Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 74 (1984)

Artikel: Alpwirtschaft und Älplerbräuche in einem Bergtal Graubündens

Autor: Weiss, Richard

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004149

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: 14.07.2025

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

Richard Weiss †

Alpwirtschaft und Älplerbräuche in einem Bergtal Graubündens

Der Zürcher Volkskundler Richard Weiss (1907–1962) war nicht nur ein bedeutender Wissenschafter, sondern auch ein ausgezeichneter Vermittler seiner Kenntnisse. Neben seinen heute noch sehr lesenswerten Hauptwerken – Das Alpwesen Graubündens (1941), Volkskunde der Schweiz (1946), Häuser und Landschaften der Schweiz (1959) – hat er in zahlreichen Zeitungs- und Zeitschriftenaufsätzen anschaulich und doch nicht oberflächlich über volkskundliche Themen gehandelt.
Der nachstehende Aufsatz aus dem Nachlass war für die «Zeitschrift für die deutsche Bildung» (Frankfurt 1925–43) bestimmt, ist aber – wohl der Zeitumstände wegen – nicht erschienen. Er stammt aus den späten dreissiger Jahren, in denen Richard Weiss in Schiers im Prättigau lehrte. Dem Prättigau scheinen denn auch die meisten der Angaben und Ausdrücke entnommen zu sein.
Für das Recht zum Abdruck danken wir den Nachkommen, besonders Herrn Hans Weiss. Die Red.

Im März und im April hat man im Bergdorf zuweilen den Eindruck, die Zeit sei überhaupt stillgestanden, denn nach einem halben Jahr Winter sollte es eigentlich Frühling werden. Die Sonne nagt aber vergeblich an der Schneedecke, welche noch immer über die Dächer und Wiesen des Dorfes gebreitet ist. Dann geschieht auf einmal das grosse Wunder! Der Wundertäter ist der Föhn, welcher zuerst von den südlichen Berggräten her dünne Wolkenschleierchen über den dunkelblauen Himmel zieht und dann plötzlich mit wildem Orgeln und Brausen warm wie aus einem Backofen durch den Bergwald hinunter ins Tal stürzt. Was die Sonne in Wochen nicht zustandebrachte, das schafft er in zwei Tagen. Der Schnee fällt zusehends zusammen; an den Berghängen sieht man ihn durch die kristallklare Luft speckig glänzen, und am Nachmittag verkündet lang hinrollendes, bald näheres, bald ferneres Grollen und Donnern, dass sich die Grundlawinen in ihren gewohnten Bahnen als riesige Schnee- und Schuttschlangen zu Tal winden. Jetzt reisst die weisse Decke in Fetzen, und kaum ist der Boden von ihr befreit, so bekleidet er sich schon mit einem dünnen Teppich von zarten Bergblumen und saftigem Gras, und einen Monat später ist man schon mitten im Sommer drin.
Im Mai, sobald genügend Gras da ist, zieht das Vieh vom Tal hinauf in die Maiensässe[1]. Nicht nur das Jungvieh ist ungebärdig und übermütig, wenn es nach der langen winterlichen Stallhaft wieder auf die Weide kommt; auch die Menschen spüren die Frühlingslust in sich. Am letzten Sonntag

[1] Eine Art Voralpen, wo im Übergang vom Winter- zum Sommerbetrieb noch im Stall gefüttert, zugleich aber schon draussen geweidet wird.

vor der Alpfahrt, dem «Maiensäss-Sonntag», kommen die Bewohner der umliegenden Hütten auf einem freien Rasenplatz zusammen bei *Lugmilch*[2], Spiel und Tanz. Die Alpfeuer, welche am Abend überall aufflakkern, verkünden den Sommerbeginn und damit das wichtige und freudige Ereignis der Alpfahrt.

