

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 7 (1903)

Artikel: Volkskundliches aus dem Taminathal
Autor: Sprecher, F.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-110455>

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: 25.12.2025

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

Volkskundliches aus dem Taminathal.

Von F. W. Sprecher in Kriegstetten.

II.

Wirtschaftliche Gebräuche.

Hirtenleben.

Alljährlich wird im Frühjahre für die Ziegen, Schafe und jungen Rinder je ein Hirte neu gewählt, welcher seine Viehhabe täglich von der Morgen- bis zur Abenddämmerung auf den Allmenden oder Gemeindeweideplätzen (gewöhnlich mit dem Sammelnamen „Allmei“ bezeichnet) zu hüten hat. Zur Sammlung der Herde am Morgen dient dem Ziegenhirten oder „Geisler“ die sog. „Guga,“ ein altes, grosses Ziegenbockhorn, das er in rhythmischen Stössen erschallen lässt. Der Schafhirt oder „Schöfler“ und der Rinderhirt begnügen sich, die Bevölkerung durch langgedehnte Piffe aufmerksam zu machen. Ausser einer festen Belohnung haben der Rinderhirte und der Geisler mit seinem Buben das Recht, „uf d'Spys“ zu gehen, d. h. morgens und abends bei den Ware auftreibenden Bauern der Reihe nach zum Essen zu gehen, während er den „Z'nüni“- und Mittagstisch, bestehend in Schnaps, Käse und Brod mit sich auf die Weide nimmt. Für jedes Stück „Geis“ hat der Bauer eine Mahlzeit; für jedes Stück Rind aber einen ganzen Tag, also drei Mahlzeiten zu spenden. Dem Rinderhirten muss ausserdem von den „Spysenden“ als Gehülfe ein Bube oder „Fissner“ gestellt werden. Vom ersten Frühlingserwachen bis zum „Einschneien“ im Spätherbst hütet der „Geisler“ in dieser Weise die ihm anvertraute Habe; doch zieht er im Hochsommer alle Wochen zwei- bis dreimal ins Vättnerälpli „Ladils“ hinauf, um die steileren Weideplätze, wohin die Kühe nicht mehr getrieben werden, abgrasen zu lassen. Wegen der Milch der Ziegen ist er aber gezwungen, seine „Geis“ allabendlich heim zu treiben.

Der Rinderhirte ist ähnlich wie der „Schöfler“ in dieser Beziehung freier und kann seine „Rindli“ und „Chelber“ während der Nacht oft „ausliegen“ lassen. Im Sommer, d. h. Ende Juni, treibt man ihm das Vieh auf die Alp „Calvina,“ wo er dasselbe

gemeinsam mit zwei Buben bis Mitte September zu hüten hat. Dazu liegt ihm noch die Aufsicht über die Schafe und etwelche Pferde ob, die man zur Kur dort hinauf schickt. Den Unterhalt bezieht er nunmehr auf Kosten der Gemeinde. Auch nach der Alpentladung („Alpfahrt“) im Herbst bis zum Rosenkranzsonntag (das ist der erste Sonntag im Oktober) hat er im Thale drunten das Vieh wieder auf ähnliche Weise zu hüten, wie im Frühling.

Immer bleibt den Sommer über einiges Jungvieh nebst zahlreichen einheimischen oder von auswärts gemieteten Milchkühen, den „Heimskühen“, im Dorf zurück. Für diese wird bis zur Wiederkehr des Rinderhirten von der Alp ein besonderer Hirte, der „Heimsküher“, gewählt, der die gleichen Funktionen wie jener hat, aber nicht „z'Spys“ geht. — Sowohl der Rinderhirte wie der Heimsküher pflegen den Brauch, ihren schönsten und stärksten Rindern und Kühen Kränze und „Plümppa“ [Schellen] anzulegen, wenn jener von der Alp und dieser am Abend desgleichen und letzten Weidtages heimkehren. In den häufigsten Fällen geschieht das aber nur, um ein entsprechendes Trinkgeld von Seite der Eigentümer einzuheimsen.

Bis vor kurzem bestand auch der Brauch, alljährlich Mitte oder Ende Mai die jungen „Gitzi“ und „Nöser“ — das sind die $\frac{1}{2}$ und $1\frac{1}{2}$ jährigen Zicklein, die noch nicht geworfen haben, — „auszustellen.“ Zu diesem Zwecke werden dieselben gezeichnet, indem man ihnen bestimmte Figuren, sog. „Zeichen“, aus den Ohren herausschneidet. Alsdann führt man sie ein Stück weit ins Gebirge z. B. auf die „Gitziplatta“ oder in „d'Grapperfirst“ hinauf und lässt sie dort bis zum Spätherbste frei laufen. Nahrung ist in den Wäldern und Grasplätzen genügend vorhanden. Ihre Wohnung suchen sich die Tiere unter den überhängenden Felsen oder „Balmen.“ Viele Stücke bleiben zahm und kehren oft wieder ins Thal zurück; andere aber verwildern und können im Herbste oft nur mit grösster Mühe und tagelanger Jagd wieder eingefangen werden. Im Jahr 1898 hat eine Forstverordnung diesem „Ausstellen“ ein Ende gemacht.

Maiensässleben.

