

# Almen-Viehzucht im Tatra-Gebirge in Polen

Autor(en): **Ginet-Pilsudzki, Br.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **20 (1916)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-111846>

## **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.

## Almen-Viehzucht im Tatra-Gebirge in Polen.

Von Br. Ginet-Pilsudzki,

Präsident der Ethnogr. Sektion der Tatra-Gesellschaft, Krakau.

Sehr oft wird Polen in den Kreisen der Nicht-Spezialisten als ein Flachland angesehen. Häufig vergisst man, dass die Täler der Weichsel samt ihren Nebenflüssen durch einen Gebirgszug mit den Karpathen verbunden werden, und endlich dass Polen am Fusse der Tatra Gebirgsdörfer und sogar Alpenwirtschaften besitzt, d. h. Almen-Viehzucht an abschüssigen Felsen, die — von Bäumen entblösst — von einem blumenreichen Grasteppich bedeckt werden. Das Volk, welches diese von der Natur so ärmlich ausgestatteten Gebirgsgegenden bewohnt, führt ein hartes Leben, und mit Recht spricht es: „Arm, sehr arm ist hier unser Vaterland, wo das Brot aufhört und das Wasser beginnt“. — Da ihm die Landwirtschaft nicht genug an Lebensmitteln für das ganze Jahr bot, fing es an, sich mit Viehzucht zu beschäftigen. Höchst wahrscheinlich wurde sie hier durch Einwanderer aus Bessarabien und Rumänien in der zweiten Hälfte des XVI. Jahrh. eingeführt, die mit freudigem Herzen nach dem damaligen Polen zogen, wo sie ein besseres Dasein fristen konnten, mehr Freiheit und mehr Sicherheit für ihr Hab und Gut fanden.

Die Viehzucht auf den Almen dauert nicht länger denn 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oder höchstens 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Monate. 24 Wochen nach Weihnachten, also am Ende des Maimonates oder Anfangs Juni, was vom frühen oder späten Frühling und dem Graswuchse abhängt, zieht man mit Vieh und Schafen auf die Berge.

Die Almen sind entweder Besitztum ganzer Dorfgemeinden oder nur einiger Familien. Die Besitzer beuten selbst die Almen aus, und öfters verpachten sie sie auch an andere. Der Pächter ist zumeist ein erfahrener, alter Hirte, den man „baca“<sup>1)</sup> nennt, der dann mit den Bauern unterhandelt. Zur Aushilfe nimmt er sich Hirtenjungen, genannt „juhasy“<sup>1)</sup> — Das Austreiben des Viehes geschieht nie am Freitag, weil dies ein unglückbringender Tag ist, auch nicht am Samstag, denn die Zeit bis Sonntag ist zu kurz; ausgeschlossen ist natürlich jeder Festtag. Vor dem Auftrieb auf die Berge werden die Schafe

<sup>1)</sup> „baca“ und „juhas“ entstammen der ungarischen Sprache.

