

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-111735>

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: 02.02.2025

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.

(Schluss.)

Einen wohltuenden Gegensatz zum *farceur* von Saillon bildete der würdige Senne der Alp Tortein im Nendaztal, die ich eines Abends durch Zufall entdeckte. Wie ich gegen 6 Uhr einen Abhang hinuntersteige, bemerke ich, dass man drunten im Tale Kühe einem Wäldchen zutreibt. Beim Näherkommen fällt mir inmitten der am Waldrande stehenden Gruppe von Knechten eine vornehme Erscheinung auf. Das muss der Senne sein, dachte ich und trug ihm mein Anliegen vor. Er antwortete mir freundlich, aber kurz, dass er mir nach dem Melken und Käsen alles erklären werde. Ich schaute mich nun im Walde etwas um und erblickte zu meiner grossen Überraschung in einer Lichtung die Sennereigerätschaften: Käsekessel, Käsebrecher, Käsebank, Formreif usw. Ich glaubte mich in die Zeiten zurückversetzt, die der Greyerzer- und der Ormontkuhreihen schildern, wo der Hirte der Kuh zuruft: „Unter der Eiche ist's, dass ich dich melke; unter der Esche ist's, dass ich käse.“ Hier melkt und käst man unter Lärchen. Das Bild, das die fast zweihundertköpfige Herde darbot, wird mir unvergesslich bleiben. Die Tiere sind unruhig; sie fechten förmliche Hörnerkämpfe aus; immer ertönen die Glocken und die Rufe der Hirtenbuben, die die wilden Eringerkühe zu beruhigen suchen, aber ohne Erfolg. Sobald aber der Hirte kommt, um das Tier zu melken, wird es ruhig. Um 9 Uhr ist die letzte Kuh gemolken. Schon legt der Senne das Lab in die Milch. Sie kann gerinnen, während die Älpler, im Kreise herumstehend, aus einer grossen Gebse mit ihren Holzlöffeln Milch schöpfen. Nach dem Nachtessen treiben die Hirten die Kühe aus dem Wald auf die Weide und bewachen, von einem Lagerfeuer unterstützt, die Herde die ganze Nacht. Der Senne macht 4 kleine, halbweiche Käse; nach ihm kommt der Zusenne, um den Molkenkäse zu bereiten; wenn der zweite Zusenne seine Arbeit, die Reinigung des Molkereigeschirrs, beendet hat, wird Mitternacht vorbei sein. Ich blieb

nicht so lange im Lärchenwalde, obschon das Herdfeuer im Walde und der murmelnde Bach mir eine romantische Nacht im Freien versprochen. Doch die Erinnerung an die vergangene Nacht war nicht sehr angenehm; ich nahm daher gerne die Einladung des gastfreundlichen Sennen an, der mir in dem nicht weit entfernten Stalle ein gutes Lager bereitete, nachdem er mir vorher mehr als eine Stunde lang Erklärungen gegeben hatte.

Weniger entgegenkommend waren die Sennen im Val d'Hérens, auf den Alpen von Evolène. In der ersten Hütte, wo ich anklopfte, wurde mir jede Auskunft rundweg verweigert mit der Begründung: «*Nous ne parlons plus patois, nous avons maintenant de bonnes écoles à Evolène.*» In der zweiten Hütte dagegen wurde ich mit den vielversprechenden Worten empfangen: «*Vous tombez très bien, Monsieur; j'ai donné des leçons à M. Jeanjuquet; je sais comment il faut parler à ces messieurs; il faut parler lentement et distinctement.*» Und so gab er denn auch mir Lektionen, zunächst eine über das Wort *chalet*. In der Ebene drunten ist das Chalet ein hübsches Holzhaus, auf den Alpen gewöhnlich eine Sennhütte, auf den Alpen von Evolène aber der fette Weideplatz um die Ställe herum. Um mir das zu sagen, brauchte er eine ganze Viertelstunde. Da ich nicht viel Neues erfuhr, notierte ich wenig. Das missfiel dem Sennen und jeden Augenblick fragte er mich: «*Est-ce que vous avez noté cela? C'est très intéressant; il faut le noter.*» Ich tat so, als ob ich etwas notiere und hörte dann die Erklärung des zweiten Wortes an, die wieder eine Viertelstunde in Anspruch nahm. Da konnte ich nicht umhin, dem Sennen zu sagen, dass ich kein Städter sei und darum nicht so lange Erklärungen nötig habe. — «*Ah! vous êtes Vaudois, Monsieur?*» — «*Non, Monsieur, je suis Glaronais.*» Sofort wollte er sich als grossen Kenner des Glarnerlandes ausgeben, kannte aber wie die übrigen Walliser nur *la Linth et l'éboulement d'Elm*. Dann fragte er mich, ob man bei uns gut deutsch rede oder ob man wie im Oberwallis eine Mundart spreche, die niemand verstehe. Sie, die Unterwalliser seien den Oberwallisern weit überlegen, sie beherrschen die Schriftsprache. Wenn auch der Prahlhans nicht ganz unrecht hatte — in der Tat ist gegenwärtig der Schwerpunkt des kulturellen Lebens im französischen Kantonsteil — so musste ich ihn doch daran erinnern, dass für mich im Augenblick die Mundart wichtiger