Jeder Bauer, der ein Berggut oder „Maiensäss“ besitzt, zieht im Frühling, oft auch im Herbst mit seinem Vieh dort hinauf. Oft tragen diese Bergwiesen den abgekürzten Namen

„Berg.“ So haben die Valenser ihre „Valenserberg“, die Vasöner ihre „Bachberg“, die Pfäferser und Vadurner ihre „Bläserberg“. Die Vättnerbauern haben als Maiensässe den „umg'fall'na Wald“, Calfeisa, Luterazug und Vättnerberg. — Wir wollen hier nur auf den letztern etwas näher eingehen.

Der Vättnerberg ist eine wunderschöne, etwas hügelige Wiesenterrasse am Abhange des Monte Luna und gehört einer Korporation von Vättis. Letztere besitzt auch in der Umgebung mehrere „Birg“ (Wildheuplanggen), deren Ertrag jährlich versteigert wird, ferner besondere Vorrechte an der Alp Calvina. — Alle Bergwiesen liegen unmittelbar nebeneinander, sind aber ebenso zerstückelt wie die Güter im Thale unten. Ausser den für Vieh und Heu nötigen Stallungen, bestehend in Stall und Stadel, besitzt jeder Berger auch sein eigenes „Hüsli“ mit „Stübbli“, Küche, Holzschopf und Keller. Manche dieser Wohnungen stehen frei, andre sind an die Ställe angebaut. Alle Gebäulichkeiten sind in fünf Gruppen oder Weilern vereinigt. Wasser ist in zwei kleinern, aber ausgezeichneten Quellen vorhanden. — Da hinauf zieht der Bauer Mitte Mai mit dem grössten Teil seiner Vieh-Habe. Morgens und abends wird dieselbe auf die Weide getrieben und dort eine Stunde lang von einem Buben gehütet. Da keine Bäume oder Sträucher den Ueberblick über den „Berg“ verhindern, so gewährt dieses Weidenlassen des Viehes mit all' dem Geläute und Geklingel und der herrlichen Aussicht über das Thal und die fernen Gebirge ein überaus ansprechendes, heimeliges Bild. Viele Berger nehmen auch von andern Bauern, die keine eigenen Maiensässe besitzen, sog. Lehenkühe ins Futter an, deren Nutzen sie gegen eine geringe Entschädigung an Molken beziehen. — Jeder Berger ist, sofern er keinen Knecht hieher schicken kann, sein eigener Herr und Senn, der seine kleinen Maienkäse, sein „Schmalz“ [Butter] und Zieger selber fabriziert und hiebei von seinem Buben unterstützt wird. Dafür bekommt dieser auch nach dem „Anggen“ (Zentrifugieren) die erste „Schnitta“ Butter und Brod, aus dem „Chessi“ den ersten „Pulder“ (junger Käse), und am Schlusse einer „Käsata“ a Muttla voll Schotta und Zieger“ zum Essen.

Solche „Chäsata“ finden je nach dem Milchvorrat mehrmals in der Woche statt. Käse, Butter und Zieger werden im Keller aufbewahrt und am Sonntag Morgen in Gemeinschaft mit den übrigen Bergern auf dem „Räff“ ins Thal heimgetragen.

Als Hauptspeisen figuriren hier oben überall neben Kaffee und Milch ein „Tatsch, Finz“ oder „Türgg.“ Der Tatsch ist eine der Omelette ähnliche, aber gewöhnlich ohne Eier zubereitete Mehlspeise, welche über dem Feuer in kleinere oder grössere Stücke zerstoßen und in Butter gebacken wird. Kommen noch Eier hinzu, dann heisst das Produkt auch „Eiertatsch.“ Der Türgg wird aus siedender Milch und darin gestreutem Maismehl, unter Zusatz von Salz und Butter, bereitet. Der Finz oder Fenz ist ein in Butter gebackenes Mehlmus. Alle diese „festen“ Mehlspeisen gelangen mitsamt der Pfanne und dem darunter gestellten „Pfannachnecht“ auf den Tisch. —

An den Nachmittagen wird von den nahen Abhängen Streue oder Holz herbeigetragen, oder der Dünger mit der „Binna“ ausgeführt. Die Binna ist ein niedriger, zweirädriger Brückenwagen, der von zwei Stück Jungvieh an einer langen, geraden Deichsel gezogen wird.

Des Abends nach vollendetem Tagwerke sitzen die Berger da und dort, in einem Stübli, auf einem „Bühel“ [Hügel] oder „Gufer“ [Felsrippe] zusammen, um zu „tabäklen“ [rauchen] und zu „tätschen“ [plaudern].

So lebt man hier drei bis vier Wochen lang bis anfangs Juni. Alsdann zieht alles gemeinschaftlich mit dem Vieh eine Viertelstunde weiter hinauf zu den sog. „Hütten“, wohin auch die nötigsten Haus- und Milchgeräte gebracht werden. Hier wohnt alles Vieh in kleinen niedrigen „Schära“ [Ställe] beisammen. Dem „Schära“ hat jeder Berger einen besonderen Raum als Hütte angebaut, in welcher er sich des Tages aufhält und seine Käserei fortsetzt. Des Nachts schläft er in dem wenigen Heu auf dem „Schärastadel“ [Heuraum]. Auch die wegen der Milchabfälle mitgenommenen Schweine haben ihre eigenen, winzigen „Schwy-Schära.“ Morgens und abends wird hier das Vieh mit wenig Heu, das man im vorigen Sommer in den etwas unterhalb liegenden „Hüttenstückli“, einer besonderen Abteilung des Vättnerberges, gesammelt hat, gefüttert. Während des Tages wird sämtliches Vieh unter einem gemeinsamen Hirten auf die Weide in die Alp Calvina getrieben. Zu diesen Hirtendiensten ist jeder Berger verpflichtet; indessen richtet sich die Zahl der Dienstage nach der Anzahl der von ihm aufgetriebenen Stücke.

