

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 33 (1934)

Artikel: Aus dem Urner Älplerleben
Autor: Oechsli, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-113131>

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: 12.01.2026

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

Aus dem Urner Äplerleben

von Max Oechslin, Altdorf.

Vortrag, gehalten anlässlich der Jahresversammlung
der Schweiz. Gesellschaft f. Volkskunde in Schwyz, 1. Juni 1934.

Am zweiten Maisonntag versammeln sich heute im Lande Uri die Bürger der Korporationen, die zu Urseren bei Hospental, die im Landesteil nördlich der Schöllenen zu Altdorf auf dem Lehnplatz. An diesen Versammlungen im offenen Ring werden heute neben Wahlen im besonderen Entscheide betreffend die Benützung der Allmenden, der Wälder und Weiden, getroffen. Früher bestand die Landesgemeinde*), an der Landammann und Statthalter und die Männer der Regierung und Verwaltung, der Gerichte und Behörden gewählt und die Gesetze beschlossen wurden, derweil die sogenannte Nachgemeinde, acht Tage nach der Landesgemeinde, mehr die internen Geschäfte betreffend die Landeswirtschaft behandelte. Die Nachgemeinde war eigentlich die Bauerngemeinde, aus der seit der Trennung von Staat und Korporationen, die bis 1888 eine Einheit bildeten, die Bezirks- und die Korporationsgemeinde wurde.

Es ist nicht von ungefähr, dass die Korporationsgemeinde in den Monat Mai fällt. Wie der Frühling mit Föhn und Lawinen neues Leben in die Bergtäler bringt, den Schnee wegschmilzt und wegträgt und Wälder und Wiesen und Weiden zu neuem Leben erweckt, so ergreift der Landmann im Frühjahr das Werkzeug zum Beginn neuer Arbeit, neuen Werklaufes.

So dürfen wir den Landesgemeindetag, heute für den Bauern gleichfalls identisch mit dem Tag der Korporationsgemeinde, als den Auftakt zur Alpzeit buchen. Schon die Beratungsliste für diese Versammlung der Männer sagt uns dies. Nach den Wahlen kommen die Allmendbegehren. Nach Jahrhunderte altem Recht ist jeder Korporationsbürger gleichgestellt. So einer auf Allmend ein Gebäude erstellen will, hat er dies der Korporationsgemeinde vorzulegen, die darüber entscheidet, ob ihm der benötigte Boden abgetreten werde, nicht kaufweise, sondern nur zur Benutzung. So lange das betreffende Gebäude steht und benutzt ist, ist der über-

*) S. Anmerkung am Schluss.

baute Boden gleichfalls Eigentum des Gebäudebesitzers; wird das Gebäude entfernt oder seinem Zwecke entfremdet, so wird der Boden wieder Gesamteigentum der Allmende. So lesen wir z. B. im Einladungszirkular zur Korporationsgemeinde Uri, die am 13. Mai 1934 stattfand, dass der Bauer Gisler auf der Alp Seeweli ob Attinghausen für die Erstellung eines Gadens, d. h. für einen Stall, einen Platz von 70 m² begehre; dass der Arnold auf Heitmannsegg beim Klausen ob Unterschächen 14 m² verlange, um einen Kässpicher zu bauen; dass Gustav Marti auf Niederalp 4 m² benötige, um den Schweinestall zu vergrössern. Schon diese drei Beispiele zeigen uns, wie sehr eine Gemeinschaft in der Benützung der Alpen zu Uri besteht, wenn dabei auch in keiner Weise verneint werden soll, dass dann leider nur all zu ausgeprägt auf der Alp selbst ein jeder nur zu sehr auf eigene Interessen bedacht ist.

Die urnerische Land- und Alpwirtschaft, die rund 70% des produktiven Bodens des Landes erfasst, hat eine ziemliche Konstanz aufzuweisen. Dies sagen uns schon die Zahlen der Rindviehmengen. 1830 sollen nach Lussers Zählung 10,350 Stück Rindvieh im Lande gewesen sein, 1866 ergab die Zählung 11,100, 1901 12,060 und 1926 rund 13,100 Stück, also im Verlauf von 100 Jahren nur eine kleine Steigerung im Vergleich zu den Zunahmen in andern Gebieten. Dies sagt uns, dass die Leistung unserer Wiesen und Weiden schon vor einem Jahrhundert voll ausgenützt wurde und dass lediglich eine meliorierte Wirtschaft eine Steigerung zu bringen vermag. Die Grenzkämpfe unserer Altvordern sind ja durchwegs Weidkriege: Um den Besitz der Grossalp Urnerboden kämpften die Urner gegen die Glarner, um die Weiden zu Ruosalp und Grund standen sie mit den Schwyzern im Streit, um die Surenenalp fochten sie gegen die Klosterleute zu Engelberg, und über den Gotthard griffen sie nicht zuletzt um der landwirtschaftlichen Güter willen, die im Livinental so fruchtbar zu treffen sind, wenn auch gerade durch diese Beispiele gezeigt werden kann, dass ein wirtschaftlich zusammen gehörendes Gebiet selten auf der Berghöhe die Grenze besitzt, sondern, zumal bei Passübergängen, beide Aufstiege und Lehnen erfasst.

