

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band: 19 (1915)

Artikel: Bei den welschen Sennen
Autor: Luchsinger, Chr.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-111727>

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: 14.03.2025

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

Bei den welschen Sennen.

Vortrag gehalten in einigen Sektionen des Schweizer Alpenklubs.

Von Dr. Chr. Luchsinger, St. Gallen.

In unsern Tagen ziehen die Berggipfel den Menschen mächtiger an als die Alp, und doch hat diese ihren eigenartigen Reiz, ihren poetischen Zauber noch lange nicht verloren. Ist die Schnee- und Gletscherregion grossartiger, majestätischer, so ist dagegen die Alpenregion lieblicher, freundlicher, heimeliger. Mit Wohlgefallen ruht unser Auge auf der am steilen Abhang weidenden, im saftigen Grase lagernden oder in langem Zuge nach der Hütte ziehenden Herde. Mit Freuden lauscht das Ohr den Klängen der Herdenglocken und des Alphorns. Die Alp ist belebt. Über dieses Leben, das Leben der Herden und das Leben einfacher Menschen, der Sennen, möchte ich heute zu Ihnen reden, Ihnen erzählen, was ich auf meinen Kreuz- und Querwanderungen durch das Alpengebiet der französischen Schweiz gesehen und erlebt habe. Ich wanderte von Alp zu Alp, von Hütte zu Hütte, beobachtete die Sennen bei der Arbeit und liess mir alles zeigen und beschreiben, in der Absicht, die mundartlichen Bezeichnungen und Ausdrücke¹⁾ zu erfahren. Die erste, drei Monate lang dauernde Alpenreise, die mich vom Greyerzerland ins Engadin führte, diente mir zur Orientierung. Das zweite Mal besuchte ich nur eine beschränkte Anzahl von Orten, die auf Grund der ersten Erhebung als besonders wichtig erschienen. War die zweite Reise besser vorbereitet, so war dagegen die erste viel interessanter: es war eine Wanderung ins unbekannte Land, reich an Überraschungen, reich auch an Mühen und Sorgen.

Im Anfang freilich, so lange ich mich im reichen Vor-alpenlande, im Greyerzer- und Waadtland, bewegte, glich meine Wanderung einer Vergnügungsreise. Es war an

¹⁾ Die Anregung zur Sammlung der alpwirtschaftlichen und speziell der milchwirtschaftlichen Terminologie in den romanischen Alpendialekten der Schweiz verdanke ich meinen verehrten Lehrern Morf und Gauchat (vgl. meine Dissertation „Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz“ in diesem ARCHIV Bd. IX, und „Die Älplerfamilie in den romanischen Alpendialekten der Schweiz“ in FESTSCHRIFT zum XIV. Neuphilologentage in Zürich 1910).

einem heissen Julitage des Jahres 1902, als ich, mit einem vollen Rucksack beladen und mit einem Gletscherbeil ausgerüstet, von Bulle aus über La Part-Dieu der Alp Gros Planet am Moléson zustrebte. Gegen Abend erreichte ich das gewaltige Chalet, das *tsale*, wie die Greyerzer sagen. Ich fragte den Sennen, ob ich einige Tage bei ihm bleiben könne. „Gewiss“, lautete die Antwort, „wir haben schon zwei Gäste“. Bald machte ich Bekanntschaft mit diesen beiden Herren, einem Telegraphisten und einem Weinhändler, liess mir Ess- und Schlafzimmer zeigen und war sehr froh, dass ich's so gut getroffen hatte. Der Tisch war zwar einfach und bot keine Abwechslung; am Morgen gab's: Rahm, Käse und Milch, am Mittag: Milch, Käse und Rahm, am Abend: Käse, Milch und Rahm; aber ich fühlte mich wohl bei dieser kräftigen Alpenkost. Schon am ersten Abend beobachtete ich die Hirten beim Melken. Jeden Augenblick riefen die melkenden Hirten: *buébo, cala!* (wörtlich ‚garçon, coule‘ = Bube, seihe die Milch!). Dann erscheint ein Knabe von etwa 14 Jahren, eine Ledermütze auf dem Kopfe, mit einer grossen Tragemelchtere in der rechten Hand, sammelt die Milch von den verschiedenen Hirten und trägt sie in den Milchkeller, wo er sie durch die mit Tannreisern verstopften Trichter in die *dietso* (= schweizerdeutsch *Gepse*) seiht. Am Morgen hingegen leert der *buébo* die Milch direkt in den Käsekessel. Aus der abgerahmten Abend- und der frischen Morgenmilch bereitet der Senne einen halbfetten Käse, der, sobald er transportfähig ist, auf einem eigentümlichen Traggestell, dem *oiseau*, ins Tal getragen wird, wo ihn ein besonderer Angestellter, der *governa frə*, sorgfältig pflegt. *Governa frə* heisst wörtlich *gouverne le fruit* = besorge die Frucht. Der Käse wird also als *fruit* aufgefasst; der Käser heisst *fruitier*, die Käserei, wenigstens die im Dorfe, *fruiterie*. Es herrscht aber nicht der Genossenschafts-, sondern der Privatbetrieb vor. Ähnliche Verhältnisse fand ich im Pays d'Enhaut, wohin ich mich von der Gruyère aus begab. Auf dem Wege dorthin hatte ich Gelegenheit zu sehen, wie sich die Greyerzer an ihrer Kilbi, der *bénichon*, vergnügen. Drei Tage und drei Nächte lang wird im Freien auf einem improvisierten Tanzboden getanzt; nur am Vormittag ruht das Festleben. Die Greyerzer tanzen gern, auch auf der Alp, aber erst am Sonntagabend, nachdem sie die Messe besucht haben. Sie handeln nach dem Wahlspruch, mit dem die Urner die