Die Vorbereitungen dazu sind bereits getroffen. Jede von den Alpen, die der Gemeinde gehören[3], sind nach altem Herkommen einer bestimmten Nachbarschaft, einem Hof oder Weiler innerhalb der Gemeinde zur Nutzniessung zugeteilt. Die betreffende Nachbarschaft bildet eine sogenannte Senntumsgenossenschaft und wählt aus ihrer Mitte alljährlich einen Alpmeister, der die Benützung der Alp zu regeln hat. Über diesem steht in jeder Genossenschaft ein Alpvogt, welcher die Interessen der Gesamtgemeinde in der Alp vertritt und dafür sorgt, dass die Alp ihren Wert behält. Er hat vor allem über die Erhaltung der Alpgebäude und den guten Zustand der Weide zu wachen, auch ordnet er das «Gemeinwerk» an. Seinem Aufgebot zufolge hat jeder Benützer der betreffenden Alp je nach der Zahl der Kühe, die er auftreibt, eine bestimmte Zahl von Tagwerken *(Tagwen)* zu leisten, bis der Alpweg instandgesetzt ist, die oft mit Lawinenschutt bedeckten Tränkestellen wieder hergestellt, die Zäune aufgerichtet und andere Räumungsarbeiten getan sind. Der Alpmeister hat inzwischen das Alppersonal zu «dingen», d.h. anzuwerben, das den Sommer hindurch die ganze Herde zu besorgen und die Milch zu verarbeiten hat. Dazu braucht es einen bewährten Senn. Ihm steht zur Seite ein jüngerer, in der Käserei noch weniger erfahrener Mann, der Zusenn; grosse Alpen brauchen auch noch einen Holzer und einen Salzer, und nirgends darf «das Mädchen für alles», der *Bazger* oder Handbub, ein etwa zehnjähriger Knabe, fehlen. Der Senn ist das Oberhaupt der Älplerhierarchie; eine gewisse Selbständigkeit auf seinem Gebiet behauptet jedoch der oberste der Hirten, der «Küher», welcher gewöhnlich einen Kuhbub und den Kälbler befehligt.

Der Alpmeister hat neben der Anwerbung des Personals noch die wichtige Obliegenheit, die Benutzung der Alp zu regeln. Da die Überladung einer Alp mit Vieh die Weide dauernd schädigt und dazu den Milchertrag herabsetzt, ist eine erfahrungsgemäss bestimmte Stosszahl[4] als obere Grenze festgesetzt. Innerhalb dieser Gesamtzahl hat jeder Gemeindebürger das Recht, sein Vieh auf die seiner Nachbarschaft zugeteilte Alp zu treiben[5]. Doch besteht die jahrhundertealte, im ganzen Alpengebiet wiederkehrende Beschränkung, dass nur Vieh aufgetrieben werden darf, welches im

[2] Schlagsahne, als altherkömmliche Festspeise in grossen Mengen genossen.

[3] Die Alpen können auch Eigentum von einzelnen Privaten oder von Genossenschaften sein, deren Mitglieder einen festen Anteil an der Alpnutzung haben, der in einer bestimmten Zahl von *Stössen* (auch Kuhessen oder Kuhrechte genannt) besteht (vgl. Anm. 4). Meist sind jedoch die Gemeinden oder ganze Talschaften als Nachfolger der alten Markgenossenschaften Eigentümer der Alpen und Allmenden.

[4] Ein *Stoss* ist der Nutzanteil oder das Nutzungsrecht für eine Kuh als Rechnungseinheit; also dürfen auf eine Alp mit 125 Stössen nicht mehr als 125 Kühe aufgetrieben werden.

[5] Wenn die öffentlichen Alpen nicht ausreichen, so müssen auf Privatalpen Stösse gemietet werden.

eigenen Tal und mit eigenem Heu des betreffenden Bauern überwintert wurde. Unter Beobachtung dieser Grundsätze führt der Alpmeister eine genaue Buchführung über das Vieh, welches ihm zum Auftrieb auf die Alp angemeldet wird. Er hat auch am Schluss der Alpzeit zusammen mit dem Rechner die sehr verzwickte Alprechnung zu machen, die jedem Senntumsgenossen seinen Anteil an den Alpprodukten bestimmt.

Nachdem alle Vorbereitungen, auch die Gemeindeversammlung über Alpsachen, die an einem Märzsonntag auf dem Platz vor der Kirche stattfindet, vorangegangen sind, muss im Mai je nach dem Zustand der Weide und der Witterung innerhalb jedes Senntums noch der Tag der Alpfahrt bestimmt werden. Normalerweise fällt er auf Mitte Juni. Doch darf es nie ein Mittwoch sein, «weil dies überhaupt kein Tag ist».

Am Morgen der Alpfahrt hört man von allen Seiten, auf Wegen und Stegen das Schellengeläute, bis sich die Herden zusammengefunden haben auf dem Alpweg, auf dem sie in mehrstündigem Zug oft an gefährlichen Abgründen vorbei ihrem Ziel zustreben. Die Tiere werden von vielen geheimen Wünschen begleitet[6], denn sie sind das ganze Vermögen des Bergdorfes, und von ihrem Gedeihen hängt der Ertrag dieses Sommers ab. Wenn dann endlich nach einer letzten und einer allerletzten Wegkrümmung das in den Bergabhang hineingeduckte Dach der Alphütte sichtbar wird, so löst sich aus der Brust der Hirten ein Jauchzer der Befreiung und der Erleichterung. Das Vieh drängt sich, der neuen Umgebung ungewohnt, brüllend um die langgezogenen *Schermen*[7], und bald muss mit dem Melken begonnen werden.