sei als die Schriftsprache, und es gelang mir nicht ohne Mühe, noch am gleichen Abend die Erklärung zweier weiterer Dialektbezeichnungen zu erhalten. Dann führte mich Maistre Pierre in sein Berghäuschen hinunter, das sich am obern Rand der Maiensässe befindet und übergab mir ein Schwarzbrot und ein Magerkäslein mit der Bemerkung: «*Vous avez là des vivres, Monsieur.*» Nachdem er mir noch die Schlafstätte angewiesen, sagte er mir, er müsse jetzt ins Dorf Villa hinunter *pour faire les semences*; er könne am folgenden Tage erst um 2 Uhr zurück sein. Was sollte ich nun bis zur Rückkehr des Sennen tun? Ich suchte von den Knechten Auskunft zu erhalten; aber ohne Erfolg. Sie hatten Weisung erhalten, mir jede Antwort zu verweigern. Punkt 2 Uhr erscheint der Chef, aber nicht wegen der Patoisstunde, sondern um zu melken. Man melkt auch auf der Alp Les Prélet den ganzen Sommer in der 8. Tagesstunde. Um 5 Uhr beginnt der Senne mit dem Käsen und zugleich nimmt er den Unterricht wieder auf, nach der breitspurigen Methode des vorigen Tages verfahren. Ich hätte lieber etwas zu essen gehabt als so viele unnütze Worte; aber mein Gastgeber begnügte sich mit der Frage: «*Est-ce que vous avez encore des vivres, Monsieur?*» Ich antwortete bejahend. In der Tat waren ja das Schwarzbrot und der Magerkäse noch unversehrt im Berghäuschen. Nachdem ich aber meinen eigenen Proviant aufgezehrt hatte, trieb mich am zweiten Abend der Hunger, von dem steinharten Magerkäse und dem noch härtern Schwarzbrot zu essen. Dann legte ich mich zur Ruhe, wurde aber bald gestört durch das Grunzen der Schweine, die mein Gastgeber gerade unter meiner Schlafstätte einquartiert hatte. Den folgenden Vormittag brachte ich im Käsekeller zu, wo der Senne die Vorbereitungen für die Bewirtung der am zweitfolgenden Tag erwarteten Alpgenossen traf und mir mit der gewohnten Wichtigtuerei, aber etwas rascher über alles Auskunft gab und mir alles zeigte. Zum ersten Mal bekam ich eine Milchtessle zu sehen. Es war aber nicht die Tessle des laufenden Jahres. Überall im Wallis haben jetzt die Bauern darauf verzichtet, Milchquantitäten auf Holzstäbe zu notieren. Aber man sagte mir, es gebe Bauern, die sich nach den Tesseln zurücksehen; sie glauben nicht an die Richtigkeit der modernen Buchhaltung. Modern aber ist die Milchrechnung nur insofern, als man jetzt mit Ziffern rechnet. Man macht nicht mehr mit