Aufhebung des Tanzverbotes zu erzwingen suchten: „*Mer wänd tanze, mer wänd wibe, und derbi katholisch blibe.*“

Sang- und tanzlustig sind auch die Bewohner der Waadtländer Alpen. Als ich im Alphüttendorf Bretaye, droben auf der Wasserscheide zwischen La Grande Eau und La Grionne wo der Fremdenstrom zwischen Ormont und Villars hin- und herflutet, anlangte, wimmelte es von Gästen, Fremden und Einheimischen: es war der Vorabend der Äplerkilbi, der *mi-été*. Das gesamte junge Volk war aus dem Taldorf auf die Gemeindealp gekommen, hörte am Sonntagvormittag im Freien eine Predigt an und gab sich am Nachmittag munterm Tanze hin. Es waren so viele Tänzer, dass sie im improvisierten Festhüttchen keinen Platz mehr fanden. Man tanzte daher nicht in der Festhütte, sondern durch diese hindurch wie bei einer Polonaise. Am folgenden Tage stiegen die Paare aus dem Alpendorf ins Taldorf, nach Ollon, hinunter, wo der Tanz noch einen Tag lang fortgesetzt wurde.

Alpendorf und Taldorf gehören zusammen: das Alpendorf ist gewissermassen eine Zubehör des Taldorfes. Fast jede Familie hat auf der Alp ihren eigenen Wirtschaftsbetrieb, der gewöhnlich vom Grossvater besorgt wird. Dieser melkt die paar Kühlein und verbuttert und verkäst die Milch in dem der Familie gehörenden, aber auf Gemeindeboden stehenden Hüttchen. Diese sind wohnlich eingerichtet und bilden, da sie nahe beieinander stehen, ein malerisches Hütten-dorf. Mehr noch als Bretaye, Taveyana und Anzeinda erwecken die Siedelungen in den Lötschtaleralpen und auf der Belalp im Oberwallis den Eindruck des Dorfes.

Das Wallis hat nicht bloss das Hüttendorf, das die älteste Betriebsform, die Einzelalpfung, repräsentiert, in seiner vollen Reinheit bewahrt, sondern es ist überhaupt das klassische Land der Tradition. Katholische Gegenden sind in Bezug auf Mundart, Sitten und Gebräuche im Kampfe gegen das Neue, das Fremde, widerstandsfähiger als protestantische. So fand ich schon im untersten Wallisertal, im Val d'Illiez, das in mehrfacher Hinsicht eher zum Waadtländer Voralpenland als zum Walliser Hochland gehört, viel Eigenartiges, z. B. in der Kleidung. Sogar in unmittelbarer Nähe der Fremdenzentren Champéry und Morgin tragen Frauen und Mädchen Hosen, die aus dem gleichen Tuche geschnitten werden und die gleiche Form haben wie die Männerhosen. Es ist daher