Bei längerem Schneewetter und folgendem Heumangel ist man gezwungen, wieder auf den Berg hinunterzuziehen, wo man noch Heu übrig gelassen hat, um bei günstiger Witterung wieder zurückzukehren.

Ende Juni findet die eigentliche Alpfahrt statt. Das Jungvieh mit den im Thale zurückgebliebenen Stücken wird in die „Galtalp“ [Alp für Jungvieh] Calvina, Tersol oder ins Calfeisenthal getrieben; die Kühe und Schweine kommen in die Alp Ladils. Die Berger tragen ihren Hausrat wieder auf den „Berg“ hinunter. Nachdem alles in Ordnung, brennen sie am letzten Abend oft noch auf der „Chrachawand“ ein Freudenfeuer ab und ziehen dann des andern Tages allesamt wieder ins Thal hinunter, wo bereits das Heuen begonnen hat. Ist man dort damit fertig, dann wird auch auf dem „Berg“ das Heu eingethan. Nach dieser Arbeit wird drunten wieder geemdet. Ist man damit zu Ende, dann wird oben „birget“ [Wildheu gesammelt] und „g'streunet“ [Streu gesammelt], bis das Vieh von den Alpen kommt. Bis anfangs Oktober wird dasselbe im Thale unten gehalten. Alsdann ziehen die Berger damit wieder hieher auf den „Berg“, um den grösseren Teil des gesammelten Heues zu verfüttern, welcher vielen Bergern bis Weihnachten oder Neujahr ausreicht.

Der Winter ist auch hier die Kehrseite des Frühlings, und es braucht schon einen ganzen Mann, um hier in Nebel und Schneestürmen, oft mit Lebensgefahr, seines Amtes zu walten und beim „Ahistella“ oder Hinunterfahren durch die gewaltigen Schneemassen und Lawinenzüge sein Vieh wieder glücklich ins Thal zu bringen.

Alpfahrt und Aelplerleben.

Mitte bis Ende Juni wird in alle Alpen des Thales das Vieh aufgetrieben. Die letzte Alpfahrt ist immer diejenige auf die Gemeindealp Ladils. Für diese Alp werden alljährlich aus der Zahl der Viehbesitzer zwei „Alpmeister“ gewählt. Diese haben die Wahl der Hirten, oder Alpknechte, und Alles, was die Bestossung, Behirtung, Milchwirtschaft genannter Alp betrifft, für das laufende Jahr zu leiten. Schon einige Tage vor der Alpfahrt begeben sie sich mit den Alpknechten auf die Alp, um alles in Stand zu setzen. Am festgesetzten Tage erscheint jeder Bauer selbst mit seinen Kühen auf der Alp, um diesen ihre Plätze im „Schära“ anzuweisen, den sie den ganzen Sommer

über beim Melken behalten. Jedes Jahr werden diese Plätze bei der sog. Vieheinzählung der Alp bestimmt. Ausser den Kühen bringt auch jeder Auftreibende seinen Melkeimer [rundliches Holzgefäss zum Melken] mit, den er in der Alp zurücklassen muss, weil seine Kühe wegen Erleichterung der Milchmessung jeweilen nur in dieses Geschirr gemolken werden. Der Reihenfolge gemäss müssen auch je zwei Bauern alljährlich zwei schwere, gefütterte Decken für das Nachtlager der Alpknechte besorgen. Die Unterlage desselben, bestehend in Alpheu, haben die Knechte selber herbeizuschaffen.

Ist alles Vieh an seinem Platze, dann wird es von seinen Eigentümern noch einmal gemolken und die Milch gemessen. Alle Milch des ganzen Sommers wird für jeden Bauer in wöchentliche Listen eingetragen und daraus der zugehörige Molkenenertrag am Schlusse berechnet. — Ein Teil der eben erhaltenen Milch wird sofort gekocht und von allen Anwesenden gemeinschaftlich aus grossen „Muttlen“ gegessen. Hernach beten noch allesamt entblösten Hauptes zum Wohlergehen ihres Viehes und der ganzen Alp ein Vaterunser, Ave Maria und den englischen Gruss und kehren allmählich wieder thalwärts nach Hause zurück.

Die Oberleitung über das gesamte Viehwesen und die Hüttenwirtschaft übernimmt nun der Senn unter Mithilfe und Beirat der zwei Küher und des Zusennen. Die Tagesordnung ist in Kurzem folgende: Morgens um 2 Uhr erheben sich die Küher vom Lager, durchstreifen die abgelegenen Teile des „Säss“ oder „Staffel“, um alles Vieh zu sammeln und in den „Schära“ zu treiben. Dort wird es angebunden und alsbald von sämtlichen Alpknechten gemolken. Da die Zahl der Kühe infolge Rückganges der Alpstösse nur mehr 60 bis 70 beträgt, fallen auf jeden Melker noch 15 bis 20 Stück zum Melken. Nach Erledigung einer „Schära“-Abteilung wird in der Regel die Milch von den Kühern gemessen, vom Buben oder Zusenn notiert und vom Senn im Milchkeller versorgt. Ist die ganze Melkerei zu Ende, dann wird das Frühstück, bestehend in einem feisten Tatsch oder Finz nebst Milch oder Kaffee, Käse u. s. w. eingenommen. Um 6 bis 7 Uhr „fahren die Küher aus“, d. h. sie treiben die Kühe unter lautem Hallo in die entfernten Alpgründe und Grasplätze, wo sie dieselben den ganzen Tag hüten und zu bestimmten Zeiten „mieten“, d. h. ihnen aus ihren Miet-