Inzwischen wird die aus sonnverbranntem Rundholz aufgezimmerte, mit Schindeln gedeckte Sennhütte «wohnlich» eingerichtet. Das ist gar bald geschehen, denn ein einziger grosser Raum dient als Käserei und hat zugleich den primitiven Lebensbedürfnissen der Älpler zu genügen. Seit vorgeschichtlicher Zeit hat sich da in Einrichtung und Bauweise fast nichts geändert, weil mit den einfachsten Mitteln die grösste Zweckmässigkeit erreicht ist. Eine mit groben Bruchsteinen ausgekleidete Ecke des Raumes nimmt die *Fürgruäbi* (Feuergrube) ein, in der das Feuer auf dem aus festgetretener Erde bestehenden Boden der Hütte brennt; der Rauch sucht sich einen Weg durch das verrusste Schindeldach und durch die breiten Ritzen der Wandbalken. An einem mächtigen drehbaren Galgen, dem *Chessiturä*[8], hängt das bauchige, kupferne *Chessi*, in dem die Käsmilch erhitzt wird. Daneben ist aus ein paar Steinen ein Herd aufgebaut, auf dem die Älpler ihre einfachen Mahlzeiten bereiten. Die übrige Einrichtung der Hütte dient grossenteils der Käserei. Für die menschlichen Bedürfnisse genügt meist eine rohe Bank; ein Tisch ist schon entbehrlich, denn beim Essen stellt man die Pfanne auf den Boden oder auf einen Holz-

[6] In katholischen Gegenden sind bei diesem Anlass verschiedene Arten von Viehsegnung gebräuchlich; auch die Alpen werden vom Priester gesegnet.

[7] Schirmhütten; Ställe für das Vieh. Es gibt auch Alpen, auf denen keine solchen vorhanden sind, so dass das Vieh ständig im Freien ist.

[8] *Chessi* – Kessel; zu *turä*, auch *turner*, vgl. franz. tourner – drehen.

block und setzt sich darum herum auf dem einbeinigen Melkstuhl, den jeder, wenn er vom Melken kommt, hinten angeschnallt mit sich trägt.
Es ist Abend geworden, bis das Melken beendet ist, und alle haben ihr Essen redlich verdient, wie einer nach dem anderen in den schweren kotigen Holzschuhen in die bereits dunkelnde Sennhütte hereintappt. Der Bazger bringt vom Feuer die Pfanne, in welcher eine aus Brot, Milch und Butter zusammengekochte fette Speise dampft. Nachdem alle ihre Holzlöffel von der Wandleiste heruntergenommen und sich um die Pfanne herum gesetzt haben, hört man eine Zeitlang nichts mehr als die Essgeräusche, die allmählich wieder unterbrochen werden von einsilbigen Bemerkungen über die Eigenart der oder jener Kuh, die man eben gemolken hat. Kühe unterscheiden sich nämlich nicht nur in körperlichen Merkmalen, sondern sie haben in ihrem ganzen Benehmen scharf ausgeprägte Eigentümlichkeiten. Von Zeit zu Zeit erhellt das wiederaufflackernde Feuer den Hüttenraum und streift mit seinem Schein die schweigend und müde vornübergekauerten Gestalten. Man sieht den Rauch an der geschwärzten Wand aufsteigen und einen Ausweg suchen und hört das Geräusch der zusammensinkenden Scheiter. Da steht der Senn auf; jeder nimmt noch ein paar Schlücke Milch aus der *Gebse*[9]. Darauf klettert einer nach dem andern die Leiter hinauf auf eine Art Empore, das *Läger,* wo eine *Heuschütte* die müden Glieder aufnimmt. Der Nachtwind, dessen Stösse sich im Dachgebälk verfangen, singt das Schlaflied, und der Küher hört an den verwehenden Schellenklängen, dass die Herde ruhig weidet.
Für den Küher und die anderen Hirten fängt das Tagwerk um drei Uhr, vor dem Morgengrauen an. Sie treiben die Herde, die sich auf der Nachtweide zerstreut hat, zum Melkplatz vor die Hütte, wo man um 4 oder 5 Uhr mit dem Melken beginnt. Jeder, ausser dem Bazger, muss bei dieser Arbeit, die eine lange Übung erfordert, mithelfen. So trifft es einen, 20–25 Kühe zu melken, immer dieselben, die ihm vor der Alpfahrt durch das Los zugeteilt wurden. Die Milch der Kühe jedes Bauern wird gesondert gemessen[10] und vom Schreiber auf einer Tafel aufgezeichnet. Dann wird sie in die grossen Gebsen zusammengeschüttet und diese im Milchkeller, der hinter der Hütte, der Kühlung wegen, in den Berg hineingegraben ist, aufeinander geschichtet.
Nach etwa zwei Stunden, wenn diese erste Arbeit des Tages getan ist, wird das Frühstück eingenommen, das aus Milch und Brot oder einem Rahmmus besteht. Dann müssen der Küher und der Kühbub wieder hinaus, um das Vieh auf eine Tagweide[11] zu treiben, die zuweilen der Senn bestimmt, weil von ihrer Ergiebigkeit z.T. der Milchertrag des Tages abhängt. Dann beginnt der Senn selber, unterstützt vom Zusenn und vom Batzger, mit dem *Sennen,* d.h. mit der Zubereitung des Käses.