von den Bauern verschiedentlich gekennzeichnet; der eine schneidet den seinigen die Schwänze ab, der andere zerschneidet das rechte oder linke Ohr, wieder ein anderer bestreicht sie mit Farbe oder hängt ihnen Bänder um usw. Die Bauersfrauen, die das Vieh aus den Stallungen auf die Strassen treiben, besprengen es mit Weihwasser, beräuchern es mit brennenden getrockneten Kräutern, die im verflossenen Jahre am Mutter-Gottesfeste geweiht wurden. Kühe, Kälber, Schafe, Ziegen vermischen sich in eine Herde, die sich, je weiter man vorschreitet, immer mehr vergrössert. Der Zug wird von Lastpferden abgeschlossen, die mit Milchgefässen, Salzkrügen und anderen für das Leben im Gebirge notwendigen Sachen beladen sind. Nicht zu vergessen ist der Hund, der so gross ist, wie man ihn in den Tälern nicht zu sehen bekommt, ähnlich einem Neu-Fundländer, mit weissen langen Haaren und länglicher Schnauze. — An der Spitze des Zuges geht der „baca“, in alter ländlicher Tracht, das Hemd mit einem gewöhnlichen Messingknopf unterm Kinn befestigt, mit einem zierlicheren auf der Brust, und vorn mit einem breiten Ledergürtel, der mit kleinen Messingschnallen verziert ist, umgürtet. Zuerst durchzieht diese Kolonne den grossen, weiten Weg, dann auf Waldwegen und endlich dem Flussbett entlang bis sie endlich auf der Alm und an der Hütte anlangt. Die Hütte (szalas) ist ein ganz gewöhnlicher, viereckiger Bau, aus im Winkel zusammengelegten runden Balken, mit einem tief herabfallenden Dach, ohne Fussboden und ohne Decke; die Türen sind sehr klein und als Fenster Ritzen zwischen den aufeinandergelegten Balken. Auf dem Dache, quer über die Bretter, werden dünne Stangen (żerdzie) und Reihen von Steinen gelegt, als Schutz gegen Stürme.

In die Hütte geht als erster der „baca“, entblösst das Haupt, bekreuzt sich und spricht die Worte: „Gelobt sei Jesus Christus“, um alles Böse zu vertreiben und seinen Spuren die Kraft und die Wirkung zu nehmen. Nachdem er hierauf das Feuer angeschürt hat, legt er einige Kohlenstücke auf einen flachen Stein, bestreut sie mit geweihten Kräutern und geht damit dreimal um die Hütte und die Verzäunung, in die inzwischen von den Hirtenjungen alle Schafe getrieben wurden, herum. Um die Verzäunung geht er zweimal und besprengt die Schafe mit geweihtem Wasser. Auch hier geht er in der Sonnenrichtung, d. h. von Osten nach Westen.

Nach drei Tagen kommen die Bauern hinauf zum Messen (mira). Sie bleiben den ganzen Tag oben, schauen dem Weiden der Schafe zu, sehen sich das Gras an, und dann melkt ein jeder von ihnen seine eigenen Schafe. Einzeln kommen sie mit der gemolkenen Milch zum „baca“, und dieser misst die Milch: er nimmt ein Stäbchen, steckt es in das Milchgefäss, und die Höhe der Milch verzeichnet er mit einem Einschnitte an diesem Kerbholz, worauf er es der Länge nach spaltet und den einen Teil für sich behält, den anderen dem Bauer übergibt.

Am Ende des Sommers giesst der „baca“ so viel Wasser in den Holzeimer (gielita), bis es den Kerbschnitt erreicht; der Bauer und der „baca“ messen ein jeder mit seinem eigenen Kerbholz; hierauf giesst der Hirt in ein grösseres Gefäss, das auf einer Wagschale steht, soviel mal Wasser hinein, wieviel Wochen die Schafe auf der Alm geweidet haben; auf die andere Schale legt er soviel Käse, bis das Gleichgewicht erreicht ist. Dieser Käse ist nun der Gewinn des Bauern; man sagt, der Bauer hat für „6, 7 Wasser“ etc. Käse erhalten. Der übrigbleibende Käse und alles andere bildet das Einkommen des „baca“ und der Hirtenjungen. — Um aber diesen Gewinn des Schafhirten möglichst zu verkleinern, füttern die Bauern die Schafe vor dem Auftrieb mit Hafer und Heu. Der „baca“ verteidigt sich dadurch, dass er die Schafe zuerst 3 Tage lang auf der Alm weiden lässt, bis die Milch gemessen wird. An diesem „Festtage“ giesst der Schafhirt alle bisher gemolkene Milch in einen grossen Kessel, bringt sie zum Gerinnen, und den so gewonnenen Käse verteilt er gleichmässig an alle Bauern ohne Rücksicht darauf, wie viel Schafe ihm ein jeder zugestellt hat.