taschen Salz austeilen. Die Weideplätze werden in Halbtags- und Tagweiden unterschieden. Die ersteren werden wegen ihrer geringen Ausdehnung nur für je einen halben Tag bezogen; letztere aber für den ganzen Tag. Abends zwischen 4 und 5 Uhr wird die Herde wieder heim in den „Schära“ getrieben, gemolken und alsdann für die ganze Nacht wieder „ausgelassen“, wobei sie sich auf dem Sässe frei herumtummeln kann. Jede ältere Kuh sucht dabei immer ihr bestimmtes Lieblingsplätzchen auf. Nach Besorgung der Milch setzen sich die Alpknechte zum Nachtessen und verweilen noch nachher bei einem Schnäpschen in gemütlicher Plauderei. Gegen 9 oder 10 Uhr machen sich die Küher nochmals auf, durchstreifen die Alp und treiben die „gingsta“ [weitestgehenden] Kühe für die Nacht auf die sichersten Plätze des Säss zurück. Nach ihrer Rückkehr wird gebetet und zwar allabendlich in derselben Weise: fünf Vaterunser und Ave Maria, der englische Gruss und der Anfang des Evangeliums Johannis. Alsdann begibt sich ein Küher oder der Senn vor die Hütte oder auf das Gufer oberhalb derselben, um mit lauter erhobener Stimme den Alpruf zu thun, womit er die ganze Alp während der Nacht dem Schutze Gottes und seiner lieben Heiligen empfiehlt und dabei nach der Aussage mancher Hirten oft von bösen Geistern und Menschen angefochten wird.¹⁾

So geht es alle Tage, wobei jedoch stets die Weideplätze gewechselt und die tieferliegenden für die Schneewetter des Herbstes aufgespart werden. An den Sonntagen steigt der Zusenn mit der Milchliste der vergangenen Woche ins Thal hinab, um Proviant, Kleidungsstücke und diesen oder jenen Auftrag der Bauern zu holen. Das Mittagessen bekommt er der Reihe nach von den Bauern, welche Schweine in der Alp sömmern und deren Besorgung ihm speziell obliegt. Auch ist Brauch, ihm privatim hie und da einen „Schlegel Schnaps“ allenfalls mit einem „Birabrod“ für die Alpknechte unter die Arme zu stecken mit dem ungesagten Wunsche, auf gewisse „Chüali“ besonders Acht zu geben. Da auch Sonntags auf der Alp gekäset wird, muss an Stelle des Zusenn ein Küher dabei assistieren. Um dies zu ermöglichen, werden die Kühe an diesem Tage in die ausgedehnte und gefahrlose „Suntigweid“ oberhalb der Hütte getrieben, wo sie keiner besondern Aufsicht bedürfen.

¹⁾ Diesen Alpruf s. JAHRB. DES SCHWEIZER ALPENCLUB IV, 316; H. HERZOG, Schweizer Volksfeste S. 250.

Falls weder Hirten noch Vieh ein Unglück trifft und vor allem kein Stück „erfällt“, d. h. abstürzt, dann wird alljährlich am Abend des 15. August, also am Feste Maria Himmelfahrt (gewöhnlich „Augstheiligtage“ genannt) auf dem weithin sichtbaren Sennenstein ein grosses Freudenfeuer angezündet. Dazu werden brennende Legföhren als Fackeln geschwungen; einer bläst das langgezogene Alphorn, ein anderer sendet seine Jauchzer ins Thal hinab. Drunten im Dorfe steht alles auf den Gassen und Strassen und schaut hinauf zum flammenden Punkt; die frohe Jugend beantwortet das Freudenzeichen mit Jauchzern und Liedern. In neuester Zeit werden ausser dem Dorfe „auf der Rüfi“ nebst dem noch bengalische Feuer abgebrannt, und Männerchor und Blechmusik geben zum Schluss der kleinen Feier ihre Ständchen.

Mitte September, wenn der erste Schnee gefallen oder die Weiden abgeätzt sind, fährt man mit dem Vieh wieder zu Thal. Am Vortage erscheinen wieder die Alpmeister, welche mit dem Sennen die Butter und Käse wägen und das gesamte Molken auf die produzierte Milch verrechnen. Das Quantum der letztern variiert jährlich zwischen 13—18,000 Liter, wovon für ein Pfund Magerkäse ca. 7 Liter, für 1 Pfund Butter aber 15—17 Liter Milch verbraucht werden. Am andern Tage kommen die Bauern mit Schlitten und einem Bündel Säcken und Tüchern ausgerüstet. Der Senn tischt ihnen die Milch der letzten „Melchi“ in grossen „Muttlen“ auf, aus denen jeder mit dem mitgebrachten Löffel schöpft. Sind alle versammelt, dann wird mit der Verteilung des Molkens („Molcha“) begonnen. Zuerst kommt die Butter, dann der Zieger, und schliesslich der Käse an die Reihe, wobei immer eine besondere Reihenfolge eingehalten wird. Beim Zieger geht es „nach den Häusern“ im Dorf drunten, beim Käse entscheidet das Los die Aufeinanderfolge. Uebrig bleibende Stücke werden versteigert, oder unter die Alp knechte verteilt. Jeder wickelt sein „Molchen“ in Tücher und Säcke und schliesslich in „Heugfüateri“ [Emballage] ein, befestigt es so gut als möglich auf seinem Schlitten, und fährt damit — oft beträgt die Ladung mehrere Zentner — durch den steilen Felsweg ins Thal hinunter. Hiezu sind tüchtige Muskeln und grosse Gewandtheit erforderlich! Schon mehrmals sind Schlitten mitsamt dem Molken über den Weg hinaus in die Abgründe gestürzt.

