

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 33 (1929-1930)
Heft: 10

Artikel: Das Binntal : in Landschaft und Volkstum [Schluss]
Autor: Binder, Gottlieb
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-667057>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Die frühesten Blumen.

Florens kecke Kinder
Sind voll Zuversicht,
Selbst der böse Winter
Schreckt das Völkchen nicht.
Solde Blütensterne
Lebten unterm Schnee,
Blickten da so gerne
Heimlich in die Höh.

Tausendschönchen träumte
Neben Bienensaug,
Seinen März veräumte
Nicht das Veilchenaug.
Eh' mit Sturmesflößen
Lenz sich Weg gebahnt,
Sind sie dagewesen
Bald und ungeahnt.

Martin Greif.

Das Binnthal.

In Landschaft und Volkstum
von Gottlieb Binder.

(Schluß.)

Die landschaftlichen Verhältnisse.

Der Eigenbesitz des Binnthalers besteht aus Gebäuden, Äckern und Mattland; die Allmend, der Wald und die Alpweiden sind Eigentum der Bürgergemeinde und gehören somit allen Bürgern gemeinsam. Das Ackerland von Schmidighäusern (Binn oder Binn-Dorf) zieht sich an stark geneigtem sonnigem Hang von Zebinnen talaufwärts bis über Binn hinaus. Es ist sehr zerstückelt und fast ausnahmslos mit Roggen, Gerste und Kartoffeln bepflanzt. Selten sind die Hanf-, die Flachs- und die Bohnenäckerchen. In leuchtenden Farben prangen im Halmenfelde der Mohr, die Kornblumen und die Raden, und würzig duftet am Ackertrand die Kamille. Die Äcker von Binn-Dorf sind viel steiler als diejenigen von Im Feld und deshalb mühsamer zu bearbeiten. Pflüge und Wagen gibt es im Binnthal nicht. Die hängenden Ackerchen werden vor der Aussaat des Roggens (Ende August) mit der Breithaue „geheuvt“, das heißt umgegraben. Der Roggen reift gegen Mitte August. Weil im selben Acker zwei bis drei Mal hintereinander Roggen angebaut wird und die Zeit der Ernte und diejenige der Aussaat fast zusammenfallen, so wird — um Zeit für die Zurüstung des Ackers, besonders das Düngen, zu gewinnen — der Roggen in der Regel etwas zu früh, also vor Mitte August geschnitten. Dies hat dann zur Folge, daß die Körner besonders in nasskalten Jahrgängen auf dem Ofen gedörret werden müssen, bevor sie in der Mühle gemahlen werden können. Der reife Roggen wird früh morgens „taunäß“ mit der Sense geschnitten und nachmittags in Garben gebunden, nach Hause getragen und dann im November oder

Dezember mit dem Flegel gedroschen. Zur Mühle bringen ihn die Leute meist in Holztaufen, die zwei „Fischel“ (1 Fischel zu $23\frac{1}{2}$ l) fassen. Der Müller bezieht als Mahllohn $\frac{1}{20}$ des Mehlertrages.

Nachdem der Acker zwei bis drei Jahre lang mit Roggen bepflanzt gewesen, wird er dann ebensolange mit Kartoffeln bestellt. Neben Kartoffeln und Roggen wird ziemlich viel zweizeilige Sommergerste angebaut; auf der Belg von Im Feld sieht man da und dort auch ein mit Bohnen (Pferdebohnen, „Söibohne“) oder mit Flachs bepflanztetes Ackerchen.

Das Wiesland ist ebenfalls stark zerstückelt. Mitte bis Ende Juli findet die Heuernte statt. Das stark duftende Heu wird von den Männern in großen Bürden nach der „Schier“ getragen und später daselbst verfüttert. An einer Scheune haben oft drei bis vier Familien Anteil, und es gibt Bürger, die je nach der Lage ihrer Wiesen an zwölf bis vierzehn Scheunen Anteil haben. Die Voralpen bestehen zum größten Teil aus Weide, sowie aus Wiesland, das geheuet wird. Im Monat November und Dezember zieht der Bauer mit seinem Vieh in die höheren Voralpen hinauf und verfüttert das daselbst gewonnene Heu. Die Hütte, die er auf der Voralp mit seinem Vieh bezieht, weist neben Scheune und Stall auch ein Stübchen auf, das ihm als Wohnung dient. Sobald die Dürrfutterbestände der Voralp zur Neige gegangen sind, zieht der Bauer mit seinem Vieh wieder zu Tal und hier von einer Scheune zur andern, bis sämtliches Heu aufgezehrt, der Winter um und der Sommer wieder ins Land gekommen ist.

Der durchschnittliche Viehstand eines Bauern



Binn mit der Antoniuskapelle, der Brücke und dem Gemeindebackhaus
(das niedrige, mit Kamin versehene Häuschen im Vordergrund links).

Phot. Wehrli-Verlag, Rütliberg b. Zürich.

besteht aus 3—5 Röhren, 4—6 Stück Galtvieh, 3—5 Ziegen und zwei Schweinen. Die Schafhaltung ist stark zurückgegangen. Während früher auf jede Haushaltung 5—6 Stück Lämmer und jeden Sommer (einschließlich der Dingschafe) eine Herde von 800 Stück zu Berg getrieben wurde, ist letztere bis auf 200 oder 300 Stück zurückgegangen, worunter sich zudem viele Dingschafe aus dem Rhonetal befinden. Es ist deshalb begreiflich, daß im Binntal auch das Spinnen und Weben von Schafwolle zurückgegangen ist. Früher bezog der Schafhirt als Entschädigung vom Stück einen Franken, heute, um zu einem angemessenen Lohn zu kommen, drei Franken.