In der Nähe der Hütte befindet sich die hohe Verzäunung (kosár), wo die Schafe übernachten; ein besonders abgeteilter Platz dieser Verzäunung (straga) dient zum Melken der Schafe. Der „nanielnik“, d. h. Hirtenknecht, treibt die Schafe aus dem „kosár“ in die „straga“ durch eine Tür, wo die „juhasy“ (Hirtenjungen), auf einem Holzklotz sitzend, die Schafe melken. Die Arbeit ist nicht leicht, denn es sind bis 1000 Schafe 3 mal täglich zu melken. Für je 100 Schafe ist ein Hirtenjunge bestimmt.

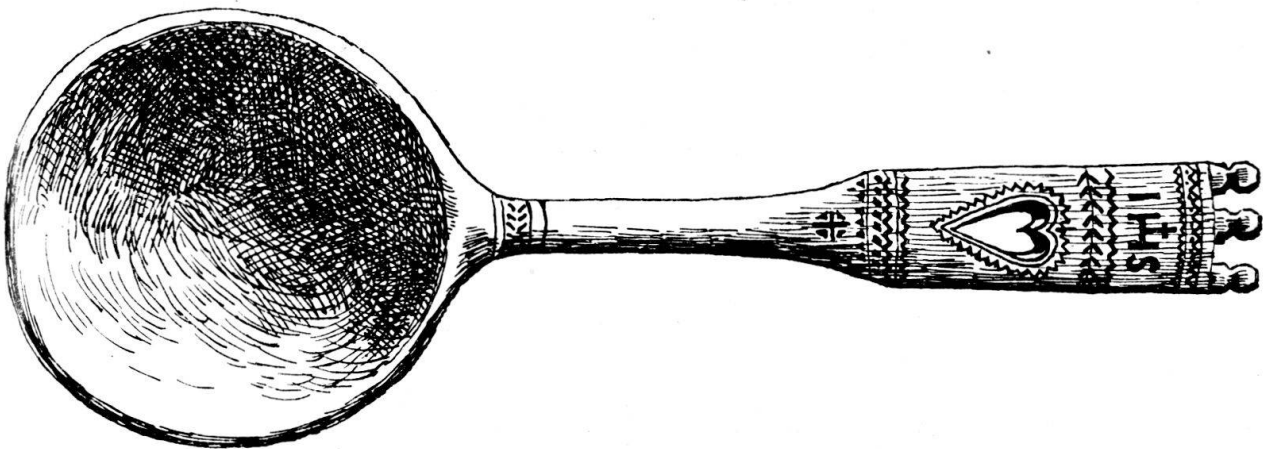
Der „kosár“ wird jedes Jahr verlegt; denn auf einer Alm stehen 3—4 Hütten, in denen wechselweise „übersom-

mert“ wird. Alle 3—4 Tage wird der „kosár“ weiter geschoben, damit das Gras von den Schafen nicht zu sehr ausgetreten wird.

Diese Verschiebung ist nicht schwer, denn die Verzäunung (kosár) besteht aus einem Stacketenzaun.

Die Hirtenjungen melken nur; der „baca“ dagegen bereitet nur den Käse.

Nachdem die Milch gebracht ist, nimmt der „baca“ ein Stück gewaschener Leinwand, legt sie über den Milchtrog, legt darauf die in Kreuzesform am Palmsonntag geweihten „basicki“ (Baumknospen) samt einem mit Wachs von der Oster-

