Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 206 (1927)

Artikel: Aus unserer Alpwirtschaft
Autor: Frehner, Otto
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-374775

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

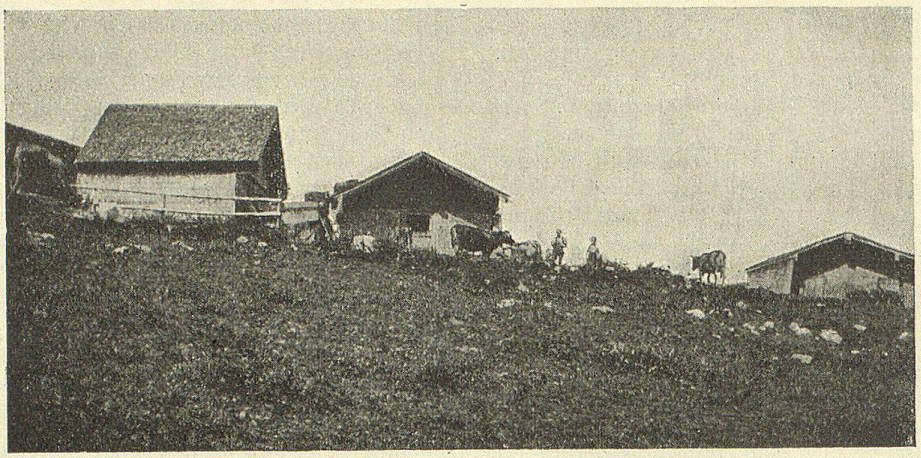
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 23.10.2025

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

405016



Mitte: Sennhütte; rechts Viehstall; links: Schweinestall.

Aus unserer Alpwirtschaft.

Von Otto Frehner

Zum Geleite.

Das Appenzellerländchen ist eine kleine Welt für sich. Der Alpstein schließt es im Süden ab, und wo es an seiner übrigen Grenze sich dem umliegenden Land öffnet, steigt es nicht ganz ins Tal hinunter, sondern macht an seinem Rande Halt. So ist im Grunde auch der Appenzeller. Er will sich nicht vor der Welt verschließen; aber er will doch sich und seiner innersten Art treu bleiben. — Ein paar Bahnlinien vermitteln den Verkehr mit der Niederung, halten an in stattlichen, gewerbe- und industriereichen Dörfern und tragen nahe und ferne Gäste den Bergen zu. An alten Straßen und Wegen liegen kleinere und größere Ortschaften und rings an den Hängen zerstreut schmucke Bauernhäuser, hell bemalt oder tief sonngebräunt wie ihre Ställe und Scheunen.

Gegen den Säntis hin, der über Talschaften und Hügeln mächtig und doch vertraut sich erhebt, grünen die Alpweiden, die einen ihm eng angeschmiegt, andere von den Alpsteinketten wohlig eingerahmt, noch andere vorgelagert, an Höhen, die des Säntis achtbares Gefolge bilden.

In dieser Region, wo die Quellbäche unserer wildschönen Flüsse entspringen, liegen auch die urwüchsigen Quellen unserer Volkswirtschaft und der Gesundbrunnen unseres Volkstums. Diesen unsern Alpen wollen wir heute unsere Schritte zuwenden.

* * *

Die Molkerei.

