

Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 41 (1951)

Artikel: Vom Kartoffelbrot und vom Brotbacken in Münster (Goms)

Autor: Wildhaber, Robert

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1004544>

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: 09.01.2026

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

Vom Kartoffelbrot und vom Brotbacken in Münster (Goms)

Von *Robert Wildhaber*, Basel

Kartoffelbrot im eigentlichen Sinne wird heute in Münster kaum mehr hergestellt (hingegen werden häufig noch Kartoffeln beigemischt zu ungefähr einem Zehntel¹); ältere Leute erinnern sich aber noch gut daran. Es hiess *müetscherä*; die Bezeichnung *rieja*, wie sie von Bielander² für Lax und das untere Goms belegt ist, wird im oberen Goms nicht verwendet.

Die gesottenen Kartoffeln werden durch den *Härdepfelstosser*³ (Abb. 2 und 5) gedrückt, bis sie mehlähnlich sind, nachher werden sie mit Roggen- (ca. 3/4) und Gerstenmehl (ca. 1/4) gemischt, worauf sie in das *Hebifass*, Hefefass (Abb. 1), kommen⁴. In diesem ist etwa zwei bis drei Tage vor dem Backen Hefe angesetzt worden, damit sie richtig «säuren» kann. Nachher werden Wasser und das gemischte Mehl hinzugefügt, und dann wird mit einem *stebel* gerührt. Der fertige Teig wird ins Backhaus getragen. Neben einer modernen Bäckerei besteht in Münster immer noch ein Backhaus (Abb. 3 und 4), in dem regelmässig während der ersten Woche des Monats gebacken wird. Die Brote müssen also für einen Monat ausreichen⁵. Gleichzeitig können drei Haushaltungen backen; der grosse Teigtisch ist entsprechend in drei Arbeitsflächen unterteilt (siehe die Skizze, Abb. 4), auf denen der zu Hause geknetete Teig zu Brotfladen geformt wird.

Ein bestimmter Turnus für die Benützung des Backhauses besteht heute nicht mehr; man kommt während der Backwoche, wann es einem am besten passt. Das Holz zum Anfeuern des Backofens bringt jeder selbst mit. Wenn die Steine des Backofens heiss genug sind, wird die Glut mit dem *wisch*, dem *glueträchä* (der Ofenkrücke) herausgekratzt und das Brot mit der *schissel*, der hölzernen Brotschaufel, eingeschossen. Es wird von der in den Steinen aufgespeicherten Hitze gebacken.

¹ Für diese und sonstige Angaben bin ich Herrn Louis Werlen in Münster zu Dank verpflichtet.

² J. Bielander, Kartoffelbrot: *Rieja*: SVk 34 (1944) 72 ff. Zum Wort *rieja* vgl. Schweiz. Id. 6, 797; zu *müetscherä* Schweiz. Id. 4, 605 und 8, 1141.

³ Bielander a. a. O. (Anm. 2) sagt *Härepfu-stosser*.

⁴ Bielander a. a. O. (Anm. 2): «man hatte den Teig in der ‘Müeuta’ angemacht». — Emil Stäheli, Die Terminologie der Bauernmühle im Wallis und Savoyen, St. Gallen 1951, 45 (Fig. 49) bringt ein gleiches Fass aus Selkingen als *Mehlstande*, in welcher der Müller den Mahllohn bis zur nächsten *Bachete* aufbewahrt (das Rührscheit hat hier allerdings keinen Sinn mehr). Mit meiner Darstellung stimmt überein Max Reimann, Sachkunde und Terminologie der Rückenträgeräte in der deutschen Schweiz, Diss., Zürich 1947, 51.

⁵ Dazu passt die Notiz von Stäheli a. a. O. (Anm. 4) XI, dass in Münster die Kunden dem Müller alle vier Wochen etwa $3\frac{1}{2}$ *Fischer* (ca. 50 kg) Korn zum Mahlen bringen.