dem Messer Striche und Punkte auf Kerbhölzer, sondern man schreibt mit Bleistift, Tinte, Feder auf Papier. Aber die uralten, auf der Tessel angewandten Milchmasse sind geblieben. So rechnete der Evolener Senn auf Les Prélet immer noch mit *huitains*, *sixains* und *cuillerées*. Interessant ist die Tatsache, dass genau dieselben Masse zum Messen des Alpertrages und der Alpanteile dienen. Um eine Kuh auf der Alp Prélet sömmern zu können, muss man 5 Löffel Anteil, *5 cuillerées de fonds*, besitzen. Die ganze Alp hat 581 *cuillerées*, die sich gegenwärtig auf 11 Anteilhaber verteilen. Diese Anteile sind eigentliche Aktien. Nach Massgabe des Aktienbesitzes ist der Inhaber an der Generalversammlung bei der Wahl der Alpknecchte stimmberechtigt. Nach dem Aktienbesitz richtet sich auch der Anteil am Alpzens; man käst nämlich im Anfang des Sommers 3 Tage lang für die Alpeigentümer. Was nach Entrichtung des Alpzenses und der Belohnung der Alpknecchte, die man ebenfalls nach *huitains* etc. berechnet, an Sommernutzen übrig bleibt, wird am Tage der Alpentladung unter die Alphenossen nach dem Milchertrag ihrer Kühe verteilt. Dieser wird aber nicht genau festgestellt; man misst nur einmal im Anfange des Sommers. Sicher ist, dass der Milchertrag der überall im Mittelwallis zu findenden Eringerkuh sehr klein ist, im Mittel etwa 3 Liter im Tag. Die Alphenossen fürchten daher, das zahlreiche Alppersonal könnte den ganzen Sommernutzen aufessen. Man zieht daher vor, den Alpherden möglichst viel Lebensmittel aus dem Tal herauf zu schaffen. Dafür hat der Alpvogt zu sorgen. Jeder *consort* (Alphenosse) hat für eine bestimmte Anzahl Tage die Lebensmittel zu liefern: Magerkäse, Schwarzbrot, getrocknetes Fleisch usw. Damit ich alle diese Leckerbissen aus eigener Erfahrung kennen lerne, gab mir der Senne auf Les Prélet am 3. Tage gedörrtes Fleisch; daneben gab er mir aber auch beständig Milch, Rahm, Butter und Käse zu kosten. Bald sollte ich den Grund dieser plötzlichen Freigebigkeit erfahren. Als ich fragte, was ich schuldig sei, sagte er: „15 Franken.“ Ich habe nun mehrere Tage in seinem Hotel logiert und von ihm Privatlektionen empfangen. Ich bemerkte, dass ich für Erklärungen mundartlicher Ausdrücke noch nie etwas bezahlt habe und dass meine Professoren eine solche Entschädigung überhaupt als unmoralisch betrachten. Ferner erinnerte ich ihn daran, dass sein Gasthaus durch die

vierfüssigen Gäste entwertet worden sei. Ich bot dann 5 Franken an. Maistre Pierre nahm sie dankend an und legte mir nochmals warm ans Herz, den folgenden Tag, den Sonntag, in Evolène zuzubringen *pour voir les jolis costumes des jeunes filles d'Evolène*. Aber der dreitägige unfreiwillige Aufenthalt auf Les Prélet hatte mir die Freude am Eringertal ganz verdorben. Schon in früher Morgenstunde wanderte ich nach Sitten hinaus.