natürlich, dass man dem Hirtenmädchen einen männlichen Namen, allerdings mit weiblicher Endung gegeben hat: *buba* heisst in Champéry das hosentragende Hirtenmädchen. Schöner als die Hosen nimmt sich das rote Kopftuch aus, das die Val d'Illeiz-Frau recht anmutig zu tragen weiss. Sie ist stolz auf ihr sauberes Kopftuch, und sauber muss es bleiben, auch wenn sie auf der Alp die schmutzigsten Arbeiten verrichten muss. Dass sich die Val d'Illeiz-Sennhütten durch grosse Sauberkeit auszeichnen, ist wohl dem Einfluss der Frau zuzuschreiben. Dass der Alpbetrieb ein fortschrittlicher ist, ist das Verdienst der Männer, vor allem des Herrn Martin, président de la bourgeoisie de Monthey. Ich habe mit Herrn Martin und dem Alpinspektor von Vouvry die hinter Morgin liegenden, mit Ställen, Hütten, Wasserleitungen und Wegen wohlversehene Gemeindealpen von Monthey abgesehen und war nicht wenig überrascht, statt der Alpknechte eine Äplerfamilie zu finden, die ganz gleich zusammengesetzt war wie die natürliche Familie. Es war die Familie des Pächters; der Vater mit den Söhnen besorgte die schweren, die Mutter mit den Töchtern die leichten Arbeiten.

Bald sollte ich andere Verhältnisse kennen lernen: militärisch organisiertes Alppersonal, im Freien kampierende Hirten und Herden, genossenschaftliche Grossbetriebe. Aus dem lieblichen Val d'Illeiz wandte ich mich nämlich dem weitverzweigten Tal der Dranse zu, das sich bei Martigny öffnet. Bei Sembrancher gabelt es sich in zwei Täler, ins Val de Bagnes und ins Val d'Entremont. Von diesem zweigt sich bei Orsières das Val de Ferret ab, das früher über Lac Champex und Durnand Schlucht direkt mit dem Haupttal in Verbindung stand. Ich schlug den Weg über Lac Champex ein, um von Martigny aus ins Val de Ferret zu gelangen.

Die Leute im Val de Ferret hängen nicht am Alten. Das beweisen sie vor allem dadurch, dass sie auf ihren Alpen einen ganz modernen, genossenschaftlichen Betrieb eingerichtet haben. Auf der Gemeindealp haben wir nicht viele Einzelbetriebe, sondern einen zentralisierten Grossbetrieb, eine Herde und eine Sennerei, die die Milch aller Bauern verarbeitet. Jeder Bauer hat natürlich nach Massgabe des von seinen Kühen gelieferten Milchquantums Anspruch auf die Milchprodukte. Um den Anteil jedes einzelnen bestimmen zu können, wird die Milch nach jedem Melken gewogen. Am ersten Tage

wird für denjenigen Bauer gebuttert und gekäst, dessen Vieh den höchsten Milchertrag liefert; am zweiten Tage für denjenigen, dessen Vieh am zweitmeisten Milch gibt usw. Es wird also immer für denjenigen gebuttert und gekäst, der nach der Milchrechnung am meisten Milch zu gut hat, *qui est le plus fort*, wie man dort sagt. In den Dorfsennereien des Wallis ist die Zusage des Tagesnutzens an die Teilhaber allgemein üblich; auf den Alpen hingegen fand ich dieses System nur im Val de Ferret.

