

**Zeitschrift:** Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde  
**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde  
**Band:** 68 (1978)  
  
**Artikel:** Chilbi in Gurmels 1977  
**Autor:** Bell-Krannhals, Ingrid  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1004287>

### **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:** 12.01.2026

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

## Chilbi in Gurmels 1977

Im folgenden stütze ich mich auf Berichte folgender Kommilitonen: Rafael Laube (über Gurmels), Elisabeth Nußbaumer (über Kleinbösing), Alois Kempf (über Liebistorf) sowie eigene Beobachtungen und Befragungen, die ich während meines Aufenthaltes in Gurmels machen konnte.

Die Befragung aller Bauersleute, bei denen die Basler Studierenden zu Gast waren, ergab ausnahmslos, daß niemand sich mehr einer Beziehung zwischen der ursprünglichen «Kirchweih» und dem heutigen festlichen Ereignis bewußt war.

Zur Erklärung der Chilbi für die Fremden wurde diese oft mit der «Sichlete» verglichen, einem früheren Erntedankfest der reformierten Nachbarschaft.

In der ganzen Kirchgemeinde Gurmels wird die Chilbi nun schon lange am jeweils ersten Wochenende im Oktober gefeiert. Allgemein erinnerte man sich noch daran, daß früher der Montag auch noch dazugehörte; inzwischen ist dieser jedoch, vielleicht auch bedingt durch die zunehmende Industrialisierung, zu einem normalen Arbeitstag geworden, an welchem die Kinder auch zur Schule gehen. Dafür beginnt die Chilbi nun schon am Samstag.

Allgemein wurde die Chilbi als Höhepunkt des Jahres geschildert, vergleichbar in der Bedeutung mit Weihnachten, da sich an beiden Festen die Verwandtschaft versammelt und spezielle Speisen zubereitet werden.

### *Die Vorbereitungen für die Chilbi, wie wir sie erlebten*

In allen Familien kündigte sich das Herannahen der Chilbi durch eilige Vorbereitungen an: die Fenster wurden geputzt, die Vorhänge gewaschen, kurz, die Chilbi wurde Anlaß für einen gründlichen Hausputz, in den auch der Rest des Hofes eingeschlossen wurde, denn allenthalben wurden die Scheunentore gefegt und der ganze Besitz tagelang auf Hochglanz gebracht. (Was das Backen der traditionellen Bräzeli und Chüechli angeht, verweise ich auf den gesonderten Bericht weiter unten.)

Auch sonst waren in den Ortschaften Anzeichen des kommenden Festes zu bemerken: in den Geschäften wurden Bräzeli und Chüechli verkauft, alte und neue Brezeleisen für die Hausanfertigung wurden ausgestellt. Beim Bäcker gingen Bestellungen für besondere Nachspeisen und Torten ein.

Auf den Dorfplätzen in Gurmels, Cordast und Liebistorf wurden schon von Beginn der Woche an Karusselle («Rößlispiele» genannt), Kettenflieger, Schießstände und Anlagen für das beliebte Meerschweinchenrennen und andere Belustigungen aufgebaut. In Liebistorf war noch ein Karussell mit der traditionellen Orgel zu hören.

### *Die Chilbi am Samstag und Sonntag*

Am Samstagnachmittag begann das Treiben auf dem Dorfplatz. Leider spielte im Jahr unseres Besuches das Wetter nicht mit, aber es war doch

erstaunlich, wie zahlreich die Besucher aus der ganzen Umgebung an ihren Heimatort strömten. Alte Schulfreunde trafen sich an der Chilbi wieder und präsentierten sich gegenseitig ihre Nachkommenschaft.

Am Sonntagmorgen stand der Kirchgang auf dem Programm, in Gurmels traditionell der Besuch des Gottesdienstes in der Marien-Kapelle, etwas außerhalb des Dorfes gelegen. Verschiedentlich teilte sich die Familie auf; die Hausfrau blieb daheim und sorgte für das Festessen, während der Rest der Familie einen der beiden Gottesdienste besuchte. Der Pfarrer verzichtete auf eine lange Predigt und wünschte der Gemeinde nach dem Segen einen guten Appetit für das Chilbi-Essen. Nach der Messe trafen sich zahlreiche Männer in den Dorfwirtschaften zu einem Aperitif.