In angenehmerer Erinnerung als die Eringer sind mir die Annivarden, die sprachlich mit ihnen übereinstimmen, die aber trotz Fremdenindustrie ihre Gradheit, ihre Urwüchsigkeit und Bodenständigkeit noch ganz bewahrt haben. Ein eigenartiges Völklein, dieses Völklein der Annivarden! Zweimal im Jahre, im Vorfrühling und im Herbst, zieht es mit Kind und Kegel, mit Pfarrer, Lehrer und Richter, mit Hund, Katze und Hühnern ins Rhonetal, in die Gegend von Siders hinunter, um die Rebberge zu bestellen und Weinlese zu halten. Aber auch im Bergtal selbst kommt es nie ganz zur Ruhe. Ein Annivarde hat 3, manchmal gar 4 oder 5 Häuschen in verschiedenen Höhenlagen. Vom Bergdorf geht es auf die *mayins*, von den *mayins* auf die Alp oder ins Dorf zurück. Das Bergdorf, das ich besuchte, liegt oberhalb der Maiensässe, hoch oben am Ostabhang des Tales. Chandolin ist sein Name. „Als der Herrgott mit seinen Jüngern das Eifischtal durchschritt,“ so erzählt die Sage, „und bald links, bald rechts der Navigenze ein Dorf erschuf, wurde er auf dem Rückweg in Fang gewahr, dass er eines vergessen. Er warf eine Hand voll Erde den Berghang hinauf und darauf erstund Chandolin.“ Das Dorf liegt fast 2000 m ü. M. und doch gedeiht noch Roggen. Von Siders führt ein steiler Weg hinauf, den ich in 4 Stunden zurücklegte. Unterwegs begegneten mir einige Bauern, die mit „Lägele“ beladene Maultiere vor sich hertrieben. Da die Mittagstunde nahte, fragte ich, wo man in Chandolin am besten speise. „Im Hotel sind Sie gut, beim Herrn Pfarrer sind Sie besser.“ Ich kehrte im Pfarrhaus ein und hatte es nicht zu bereuen. War auch der Pfarrer abwesend, so servierte mir doch die Pfarrköchin ein gutes Mittagessen mit einer feinen Flasche Wein aus des Pfarrers Rebberg. Zur Pfründe gehört nämlich ein grosses Stück Rebland in Siders. Überhaupt wird der Pfarrer fast ganz in Naturalien bezahlt. Seine Aufgabe als Seelsorger ist

keine leichte. Überall muss er raten, helfen, trösten, versöhnen. So will es das Volk, wie folgende Aussprüche der Annivarden über den Pfarrer beweisen (aus den mir gütigst überlassenen Materialien meines verehrten Lehrers Gilliéron). — *Nous l'assommerions, s'il ne faisait pas cela*, d. h. wenn er nicht Streitigkeiten schlichtete. — *Nous le détesterions, s'il ne faisait que prier*. Sich selbst geben die Annivarden das Zeugnis, dass sie zwar sehr wenig, aber sehr gut beten: — *Nous prions bougrement peu, mais diablement bien*. Das Volk hat eine robuste Frömmigkeit, und mit diesem Volk ist der Pfarrer innig verbunden. Auf dem Maultier, das ihm die Gemeinde geschenkt, begleitet er es auf seinen Wanderungen und spendet überall Segen. Er segnet die Reben, er segnet das Vieh, er segnet die Alp. Dafür schuldet ihm die Alp die Erstlinge. So hat z. B. der Pfarrer von Vissoye Anspruch auf die fetten Käse, die aus der gesamten Milch des dritten Tages nach der Alpfahrt bereitet werden. Die für den Pfarrer bestimmten Käse, die *prémices*, werden durch ein besonderes Zeichen, den Kelch, kenntlich gemacht und an einem September Sonntag in die Kirche getragen. Der Pfarrer revanchiert sich mit einem Festessen für die Sennen. Der Wert der *prémices* in der alpenreichen Gemeinde Vissoye ist etwa 400 Fr. Wieviel der Pfarrer von Chandolin von der Alp gleichen Namens bekommt, ist mir nicht bekannt.

Chandolin ist eine schöne, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde oberhalb des Dorfes gelegene Genossenschaftsalp. Sie macht einen vorzüglichen Eindruck. An Ställen fehlt es freilich auch hier. An deren Stelle treten Schutzhütten primitivster Konstruktion. Zwei Längsmauern tragen ein Bretterdach, das jeden Herbst wieder entfernt wird. Da man die Kühe in der auf beiden Querseiten offenen Schirmhütte nicht anbinden kann, müssen sie während des Melkens von Hirtenbuben bewacht werden. Ich war aber sehr erstaunt zu sehen, wie ruhig die Tiere waren. Hier schien es wirklich, dass sich infolge der Ringkämpfe der ersten Tage eine feste, unabänderliche Rangordnung gebildet habe. Nachdem die Kühe gemolken sind, werden sie aus der Schirmhütte auf die Weide getrieben. Jetzt beginnt die Arbeit des Alpbewässerers. Er leitet das Wasser der *bisses* — so heissen im Wallis die an den Gletschern beginnenden, über Abgründe hinweg ins Tal führenden Wasserleitungen — in die Schirmhütte. Der Dünger

