

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

Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz

Band: 37 (1939-1940)

Artikel: Die Laxeralp

Autor: Bielander, J.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-113526>

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: 05.12.2025

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

Die Laxeralp

von J. Bielander, Brig.

Allgemeines.

Das Alpwesen spielt, wie in fast allen Bergkantonen der Schweiz, so auch im Wallis eine hervorragende Rolle, so sehr dass man sagen kann, es ermögliche recht eigentlich erst eine auf Viehzucht abgestellte Landwirtschaft.

Das gilt für heute, traf aber schon für ganz alte Zeiten zu; denn es ist auffallend, dass in der Schenkungsurkunde König Sigismunds von Burgund für die Abtei St. Maurice im Jahre 515 unter den übergebenen Ländereien nebst den „Curtes“ (Höfen) auch die Alpen vom Genfersee bis Martinach mitgenannt werden¹⁾.

Über Alpen berichten früh Urkunden, wie auch die ersten bekannten „Bauernzünfte“ im Wallis Alpen betreffen²⁾; („Bauernzünfte“ kamen im Wallis sehr häufig vor. Der Ausdruck benennt sowohl das soziale Gebilde, die bäuerliche Genossenschaft, als vor allem auch die Satzungen, die das Leben der Dorf-, Allmend-, Alp- oder Wassergeiteilschaft regeln. Als „Gemächte“, „Ordnungen“, Satzungen haben sie jeden möglichen Inhalt, sind in ihrer ausgeprägtesten Form den Offnungen gleichzustellen (vgl. Heusler ZfSR. 42 u. v. Wyss p. 46 ff.); in den einfacheren Formen aber sind es kaum mehr als blosse Alp-, Allmend- oder Flurreglemente. — Eine spezielle Arbeit über die Bauernzünfte wird vom Verfasser vorbereitet).

Die Dorfladen sind zum grössten Teil mit Urkunden über Alpteilungs-Prozesse und -Reglemente gefüllt, und die Geschichte manches Walliser Dorfes ist kaum etwas anderes, als die einer Alpgeiteilschaft, wenn man das Dorfarchiv als einzige Quelle benützt.

¹⁾ Vgl. GREMAUD, Documents relatifs à l'histoire du Valais Nr. 7 in Bd. 1. — ²⁾ 1240 die Alpe Egina bei Ulrichen, 1304 Visperterminen; hier kommt erstmals der Ausdruck „gepurzunfte“ vor; vgl. auch GREMAUD Nr. 1021 über Alpen zwischen Saas und Macugnaga 16. August 1291, Paul AMHERD, Denkwürdigkeiten aus Ulrichen p. 88, Blätter für Walliser Geschichte Bd. VII. p. 109 Anm. 2.

Heute ist gesetzlich oder vertraglich die Ausscheidung und Abgrenzung der Rechte ziemlich allgemein vollzogen, was aber bis vor kurzem noch nicht so war¹⁾.

Im Laufe der Zeiten haben sich verschiedene Arten der Bealzung herausgebildet.

So kennt das Simplongebiet mehr die reinen Privatalpen: Alpweide und Zubehör steht im Allein- oder Miteigentum; Geteilen oder dgl. finden sich in diesem Falle nicht, und deshalb erfolgt auch die Nutzung privat. In neuerer Zeit werden Versuche mit Alpsennereien gemacht.

Im Untergoms und im Bezirk Östlich-Raron war eine Alpungsart sehr verbreitet, wenn nicht in einer der Variationen ausschliesslich in Geltung: Die Alp war, oder ist noch heute teilweise, gemeinsam, die Nutzung aber dem einzelnen Älpler überlassen; es dürfte sich um Alpen ehemaliger „Bauernzünfte“ handeln.

Das Vieh geht tagsüber auf die gemeinsame Senntumsweide, kehrt abends zum „Stafel“ zurück, wo die Älpler private Wohnungen und Stallungen besitzen, wo die Eigentümer ihr Vieh selbst pflegen und melken, wo auch jeder seine Produkte selbst herstellt. Um den „Stafel“ lagen oder liegen die „Alpmatten“, Privatwiesen, die Futter für die mageren Zeiten und Schneetage liefern, sei es in Form von Grünfutter, sei es als eingescheuntes oder „aufgetristetes“ Heu.

Oft in Verbindung mit dieser Alpungsart, fast zusammen, manchmal aber doch getrennt, sind die Güteralpen: Das Bestossungsrecht ist irgendwie abhängig vom Grundbesitz im Tale, im Dorf, zu dem die Alp gehört. Nach dem einen System liegt das Recht, in eine Alp Vieh aufzutreiben zu können, auf bestimmten „Gütern“ als direktes Grundrecht. Nach einem andern kann soviel aufgetrieben werden, als man auf eigenem „Raub“ (= Ertrag der Wiesen und Weiden) „wintern“ konnte²⁾.

Manchenorts wird die Berechtigung zum Auftrieb und die Stückberechnung nicht vom Ertrag, sondern vom Schatzungswert der Grundstücke im Dorfeschnitt abhängig gemacht. Auf Bruchteile, die nicht für eine Kuh Auftriebsrecht geben, können Rinder, „Fartel“ und Kälber gealpt werden.

(Als Beispiel diene die Aufstellung in „Naturkunde und Landwirtschaftslehre“ p. 600: „Die alptypischen Begriffe und Ausdrücke sind je nach den örtlichen Sitten und Gebräuchen sehr verschiedenartig und mannigfaltig. Stoss,

¹⁾ vgl. einige Alpauseinandersetzungen in der „Grafschaft“ und zwischen Münster und Geschinen usw. — ²⁾ vgl. z. B. die Stelle in verschiedenen „Bauernzünften“: quantum hyemare potest.

Kuhrecht oder Kuhesset ist diejenige Alpweidefläche, die zur Sömmierung einer Kuh oder eines ausgewachsenen Rindes nötig ist.

Ein Fuss ist $\frac{1}{4}$ Kuhrecht, mancherorts auch „Stapfe“ oder „Löffel“ genannt.

Auf manchen Walliseralpen werden auch die Alprechte weitgehend zerstückelt. Eine Klaue ist beispielsweise $\frac{1}{2}$ Fuss oder $\frac{1}{8}$ Kuhrecht. Auf den Leukeralpen ist ein Pfennig = $\frac{1}{12}$ Kuhrecht.

Als Randung oder „Schatzig“ bezeichnet man die Anzahl Kuhrechte, auf die eine Alpe geschätzt ist. Unter Alpbesatz dagegen versteht man die Zahl der Tiere, die auf einer Alpe gesömmert werden, umgerechnet in Stösse oder Kuhrechte. Dabei rechnet man im allgemeinen:

1 dreijähriges Pferd	3 Stösse
1 zweijähriges Pferd	2 Stösse
1 einjähriges Fohlen	1 Stoss
1 Kuh oder eine „Zeitkuh“	1 „
1 einjähriges Rind	$\frac{1}{2}$ „
1 ausgewachsenes Schwein	$\frac{1}{2}$ „
1 Kalb oder ein jüngeres Schwein .	$\frac{1}{4}$ „
1 Schaf oder eine Ziege	$\frac{1}{8}$ „)

Im Binntal und anderswo überwiegen die Geteilen-Genossenschaftalpen, die meistens nur Bestossung durch melkige Kühe kennen, wobei das Auftreiben nur bei einem Minimum an Milchertrag der Kühe erlaubt ist¹⁾.

Diese Alpen sind auf eine bestimmte Anzahl Kuhrechte „gelandet“ (= gestuhlt vgl. A. Heusler, Institutionen des Deutschen Privatrechts S. 290 ff.; „gerandet“; vide Statuten von Schinnern Art. 1). Während in Binn nur selten Teilungen eines Kuhrechtes vorkommen, findet man solche andernorts in der Form etwa: Kuh, halbe Kuh; Fuss = $\frac{1}{4}$ Kuhrecht; Klaue = $\frac{1}{8}$ Kuhrecht; gewissen Teilen, wie sie hier genannt sind, entspricht ein kleineres Tier der Rindviehgattung, in Goms selten ein Pferd oder Ziegen und Schafe²⁾.

¹⁾ vgl. Alpreglement von Schinnern Art. 10; STRÜBY an verschiedenen Stellen; Naturkunde und Landwirtschaftslehre p. 609: „Die Nutzungsart: Die Alpen werden auch eingeteilt, je nach der Tierart, durch die das Alpgebiet genutzt wird. Die Kuhalpen, auch Melkalpen, Senntum oder Sennalpen genannt, dürfen in der Regel nur mit Kühen und trächtigen Rindern bestossen werden. Die Jungviehalpen, auch Galtviehalpen genannt, werden nur mit Rindern und Kälbern besetzt. Die Schafalpen dienen zur Sömmierung der Schafe und Ziegen. Es sind meistens Alpgebiete mit ungünstiger Bodengestaltung und rauherm Klima. Die Pferdealpen, Rossweiden oder Rossberge genannt, sind Alpweiden, die vorzugsweise zur Sömmierung der Fohlen und Jungpferde dienen.“ —

²⁾ Für die Laxeralp soll einst folgende Bestossungsregel gegolten haben: Für 4 Klafter (193 cm³) Heu durfte man eine Kuh, für 2 Klafter Heu ein Rind und für 1 Klafter ein Kalb auftreiben. Die heutige Schmalviehalm „Märjala“ im Westen der Rindviehalm wurde auch mit Kälbern bestossen, wie die „Bachschweri“, so dass der Begriff entstand: „Bachschwerichaub“ = Bachschwerikalb, das eine bestimmte Grösse bezeichnete.

Eine andere Alpart bilden die Gemeinden/Burgeralpen, die heute im Goms über die andern Systeme vielfach den Sieg davongetragen haben. Eigentümer der Alp ist eine Gemeinde oder Burgerschaft, und die Benutzung erfolgt nach einem eigenen Alpreglement¹⁾.