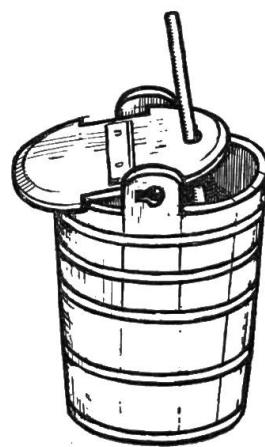


Abb. 1
 Hefefass aus Münster (Goms)
 Holzfass; Deckel mit Loch für den Teigrührer.
 Fass, oval $44,5 \times 35$ cm; 57,5 cm hoch,
 Länge des Teigrührers 87 cm
 Museum für Völkerkunde, Basel: V 19431
 Zeichnung: Museum für Völkerkunde

Etwa eine Woche vor dem Backtag wird das Mehl in der Mühle abgeholt. Früher gab es in Münster drei Mühlen; heute besteht noch eine, die beinahe nur für die Backwoche arbeitet, denn sonst wird nur noch Futtermehl gemahlen. Sie arbeitet mit Wasserantrieb; die früheren Mühlen trieben ihre Mühlsteine mit grossen Wasserrädern; heute wird diese Arbeit von einer kleinen Pelton-Turbine geleistet⁶.

Das gebackene Brot wird auf der *brotlytere* (Abb. 6), einem grossen, rechteckigen, leiterartigen Gestell mit Traggurten, heimgetragen. Diese Brotleiter dient dann zuhause als Gestell, indem sie einfach auf dem Speicher oder dem Unterdach abgestellt wird⁷. Backen und auch das Heimtragen der Brote sind Frauenarbeiten.

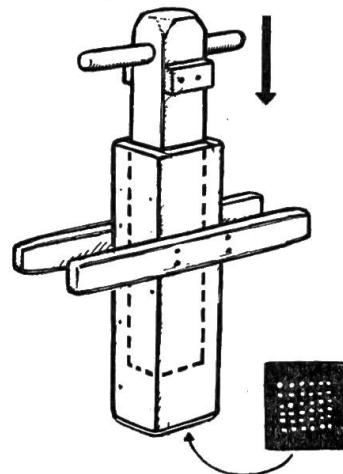


Abb. 2
 Kartoffelpresse aus Münster (Goms).
 Gestell $11,5 \times 11,5$ cm; Höhe ohne Stössel 42 cm
 Museum für Völkerkunde, Basel: V 19416
 Zeichnung: Museum für Völkerkunde

⁶ Über den Rückgang der *Kundenmühlen* vgl. Stäheli a. a. O. (Anm. 4) VI ff.

⁷ F. G. Stebler, Das Goms und die Gomser, Zürich 1903, 79: «Dieses Gestell wird hier mit den Brotens einfach an die Wand gehängt». Ich sah nur noch aufgestellte Brotleitern.

Die Kartoffeln werden heute noch meist in der *Härdepfeltoolä* aufbewahrt, in einer Grube, die sich im Keller oder einem Raum unterhalb der Wohnräume befindet. Diese Grube wird auch in neu gebauten Häusern ausgehoben, da die Kartoffeln darin viel besser halten. Wir haben hier noch die alte und überall verwendete Konservierungsmethode der Gruben oder Mieten. Diese Alltäglichkeit ist allerdings zu unscheinbar, als dass viel darüber bekannt wäre; doch mögen aus anderen Gebieten einige Ergänzungen beigefügt werden. So wird aus dem Böhmerwald berichtet⁸: «Auch die Erdäpfel werden dort, wo sich nicht unterhalb des Kammerfussbodens eigene Gruben zur Aufnahme der Kartoffeln vorfinden oder diese Gruben zu klein sind, in eigenen 'Mieten' aufbewahrt. Unter Mieten versteht man Erdgruben, welche im Freien, oft weit vom Hofe entfernt, angelegt werden. Die Erdäpfel werden in die Gruben geschüttet, mit Erde und Brettern überdeckt und mit grossen Steinen beschwert». Das Aufbewahren in der Kammer ist offenbar auch sonst üblich gewesen, wenigstens ist es aus Niedersachsen bekannt⁹: «Dort werden die Kartoffeln unter der Bettbutze gelagert oder in einem kleinen Häuschen mit vertieftem Boden, das zu diesem Zweck auf dem Hofe steht, aufbewahrt; gegen Kälte werden sie durch Bedeckung geschützt» und: «Was nicht gleich verkauft wird, kommt in den Keller oder in die 'Miete', eine nachher gut zugedeckte Kuhle im Hausgarten». In Mieten, die zum Schutz gegen Frost mit Stroh und Erde bedeckt werden, kommen sie auch in der Ardèche (Vivarais¹⁰). Etwas anders sehen diese Gruben in Schweden aus¹¹: «there is at Beiarn, Nordland, for the preservation of potatoes a special kind of primitive potato store, 'potetholer' (potato holes). These are round holes two to three metres deep and about one metre in diameter, and are to be found at the bottom of slopes . . . The potato holes are covered with narrow saddle-shaped roofs having the gables turned outwards. The roof serves to keep out the rain. The holes themselves, in order to retain the proper temperature, are specially covered with branches of trees together with bark and turf, easily removable». Kartoffelgruben kommen ebenfalls bei den Letten¹² vor; auch in Schleswig-Holstein¹³ werden sie erwähnt. In