Die Alpweiden sind im Lande Uri mit Ausnahme von einigen wenigen Privatalpen Gemeingut der Korporationsgenossen. Zu Urseren erfolgt die Bestossung und

Benützung nach freiem Ermessen eines jeden Genössigen. Erfolgt die Alpfahrt, so verbringt er sein Vieh auf die Alp, die ihm am besten passt. Doch darf auf einer Alp nur eine Sennete, d. h. eine Käserei bestehen, zu der in der Regel 50—75 Stück Vieh schon vor der Alpfung zusammengestellt werden. Im Gebiet der Korporation Uri ist die Sache etwas komplizierter, trotzdem gemäss althergebrachter Ordnung jeder Bürger gleichberechtigt ist. Auf den Alpen des Unterlandes, d. h. zwischen Vierwaldstättersee und Silenen, zieht jeder Äpler auf eigene Faust zur Alp, er hat eigene Senn- und Wohnhütte und verwertet die Milch auf eigene Rechnung. Er darf jedoch im Maximum nur 25 Kühe auftreiben. Meistens baut er auch einen Stall. So treffen wir auf diesen Alpen nicht einzelne Alphütten, sondern ganze Alpdörfchen, in denen während der Sömmerung der Äpler mit seiner ganzen Familie Wohnsitz nimmt. Nur in den sogenannten Rinderalpen, auf denen das Jungvieh gesömmert wird, ist das Vieh zu einer Hirtenschaft vereinigt (oft bis zu 500 Stück Rinder), das einer Bauernfamilie zur Hirtung übergeben wird. Diese Rinder haben keine Ställe und verbringen den ganzen Sommer bei Sonne und Wind und Regen im Freien. — Im Oberland, von Silenen an aufwärts, besteht die Genossenschaftliche Alpenbenützung, im Gegensatz zum Einzeläplersystem des Unterlandes. Wer alpen will, hat ebenfalls von der Korporationsgemeinde ein Alprecht zu erwerben, das heisst das Recht, auf einer von ihm gewählten Alp eine Alphütte zu erstellen, ein Baurecht; er muss sich dann aber einer bestehenden Alpgenossenschaft anschliessen und ist somit nicht gezwungen, eigene Hütte und eventuell eigenen Stall zu erstellen. Die Vorschrift der Korporation betreffend der Viehauftriebszahl besteht für den Einzelnen, wird von der Genossenschaft aber dadurch geregelt und weitmöglichst eingeschränkt, indem der Alpertrag mehr oder weniger geschätzt und der Auftrieb darnach geregelt wird. Immerhin hat aber jeder Genössige das Recht, sein Eigenvieh aufzutreiben, weshalb hier leicht eine Überstossung der Alpen vorkommt. Das Käsen und Buttern erfolgt in diesen Genossenschaftsalpen gemeinschaftlich, also nicht einzeln durch jeden Genossenschafter. Hiefür bestellen die vereinigten Alpgenossen einen Senn oder Käser, einen Zusenn oder Zukäser, den Hirten und Zuhirten, somit vier Personen, die das Vieh am Auffahrts-