wird hinausgeschwemmt und fließt mit dem Wasser durch die vielen Verteilungsgräben auf die Weide hinaus. Neben der Überwachung der Bewässerung liegt dem *directeur des eaux* — so nannte der Senne den Bewässerer — der Unterhalt der Gräben ob. Das Wasser der *bisses* findet auch sonst noch auf der Alp Verwendung: es treibt das Butterfass. Die Butter wird auch hier bis zum Herbst aufgespeichert und gemeinsam mit dem Alpkäse auf Grund einer einmaligen Milchmessung verteilt. Diese findet am 6. Tage nach der Alpfahrt, also gewöhnlich am 20. Juni statt. Am Tage vorher geht der Kontrolleur auf die Alp und schaut nach, ob alle Kühe gut ausgemolken worden sind. Am folgenden Tage, am Mess-tage, wird dem Vieh die beste Weide angewiesen. Zum Messen der Milch dienen hohe Gefässe, in die man einen Masstab eintaucht. Der Milchertrag wird nicht in Litern, sondern in *hémimes*, *quartans*, *huitains* ausgedrückt. Vom Alpnutzen nehmen die Knechte ihren Lohn vorweg. Die vier höhern Angestellten erhalten $\frac{1}{2}$ *hémime*, d. h. einen Anteil am Sommernutzen, der einem täglichen Milchertrag von 9 Liter entspricht; die drei niedern Alpknechte erhalten nur halb so viel, $\frac{1}{4}$ *hémime*. Auf der Alp Chandolin trifft es auf ein *hémime* gewöhnlich 190—200 \bar{a} Käse. Die Verteilung des Mulchens findet in der Regel gleich nach der Alpentladung statt. Wenn alle Alpgenossen versammelt und die Käselaibe, auf die *hémimes* verteilt, vor dem Käsespeicher zusammengestellt sind, zieht ein Knabe aus einem Hut die Zettel hervor und verliest die Namen. Der aufgerufene Alpgenosse nimmt von seinem Alpertrag Besitz, indem er sich vor die ausgewählten Käse aufstellt.

Das beim Verteilen und Messen übliche Verfahren macht den Eindruck, man sei ängstlich bemüht, jedem das zu geben, was ihm zukommt. Wird aber den Alpgenossen durch die Schuld der Sennen ein Teil des Alpnutzens entzogen, so kommen diese nach dem Tode nicht zur Ruhe, bevor sie den Schaden ersetzt haben.

Es war Spätherbst, so erzählt die Sage. Die Alp lag verlassen da. Ein Jäger, der sich verirrt, ging in die Hütte, um die Nacht hier zuzubringen. Gegen Mitternacht ging die Tür auf, und die sieben Sennen traten mit einem grossen Kessel herein. Sie zündeten Feuer an und begannen ihre Arbeit zu verrichten, als ob sie hier zu Hause wären. Sie sammelten am Boden die eingetrockneten Milchtropfen, die sie ehemals vergeudet, bis der Kessel voll war und sie einen Käse bereiten konnten. Einer murmelte beständig: „Wir

haben den Armen und Reichen betrogen.“ Der Jäger frug, wie er ihnen helfen könnte. Da nahm der Meistersenn das Wort: „Gib den Leuten im Dorf die Milch zurück, die wir ehemals vergeudet und gestohlen haben, dann sind wir errettet.“ Der Jäger erfüllte die Bitte und erlöste die Geister.