⁸ J. Schramek, Das Böhmerwaldbauernhaus, Prag 1908, 34.

⁹ W. Bomann, Bäuerliches Häuswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen⁴, Weimar 1941, 41 und 146.

¹⁰ A. Dornheim, Die bäuerliche Sachkultur im Gebiet der oberen Ardèche: Volkstum und Kultur der Romanen 9 (1936) 341.

¹¹ Halvor Vreim, Houses with gables looking on the valley: Folk-Liv 2 (1938) 296 und Taf. 43 (Pits for potatoes).

¹² A. Bielenstein, Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten I, St. Petersburg 1907, 126.

¹³ H. Krieg, Schleswig-Holsteinische Volkskunde aus dem Anfange des 19. Jahrhunderts in Auszügen aus den Schleswig-Holsteinischen Provinzial-Berichten, Lübeck 1931, 43.

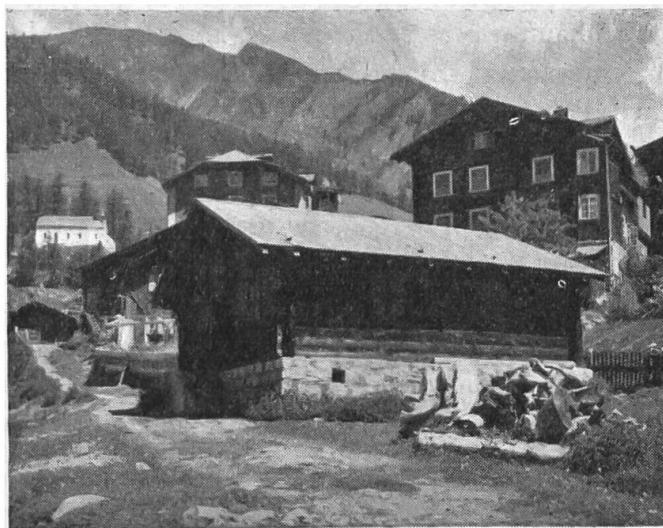


Abb. 3
Backhaus in Münster (Goms)

Photo : Robert Wildhaber

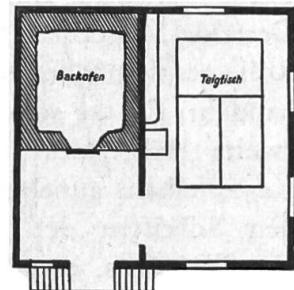


Abb. 4
Planskizze zum Backhaus

Zeichnung: Jürg Brüderlin, Basel

der schweizerischen Literatur sind mir Belege bekannt aus dem st. gallischen Rheintal¹⁴, dem Waadtland¹⁵ und dem Tessin¹⁶.

Kartoffelbrot war — und ist vielfach heute noch — in bäuerlichen Gegend des gesamteuropäischen Gebietes bekannt und verbreitet¹⁷. Über

¹⁴ Joh. Rud. Steinmüller, Beschreibung der schweizerischen Alpen- und Landwirtschaft. 2. Bd. Kanton Appenzell, Rheintal, Sax und Werdenberg, Winterthur 1804, 297 (für Kartoffeln und Rüben).