Am Morgen des gleichen Tages haben auch die Küher mit dem Vieh die Alpen auf dem weiteren Wege über Vasön ver-

lassen und ziehen nun nach der Heimkehr der Bauern feierlich ins Dorf ein. Alle Leute, Gross und Klein, stehen auf den Gassen, wenn der jauchzende, flott aufgeputzte Küher mit der „Heer-Chua“ [Herrkuh] erscheint. Diese trägt um Hörner und Hals herum festliches Blumengewinde. Auf dem Nacken ist der ebenfalls bekränzte Melkstuhl befestigt und am Halse hängt die schwere, dumpf tönende „Plümpa“ [Schelle], welche die stattliche Kuh zu ihrem majestätischen Schritte auch passend zu schütteln weiss. Ohne die Leute zu beachten, marschirt die Gefeierte stolz an ihnen vorüber ihrem alten Heime zu, wo sie ihren Eigentümer muhend begrüsst. — Auch die „Herrmesserin“, welche die meiste Milch lieferte, ist mit Melkstuhl, Kranz und „Plümpa“ bedacht und marschirt unmittelbar hinter der Herrkuh daher.

Das „Tratten“.

In früheren Zeiten war nach den Thalfahrten allgemein das „Tratta“ üblich. Es besteht darin, dass sämtliches Grossvieh des Thales unter einem gemeinsamen Hirten aufgetrieben wird, welchem nicht bloss sämtliche Allmenden, sondern auch die Privatgüter, seien es nun Aecker oder Wiesen, zur Verfügung stehen, um alles zurückgebliebene oder nachgewachsene Gras abweiden zu lassen. Die Bauern haben nur die Aufgabe, alle Morgen ihr Vieh an eine bestimmte Stelle hinzutreiben, wo es der Hirt in Empfang nimmt. Die Bodenbesitzer, die kein Vieh auftreiben können, kommen dadurch natürlich in Nachteil, und infolge derartiger Klagen ist denn auch das Tratten immer seltener geworden.

Ist die Alprechnung durch die Alpmeister fertig gestellt, dann findet der „Alpluh“ [Alplohn], eine Art Festessen, statt. Hiezu werden von den Alpmeistern alle Alpknechte und Hirten, nebst dem Verwaltungsrate und den übrigen Bauern eingeladen.

Die Ziegerfabrikation.

Erwähnung verdient noch die Verarbeitung des Ziegers nach der Thalfahrt, die von jeher ähnlich wie im Glarnerlande ausgeführt wurde. Fast jede Haushaltung verschafft sich im Herbst ein grösseres Quantum billigen und doch nahrhaften Zieger. Das Pfund Alpzieger kostet unverarbeitet 20—25 Rappen. Die weissen unförmlichen Klumpen desselben werden nun „g'mörschlet“, d. h.

durch den „Mörschel“ zerkleinert. Der Mörschel ist eine vierbeinige Bank (Fig. 1 u. 2), welche in der Mitte eine aufrecht stehende, ziemlich weite (ca. 400 cm²) vierkantige Röhre trägt (Fig. 2, a). Das untere Ende dieser Röhre ist mit einem soliden Blech- oder Eisensieb versehen (Fig. 1, s). An dem einen Ende der dicken Bank (Fig. 1, d, 2, d) ist ein langer, massiver Hebelarm (Fig. 2, c. befestigt, der ungefähr in der Mitte einen zur Ziegerröhre passenden, beweglichen Stöpsel („Stössel“) (Fig. 2, b) trägt. Der