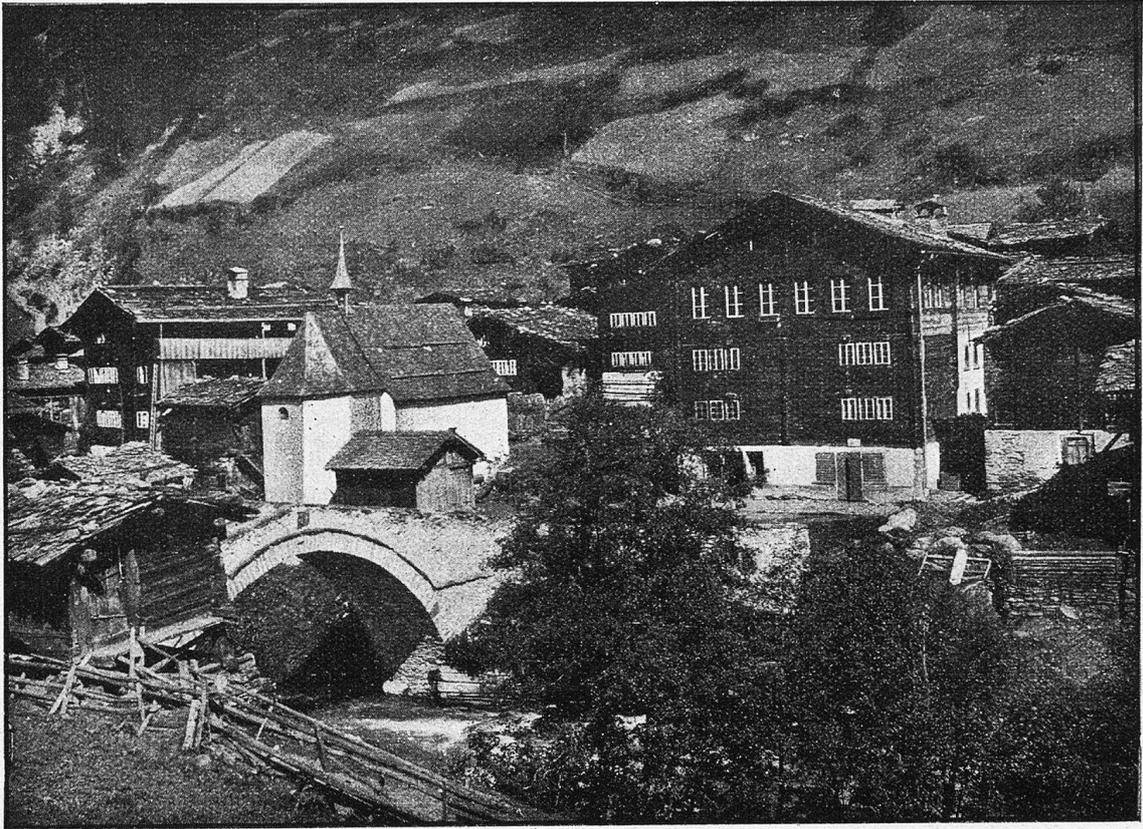
Der Durchschnittspreis für einen Quadratmeter Wiesland beträgt 30 Rappen. Große Wasserleitungen bestehen im Binntal nicht. Die Bauern begnügen sich damit, das Wasser zur künstlichen Bewässerung ihrer Grundstücke den allenthalben von den Bergflanken herabkommenden Sturzbächen zu entnehmen. Da diesem Wasser die Düngemittel des Gletscher-

wassers fehlen, werden die Wiesen und Äcker sehr ausgemagert und müssen fleißig gedüngt werden.

In den Gärten von Binn-Dorf, Gießen und Im Feld werden Zwiebeln, Kohl, Bohnen, Kürbisse („Kiebli“), Runkelrüben („Rettrich“), Salat, Petersilie und Kohlraben gepflanzt. Vereinzelt trifft man in den Gärten auch den Kirschbaum (Steinkirsche) und den Birnbaum; im Im Feld habe ich sogar einige Apfelbäume getroffen. Die Früchte der genannten Obstbäume werden aber nicht groß und reifen spät. Im Haushalte werden auch die roten Beeren des Hollunders, die Preisel- und die Heidelbeere verwendet.

Das Alpweiden.

Die Binneralpen liegen an den Bergketten, die sich beidseits der Binna in östlicher Richtung gegen das Dfenhorn hinziehen. Die ertragreicheren liegen rechts der Binna, sonnenhalb, die andern links oder schattenhalb. Zu den ersteren gehören die Alpen Galen, Schinnern, Tschampi-



Aus dem Binntal: Brücke, Kapelle und Bürgerhaus in Schmidigenhäusern.