¹⁵ Ch. Biermann, La Maison paysanne vaudoise, Lausanne 1946, 134 ff. (für Kartoffeln und Gemüse).

¹⁶ G. Bolla, Aspetti di vita montana, Lugano 1935, 18.

¹⁷ Einige Hinweise: H. Messikommer, Aus alter Zeit. Dritter Teil: Bäuerische Speisekarte im zürch. Oberlande bis ca. 1840, Zürich 1911, 8 und 25. H. Hasler, Bilder vom Zürisee. Us em Puurelääbe, Zürich (1949)¹⁸ 82 («Es ischt e chli füechter als nu Fruchtbroot, aber chüstig, und mer hät dermit s Mähl e chli chöne strecke»). J. P. Hunger, Lebenserinnerungen eines bündn. Volksschullehrers [aus Tenna]: Bündnerisches Monatsblatt 1939, 5 («Mit dem Brot als 'zweiter Schutz' hat man noch ein Kartoffelbrot [Kartoffelpitta oder auch nur Pitta genannt] gebacken. Es war eine ganz gut schmeckende, beliebte Speise, musste aber frisch gegessen werden»). E. Balmer, Die Walser im Piemont, Bern 1949, 203 («es wurde früher viel Kartoffelbrot gebacken»). R. Usteri, Croquis de la vie des femmes au Pays d'Enhaut, Zürich 1940, 27 («jouait un grand rôle au Pays d'Enhaut»). N. Keyland, Svensk allmoge-kost I, Stockholm 1919, 65. 173. Åke Campbell, Notes on a Swedish Contribution to the Folk Culture Atlas of Europe: Laos 1 (1951) 118 («introduction of potatoes 1727 . . . First potatoes were used in bread-making»). — Geringe Bewertung bei: E. Sol, Le Vieux Quercy, Aurillac 1930, 372 f. («Les paysans pauvres mangeaient quelquefois, jadis, un pain fait avec de la farine de sarrasin [Buchweizen] mêlée à

dessen Bedeutung im Pays d'Enhaut, wo es *gâtele* heisst, hat uns C. Delachaux sehr schön und aufschlussreich unterrichtet¹⁸. Interessant wäre natürlich, in jedem einzelnen Fall die Gründe für die Einführung, die Zubereitungsart und die Einstellung und Bewertung von Seite der Bauern zu erfahren. Aber diese soziologischen Überlegungen sind meist zu wenig sorgfältig durchgeführt. Sicherlich mögen in den meisten Fällen Getreide-Missernten, hohe Preise und Armut der Bauernbevölkerung eine Rolle gespielt haben. Um eine sehr alte Erscheinung kann es sich ja nirgends handeln; für die schweizerischen Alpengegenden wird man frühestens die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts für die wirkliche Einführung des Kartoffelbaus annehmen dürfen. Interessant ist nun zu beobachten, wie in den Schriften der verschiedenen ökonomischen und gemeinnützigen Gesellschaften, etwa von 1770—1820, immer wieder darauf hingewiesen wird, wie gesund, nahrhaft und vorteilhaft das Kartoffelbrot sei¹⁹. Man darf überhaupt den Einfluss und die Wirkung dieser Gesellschaften (wie dann später der landwirtschaftlichen Genossenschaften) auf die ganze

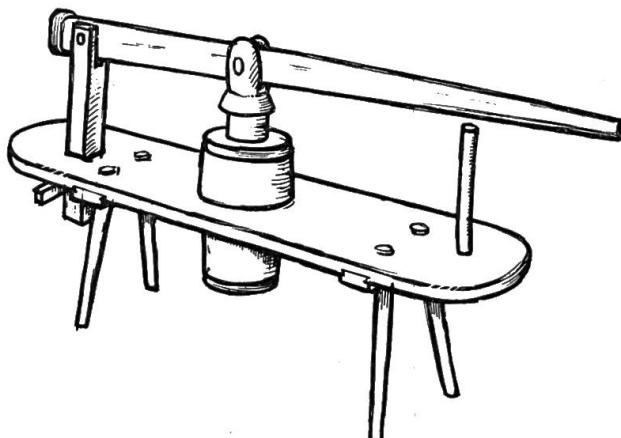
des pommes de terre ou à des topinambours. Ce pain était indigeste»). D. Zelenin, Russische (Ostslavische) Volkskunde, Berlin u. Leipzig 1927, 112 (Kartoffelbrot, teils aus Roggenmehl, teils aus gekneteten Kartoffeln bestehend. Wird nur in Missernten gebraucht, auch bei äusserster Armut).