tag von jedem Äpler auf der Alp entgegennehmen und dann während der ganzen Sömmerungszeit besorgen, um es am Tag der Alpabfahrt den Besitzern wieder auszuhändigen. Das Alppersonal wird hierfür belohnt. Auf den Genossenschaftsalpen bestehen meistens nur auf der Hauptalp eine bessere Sennhütte und Ställe einzelner Viehbesitzer, in denen Vieh bei Unwetter oder an heissen Tagen gestallt werden kann, derweil auf den Stäfelu oftmals nur ganz primitive Unterschlüpfe vorhanden sind, in denen die Käserei und die Äpler notdürftig Obdach finden: Steinmauern oder auch nur Steinwälle, über die aus Latten und Schindeln oder sogar nur mit Ästen und Rinde ein Dach gelegt wird, kaum drei auf drei Schritte gross. Vom Hauptstafel aus werden je nach dem Stand des Weidgrases die Stäfel in bestimmter Reihenfolge bezogen. Es ergibt sich so ein eigentliches Nomadenleben. Derweil im Gebiet des Unterlandes die Sömmerung in der Weise erfolgt, dass zuerst für 3—4 Wochen der Hauptstafel von allen Äplern belegt wird, um dann für 4—5 Wochen auf die Oberstäfel sich zu verteilen und im Spätsommer für ca. 3 Wochen auf den Hauptstafel zurückzukehren, treffen wir im Oberland häufig genug viel reichlicheren Stafelwechsel, bei dem eine Talschaft stufenweise beweidet und jeweils nur wenige Tage auf einem Stafel verblieben wird. Das Alppersonal hat aber die ganze Alprustig, d. h. alles, was zum Käsen notwendig ist, von Stafel zu Stafel zu zügeln. Im Meiental wird z. B. von den Kleinäplern bei der Alpahrt für 2—3 Tage das Vieh auf die Alp-Gorezmettlen hinter Fernigen gebracht, gemeinsam mit andern Genossenschaften; von hier aus für durchschnittlich 14 Tage auf Alboden in der Kleinalp, dann für 2 Tage zurück nach Gorezmettlen, für 3—5 Tage auf Rotgand, 5—6 Tage auf Weissgand, wieder 2 Tage nach Gorezmettlen und hinauf für 14—21 Tage auf Oberplatti, dem höchsten Stafel. Es folgen sodann 2—3 Tage Gorezmettlen, 3 Tage Alboden, 2—3 Tage Rotgand, 2—3 Tage Weissgand, nochmals 1—2 Tage Rotgand und endlich 2—8 Tage, d. h. bis zur Abfahrt von der Alp, Gorezmettlen. Die Weidezeit erfasst so 55 bis 76 Tage, je nach Witterung und Graswuchs. Es ist leicht begreiflich, dass bei solchem Wanderleben einerseits nur das allernotwendigste Alpinventar mitgenommen wird und anderseits nur äusserst einfache Sennhütten erstellt werden und für den Grossteil des Viehs überhaupt keine Unterkunft

besteht. Durch den projektgemässen und mit öffentlichen Mitteln unterstützten Bau von guteingerichteten Sennhütten mit Milchkellern und Unterkunfts- oder Wohnräumen für das Alppersonal, sowie von sichern Viehtriebwegen und Brücken suchen wir die Stäfel mit der Hauptalp in kürzeste Verbindung zu bringen, das Nomadenleben zu vereinfachen, die Alpung auszubauen und die Erträge zu steigern. Die Verhältnisse im Gebiet des Göscheneralptales, zu Gorneren und Felli und im Maderanertal zeigen aber noch ein weitgehendes Nomadenleben der Älpler, sodass hier die Bauernfamilien nicht zur Alp mitkönnen und in den Talgütern oder Berggütern zurückbleiben, der übrigen Landwirtschaft oder irgend einem Nebenverdienst nachgehen, sei es bei Bauarbeiten, im Wald oder beim Beerensammeln.

Halten wir uns nun aber eine Weile auf einer einzelnen Alp auf. Wenn im Frühjahr der Schnee von den Alpen gewichen ist, dann treten die Älpler hauptalp- oder genossenschaftsweise zur Beratung zusammen, um je nach dem Stand des Graswuchses den Tag der Alpauffahrt zu bestimmen. Sodann wird zum Schönen zeitig zur Alp hinaufgestiegen: auf jedes Alp- oder Hüttenrecht haben ein bis zwei Personen zu erscheinen, die unter Leitung des Alpvogtes (das ist der von den betreffenden Älplern gewählte Vorsitzende der Alpgemeinschaft, der zugleich die Rechnung führt, den Viehauftrag einzieht und der Gesamtkorporation abgeliefert, deshalb der Name Vogt) Alpverbesserungen durchführen. Darunter wird im besondern das Zusammenlesen und Häufnen der durch Lawinen und Bäche, Ribenen (= Rüfenen) und Muren gebrachten Steine und Schuttmengen verstanden, sowie das Zurechtmachen von Wegen, der Unterhalt der Hütten und anderes mehr. Der Älpler leistet somit Fronarbeit. Wo in der Weide gefährliche Weidpartien bestehen, Steilhänge, die lediglich vom Schmalvieh, den Ziegen und Schafen, beweidet werden können oder zur Gewinnung von Wildheu dienen, sog. Bösenen, da müssen Häge erstellt werden. Heute sind es meist Stacheldrahtzäune, früher waren es Griggele- oder Schorhäge aus Holz, so benannt, weil kreuzbeinig eine Griggele an die andere gestellt wurde oder ein Schieli ans andere (aufgehauene, aufgeschorte Scheiter).