### *Das Chilbi-Essen*

Auf unsere Frage nach dem Grund, weshalb an der Chilbi immer Schafffleisch auf den Tisch kommt, erhielten wir folgende Auskunft: Früher kam jeweils im September die Schafe von der Sommerweide in den Schwarzerseebergen zurück in die Dörfer, wo sie auch geschoren wurden. Das war dann zugleich der Zeitpunkt für die «Hausmetzgeten». Diejenigen Einwohner, die selber nicht Bauern, sondern etwa Arbeiter waren, taten sich meist zu zwei oder drei Familien zusammen und kauften gemeinsam ein Schaf, um nicht auf das traditionelle Chilbi-Essen verzichten zu müssen. Vom Erlös dieser Schafe erstanden die Hirten («Bärgler») das Nötige für den kommenden Winter.

Hier ein Beispiel für ein traditionelles Chilbi-Menu, wie es, mit geringen Abwandlungen, meist dem Weglassen einiger Speisen aus dem üppigen Angebot, noch heute in Gurmels und Umgebung serviert und genossen wird:

Hamme-Suppe (Schinken-Suppe) und «Züpfe»

Freiburgerplatte (Schinken, Zunge, geräuchertes Euter, Wurst auf Weißkohl,

Rüebli, gekochte Kartoffeln)

Schafsbraten, früher noch zusätzlich Schweinsbraten, mit Kartoffelstock, «Bischeli-Birnen»<sup>1</sup>, Salat

Desserts

Später, zum Kaffee: Torten, Meringues, Bräzeli (süße und salzige), Chüechli, Schnaps

### *Die heutige Einstellung zur Chilbi*

Noch immer ist die Chilbi in der Kirchgemeinde Gurmels hauptsächlich ein Anlaß für große Verwandtschaftstreffen, doch gibt es hierzu im Vergleich zu früher auch sonst das Jahr über immer mehr Gelegenheiten. Die jüngeren Leute freuen sich vor allem auf die Tanzabende in den verschiedenen Dorfwirtschaften, während von den älteren Einwohnern die angebotene Musik als zu modern empfunden wird und sie sich daher nicht mehr zum Tanz einfinden.

---

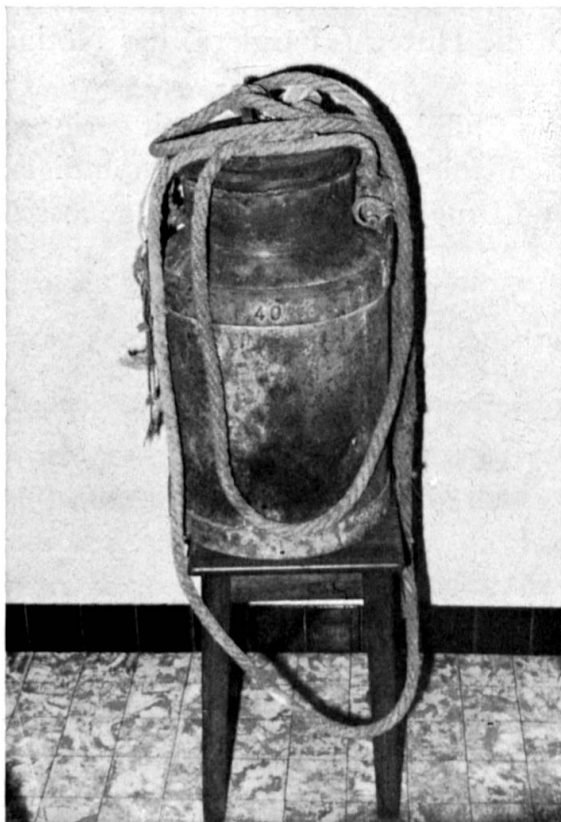
<sup>1</sup> Vgl. Id. 4, 1493: «Büscheli-Birnen» (in Gurmels wird *ü* entrundet).