¹⁸ C. Delachaux, Le «*gâtele*» du Pays d'Enhaut: FIS 33 (1943) 7 ff. (mit einer Abb. auf S. 13).

¹⁹ Abhandlungen und Beobachtungen durch die ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt 13 (1772) 1 ff. (Anweisung und Nachricht über den Erdäpfel-Bau . . . Zum Besten des Landmanns herausgegeben. Darin 61 ff.: Kartoffelbrot); id. 155 ff. (Nachricht von angestellten Versuchen Erdäpfel auf Brodt zu verbaken, von Herrn A. M. W***.). Der neue Sammler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden 2 (1806) 369 f. (Zubereitung des Erdäpfelbrodes. Von Pfarrer Truog, Thusis: «Für viele ist es nichts neues, dass die Erdäpfel, gehörig zubereitet, zerrieben, zerstossen, unter Roggen- oder anderes Mehl gemischt, ein gutes, gesundes, nährendes Brod geben»); id. 370 f. eine Zubereitungsart aus Malans, und 568 ff. ein Nachtrag aus Marschlins («Aus Roggenmehl, Türkenkornmehl und Kartoffeln, zu gleichen Theilen, erhält man nach vieljährigen Erfahrungen ein sehr gutes Brod». «Beim Kartoffelbrot ist überhaupt zu beobachten, dass man es vor dem 4ten Tag nicht zu essen anfange, weil es länger als anderes neugebaken bleibt, und dass man es an einem trocknen Ort aufbewahre, und nicht Brod auf Brod lege»). Der Gemeinnützige Schweizer 1 (Zürich 1814), 176 ff. (Über das Pflanzen der Erdäpfel, und das Backen von Brot aus gedörrten Erdäpfeln. Als Resultate der Beobachtungen eines erfahrenen praktischen Landwirthes. Zu Handen der Verehrlichen Ökonomischen Commission in Zürich. Von Ludwig Meyer, Pfarrer zu Zürich. Darin 180: «Erdäpfelbrot kennt ihr schon lange»; 181: «Unter einen Mütt Kernenmehl wird ein halb Viertel Erdäpfel-mehl gemischt. Gut ist es, wenn man etwas Bohnenmehl dazuthut . . . Zehn bis zwölf Viertel Erdäpfel ersparen einen Mütt Korn»). — Zum Zusatz von Bohnenmehl vgl. Walter von Stokar, Die Urgeschichte des Hausbrotes, Leipzig 1951, 53: «Verbreitet war auch der Zusatz von Bohnenmehl zum Brot (Plinius XVIII, 12 [30], 117 ff.), eine Gepflogenheit, die besonders auch aus dem deutschen Mittelalter überliefert ist».

Abb. 5
 Kartoffelpresse
 aus Münster (Goms).
 Bank 134 cm lang,
 28 cm breit, 45 cm hoch;
 ganze Höhe 75 cm
 Museum für Völkerkunde,
 Basel: V 19436

Zeichnung: Museum für Völkerkunde



bäuerliche Lebenshaltung, auf den Feldbau, neue Verdienstmöglichkeiten (z.B. wurde die Einführung der Bienenzucht stark von ihnen befürwortet), die Anwendung neuer Geräte und die Umstellung in der Nahrung nicht ausser acht lassen.