Die Laxer-(Lagger- und Lagscher-)Alp.

Die Alp der Gemeinde, oder heute richtiger: Burgerschaft Lax liegt auf der rechten Gebirgsflanke des Rhonetals, erstreckt sich nördlich des überm Dorf gelegenen Burgerwaldes gegen den Grat zu in angenehmer Steigung innerhalb folgender Grenzen: Im Osten Burgerwald von Lax und Fiescheralp; im Norden Schafalp zwischen Grat und Aletschgletscher; im Westen Martisbergeralp und Laxerwald; im Süden Burgerwald. Im Osten und Westen ziehen sich streckenweise Grenzmauern hin. Über die Erstellung solcher Mauern macht eine Urkunde von 1413 Angaben. Es sind Grenz- und Wehrmauern²⁾.

Die Alp ist abgeteilt, so in die Rindvieh- und in die Schmalviehhalp (Teil um Märjela, Westen und Südwesten der eigentlichen Alp) und in verschiedene Stafel (vgl. unten S. 107) Hauptpunkt der Alp ist der „Stafel“, da sich hier eine der hl. Maria Magdalena geweihte Kapelle, ein Sennhaus, die

¹⁾ vgl. für die Verhältnisse in Goms: STEBLER, Das Goms und die Gomser; allgemein: Naturkunde und Landwirtschaftslehre p. 608 f. — Wilde Alpen, wie sie hier genannt sind, dürften im Goms fehlen: „Nach den Eigentumsverhältnissen kann man die Alpen folgendermassen einteilen: a) Die Privatalpen. Sie befinden sich im Besitz von Familien oder einzelner Privater. b) Die Genossenschaftsalpen. Sie sind Eigentum einer geordneten Genossenschaft, eines Vereins, einer Gesellschaft oder einer Korporation. c) Die Burgeralpen. Auf diesen Alpen haben nur die Burger das Recht Vieh aufzutreiben und zwar entweder jeder gleichviel, oder jeder soviel, wie er besitzt. d) Die Gemeindealpen. Sie sind Eigentum der Gemeinden. Jeder in der Gemeinde wohnhafte Bürger ist nutzungsberechtigt. e) Die Güteralpen. Alpberechtigt ist auf solchen Alpen jeder, der im Gemeindebezirk oder auf dem Alpgebiete Grundbesitzer ist. f) Die Talschaftsalpen. Es sind Alpen, die ganzen Talschaften gemeinsam gehören, wie beispielsweise die Alpen Mattmark und Distel, die gemeinsam Eigentum der Talschaft Saas sind. Diese Besitzesform soll bis ins 12. Jahrhundert zurück zu führen sein. g) Als wilde Alpen werden solche Alpgebiete bezeichnet, auf die jeder Ansässige Vieh aufzutreiben kann, soviel und wann er will. Diese Besitzesform ist sehr selten.“ — ²⁾ vgl. auch STRÜBY p. 86: „Flächeninhalt annähernd 250 ha als 180 ha Weide, 10 ha Wald, 5 ha nasser Boden und kleine Seen und ca. 55 ha unertragbares Terrain.“

Keller, der Stall und darüber im „Flesch“ der „Laxersee“ (ca. 2—3000 m²) befinden.

Die Alp ist in die sogenannte untere und obere Alp geteilt. Zur oberen Alp gehört die „Gaufera“ mit dem „Schäre“ (Schirmbaute), der Teil um den „Herrenweg“, der vom Hotel Jungfrau/Eggishorn nach Rieder Alp führt und der „Chiebode“, der bereits „wilde Alp“ ist, d. h. über die Waldgrenze hinausreicht und Flora und Fauna der höchsten Regionen zeigt. Die topographische Beschreibung im engeren Sinne, sowie die Schilderung der Flora und etwa auch der Fauna bleibt den Zünftigen überlassen. (Immerhin sei auf das Werk von Wolff: Wallis und Chamonix hingewiesen.) Aufschluss gibt im allgemeinen auch „Naturkunde und Landwirtschaftslehre“, wobei zu sagen ist, dass die Läger der Laxeralp viel „Blachten“ (grosser Sauerampfer) tragen, wie auch „Heimena“ (guter Heinrich).

Die Geschichte der Laxeralp (Laggscheraupa) ist nicht reich an Begebenheiten der Entstehung und Bildung, sofern der Mangel an Urkunden diesen Schluss zulässt. Die Akten, wenige an der Zahl, beziehen sich meistens auf akzessorische Dinge wie Wasserrechte, Wehrmauererstellung usw.

Aus der Erinnerung älterer Dorfbewohner und aus Bestimmungen ergibt sich, dass die Laxeralp sich in nicht allzu weit zurückliegender Zeit so entwickelt hat: Im Orte „Flesch“ und „Stafel“ standen die Alphütten (Alpen-Hüttendorf, Luchsinger S. 99) umgeben von den „Alpmatten“, deren Abmarkungen noch sichtbar sein sollen. Oberhalb war eine gemeinsame Alp, die von jedem in Lax nach Massgabe seines Heuertrages belegt werden konnte; die Ertragsschätzung fand alle vier Jahre statt (vgl. oben S. 89).

Es war also eine Verbindung von Güteralp mit Privatnutzung, indem das Vieh tagsüber auf die gemeinsame Weide im „Senntum“ ging, am Abend aber zu den Alphütten zurückkehrte, wo der Eigentümer seiner wartete und es in Privatbesitz zurücknahm, auch den „Nutz“ für sich herstellte.

Unterhalb der „Alpmatten“ waren „Voralpen“, „Maiensässe“¹⁾ wie sie auf dem Gebiet der Gemeinde Martisberg unter deren Alp noch zahlreich zu finden sind. Diese „Weiden“ wurden mit der Zeit von der Burgerschaft Lax aufgekauft und ergaben allmählich die Burgeralp. Während also der Teil von den „Alpmatten“ hinauf eine Art „Güteralp“ war²⁾,

¹⁾ vgl. LUCHSINGER S. 106 über may(i)ens. — ²⁾ vgl. STRÜBY S. 86.

bildeten die zugekauften Weiden die Burgeralp, welche Zweiteilung sich nicht immer vorteilhaft für den Dorffrieden auswirkte, da die Meinungen über diese Entwicklungsart und die sich daraus ergebenden Rechte auseinandergingen.

Die moderne Gesetzgebung griff ein, und mit dem neuesten Burgerreglement wurde allem Zweifel nach dessen Annahme und Genehmigung durch den Staatsrat ein Ende gemacht und die ganze Alp der Burgerschaft zugesprochen, womit wir nicht die Rechtsfrage berühren, sondern die Tatsache feststellen wollen. Die betreffenden Artikel des Burgerreglements lauten:

„Art. 3: Alle früheren Verordnungen, Abkommen und herkömmliche Gebräuche, welche die Nutzungsrechte am Burgervermögen von einem bestimmten Grund- oder Gutsbesitz abhängig machen, sind in Gemässheit des angeführten Dekretes vom 25. November 1880 als dahingefallen zu betrachten.“

Art. 15: Die Benutzung der Alpen und Allmenden darf weder von einem bestimmten Grundbesitz abhängig gemacht werden, noch an die Bedingung geknüpft werden, dass der Benutzende das von ihm aufgetriebene Vieh in der Gemeinde zu überwintern vermöge.

Art. 16: Vielmehr sind in Gemässheit der in den Artikeln 17 ausgestellten Grundsätze, alle in der Gemeinde wohnsässigen aktiven Burger haushaltungsweise zu gleichmässiger Benutzung der Alpen und Allmenden berechtigt.“

Die Benutzung der Alp ist durch das Alpreglement normiert (eigenes Reglement teilweise auch im Burgerreglement enthalten), wie aus folgenden Artikeln zu ersehen:

„Art. 1: Jedes Jahr unmittelbar vor der Alpfahrt wird auf die Alp gerechnet, wo jeder Viehbesitzer der Gemeinde anzugeben hat, wie viel er auf treiben will. Diese Viehzählung wird provisorisch schon im April einmal gemacht.“

Art. 2: Jeder Einwohner, der auf die Alp treiben will, muss von jedem Stück Vieh noch einmal so viel zahlen wie die Burger.

Art. 3: Jedes Stück Vieh, das länger als 8 Tage auf der Alp ist, kann für sämtliche Kosten belangt werden. Ausgenommen sind Tiere, welche durch Unglück verenden, erkranken und nicht genesen; diese sind von den nicht gemachten Lasten befreit.

Art. 16: Die Kosten auf der Alp werden verteilt wie folgt:

- auf 's „Mess“: Der Gehalt vom Senn, der dritte Teil vom Salz, nach Abzug von zwei Dritteln des Ertrages, den die Schweine abwerfen;
- auf jedes Stück gleichmässig die alljährlichen Arbeiten.

Auf die alljährlichen Arbeiten entfallen: Abräumungsarbeiten, Instandhaltung der Hütten, Aufstellung des Zaunes, Unterhalt der Wege, Zubereitung und Transport vom Holz, die Gehälter der übrigen Alpknechte, Mehl, $\frac{2}{3}$ vom Salz usw., nach Abgang der Speise, die nicht gebraucht wird.“

So aus dem Alpenreglement.

In Anlehnung an Art. 16 des Burgerreglementes fährt dieses (B. R.) in Art. 17 weiter:

„Jeder in Lax wohnsässige Burger hat das Recht, sein eigenes Vieh gegen Bezahlung der vorgesehenen Taxe auf die Alp zu treiben.

Das gleiche Recht geniesst jeder übrige Bewohner von Lax (Einwohner). Diese Begünstigung der Einwohner kann denselben durch die Burgerversammlung jederzeit entzogen werden.