Nach genußreichem Aufstieg betreten wir die Hütte eines uns befreundeten Sennen, der eben vor der Feuerstelle kauert und Vorbereitungen zum Käsen trifft. Er erwidert unsern Gruß, ohne sich in seiner Arbeit an der „Füürgrueb" stören zu lassen. Wir setzen uns auf die Pritsche rechts des Eingangs und sehen den Verrichtungen uns gegenüber zu, ein weniges plaudernd mit dem Sennen. Sein Feuer brennt; er dreht das Käsekesselgestell, die „Chäsweerbe", herzu und hängt an den wagrechten Tragarm das „Chessi". Dieses wie auch das unter ihm prasselnde Feuer wird teils von einem halbkreisförmigen Mäuerchen umgeben, zur andern Hälfte oft von einer wegstellbaren Blechumschalung. In den Käsekessel schüttet der Senne aus den Lagernäpfen die im Kellerraum aufgespeicherte Milch, nachdem er sie noch mit der flachen, kreisrunden Rahmkelle, der „Schueffe", entrahmt hat. Während des Vorerwärmens der Milch im Kessel taucht der Senne hin und wieder den Arm in die Milch ein, um altem Brauche gemäß dem wohlgeübten Gefühl nach ihre Wärme zu messen; in neuerer Zeit erst hat das Thermometer ziemlich allgemein Eingang gefunden. Hat die Milch die gewünschte Temperatur, etwa 28 Grad, erreicht, so wird sie gelabt. Früher besorgte ausschließlich das eigentliche Magenlab das Gerinnen der Milch; jetzt bewirkt dies meist das fabrikmäßig hergestellte Pulverlab. Der Kessel wird nun vom Feuer weggedreht und die darin entstandene gallertartige Masse vorerst behutsam mit einer Kelle zerteilt, dann wieder über das Feuer gedreht, auf etwa 38° erwärmt und mit einem „Chäsrüerer", einem ausgerindeten Tännchen, umgerührt. So entstehen die brosamen- bis erbsengroßen, weißen Käseteilchen, die zunächst in der leicht grünlichen Flüssigkeit schwimmen, sich dann senken und auf dem Kesselboden sammeln. Der Käser drückt diesen Klumpen noch etwas, hebt ihn von Hand heraus und legt ihn in die Formung. Dieses „Chääsg'schier" besteht aus einem starken, oft mit Kerben verzierten Reif, dem „Chäsweerb", ferner aus einer ebenfalls kreisrunden, mit schnabelförmigem Ablauf versehenen Unterlage, dem „Chäästill". Zwischen die junge Käsemasse und den Reif wird das „Chäshölzli" gesteckt, welches mit seiner Hohlkehle das Ablaufen der Flüssigkeit erleichtert und dessen oberes geschnitztes Ende oft eine kirchturmähnliche Form hat. An dem

Inneres einer Sennhütte.

als Traufe dienenden Fortsatz des Unterlagebrettes hängt ein „Chäseemmerli", in welches das „Chäswasser" abläuft. Nachdem der „Chääs" gewendet und nach ein paar Stunden seiner Formung entnommen worden ist, läßt man ihn noch einige Zeit in einem dünnen elastischen Reif, einer „Chäsrende", ruhen und speichert ihn dann vorläufig im Kellerraum der Sennhütte. Von nicht entrahmter Milch gewinnt man Fett-, von entrahmter Milch Magerkäse; zu der entrahmten Milch aus den Näpfen kommt unter Umständen auch frischgemolkene „ganze" Milch in den Kessel, und das Ergebnis ist dann ein etwa halbfetter Käse. Bei uns geht denn auch neben der Käsedie Butterbereitung einher.

Der von den Milchnäpfen im Keller abgeschöpfte Rahm gelangt zunächst kellenweise in einen „Rommeemmer" und von diesem, manchmal durch einen Trichter, in das Butterfaß, das hiezu eine besondere Oeffnung hat auf der Schmalseite des Mantels. Im Alpsteingebiet ist jetzt das Drehbutterfaß gebräuchlich. Dieser sogenannte „Buuder" hat Mühlsteinform und ruht auf einem Gestell, mittelst Achse und Kurbel beweglich. Im Innern des Butterfasses sind drei bis vier Brettchen quer hineingebaut, sodaß, wenn das Butterfaß gedreht wird, der Rahm ständig auf jene aufschlägt. Ist die Drehbewegung geraume Zeit lang erfolgt, so bläht sich der Rahm, und das Drehen geht allmählich schwerer vor sich. Dumpf tönt es aus dem Faß heraus. Ist endlich der Rahm vollends in „Schmalz" übergegangen, so wird diese Butter handvollweise herausgenommen und zu einem Klumpen gedrückt, dieser in einem „Napf" noch etwas geknetet und dann zu einem großen würfelförmigen Stock oder zu kleinen, länglichen Ballen geformt. Aus dem Buder wird die darin verbliebene, wässerige, aber wohlschmeckende Buttermilch in einen untergestellten Eimer entleert und teils von den Aelplern getrunken, zumeist aber ins Abfallfaß geschüttet. Auch die Butterballen werden im Keller aufgespeichert.