Leider wird in Uri die Alpfahrt nicht so poetisch und malerisch durchgeführt, wie im Appenzellischen oder im

benachbarten Schwyz und Obwalden, wo eben auf Privat-alpen grössere Eigenviehmengen zur Auffuhr gelangen. Höchstens der regierungsrätliche Erlass, nach dem an bestimmtem Tag bis Mittag der Klausenpass jeglichem Automobilverkehr geschlossen bleibt, vermag noch an eine Alpfahrt zu erinnern, wandern dann doch an die 1500 Stück Vieh truppweise dem Urnerboden zu. Ein jeder Bauer bringt sein Vieh selber zur Alp, in seine eigene Hütte oder um dasselbe dem Genossenhirten abzuliefern. Im Unterland zieht mit dem Älpler die Familie zur Alp, um dort 10—12 Wochen auf dem Hauptstafel zu verbleiben. Im Oberland dagegen wird die Alp vom angestellten, bereits oben erwähnten Personal besorgt. Der Senn hat die allgemeine Aufsicht, besorgt das Melken und Käsen und trägt die fertigen Käse in den Spicher, um dort deren richtige Lagerung und Salzung zu besorgen. Der Spicher oder Chäsgaden wird zu Uri aus Holz gebaut, als Blockbau, und steht meist am Taleingang, in der Nähe des Hauptstafels oder an einer Stelle, die von den einzelnen Weidplätzen aus gut erreicht werden kann. Er ist gleichfalls ein Lagerhaus, in welchem die Alpprodukte wie Käse, Butter und Zieger bis zur Alpfahrt und Kästeili gelagert werden. — Neben dem Senn oder Käser ist der Hirt, der beim Melken mithilft und die Hut des Viehs besorgt, für die er den Zuhirt bezieht, derweil der sog. Tinner, der Diener, oder Handknapp, Handknabe, für das Schmalvieh, die Ziegen, und das nötige Brennholz zu sorgen hat und wo immer notwendig Hilfe leistet.

In grössern Sennten trifft man heute bereits neuere Einrichtungen, wie künstliche Scheidpulver, Bakterienkulturen und Zentrifugen, geschlossene Feuerherde und dergleichen. In der Regel wird aber noch nach althergebrachter Schule der Käse bereitet: Die gemolkene Milch wird direkt vom Melkplatz in den grossen, kupfernen Käsekessel geschüttet, bei kleinem Feuer aufgewärmt und dann durch Einschütten von Kalbs- oder Gitzimägentrank zum Dicken oder Scheiden gebracht. Den sogenannten Trank braut der Senne dadurch, dass er in einer Holzbränte Käsemilch säuert. Es wird täglich so viel neue Käsemilch zugeschüttet, als man für's Käsen daraus nimmt. Ununterbrochen bleibt für die Säuerung vom alten Trank im Gefäss zurück. Trank gilt auch als viel verwendetes Mittel bei Magenschmerzen, da es leicht Durchfall erzeugt und so als Reinigungsmittel wirkt. — Ist im Kessel

die Milch geschieden, gedickt, so wird sie mit dem Scheidholz oder dem Geschener aufgerührt. Der Name Scheidholz kommt vom Trennen, Scheiden her, da mit diesem Instrument, einem Stab mit festem Drahtgestänge, die Milchkörner gehörig vom Milchséim geschieden und gleichzeitig gleichmässig zerkleinert wird. Je feiner und regelmässiger das Scheiden vorgenommen wird, um so besser. Die Dicke soll aussehen wie schwimmender Würfelzucker. Da die Göschener als Scheitholz den Gipfeltrieb einer Fichte benützten und die Quirle als Brecher stehen liessen, alles glatt von der Rinde befreit, lebte sich auch der Name „Geschener“, „Göschener“ ein, der aber nicht mehr nur für den Fichtenbrecher gilt, sondern allgemein. Bei kleinem Feuer bleibt die geschiedene Milch ca. 5 Minuten stehen, wobei der Senne durch Eintauchen des nackten Armes die Temperatur bestimmt und nur ungern zum zuverlässigeren Thermometer greift, da ein gewisser Käsestolz ihn leitet. Wenn sich die Dicke gesetzt hat, die sog. Bodere, das am Kesselboden sich sammelnde, dann unterfährt der Senne dieselbe mit dem Tuch, einer weitgewobenen Leinwand, und hebt die Bodere aus, um sie mit dem Tuch ins Järb zu legen, den Holzreif, in dem der Käse unter der Presse gebildet wird. Die Käsepressen sind oft genug einfachster Form: Der Boden- oder Käsestein bildet den Pressetisch, ein einigermaßen zurechtgehauener Steinblock von Schenkelhöhe, dessen Platte geglättet und mit einer der Käsegrösse entsprechenden, kreisförmigen Rinne versehen ist, durch die der ausgepresste Saft, die Käsesirte, abfliessen kann. Lässt sich der Stein nicht so behauen, so wird ein Brett aufgelegt und entsprechend bearbeitet. Früher dienten hiezu auch grosse, quadratische Rindenstücke, die einer Weidtanne ausgehauen oder ausgekoret wurden, eine Baumschädigung, die schon vor drei Jahrhunderten verboten wurde. Auf den Käsestein wird dann die durch das runde Järb zusammengehaltene Dicke oder Bodere gelegt, mit einem Brett gedeckt und so belastet, dass sie gleichmässig ins Järb eingepresst und entsaftet wird. Die Belastung heisst Bollenstein oder Schwerstein. Wo immer es angeht, konstruieren die Sennen heute vermittelst Stangen eigentliche Spannpressen. — Die im Kessel verbleibende Dünnmilch, die Sirte, das heisst das Saure, wird nun mit starkem Feuer aufgekocht, bis die Blasen aufsteigen, die Schären, was im Vergleich mit den Maul-