Jedes Unrecht muss nach dem Tode gesühnt werden. Das haben auch die sieben Sennen auf Chandolin erfahren müssen, die in den Kampf um die Heerkuh eigenmächtig eingriffen. Als Heerkuh gilt im Eringer- und Eifischtal diejenige Kuh, die aus den Ringkämpfen des ersten Tages als Siegerin hervorgeht. Die *reine*, „Königin“, zu besitzen, ist eine hohe Ehre und bringt auch ökonomische Vorteile: die Heerkuh gilt mitsamt ihrer Nachkommenschaft einen sehr hohen Preis. Es ist daher nicht zu verwundern, dass die Eigentümer der Tiere lebhaften Anteil an diesen Ringkämpfen nehmen, dass sie manchmal selber in Streit geraten. In der Chandoliner Sage wohnen die Besitzer der Tiere dem Zweikampf nicht bei; aber die Sennen nehmen Partei für den einen Bauer und entscheiden zu seinen Gunsten.

Ein Bauer hatte eine Kuh, namens Moreine, die für die schönste und stattlichste galt. Bei der nächsten Alpfahrt sollte sie im Hörnerkampf Königin werden. Von den übrigen Kühen konnte sich voraussichtlich keine mit ihr messen als etwa die Königin des vorigen Jahres. Der Besitzer dieser letztern war denn auch sehr neidisch auf Moreine. Auf seiner Seite standen die sieben Alpknechte, die den Kampfplatz auf einem zu beiden Seiten schroff abfallenden Bergkamm wählten und Moreine so stellten, dass sie von unten herauf kämpfen musste. Als sich der Sieg trotzdem auf ihre Seite neigte, erhielt sie von Menschenhand einen Stoss und stürzte in den Abgrund. Dem Besitzer gab man vor, sie sei von der andern Kuh mit den Hörnern totgestochen worden. Nach geraumer Zeit starben die sieben Sennen auf der Alp. Zur Strafe für ihr Verbrechen mussten sie des Nachts die Knochen der Moreine im Abgrund zusammenlesen, auf den Berg hinauftragen, wo die Kuh wieder auferstand, sie hinunterstürzen und die Arbeit von neuem beginnen. Einst suchte ein Gemsjäger in der Hütte Unterkunft, in der die sieben Sennen gewohnt. Jede Nacht erschienen sie mit der Kuh, töteten sie und assen sie auf. Dem Jäger gaben sie auch einen Knochen zum Benagen; dann rief einer: „Moreine, stehe auf!“ und die Kuh stand auf, hinkte aber, denn es fehlte ihr der Knochen des Jägers. Da frug der Jäger, was er zu ihrer Erlösung tun solle. „Geh' zu den Verwandten des verstorbenen Besitzers der Moreine,“ sagte der Meisterknecht, „und bezahle die Kuh; dann werden wir Ruhe haben.“ Der Jäger tat es und die sieben Sennen waren erlöst.

Wollte man aus diesen und andern von Jegerlehner¹⁾ gesammelten Alpsagen schliessen, die Walliser Älpler im allgemeinen nehmen es mit der Erfüllung ihrer Pflicht nicht genau, so

¹⁾ J. JEGERLEHNER, *Sagen aus dem Unterwallis*. Basel 1909. Bd. VI der Schriften der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde.

würde man ihnen unrecht tun. Auf meinen Alpwanderungen bekam ich im Gegenteil den Eindruck, dass die Walliser Sennen mit militärischer Pünktlichkeit ihre Pflicht tun, freilich nicht mehr als ihre Pflicht. Die Arbeitsteilung, die Spezialisierung, ist so streng durchgeführt, dass jeder Knecht genau weiss, was er zu tun hat. Hat er seine besondere Aufgabe gelöst, so gönnt er sich die wohlverdiente Ruhe und kümmert sich nicht im mindesten darum, was die andern tun oder noch zu tun haben. Wir sind also weit entfernt von den familiären Verhältnissen der Kleinbetriebe, wo alle einander helfen, bis alle Arbeit verrichtet ist. Im romanischen Wallis haben wir eine hochentwickelte, durch Jahrhunderte lange Tradition festgefügte Sennenhierarchie.

Ist das romanische Unterwallis das Land der alpwirtschaftlichen Grossbetriebe, so herrschen dagegen im deutschen Oberwallis Kleinbetriebe und mittelgrosse Betriebe vor. Ist im Unterwallis der Mann der Herr der Alp, so regiert dagegen im Oberwallis, wenigstens im untern Teile desselben, die Frau.