Art. 18: Aktive Burger, die kein Vieh besitzen, haben das Recht, eine melkende Kuh zu „dingen“ und die Alp zu belegen. Diejenigen Burger, die dieses Recht nicht benutzen, erhalten Fr. 4.— aus der Alpenkasse. Dieses Recht ist unübertragbar.

Art. 19: Würde eine vorzunehmende Ertragserweiterung ergeben, dass die Alp nicht genügend besetzt worden ist, so ist die Burgergemeinde berechtigt, die Nutzung derselben zu verleihen. Burger geniessen jedoch den Vorzug, ihr Vieh um die im Art. 24 festgesetzte Taxe zu „alpen“. In keinem Falle darf aber eine „Überstossung“ stattfinden.

Art. 20: Sollte die Alp überladen werden, so müssen diejenigen, die am meisten Vieh aufgetrieben haben, abtreiben, und zwar 1 Kuh oder 1 Rind, oder 2 Stück unter 2 Jahren.

Art. 21: Jedem, der eigenes Vieh besitzt, ist es unter Busse von Fr. 20.— per Stück verboten, die Alp anders als mit eigenem Vieh zu bestossen.

Art. 22: Die Unterhaltungskosten, d. h. alljährliche Gemeindewerke (Alpwerke), Räumungsarbeiten, Instandhaltung der Zufahrten, alle Flickarbeiten, gemäss gesetzlicher Vorschrift, lasten ausschliesslich auf jenen Burgern, welche die Alp benutzen, und zwar trägt jeder Benutzende diese Lasten im Verhältnis zu seiner Nutzung, d. h. zur Anzahl der von ihm aufgetriebenen Stücke. (Dekret vom 25. Nov. 1880, Art. 5, Absatz 2.)

Art. 23: Die die Alp benutzenden Burgerhaushaltungen haben überdies von jedem aufgetriebenen Stück die im Art. 24 dieses Reglementes aufgestellte Taxe (Krautgeld) zu bezahlen.

Art. 24: Die Taxen für den Auftrieb (Bestossung) sind folgendermassen festgestellt:

I. Für das Rindvieh auf der Alp:

1. Für jede Kuh Fr. 4.—
2. Für jedes Rind Fr. 3.—
3. Für jedes Stück von 1 bis 2 Jahren . Fr. 2.—
4. Für jedes Stück unter 1 Jahr . . . Fr. 1.— “

Die Rindviehhalp wird normalerweise mit gegen 120 Stück belegt im Verhältnis von durchschnittlich 20—40 Kühen (Chie), 20—30 Rindern, den Rest machen „Fartel“ (Fartu, Mehrzahl „Fartla“, Tier das nicht mehr Kalb und noch nicht Rind ist), Kälber, Ochsen (Oxjini) aus.

Die Zahl der Schweine wird im Verhältnis der aufgetriebenen Kühe bestimmt gemäss Art. 9 des Alpenreglementes:

„Die Anzahl Schweine werden laut den angegebenen Kühen bestimmt. Das Recht, Schweine aufzutreiben, fällt den Höchstbietenden zu. Preis: Minimum Fr. 10.—. Die Schweine müssen mit guten Ringen in der Nase versehen sein, ansonst geschieht dies auf Kosten der Eigentümer der Schweine.“

Es trifft auf 6—7 Kühe ein Schwein.

Der Alpauffahrt gehen verschiedene Vorarbeiten voraus, die das Alpen erst ermöglichen. So muss die Alpverwaltung bestellt werden, gebildet aus den sogenannten Alp- oder *Sentemvögten* (*Sentem* und *Senntum*), denen mit den Arbeitsvorstehern der Gemeinde („Vorsteher des communalen Baudepartementes!“) für das Alpjahr die Sorge und Verwaltung für die Alp obliegt. Früher ging das Amt des Vogtes kehrweise um, jetzt wird es errechnet aus der Zahl der während einer gewissen Zeit aufgetriebenen Tiere. Das ist geregelt in Art. 18 des Alpenreglementes: „Nachdem der Turnus mit der Senntumvogtei, so wie es bis jetzt Usus war, abgelaufen ist, werden laut geführter Kontrolle die zwei am meisten aufreibenden Vieheigentümer als Senntumvogt zu walten haben. Diese erhalten eine Entschädigung von je Fr. 12.—.“

Eine Ergänzung dazu gibt die Berechnung an:

„40 Stück Vieh müssen per Jahr die Senntumvogtei übernehmen; wird diese Zahl nicht erreicht, so gilt Art. 18. Jedoch werden den betreffenden Senntumvögten die noch fehlenden Stücke gutgeschrieben. Diejenigen Eigentümer, welche auswandern oder aussterben und noch Tiere auf der Liste haben, müssen für jedes Stück 40 Rp. bezahlen.“

Von den Alpknechten werden durch die Arbeitsvorsteher gewählt: der *Hirt* und der *Zuwehrer*. Die *Senntumvögte* dingen den *Sennen* und den *Dinner*; sie besorgen auch das Milchmass und müssen für „*Gläck*“ und Salz aufkommen, haben die Nutzverteilung und das Rechnen vorzunehmen.

Das Auftriebsrecht ist eingehend geordnet¹⁾. Die Stückzahl, die jeder aufzutreiben gedenkt, muss vor der Alpfahrt angegeben werden²⁾, einmal im April, und unmittelbar vor der Auffahrt in die Alp. Je nachdem zuviel oder zuwenig Tiere angemeldet werden, dingt die Verwaltung fremde Tiere dazu, oder nimmt bei Überansuchen Ausscheidungen vor³⁾, wie es ausdrücklich angeordnet ist.

Vor der Alpfahrt werden auch die Alpwerke bewältigt⁴⁾, so dass beim ersten Alptag nur selten noch etwas von den Alpbenutzern aus vorzukehren ist.

¹⁾ vgl. Burgerreglement Art. 15—24. — ²⁾ Art. 1 des Alpenreglementes: „Jedes Jahr unmittelbar vor der Alpfahrt wird auf die Alp gerechnet, wo jeder Viehbesitzer der Gemeinde anzugeben hat, wie viel er auftreiben will. Diese Viehzählung wird provisorisch schon im April einmal gemacht.“ — ³⁾ Art. 18 bis 21 des Burgerreglementes und Art. 10—11 des Alpenreglementes siehe Seite 96 Anm. — ⁴⁾ Art. 22 des Burgerreglementes.

Die Bestossung erfolgt meistens in der zweiten Hälfte Juni; der Tag wird in freier Meinungsäusserung, ohne richtige Versammlung der Burger, vor der Kirche oder sonst bestimmt. Man geht dabei aus vom Futtermangel im Tale oder vom Beginn der Heuernte, bei der man des Viehs gut entraten kann. Vor allem spricht aber der Umstand mit, ob der Graswuchs auf der Alp einen Auftrieb gestattet oder nicht, so dass es Jahre gibt, in denen vor dem 20. Juni, andere, in denen erst um St. Johann (24. Juni) oder gar um St. Peter und Paul (29. Juni) zu Alp gefahren werden kann.

Der Alpaufzug ist formlos. Jeder treibt seine Tiere dem Besammlungsort zu, die einen vom Dorf Lax aus, die andern von Martisberg, von der „Weid“; wieder andere von auswärts her, wie es sich eben trifft.

Sammlungsort ist in neuerer Zeit wieder das „Bodi“, eine Waldwiese, wo sich ein Stafel mit Färrich (Pferch) und Hütte befindet.

Ringwettkämpfe finden normalerweise nur insofern statt, als die Tiere ihre Kraft messen und sich ausscheiden — ob zur Erlangung der Führung oder des besten Futterplatzes oder beider zusammen, mögen die Tierpsychologen ergründen. Wohl schauen die Bauern an diesem Erstalptag dem „Ringen“ zu, haben ihre Freude daran, besonders der Eigentümer eines „Brüni“, „Bohni“, „Stäri“, „Chnopfji“, „Griffl“ — oder wie die „lieben Tiere“ etwa heißen —, das eben eine Gegnerin abgestochen. Aber „Königinnen“ („Reines“ vgl. Luchsinger S. 174), wie anderswo im Wallis, gibt es bei uns nicht, und es wird auch nicht auf Ringfestigkeit gesehen und gehandelt. Der Milchertrag und gute Körperperformen sind Kaufpreismasstab.

Nachdem man dem Treiben eine Weile zugesehen, hinterlässt man den Alpknechten noch gute Ratschläge und macht sie auf die Eigenheiten dieses oder jenes „Buschi“ oder „Eihori“ aufmerksam. Dann wendet man sich dem Heimweg zu, wenn nicht das Alpwerk Kräfte nötig hat; doch wird das „Gmeiwärch“ normalerweise vorher besorgt.

Zu unserer Zeit trieb man das Alpvieh im „Hintern Lärch“ zusammen, wo ein schöner Färrich uns die Mühen des Weges (2 Stunden vom Dorf) lohnte; denn Knaben sehen in solchen Einfriedigungen nicht nur Abzäunungen fürs Vieh, sondern Verhaue, Festungen etc., und damals war gerade der Grosse Krieg.

Der 1. Alptag tritt im Brauchtum nicht speziell hervor. Allerdings fehlt es nicht an Anekdoten; der Auftrieb eines unberechenbaren Schweines oder ungeratenen Rindes hat manches frohe Begebnis im Gedächtnis der Laxer festhaften lassen. Spassvögel und kritische Seelen haben Gelegenheit, über die zusammengetriebene Herde ihre Witze oder fachmännischen Bemerkungen zu machen, und man erzählt sich im Winter am Ofen noch manches Stücklein. (Ein Vieh-eigentümer trieb seine Alptiere immer am ersten Tage in eine „Schrota“ [Ecke], um sie vor den Angriffen der andern zu bewahren. Der Winkel heisst noch heute „Fabiaschrota“.)