[9] Vgl. unten Seite 6.
[10] Nach älterem Brauch wird nur ein- bis dreimal im ganzen Sommer die unter scharfer Überwachung gemolkene Milch gemessen und danach der Anteil eines Bauern an den Alpprodukten berechnet. Die neuere Methode des täglichen Messens (mit dem Stab) oder des Wägens ist genauer.
[11] Die Alp ist der rationellen Abweidung wegen in bestimmte «Tagweiden» eingeteilt.

Die Gebsen mit der Milch vom Vortag werden abgerahmt[12] und der Rahm ins Butterfass geschüttet. Die Butterbereitung ist Sache des Zusennen. Wo Wasserkraft vorhanden ist, wird das Butterfass oft durch ein Wasserrad, dessen Achse durch die Hüttenwand hindurchgeht, getrieben. Mit der abgerahmten Milch wird das grosse Kessi gefüllt, manche Sennen nehmen auch die frischgemolkene Morgenmilch dazu. Unter dem gewaltigen Milchsee – in grossen Alpen können es mehrere hundert Liter sein – hat nun der Bazger ein gleichmässiges leichtes Feuer zu unterhalten, bis die Milch «Kuhwärme» hat; je nach der Art des Käses muss die Temperatur etwas über oder unter 25 Grad[12a] sein. Ältere Sennen lehnen das «neumodische» Thermometer häufig ab; sie bestimmen den nötigen Wärmegrad sicher und genau, indem sie den Arm in die Milch eintauchen. Während der Wartezeit wird wenig geredet – was hätte man auch zu reden! Man schmaucht ein Pfeife Tabak, und der Bazger schnitzt an einer Kelle oder einem anderen Kunstwerk, wenn die Feuerung seine Aufmerksamkeit nicht mehr erheischt. Auf katholischen Alpen wird die ruhige Wartezeit auch etwa zum Beten benützt, indem der Senn laut vorbetet, bis der Augenblick gekommen ist, wo er das Kessi vom Feuer wegdrehen muss. Jetzt wird der Milch unter langsamem Rühren etwas Lab, das aus gehacktem Kälbermagen hergestellt ist, beigemischt. Dann wartet der Senn, bis die ringsum schwimmende Rührkelle stillsteht, woraus er schliessen kann, dass die Milch nun geronnen sei. Das *Dicken,* der Übergang der Milch in eine quarkartige Masse, vollzieht sich nicht immer gleich rasch. Wenn es gar zu lange geht oder wenn sich die Milch sonst ungewöhnlich verhält, so heisst es, der *Gugger* (Kuckuck) sei darin.

Der Senn weiss wohl, dass die Eigenschaften der Milch in erster Linie vom Futter abhängen, das die Kühe an diesem Tag gefressen haben, dann aber auch von der Witterung. Erfahrene Sennen mit guter Beobachtungsgabe können aus der Art, wie die Milch scheidet, das Wetter mit grosser Sicherheit voraussagen.

Die durch die Scheidung dick gewordene Milch muss, nachdem sie etwas erkaltet ist, weiter verarbeitet werden. Die weisse Masse wird mit einem Holzsäbel in Stücke geteilt und diese noch weiter mit der Hand zerrieben. Darauf kommt der Kessel wieder über das Feuer und der Inhalt wird unter beständigem Umrühren – mit einem entrindeten Tännchen oder einem besonderen Käsrührer – auf 30–38 Grad erhitzt. Inzwischen scheidet sich die Käsemilch, die *Sirmende*[13] (Sirte), von der Käsemasse, der *Pulme*[14], welche in kleinen festen Flocken darin herumschwimmt. Wenn mit dem Rühren aufgehört und der Kessel vom Feuer wieder abgedreht wird, setzen sich die Käseteilchen in der Mitte des gebauchten Kessibodens zu einem Ballen. Diesen fasst der Senn mit einem Tuch und hebt ihn heraus in

