

Auf dem Berg gesömmert = Après l'estivage

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): - **(1937)**

Heft 10

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-778122>

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.



Auf einer Alp am Niesen – Sur un alpage du Niesen

Auf dem Après

Nach der Alpbefahrt, wenn das Vieh gesömmert und prächtig in die Ställe zurückgekehrt ist, trifft der Bauer die Wahl der grossen Markt, der auf den Zinstag und auf den Winter, für Haushalt und Sparbuch ein rundes Sümmchen abwerfen soll. Wenn der Morgen dämmert, belebt sich die Strasse: Meister und Knechtlein im blauen Burgunderkittel, auf dem Filzhut ein Edelweiss, den Haselstock in der Hand, führen die schwere « Ware » am kurzen, um die Hand geschlungenen Strick zum Verkauf. Bald wird auch die Talweide eingeschnitten. Und der Heustock ernährt nicht den ganzen Viehbestand. Denn der Frucht- und Gartenanbau nimmt jährlich zu. Darum werden « Bläss » und « Stern » und das trächtige Jungrind auf Martini abgesetzt. Martini — die grosse Marktzeit — bringt noch einmal gut Wetter, milde Sonne, das Martins-sömmern schenkt einen hellen Tag. Der Markt ist ein Fest; denn wenn der Handel sich mit althergebrachter Bedächtigkeit abgewickelt hat, wenn Bauern und Händler in der Gaststube sitzen, die Bäuerinnen einkaufen und Burschen und Knechte an den Schiessbuden stehen, dann schwingt sich auf einmal Tanzmusik auf. Im « Löwen », im « Bären », im « Rössli », im « Kreuz » und in der « Sonne » gibt es Betrieb. Und nun geht es hoch her wie an der Musterung. Spät in der Nacht erst kehrt die Jungwelt aus dem Flecken in die Dörfer, Weiler und fernabliegenden Einzelhöfe zurück.

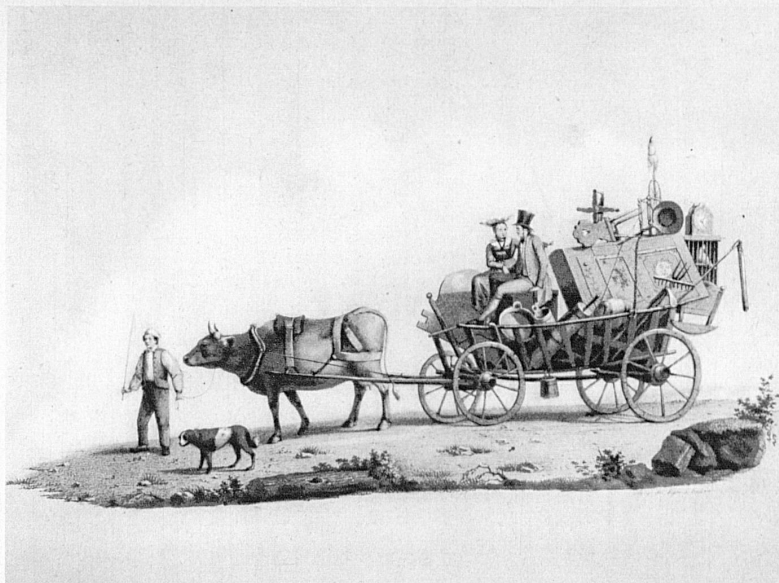


Fondue, ein richtiges Fest- und Freundschaftessen, denkbar einfach zu bereiten, bestehend aus lauter « Urstoffen », Käse, Brot, Wein, Gewürz . . . Rund um ein Steingutpfännchen, aus dem der starke, tausend Erinnerungen wachrufende Duft aufsteigt, verbreitet sich herrliches Behagen. Fröhlichkeit, Einfachheit, Wohlwollen schliessen alle zusammen, die ihr Brot eintauchen in den gemeinsamen Fonduetopf — La fondue, véritable festin montagnard de l'amitié, est des plus simples à préparer, il n'y entre que des produits naturels: fromage, vin, épices. Du « caquelon » de terre cuite où se fait la fondue et dans lequel chacun trempe son pain à la pointe de sa fourchette, monte une délectable odeur qui à töt fait de créer entre les convives une atmosphère de simplicité, de bienveillance et de franche cordialité propice aux échanges de confidences et de souvenirs . . .



Selten sömmert ein Bauer allein sein Vieh auf eigener Alp. Der « Berg » gehört meist einer Genossenschaft oder einer Gemeinde. Der Käseertrag wird nach der Alpentladung je nach der Zahl der Genossenschaftsanteile gleichmässig verteilt. Zum Chästeilet im Justistal am Thunersee erscheinen die Genossenschafter mit Karren, « Schneggen » (hinteren Wagen, vorn Schlitten), Maultieren und Räten und holen ihren Anteil auf dem Stadel ab — Il est rare que l'alpage appartienne à un seul paysan. La « montagne » est généralement la propriété d'un syndicat agricole ou d'une commune. Le fromage obtenu est réparti entre les associés selon le nombre des parts sociales qu'ils possèdent. Lors de la répartition du fromage dans la vallée de Justis, près du lac de Thoun, les ayants-droit viennent chercher leur part à l'alpage commun et l'emportent sur un char, un « tsergosse » (mi-char, mi-traineau), à dos de mulet ou à dos d'homme