wurfshaufen, den Schärmushüfen in den Wiesen so benannt wird. Kurz vor dem Sieden schüttet man frische Milch hinzu, auf hundert Liter Sirte ca. drei bis vier Liter Milch, die sofort scheidet und mit dem Tuch, dem Tropftuch, aufgenommen und über dem Kessel zum Austropfen aufgehängt wird. Es bildet sich der weisse Zieger, den die Äpler mit gekochten Früchten oder wie Käse essen, oftmals aber auch zu kleinen Klumpen trocknen und im Rauchfang der Sennhütte anräuchern lassen, damit er monatelang aufbewahrt werden kann. Was im Kochkessel zurückbleibt ist die Süffi oder Schotte, das, was man den Schweinen zum Saufen gibt oder abschüttet. Je mehr Milch eingeschüttet wird, um so fetter und besser wird der Zieger, der zur Kirchweihzeit mit Magenträssel gemischt wird, um als Füllung für die Ziegerkrapfen verwendet zu werden. Magenträssel ist ein aus Muskat, Zimmet und Zucker gemischtes, tressiertes Pulver von rosaroter Farbe, das für den Magen bekömmlich sein soll.

Wo die Milch nicht sofort verkäst wird, da kommt sie im sog. Nidler in den Mutten, grossen, handtiefen Tellern, zur Aufstellung, damit sich die Nidel (Sahne) aufsetze. Der Nidler ist ein kühler Keller, direkt der Sennhütte angebaut, vielfach aber abseits derselben in kühler Steingand, oder im Schatten des Waldes oder einer Felswand. Während früher die Mutten, wie überhaupt das Geschirr der Alpküche durchwegs aus Holz bestand, wobei Arvenholz und feinjähriges Fichtenholz bevorzugt waren, so hat sich heute leider blechernes Geschirr schon stark eingelebt. Wenn die Milch die Nidel gut aufgesetzt hat, so wird sie abgerahmt, der Rahm für die Butterbereitung verwendet und die zurückbleibende Magermilch für die Herstellung von Magerkäse. Wo Zentrifugen vorhanden sind, wird der Rahm auf moderne Art ausgeschleudert, die verbleibende Magermilch gibt dann aber wirklich nur noch Magerkäse, durch Zugabe von Fettmilch nur wenig verbessert.

Der Käse bleibt durchschnittlich drei Wochen im Järb, wird jeden Tag gekehrt und auf der obern Seite gesalzen, ebenso der Rand, nicht aber die Unterseite, denn das Salz muss in den Käse einsickern und darf nicht aufsteigen. Der Rand wird somit alle Tage gesalzen und härtet rascher, derweil die Böden nur alle zwei Tage gesalzen werden. In einigen Sennten wird der Frischkäse auch im Salzbad eingetaucht.

Nach drei Wochen hat der Käse die feste Form angenommen und kann nun ohne Järb im Spicher gelagert werden und wird dann nur noch alle zwei bis drei Tage gesalzen. In der Regel bleibt der Käse einen Tag in der Presse, kommt dann am zweiten Tag in den neben der Hütte liegenden Kühlraum, Milchkeller oder Nidelkeller und erst nach ca. 8 Tagen in den Spicher. Guter Käse ist nach ca. zwei Monaten reif und essbar, doch gibt es z. B. zu Meien und Urseren Käse, der erst nach Jahr und Tag gut ist und oft mehrere Jahre aufbewahrt bleibt, ehe er angeschnitten wird. Er braucht Lagerung, wie guter Wein! Früher bestand sogar der Brauch, bei der Geburt eines Mädchens einen Fettkäse auf die Seite zu legen, um ihn dem Kinde bei seiner Verheiratung als erstes Küchengut auszuhändigen. Alter Käse ist trocken und spröde, scheidet aber beim Anschneiden das Fett in klaren Tropfen aus. Je sorgfältiger der Käse bereitet wird, um so haltbarer ist er und um so bekömmlicher, und da kann auch bei uns von den Sennen viel gelernt werden.