Aus den Alpen des Val de Ferret wandte ich mich dem Grossen St. Bernhard zu. Ich war vom vielen Wandern müde. Aber die Hoffnung, auf dem Grand Saint-Bernard drei Tage lang ruhen zu können, beflügelte meinen Schritt. Von der Gastfreundschaft und Leistungsfähigkeit des Hospizes hatte man mir Wunder erzählt. Bis 600 Personen können Unterhalt und Unterkunft finden. Ein Reisender habe das Recht, — ein Recht, das namentlich die Engländer missbrauchen — drei Tage lang unentgeltlich gepflegt zu werden. Daher strebte ich mit raschen Schritten über den Col de Fenêtre dem Grossen St. Bernhard zu. Gegen Abend langte ich am ersehnten Ziele an, bewunderte das schöne Seelein und begrüßte das Hospiz. Ich trat ins Hauptgebäude, stellte mich dem dienenden Bruder als Sprachforscher vor und wurde sofort in die bessere Stube geführt, wo man gerade das Nachessen servierte. Ich erhielt den Ehrenplatz dem Bruder gegenüber und hatte so Gelegenheit, mich über das Leben der Mönche zu erkundigen. Gerne hätte ich länger geplaudert; aber leider läutete jeden Augenblick die Hausglocke. Der dienende Bruder musste die neu Ankommenden empfangen. Sie wurden je nach Herkunft und Stand einem der vier Speisesäle zugeteilt: die Walliser der Walliserstube, die Valdostaner der Valdostanerstube, die Führer der Führerstube und die bessern Reisenden der bessern Stube. Im Notfall können 300 Personen in Betten untergebracht werden, ebensoviele im Heu. Das Zimmer, das ich erhielt, war so schön, dass ich mich entschloss, meine sprachlichen Studien auf den Alpen des Klosters St. Bernhard in aller Gemütsruhe zu betreiben. Aber ich hatte die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Am folgenden Morgen erschien ein anderer dienender Bruder. Seine erste Frage war, wann ich abreise. Ich verstand den Wink. In aller Eile wollte ich auf den Klosteralpen, auch auf der italienischen Seite, wo man

ebenfalls eine französische Mundart spricht, einige Aufnahmen machen; aber leider ohne grossen Erfolg. Auf der Walliser Seite machten mir die Hirten über ihre Herkunft ganz unrichtige Angaben. Nachdem es mir nun einmal gelungen war, meine Gewährsleute der Täuschung zu überführen, fing ich an der Richtigkeit aller meiner Aufnahmen zu zweifeln an, und da infolge ungenügender Schulung des Ohrs sowieso viele Irrtümer bei der phonetischen Notierung unterlaufen mussten, fragte ich mich allen Ernstes, ob ich nicht die ganze Arbeit an den Nagel hängen solle. Zum Glück traf ich in Liddes, der zweitobersten Gemeinde des Val d'Entremont, Herrn Prof. Jeanjaquet, den Redaktor des Glossaire romand, der sich speziell mit dem Wallis beschäftigt. Er gab mir einige praktische Winke, flosste mir neuen Mut ein, sodass ich noch am gleichen Tage der Lidder Alp Bavon einen Besuch abstattete.

Es war nachmittags etwas nach zwei Uhr, als ich auf der Alp ankam. Ich war nicht wenig erstaunt, die Hirten schon am Melken zu finden. Das frühzeitige Melken war keine Ausnahme. Man melkt immer nachmittags und nachts 2 Uhr; das Vieh weidet von morgens 4 Uhr bis gegen Mittag, dann wieder von 4 Uhr nachmittags bis nachts 10 Uhr; in der heissesten und kältesten Tageszeit sind die Kühe in dem Stall. Die Tagesordnung wird streng durchgeführt. Hier zum ersten Mal bekam ich den Eindruck, dass auf den grossen Alpen des Wallis militärische Disziplin herrsche. Es mag die Hirten hart ankommen, nachts 2 Uhr aufstehen zu müssen; aber mit gleicher Pünktlichkeit treten sie nachts wie nachmittags 2 Uhr zum Melken an. Für die zweite Stunde nachmittags hat der Walliser die Bezeichnung *octava* „achte“ (Stunde). *Octava* erklärt sich natürlich auf gleiche Weise wie der allgemein bekannte Ausdruck *siesta* „sechste“ (Stunde) für Mittagsruhe. In diesen Bezeichnungen hat sich die alte Zählung der Stunden von morgens 6 Uhr an erhalten. An mehreren Orten hat nun freilich *octava* (im Unterwallis *etáva*, im Oberwallis *óttava* gesprochen) die Bedeutung Vesperzeit angenommen.