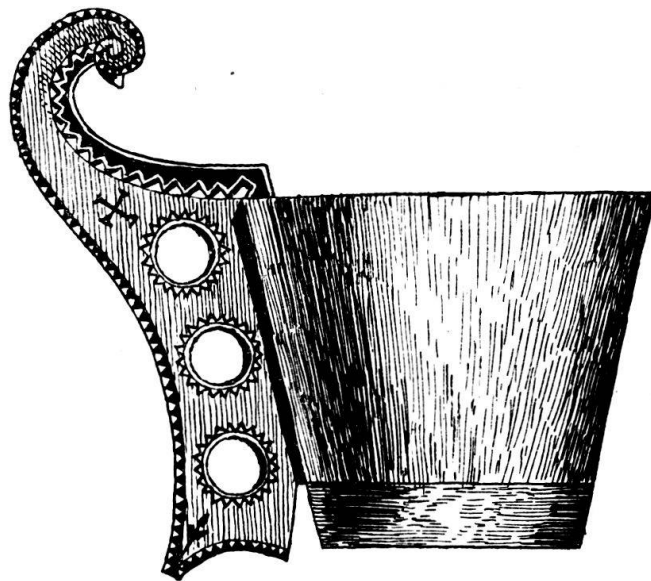


kerze zusammenbefestigten Kreuze aus 2 Rottannennadeln („cetynka“), was er alles noch mit einem grossen Stück Leinwand überdeckt („sata“). Die Enden des grossen Leintuches werden am Trog durch einen Reifen befestigt, worauf der „baca“ die Milch hineingiesst, die auf diese Weise filtriert wird.

Die geweihten Kreuze hüten vor dem Bösen, machen die Milch gesund, verhüten die Verzauberung der Schafe durch neidische Menschen, damit sie keine Milch mehr geben usw. Die so filtrierte Milch giesst der „baca“ vermittelst eines Behälters („czerpak“)<sup>1)</sup> aus dem Trog in den Kessel, in den er etwas Kälberlab („krag“) hineinmacht und lässt sie so leicht sieden; bald fängt die Milch an zu „käsen“ („kragá“); der Käse kommt nach oben und bei jedem Rühren mit dem grossen Löffel („warzachwia“) bekommt man immer mehr. Die Käse-

<sup>1)</sup> „czerpaki“ — kleine, runde Becher aus Ahorn, bei denen der Boden kunstvoll hineingefügt und durch einen einzigen Reifen befestigt ist; der Halter ist immer auf ein und dieselbe Weise befestigt: das eine Ende wird in einen Einschnitt am Becher hineingepasst, während das andere frei schwebt. Der Stiel ist zumeist mit den schönsten Schnitzereien verziert.