Die beim Buttern im Ankenfass zurückbleibende Milch ist die Buttermilch oder Schlegelmilch, geschlagene Milch, die roh getrunken oder zum Backen verwendet wird.

Die Küche und der Speisezettel des Älplers sind einfach. Dürrfleisch, Rauchfleisch und Teigwaren bilden neben Milchspeisen die Hauptsache. Wird gekocht, so handelt es sich durchwegs um Eintopfgerichte, selbst dann, wenn eine Köchin in der Sennhütte die Küche besorgt. Der Kochkessel wird an einer Kette überm offenen Feuer aufgehängt, selten auf dem Chessel bei aufgestellt, einem Dreibeinereisen, das in Uri aus dem Süden zur Livinerzeit wohl eingeführt wurde. Das Dür- und Rauchfleisch wird aus der Herbst- oder Frühjahrsmetzgete selber bereitet, wobei aus dem Ghäck oder Kittel, das ist das Verhackte, Leber, Lunge etc. mit Gewürzen gemengte Würste, die Hauswürste gemacht werden. Auch Gsalznes-Fleisch wird eingefasst. Während bis zur Eröffnung der Gotthardbahn, die 1883 für Uri eine völlige Umstellung in der Wirtschaft brachte, noch ausgedehnter Roggenbau neben den Kartoffeläckern bestand, Brot aber fast eine Ausnahmespeise war und als Ersatz getrocknetes Obst und Nusstrester dienten, haben sich heute Brot und Teigwaren zur Hauptnahrung neben den Kartoffeln entwickelt. Zum Morgenessen gibt es Milch und Brot, zum Znüni,

das so um 10 Uhr eingenommen wird und mit dem Mittagessen zusammenfällt, werden Schwarzer, ein dünner und gutgezuckerter Kaffee, mit Dürffleisch oder Gesottenem (Rindfleisch, Schweinefleisch und Würste) und Brot auf den Tisch gebracht. Der Schwarze wird auch mit etwas Schokolade versüsst, so nicht Bränds (Branntwein) Verstärkung geben soll. Zum Zabig wird meistens Suppe oder ein Kartoffel- oder Gemüsegericht verabfolgt, derweil das Nachtessen, kurz vor dem Zurruhegehen eingenommen, einfach gehalten ist, sofern es nicht zugleich auch den Zabig erfasst. Wo es Hauptmahlzeit ist, da wird in der Sennhütte eine gute Milchspeise bereitet. Einige Beispiele seien gegeben:

Nidelries ist Sahne mit Reis gekocht, Nidelbrot, Sahne mit Brotstücken, und Fänz, Sahne mit Mehl. Dabei werden diese Gemenge über kleinem Feuer gekocht, dann zur Seite gestellt und leicht erkalten gelassen, um dann kurz vor dem Essen auf der Glut nochmals gekocht zu werden, „dän bringt's dr Anke“. Statt Reis wird häufig Mais genommen und mit Milch zuerst aufgekocht, dann kommt Sahne hinzu und wird leicht erwärmt bis die Butter goldig aus dem Brei brodelt. Salz oder Zucker werden nach Geschmack beigegeben. Wenn nicht genügend Nidel vorhanden ist, so wird Butter genommen, der Brei aus Butter und Mehl und Milch ergibt die Stungenwärmi, und wenn besonderer Besuch auf die Alp kommt, so rührt der Senne im Kessel Mehl an, röstet es braungelb, als wolle er eine Mehlsuppe bereiten, fügt dann aber vor dem Auftischen Sahne hinzu und bereitet so den Gröstnebri, den gerösteten Brei, der wahrhaftig jedermann zu sättigen vermag. Statt der Kunstsuppen wird glücklicherweise noch die eigene Ankensuppe gebraut. Wasser und Brot werden zu Brei aufgekocht, Butter und Salz werden beigegeben. — So stehen Breispeisen im Vordergrund, weil eben Dürffleisch und Rauchfleisch, Trockenobst und altes Brot genügend Kaugelegenheit für die Zähne ergeben. — Der mehr und mehr aufkommende Gemüsebau und die Konserven bringen aber auch auf der Alp vermehrte Abwechslung in den Küchenezettel.