[12] Für den Hausgebrauch ist die Magerkäserei das Übliche; Fettkäse wird aus unabgerahmter Milch hergestellt.
[12a] Réaumur! (RJR).
[13] Zu lat. serum, also rom. Lehnwort, wie ein Grossteil der alpwirtschaftlichen Ausdrükke; vgl. auch Käse, Butter.
[14] Zu lat. pulmentum; Zukost, Speise, rätorom. *pulmaints.*

den hölzernen Formreif, in dem er geformt und gepresst wird. Durch häufiges Salzen und Lagern wird der junge Käse dann in wochenlanger Behandlung zum Reifen gebracht.
Was jetzt noch in der Sirte herumschwimmt, die «Käsfische», werden herausgefischt und zu einem faustgrossen Käslein, dem *Strigel,* verarbeitet, das dem Senn gehört. Dann wird die Sirte wieder zum Sieden und darauf durch *Sur* (Sauer, Milchessig) zur zweiten Scheidung gebracht, worauf sich der *Ziger,* eine Art Quarkkäse[15], ausscheidet. Dieser wird in einem hölzernen Formgefäss zu würfelförmigen Ballen gepresst, welche, wie der Käse, im Herbst zur Verteilung an die Bauern gelangen. Der Ziger wird, da er bald den Würmern verfällt, im Haushalt schnell verbraucht, meist als Zugabe zu Suppen und Kartoffeln. Die Älpler aber bereiten sich daraus die *Sufi,* eine ihrer Hauptspeisen[16], indem sie den eben gewonnenen frischen Ziger in Rahm einfällen.
Im Kessi bleibt nach der Zigerbereitung eine wässrige dünne grüne Flüssigkeit zurück, die *Schotte* (Molken)[17]. Aus der Schotte wurde früher mancherorts, wo man mit dem Holzverbrauch nicht zu rechnen hatte, durch Abdampfen der Milchzucker gewonnen. Jetzt wird die Schotte nutzbringender als Schweinefutter verwendet, weshalb auf jeder Alp, auf der gekäst wird, eine Schar Borstentiere ihr unsauberes Wesen treibt. Bevor aber die Schotte in den Schweinetrog kommt, werden damit die hölzernen Milchgefässe, Melkeimer, Kellen, Gebsen usw. ausgewaschen, weil sich nur in den mit Schotte gewaschenen Holzgefässen[18] die Milch einwandfrei hält. Endlich ist die Schotte bei heissem Wetter auch ein beliebtes Getränk der Älpler, wie sie ja früher, und auch jetzt noch zuweilen, für Molkenkuren Verwendung gefunden hat.
Wenn das Kessi leergeschöpft ist, stellt sich der Bazger hinein, schaukelt lustig etwas hin und her und scheuert wie besessen mit Sand oder «Katzenschwänzen» (Schachtelhalmen), bis das Kupfer glänzt wie ein Spiegel.
Noch ist aber das Tagwerk nicht zu Ende, sondern nach dem bald erledigten Mittagessen muss, gewöhnlich etwa um drei Uhr[19], mit dem zweiten Melken begonnen werden.
Man sieht wohl, dass das Leben auf der Alp, obwohl alle Arbeiten in bedachtsamer Ruhe ausgeführt werden, kein Faulenzer- und Schlaraffen-

[15] Besonders bekannt ist der im Kanton Glarus hergestellte Schabziger; seine Eigentümlichkeit besteht darin, dass er mit Alpenkräutern vermischt wird, die ihm einen angenehmen scharfen Geschmack verleihen.
[16] Früher, und zum Teil heute noch, wurde den Älplern für den ganzen Sommer nur Brot und Mehl als Nahrung mitgegeben. Deshalb bestehen die Älplerspeisen ausschliesslich aus Milch, Milchprodukten, Mehl und Brot. *Fenz* aus Butter, Mehl und Schotte, ähnlich das *Ghium* (*umghien* – umfallen), *Tatsch* aus Butter und Mehl, Rahmmus aus Rahm und Mehl, Rahmbrot aus Rahm und Brot usw.
[17] Zu lat. excocta, ahd. scotto. *Schottensee* häufig als Benennung von Bergseen, wegen der grünen Farbe.
[18] Die Gefässe sind meist aus Arvenholz verfertigt, welches der Milch einen besonders guten Geschmack gibt. Neuerdings gibt es auch etwa Blechgefässe, weil sie leichter und ohne Schotte zu reinigen sind.
[19] Man nennt das Melken am Nachmittag das *No-mälchä,* in benachbarten Orten *Ottafa-Mälchä.* Es hat sich darin die alte Zeitrechnung von 6 Uhr morgens an erhalten; octava (hora), nona (hora), 8., 9. Stunde, d.h. 14, 15 Uhr.

leben ist. Wenn junge Burschen vor der Alpfahrt grossmäulig verkünden, sie gingen nicht auf die Alp, um zu arbeiten, sondern um stark zu werden, so müssen sie sich häufig eines anderen belehren lassen, wenn nötig unter handgreiflicher pädagogischer Nachhilfe des Sennen.