Seit zwei Jahren gibt es, z. B. in Cordast, in der Woche zwischen der Chilbi und der «Nach-Chilbi» am folgenden Samstag und Sonntag jeden Abend Tanz; die meisten Leute, besonders die Bauern unter ihnen, gingen jedoch 1977 nur an den beiden Wochenenden aus, genossen diese jedoch sichtlich.

Der alte Brauch, sich zur Chilbi neu einzukleiden, wird höchstens noch erwähnt, besitzt aber keine Bedeutung mehr. Einem der Studenten wurde überlieferungsgetreu ein «Chilbi-Batzen» angeboten, wie ihn auch sonst die Knechte von ihrem Bauern erhalten. Am getreuesten wird noch das überlieferte Chilbi-Menü eingehalten, obwohl überall Bemerkungen zu hören waren, daß heute kaum mehr jemand ein so üppiges Speisenangebot bewältigen könne. – Für die Kinder jedoch bleibt die Chilbi ein ersehntes Fest, und schon lange vorher werden die «Batzen» für das «Rößlispiel» usw. zusammengespart.

#### *Früheres Brauchtum: das Chilbi-Schießen*

Zum Auftakt der Chilbi ertönten früher am Samstagmittag drei Böllerschüsse. Seit sieben bis zehn Jahren werden diese Böllerschüsse mittels alter Milchkannen erzeugt: eine Milchkanne dient dabei als Mörser. Man füllt Karbid und Sand hinein, fügt Wasser hinzu, spannt über die Öffnung ein Tuch, damit der Deckel fest sitzt, und hämmert diesen dann fest.



Zum Böllerschießen präparierte Milchkanne in Gurmels (Photo R. Laube).

Mit Hilfe einer Stange mit einem feurigen Nagel am Ende wird die Ladung gezündet, wozu unten in der Milchkanne ein Loch gebohrt wurde. Derjenige, der diese gefährliche Arbeit übernimmt, nähert sich ihr flach am Boden kriechend. An der Milchkanne wird der Deckel übrigens mit

einem langen Seil befestigt, damit er nach der Explosion wieder gefunden wird, denn er würde durch den Druck sonst weit weggeschleudert. Diese Böllerschüsse werden heute nur noch an Hochzeiten abgefeuert, früher ertönten sie neben der Chilbi auch am «Herrgottstag» (d.h. an Fronleichnam).

### *Speisenabfolge früherer Chilbi-Essen*

Wie ein kundiger Informant mitteilte, fand die Schafschlachtung früher jeweils am Mittwoch vor der Chilbi statt. Am Freitag gab es dann ein Ragout aus Kopf, Zunge, Herz, Lunge und Nieren des geschlachteten Tieres, alles kleingeschnitten in einem Topf gekocht. Das Hirn wurde getrennt gekocht zum Verzehr am Samstag, gewürzt mit Weinbeeren, Muskat, Salbei, Majoran, Thymian, Weißwein usw. Am Chilbi-Samstag gab es nochmals Schafsteile, welche «Bärgel-(Berghirten) Brägel» genannt wurden.

Am Samstag wurde zudem das Gigot (Lammkeule) für den Sonntagsbraten präpariert: pikiert mit einigen Zinken Knoblauch, gesalzen und mit Kräutern gewürzt. Am Sonntagvormittag wurde das Gigot dann im Backhaus gebraten, und zwar im traditionellen Bratenstuhl, wobei unter das Fleisch eine Schüssel mit Birnen geschoben wurde.

Ingrid Bell-Krannhals

### Brezeln und Küchlein für die Chilbi

Meine Beobachtungen auf dem Hof der Familie Schmutz in Liebistorf decken sich mit denen der Kommilitonen in Gurmels und Kleinbösing. Für Alteingesessene ist es Ehrensache, auf die Chilbi hin wenigstens *Bräzeli* herzustellen. Die ganze Familie beteiligt sich daran, aber auch Zuzüger wirken häufig mit.



Zwei Brezeln mit den charakteristischen Löchern  
(Photo F. Gruner).