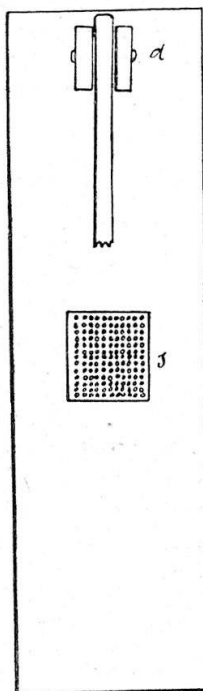


Fig. 1

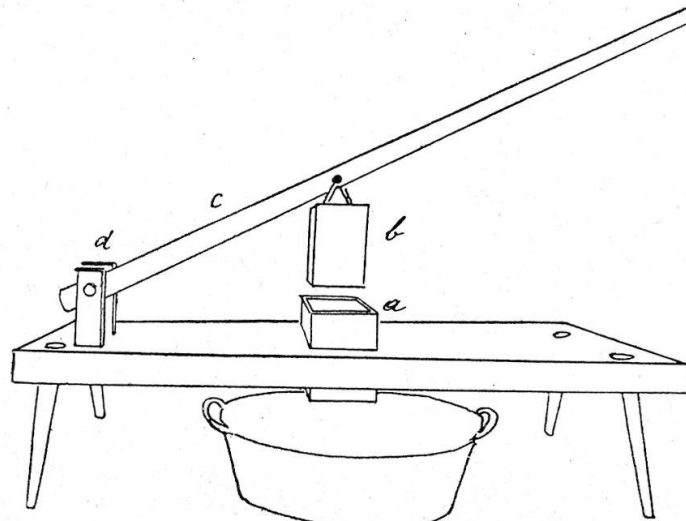


Fig. 2

Zieger wird in kleinere Stücke zerschnitten in die Röhre gestopft und vermittelst des Stössels am Hebelarm durch das Sieb hindurchgepresst. Allzutrockener Zieger wird mit Milch aufgeweicht. Der in feine Stränge zerteilte Zieger wird von Zeit zu Zeit mit gepulvertem Ziegerkraut, blauer Steinklee (*Melilotus caerulea*) und Salz bestreut; hernach in ein grösseres Holzgefäss „Gelta“ oder „Standa“ gebracht und dort eingeknetet. Nach ca. 14 Tagen, innert welcher Zeit die ganze Masse vom gelösten Salze und dem Ziegerkraut durchsetzt wird, formt man dieselbe nach Art des Brotteiges zu den bekannten Glarner Schabziegerstöckli, hier „Ziegerballen“ genannt, welche alsdann an der Luft getrocknet und weiter zur Speise verwendet werden.

Das Losholz.

Die Wälder des Taminathales gestatten den Gemeindebürgern einen unentgeltlichen Holzbezug, der früher fast gänzlich freigegeben war, nunmehr aber durch das Gemeinde- und Kantonsforstamt etwas eingeschränkt und geregelt ist. Dessenungeachtet sind noch sehr viele Eigentümlichkeiten desselben geblieben. — Anfangs Oktober, wenn ausser dem Streunen und Bettlauben alle landwirtschaftlichen Arbeiten beendet sind, „geht das Losholz auf“. Auf diesen Tag hin ist alles in den Wäldern vorhandene dürre Holz vom Gemeindeförster in so viele Lose eingeteilt worden, als das Dorf einheimische Haushaltungen besitzt. Alle Lose sind ferner immer nach bestimmten Waldstrecken nummeriert. Diese zwischen gewissen „Többlers“ oder Tobeln sich befindenden Waldstrecken sind mit geringer Veränderung von jeher die gleichen geblieben. Es giebt deren etwa zwölf, also auch zwölf Nummern. Diese lauten in der Regel folgendermassen:

1) Steg (St. Peter bis Stegtobel), 2) Gonscherauswald-Christusköpfe (Stegtobel bis Breitegetatobel), 3) Tschegg (Breitegetatobel bis Vidameida), 4) Köpf-Gonscherola (Vidameida bis Gonscherolatobel), 5) Pardätschböden (Gonscherolatobel bis Balmentobel), 6) Sagarütiwald (Balmatobel bis Chüanigazug), 7) Rofanetschli-Züg (Ramozenatobel bis Tröge), 8) Bannwald-Luterazug (Tröge bis Fluh), 9) Gamswald (Rüfena bis Kreuzbachtobel), 10) Birchegg-Suttersboden (Kreuzbachtobel bis Alprüfe), 11) Gaspus-Kühwald (Alprüfe bis Radeirüfetobel), 12) Spinatkopf (Radeitobel bis St. Peter).

Auf jede Nummer treffen je nach dem vorhandenen Dürholz mehrere gleichlautende Lose. Alle gleichlautenden Lose, und nur diese, haben das Recht, während der ersten zwei Tage nach Eröffnung des Losholzes in ihrer Nummer zu „holzen“, und jeden andern, den sie mit der Axt oder Säge in ihrem Gebiete erblicken, einzuklagen. An einem passenden Sonntage im Oktober wird nun im Gemeindelokal von jedem Hausvater oder seinem Stellvertreter das Los gezogen, über welches jeder nach Belieben verfügen kann. Oft wird dasselbe gegen ein anscheinend besseres vertauscht, zuweilen auch verkauft. Alle Inhaber gleicher Lose können nach eigenem Gutfinden entweder gemeinsam „zusammenholzen“, um den Ertrag nachher zu verteilen, oder es kann jeder auf eigene Faust sein Glück versuchen. Wer die besten Stücke weiss und am meisten auf seine persönliche Leistungsfähigkeit

vertraut, wird sich darnach einrichten. Alle Nummern beeilen sich innert den zwei ersten Tagen natürlich, ihr Gebiet möglichst allseitig zu durchforschen, oder auch zu „durchforsten“, und das Holz in Sicherheit zu bringen. Denn vom dritten Tage an wird gewöhnlich das Holzen für jedermann in allen Nummern freigegeben, und bleibt bei der grossen Nachfrage für den Winter kein auch noch so entlegener Winkel des Gebirges übrig, der nicht von diesem oder jenem kundigen Holzer aufgesucht würde. Bis in die verborgensten Schluchten und über die Waldgrenze hinauf („ob Wald“) dringt nicht bloss der Blick, sondern auch die Axt; und wehe dem schwächtigen, tuberkulosen Bäumchen, der umgestürzten Föhre, die verräterische, gelbe Nadeln zeigt! Ein rasches Ende ist ihnen gesichert.