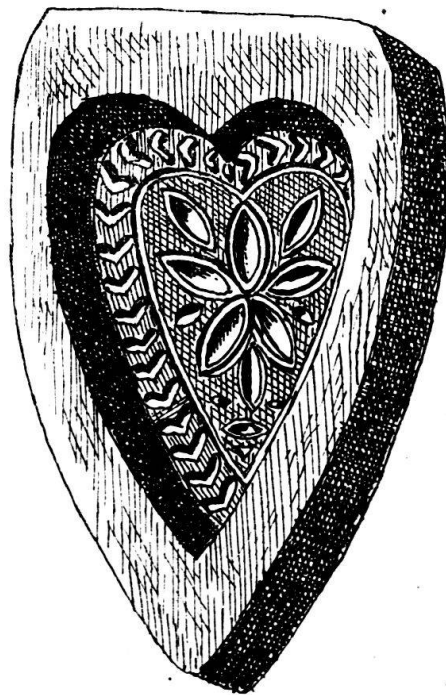
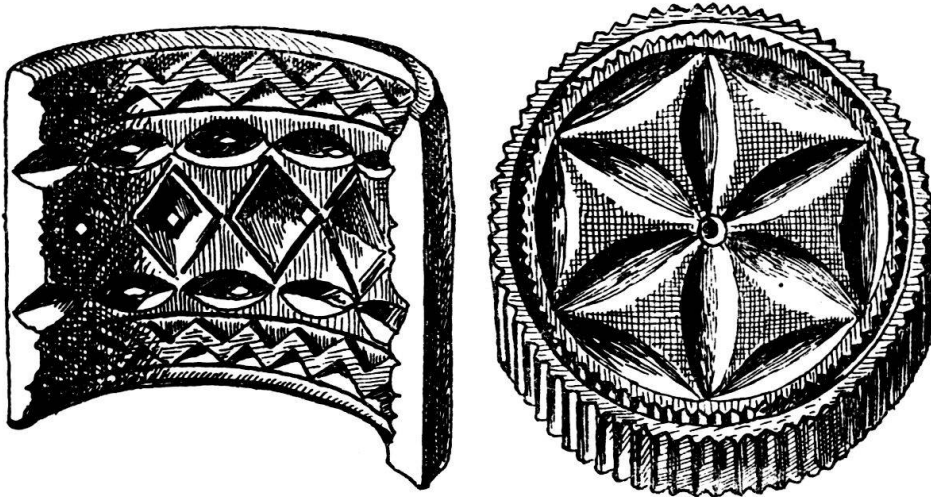
stücke legt er auf ein Leinen, das auf dem Käsebrett („podyser“) ausgebreitet ist, wo das Molkenwasser („serwatka“) abfließt. Im Kessel bleibt das Schafmolken („zetyca“), in dem noch viele grosse Käsestücke herumschwimmen. Alles das wird abgekühlt und man trinkt es mit den „czerpaki“, was sehr gut und nahrhaft ist, weil es viel Quark und Fett besitzt. Man nennt diese Flüssigkeit „hurda“. Wird diese aber filtriert, oder nimmt man den „spic“ von der Oberfläche, so bleibt



eine ganz magere Flüssigkeit, die man „zwarnica“ nennt, und mit der die Hunde oder die Schweine des „baca“ oder der Hirtenjungen gefüttert werden.

Die Milch und die Milchprodukte bilden die Ernährung und den Lohn der Hirten; damit belohnt der „baca“ die Hirtenjungen, von denen ein jeder die Kost und den Lohn erhält. Die Kost besteht darin, dass der „juhas“ während seines ganzen Aufenthaltes auf der Alm 3 mal täglich — so viel er will — bessere Schafmolke erhält, zumeist zwei Becher („czerpak“) und ein Stück frischen Käse („krajanka“) aus dem Kessel, der „süss“ genannt wird, weil er sonst nach dem Abfließen des Molkenwassers bereits am zweiten Tage sauer wird. Den Lohn der Hirtenjungen bilden gewöhnlich zwei Laibchen („osceпки“) Käse täglich. Der „baca“, wie auch die „juhasy“ verkaufen meistens diesen Käse und kaufen sich während des Sommers nur Rauchtabak. —

Den süßen, getrockneten Käse knettet der „baca“ mit Händen und legt ihn in Formen aus Ahornholz, die in dreifacher Gestalt vorkommen. Die erste Art bilden zylindrische Formen („oscypki“), die im Innern sehr schön verziert sind,



z. B. mit Ziegengestalten etc. etc. Nachdem der „baca“ den Käse hineingetan hat, schliesst er die beiden Enden mit geschnitzten Deckeln und verbindet so die Form fest mit Schnur. Nachdem der Käse getrocknet ist, lässt er sich leicht hinausnehmen. — Eine andere Art bilden die Herzformen, die ebenfalls schön

geschnitzt werden, und die man „parzenica“ nennt. Der Käse wird in die zweiteilige Form hineingelegt, mit dem Deckel fest zugedeckt, bis er trocken ist. — Die dritte Art bilden endlich Tier-Formen, zumeist Enten, Bären oder Schafe, auch aus Ahornholz, deren Verzierung aber gröber ist. — Am meisten verbreitet ist heute die erste Art.

