l'ordre de veiller sur elle afin d'empêcher les mauvais esprits d'y pénétrer.

Le réveillon.

Au retour de la pieuse cérémonie, on continuait le «réveillon», c'est-àdire le repas précédent, et on buvait du vin chaud. On recueillait ensuite les tisons et les charbons de la bûche de Noël qui étaient conservés précieusement toute l'année et en temps d'orage, placés dans l'âtre comme un préservatif contre la foudre, à l'exemple du buis bénit des Rameaux.

Le «réveillon» est un souvenir des antiques réjouissances solsticiales d'hiver, par lesquelles le peuple saluait le retour du soleil. C'est donc une très ancienne et très vénérable tradition qu'on perpétue en «réveillonnant», puisqu'on fête le renouveau.

Les vecques.

De temps immémorial, on a confectionné la veille de cette solennité le «pain de Noël» qui était primitivement regardé comme une sorte de talisman et auquel était attribuée la vertu de préserver des maladies ou de les guérir; on le portait à la messe de minuit pour le faire bénir.

Dans les villages du Jura, chaque famille prépare encore de nos jours le gâteau traditionnel et les pains nommés «vecques de Noël» — de l'allemand «Wecke». Ces pains, d'une configuration particulière, terminés à leurs extrémités en forme de cornes, sont sans doute une allusion au bœuf qui avoisinait l'enfant Jésus dans la crèche. On pétrit aussi un pain de forme ronde, appelé «crâpé», sur lequel est tracée une croix, probablement en mémoire de la vertu «curative et préservative supposée jadis à cette pâtisserie rustique. Les parrains et marraines ont coutume d'offrir les «vecques de Noël» à leurs filleuls, en guise d'étrennes. On retrouve dans les vieux grimoires certaines redevances payées par les vassaux à leurs seigneurs, sous le nom de «pains de Noël», comme aussi par les paroissiens à leurs curés, sous celui de «pains d'étrennes».

Concours pour Photographies d'amateurs Valeur 900 Francs.

La maison d'édition Eugène Rentsch à Erlenbach-Zurich organise un concours ayant pour but de faire connaître la vie du peuple suisse. A cet effet, de jolies photographies devront être présentées, concernant les us et les coutumes des anciens temps. Elles doivent se rapporter surtout aux fêtes ayant trait aux manifestations suivantes:

Evènements de famille: Baptême, confirmation, mariage, enterrement. Fêtes annuelles: Nouvel-an, fête de printemps, de solstice, mi-Eté, etc.

Fêtes patriotiques: Fêtes communales (vogues, abbayes, etc.).

Fêtes historiques: Commémoration d'anniversaires (indépendance, combats ou batailles, etc.).

Fêtes religieuses: Fête-Dieu, Pâques, Ascension, Pentecôte, Toussaint; Jeûne (cantonal ou fédéral).

Fêtes de corporations: Fêtes de bergers (montée à l'Alpage), Fêtes ou cortèges de métiers (bouchers, vignerons, etc.).

Fêtes populaires: Tir, lutte, gymnastique, chant, musique instrumentale. Fêtes particulières ou jeux propres à chaque canton ou endroit.

Vestiges des anciennes industries: Filage, tissage à la main. Travaux agricoles, fabrication du fromage, mise en cave, etc.

Coutumes diverses: par ex. lors de l'érection d'une maison, mesures de protection (superstitions), etc.

Le jury attachera une importance particulière aux documents photographiques relatifs aux fêtes et coutumes rares, vestiges des temps passés. Aux photographies envoyées on ajoutera une description aussi fidèle que possible du sujet, avec indication du lieu et de la date. Indiquer aussi si la photographie a déjà été reproduite.

Le Jury est composé de MM. Prof. Dr. Brockmann-Jerosch, Zurich, Prof. Dr. O. Tschumi, Berne, Dr. W. Manz, Zurich, Dr. Walter Weibel, Zurich, Dr. Eugène Rentsch, Erlenbach-Zurich, Madame Weese-Blaser, Zurich.

Dans la règle, on n'acceptera que des séries de 3 à 5 photographies qui peuvent se rapporter à différents sujets. Exceptionnellement, des photographies isolées, spécialement bien réussies ou intéressantes, seront admises pour le concours. On enverra de préférence des photographies de grand format; celles de petites dimensions devront être assez nettes pour se prêter à un agrandissement éventuel.

Prix: 1er Prix 250 Frs. en espèces. 2me Prix 150 Frs. en espèces. 3me Prix 100 Frs. en espèces, puis 16 autres prix, sous forme de livres, chacun d'une valeur de 25 Frs., à choisir dans les ouvrages illustrés de la Maison d'Edition Eugène Rentsch, par ex.: «L'Anciene Suisse», »La Suisse à vol d'oiseau», les albums illustrés des Costumes suisses de Madame Julie Heierli, etc. au total 500 Frs. en espèces et 400 Frs. sous forme de livres illustrés.

Les photographies primées deviennent la propriété de la Maison d'Edition Eugène Rentsch qui acquerra de ce fait le droit exclusif de reproduction. L'envoi des négatifs pourra être demandé; ceux-ci seront renvoyés après emploi. La publication est prévue sous forme d'ouvrage illustré; les noms des photographes seront indiqués. La maison d'édition se réserve en outre le droit d'acquérir, pour les publier, des photographies non primées au concours.

Les photographies devront être pourvues d'un «motto» et accompagnées d'une enveloppe fermée contenant le même motto et le nom et l'adresse du photographe. Pour tous renseignements concernant le terme de livraison des envois, s'adresser à la Maison d'Edition E. Rentsch, Erlenbach (Zurich).

Redaktion: Prof. Dr. E. Hoffmann-Krayer, Hirzbodenweg 44, Dr. Hanns Bächtold-Stäubli, Benkenftraße 65 und Dr. Jean Roux, Museum, Basel. — Berlag und Expedition: Schweiz. Gesellschaft für Bolkskunde, Fischmarkt 1, Basel. — Rédaction: Prof. Dr. E. Hoffmann-Krayer, Hirzbodenweg 44, Dr. Hanns Bächtold-Stäubli, Benkenstrasse 65 et Dr. Jean Roux, Musée, Bâle. — Administration: Société suisse des Traditions populaires, Fischmarkt 1, Bâle.