„Nachdem die Viehbesitzer mit dem Vieh auf der Alp angelangt sind, beginnt sofort der Dienst der Alpknechte. Der Senn stellt die Hütte instand, wäscht die Melkeimer, Essgeschirre, Tassen, Löffel, Kessi usw., welches er mit Hilfe der Senntumvögte vom Stafel (beim Keller) heruntergeholt hat. Nachdem dies geschehen ist, geht er an die Herbeischaffung des Brennholzes. Seit einigen Jahren wird am Tag der Alpfahrt alles anwesende Vieh, das vorher noch nie auf der Laxeralp gesömmert wurde, gegen Rauschbrand geimpft. Darin sind auch die Schweine inbegriffen.“

Der Meisterhirt und der Zuwehrer haben indessen auf das Vieh ein wachsames Auge, speziell, dass keines unerlaubterweise davonschleicht, um sein bisheriges Domizil aufzusuchen.“ (Cäsar Franzen¹).

Den Alltag lernen wir besser verstehen, wenn wir uns mit den Personen und Funktionen der Alpknechte befassen, die Einrichtungen kennen lernen und zusehen, wie die Alproduktheit gemacht werden.

Die Alpknechte sind neuerdings statt drei in der Zahl von vier: Senn, Meisterhirt, Dinner und Zuwehrer. Dazu gekommen ist nämlich der Dinner. Jeder von ihnen hat sein Departement und seine durch Brauch und etwa auch Abmachung umschriebene und abgegrenzte Arbeit, darnach auch die Entlohnung.

¹⁾ Die Partien in Anführungszeichen sind Mitteilungen des Sennen Cäsar Franzen. — Art. 10 des Alpenreglementes: Im Falle von auswärts gedungen wird, so hat dafür der Burger- respektive Gemeinderat zu sorgen. Desgleichen, wenn das Vieh während des Sommers wegen Schneefall oder aus sonst einem Grunde aus der Alp genommen werden muss. Die daraus entstehenden Kosten sind zu Lasten der Eigentümer.

Der Senne wird vom Senntumvogt angestellt und mit Fr. 4.— im Tag entlöhnt und hat dazu 15 Kg. Käse und 3 Zieger als Naturallohn für den ganzen Sommer. Er ist das Haupt der vier Angestellten (vgl. Luchsinger S. 108) und hat die „väterliche Gewalt“ inne. Von seiner Tüchtigkeit und seiner sittlichen Art hängt in den meisten Fällen die Güte der Alpfahrt ab.

Der Senne weckt die Mitarbeiter, ist verantwortlich für die Hüttenordnung, stellt den Käse her, trägt diesen in den Keller und pflegt ihn dort, musste früher in der untern Alp auch für das Holz des täglichen Gebrauches besorgt sein und hat sich vor allem als tüchtiger Melker auszuweisen, sodass er 15—20 Kühe pro „Mäuchi“ melken kann.

„Wenn auch ein Dinner angestellt wird, wie z. B. ausnahmsweise im letzten Sommer, so überlässt man die Besorgung des Holzes diesem, nur für die obere Alp wird es dann im „Gmeiwärch“ zubereitet. Der Dinner hat ferner das Scheiden (Ziegemachen) zu besorgen und im Herbst, wenn das Vieh die obere Alp verlassen hat, daselbst zu düngen (Teischiga z'zertriibe).“

Der Dinner ist der direkte Mitarbeiter des Sennen und kommt mit ihm für den innern Dienst auf. Er bezog im letzten Sommer als Lohn Fr. 280.— ohne Naturalienbeigabe und wird von den Senntumvögten gedungen. Melken muss er 8—12 Kühe.

Der Meisterhirt ist im Range der zweite, er folgt dem Sennen sogleich an Würde und Verantwortung, weil ihm die ganze Viehherde anvertraut ist¹⁾ und da es auch von seinem guten Willen und seiner Kunst abhängt — normale Verhältnisse vorausgesetzt — wie lange die Alpfahrt dauert. Er bestimmt die „Weiden“ (die abzuhüttenden Alpstücke), er teilt alles ein, hat auch die Oberaufsicht über das Vieh, was sowohl für die Gesundheit als z. B. auch für die Notierung der „Rindrigstage“ (Uriewigi) gilt. Sein Lohn beträgt Fr. 4.— im Tag ohne „Nutz“.

Der „Zuwehrer“ ist der Hilfshirt. Er ist wohl im „Klassement“ zuletzt eingereiht, trägt aber keine geringe Verantwortung. Dem Zuwehrer ist die Kleinarbeit des Hütens überbunden. Er hat auch beim Melken mitzuhelfen, aber

¹⁾ s. o. Art. 11 des Alpenreglementes: Alle Tiere, welche durch irgend etwas der Gesamtheit der Tierherde schädlich sind oder werden, müssen von der Alp entfernt werden. Desgleichen Tiere, die die Leute gefährden. Ob sie schädlich sind, wird dem Urteil der Alpknechte überlassen.

meistens nur als Zutreiber. Der Lohn des Zuhirten beträgt Fr. 120.— ohne Käse oder Zieger.

Die Chargen sind, wie bereits bemerkt, durch Brauch festgelegt. Immerhin ist es keine starre Ordnung, da dem Übereinkommen, der gegenseitigen Anpassung und den speziellen Fähigkeiten, selbst dem guten Willen genügend Spielraum gelassen ist. (Vgl. Luchsinger S. 175.) Es zeigt sich in den ersten Tagen, sofern man einander nicht vorher kennt, welche Leistungen etwa der einzelne übernehmen kann, weshalb bei gutem Einverständnis schon nach der ersten Woche ein ziemlich geregelter Betrieb anzutreffen ist.

Die Einrichtungen in Hütte, Keller und Stall sind aus Jahrhunderte alter Tradition und zeigen dies darin, dass fast alles geküfert oder geschnitzt ist.

Die Hütte ist ein Erdgeschoss aus vier Mauern, oder Grundmauern mit Holzwänden, überdeckt durch ein Schindeldach, etwa auch durch Steinplatten. Die Innenwände sind roh, sei es Stein, seien es Holzbalken; Kamin besteht keines und der Komfort ist äusserst dürftig (vgl. Luchsinger S. 105).

Man betritt die Hütte, deren es in jedem Stafel eine gibt, über die Schwelle. Im Türrahmen ist entweder eine massive Holztüre (Port) eingehängt oder ein „Tirli“ (ein leiternartiges Gatter), das nur den Eintritt verwehrt, sonst aber keinen Schutz bietet.

Den grössten Raum in der Hütte nimmt die Schlafgelegenheit ein, doch haben nicht alle Hütten ein Bett.

Entweder liegt die Schlafstätte als „Näschtra“ direkt auf dem Erdboden: ein mit groben Hölzern gefasstes Viereck, bedeckt mit Stroh, über das Decken und Tücher ausgebreitet sind. Als Kopfkissen dient manchmal der „Tross“ (Kleidersack) der Alpknechte, in welchem sie ihre wenigen Habseligkeiten mitbringen. Oder in einigen Hütten ist eine etwa 1 m über dem Boden aufgerichtete Holzpritsche als Schlafstatt angebracht, ebenfalls mit Stroh belegt und mit Decken überzogen. (Der Senne Cäsar Franzen stellt das so dar: „Die Pritschen bestanden früher aus rohen Latten, die hart über dem Erdboden nebeneinandergelegt waren. Die neuern bestehen aus gesägten Brettern und sind höher angebracht. Das nötige Stroh besorgen die zwei Senntumvögte, welche jeder eine Garbe auf die Alp praktizieren müssen. Betten und Pritschen befinden sich nicht in jeder Hütte, so dass man oft

noch ein Stücklein Weges zu gehen hat bis zum Nachtlager. Als Bettzeug werden die Decken benutzt, welche die, die Schweine auf die Alp gebracht haben, liefern mussten. Als Kopfkissen wird manchmal der Tross, der harten Gegenstände entledigt, benutzt. Meistens aber stellt man sich ordentliche Kissen her.“

In einer der hintern Ecken ist gewöhnlich eine Art Herd errichtet (vgl. Luchsinger, S. 105), sei es in Grubenform, sei es als Mauerwerk, „Trächa“. Neben dieser Feuerstätte ist der „Turner“ aufgerichtet, eine drehbare Holzstange, an der ein wagrechtes, verstellbares Tragscheit mit verschiedenen Kerben, die das Hin- und Herrücken des Kessels nach Bedarf ermöglichen, angebracht ist. Am Tragholz wird der Kessel, das „Chessi“, aufgehängt, damit darunter das Feuer (Fiir) angefacht werden kann, wenn die Milch zum Käsen erwärmt wird. Der Kessel (3 Kessel verschiedener Grösse, fassend 100 bis 300 Liter Milch) ist mit einem Holzdeckel verschlossen. Der Deckel weist einen abdrehbaren kleinern Deckel auf, der die Öffnung verdeckt, in welcher der Trichter (die „Volla“) aus Holz zur Milchreinigung eingelassen wird. In der „Volla“ selbst ist der „Volleschuppe“, durch den die Milch fliesst und ihre Reinigung erfährt, „gerichtet“ wird.

An der einen Wand steht ein vom Boden aufgemauerter oder geziimmerter Kubikstock, auf welchem der Käse, der eben aus dem Kessel kommt, im „Gerb“ niedergelegt und mit den Ladesteinen ausgepresst wird. An einem Nagel darüber hangen die „Bläche“, Blachen zum Fassen des Käses. An der andern Wand steht vielfach ein Trog, der Kühltrag („Chieutrog“), in welchen die „Schotte“ mittels eines „Gone“ (Schöpfkelle) geschöpft wird, damit sie abkühle und dann durch eine Öffnung in den darunter ins Freie reichenden weitern Trog den Schweinen zugänglich werde¹⁾). Der Kühltrag ist mit Brettern versehen, worauf allerhand Holzgeschirr steht: „Mälchtra, Mäuchtre“ (Melheimer), „Miuchfass“, „Gebssji“, „Handgschirr“, „Holzlöffel“, „Cheua“ (Kelle), auch die „Ziegerfischela“ (die Ziegerform), viereckig mit ausnehmbarem gelöchertem Boden und Deckel, die Wände mit Austropflöchern versehen.