Auf der Alp Bavon war mir noch eine Überraschung beschieden. Nachdem der Senne gekäst und gebuttert, trug er die frische Butter in den Käsespeicher, wo der Butterertrag des ganzen Sommers in einem einzigen gewaltigen Blocke aufgespeichert lag. Der Senne strich die frische Butter sorgfältig über die alte und war voll Lobes über die vorzügliche

Qualität der aufgespeicherten Butter. Soweit ging allerdings der Walliser Senn in seinem Lobe doch nicht wie jener Bündner, der auf einem Wanderkurs des Schweiz. alpwirtschaftlichen Vereins gesagt haben soll, die Bündner seien kräftiger als die Glarner und St. Galler, ihre Kinder bekommen keine Kopfausschläge; das alles verdanken sie dem Genuss von aufgespeicherter Alpbutter. Einen Vorteil hat die Aufspeicherung der Alpbutter allerdings, für die Äpller wenigstens, was ein Bündner Äpller nach der Schweiz. Alpstatistik mit folgenden Worten ausgedrückt haben soll: „Wir sind kräftige, junge Leute; das verdanken wir zum guten Teil der Alpenbutter. Würden wir die Butter schon im Sommer zu Tal führen, so würden unsere Weiber sie verbrauchen, oder sie an die häufig zukehrenden Hausierer vertrödeln und wir hätten im Winter wohl Knöpfe und Bündel, aber auch ungeschmalzene Speisen. Wir Äpller nehmen auch gerne etwas gutes unter die Zähne.“ Der Schweiz. alpwirtschaftliche Verein hat der Aufspeicherung der Alpbutter mit Recht den Krieg erklärt. Strüby, der unermüdliche Sekretär dieses Vereins, berechnet den Gesamtverlust, der sich in Bünden aus der Aufspeicherung ergibt, auf Fr. 160,125. Die gesamte jährliche Ausbeute Bündens an Butter wäre, wenn sie frisch auf den Markt käme, mehr als eine Million Fr. wert. Der Kleinbauer im Gebirge rechnet aber — das kam mir in Liddes so recht zum Bewusstsein — nicht mit Franken, sondern nur mit so und soviel Pfund Butter usw. Er bringt ja die Butter nicht auf den Markt, ebensowenig als Käse und Zieger. Die Butter wird entweder schon auf der Alp vor der Verteilung des Alpnutzens oder aber im Tale von jedem einzelnen Alpgenossen gesotten und für den Bedarf der Familie verwendet. Eine Lidder Familie hat nicht viel Bargeld nötig. Sie hält einige Kühe und etwas Jung- und Schmalvieh und pflanzt Getreide und Gemüse. Da der Boden gut ausgenützt und die Milch rationell verarbeitet wird, kann der kleine landwirtschaftliche Betrieb der Familie fast alles liefern, was sie zum Unterhalt bedarf: Brot, Fleisch, Gemüse, Milch, Käse und Butter. Früher lieferte er — z. T. ist das auch jetzt noch der Fall — ausserdem Kleidungsstoffe: Wolle, Flachs etc. Eigenproduktion und Naturalwirtschaft geben der Walliser Volkswirtschaft das besondere Gepräge.

Die Naturalwirtschaft geht so weit, dass man den Alpknechten fast überall den Lohn in Naturalien ausbezahlt.

Auf der Alp Mille, wohin ich mich von Liddes aus begab, erhielten die acht Älpler im Jahre 1902 folgende Entschädigungen und zwar je $\frac{2}{3}$ in Käse, $\frac{1}{3}$ in Zieger: der Senne und der Meisterhirt je 240 \bar{g} ; der Zusenne, der Salzer und der zweite Kuhhirt je 220 \bar{g} ; der dritte Kuhhirt 130 \bar{g} ; der Schäfer 120 \bar{g} und der Hirtenbube nur 50 \bar{g} .