Das für die Zubereitung des Kartoffelbrotes gewöhnlich verwendete Gerät, die Kartoffelpresse, entspricht im grossen und ganzen überall den in Abb. 2 und 5 gezeigten Typen²⁰. Entweder handelt es sich um eine Bank oder um ein ähnliches, auf Füssen stehendes Möbelstück, in das die Presse eingebaut ist; der Stössel wird durch einen Hebelarm betätigt. Dieses Gerät

Abb. 6
 Brotgestell aus Münster (Goms). 148 cm hoch,
 64 cm breit, 22 cm tief
 Museum für Völkerkunde, Basel: V 19434

Zeichnung: Museum für Völkerkunde



²⁰ Weitere Abb. siehe bei Chr. Rubi, Geschichte des Hofes Hertig im Untern Frittenbach: Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde 1941, Tafel X (*Härdöpfel-drückli* : Bank). E. Friedli, Lützelflüh, Bern 1905, 507 (*Härdöpfel-Stüebli* : dreibeiniges Gestell mit Hebelarm). C. Delachaux a. a. O. (Anm. 18) 8 f. (*pijon à gâtelet* : Bank). R. Usteri a. a. O. (Anm. 17) 14 (*bä a pölö*: Bank, anstelle des Hebelarms eine Holzschraube zum Pressen). G. End, Biasca und Val Pontirone: SAC 58 (1923) 58 (*maccapomm*: Bank). Deutsche Gage 17 (1916) 113 (Bank, aus Oberbayern). J.

erleichtert das Unterstellen einer Schüssel für die herausgepressten Mehlnudeln. Wegen seiner Grösse steht es meist nicht in der Küche, sondern in der Scheune, im Keller oder in einem sonstigen Vorratsraum. Oder dann ist es ein kleineres, handlicheres Gerät, das eher für die Küche bestimmt ist; der Stössel wird auf- und abwärts bewegt. Um das Auffangen der Nudeln zu ermöglichen, wird es etwa auf zwei Stühle gestellt. Der neue Sammler²¹ gibt sogar eine Anleitung zur Selbstherstellung: «Die leichteste, dem Landmann vorzüglich anzurathende Maschine zum Zerdrükken der Erdäpfel besteht in einem, in gleichförmiger Weite ausgehöhlten, Stük Holz, das unten mit einem feingelöcherten Sieb von starkem Kupferblech versehen wird. Dies ausgehöhlte Holz wird in ein Loch eines starken Stuhls festgemacht, man füllt es mit geschälten Erdäpfeln, setzt einen, in die Höhlung passenden Stössel darauf, und presst die Erdäpfel hindurch, indem man auf den Stössel mit einem Waagbaum drückt, der an einem Ende befestigt ist».

Anstelle einer eigentlichen Presse kann als Notbehelf auch nur ein Stössel²², eine Keule dienen. Es ist allerdings zu beachten, dass der Kartoffelstössel (seltener übrigens auch die Presse) meist zur Zubereitung des Schweinefutters dient. Die Namen für alle diese Geräte, die ja aus verhältnismässig junger Zeit stammen, sind meist reine Tätigkeits- und Verwendungsbezeichnungen, gewöhnliche Sachbenennungen.

Für kleine Haushaltungen, die keine Kartoffelpresse besitzen, empfiehlt der neue Sammler²³, sie unter einem *Wall*- oder *Tröhlholz* zu zerdrücken. Eine weitere Art der Zubereitung besteht darin, dass man die rohen

Schramek, Der Böhmerwaldbauer, Prag 1915, 52 (Bank) und 53 (Quetsche; ein Brett auf Füssen; an einer Breitseite ist ein Brett beweglich befestigt, das an der entgegengesetzten Seite durch eine Schraube heruntergedrückt werden kann. Die auf das untere Brett gelegten Kartoffeln werden so gequetscht). R. Karutz, Die Völker Europas, Stuttgart 1926, 53 (Bank, vom Böhmerwald). R. Bednarik, Slowakische Volkskultur, Bratislava 1943, 165 (Bank). A. Bielenstein, Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten II, Petrograd 1918, 278 (Bank). N. Keyland a. a. O. (Anm. 17) 68 (Bank; aufgesetzt eine Art Mühle in einem Holzbehälter). Erwähnt (ohne Abb.) wird die Kartoffelpresse auch bei E. Friedli, Twann, Bern 1922, 384. 495. 520. H. Hasler a. a. O. (Anm. 17) 82 (*Härdöpfelstampfi*: dreifüssiges Gestell). E. Balmer a. a. O. (Anm. 17) 203 (*Härperedricker*).