¹⁾ In der Laxeralp gibt es in der Hütte keinen Kühltrag und keine Tröge, die mit der Hütte verbunden sind. Der Schweinetrog wird jeweils mitgetragen und vor oder neben die Hütte gestellt.

An einer Wand, unter dem Dachaufsatz, ist das „Spiissbrätt“ angebracht, worauf die Hüttenbewohner die Speise: Käse und Brot, ihren Tabak und andere Sachen legen.

Auf einem kleinen Maueraufsatz steht das „Träichchibji“ (Kübel) oder „Träichlagel“ mit Ziegerscheide, daneben das „Chaslobgschirr“ (Behälter mit Lab). Über dem „Turner“ ist der „Brächer“ angebracht, der den Käse ausscheiden und zerkleinern hilft, bis er sich als Masse im Kesselboden sammelt. Zum Reinigen sind „Piissel“, Bürsten (Birschta), Fasern usw. vorhanden. Da wartet das „Trütterli“, ein Handgeschirr, zum Mitnehmen von Milch. Vor der Hütte oder neben ihr ist ein Holzstoss aufgeschichtet, der zum Feuern bei der Käsebereitung oder Ziegerfabrikation allmählich abgetragen wird. Zum Kochen von Reis, Mais oder andern in der Alp seltenen Speisen ist eine Pfanne oder ein Kesselchen (Chessutti oder Hähli = Messingkessel), auch der Dreifuss mitgenommen worden¹⁾.

Der Keller (Chäuer) ist im „Stafel“ und zerfällt in einen Käsekeller und in den „Ziegerpür“ oder „Stockpür“, in welchem der Zieger aufbewahrt wird. Die Einrichtungen sind nicht viel anders als in jedem Keller.

Die Stallung befindet sich ebenfalls im „Stafel“. Es ist ein langgezogener Stall, der für etwa 120 Tiere Raum bietet und in verschiedene Seitenställe (Querställe) geteilt ist. Es ist auch ein Heuboden darin, da aus dem „Heimat“ (Heuwiese) im „Gorpi“ Heu eingebracht wird für Schneetage. Der ausgestossene Mist („Büw“) wird in Wasserfuhren verbracht und über die Alp „angewaschen“. Der Stall wurde im ersten Jahrzehnt dieses Jahrhunderts erstellt.

¹⁾ Cäsar Franzen gibt über die Instrumente, welche die Alpknechte selbst zu besorgen haben, an: „Der Meisterhirt bringt nur Geissel und Melkstuhl. Der Zuwehrer ebenso. Ist auch ein Dinner engagiert worden, so hat derselbe nur einen Melkstuhl und eine Axt mitzubringen. Der Senn bringt Melkstuhl, Gärbe, Brecher, und wenn kein Dinner vorhanden, eine Axt. Inventar der Alphütte: Milchkessi, Blechen, Temperierkiste, Thermometer, Flaschen für Chäslab, Gebsjini und Geschirre zum Aufbewahren der Milch zum täglichen Gebrauch, Ziegerfischelen, Träichlagel (nur für Notfall), Melchtern und Melkgeschirre, Blechenlatte zum Aufhängen der Blechen sowie Dreifuss und Pfanne und „Schwieponte“ (Gefäß zum Kühlenlassen der Schotte), Apotheke, Eutersalbe, Schmierseife gegen die „Sehri“ der Kühe und Mittel für Stier. Gegessen wird meistens Brot, Käse, Milch, „Ziegersüfi“ (= in Milch gebröckelter frischer Zieger). Hier und da wird Reis gekocht. Kaffee und Zucker gehen selten aus. Manchmal kommt auch ein Stück Fleisch oder Speck vom Tale heraufspaziert, welches von den Alpknechten sehr willkommen geheißen wird.“

Bei einigen Hütten finden sich auch „Schwiifigler“ (Schweineställe, vgl. Luchsinger S. 104), in welche die Schweine über Nacht eingebbracht werden. Die „Schwiifigler“ sind überdachte vier Mauern mit Türe.

In der „obern Alp“ in der „Gaufera“, steht ein „Schäre“, der nicht abgeteilt ist, wohl aber verschiedene Eingänge zeigt. Er hat auch nicht wie der Stall Türen und Krippen, sondern ein Holzbalkenband um die innern Wände mit Bohrlöchern, in welche Ketten eingelassen werden können, um das Vieh anzubinden; es wird aber nie „angeheftet“. Das Vieh hat freien Ein- und Ausgang, was für die schwächeren Tiere von Nachteil ist, da sie beim schlechten Wetter kaum zu Schirm kommen, weil die stärkeren sie aushörnern. Dieser „Schäre“ steht an Stelle eines älteren, der die Stallungen ebenfalls ersetzte. Es gab bis zur vorerwähnten Stallung keine Ställe.

Die Produktion des „Nutz“ umfasst Käse und Zieger. Man hat es auch mit Zentrifugen versucht, ist aber davon abgekommen. Butter wird in der Laxeralp nicht hergestellt.

„Gleich nach dem Melken wird das Käslab (Chäslob) der Milch beigemengt. Käslab wird hergestellt, indem man in ein Gefäss mit Käsmilch (Sirte) einen zerhackten Kälber- oder Gitzimagen legt, dieses während 24—36 Stunden stehen lässt und alsdann in Flaschen abfüllt. Nachdem die Milch dick („Pfangeli“) geworden ist, wird der Bruch gemacht, d. h. die Milch wird mit dem Brecher gerührt („zerbrosmet“) bis alles gleichmässig bis auf Erbsengrösse zerkleinert ist. Das Rühren muss langsam geschehen, weil sonst der Bruch wieder zu Käsmilch wird und so für den Käse verloren geht. Während des Rührrens wird gleichzeitig sehr mässig geheizt („prieiet“) bis die Milch 36—38 Grad Reaumur erreicht hat. (Die Temperatur der Milch ist nicht immer gleich zu halten, da bei Krautwechsel [Höhendifferenz der Alp von ca. 1870—2500 m ü. M.] auch die Gegebenheiten wechseln und eine ganz andere Behandlung erfordern, was gewandte Sennen wissen, andere oft zum Nachteil der Bauern erst erlernen müssen.) Alsdann wird das „Kessi“, am „Turner“ hängend, vom Feuer gerückt und darin ohne Unterbruch gerührt, bis der Käse einen guten „Griff“ hat. Dann lässt man den Käse sich „setzen“. Alte Sennen behaupteten, dass man den Käse sofort herausheben muss, sobald die Käsmilch im „Kessi“ still zu werden droht. Das Herausheben des Käses pflegt man hier mit „blutten“

Händen, also ohne „Bleche“, zu besorgen. Der Käse-Teig wird alsdann in einen „Gärb“ auf das Sirten- oder Tropfbrett gelegt und mit einem Brett zugedeckt, welches mit einigen respektablen Steinen, sog. „Ladsteinen“ beschwert wird. Werden mehrere Käse zugleich gemacht, wird auch zwischen die Käse ein Brett gelegt. Der Käse wird so liegen gelassen, bis die „Sirte“ grösstenteils ausgepresst ist, dann wird er gewendet und in dieser Lage wieder belassen bis zum nächsten Melken. Nun wird er in den Keller verbracht.

Käsepflege: Im Keller wird wieder ein Gärb (früher solche aus Baumrinde) um den Käse geschlagen zum Ausfrischen bis andern Tages. Dann wird er gesalzen und zwar wird die Oberfläche mit Salz leicht bestreut, während die Seitenfläche („dr Gärbschlag“) mit Salz eingerieben wird. Am nächsten Tag wird der Käse gekehrt und die obere Fläche auch gesalzen. Dieses wird wiederholt, bis jede Seite 4—6 mal Salz erhalten hat. Da immer nur sehr mässig mit Salz bestreut werden darf, ist sehr zartes Salz von grossem Vorteil. Ist der Käse fertig gesalzen, muss er doch jeden zweiten Tag gewendet werden, und es muss dafür gesorgt werden, dass er nicht schmutzig wird. So fort bis zum Teilen. Vor dem Teilen muss der Käse aber auf alle Fälle geputzt, geschabt oder gewaschen werden.

Ziegerbereitung. Sobald der Käse aus dem „Kessi“ genommen ist, wird dasselbe samt Käsmilch wieder übers Feuer gerückt und tüchtig gefeuert, bis die Oberfläche der Käsmilch weiss geworden ist. Dann wird die „Wēumiuch“ (ganze Milch, welche zum Zweck der Ziegerverbesserung bei-seite gestellt wurde), und „Tricksirta“ (aus dem Käse ausgedrückte Käsmilch,) hineingeschüttet. (Mancherorts wird Vorbruchbutter hergestellt, d. h. dicke Milch wird genidelt und daraus Butter bereitet). Das Feuern wird fortgesetzt, bis die Käsmilch fast über den „Kessirand“ zu laufen droht, dann wird „Träich“ („Scheidemittel“, bei uns Reinkultur) hineingeschüttet und das Ganze sieden gelassen, bis es „stosst“, d. h. bis alles an die Oberfläche gekommen ist, was brauchbar ist. Das Kessi wird vom Feuer gerückt, die weisse Schicht an der Oberfläche mit einer dazu bestimmten Kelle abgenommen und in Formen („Fischel“) gelegt. Vor dem Abnehmen der Ziegerschicht muss der vorhandene Schaum = „Fein“ sorgfältig entfernt werden, weil dieser im Zieger Würmer

bilden würde. Um einen währschaften Zieger zu erhalten, muss man die „Fischela“ einmal füllen, sich setzen lassen und dann noch nachfüllen. Der Zieger wird nun „geladen“ (gepresst), bis am nächsten Tag so gelassen, dann herausgenommen und in den Keller („Stockpür“) gebracht. Anderntags wird er auf allen sechs Seiten gesalzen und das Salz mit einem Brettchen gut eingedrückt. Nun wird er auf ein Brett gestellt, wo er bis zum Teilen verbleibt ohne weitere Pflege.“ (Cäsar Franzen.)