Phot. von F. W. Schwarz, Zürich.

gen, Welschigen, Glaisigen, Eggern und Jännigen, zu den letztern Schappelalp, Messeralp und Lercheltalp. Von den sonnseitigen Alpen befindet sich lediglich die schöne Galenalp im Besitz der Bürgergemeinde Binn — alle andern sind Eigentum begüterter Walliser im Rhonetal —; die schattenhalb gelegenen Alpen dagegen gehören alle zu Binn. Schon im 15. Jahrhundert sahen sich die Binner genötigt, bei Bürgern der Gemeinden Ernen, Grenchols und andern Orten Geld aufzunehmen und dafür die oben genannten Alpen zu versehen. Da die Binner auch in der Folgezeit arm blieben, war es ihnen bis heute nicht möglich, jene Alpen wieder in ihren Besitz zu bringen. Die Alpen der Auswärtigen sind ausnahmslos Privat Alpen. Wenn der Eigentümer einer solchen Alp nicht so viele Kühe auftreibt, als er Alprechte besitzt, verpachtet er diese zu 30—40 Franken pro Kuh. Beim Verkauf solcher Alprechte werden meist hohe Preise (600—800 Franken pro Kuh) erzielt.

Die Gemeindealpen von Binn werden alle zehn Jahre frisch verteilt. Bei diesem Anlasse hat jeder Gemeindegensasse das Recht zu wählen, auf welcher Alp er für die nächsten zehn

Jahre sein Vieh fösommern will. Die Zuteilung geschieht am letzten Augustsonntag jedes zehnten Jahres auf der „englischen Matte“. Dasselbst werden drei Stöcke aufgestellt, von denen jeder mit dem Namen einer Alp (Galen, Schappel, Messern) bezeichnet ist. Nun begibt sich jeder Bürger zu dem Stocke, der den Namen derjenigen Alp trägt, welcher er zugeteilt zu werden wünscht. Gewöhnlich stellen sich nun die meisten Bürger bei demjenigen Stocke auf, der mit dem Namen der extragreichsten Alp bezeichnet ist. Es kommt aber auch vor, daß der eine und andere sich aus freien Stücken zu einem andern Stocke begibt, weil er beim ersten Stock einen oder mehrere Genossen bemerkt hat, mit denen er nicht auf der nämlichen Alp fösommern will, weil er mit ihnen nicht auf gutem Fuße steht. Zeigt es sich am Schlusse, daß für die eine oder andere Alp zu viele Anwärter sind, so entscheidet das Los. Weil die Viehbestände der einzelnen Bürger im Laufe der zehn Jahre wechseln, findet jedes Jahr am ersten Maissonntag die sogenannte Viehaufzählung statt. Ergibt es sich dabei, daß für eine der drei Alpen mehr Vieh „aufgezählt“ wird, als sie „Satz“ hat, so entscheidet wiederum das Los.

Die Alpzeit für fremdes und einheimisches Vieh dauert meistens 85—90 Tage, in der Regel vom 20. Juni bis Mitte September. In den ersten Tagen nach der Alpauffahrt wird das Vieh vom Ortspfarrer gesegnet. Als Entschädigung erhält dieser von jedem Sennstum einen Zieger im Werte von zirka 10 Franken. Jedem Sennstum sind zugeteilt: ein Senn, ein Hirt, ein Zuhirt oder „Dinner“ und ein kleiner Hirt oder „Zuwerrer“ (ein Knabe im Alter von 8—12 Jahren). Der Senn hilft beim Melken und besorgt in der Sennhütte das Käsen; überdies ist es seine Obliegenheit, den Käse mittelst eines Reß nach dem Käsefeller zu tragen (sofern für diesen Dienst nicht ein Maultier zu Gebote steht), der sich meist im untersten Alpstafl befindet. Da der eingelagerte Käse viel Arbeit (Salzen usw.) verursacht, bevor er verkauft werden kann, muß der Senn den oft beschwerlichen Weg von der Sennhütte bis zum Käsefeller in der Regel täglich zurücklegen. Der Zuhirt oder Dinner bereitet den Zieger, er schafft das zum Kochen und Käsen erforderliche Brennmaterial herbei und besorgt den Umzug, wenn die Alpstafl gewechselt werden. Der Hirt hütet die Herde, und der kleine Hirt oder „Zuwerrer“ dient überall da, wo man ihn gerade braucht.

Der Senn bezieht für seine Arbeit während der ganzen Alpzeit 200 Franken in bar, 25—30 Kilogramm Käse und 6—10 Stück Zieger, der Hirt 160—200 Franken in bar und 6—10 Stück Zieger, der Zuhirt oder Dinner 140 bis 180 Franken und 6—10 Stück Zieger und der kleine Hirt 50—80 Franken in bar und 4—6 Stück Zieger. Überdies werden den Genannten sofern man mit ihren Leistungen zufrieden ist, im Herbst „Trinkgelder“ verabreicht: dem Sennen 50—80 Franken, dem Hirten 50—70 Franken, dem Dinner 40—60 Franken und dem kleinen Hirten zirka 20 Franken. Den Sommer über beziehen die Alpler für jede Alpkuh vom Eigentümer pro Alpzeit 2 kg Brot und 2 kg Käse, meist Magerkäse. Der Dinner muß diese Nahrungsmittel in Binn abholen und zur Sennhütte befördern. Die Eigentümer der Privatalpen schicken die genannten Lebensmittel nach Binn oder bestellen sie in Binn selbst und lassen sie vom Zuhirten daselbst abholen.