Es wird auffallen, dass der Meisterhirt im Lohn dem Sennen gleichgestellt ist. Diese Gleichheit erscheint berechtigt, wenn man bedenkt, welch schwere Aufgabe der Bagnestaler Meisterhirte mit seinen Gehilfen zu lösen hat. Er soll die grosse Herde Tag und Nacht hüten und ihr immer frisches Gras verschaffen. Das Vieh kann nämlich nicht weiden, wo es will, sondern es wird ihm für jeden Tag ein Platz als Weide angewiesen. Diese Weideplätze sind auffallend klein im Vergleich zur Grösse der Herde. Die Tiere werden im Viereck aufgestellt und von 3—4 Hirten bewacht, von denen einige mit einem eigentlichen Hirtenzepter bewaffnet sind. Ein Rasseln der am Ende dieser Hirtenstäbe befestigten Ringe genügt gewöhnlich, um ungehorsame Tiere in die Schranken der Ordnung zurückzuweisen. Genügt aber dieses Zeichen noch nicht, so kann die Peitsche helfen; denn am Ende des Stabes ist ein Riemen befestigt. Davon muss aber nicht oft Gebrauch gemacht werden. Die Disziplin in den Bagnestalerherden ist mustergültig. Wenn man sieht, wie sich die Tiere auf einen Wink des Meisterhirten verteilen oder wieder zu einem Viereck zusammentreten, so könnte man sich in einem Zirkus glauben. Schwieriger ist die Hut in der Nacht. Ohne Herdenglocken wäre sie überhaupt unmöglich. Da sich die Kühe am Tage nicht satt weiden können, benützen sie die Nacht, um aus dem Lagerplatz zu entweichen und frische Weide aufzusuchen. Manche Tiere seien so durchtrieben, sagt man, dass sie auch den Klang der Glocke zurückhalten, sodass die mit der Hut betrauten Hirten die Flucht nicht bemerken, wenn nicht das Lagerfeuer oder die mondhelle Nacht die Fliessenden verraten. Während einige Hirten, in lange Mäntel gehüllt, die ganze Nacht hindurch Wache halten, stehen die übrigen in Steinhüttchen auf Pikett für den Fall, dass eine Panik die Herde ergreifen sollte. Diese Steinhüttchen, die so klein sind, dass höchstens zwei Mann darin notdürftig Platz finden, heissen im deutschschweizerischen Alpengebiet *Figler* (aus lat. *vigiliarium*).

Fast ebenso primitiv als die Wächterhüttchen sind auf der Alp Mille die 20 über die ganze Alp zerstreuten Sennhüttchen. Sie bestehen aus einem einzigen, zimmergrossen Raume, der als Käseküche, Milchkeller und Schlafraum dienen muss. In der Ecke links neben der als Eingang dienenden Öffnung wird etwas Heu auf dem Boden ausgebreitet; das ist das Nachtlager der Sennen. Diesem gegenüber liegt die Feuergrube, wo der Käsekessel am wagrechten Arm eines — aus Mangel an Platz nicht drehbaren — Pfostens hängt. An der Hintermauer stehen die zur Rahmgewinnung aufgestellten vollen Milchsatten, die *hémînes*. Das Molkereigerät bleibt aber nur 3—4 Tage hier; dann wird es in das nächste Hüttchen getragen, wo es aber wieder keine bleibende Stätte findet. So wandert die Sennerei den ganzen Sommer auf der Alp herum. Da nun demgemäss auch die Weid-, Lager- und Melkplätze wechseln, wird so die ganze Weide mühelos gedüngt. Die Sennhüttchen können zugleich als Hirtenhüttchen dienen, da sich die Lagerplätze immer in deren Nähe befinden. Haben die Sennen ein schlechtes und die Kühe gar kein Obdach, so ist dagegen auf den Bagnestaler Alpen für den Käse sehr gut gesorgt. Auf der Alp Mille, wo im Jahre 1902 Ställe gänzlich fehlten, war dagegen ein Käsespeicher, der allen modernen Anforderungen entsprach. Die Fettkäsefabrikation ist im Val de Bagnes sehr weit fortgeschritten. Davon zeugt auch die Tatsache, dass für die Pflege des Käses ein besonderer Knecht, der Salzer, angestellt wird, der mit grosser Hingebung seines Amtes waltet. Mit grösserer Liebe und Sorgfalt könnte keine Mutter ihre Kinder pflegen. Der im Käsekeller aufgespeicherte Alpnutzen wird am 20. September, dem Tage der Alpentladung, auf Grund der viermaligen Messung unter die Alpgenossen verteilt.

Von der Alp Mille stieg ich ins Bagnestal hinunter, nach Chable, dem Mittelpunkt der Gemeinde Bagnes. Die Dörfer und Weiler des Bagnestales bilden eine einzige politische Gemeinde, die zum Bezirk Entremont mit dem Hauptort Sembrancher gehört. Von diesem Marktflecken aus dringt der Fortschritt ins Bagnestal ein. Der Bagnestaler will modern sein. Das zeigt er auch in der Sprache. Er will *französisch* reden und nicht *patois* oder sucht doch der Mundart ein französisches Kleidchen anzuhängen, indem er die Aussprache von Martigny und Sembrancher nachahmt. So verliert die