Das Tagewerk der Alpknechte beginnt meistens um 4 Uhr morgens. Die Tagwache ruft der Senn, der übrigens auch die Nachtwache für „gschentigi“ (diebische, naschhafte) Tiere hat, und als Hüttenvater für Ordnung und Sitte verantwortlich ist. Das Wecken ist manchmal nicht sehr leicht, besonders bei jüngern Burschen, die wegen der kurzen Nacht-ruhe und der den Schlaf fördernden Milchkost nicht immer sogleich erwachen und sich erheben. — Man verrichtete früher und wohl noch heute ein Morgengebet, nimmt etwas zu sich — aus der „Wärmeeflasche“, so man eine solche hat (Schnaps), und begibt sich ans Melken. Eine Ausscheidung und Zuteilung der zu melkenden Kühe an den einzelnen Alpknecht erfolgt nicht. „Die Kühe werden auf der Laxeralp fürs Melken nicht verteilt. Bis vor einigen Jahren molk jeder Alpknecht „vorewäg“ die Kühe, welche ihm eben als die ersten in den Weg liefen, oder welche seines Wissens „scheh säifti“ (leicht zu melken) waren. In den letzten Jahren hat sich das geändert. Da es für den Bezug des Krisenrappens Bedingung ist, dass die Milch täglich, oder wenigstens jede Woche gemessen wird, sind die Viehtreiber der Laxeralp zum erstern System übergegangen. So kam es, dass die Milch jedes Viehtreibers täglich morgens und abends gewogen wird. Deshalb müssen zuerst die Kühe des einen Viehbesitzers gemolken werden, bevor man die andern vorwärts führt, um Irrtümer beim Wägen und Einschreiben möglichst zu vermeiden¹⁾.“ Nach dem Melken wird der nötige Innendienst besorgt, gegessen, und dann treiben der Meisterhirt und der Zuwehrer das Vieh vom Läger vor der Hütte auf die Morgenweide mit ganzem, frischem Gras. Das Vieh wird also in ein berechnetes und irgendwie abgestecktes Stück „Ganzes“ getrieben.

Nun beweidet das Vieh die Halden und gibt meist wenig Anlass zu grossen Sprüngen. Nebst der Pflicht, richtig „vorab-

¹⁾ Cäsar Franzen.

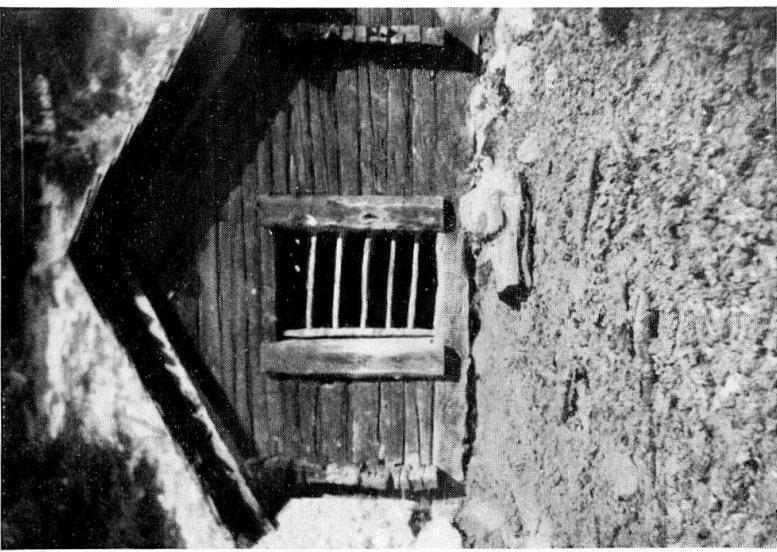
zuhüten“ und nicht zu viel übergreifen zu lassen, haben die Hirten auch die Aufgabe, auf die rindrigen („uriewigi“) Tiere zu achten, den „Sprung“ zu notieren, damit der Eigentümer weiss, wann sein Rind oder seine Kuh kalbern soll, das „Ziel“ hat.

Der Meisterhirt, vor allem aber der Zuwehrer, hat als Wehrgegenstand eine Geissel. Die „Alpgeissla“ ist ein etwa 2 m langer und $3\frac{1}{2}$ —5 cm breiter „Vachetta“ (Rindsleder)-Riemen, befestigt an einem Eschenstock von ca. 4 cm Dicke und ca. 1,50 m Länge. Der Stock ist am untern Ende mit einem Stift und Ring (Zwinga), oben nebst der „Zwinga“ mit einem umgebogenen, ösenartigen Eisenstück versehen, an dem zwei Ketten aus je 3—4 ziemlich grossen (3—4 cm Durchmesser) Ringen hängen. Diese Ketten werden geschüttelt, um unbotmässige Tiere zu warnen. Der Riemen kann zusammengelegt werden, wozu Schnalle und Heftstück dienen (vgl. Luchsinger S. 104). Jeder Alpknecht hat einen Melkstuhl, der mit einem Lederriemer an die Oberschenkel geheftet wird.

Herumliegen in der Weise, dass das Hüten vernachlässigt wird, sieht man bei den Hirten nicht gerne, und die Qualifikation als „Ligger“ kann bei der Anstellung sehr nachteilig wirken, wie etwa auch, wenn ein Alpknecht bekannt ist als einer, der den ungeschriebenen Anstellungsvertrag nicht hält und sich nach gegebenem Wort in ein anderes Senntum verdingt. Ihm gleich steht der „Löffelbohrer“, d. h. wer davonläuft.

Der Senn und der Dinner haben den Käse und den Zieger hergestellt, die Geräte gereinigt, sei es im frischen Wasser, sei es in der heissen Schotte, alles in Ordnung gebracht, auch die Schweine gefüttert und tragen den „Nutz“ zum Keller, was von der „untern Alp“ einen Weg von zirka $\frac{1}{2}$ Stunde aufwärts, von der obern gar eine Stunde abwärts bedeuten kann, wobei die Last nicht einmal so klein ist. Sie haben „Räff“ in der überall üblichen Form oder solche, die aus der Tragwand, den Tragliemen („Bretschu“) und beweglichen Holzbrettchen bestehen, deren Anbinden eine ziemliche Fertigkeit erfordert. Man versteht es, dass zur notwendigen Ausrüstung des Sennen und des Hirten ein „Haggestäcke“ (Spazierstock, Bergstock) gehört. Von der obern Alp wird der „Nutz“ etwa auch herabgeschlittelt.

Senn und Dinner pflegen im Keller ihre jeweiligen Produkte, was gegen Ende des Sommers, wo die Bretter vollbesetzt sind, keine geringe Arbeit darstellt.



1. Hütte auf dem „Bodli“.



2. Inneneinrichtung einer Hütte. Vorne
„Zigerfischela“, Käse unter den „Lad-
steinen“, hinten Kessel am „Turner“.



3. Hirt mit „Alpgeissla“.

Der Senn musste früher in der ihm bis zum Abend verbleibenden Zeit Holz „gräche“.

„Auf der untern Alp, d. h. hinauf bis zum Keller, besorgt diese Arbeit der Senn (Zubereitung und Transport). Für den Bedarf auf der „Gaufera“ wird das Holz im „Gmeiwärch“ zubereitet, und der Senn besorgt den Transport. Für den Kuhboden wird das nötige Holz im „Gmeiwärch“ zubereitet und zur Hütte geschafft. Das Holzspalten ist immer eine Obliegenheit des Sennen. Wenn auch ein Dinner angestellt wird, wie z. B. ausnahmsweise im letzten Sommer, so überlässt man die Besorgung des Holzes diesem, nur für die obere Alp wird es dann im „Gmeiwärch“ zubereitet.“ (Cäsar Franzen.)

Früher wurde kein Zieger hergestellt, weshalb man auch keine Schweine hatte, die die Schotte „putzten“ (schlürften). Da wurde die „Sirta“ ins Dorf geführt, dort verteilt und bei den Feldarbeiten als geschätztes Getränk verwendet (vgl. Stebler, Das Goms und die Gomser, S. 87 ff., wo dieser Abtransport geschildert wird, und Strüby, S. 86).

Einige Sennen begnügten sich nicht damit, nur diese „Sirta“ ins Dorf zu bringen, was doch wegen des 2-3stündigen Hinweges und 3 $\frac{1}{2}$ stündigen Rückweges in die Alp schon eine Leistung war, da der Mann Schlitten und Lagel mit hinauftragen musste, sondern verrichteten auch noch Feldarbeiten, wie Heuen, Kornen usw.

Der Senn und der Dinner kehren in der „freien Zeit“ vor, was zum Nutzen und Gedeihen der Alp und der Alpfahrt sich als notwendig und vorteilhaft erweist.

Gegen 11 Uhr wird die Herde wieder zum „Läger“ zurück getrieben und weilt hier bis gegen 1 Uhr, manchmal etwas darüber, wird dann wieder auf die Weide gebracht, auf die Tagweide, die in bereits abgegrasten Teilen der Alp besteht. Die Mittagspause dient den Hirten dazu, ihr Mahl einzunehmen und, wenn es streng zugegangen, sich etwas zu erholen, namentlich an regnerischen und stürmischen Tagen sich zu wärmen und zu trocknen.