Die Hirten sind den Vormittag hindurch auch nicht müssig gewesen. Der Küher und der Bub haben ihre Herde auf eine bestimmte, für den betreffenden Tag in Aussicht genommene Tagweide getrieben, und sie müssen von dort bis zur Melkzeit wieder zurücksein. Der Kälbler ist unabhängig, weil er mit seiner Herde nicht zum Melken zurückzukehren braucht. Er zieht mit den Kälbern und dem Galtvieh überhaupt in höhere und abgelegene Gebiete der Alp, bis hinauf an die Geröllfelder unter den Flühen. Gewöhnlich bleiben die Tiere auch die Nacht über im Freien, in einer geschützten Mulde, dem *Läger,* der Hirte aber findet Unterschlupf unter einem Felsblock oder in einer aus rohen Steinen selbsterbauten Hütte, in der er gerade Platz hat, sich der Länge nach auszustrecken und neben sich etwa noch ein kleines Feuerchen zu entfachen. Da lebt er als Einsiedler, nur in Gesellschaft seiner Tiere und der grossen Natur, im Rücken die unersteiglichen Felswände, vor sich die Weite des Himmels und den Blick über die dunkle Taltiefe hinweg auf ferne unbekannte Bergketten. Worte verlieren in dieser Einsamkeit ihren Sinn und Zweck: Die Tiere horchen auf gewisse unartikulierte Laute, und wenn im Hirten selber ein einfaches Gefühl der Lust oder des Leides aufsteigt, so findet es seinen Ausdruck in jenen merkwürdigen, von hoher Kopfstimme zu tiefen Lagen rasch wechselnden Tonfolgen, die man als Jodeln bezeichnet[20]. Da tönt es zuweilen an schönen Tagen in den blauen Himmelsraum hinaus, eine Stunde, zwei Stunden fast ohne Unterbruch, bald melancholisch ziehend, bald lustig aufschnellend, und nur die stummen Berge und die weidenden Tiere sind Zeugen dieses Herzensergusses.

Die Tiere muss der Hirt, besonders im Hochsommer, während der Mittagshitze gut im Auge behalten und sie, wenn sie unruhig werden, *z'Stelli* treiben, d.h. sie auf einer Stelle zusammenhalten. Schwer und verantwortungsvoll wird die Aufgabe des Hirten, wenn ein Hochgewitter mit weithinrollendem Krachen über die Flühe hereinfährt. Das Vieh ist ohnehin schon unruhig, bevor das Wetter da ist; wenn die Blitze zu zucken beginnen und vor allem, wenn der Hagel niederprasselt, sind die Tiere von keiner Gewalt mehr zu halten; sie rasen blindlings mit hochaufgerichteten Schwänzen davon. Oft muss der Hirt hernach stundenlang nach den Verirrten suchen, deren Aufenthalt ihm zuletzt der Ton der Schelle, die jedes Tier trägt, verrät; nur zu oft aber kommt es vor, das eines oder mehrere vom Blitz erschlagen wurden oder über eine Felswand abgestürzt sind. Das Vieh geht nicht nur bei Gewittern davon, sondern es kommt auch vor, dass bei gutem Wetter die ganze Kuhherde, etwa beim Melken, urplötzlich und unbegreiflicherweise Reissaus nimmt, indem sie Melkkübel,

[20] Das ursprüngliche und rechte Jodeln beruht durchaus auf Improvisation; es ist den Alpenvölkern eigentümlich, wie auch das Alphorn, und es hat nur in den Bergen seinen rechten Klang.