Das Alpleben ist träumerisch und hart zugleich. Wer das Glück hat, immer wieder und zu allen Zeiten und Tagen unsere Alpen durchstreifen zu können und in den Hütten und Gäden Halt zu machen, wer bei lachendem Sonnenschein

durch blumige Weiden schreitet und dem Geläute der Herden lauschen kann, das Raunen der Bergbäche vernimmt und das Glänzen der Firne sieht, wer bei Regen und Wind in der Alphütte weilt und sieht, wie Steinschlag und Rufen ins Weidgebiet vernichtend einfallen, wie Lawinen immer und immer wieder Zerstörung bringen, und wer weiss, wie es im Hochgebirgsgewitter mühsam ist, die Viehherde beisammenzubehalten und oft mitten in Sturm und Nacht die Arbeit für die Alpleute sich riesenhaft türmt, der begreift es, wie in diesen Bergmenschen Liebe und Trutz zu einer seltsamen Einheit sich vereinen, wie da Vertrauen und Misstrauen beisammen sind. Aber köstlich doch, wie noch von Alp zu Alp beim Abenddämmersinken der Betruf tönt, dieses „Gelobt sei Jesu Christ“, das Mensch und Vieh und Feuer und Licht einer höheren Gewalt anvertraut.

Wenn der Herbst ins Land zieht naht die Alpabfahrt. Wo der Bauer als alleiniger Herr und Meister zur Alp geht, fällt es ihm leicht, die Rechnung zu ziehen; was im Spicher lagert, gehört ihm. Er geht zum Händler, verkauft und kauft. Da aber, wo die Genossenschaft die Sömmerung hielt, da ist die Alprechnung schon etwas komplizierter. Vorerst werden die Alpkosten, die Löhne für das Personal und weitere Ausgaben auf die einzelnen Genossenschafter verteilt, meist nach der Zahl der aufgetriebenen Stück Vieh. Sodann gelangt der Alpertrag zur Verteilung, an der sog. Kästeilung. Wir treffen noch auf verschiedenen Alpweiden den Alp- oder Sennenstein, wo jeweils die Alpangelegenheiten verhandelt und die Kästeilung beglichen werden. Wenn das Vieh zur Alp gebracht worden ist, wird von jedem Stück Vieh der Milchertrag gemessen, desgleichen um die Mitte der Sömmerungszeit, und sodann einige Tage vor der Alpabfahrt. So wird für jedes Stück Vieh der mittlere Milchertrag errechnet und darnach werden Käse, Zieger und Butterballen verteilt, eine komplizierte Rechnung für den, der noch nie eine Teilete mitmachte, einfach aber für diejenigen, die von Kindsbeinen an dabei waren. Wo die Genossenschaft die Erträge gesamthaft verkauft, da vereinfacht sich die Sache allerdings nach kaufmännischen Grundsätzen, aber viel geht dabei verloren, was an Poesie und Stille im Älplerleben ruht!

Die Alpabfahrt richtet sich ganz nach Witterung und Weidgras, fällt meistens in die zweite Hälfte September. Dann

folgen die Märkte, auf denen das Vieh wieder in den Handel kommt und die für den Äpler und Bauern so wichtig sind, wie für die Industrie und das Gewerbe die grossen Messen der Städte. Nur so begreift man die Wichtigkeit, die in die Märkte gelegt wird, dass nicht nur direkte Viehverkäufer mit ihrem Vieh und die Käufer zum Marktplatz fahren, sondern überhaupt jeder, der Zeit hiezu findet. Und Zeit für den Markt sucht sich jeder zu finden, denn da wird über Handel und Verkehr, wird beim Schoppen über des Landes Geschehen und Politik gesprochen, werden die Behörden getroffen und ihnen die Begehren vorgebracht oder im engern Kreis nach guter Schweizerart über die Herren und Obern kritisiert. Am zweiten Markttag stehen dann auf dem Marktplatz die Stände: Tuch und Spitzen, allerlei Hausgeräte und Kleider, Wollwaren und Gebäck und Spielsachen für die Kinder, und der „billige Jakob“ sind da. Dann kommen die Frauen und Jungen zum Marktplatz, der Ernst des Viehverkaufstages ist vorüber, der Erlös wird fürs Notwendige verwertet, denn der Winter steht vor der Türe, und es muss eingekauft werden, was an Vorräten fehlt.