Butter und Käse, zusammen „'s Molche" genannt, werden etwa alle acht Tage von einem „Greempler" abgeholt und mittelst Saumtieren zu Tal getragen. Dort erst, im Talspeicher, wird der Käse gebrauchsbereit gemacht, d. h. gesalzen und gelagert. So erhält er seinen Geschmack und seine Lochung im Innern. Die Rinde der verkaufsfähigen Laibe zeigt noch immer die Einbuchtung am Rand, hervorgebracht durch das erwähnte Käsehölzchen.

Während anderorts die Milch noch weiter ausgenützt wird und die nach Entnahme des Käses aus dem Kessel darinbleibende Käsemilch noch zur Ziegergewinnung dient, wird der Zieger als verkäufliches und haltbares Milchprodukt bei uns nicht mehr hergestellt. Trotzdem unterbleibt auch hier die zweite Scheidung mittelst Sauermolke („Suur") nicht; der so gewonnene Rohzieger und die „Schotte" dienen teilweise als Mundvorrat der Aelpler, größtenteils sodann als Schweinefutter, nachdem in der Molke noch die Näpfe und Eimer gewaschen worden sind. Auch das Butterfaß wird mit heißer Schotte gereinigt und zwar durch Drehbewegung, während welcher einigemal ein Zapfen von einer Oeffnung der Schmalseite gehoben wird; so entweicht, mit fauchendem Geräusch, der beim Drehen entstandene heiße Dampf. Mit einem im Kessel verbliebenen Rest von Molke wird jener selbst unter Zuhilfenahme von Asche und Bürste oder Schachtelgrasbündel („Schefti") gereinigt und dieses blitzblanke Chessi an eine Wand gelehnt bis zum Wiedergebrauch.

* * *

Das Hüttenleben der Aelpler.

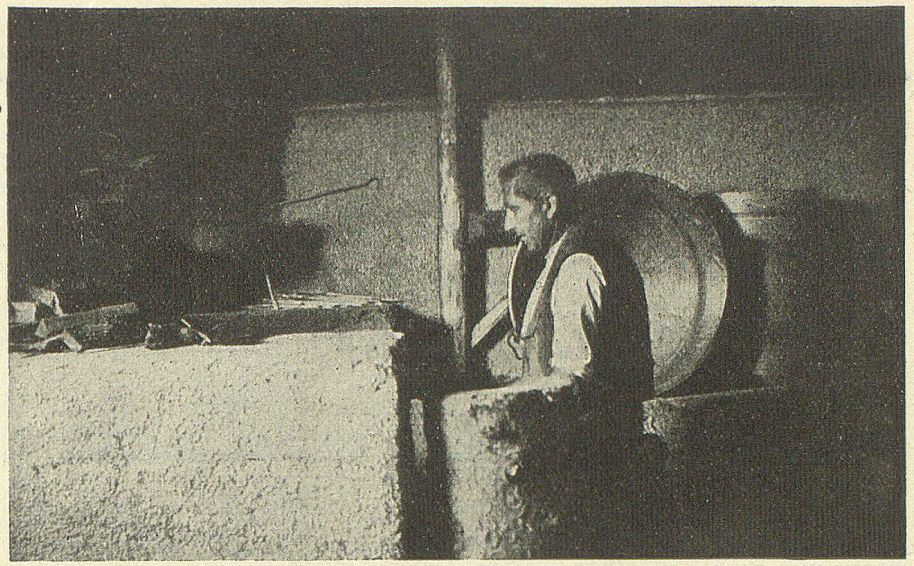
Während des Käsens hat sich in der kaminlosen Hütte ein derartiger Rauch gebildet, daß es uns beinah den Atem benimmt und als Begleitung zum Hüsteln uns helle Tränen aus den Augen fallen. Senne und Handbub hat das lustig gedünkt. Nun haben auch wir uns schon etwas an diese übrigens allmählich nachlassende Räucherung gewöhnt und folgen gern der Einladung zum Mahl. Um einen an die Wand gezimmerten Tisch setzen wir uns auf Klötze, Melkstühle und umgekehrte Eimer und schöpfen aus dem in der Tischmitte stehenden gemeinsamen Eßnapf frischen Zieger und Schotte; die altertümlichen Holz- und Blechlöffel mit kreisförmigem Löffelrund, dabei auch einige neumodischere, sind mit ein paar Messern zusammen zwischen Leistchen und die Wand eingeklemmt, gebrauchsbereit. So essen wir gesellig mit der kleinen Aelplerfamilie und lassen es uns herrlich schmecken. Muntere Reden und frohes Lachen würzen das Mahl. Milch und ihre Erzeugnisse sind mit Brot hier die gewohnte Kost. Aber aus Milch, Mehl, Butter, Brot, Käse und Salz verstehen diese Leute auch recht leckere Speisen zu bereiten. Wenn der „Senn" sagt, heut werde „gekocht", so ist der „Handbueb" sehr erfreut und bemerkt schalkhaft, jenes geschehe gar selten. Dann schildert er uns begeistert der Reihe nach den herrlichen „Fenz", den köstlichen „Chäässchoope" oder „alt-Maa", die wohlduftende „Rommzone". Uns aber mundet einstweilen aufs beste das Kächelchen Rahm, den uns der Senne, frohgelaunt, zum Nachtisch spendet.