Hirten und alles, was im Weg steht, über den Haufen wirft. Manchmal folgt bald darauf ein Schneewetter, das die Tiere vorausgespürt haben. Von manchen Alpen ist es aber bekannt, dass die genannte Erscheinung, das sogenannte Stafelrucken, jährlich ein- bis zweimal ohne ersichtlichen Grund vorkommt. Viele suchen es zu erklären durch ein plötzliches Erschrecken einer Kuh aus geringer Ursache, z.B. durch eine Maus; die andern aber sagen, dass dabei etwas «mehr als recht» sei, und erzählen, dass auch die Hirten aus einer Art Betäubung erst wieder erwachten, als die vom Teufel oder von einem *Alpbutz* gerittene Herde sich von selber wieder gesammelt habe. Dann habe man sehen können, dass die Kühe Kraut zwischen den Zehen gehabt hätten, das auf der Alp gar nicht wachse, und dass sie von einer wilden Jagd ganz abgehetzt seien.
Es gibt wohl kaum eine Alp in der Gegend, in der nicht ein Geist sein Wesen treibt oder getrieben hat. Es ist noch nicht allzu lange her, seit der Bazger aus einer Alp ins Dorf heruntergelaufen kam und sich mit Händen und Füssen sträubte, dorthin zurückzukehren, weil er vom Lager aus nachts hörte, wie der verwunschene Senn unsichtbar in der Hütte hantierte, mit den Gebsen klapperte und das Kessi fegte. Von solchen Erlebnissen wissen vor allem Jäger zu erzählen, welche im Spätherbst, wenn die Alp öde und verlassen ist, gelegentlich in der Hütte übernachten. Um die bösen Geister am Eindringen zu hindern, werden etwa die Gewehre kreuzweise auf die Türschwelle gelegt. Die Sünden, deretwegen die Verwunschenen umgehen müssen, sind bei Sennen meist Verschwendung von Milch, Butter und Käse, verbunden mit Gottlosigkeit und Hartherzigkeit, zuweilen auch blutige Grenzstreitigkeiten. Den gleichen Ursachen schreibt man auch die Verwandlung früher schöner Alpen in Schutt- und Schneefelder zu[21].
Wenn Schneewetter in Aussicht ist, lässt sich in bestimmten Alpen oft ein Alpgeist ganz besonderer Art hören, der *Ganda-Joli*[22], in benachbarten Alpen auch *Halden-Jooli* oder *wilder Chüjer* genannt. Mitten in der Nacht schreckt ein jäher Windstoss, der die ganze Hütte aus den Fugen zu heben droht, die Schläfer auf. Im Sausen des Windes glaubt man genau das Geläute einer ganzen Herde zu unterscheiden, die in wildem Lauf über die Hütte dahinbraust, und darein mischt sich ein gellendes, verzweifeltes Rufen, mit dem der «wilde Küher» seine Herde lockt und treibt. Doch draussen ist weit und breit nichts zu sehen als der Mondschein und fliehende Wolkenschatten. Während das Schellengeläute verstummt ist, hallt aus weiter Ferne noch das «Hoi, hoi, hoo!» des geisternden Kühers, und der Sturm heult und wimmert in den Felsen droben. Am Morgen liegt Schnee bis herunter zu den Alphütten.
Das kann in einem schlechten Sommer mehrmals eintreten. Das Vieh muss dann auf das unterste Weidstück, die «Wetterweid», hinabsteigen

[21] An manchen Orten kommt der Ortsname *Totalp*, oft verbunden mit entsprechenden Sagen, als Bezeichnung für die Bergmulden vor.
[22] *Ganda* – Ortsname in der betreffenden Alp, *joli* zu jolen – jauchzen.

oder gar die «Schneeflucht»[23] ergreifen, hinunter auf eine tieferliegende Alp oder gar bis ins Dorf. Das bedeutet einen empfindlichen Schaden am Milchertrag. Aber auch wenn es nicht so weit kommt, muss man doch jederzeit auf die Vorstösse des Winters gefasst sein, der droben in seinen felsummauerten Fluchtburgen lauert. Gerade im August, wenn die Herden die obersten *Stafel*[24] bezogen haben, um dort an der Grenze der unfruchtbaren Felsen und des ewigen Schnees die letzten, aber umso würzigeren Kräutlein abzuweiden, wird oft die sonst schon kurz bemessene Frist durch einen vorzeitigen Schneefall abgekürzt, und die Herde muss mitsamt den Älplern in den untersten Stafel zurückweichen. Das Nachsömmerlein, welches jetzt noch bleibt, ist nur eine kurze Gnadenfrist. Als äusserster Zeitpunkt für die Alpabfahrt gilt nach altem Herkommen der Heiligkreuztag, der 14. September, so dass die ganz Alpzeit etwa drei Monate dauert.

Wenn es einmal September ist, beginnt man im Dorf unten an die bereits vom ersten Neuschnee überzuckerten Berge hinaufzuschauen; das satte Grün der Weiden über der Waldgrenze hat sich nach ein paar kalten Nächten verfärbt in ein bräunliches Gelb, aus dem die mit Rauschbeerenstauden überwachsenen Stellen weinrot herausleuchten. Wenn zwei Männer auf der Strasse zusammentreffen, so hört man gewöhnlich den einen sagen: *Jetzt werdensch ättä baldhaft chon.* Wie der Molkenfuhrmann das nächste Mal mit Butter von der Alp ins Dorf kommt, verständigt er sich mit dem Alpmeister über den Tag der Alpentladung und bringt den Bericht zurück auf die Alp. Er bringt auch von Mädchen, welche den einen oder den andern der Alpknechte wohl mögen, Papierblumen, Bänder und Flitter mit, denn am Tag der Alpentladung müssen, wenn die Alp den ganzen Sommer über vor schwerem Unglück bewahrt geblieben ist, die Heerkuh, die Heermesserin und das Heerrind *getschäpelt* werden[25].