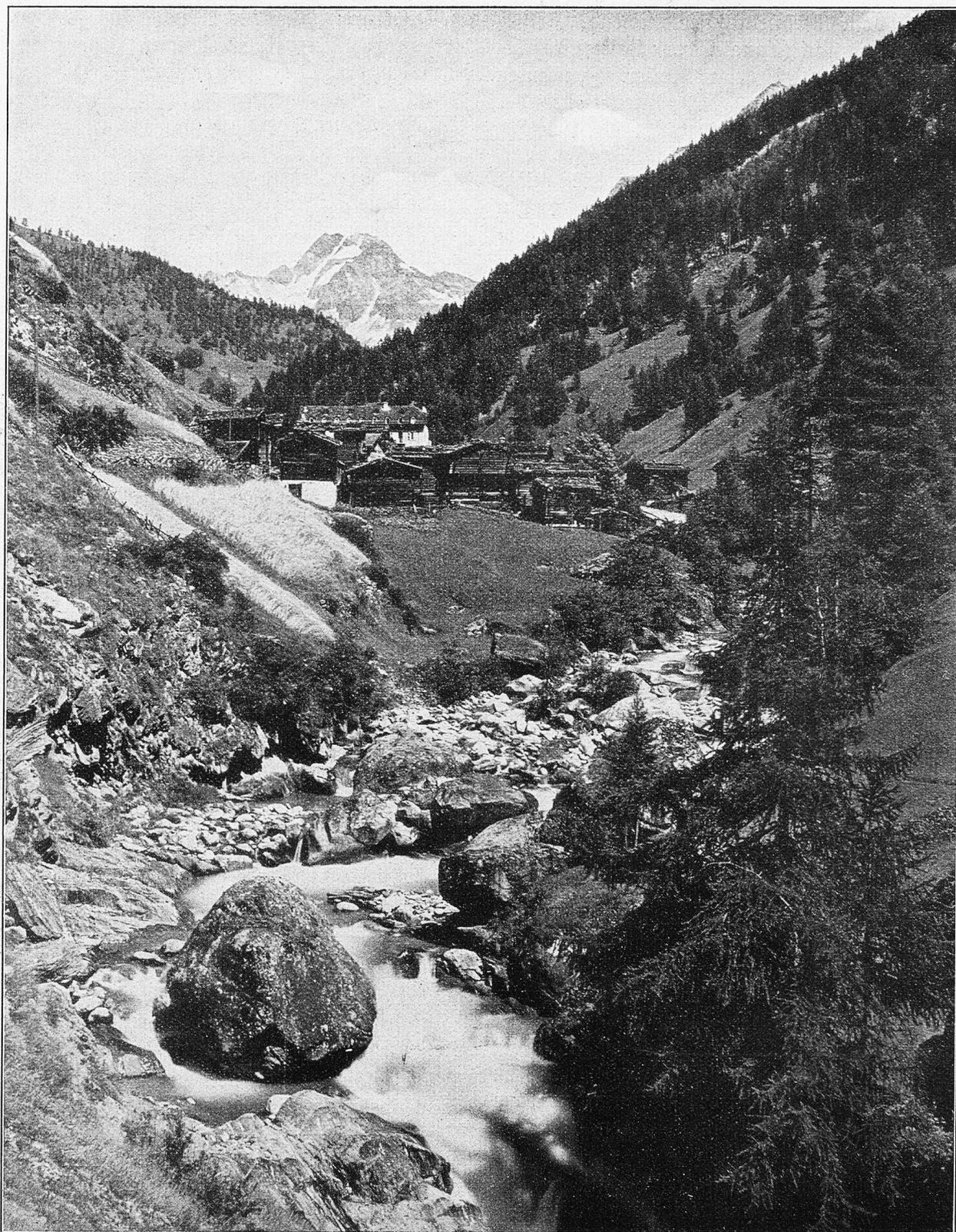
Am Morgen essen die Alpler meist in Milch gekochten Mais oder Reis, des Mittags Brot, Käse und ab und zu etwas Fleisch und des Abends Zieger und Milch (sogenannte „Ziegerfüfi“), Brot und Käse.

Die Milch jeder Kuh wird während der Alpzeit drei Mal je morgens und abends von den Sennen gemessen: anfangs Juli, Ende Juli und Mitte August. Daraus berechnet man den Nutzen einer Alpkuh, das heißt ihren Anteil an dem im Herbst zum Verkaufe gelangenden Käse. Ein Beispiel: der Milchertrag einer Kuh beträgt am ersten Meßtag morgens 6,3 l, abends 6,6 l, am zweiten 7,2 l und 7 l, am dritten 5,5 l und 5,2 l, total also 37,8 l. Die 37,8 l durch die Anzahl der Messungen, also durch 6 geteilt, ergeben den durchschnittlichen täglichen Milchertrag, 6,3 l. Da auf einen Durchschnittsliter Milch pro Alpzeit 11—14 kg Käse und auf 1,8 l bis 2 l Milch ein Stück Zieger gerechnet werden, beträgt der Nutzen dieser Kuh rund 75—80 Kilo Käse und 4 Stück Zieger.