Früher wurden aus dem Käse sehr kunstvolle Sachen hergestellt. Gekocht lässt er sich nämlich in ganz feine Fäden kneten; man machte daraus so zierliche Netze und andere geflochtene Gegenstände, dass es, wie die Reisenden der ersten Hälfte des XIX. Jahrh. erzählen, kaum zu glauben war, diese Arbeiten beständen aus Käse. Heute sieht man noch die verschiedensten Tiergestalten aus Käse, die feilgeboten werden, doch mehr als Spielzeug.

Nunmehr bereitet und verzehrt man sehr viel Schafkäse in Form von Quark, den man „bryndza“ nennt. — Heutzutage wird infolge der sich immer mehr vermindernenden Schafzucht die „bryndza“ (Quark) und der Käse selten aus reiner Schafmilch zubereitet; es wird nunmehr Kuhmilch zugemischt.

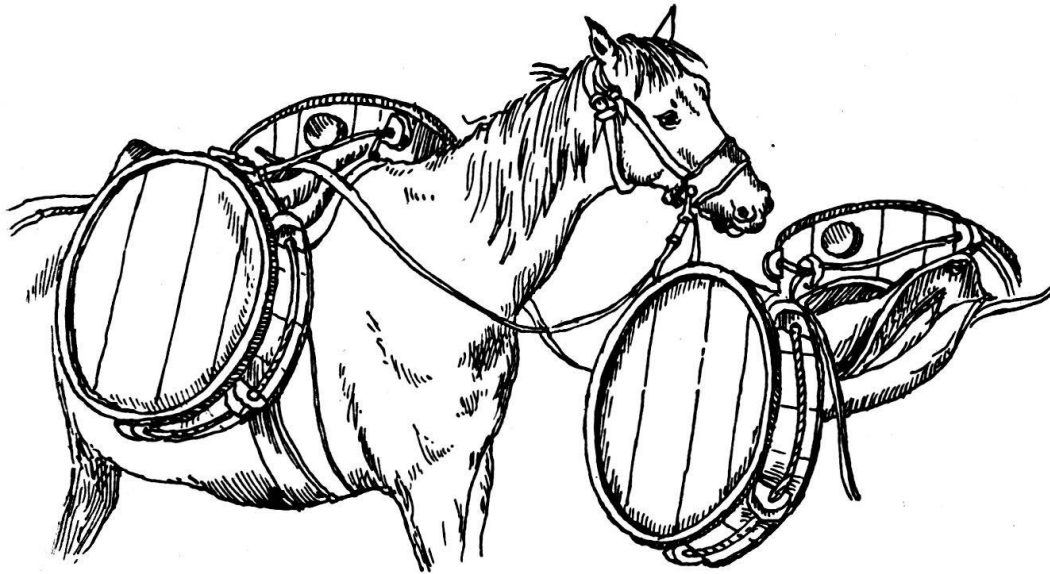
Die Kühe, die zuweilen auch auf die Almen hinausgetrieben werden — wie wir schon bemerkt haben — werden über Nacht in die den Hirtenhütten benachbarten Stallungen gebracht. Häufig stehen die Kuhhirtenhütten gesondert von denen der Schafhirten. — Die Kühe werden beaufsichtigt und gemolken von Mägden, jungen Burschen und den Bauernkindern. Die gemolkene Milch wird auf Pferden in besonders flachen Fässern in die Bauernwirtschaft heruntergebracht, wo sie entweder roh im Haushalte verbraucht oder zum Quark verarbeitet wird. In neuester Zeit, wo der Fremdenverkehr immer grösser wird, wird die Milch in den Kurorten für die Gäste, die aus allen Teilen Polens zusammenströmen, verkauft.

Die Milchwirtschaft im allgemeinen, im besonderen die Kuhmilchwirtschaft, hat sich nicht bis zu dem Grade entwickelt, wie es bei den herrschenden Umständen sein könnte. — In der letzten Zeit hub eine gewisse Rivalisation zwischen dem Waldhirtenwesen und der Waldwirtschaft an. Die Waldbesitzer, die ihr Eigentum vor dem Schaden hüten wollen, den ihnen das Vieh in den Wäldern anrichtet, kaufen die Almen ab und verbieten vollständig das Weiden.