Im Hüttendorf des Lötschentals schaltet und waltet die vielbesungene Sennerin. Am Sonntagabend geht es lustig zu; die jungen Burschen kommen aus dem Dorf herauf und treiben allerlei Schabernack. Sie reden mit verstellten Stimmen, klopfen an die Türen und Fenster, bis die Sennerin zu öffnen geruht. „Auf der Alp, da sind wir etwas freier,“ sagte mir die Lötschentaleräplerin, mit der ich an einem Montagvormittag aus der Hüttenstadt Hocken in das Lötschtalendorf Kippel zurückkehrte. Den Tag über bleibt nämlich nur eine, und zwar jeden Tag eine andere Sennerin auf der Alp, um nach der auf einer Tessel notierten Kehrordnung die gemeinsame Viehherde zu hüten. Die übrigen Sennerinnen gehen in das bloss 1½ Stunden entfernte Taldorf hinunter, helfen ihrer Familie beim Heuen und kehren am Abend wieder auf die Alp zurück. Sie melken die paar Kühlein, bringen die Nacht auf der Alp zu, bereiten am folgenden Morgen aus der Morgen- und Abendmilch ein winziges Käselein und tragen im Laufe des Vormittags die Käsemilch ins Dorf hinunter. Das wiederholt sich alle Tage in gleicher Weise. Während im Lötschental ein beständiges Hin- und Herwandern stattfindet, so dass man sagen kann, die Alp werde eigentlich vom Taldorf aus benutzt, so ist dagegen die

Belalp, die schönste und grösste Walliseralp, ständiger Sommersitz. Hier ist das Taldorf (Platten, 2 Stunden oberhalb Naters gelegen) im Sommer wie ausgestorben; nur die Männer sind zurückgeblieben, um das Heuen zu besorgen. Die Frau mit den Kindern weilt den ganzen Sommer über auf der Alp. Dass die Belalp ständiger Sommersitz ist, ein Alpendorf in des Wortes eigentlichen Sinn, wird dem Besucher sofort klar: am Rande der aussichtsreichen Terrasse, die die Belalp bildet, erblickt er eine Kapelle, und die Klänge eines Harmoniums dringen an sein Ohr.

Auf der Belalp besteht neben den vielen Einzelbetrieben eine kleine Genossenschaftssennerei, die die Milch von etwa 20 Kühen verarbeitet. Dieser Sennerei stattete ich zunächst einen Besuch ab, und es gefiel mir bei dem Sennen so gut, dass ich dort zu bleiben gedachte. Doch da erscheint auf einmal der Kaplan, der von meiner Ankunft erfahren, begrüsst mich auf die liebenswürdigste Weise und wird nicht müde, bis ich mit ihm ins Pfarrhaus gehe. Auf den Genossenschaftssennen war er nicht gut zu sprechen. Er stamme nicht aus seiner Pfarrgemeinde; ein Pfarrkind hätte mich sofort ins Pfarrhaus geschickt. Wahrscheinlich war dem Kaplan die Genossenschaftssennerei, so klein sie auch vorläufig noch ist, ein Dorn im Auge. Die Genossenschaftssennerei ist der Anfang vom Ende des Hüttendorfs, das Grab der Einzelalpengung. So sehr man auch für den Fortschritt begeistert ist, so muss man doch als Freund gesunden Volkslebens bedauern, dass die schmucken, braunen Häuschen nach und nach verschwinden oder doch entvölkert werden. „Der Sommeraufenthalt auf der Alp ist vor allem für die Kinder ein Segen,“ meinte der Kaplan; „ich hätte sie im Frühling sehen sollen, diese Bleichgesichter und jetzt, wie blühend sehen die Jungen aus!“ Unweit von Belalp, am untern Rande des Aletschgletschers, stehen einige Häuschen, die das ganze Jahr hindurch bewohnt werden. Da wohnen, allein mit Gott und der Natur, die Aletschkinder, die der Kaplan ihres sittlichen Lebenswandels wegen nicht genug rühmen konnte, als er mich am folgenden Tage über den Aletschgletscher begleitete. Nach der Gletschertraversierung durchwanderte ich mehrere Stunden lang die wunderschön auf der Hochterrasse gelegenen Alpen und stieg dann nach Laax hinunter.