Die Aeste fallen, der Stamm wird zersägt oder „zerschroten“ („schroten“ = mit der Axt voneinander trennen) und ins „Ries“ [Fahrbahn] getragen. In hohem Bogen fliegen die Hölzer und Blöcke, „Hohen“ [Stammstücke] und Gipfel, Latten und Stöcke polternd und krachend und oft in hundert Stücke zerschellend, über die Felsen der Tiefe zu. Auf allen Seiten des Thales dröhnt und donnert es in diesen Tagen durch die Holzrieser herab, eine Lawine von Steinen und Schutt aufwirbelnd.

Das beste Holz wird meist als Blöcker-, Bau-, Stickel- oder Klatferholz zum Verkaufe bearbeitet. Zur Deckung des eigenen Bedarfes hat man im Winter immer noch Gelegenheit. In früheren Zeiten fanden manche Leute im Holzen ihren kleinen Verdienst. Oft vorkommende Holzfrevel aber haben nunmehr einer Regelung dieser Beschäftigung gerufen.

Im Frühling, sobald die Wälder wieder treiben und grünen, wird das Holz für die Axt geschlossen, und nur das Sammeln von sog. Leseholz an bestimmten Tagen gestattet. Vordem wurde mit dem Kien („Chea“) nach auswärts ein ziemlich lebhafter Handel betrieben. Der sehr reiche Harzgehalt macht den Kien zum ausgezeichneten Brennmittel. Infolgedessen werden die vom Walde gebrachten gröberen Stücke zu feinen „Cheaspü“ [Kien-späne] zerspalten, und von der Hausfrau beim Anfeuern im Herde verwendet. Ein einziges Zündhölzchen genügt, um den „Cheaspu“ und damit das Holz im Herde in Flammen zu setzen. Hiedurch wird das Aufgiessen von Petroleum unnötig gemacht.

Oft dient auch der Kien in Ermangelung eines andern Lichtes zur Beleuchtung und erspart deshalb manche Kosten. Aus diesen

Gründen sucht sich jeder einsichtige Hausvater einen möglichst grossen Vorrat von gutem Kien anzulegen, der für das ganze Jahr ausreicht. Wegen der infolge des Terpentinegehaltes starken Rauchbildung kann aber der Kien nur in der Küche oder in offenen Räumlichkeiten verwendet werden.

Durch das ungebundene, individuelle Leben, durch die körperliche und geistige Anspannung und die oft zahlreichen Gefahren ist das Holzen im Gebirge eine Beschäftigung geworden, welche mehr als andere auf die Veranlagung und den Charakter der Gebirgsbewohner bestimmend einwirkt. Von frühester Jugend, sobald der Kleine eine „Respa“ [Reisig] oder einen Prügel zu tragen vermag, bis zum späten Alter, wo die Beine steifer werden, übt sich jeder in dieser ihm lieb gewordenen Thätigkeit, die den Geist und Körper gesund und frisch erhält.

Ein winterliches Familienfest.

Jede Haushaltung hält sich während des Jahres ein bis zwei, allenfalls auch mehrere Schweine, die man zu Anfang des Winters als kleine „Fährli“ [Ferkel] von zugereisten Händlern kauft und mit Milch, Erdäpfeln, Mehl, „Plagga“, [Ampfer] Kabis und andern Gemüsen nebst Küchenabfällen füttert. Während des Sommers bringt man die meisten in die Kuhalpen Ladils oder Malanseralp, wo sie die Molkereiabfälle „Schru“ [Sirte, Käswasser] und „Schotta“ in langen Trögen, die man zu diesem Zwecke an den Hütten angebracht hat, verzehren, und im Uebrigen sich während des Tages auf dem Säss frei herumtummeln können. Während der Nacht werden sie in einen eigenen „Schära“ eingepfercht. Nach Beendigung einer Käserei ist es oft possierlich, zuzuschauen, wie diese schwerfälligen, manchmal halbwilden Dickhäuter auf den Ruf des Zusenn aus allen Winkeln und Löchern herbeieilen, um ihr Getränk aus dem Trog zu schlürfen.

Sobald im Herbst die Milch infolge des Galtwerdens der Kühe nach und nach ausgeht, führt der Zusenn sämtliche Schweine wieder heim, welche dort gemästet und Ende November oder anfangs Dezember geschlachtet werden. Diese Exekution wird von einem Bauernmetzger — denn einen Berufsmetzger giebt es hier noch nicht — unter Mithilfe der Familienglieder und Nachbarn vollzogen. Der Metzger bringt zu diesem Zwecke seine grosse „Schwi-Standa“ nebst Leiter und an einem Ledergurt einen Köcher mit scharfgeschliffenen Messern mit. In der Küche wird

ein „Kessi“ voll Wasser gekocht und das Opfer, das man oft nur mit grosser Mühe vom Leben zum Tode gebracht hat, damit begossen. Alsdann wird der tote Körper mit Hilfe der Leiter quer über die Standa gelegt, der Metzger giebt jedem Anwesenden ein Messer in die Hand, und alle beginnen am Tierkörper die Behaarung samt Epidermis wegzuschaben, wobei fortwährend siedendes Wasser nachgegossen wird. Ist der Körper blank und sauber geputzt und gewaschen, dann wird er von starken Händen in die Küche oder Stube auf einen passenden Tisch gebracht und dort vom Metzger verarbeitet und zerlegt. Das Meiste wird vom Metzger für die Rauchkammer zugeschnitten, anderes zur Bereitung der Brat- und Leberwürste beiseite gelegt. Alle diese Arbeiten füllen den Vormittag aus. Am darauffolgenden Mittagessen nimmt natürlich auch der Metzger teil, und die Hausfrau ist besonders stolz darauf, wenn sie neben einer jungen Speckseite auch noch einen von der vorjährigen Metzger herrührenden „Tschunggen“ [Schinken], den sie irgendwo in einem verborgenen Winkel aufgespart hat, servieren kann.