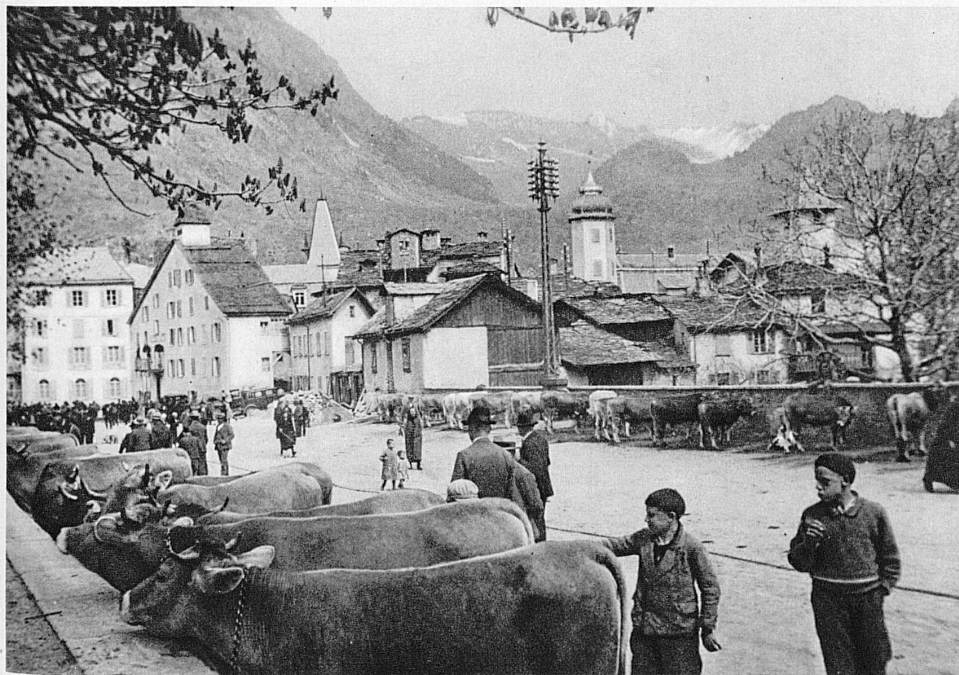
Berg gesömmert l'estivage



Ein Luzerner Brautfuder in alter Zeit – Char de fiançailles du bon vieux temps dans le canton de Lucerne

Une fois le bétail descendu de l'alpage et rentré dans les étables de la plaine, le paysan fait son choix pour la grande foire dont il devra rapporter la somme rondelette lui permettant de payer son fermage et de passer l'hiver. De grand matin la route s'anime: maîtres et domestiques, en blouses bleues, un edelweiss au chapeau, le bâton de coudrier à la main, conduisent à la foire les animaux bons pour la vente. Bientôt les prés de la vallée seront couverts de neige et le foin de la grange et du fenil ne suffirait pas pour toute l'étable, car la culture des céréales et des légumes prend de plus en plus d'extension. C'est pourquoi « Prince », « Hercule » et la génisse portante seront vendus à Saint-Martin. La Saint-Martin et sa grande foire ramènent quelques jours de beau temps et l'« été de la Saint-Martin » n'est pas une illusion, même s'il ne dure qu'un jour. La foire est aussi une fête, car lorsqu'après avoir parlé affaires avec toute la prudence traditionnelle, agriculteurs et marchands se retrouvent à l'auberge, tandis que les paysannes font leurs emplettes et que les jeunes exercent leur adresse aux tirs-pipes des forains, la musique invite soudain tout ce monde à la danse. Le « Lion d'Or », l'« Ours », le « Cheval Blanc », le « Soleil » et les « XIII Cantons » connaissent alors l'affluence des grands jours et il est déjà tard dans la nuit quand la jeunesse villageoise quitte la ville pour regagner ses hameaux.

Phot.: Budry, Jost



Ganz grosse Viehmärkte finden alljährlich im Herbst statt in Ilanz, Thusis, Einsiedeln, Schwyz, Altdorf, Thun, Erlenbach i. S., Zweisimmen, Frutigen, Interlaken (Mitte Oktober bis Ende November 1937). Früher wurden von den Schweizern vor allem die oberitalienischen Märkte beschickt. Gegen das starke Alpenvieh tauschten sie das Getreide der Lombardei ein und was der italienische Handel über Genua und Venedig aus dem Süden und aus dem Osten einführte – De grandes foires au bétail auront lieu de mi-octobre à fin novembre à Ilanz, Thusis, Einsiedeln, Schwyz, Altdorf, Thoun, Erlenbach (Simmental), Zweisimmen, Frutigen, Interlaken. Jadis, les Suisses fréquentaient surtout les foires de l'Italie septentrionale. En échange de leur bétail, ils en rapportaient des céréales et les différents produits que les commerçants italiens importaient par Gênes et Venise du Midi et de l'Orient



Urgemütliches Volksleben entfaltet sich am Zibelemärit in Bern. Aus dem Wistenlach zwischen Neuenburger- und Murtensee vor allem stammen die Zwiebeln, Schwarzwurzeln und verschiedenen Gemüsesorten, mit denen die Bundeshauptstadt an diesem Markt im November für den ganzen Winter versorgt wird – Une tradition populaire encore bien vivante: la « Foire aux Oignons » de Berne. C'est surtout du Vully, la région qui s'étend entre le lac de Neuchâtel et celui de Morat, que proviennent les oignons, scorsonères et autres légumes dont la ville fédérale, à cette foire de novembre, fait provision pour tout l'hiver