Der Gemeindegänger von Binn muß als Entgelt für die Sömmierung eines Kalbes einen Tag im Gemeindegwerk auf den Gemeindealpen (Instandhaltung der Alpen, Hütten, Wege usw.) arbeiten oder 2½ Franken in bar an die Gemeindegasse bezahlen, für ein sogenanntes Menschenrind (ein- bis zweijährig) zwei Tage Gemeindegwerk oder 5 Franken in bar, für ein Zeitrind (zwei- bis dreijährig) drei Tage Gemeindegwerk oder 7½ Franken und für eine Kuh vier Tage Gemeindegwerk oder 10 Franken. Für Dingvieh, das heißt für auswärtiges Vieh, das auf den Binner Gemeindealpen gesömmert wird, ist als sogenanntes Grasgeld zu bezahlen: für Zeitrinder 35 Franken, für Menschenrinder 30 Franken und für Kälber 20—25 Franken. Für Kühe wird das Grasgeld nach dem Milchertrag berechnet. Diese Ansätze gelten in der Regel auch für die Privatalpen.

Zur Zeit des Alpauszuges erscheinen die Käsehändler. Sie gehen den Käsefellern nach, prüfen die Qualität des Käses und schließen ihre Käufe ab. Für 1 Kilo halbfetten Binnerkäse werden gewöhnlich 2,60 Franken bezahlt. Der verkaufte Käse wird mittelst des Reß oder auf Schlitten (bei schneefreiem Boden) nach Imfeld geschafft und von dort meistens per Achse talauswärts auf eine der nächsten Furkabahnstationen befördert.

Auf den Binner Alpen sind weder Hirtenfeste noch der Alp- oder Betruf heimisch; ja der Wanderer hört von den Hirten nicht einmal einen herzhaften Tödlar. Nachdem die auswärtigen Hirten und Herden das Tal verlassen haben, wird es doppelt einsam in Binn.



Das Binntal gegen das Ofenhorn.

Phot. Wehrli-Verlag, Rütli-berg b. Zürich.

Wanderung durch das Längtal und das Binntal.

Wer, vom Rhonetal herkommend, Heiligkreuz im Längtal (Langtal oder Langental) besuchen will, zweigt beim Weiler Zenbinnen rechts vom Talweg ab, überschreitet bei der Sägerei die Binna und wandert in südlicher Richtung dem reißenden Langtalwasser entlang. Der sehr mäßig ansteigende Weg führt bis unmittelbar vor Heiligkreuz durch den Wald. Jenseits des Baches geleitet ein ebenfalls von Zenbinnen ausgehender, steil ansteigender Weg den Wanderer über Trinimatten, Grumeln, Rufibord in das südlich vom Breithorn sich hinziehende, durch seine Alpenflora berühmte Saffischtal, das nicht mehr zu Binn, sondern zu Gremgiols gehört. Bei Heiligkreuz weitet sich das Längtal. Der kleine, weltentlegene Ort besteht aus der berühmten Wallfahrtskapelle und einem Gasthaus auf der rechten und einigen schwarzbraunen Häusern auf der linken Seite des Kriegalpwassers. Heiligkreuz ist nur im Sommer bewohnt, und auch dann trifft man selten mit einheimischen Leuten zusammen; der Ort ist wie ausgestorben. Einst scheint er dichter bevölkert gewesen zu sein, sollen doch nach obiger Sage ehemals durch den schwarzen Tod in Heiligkreuz 30 Jungfrauen weggerafft worden sein. Das Gasthaus oder Kurhaus ist ein von Sonne und Bergluft braun gebeizter Holzbau, der sich von den übrigen Häusern nur durch seine Größe unterscheidet und durch die im Bergwind hin- und herschwankende Fahne als Gasthaus erkennbar ist. Sein Besitzer ist ein Abkömmling eines katholisch gebliebenen Zweiges der bekannten Escher von Zürich, der sich zur Zeit der Reformation in Simpeln am Simplonpaß niedergelassen hat.

Wer sich nach Ausspannung und Weltabgeschiedenheit sehnt, findet beides in dem schlicht und gut geführten Gasthause des Herrn Escher in Heiligkreuz. Die Wallfahrer, die während der guten Jahreszeit zu der sagenumspunnen Heiligkreuzkapelle wallfahren, stören die Ruhe des geweihten Ortes nicht.

Ins Talrund von Heiligkreuz hernieder grüßen das Helsenhorn mit seinem charakteristischen Felskopf und das 3186 m hohe Hülshorn. Zwischen den beiden Bergen führt der Ritterpaß (2692 m) durch die ebene, teils sumpfige, teils steinige, düstere Kuppen, die oberste Talstufe des Längtals, nach Italien; links oder

östlich vom Helsenhorn dagegen gelangt man über die Kriegalp und den Kriegalppaß nach Ai Ponti am Fuße des Cherbading.