So einfach wie die gewohnte Kost ist das Lager der Aelpler. In der Ecke der Hütte, die nicht sonstwie beansprucht ist, befindet sich die „Britsche", ein Holzverschlag mit Heu oder Streugras und etwas Deckenwerk. Da drauf legen sich die Leute, meist unausgekleidet, und tun nach des Tages Arbeit ihren gesunden Schlaf. Doch bevor sie sich niederlegen, sitzen sie oft noch eine Weile am verglimmenden oder nochmals entfachten Herdfeuer, gelegentlich mit den Aelplern der benachbarten Hütten, und unterhalten sich über ihr Tagewerk, über vergangene oder kommende Kilbifreuden, über die Alpstobete oder was sie sonst gerade bewegt. Das „Lendauerli" ist ihr vertrauter Gesellschafter. Das melodische Plaudern und das oft neckische Gelächter wechselt launig etwa mit einem „Zäuerlein", dem Jodel mit seinem harmonischen Dreiklang. Manchmal ertönt auch ein „Mulörgeli" und läßt übermütig jauchzende und eigen melancholische, gleich darauf aber wieder frohe, Tanzerinnerungen wachrufende Weisen hören. — Das sind wohlige Feierabendstunden für die Bergler und Feierstunden unvergeßlicher Art für den Gast aus dem Tal.

* * *

Die Hütten.

Auch wir haben recht gern mit dem Heulager vorlieb genommen. Wie wir erwachen, klingt es draußen gar wonnig von allerlei nahen und fernen Glocken und Schellen. Senn und Handbub sind schon lange auf. Nun besorgen sie das Melken im Stall. Derweil können wir uns mit Muße in der Sennhütte umsehen, dem Mittelpunkt der Gebäulichkeiten jeder Alp. „Hötte" ist zugleich der Name des ganzen kleinen Baues wie des Hüttenraumes, in welchem geküst und gebuttert wird und in dem die Aelpler wohnen. Das Dach selbst ist die Decke. Als Boden dient oft noch die rohe, hart gestampfte Erde. Die Wände weisen die Feuerstelle, die Pritsche, das Abfallfaß, den Tisch, das Sauerfaß auf, ferner das zeitweise an der Wand lehnende Käsekessi, allerlei Eß- und Molkereigerät, nicht zu vergessen auch die großen Senntumglocken mit ihrem stolzen dumpfen Festklang. — Aus diesem Hauptgemach führt eine Türe in den kühlen Kellerraum, den „Cheller", auch „Masser" genannt. Hier ruhen auf Wandgestellen die fertigen Käselaibe und Butterballen nebst einigem Vorrat an Brot, Salz und Mehl. Auf dem Boden liegen die weiten großen Näpfe, in denen die Milch gelagert wird, damit sich der Rahm auf ihr bilde. Abgesehen vom Türeingang dringt nur durch eine kleine Oeffnung in der Wand ein wenig Licht. Daß ein Keller vorhanden ist, bedeutet einen schönen Fortschritt gegenüber frühern Zeiten, wo — wie heute noch in manchen Alpgegenden — nur ein Raum, eben der Hüttenraum, für alle genannten Bedürfnisse genügen mußte. In unsern Tagen haben die neuern Hütten vielfach sogar noch ein besonderes, äußerst freundliches und wohnliches Gemach, das „Stöbli", ein Schlaf- und Eßraum getrennt von der „Chochi", dem Käsereiraum. — Den Haupteingang zur Hütte schließen zwei Türen ab, eine hohe innere, manchmal verschließbar, und eine halbhohe äußere, die nur durch einen Holzriegel leicht mit dem Türpfosten verbunden wird. Diese Vortüre erlaubt, die innere offen zu lassen, ohne daß ungebetene Gäste, die in die Ställe oder auf die Weide gehören, eindringen können.