Zum Schlusse gelangt noch ein mächtiger Stoss zierlich geringerter „Bluatchüachli“ auf den Tisch, welche aus einem dünnen Brei von Blut und Mehl bereitet worden sind. Dann wird weiter gearbeitet. Die jüngern Familienglieder hacken auf einem ausgehöhlten Buchenholzklotz mit breiten Beilen das „Wurstfleisch“, während die übrigen das Rauchfleisch in einer grossen „Gelta“ oder „Standa“ einsalzen. Die einzelnen Stücke werden dabei einfach ins Gefäss gelegt und lagenweise mit einem Gemisch von Salz, Pfeffer und Knoblauch bestreut. Das Wurstfleisch wird ebenfalls gewürzt, und mit Hilfe eines „Wursters“, der bei solchen Gelegenheiten von einem Haus zum andern wandert, in die Darmhäute hineingetrieben. Sind alle Stücke zubereitet, dann werden sie einzeln mit Hacken oder Bindfaden reihenweise an lange Stecken gebunden und oft in mehreren Lagen über dem Küchenherde im weiten offenen Kamin aufgehängt. Nach ungefähr 14 Tagen wird auch das eingesalzene Fleisch aus der „Sulz“ genommen, die sich unterdessen als rötliche und scharfe Flüssigkeit angesammelt hat, und in gleicher Weise geräuchert. Mit Vorliebe verwendet man beim Räuchern tagüber Wachholderholz, weil dieses dem Fleische einen bessern Geschmack geben soll. Sobald die Stücke getrocknet und durch Rauch und Russ ganz schwarz geworden sind, bringt man dieselben in einen trockenen,

luftigen Raum, die sog. Fleischkammer, und bewahrt sie dort zum weiteren Bedarfe auf. — Das Honorar, das der Metzger für die oben geleistete Arbeit neben der freien, und man darf wohl sagen, reichen und gastfreundlichen Bewirtung noch bezieht, besteht altem Brauch gemäss in einem Rückenwirbelstück („Hou-Rugg“) genannt, samt anhaftendem Fleisch und Speck. Auf die angegebene Weise wird erreicht, dass bis anhin die meisten Haushaltungen wenigstens an den Sonntagen des Jahres zwar nicht ein gebratenes Huhn, wohl aber sehr schmackhaftes, selbst bereitetes Schweinefleisch auf den Tisch bekommen, ohne von einer Wursterei bedient zu werden.

Bücheranzeigen. — Comptes rendus.

Adolf Socin, *Mittelhochdeutsches Namenbuch*. Nach oberrheinischen Quellen des XII. und XIII. Jahrhunderts. Basel (Helbing & Lichtenhahn). 1903. XVI + 787 S. 4°. Preis: 50 Fr.

Wir dürfen nicht versäumen, auch unsere Leser auf dieses in Plan und Anlage einzig dastehenden Werkes hinzuweisen. Freilich, der Verfasser hat sich zeitlich und örtlich Beschränkungen auferlegen müssen, um das Ganze so durchführen zu können, wie er es geplant hatte; dafür aber besitzen wir nun in dem Buche nicht nur eine Materialsammlung von bisher nicht erreichter Vollständigkeit, sondern auch eine durch übersichtliche Gruppierung und allseitige Beleuchtung des Stoffes mustergültige Arbeit. Socin hat sich also nicht mit einer blossen Zusammenstellung der Namen begnügt, sondern dieselbe nach Form sowol wie nach Benennungsprinzipien sorgfältig gruppiert. So stellt er z. B., um von den 34 Kapiteln wenigstens einige herauszuheben, zusammen: die deutschen und die fremden Taufnamen (männlich und weiblich), die altgermanischen Kurznamen, die Bedeutung der altgermanischen Namen, den Adel mit und ohne „de“, die Bürger mit „de“, die Uebernamen, die Satznamen (wie „Hebenstrit“, „Käsundbrot“), die Namen nach Amt, Stand und Beruf, die Judennamen u. A. m., wobei er noch jedes einzelne Kapitel besonders erläutert. Wahre Kabinettstücke von Gewissenhaftigkeit sind auch die 3 Register, von denen das erste die Bildung der Namen, das zweite (und wichtigste) die Namen selbst, das dritte die entsprechenden heutigen Familiennamen enthält.

Wir hoffen, dass das Buch zu ähnlichen Forschungen in andern Gegenden anrege und sprechen zugleich den Wunsch aus, der Verfasser möchte seine grossen Kenntnisse und reichen Erfahrungen auf diesem Gebiete weiter bethätigen und auch die beiden folgenden Jahrhunderte in ähnlicher Weise bearbeiten.

Einstweilen aber sind wir für das, was er uns in dem vorliegenden Werke geboten hat, zu grossem Danke verpflichtet.

E. Hoffmann-Krayer.