Von Heiligkreuz erreicht man Binn in vierzig Minuten. Man geht nicht nach Zenbinnen zurück, sondern zweigt unterwegs rechts vom Talweg ab und gelangt auf heimeligem Wiesenpfade unterhalb Willeren vorbei an die gewölbte Steinbrücke von Schmidigenhäusern, welche die Jahreszahl 1564 trägt. Auf dem kurzweiligen, sauberen Wege von Willeren nach Binn grüßt man nochmals die herrlich gelegene, ehrwürdige Kirche zu Willeren mit ihrem malerischen, versonnenen Turm. Sie ward gegründet, als die Talschaft Binn am 25. Februar 1226 vom Kirchspiel Ernen abgetrennt und zu einer eigenen Pfarrei erhoben wurde. Man gewinnt auf dem genannten Wege einen Überblick über die Felder, Wiesen und Wälder am sonnseitigen Berghang des Binntals und über die malerisch gruppierten dunkelbraunen Häuser von Binn mit ihren hübsch angeordneten, weißgerahmten Fenstern, die meist mit den herkömmlichen Hausblumen geschmückt sind. Das in Stein erbaute Hotel Ofenhorn am östlichen Ende von Binn fällt aus dem Rahmen des schlicht und schön gefügten Dorfbildes heraus.

Wir wandern nun auf der linken Seite der Binna, an dem mit Lannenwald bewachsenen schattseitigen Berghang entlang talaufwärts, an Hofji vorbei nach dem Weiler Gießen, der nur aus wenigen, beidseits der Binna stehenden Häusern und einer der Gottesmutter geweihten Kapelle (links der Binna) besteht, zu der das Volk des Binntals je am 4. Augustsonntag einen Bittgang ausführt gegen Muthren, Lawinen und Überschwemmungen. Eine Sage erzählt: „Eine der schönsten Matten im Binntal war in den Gießen, wo eine Marienkapelle steht. Diese Matte hieß ihrer Schönheit und Fruchtbarkeit wegen die „englische Matte“. Jetzt liegt sie unter Schutt und Geröll.“

Das gläubige Volk von Binn verehrte in dieser Kapelle die allerheiligste Jungfrau Maria. Das war dem Teufel nicht recht. Er beschloß, Kapelle und Matte zu verwüsten. Daher ließ er oben im Gebirge eine schreckliche Muhr losbrechen. Aber im selben Augenblick erschien vor der Kapelle ein Fräulein von wunderbarer Schönheit mit einem weißen Stab in der Hand. Mit diesem lenkte es Stein und Schutt hinweg, so daß die Kapelle unverfehrt blieb.“

Weiter talaufwärts, dreiviertel Stunden von

Binn entfernt, folgt Im Feld, der — am steilen, holperigen Pafsweg gruppierte —, malerischste Weiler des Binntals. Die neu erstellte Mühle steht links, das Dörfchen rechts von der Brücke. Nördlich und westlich vom Dorfe liegt sanft ansteigend die mit Roggen, Gerste, Kar-

aber fast ununterbrochen durch schattenspendenden Lärchenhochwald. Am Wege stehen vereinzelt mächtige Exemplare von Lärchen, von denen die eine und andere schon gestanden haben mag, als die Eidgenossen mit ihren Hellebarden und langen Spießzen hier vorbei über den



Vom Gottesdienst zurückkehrende Binntaler. Phot. von F. W. Schwarz, Zürich.

toffeln und Bohnen bestellte, extragreiche Ackerzerg und droben an wiesengrünem, steilem Hang zieht sich die schöne Galenalp gegen das Gandhorn hinauf. In den Gärten von Im Feld sah ich neben üppig grünendem Gemüse das heilkräftige Liebstöckel (*Levisticum officinale*, im Volksmund „Stacklaub“ genannt). Von Im Feld an beginnt der stellenweise sehr steinige und holperige Pafsweg stark zu steigen, führt

Albrun nach der mailändischen Ebene zogen, woselbst nach den heißen, blutigen Tagen von Pavia, Novarra und Marignano mancher von ihnen „im Rosegarte z'Mailand“ zur letzten Ruhe gebettet wurde.

Es ist ein stilles, zum Nachdenken anspornendes Stück Weges, das von Im Feld durch den herrlichen, ehrwürdigen Lärchenwald nach Jennigenkeller führt. Einzig der Jubelruf der

weißschäumenden Sturzbäche und das uralte, schwermütige Lied der Binna unterbrechen die Stille. Drüben über der Binna fällt der Lengenbach zu Tal, in dessen Umgebung die berühmten Binnentaler Mineralien gefunden werden, und hoch über dem Lengenbach zieht sich der Geißpfad von der Messeralp an den romantischen Geißpfadseen vorbei nach Ponti im Stalienischen.

Über Jennigenkeller erreichen wir Tschampigenkeller (1884 m), den Käsefeller der Alp Tschampigen, der gegenwärtig den besten Binnentaler Käse liefern soll. Von Binn bis Tschampigenkeller steigt der Weg um 500 m. Jenseits der Binna liegt die Vercheltialp, einst die ertragreichste, heute die extragärmste, von Steintrümmern bedeckte, ausschließlich mit Galtvieh bestockte Binnentaler Gemeindealp. Um die Tschampigenalp und den Tschampigenkeller weht folgende Sage: „In der Tschampigeralp schickte einst ein Senn den Dinner in einen tieferen Stafel, um den dort zurückgebliebenen Sauertrank zu holen. Als der Dinner in die offene Hütte trat, sah er einen Mann neben dem Traich (Molkeneffig) sitzen, der, den Arm auf die Lanse gestützt, den Kopf in der Hand wiegte. In größter Angst stürzte der Dinner aus der Hütte fort und meldete dem Sennen, was er gesehen. Gleichzeitig beteuerte er, daß er den Sauertrank nicht mehr zu holen wage — um alles Geld in der Welt nicht. Der Senn maß der Erzählung des Dinners wenig Glauben bei und ging selbst. Doch richtig, was der Dinner gesehen, sah er nun selbst. Der Fremde saß noch immer in der gleichen Stellung an die Lanse gelehnt. Der Senn näherte sich dem geheimnisvollen Mann, hob unerschrocken dessen Arm vom Tischelrähel und sagte: „Wärli, z'Träich möäß i hä.“ Der Fremde hob seufzend sein Haupt zum Sennen empor und sah ihn mit zwei großen, traurigen, verträumten Augen an und sprach: „So nimm dü z'Träich, wiels möäst hä, hätti immer tha, was i hätti fellä, brüchti nit hie z'sitzä.“ Bei diesen Worten züngelten ihm Flammen aus Mund und Augen. Von diesem Tage an hatte der Senn sehr viel Glück und wurde ein reicher Mann; der Dinner aber blieb ein armer Teufel. Den Fremden aber sah von diesem Tage an keine Menschenseele mehr.“