Senne beim Anfeuern.

Gehen wir hinüber in den Viehstall, wo, an die Krippe gebunden, eben Kuh um Kuh gemolken wird. Der Handbub im Hintergrund ist noch am Anmelken („handle"); doch auch aufs Melken (melche) versteht er sich. Scharf strömt aus den zitzenstreichenden Händen des Sennen der Doppelstrahl der Milch in den „Melcheemmer". Dieser wird in den größern „Schötteemmer" entleert und erst dieser in die Hütte getragen, wo die Näpfe daraus gefüllt werden. Dem Standboden für die Kühe entlang führt ein Gang, der selbst als Abzugsgraben dient; am Gangende kann beim Reinigen des Stalles mit Schaufel und Besen der Unrat in die Grube hinabgestoßen werden. Der „Stall", in Innerrhoden „Mölster" (d. h. Melkster) genannt, enthält in einem Verschlag im Innern oder einem kleinen Anbau auch die Schlafstelle für Kälber und Ziegen, dazu oft einen kleinen Heuspeicher. Der Viehstall ist wie die Sennhütte aus Balkenwerk gefügt, jetzt meist auf einem gemauerten Fundament ruhend, der Holzbau manchmal sogar oben und rundherum mit Schindeln bedeckt. Auf diese guten Stallbauten darf der Appenzeller mit einigem Recht stolz sein, gibt es doch Alpgegenden, wo Ställe gänzlich fehlen und das Vieh bei Unwetter selbst irgendwo kärglichen Unterschlupf suchen muß. Auch die Behausungen der Aelpler sind dort viel kümmerlicher als bei uns.

Ein drittes, das kleinste Gebäude, ist der Schweinestall. Dieser „Sustall" oder „Schwistel" ist zwei- oder dreigeteilt und enthält die Lagerstätten und Futtertröge für die Schweine und Ferkel. Die Türen sind nur angelehnt und durch in Oesen passende Stangen verschließbar.

Das sind die drei Hütten einer Alp, von denen manchmal zwei, nämlich die beiden Ställe, unter einem Dach vereinigt sind.

Das Melken ist beendigt. Der Senne macht Feuer und siedet in der dreibeinigen Stehpfanne Milch. Das Morgenessen wird eingenommen. Senn und Handbub können es genießen im Frohgefühl der schon geleisteten Arbeit und wir im dankbaren Bewußtsein der aufrichtigen Gastfreundschaft, die wir hier erfahren dürfen.

* * *

Weide und Vieh.

Am Rande der Alp ist eine kleine felsige Anhöhe. Hier stehen wir und blicken in die Runde. Talwärts begrenzt dunkler Tannenwald unser Gesichtsfeld. Im Süden steigt schroff die Bergwand auf; ihr vorgelagert reicht weit herab eine Geröllhalde, und einzelne

Säumer beim Molkenabholen.

kleine und große Felsblöcke hat der Berg bis mitten in die grüne Alpweide hinein vorgeschickt. Diese Weide bildet eine sanfte Mulde, an deren windgeschützteste Stelle die Hütten erbaut sind, der Kellerraum der Sennhütte unmittelbar angelehnt an eine steile Böschung. Außer der weiten Weide nützt der Senne auch die hohen Grasstriche am Berghang; hier, wo keine Kühe hingelangen können, mäht er das Wildheu, das er auf gefährlichem schmalem Pfad in eine Blahe gebunden in einen Stall hinabträgt, wo es als Notvorrat bleibt oder von wo es ganz zu Tal geschafft wird.