²¹ a. a. O. (Anm. 19) 570.

²² Abb. siehe etwa bei P. Scheuermeier, Bauernwerk, Erlenbach-Zürich 1943, 241 (Photo 144, aus Lenz, Graubünden. Holzkiste mit Keule, für Schweinefutter). W. Bomann a. a. O. (Anm. 9) 93 u. 96 (*böltten Pümpel*). E. Kück, Das alte Bauernleben der Lüneburger Heide, Leipzig 1906, 198 u. 222 (*Ketüffel-moser*). J. Schramek a. a. O. (Anm. 20) 109. N. Keyland a. a. O. (Anm. 17) 198. Guide of the Curtis Museum, Agricultural Section, Alton 1946, 33 (*potato crusher*). A. Dornheim a. a. O. (Anm. 10) 319; dazu Abb. 12 e in 10 (1937). G. Fahrholz, Wohnen und Wirtschaft im Bergland der oberen Ariège, Hamburg 1931, 45 u. Abb. 13 c, d.

²³ a. a. O. (Anm. 19) 569.

Kartoffeln in Scheiben schneidet (mit dem Kabisshobel²⁴, dem *meerrättich reibeisen*²⁵) und sie dann im Ofen oder auf dem Ofen dörrt²⁶ und nachher in der Gerstenstampfe zerstösst²⁷ oder auch direkt in die Mühle zum Mahlen bringt. Auch die durch die Presse gedrückten Nudeln werden manchmal zuerst gedörrt und gemahlen²⁸. Das hat den Vorteil, dass man sich einen kleinen Vorrat an Mehl zulegen kann, den man nach Bedarf benutzt.

Ein eidgenössischer Festkalender in einem Reiseführer von 1796

Mitgeteilt von *H. Trümpy-Meyer*, Glarus
(Nachrichten für Reisende in der Schweiz, Bern 1796, S. 80 f.)

Freudenfeste in der Schweiz; und merkwürdige Zusammenkünfte.

Ostern, die Regimentsbesatzung in Bern.

24 April, Landsgemeinde-Versammlung zu Appenzell.

Ende Aprils fallen die Feste und Versammlungen der demokratischen Kantone ein; unter diesen sind besonders interessant die von den *Appenzellern* und *Glartern*; auch die im Kanton *Schwyz*.

Oft werden diese Versammlungen ausgesetzt, daher muss man sich vorher darnach erkundigen.

Die *Pfingstmesse zu Zurzach*; wo man Unterhaltung, Freundschaft, Wohlstand, Lustigkeit in grossem Maasse antrifft.

Dienstag bis Donnerstag vor Pfingsten versammelt sich jährlich zu Arau die Helvetische sonst *Schinznacher Gesellschaft* genannt; — und 14 Tage darauf eben daselbst die *helvetische militärische Gesellschaft*.

Im May — die Landsgemeinde von Uri.

— — Der Nasenfang (eine Art Fische) zu Basel.

2ten Juny, Meistertag in Zürich.

Gegen Ende Juny, Tagsatzung aller Kantone zu *Frauenfeld*.

NB. Die jährliche Tagsatzung zu *Frauenfeld* hält ihre erste Sitzung am Montag nach Peter und Paul (29 Juny); sie ist *öffentlich*, und wird der *Eydgenößische Grub* genannt, weil der erste Deputirte jedes Kantons und zugewandten oder verbündeten Orts mit einer Rede die andern bewilltigt kommt.

²⁴ Abhandlungen a. a. O. (Anm. 19) 63.

²⁵ Abhandlungen a. a. O. (Anm. 19) 206.

²⁶ Der Gemeinnützige Schweizer a. a. O. (Anm. 19) 180. Der neue Sammler a. a. O. (Anm. 19) 569 («Dies Verfahren ist um Werdenberg sehr üblich»).

²⁷ Der Gemeinnützige Schweizer a. a. O. (Anm. 19) 180.

²⁸ Der neue Sammler a. a. O. (Anm. 19) 370 f. H. Messikommer a. a. O. (Anm. 17) 8.