Eine andere, mit der benachbarten Welschigenalpe verbundene Sage lautet: „In einer Hütte in der Welschigeralpe im Chin soll auch

nicht alles geheuer sein. Dasselbst waltete vor Zeiten ein Senn, der seine Pflicht arg vernachlässigte. Durch seine Schuld wurden viele Käse und Zieger verdorben. Auch hat er dem lieben Vieh nicht viel nachgefragt und hat lieber am Abend geflucht, statt, wie üblich, das Evangelium des hl. Johannes zu beten. Im Winter starb der Mann und es bezog im nächsten Sommer ein anderer seine Hütte. Wenn nun der neue Senn mit dem Käsebereiten und Scheiden zu Ende war, kam der Verstorbene in die Hütte, zündete ein Feuer an, rückte den Kessel über und hantierte geschäftig hin und her wie ein richtiger Senn. Jedesmal nach getaner Arbeit trat er vor die Hütte und betete laut das Evangelium des hl. Johannes, worauf er weinend und betend wieder für einen Abend verschwand. Das geschah jeden Abend, und der arme Verstorbene mußte das nach dem Tode nachholen, was er im Leben vernachlässigt hatte und so Sühne leisten für seine einstigen Fehler.

Östlich von Tschampigenkeller führt der Weg durch eine enge Schlucht, überquert den Wiesenbach (Wiesenbach) und führt an der Hütte Rühstafel vorbei in ziemlich steilem Anstieg über verwitterte Dolomittöpfe zu dem 2110 m hohen „Blatt“ hinauf, das zu den botanisch interessantesten Fundstellen des Binnentals gehört. Der Lärchenwald ist unterhalb Tschampigenkeller zurückgeblieben. Gegen das „Blatt“ hin wechselt gutes Weideland mit torfigen Stellen und kalkhaltiges Felsgestein (Bündnerschiefer und Dolomit) mit Gneis. An der Westseite des „Blattes“ — diesem sonnigen, freien, wilden Garten Gottes — blühen in verschwenderischer Fülle die Alpenrose, die verschiedenen Arten der Alpenveilchen und der Enziane, der herrlich duftende Alpenklee, die goldene Arnika (nicht in Beständen, sondern vereinzelt), der Alpenhelm, der Germer, die schwefelgelbe Anemone, die immergrüne Drabe (*Draba aizoides* L.), das Karpathenkäsenpfötchen und die Maiensäßblume (*Antennaria dioica* Gärtner), mehrere Pedicularisarten, Primeln, die Alpenlilie, die Silberwurz (*Dryas octopetala* L.) und verschiedene andere. Im sogenannten Chin fand ich am abschüssigen Ufer der Binna auch den Türkenbund (im Binnental „Goldrose“ genannt). Im weitern mag noch erwähnt sein, daß im Binnental an zwei Stellen (zum Beispiel ob Schmidigenhäusern) der Frauenschuh (im Binner Volksmund „Holzschuh“ genannt) und ob dem kleinen abflußlosen Halsesee, der gegenüber



Ecke auf dem Friedhof von Binn (Willeren) mit den für die Oberwalliser Bergtäler charakteristischen, hölzernen Grabkreuzen.

dem Wissenbach auf einer Bergterrasse liegt, die weiße Heidelbeere gedeiht.

Vom „Blatt“ aus überblickt das Auge die weiten Firnfelder des Ofenhorns, den Ofengletscher und den ausgedehnten Hahnsandgletscher. Der Albrun zieht sich vom „Blatt“ aus in südöstlicher Richtung durch das einförmige, sagenumwobene, stille Ochsenfeld, das oberste Weidegebiet des Binntals, an der Südwestflanke des Ofenhorns vorbei. Er verzweigt sich jenseits der Paßhöhe und führt in südlicher Richtung nach Ponti und ostwärts durchs Lebendüntal nach dem Pomat.