Vor uns, weit herum zerstreut, weidet bei trautem Klang großer und kleiner Glocken die Herde, Großvieh und Jungvieh, Kühe, Rinder und Kälber; auch ein Stier ist dabei. Braun ist ihre Farbe mit Spielarten bis gegen Silbergrau hin. Besonderheiten der Farbe, Art der Behaarung oder Form der Hörner, auch etwa Gangart und andere Eigenschaften der Tiere geben ihnen ihre Namen: „Wiißbuuch", „Goort", „Blüem", „Spiegel", „Strunß", „Leu", „Talpi", „Wali" und viele andere; solche Namen enthalten der Appenzeller Kuhreihen sowie jene langen Senntenbilder, wie sie häufig über Stalltüren genagelt zu sehen sind. — Das Haupt zum Grasen gebeugt gehen die einen Kühe langsamen Schrittes einher, andere liegen, indem sie behaglich wiederkauen; dort eine steht still, hebt ihr Haupt in die Luft und läßt ein langanhaltendes Muhen hören. Uebermütige Kälblein tun muntere Sprünge. Und wer stapft dort oben einher, am Berg, an Grasbändern, wo keine Kuh und kaum ein Wildheuer Fuß fassen kann? Das sind die schneeweißen Ziegen, die Kletterkünstler, die sich ungeheißen an unwegsamsten Orten ihr Futter suchen. Weit oben an hoher Grashalde ist auch eine Schafherde zu sehen. — Beinah ein Gefängnisleben führen im Vergleich zu den freien Ziegen und Schafen die Schweine, deren Aufzucht sich angesichts der vielen Molkereiabfälle, die durch Mehl und einiges Grünfutter ergänzt werden, auf der Alp sehr gut eignet. Zur Fütterungszeit läßt man die Schweine sich etwas tummeln im nächsten Bereich ihres Stalles.

Nun ertönt von den Hütten herauf der wohltönende Lockruf des Sennen, und langsam begeben sich die Tiere eins ums andere dem Stalle zu, um die heißesten Stunden dort verbringen zu können und dann nach dem Abendmelken wieder das Freie zu gewinnen. Wir selbst bleiben noch eine gute Weile auf unserm Luginsland im Schatten einer alten knorrigen Wettertanne, deren einzige Gesellschaft sonst die Bergdohlen sind. Da schauen wir denn, im Moos und Grase liegend, fernab von Sorgen und Mühen der Niederung, hinauf ins tiefe, unendliche Blau.

* * *

Die Alpordnung.

Die Menschen pflegen bei allem zu fragen: „Wem gehört es?" Ein Wort drum auch über die Besitzesverhältnisse unserer Alpen. Die meisten davon sind Privatalpen, also Eigentum eines einzelnen Besitzers, der seine Alp bewirtschaftet durch einen selbst angestellten Sennen und Handbuben, denen er einen bestimmten Lohn bei freiem Unterhalt gibt. Andere Alpen sind Korporations- oder Vereinsalpen. Eine Anzahl Bauern einer Gemeinde bilden eine Körperschaft, welche eine Alp innehat. Sie schicken ihr Vieh zur Alp und stellen hiezu ihre gemeinsamen Knechte an. Eine Alp wird nicht immer einheitlich ausgenützt, sondern ist manchmal aufgeteilt in verschiedene „Hüttenrechte" mit selbständigen Sennten. Jeweils im Herbst findet eine „Gant" statt, an der die verschiedenen Alprechte versteigert werden an die Meistbietenden. Die, welche ein solches Recht für einen Sommer erstehen, sind also Pächter, bezahlen einen bestimmten Pachtzins und verfügen dafür frei über den gewonnenen Alpnutzen, den sie den Molkenhändlern oder „Gremplern" verkaufen. Wer von auswärts auf der Alp Tiere sömmern will, bezahlt dem Pächter für jedes Haupt eine gewisse Taxe, die nach dem Alter der Tiere abgestuft ist.