Nach der Tagweide, die bis gegen 4 Uhr dauert, kommt das Vieh wieder zum Stafel und wartet, soweit es melkig ist, auf die Zeit des Melkens. Etwa um 5 Uhr wird mit dem Melken begonnen; es dauert bis gegen 7—8 Uhr, je nach den vorerwähnten Umständen. Wenn sich aber das Melken zu lange hinauszieht und gar zu schwer wird, muss die Gemeinde

aus denen, die Kühe in der Alp haben, „Auper“ (Alper = Älpler), die melken helfen, kehrweise auf die Alp senden. Der Melker oder Alper kommt am Abend zum Melken, hilft mit, schläft bei den Alpknechten, nachdem er mit ihnen gegessen, und hilft wieder beim Morgenmelken mit, worauf er zu Tale geht und wieder ein anderer am Abend seine Arbeit in der Alp verrichtet. Jetzt soll dies weniger vorkommen, da der Dinner dafür angestellt ist.

Nach dem Melken wird gegessen und das Interne besorgt, dann treiben die Hirten das Vieh wieder aus dem Läger zur „Abeweid“. Das Hüten dauert bis gegen $10\frac{1}{2}$ —11 Uhr, und zwar bei jedem Wetter, wenigstens in der „Hochsaison“. Gegen Mitternacht kommen die Hirten ins Bett.

Der Senne und der Dinner haben wieder den Käse und Zieger bereitet, das Nötige für die Schweine besorgt, Ordnung geschaffen und sind meistens eben mit der Arbeit zu Ende, wenn die Hirten anlangen. Es gibt noch einen kurzen Imbiss, kurze gegenseitige Berichterstattung über Tagesereignisse, das Nachtgebet wird verrichtet, auch das Johannesevangelium (Im Anfang war das Wort usw.) über alle gesagt, und das Tagewerk ist beendet, falls nicht naschhafte Rinder, oder „Löufe“ (Durchbrenner) zum Nachlaufen zwingen. Die Nachtwache, das Einbringen verlaufener Tiere ist notwendig, um die Ordnung aufrecht zu erhalten, dann auch, um an einigen Orten kein Tier in die Gefahr des „Erfallens“ kommen zu lassen.

Poeten besingen das heimelige Gebimmel der Herden-glocken über Tag und in der Nacht bei der Bewegung des Wiederkäuens. —

Das Leben der Alphirten scheint eintönig und nicht eben sehr inhaltvoll. Bei gutem Wetter hat es alle Vorteile des Alplebens, bei schlechter Witterung ist es kein geringes Opfer, und besonders die Hirten müssen manches „Uwärt üsstah“ (Unbill ertragen).

Es gehört zur Tradition, dass ein Regenschirm nicht gebraucht wird. Früher bestand die Regenkleidung aus einem „Wätterhüet“ (grobem Filzhut) in der Form der Hüte italienischer Geistlicher, aus einem groben Mantel, vielfach „Kaput“ (Militärmantel eines ausgedienten Soldaten), und Holzbodenschuhen, die als ziemlich undurchlässig galten. Heute ist man etwas moderner, hat daher Kopfbedeckung, Überkleid und Schuhe aus Stoffen, die wasserundurchlässig sind. Da es oft tagelang

regnen und oft schneien kann, die Hirten aber viele Zeit im Freien verbringen müssen, mag man sich vorstellen, dass sie frieren und nicht selten für ihr ganzes Leben Folgen davon tragen, besonders, weil ihre Garderobe keineswegs reichlich ausgestattet ist, sondern aus kaum mehr als einer Kleidung zum Auswechseln besteht¹⁾.

Die Alpknechte kommen selten oder nie aus den Kleidern, ziehen zum Schlafen nur das Schuhwerk ab, das früher in Holzboden mit Lederbedeckung („Chnospe“) bestand oder in Holzsandalen („Traggera“) mit Rossnägeln in der Sohle und Lederriemen zum Befestigen in Einkerbungen.

Der ständige Umgang mit dem Vieh und das Weilen in der Hütte ergeben nicht ein Salonparfüm, doch sei sogleich bemerkt, dass in den Alphütten, speziell in der Laxeralp, sehr auf Reinlichkeit geachtet wird, daher die Geräte, Eimer, Kessel usw. von äusserster Sauberkeit sind. Ungeziefer findet sich selten, wenn aber einmal, dann allerdings recht, so dass das Auslausen eines Alpknechts keine geringe Arbeit darstellt. Das ist aber äusserst selten.

Eine Höhenkur allein ist das Leben in der Alp nicht, es gibt auch böse und vor allem anstrengende Tage.

So etwa, wenn „grobet“ (gezügelt) wird. „Für gewöhnlich werden ein Jahr die Stafel rechts und im andern Jahr die Stafel links bezogen, um eine gleichmässige Düngung der Alp zu erzielen. 1. „Bodi“, dort wird seit etlichen Jahren „zusammengetrieben“. Aufenthalt 4—5 Tage. 2. „Untere Meiggera“ 4—5 Tage. 3. „Ds Gläisejob’sch Hitta“ 4—5 Tage. 4. „D’Nyw Hitta“ 3 Tage. 5. „Gitzistafel“ 5—6 Tage. „Stafel“ ca. 10 Tage. Im andern Jahr: 1. „Bodi“; 2. „Im Hintern Lärch“ 5 Tage; 3. „Z’Martisch Hitta“ 4 Tage; 4. „D’Ober Meiggera“ 5 Tage; 5. „Bei der Kropftanne“ 3 Tage; 6. „Im Kehrboden“ 6 Tage. Vom „Kehrboden“ wird in den „Stafel“ gezügelt (beim Keller). Vom „Stafel“ wurde früher manchmal auf die „Unterste Gaufera“ gezügelt. Meistens aber pflegt man vom „Stafel“ gleich auf den „Kuhboden“ zu „roben“, wo man für 3—4 Wochen Aufenthalt nimmt. Dann in dem

¹⁾ Im „Tross“, bestehend aus einem Leinensack, in dem die Kleider „ipoyeti“ (= verstaut) sind, befinden sich: „Hüte, Wetterhüte, Mützen, Röcke, Trikots, Westen, Mäntel, Hemden, Hosen, Schuhe, Strümpfe, Unterkleider, Rasierzeug, Hammer, Zange, Notizbüchlein, Briefpapier, Faden, Nadel, Knöpfe usw., alles was zu einem geordneten Hausstand gehört.“ (Cäsar Franzen.)

„Herrenstafel“ 10—11 Tage. Dann ein Jahr: Auf „d’Oberst Gaufera“ 5—6 Tage, zur „Obern Holzhitte“ 5 Tage. Zur „untern Holzhitte“ 4 Tage. Im andern Jahr vom „Herrenstafel“ zum „Scherm“ 5—6 Tage. „Zur Steihitte“ 4—5 Tage. Dann wird wieder zum Keller (Stafel) gefahren. Von hier aus wird der Nachwuchs (Wädelemd) auf der untern Alp „abgetzt“ (falls nicht ein zu regenarmer Sommer alles braun und rot werden liess) und fast immer abends das Vieh in den Stall getrieben ca. 9—12 Tage.“ (Cäsar Franzen.)

Ist das Nachtlager primitiv, so ist es auch die Nahrung. Sie wird von den „Bauern“ geliefert, nach folgenden Bestimmungen: Alpenreglement 12 ff.: „Jeder Eigentümer, der Milch auf der Alp besitzt, speist für jedes Stück, das mehr als ein Jahr alt ist, 1 Kilo Brot und 1 Kilo Käse, für jedes Stück, das nicht ein Jahr alt ist, speist er die Hälften.“

Eigentümer, deren Tiere keine oder zu wenig Milch geben, müssen das doppelte Gewicht Speise liefern.

Art. 13: Um vom Doppelspeisen entbunden zu sein, muss der Eigentümer für jedes Stück einen Liter „Mess“ pro Tag haben.

Art. 14: Wessen Speise nicht gebraucht wird, bezahlt dafür den Tagespreis.

Art. 15: Die Lieferung der Speise geschieht nach Auslösung, und es soll die Speise erst auf Verlangen auf die Alp geliefert werden.

Die Speise ist in der Alp vom Senn nachzuwägen.“

Die Nahrung besteht vorzüglich aus dem vom Dorfe her gelieferten Roggenbrot und Käse, die manchmal ordentlich hart und nicht immer bester Qualität sind, jedenfalls bei längerem Liegen in der Alp hart werden müssen. Die „Spiis“ wird nach aufgestelltem Turnus geliefert. Sobald der Senn merkt, dass es mit Brot und Käse zu Ende geht, meldet er es dem Zieghirt, der wohl täglich bei ihm vorbeikommt und ihm und den andern Alpknechten Botendienste leistet; er gibt die Meldung weiter, worauf dann der, den das „Speisen“ trifft, avisiert wird. Manchmal nimmt der Zieghirt gegen ein kleines Entgelt die „Spiis“ mit, besonders, wenn es sich um kleines Gewicht handelt, vielfach werden Kinder mit dem Hinauftragen beladen. Je nach dem Empfang durch den Sennen kann dieser Tag in herrlicher oder dann fataler Erinnerung des kleinen „Spiisträgers“ bleiben. — Jedenfalls

munden die Heidelbeeren und die gute, starke Alpmilch. Die Alpknechte bekommen oder kaufen sich auch manchmal Reis oder Polenta, die sie in der guten Alpenmilch sieden: das Leibgericht der bäuerlichen Feinschmecker! Heute wird auch etwa einmal luftgetrocknetes Fleisch gegessen, gekocht oder ungekocht, auch etwa einmal eine Büchse Sardinen verzehrt, was aber als zu luxuriös vorkommt. Normale Nahrung bildet nebst Brot und Käse die Milch, die ungemessen und frei von jedem Alpknecht genossen werden kann. Dazu kommt frischer Käse oder Zieger, direkt aus dem Kessel oder abgekühlt; „Pfangeli“ und dann die „Ziegersüfi“: Brocken Zieger werden in Alpmilch gelegt und abgekühlt, dann mit den Holzlöffeln herausgefischt. Es ist eine gute und bekömmliche Nahrung. Saure Milch ist im Goms als Nahrungsmittel nicht bekannt. Vom einmal verarbeiteten Käse oder Zieger darf nichts verbraucht werden.