Der Albrunpaß mag dem Verkehr zwischen der Schweiz (Wallis) und Italien gedient ha-

ben seit Menschen im Binntal wohnen. Ein lebhafter Säumerverkehr beförderte aus dem Wallis Käse, Häute, Wolle und Leinwand nach Italien und brachte von dort Wein, Reis, Seide, Getreide und anderes zurück. Dieser lebhafteste Warenaustausch über den Albrun und den benachbarten Geißpfadpaß erlitt eine empfindliche Einbuße durch den Bau der Simplonstrafe und der Simplonbahn. Jedoch verkauften die Binner ihr Vieh und ihren Käse bis in die neuere Zeit hinein an italienische Händler, und italienische Schmuggler besaßen bis nach dem Kriege im Binntal ständige Warenlager an Tabak, Schokolade, Zucker und anderem. Heute ist Handel und Wandel zwischen hüben

und drüben unterbunden und der Verkehr über den Albrun und den Geißpfad lahm gelegt.

Die Binner setzen nun große Hoffnungen in die Straße, die in nächster Zeit vom Rhone-

tal aus nach Binn gebaut werden soll. Ob diese der an Glücksgütern armen Binnerbevölkerung die hochgespannten Erwartungen erfüllen — das ersehnte Glück bringen wird?

Bergtraum.

Lächelnd schloß ein Regenbogen
Aus zerblas'nem Nebelgrau,
Unter seinem Farbenwogen
Schlank und weiß stand eine Frau.
Talwärts hob sie an zu singen,
Tief und süß und sehnsuchtsvoll,
Daß es in die Schluchenzwingen
Und um Felsenbrüste quoll.

Selig heimwehliebes Sehnen
Hat die Weise angestimmt
Und ein Lächeln, das mit Tränen
Unnennbar zusammenschwimmt.
Dann verscholl es an den Hängen
Und verklang von Wand zu Wand,
Mit den Regenbogensträngen
Blick das hohe Weib und schwand.

Adolf Frey.

Poesie des Hungers.

Von Rudolf Schneyer.

Fridolin Sommer schlenderte durch die Geschäftsstraßen der Stadt und studierte in den Schaufenstern mit fleißiger Aufmerksamkeit alle jene Dinge, nach denen sein Magen zur Stunde lebhaft begehrte, die für Fridolin jedoch unkäuflich waren, weil es ihm augenblicklich selbst an der kleinsten Münze fehlte. In den letzten Tagen war mit lyrischen Gedichten nichts mehr zu verdienen gewesen, und der junge Poet fragte sich ernstlich, was er als Lyriker in diesem zwanzigsten Jahrhundert eigentlich zu tun habe... Es gab sicher noch nie eine unpoetischere, unromantischere, antiidealischere Zeit als diese, in der es fast eine Sünde der Natur ist, Poeten zu erzeugen...

Eben ging er durch eine Straße, die links und rechts mit Kaufläden gesäumt war. Die Auslagen der Schwarzengeschäfte reizten Fridolins Magen, wie das rote Tuch den in die Arena getretenen Stier. Der junge Mann nahm sich zusammen und versuchte möglichst unauffällig an den Auslagen vorbei zu kommen. Dabei knüpfte er den untersten Knopf seines Kittels zu und streichelte beruhigend mit der Hand über die Magengegend, als möchte er sagen: na, sei doch ruhig, es ist ja gar nichts, sei brav und leg dich...

Auf und nieder ging er die Straße. Im Gehen dachte er darüber nach, ob denn diese Fenster der Bäckereien, Mehlgereien, Delikatesgeschäfte, Konditoreien und Cafés die Grundlage des Lebens seien, ja, vielleicht die Grundlage der Poesie; denn seit er mit seinem Magen in Unfrieden lebte, war ihm auch alle Freude an der Lyrik verflogen, gefielen ihm seine eigenen Ge-

dichte nicht mehr. Es ist wirklich sonderbar, auf was für Fundamenten das Dasein beruht.

Gebannt von irgend etwas stand er vor dem Auslagenfenster einer Mehlgerei still. Sonst haßte er gerade am meisten diese Geschäfte, die immer so blutig nach Mord, Totschlag und Zerfleischung aussahen. Ja, der Anblick einer Mehlgerei konnte ihm die zarteste lyrische Stimmung verderben. Und jetzt war es gerade eine solche, vor der er interessiert stehen blieb. Den Blick energisch auf die Fleischstücke geheftet, das Kinn voll Nachdenklichkeit auf die Brust gesenkt, die Hände auf dem Rücken, versenkte er sich derartig intensiv in den Anblick, daß er das übrige Dasein vergaß.

So stand er da, als ein Bekannter ihn traf. Verdutzt hielt dieser inne und schüttelte den Kopf. Dann trat er, vor sich hinlachend, herzu und sagte: „Seit wann findet der Poet ein solches Objekt der Beachtung wert? Du bist sonst ein Erzidealist und verachtest solche Dinge, die fernab von allem Schönen liegen und nur dem Leibe dienen.“ Fridolin wandte sich um und erkannte seinen pfiffigen Freund Haller, der ein gutgenährter und wohlsituerter Bankbeamter war und sich nächstens den Luxus des eigenen Familienlebens leisten konnte.

„Fernab von allem Schönen?“ fragte er.

„So hast du sonst selber von derlei Dingen gesagt,“ ergänzte der Freund.

„Kann sein“, gab Fridolin zurück. „Vielleicht hatte ich damals das innere Wesen dieser Dinge nur noch nicht erfasst. Heute dünkt mich das alles gar nicht so fernab von allem Schönen. Im Gegenteil: so eine Mehlgerei hat sogar