Die Heerkuh ist die unbestrittene Führerin der Herde, die aus dem am Anfang der Alpzeit stattfindenden Kampf der Kühe als Siegerin hervorgegangen ist. Sie wird ausgezeichnet mit einem herzförmigen flittergeschmückten Schild zwischen den Hörnern und mit Blumengewinden, dazu trägt sie, der ganzen Herde würdig vorangehend, die grösste *Plumpä*[26], welche fast bis zum Boden reicht. Die Heermesserin, die Kuh, welche am meisten Milch geliefert hat, trägt als besonderes Zeichen ihrer

[23] Das Schneefluchtrecht in tieferliegende, nicht zur Alp gehörige Gebiete ist vielerorts durch oft jahrhundertealte Urkunden gesichert. Neuerdings ist man überall bestrebt, Ställe für das Alpvieh zu bauen und diese mit dem für ein paar Schneetage nötigen Heu zu versehen.

[24] Die meisten Alpen haben verschiedene übereinanderliegende *Stafel* oder *Sässe,* d.h. Stücke der Alp mit den zugehörigen Gebäulichkeiten, die im Laufe des Sommers nacheinander bezogen werden. Im Wallis z.B. weidet das Vieh bis auf 2900 m hinauf (in Grimentz, Val d'Anniviers).

[25] Mit einem *Tschapel* schmücken, wie eine Braut mit der Brautkrone, die auch *Tschapel* genannt wird.

[26] Grösste Schellenart, bauchig, an der Öffnung enger, nur bei dieser Gelegenheit gebraucht, während das Vieh die unten genannten *Chlepfe, Chlopfer, Schelle* auch auf der Alp trägt. Erst auf der Herbstweide, wenn das Vieh von der Alp zurück ist, werden die Schellen des Alpgeläutes durch gegossene Glocken ersetzt.

Würde einen geschmückten Melkstuhl zwischen den Hörnern. Die Herrscherin unter dem Galtvieh, das Heerrind, wird ähnlich geschmückt wie die Heerkuh, nur etwas bescheidener. Auch das Pferd vor dem hochbeladenen Karren mit dem Alpgerät hat seinen Blumenschmuck, und natürlich tragen auch die Älpler, die jauchzend den Zug begleiten und ihn mit ihren langen Stöcken in Ordnung halten, blumengeschmückte Hüte.
Im Dorf drunten erwartet man die Herde im Laufe des Nachmittags. Besonders die Buben horchen von Zeit zu Zeit an den Berg hinauf. Zuerst hört man nur ein tiefes Brummen, den Unterton der grossen Plümpen, dann schwillt es zu einem hohlkingenden Getöse an, aus dem bereits ein paar helle Jauchzer heraustönen. Nun lassen sich die Buben nicht mehr halten; sie rennen, bis sie an der nächsten Wegbiegung den breiten, flitterbehangenen Kopf der Heerkuh auftauchen sehen und dann gleich mitten drin sind, in der Flut von schwankenden Hörnerpaaren, schlagenden Schwänzen und mächtigen braunen Leibern. In den engen Dorfgassen verstärkt das Echo die Symphonie des Herdengeläutes und der Jauchzer. Aus dem Grollen der *Plümpen* tönt jetzt deutlich das helle *Geschätter* der blechenen *Chlepfen* des Jungviehs heraus, untermalt von den dumpferen Mitteltönen der etwas grösseren *Chlopfer* und vermischt mit den volleren Klängen der geschmiedeten runden Schellen. Auf dem Platz vor der Kirche staut sich der ganze Zug. Die vornehmsten Tiere werden in ihrem Schmuck bewundert, und ihre stolzen Besitzer reichen den Alpknechten inmitten des Getümmels dunklen, feurigen Veltlinerwein zum Willkommenstrunk.
Beim Einnachten, wenn das Vieh wohlbehalten in den heimatlichen engen Ställen geborgen ist, beginnt im Wirtshaus die Tanzmusik aufzuspielen, und das ganze Dorf feiert die glückliche Heimkehr von Herde und Hirten.

Berichtigung

Das Bild unten auf Seite 75 des letzten Heftes wurde leider seitenverkehrt reproduziert, so dass nun links Herr Zwicky und rechts Herr Lovis zu sehen sind. Wir bitten die Betroffenen und unsere Leser um Entschuldigung.

Im Abschnitt «Lugnez» auf Seite 66 sollte es in der 5. Zeile heissen «Gemeindeatzung».