Das Leben auf den Almen ist nicht leicht; das häufige Regenwetter, im Herbst die Schneestürme, die Notwendigkeit



im grössten Unwetter auf der Alm und in den Wäldern die Schafe zu beaufsichtigen, die verlorenen zu suchen, schlechte oder wenigstens monotone Nahrung, der Mangel von Gesellschaft, Bekannten und Kirche macht das Leben der Hirten sehr hart und derb. Dennoch hat es einen besonderen Reiz; und die Zeit, die dies Bergvolk auf der Alm verbracht hat, gehört zu der reizvollsten seines Lebens.



Die langen Abendstunden verbringen die Hirtenjungen mit gegenseitigem Erzählen von alten Sagen, besonders aber dann, wenn verspätete Gäste aus den benachbarten Dörfern oder Touristen gezwungen sind, bei ihnen Nachtlogis zu nehmen. Eines der beliebtesten Themas, das aber in den verschiedenartigsten Varianten vorkommt, behandelt die Geschichte des kühnen Räuberhauptmanns Janosik, der die Touristen, Händler, Gastwirte terrorisierte, dem armen Volke gegenüber dagegen sehr freigebig war, der aber später in Liptow gefangen genommen, wie viele andere am Galgen sein Leben lassen musste. — Viel wird auch erzählt von Schätzen, die in Wäldern und Felsenhöhen verborgen, öfters von „unreinen Geistern“ behütet werden, von einer einmal im Jahre, mittenachts am Vigiltag des Weihnachtsfestes, dem Farnkraut ähnlichen, aufblühenden Pflanze, die man, ohne es zu wissen, im Augenblicke des Aufblühens abreissen muss, um beim Suchen nach verborgenen Schätzen Glück zu haben. — Ein für die Phantasie weites Feld bietet der noch heutzutage sehr blühende

Glaube des Bergvolkes an Wasser-, Wald- und Berggeister. Besonders viel wird von den „Wunderfrauen“ („dziwożony“) erzählt, die an Waldbächen, in der Nähe von steilen Abhängen wohnen; es sind dies luftartige, schöne, verlockende Wesen. Sie sollen Brüste von ungeheurer Grösse haben, mit denen sie anstatt mit Waschstöcken ihre Wäsche im Flusse waschen. Sie verlocken heimkehrende Männer, Frauen und Kinder in die Wälder; kleine Kinder rauben sie oder vertauschen sie mit ihren eigenen schreienden, die sehr hässlich sind. — Weit verbreitet ist auch die Erzählung von einem Mönche, dessen Erscheinen dem Bergvolke Unheil und Unglück verkündet. Dieses Gespenst eilt mit der Schnelligkeit einer Gemse über Felsen und Abhänge, über Bergesspitzen, zwischen Bergschluchten, springt aus dem Wasser, entwächst den blumigen Wiesen oder dem Hafer.