Mundart des Bagnestales nach und nach ihre Eigenart. Nie in meinem Leben habe ich so geringschätzig über den Wert der Mundart reden hören als auf meiner Wanderung von Chable auf die Alpen der rechten Talseite. Mein Reisebegleiter war ein an einem Genfer Spital angestellter Krankenwärter, der in seiner Heimat die Ferien zubrachte. Er urteilte so: „Wer Mundart redet, ist rückständig; wer mundartliche Ausdrücke und andern alten Plunder sammelt, ist ebenfalls rückständig; denn er fördert die Rückständigkeit.“ Das hat ihn freilich nicht verhindert, mich in meinem Bestreben, das Alte, das Traditionelle, zu suchen, auf die zuvorkommendste Weise zu unterstützen. In seinem Heimatdorf Verbier zeigte mir einer seiner Verwandten den altehrwürdigen Formnapf, das prähistorische Käsemodell, das man im Bagnestal nur noch im Frühling und Herbst auf den Maiensässen, den *mayjins*, gebraucht. Diese Maiensässe, die Zwischenstufe zwischen Alp und Tal, sind sehr schön; sie machen mit ihren vielen Häuschen und Stälchen einen gar freundlichen Eindruck. Wir bezogen selbst in einem dieser Häuschen bei den Verwandten meines Reisebegleiters Nachtquartier, bestiegen am folgenden Tage in früher Morgenstunde die Pierre à voir und trennten uns dann. «*Là-dessus, nous allons nous quitter*», sagte er, nachdem er nochmals betont, dass nur die französische Schriftsprache, der naturwissenschaftliche Unterricht und Dodels Buch, *Moses oder Darwin*, dem Fortschritt im Bagnestal definitiv zum Siege verhelfen können.

Ich habe die Bemerkungen meines Reisebegleiters über Mundart und Schriftsprache ausführlich wiedergegeben, weil sie charakteristisch sind für alle diejenigen Täler, wo die Schriftsprache und der Fortschritt erst eindringen. Wir konstatieren hier einen prinzipiellen Gegensatz zwischen Deutsch- und Welschschweizer. Der gebildete Deutschschweizer schämt sich nicht, Mundart zu reden. In der französischen Schweiz dagegen ist die Mundart im Flachland, in industriellen und protestantischen Gegenden so gut wie ausgestorben und muss nun auch im Wallis, dieser Bergfestung, nach und nach zurückweichen vor der Schriftsprache, die dem Schienenstrang entlang rhoneaufwärts und mit dem *chef* und *sous-chef de gare* sogar bis ins deutsche Oberwallis vordringt. Vom Rhonetal aus erobert sie die Seitentäler. So dringt ja, wie wir gesehen haben, Französisch — allerdings ein provinziell gefärbtes Französisch — von Martigny über Sembrancher ins Bagnes-

tal ein. Es entsteht dann in solchen Zeiten des Kampfes zwischen bodenständiger Mundart und der als vornehmer geltenden eindringenden Sprache ein Bruch mit der lautgesetzlichen Entwicklung, eine gewisse sprachliche Anarchie (siehe Gauchat, *Régression linguistique* in Festschrift zum 14. Neuphilologentage Zürich 1910), die vor allem durch ein Schwanken in der Aussprache zum Ausdruck kommt. Die Jungen wollen fortschrittlicher sein als die Alten; sie entfernen sich mehr von der einheimischen Mundart. Die Aussprache des *s* z. B. lautete verschieden, je nachdem ich den Bagnestaler Hirtenbuben oder den Bagnestaler Sennen befragte.