Die Genossenschaft wählt einen Alpmeister, der die Aufsicht über die Alp ausübt, Wegverbesserungen und unter Umständen Hüttenreparaturen anordnet. Die Düngung der Alp vor der Talfahrt ist Sache des jeweiligen Inhabers, ebenso die Holzbeschaffung.

Manche Senntenbauern haben zwei „Stoofel", einen untern, die „Vorwäd", die sie schon Ende Mai beziehen, um dann etwa anfangs Juli auf den obern, die eigentliche Alp oder den „Berg" zu fahren; den untern Staffel „etzen" sie später nochmals, ehe sie vollends in ihr Talheim zurückkehren.

* * *

Ausklang.

Wenn die Herbstzeichen sich mehren, häufige Nebel, kurze Tage und vor allem der beginnende Futtermangel, dann bereitet sich der Senne zur Talfahrt. Diese, wie anfangs Juni die Alpfahrt, ist jeweils ein außergewöhnlicher Tag für die Aelpler. Da legen sie ihr Festkleid an, die farbenprächtige Tracht. So schreiten sie, den Stock in der Hand und einen Melkkübel mit sennisch

bemaltem Boden an der Schulter, selbstbewußt, mit Jauchzen und Jodeln an der Spitze oder zur Seite der Herde. Unter mannigfaltigem Glockenklang, antreibenden Rufen und dem diensteifrigen Bellen des hin- und herspringenden Sennenhundes geht es die Alpwege und dann die Landstraße dahin.

Auch die Kühe sind geschmückt. Als wären sie sich der Ehre bewußt, tragen ihrer einige die großen Senntumschellen, die so tiefen Klang erschallen lassen. Der Stier trägt den Melkstuhl auf den Kopf gebunden. Froher Zuruf begrüßt den stattlichen Zug, dessen Schluß gewöhnlich die „Ledi", das Fuhrwerk mit dem „Sennegschier" bildet. Beim eint und andern Wirtshaus wird ein kurzer Trunk eingenommen. Wieder ist eine Alpzeit zu Ende, und lange scheints bis zur nächsten. Und war es eine schöne Zeit, so war es auch eine Zeit der Arbeit, der Wechselfälle der Witterung, der Gefahr, nicht alle Tiere so heil zu Tal zu bringen wie sie zu Alp stiegen, zudem eine Zeit der Unsicherheit des Ausgangs in Bezug auf den Ertrag.

Die Alp verödet. Bald werden die scheuen Gemsen bis dicht zu den Hütten herabsteigen, und in nicht ferner Zeit wird rundherum tiefer Schnee liegen. Totenstill wird es dann sein, außer wenn Stürme über die Alp hintosen oder wenn leichtbeschwingte Skifahrer im Vollgenuß des Winterparadieses die weißen Hänge einhersausen und ihre flüchtigen Furchen ziehen.

Frohgemut fährt der Aelpler jeweilen im Vorsommer zur Alp, frohgemut fährt er wieder zu Tal. Wir andern, die wir sie so freudig hinabsteigen sehen, wir können uns eines Gefühls der Wehmut nicht ganz erwehren, und indem auch wir von hier oben Abschied nehmen und noch rückwärts schauend uns zum Gehen entschließen, denken und empfinden wirs mit dem Sänger Tells:

Ihr Matten, lebt wohl,
Ihr sonnigen Weiden!
Der Senne muß scheiden,
Der Sommer ist hin.

Wir fahren zu Berg, wir kommen wieder,
Wenn der Kuckuck ruft, wenn erwachen die Lieder,
Wenn mit Blumen die Erde sich kleidet neu,
Wenn die Brünnlein fließen im liedlichen Mai.

Ihr Matten, lebt wohl,
Ihr sonnigen Weiden,
Der Senne muß scheiden,
Der Sommer ist hin.