Doch da sind wir nun in Goms und bei den Gomsern, die aus Steblers prächtiger Studie genugsam bekannt sind. Aus dem Gomserland wandte ich mich der Furka zu und wanderte dann lange um den Gotthard herum. Hier, wo alle Verkehrswege, Sprachen und Rassen zusammentreffen, glaubte ich eine Erklärung zu finden für die auffallende Erscheinung, dass die alpwirtschaftliche Terminologie im deutschschweizerischen Alpengebiet bis zu einem gewissen Grade die gleiche ist wie im romanischen Sprachgebiet. Am weitgehendsten ist die sprachliche und sachliche Übereinstimmung im Gotthardgebiet. Als ich auf einer Realperalp den Sennen fragte, was für Käse er bereite, antwortete er mir stolz: *Urscherechäs*. Auf der andern Seite des Gotthard, auf der Alp Piora, lautete die Antwort nicht weniger selbstbewusst und vorwurfsvoll: *formatsch di Val Piora*. Die Sennen konnten nicht begreifen, dass ich nicht wusste, welche feinen, halbweichen Fettkäse man am Gotthard fabriziere. Die Val Piora- und Urserenkäse sind in der Tat berühmt, wie übrigens auch die Gomser und die nach einer Alp zuoberst im Eschental benannten Bettelmattkäse. Auch in der Zigerfabrikation wird überall im Gotthardgebiet das gleiche Verfahren angewandt.

Die auffallende Einheitlichkeit im Betrieb und in der Terminologie ist wahrscheinlich auf zwei Ursachen zurückzuführen: einerseits auf intensive Verkehrsbeziehungen über Furka, Oberalp und Gotthard, andererseits auf die Tatsache, dass noch in der Karolinger Zeit eine einheitliche, ununterbrochene romanische Sprachzone bestand, die das Rhone-, Urseren- und Vorderrheintal umfasste. Aber auch das übrige Alpengebiet war einst romanisch. Droben im Appenzellerland, im St. Galler Oberland, in den Glarnerbergen, in der Zentralschweiz und im Berner Oberland hat einst ein *Romane* gekäst, vor ihm der *Alpenurbewohner*, nach ihm ein *Germane*. Der *Germane* hat seine Vorfahren beerbt. Von diesem Erbe sind fast nur *Namen* übrig geblieben: *Stafel, Gämmeli, Figler, Turner, Vättere, Fischele, Järb, Bullderen, Sirte, Etscher, Schotte*¹⁾ usw. Unter

¹⁾ Über die Etymologie dieser und anderer Ausdrücke vergleiche nebst den eingangs zitierten Arbeiten (Molkereigerät und Alplerfamilie) meinen im Historischen Verein des Kts. St. Gallen gehaltenen, in der Neuen Zürcher Zeitung (Sept. 1911) abgedruckten Vortrag *Die schweizerische Alpwirtschaft im Spiegel der Mundart* (S.-A. beim Verfasser erhältlich).

diesen romanischen Ausdrücken suchen wir umsonst nach Wörtern, die sich auf Butter und Butterbereitung beziehen. Der Germane hat demnach vom Römer und Romanen nicht die Butterbereitung, wohl aber eine verbesserte Käse-reitechnik gelernt. Auf schweizerischem Boden ist das Käsen wohl zuerst im früh romanisierten Wallis heimisch oder vervollkommnet worden. Welche Bedeutung die Käsefabrikation heute für unser Land hat, ergibt sich aus der Tatsache, dass die Schweiz im Jahre 1910 für 62¹/₂ Millionen Franken Käse ausgeführt hat. Ist auch nur ein Teil des exportierten Käses Alpkäse, so erhellt aus der Ausfuhrziffer doch, dass die Alpen, die die denkbar billigste Sömmerung des Viehes ermöglichen, volkswirtschaftlich sehr wichtig sind. Die Alp verdient also in hohem Grade unser Interesse: sie ist nicht bloss schön; sie ist nicht bloss die Trägerin einer altherwürdigen Kultur; sie ist ein Nationalreichtum. Diesen Nationalreichtum zu erhalten und zu mehren, ist unsere Pflicht.