Auf der rechten Talseite des Val de Bagnes besuchte ich die schönste und grösste Bagnestaleralp, *La Grande Chaux*. Man kann sich kaum denken, wie man auf einer so grossen Alp ohne Ställe auskommen und in den 18 auf der ganzen Alp zerstreuten Sennhüttchen je für einige Tage zwei Sennereien installieren kann. Auf *La Grand Chaux* gibt es nämlich 2 milchwirtschaftliche Betriebe, wovon jeder 3 Angestellte hat; aber nur eine Herde, die von 5 Hirten gehütet wird. Mit Recht heisst der Chef der Hüterschaft, dem ja auch die Rinder- und Schafhirten unterstellt sind, *maitre*. Er erscheint als der eigentliche Herr der Alp (siehe Gabbud, *La vie alpicole des Bagnards*, im Schweiz. Archiv f. Volkskunde 13, 105). Man sagt von ihm, er, und nicht die Alpgenossen, bestimme den Tag der Alpentladung. Seiner grossen Macht entspricht die grosse Verantwortung. Er ist für jeden Fehler seiner Untergebenen verantwortlich; aber wehe dem Hirten, der den Meisterhirten erzürnt. Es kommt etwa vor, dass der Schäfer, gewöhnlich ein Knabe von 15 Jahren, sich nach Mitternacht vom Schlafe übermannen lässt. Wenn er erwacht, ist der Lagerplatz oder der Pferch leer. Die Schafe, die nach Mitternacht erst recht lebhaft werden, sind entschlüpft und tun sich auf der Kuhweide gütlich. Man kann sich den Zorn des Meisterhirten denken, der den Schaden bemerkt. Er will den Schäfer bestrafen, aber dieser lässt sich aus Angst einige Tage lang nicht mehr blicken. Verstohlen schleicht er in die Hütte, wenn er sicher ist, dort nicht den *maitre* zu treffen. Vor dem Sennen hat er keine Angst; dieser ist nicht sein Vorgesetzter. Wir haben in der Bagnestaler Äplerfamilie zwei scharf voneinander getrennte Gruppen, wovon die eine die Milchwirtschaft, die andere die Weidwirtschaft besorgt. Die Leiter

der beiden Gruppen sind einander im Range gleichgestellt. Der Bagnestaler Meisterhirt besitzt eine Ausnahmestellung: ausserhalb des Val de Bagnes ist der Senne der Chef des ganzen alpwirtschaftlichen Betriebes; der Meisterhirt ist ihm nicht bei-, sondern untergeordnet.

Auf der in der Nähe des Bagnestals liegenden Alp Les Etablons de Saxon erzählte man mir, der temperamentvolle Meisterhirt habe die Oberhoheit des Sennen nicht anerkennen wollen. Da sei dieser ins Tal gestiegen und habe mit Tränen in den Augen der Alpkommission geklagt. Der Alpvogt, der *procureur de la montagne*, sei auf die Alp gekommen und habe den Meisterhirten vor die Alternative gestellt: *se soumettre ou se démettre*. Und der Meisterhirt habe sich gefügt. Dass ausserhalb des Bagnestals der erste Kuhhirt im Range dem Sennen nicht ebenbürtig ist, mag auch folgendes Erlebnis zeigen. Auf der Alp Cheville, auf der Grenze zwischen Waadt und Wallis, traf ich einen Sennen, der den Spröden spielte. Um Auskunft zu erhalten, wusste ich mir nicht anders zu helfen, als mit dem Pfarrer zu drohen. Ich sagte, sobald ich im Dorfe Conthey ankomme, werde ich dem Pfarrer über den Besuch auf der Alp Bericht erstatten und ihm die erhaltenen Angaben zur Prüfung vorlegen. Diese Drohung wirkte. Der Senne gab mir, wenn auch ungerne, Auskunft. Als ich im folgenden Jahre wiederkam — es war gerade Messtag — war der Mann wie umgewandelt. Kaum hatte er mich erblickt, als er aus der Menge der melkenden und messenden Alpgenossen hervortrat und mir die Hand zum Gruss entgegenstreckte. Als das Messen vorbei war, lud er mich ein, mit ihm zu kommen, auf die Weide. Ich folgte ihm und vernahm dann aus seinem Munde, was ich schon erraten hatte: er war nicht mehr Senne, sondern erster Kuhhirt. Er gab sich auch keine Mühe zu verbergen, dass er eine Degradierung erfahren. Fast schien es mir, dass er darin eine gerechte Strafe für sein hochmütiges Betragen im Vorjahre sehe. Ich fühlte etwas wie Mitleid mit dem Manne; dagegen hätte ich dem Sennen der benachbarten Alp Saillon eine Degradierung gönnen mögen. Beide Male begrüßte er mich als *inspecteur fédéral*, zeigte mir alles, gab mir aber keine mundartlichen Bezeichnungen und bemass mir den Platz auf der Pritsche so knapp, dass sich in der Nacht Szenen ereigneten, wie sie Ihnen vielleicht aus Gottfried Kellers Novelle „Die drei gerechten Kammacher“ bekannt sein werden.

(Schluss folgt).