Eine weite Vergangenheit hinter sich hat die Sage vom König Chrobry (dem Kühnen), wahrscheinlich Boleslaw, der in Polen von 1058—1079 regierte. In Stein verwandelt ruht er, nach den einen mit 12, nach den anderen mit 100 Rittern in einer tiefen Felsschlucht. Alle sind mit eisernen Panzern, mit Helmen und mit Schwertern bewaffnet. König Chrobry hat eine goldene Krone auf dem Haupte. Sein Zepter liegt auf einem Tisch von Stein. Der Eingang zur Schlucht ist niemandem bekannt. Nur ein „baca“, der sich vor einem kalten Schneesturme flüchtete, ist dort an einem Karsamstag hineingeraten. Ostern musste sehr spät gewesen sein, denn es grünte bereits alles, und die Sonne brannte schon ziemlich stark. Wie er dort hineingeraten ist, weiss er nicht. Als er den versteinerten König erblickt, ist er niedergekniet und hat inbrünstig gebetet. In der Nähe befand sich eine Dorfkirche, denn Glocken ertönten, um der Welt die Auferstehung des Herrn zu verkünden. Als die Glocke in der Höhle wiederhallte, seufzte König Chrobry schwer auf, sodass die ganze Schlucht erdröhnte, hob das Haupt auf und nahm das Zepter vom steinernen Tische in die Hand. Sogleich wachten die Ritter auf, sprangen auf und ein jeder zog das verrostete Schwert aus der Scheide. Als der König den „baca“ erblickte, gab er ihm ein Zeichen sich zu nähern; weinend und vor Angst zitternd kroch der „baca“ heran. Als der König ihn mit seinen feurigen Augen ansah, wäre er fast vor Angst gestorben. Während der „baca“ auf den Knien lag, sprach der König

zu ihm: „Da du immer ein guter und ehrlicher Mann gewesen bist, will ich dir ein Geheimnis offenbaren. Ich bin ein polnischer König. Für meine und des Volkes Sünden büsse ich schon seit 500 Jahren. Doch es nähert sich das Ende meiner und der Ritter Strafe. Wenn es um Polen sehr schlimm stehen wird, so dass es von Strömen von Blut und Tränen fließen wird, dann ertönt vom Wawel<sup>1)</sup> die „Stimme“ der Sigismund-Glocke<sup>2)</sup> und dringt bis hier hinein. Wenn wir das hören, stehen wir auf, steigen auf weisse Rosse, und ihr Hirten, Hirtenjungen und Knechte werdet mit uns kommen. Ich lasse das Horn erschallen in alle vier Windrichtungen und wir werden den Feind schlagen und wir werden frei sein. Geh und sage das den Deinigen.“ Der „baca“ ging hinaus durch einen Felsenriss, kam in sein Dorf und erzählte den Bauern, was er gesehen und gehört hatte.

Diese Legende wurde schon in der ersten Hälfte des XIX. Jahrh. aufgeschrieben. Heute lebt sie bei den Bergbewohnern weiter fort und ist eine der liebsten Erzählungen, die sie den Gästen, die im Sommer zur Kur in die Berge kommen, vor allen anderen erzählen.

Das Hauptgewicht wird jedoch auf etwas anderes gelegt. — Angesichts der misslungenen mehrmaligen Aufstände des polnischen Volkes um die Wiedererlangung seiner Freiheit behaupten sie, dass die Aufstände deswegen misslungen sind, weil diese kühnen Ritter noch immer im tiefen Schlaf in den Felsen des hohen Tatra-Gebirges versunken waren. Doch wenn sie aufwachen, wenn sie von den Bergen heruntersteigen in die Täler der Weichsel, wenn ihnen sich unsere Bergbewohner anschliessen, dann wird Polen seine Freiheit, seine staatliche Selbständigkeit wiedererlangen.

---

<sup>1)</sup> Wawel = das Schloss der polnischen Könige in Krakau. — <sup>2)</sup> Sigismund-Glocke (dzwon Zygmuntowski): Der Polenkönig Sigismund I., der Alte (1506—1548), der den Wojwoden der Moldau Petryllo 1531 bei Obertyn geschlagen und ihm viel Kriegsmaterial genommen hatte, liess aus den eroberten Geschützen die grösste Glocke in Polen giessen und für sie einen besonderen Turm (Sigismund-Turm) an der Schlosskirche bauen, wo sie dann aufgehängt wurde. Die Glocke samt dem Turm wird in der Volkspoesie sehr viel besungen.

---

Die Illustrationen sind nach Dr. MATLAKOWSKI, „Schmuck und Gegenstände des polnischen Volkes in Podhale 1901. — Der Text stützt sich ebenfalls auf dieses Werk.