Und mit der Alpbefahrt kommt auch die Chilbi, der Kirchweihfest, an dem Herz und Gemüt ihren Anteil kriegen, Ziegerkräpfen noch auf den Tisch kommen und frohes Erinnern an die Sömmerungszeit geben. Die Vrenenchilbi zu Urnerboden oder die Sennenchilbi zu Bürglen, an denen heute die Sennenleute in schmucker Landestracht hinter dem Fähnrich und Vorfähnrich einerschreiten, zur Kirche zum Segengottesdienst und dann zum Gasthaus zu Tanz und Spiel, diese Chilben gehören wohl zu den köstlichsten Dingen, die wir als Abschluss der Alpzeit im Urnerland buchen können. Noch klingt des Alphorns Tönen durch das Tal, noch singen die Jungen am Wiesenrain ein Lied vom Mareieli und Sefi, und dann erfasst die Erntearbeit im Acker den Bauersmann auch im Bergtal.

Der Winter mag kommen! Der Bauer hat vom Berg der Höhe Leuchten mitgenommen, mit dem er zuversichtlich des Winters Stille und Schärfe durchdauern kann.

Anmerkung. Die Landesgemeinde, die jeweils am ersten Maisonntag stattfand, behandelte allgemein Wahlen und politische Geschäfte, die sog. Nachgemeinde, die am zweiten Maisonntag stattfand, erledigte Geschäfte der Landesgemeinde, soweit solche noch nicht beendet waren und sodann im besondern wirtschaftliche Angelegenheiten des Landes. Zu dieser Nachgemeinde hatten allgemein

nur die Landsleute des alten Uri (Gebiet nid der Schöllenen) Zutritt. Mit der Helvetischen Mediation erfolgte dann die erste Scheidung von Staat Uri und Bezirk Uri (daneben auch Bezirk Urseren, der dem Lande Uri koordiniert wurde — bisher Untertan), und ab 1803 finden wir neben der Staatsrechnung erstmals eine Bezirksrechnung des Bezirkes Uri. Der Staatssäckelmeister war aber gleichzeitig auch Bezirkssäckelmeister, wie auch alle Staatschargierten der Landesgemeinde (Landammann, Statthalter etc.) auch Bezirkschargierte wurden (Bezirkspräsident, Vizepräsident etc.). Die Nachgemeinde wurde Bezirksgemeinde, ohne dass jedoch eine genaue Traktandenscheidung stattfand, was sich auch darin äussert, dass Staats- und Bezirksrechnung in der Folge wieder verquickt wurden. Erst ab 1850 treffen wir völlig getrennte Bezirksrechnung und auf der Bundesverfassung von 1848 fussend eine auf die frühere Nachgemeinde fallende Bezirksgemeinde, die lediglich wirtschaftliche Landesgeschäfte des Bezirkes Uri behandelte, während gleichzeitig zu Urseren die Bezirksgemeinde Urseren tagte. Eine rechtliche Trennung der Staats- und Bezirksgüter fand aber noch nicht statt und die Staatschargierten blieben auch Bezirkschargierte, lediglich konnte kein Bürger von Urseren Bezirkschargierter von Uri werden. 1888 fand dann endlich die genaue Scheidung von Staats- und Bezirksgütern statt, wobei die Bezirke zu Korporationen und die Bezirksgemeinde zur Korporationsgemeinde wurden, die selbständige, vom Staate unabhängige Korporationschargierte wählten. Der öffentliche, staatliche Charakter der Korporationen blieb aber bestehen, weshalb noch heute alle wichtigen Erlasse und Beschlüsse der Korporationen im Urner Amtsblatt veröffentlicht werden und die Allmenderlasse von dauerndem Charakter in der Gesetzesammlung des Staates Uri Aufnahme finden. So lesen wir in der Einleitung zum „Landbuch des Kantons Uri, IV. Band“, 1916: „Da in den nachfolgenden Vorschriften der Korporation Uri die ältern derselben von Landes- und Bezirksbehörden herrühren, so wird darauf aufmerksam gemacht, dass das alte Land Uri zugleich Staat und Allmendgenossenschaft war, dass daher Lands- oder Nachgemeinde, Landrat und Rat bis 1850, und von 1850 bis 1888 Bezirksgemeinde, Bezirksrat und Allmendrat auch die Allmendvorschriften erlassen haben, und dass früher das Landrecht auch das Allmendrecht umfasst hat. Wo daher in den ursprünglichen Vorschriften von Land, Landrecht, Landmann oder Bürger und Landesbehörden und so weiter die Rede war, ist nunmehr Korporation, Allmendrecht (Korporationsbürgerrecht) Korporationsgenossen und Korporations-Behörden und so weiter gesetzt worden.“ In den Verfassungsergänzungen von 1929 (mit der Aufhebung der Landesgemeinde, an deren Statt am ersten Maisonntag die geheime Volksabstimmung getreten ist) fanden dann noch präzisere Scheidungen in Staat Uri und Korporationen Uri und Urseren statt.