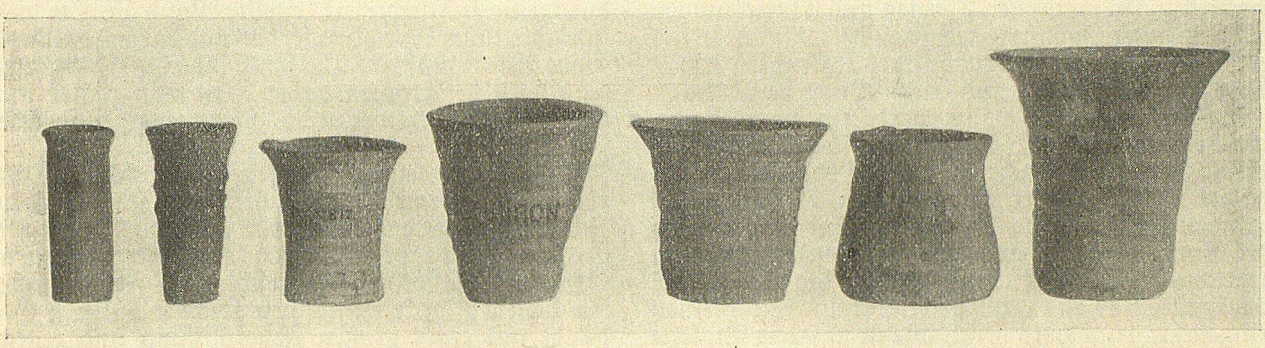


Abb. 1. Alte Napfkacheln (Schweiz. Landesmuseum)

Von alten Oefen.

Von H. Lehmann.

Wer in älteren Häusern Einkehr hält, der wendet seine Aufmerksamkeit in den Wohnräumen vor allem andern unwillkürlich einem Inventarstücke zu, das uns zu Stadt und Land in den manigfachsten Formen entgegentritt: dem Stubenofen. Dieses Interesse bleibt sich zwar nicht während des ganzen Jahres gleich. Denn wenn draußen die Sonne lacht und man ihren brennenden Strahlen den Weg in die Zimmer durch Fensterladen und Vorhänge wehren muß, steht er gewöhnlich einsam trauernd in einer dunklen Ecke, fast unbeachtet, als ein überflüssiger Platzversperrer.

Wenn aber der Sturm die Schneeflocken an die Fenster peitscht und der kalte Nordwind durch alle Ritzen bläst, dann nimmt der Mensch dankbar Zuflucht zu diesem gütigen Spender der Wärme, kann ihn nicht genügend hätscheln und streicheln und sitzt sogar am liebsten auf ihn hinauf. Das kann er heute noch in einfachen alten Häusern und neuerdings sogar mehr und mehr auch wieder in den neuen. In der vornehmen städtischen Wohnung aber wurde der Ofen im Verlaufe des 18. Jahrhunderts mehr und mehr zu einem kunstvollen Zierstücke, das man kaum mehr zu berühren wagte. Aber die Zeiten änderten sich und nur zu bald sank er zu einem formenarmen Nutzgegenstande herab, der nicht das Auge zu erfreuen, sondern lediglich als notwendiges Uebel Wärme zu spenden hatte und gewöhnlich mit irgend einem dunklen Winkel als Standort Vorlieb nehmen mußte. Eine Zeit lang schien es sogar als habe seine letzte Stunde geschlagen. Denn selbst die form- und farbenreichsten Erzeugnisse früherer Jahrhunderte, welche der Stolz und die Freude ihrer Besitzer gewesen waren, wurden abgebrochen und weggeworfen, um neuen Wärmespendern Platz zu machen, die möglichst unauffällig ihren Dienst zu versehen hatten. Aber das Neueste und als Fortschritt Gepriesene ist nicht immer das Beste. Und so erfüllten denn auch die modernen Heizeinrichtungen nicht überall die in sie gesetzten Erwartungen, sondern wiesen sogar im Verlaufe kurzer Zeit so unangenehme Begleiterscheinungen auf, daß man gerne wieder zu den alten verbannten Kachelöfen zurückkehrte und nun um