Der Tabak spielt im Leben des Alpknechtes eine grosse Rolle, was ja verständlich ist, und er wird denn auch in ordentlichen Mengen geraucht oder „tschigget“ (gekaut). Es ist immer eine Empfehlung für einen Eigentümer, wenn er bei einem allfälligen Alpbesuch ein Päcklein „Küher“, „II. Walliser“ oder „Morotabak“ mitnimmt und es in der Hütte zurücklässt — sein Vieh merkt das, noch mehr, wenn er einen guten „Selbstgebrannten“, mitbringt. Das wirkt oft Wunder. Dabei sind die Alpknechte nicht etwa Alkoholiker, wie sie auch nicht parteiisch sind; aber in dieser Höhe und Einsamkeit und bei der ständigen Milchkost ist Tabak und ein „Schluck“ ein fast unumgehbares Bedürfnis.

Das Zusammenleben ist meistens gut, das eine oder andere Mal schlecht, und wird dann zur Hölle. Im engsten Raum während eines ganzen Sommers aufeinander angewiesen leben zu müssen in Hader und Streit, hat schon manchem die schönsten Tage verbittert und den einen oder andern auch zum „Leffelbore“ (Davonlaufen) gebracht, was fatalerweise mit Lohnverlust geahndet wird.

Im allgemeinen aber leben die Angestellten recht miteinander, wobei zu sagen ist, dass es auf der Laxeralp besser geht, Ordnung zu schaffen, weil der Kontakt mit den „Püre“ enger und leichter ist (Pür bedeutet in der Alp: der Viehherr, für den Angestellten also Arbeitgeber, bei Geteilschaften steht es für Genossenschaftsmitglieder).

Dramen, wie sie etwa in der Zeitung stehen, ereignen sich in der Laxeralp nicht.

Das religiöse und noch mehr das sittliche Leben hängt sehr ab von der Einstellung des Leiters. Es ist nicht zu erkennen, dass für jüngere Elemente eine gewisse Gefahr der Gewöhnung an den Alkohol besteht, wie auch die Annahme von andern Gewohnheiten nicht selten auf die Tage des Alpdienstes zurückzuführen ist. Aber auch hier kann von irgendwelchen wirklich abzuschaffenden Missbräuchen oder Gefahrenherden im eigentlichen Sinne nicht gesprochen werden.

Dass man von einer seelsorglichen Betreuung der Alpknechte spricht, bedeutet noch nicht, dass sie allzu gefährdet sind. Ob der erleichterte Wirtshausbesuch in der Nähe der Laxeralp den Alpknechten und der Alpfahrt zum Nutzen gereicht, ist hier nicht zu untersuchen, ist auch nicht immer gleich, wechselt mit den Leuten, die die Gaststätte aufsuchen wollen oder nicht.

Die mancherorts im Weinkeller ausgeübte Gastfreundschaft hat ihr Gleiches im Milchkeller der Alp. Man ist sehr besorgt, dieses Renommee zu wahren, allerdings nicht in der Weise, dass jeder jederzeit sich da stärken könnte; aber im Rahmen des Vernünftigen wird ein Durstiger nicht abgewiesen. Die Milch wird namentlich von den Fremden gerne verlangt, denn sie ist stark und vom besten Aroma.

Wer vom Gastrecht in der Alp Gebrauch gemacht hat und einen Photoapparat besitzt, bereitet den Alpknechten eine grosse Freude, wenn er sie knipst, fast wie wenn der Alpbauer das eine oder andere Mal auf Besuch kommt und zu rauchen oder zu trinken mitbringt.

Die Verpflegung des Viehs besteht normalerweise im Hüten auf der Weide. Immerhin ist auch für Tage der Krankheit vorgesorgt, wenn auch zu wenig, und namentlich wird getrachtet, dass es auch Salz erhält. Da geht der Hirte mit dem grossen „Gläckgschirr“, schlägt darauf und lockt: „chu sä, sä“. Die Tiere kennen den Ton des „Gläckgschirrs“ und kommen richtig heran, um ihr Salz in Empfang zu nehmen. Es erfolgt das nicht täglich, sondern nur einige Male in der Alpfahrtszeit.

Für die Reinlichkeit sorgt das Leben selbst. Da die Tiere nie oder nur im „Stafel“ in den Stall kommen, sonst bei jedem Wetter im Freien sind, auch auf freiem „Läger“ nächtigen,

besteht die Gefahr des Schmutzes nur an Regentagen, wenn das „Läger“ aufgeweicht wird. Da wäscht aber auch der Regen alles Unreine am Leibe der Tiere weg.

Für Massage und dergleichen sorgen die Tiere an der rauhen Rinde der Lärchen selbst, da sie sich daran „reiben“.

Eine besondere Pflege beanspruchen die „Schwy“ (Schweine)¹⁾. Sie werden auf Grund der Kuhzahl gegen einen angesteigerten Preis aufgetrieben, nähren sich vor allem vom Alpgras. Doch ist ein wichtiger Menuteil die Schotte, die aus der Käsmilch nach der Entnahme des Ziegers zurückbleibt. Die Schweine müssen Nasenringe tragen, da sie sonst den sich schwer schliessenden Alpboden aufwühlen.

Die aufgeführten Schweine sind meistens Säue (Süw), „putzti Siwjini“ (kastrierte Schweine), die nicht „rüssigi“ (brünstig) werden können. Ebenso kastrierte Eber; „Barg“ (Eber) werden nicht „ungeputzt“ aufgetrieben. (Das Mutterschwein = die „Mora“). Die Schweine haben vielerorts ihren eigenen Stall, den sogen. „Schwiifigler“, in der Laxeralp nur in einigen Stafeln. Sie übernächtigen sonst wie das Rindvieh im Freien.

(In einigen Alpen des Binntales kennt man den Schweinehirten, einen 8—10jährigen Knaben, der früher mit zwei Ziegern und etwas Trinkgeld entlöhnt wurde und dessen Ob-sorge die Specktiere anvertraut sind. Seine grösste Arbeit ist aber manchmal, aus dem Schlaf zu kommen. Unter den Gomser Magistraten gab es einige und zwar keine schlechten, die erstmals als Schweinehirten im Dienste der Gemeinschaft standen.)

Die Fütterung mit der Schotte geschieht in der Laxeralp durch den Dinner.

Nachdem der Zieger bereitet ist, wird die Schotte nämlich in den sogen. Kühltröge, sofern ein solcher vorhanden ist, geschüttet, von hier nach der Abkühlung in den Schweinetrog abgelassen; ein Kennel oder ein Rohr verbindet den Kühltröge im Innern der Hütte mit einem Teil des Schweinetroges, dessen grösster Teil vor die Hütte hinausreicht. Die Schweine kennen die Zeit ihrer Fütterung, finden sich daher

1) vgl. Art. 9 des Alpenreglementes: Die Anzahl Schweine werden laut den angegebenen Kühen bestimmt. Das Recht, Schweine aufzutreiben, fällt den Höchstbietenden zu. Preis: Minimum Fr. 10.—. Die Schweine müssen mit guten Ringen in der Nase versehen sein, ansonst geschieht dies auf Kosten der Eigentümer der Schweine.

ohne grosse Einladung ein. Ab und zu müssen sie aber gerufen werden, und so ertönt dann der Lockruf: „Hoos, hoos!“ „Die Schweine bekommen ihre Schotte morgens vor dem Melken, dann nach dem Ziegermachen (Scheiden) gegen $9\frac{1}{2}$ bis 10 Uhr und abends wieder vor dem Melken und nach dem Scheiden. Das Nachtlager suchen, finden und beziehen die Schweine am ersten Abend an jedem Ort mit Hilfe des Sennen. Nachher verfehlten sie den Weg dahin kaum mehr. Solche Nachtlager befinden sich auf der untern Alp ins „Marti'sch Hitta“, „beim Keller“, auf der „obern Alp“ auf der „Gaufera“ im „Scherm“ eingebaut, und ein sehr primitives auf dem „Kuhboden“. Abends wird ihnen die Türe geschlossen. Während des Tages sind sie meistens sich selbst überlassen, gehen oft weite Wege, aber fast immer allein zurück.“ (Cäsar Franzen.)

Ein „Gewichtiger“ in der Alp ist der Alpstier. Es ist für die Viehzucht von grösster Bedeutung, dass ein Rassetier zur Zucht verwendet wird, und auf seine Auswahl wird sehr gesehen. Der Alpstier für die Laxeralp gehört der Gemeinde Lax, wird vor der Alpfahrt und nach derselben gemäss einer bestimmten Reihenfolge betreut, sofern nicht sein Halten ersteigert wird (vgl. Zuchttierreglement).

Das Alpwerk ist vorgeschrrieben und findet gewöhnlich anfangs, während und am Ende der Alpfahrt statt. Es wird alles vorgekehrt, was an Ausbesserungen, Zurechtrichtungen usw. notwendig ist. Jeder, der alpt, hat grundsätzlich das Recht und die Pflicht „z'gmeiwärche“. Es wird ein Lohn von 40—60 Rp. in der Stunde notiert und am Schluss mit den Kosten verrechnet. Früher wurde alles in der Alp im Alpwerk erstellt. Nun greifen bei wichtigeren Sachen die Subventionen ein¹⁾). So wurde auf diesem Wege der Stall gebaut, eine der besten Wasserversorgungen errichtet, ein Alpweg gegraben u. a. m. Eine wichtige Arbeit war das Holztragen, wozu das Material der „Märjela“ entnommen wurde, wenigstens im Hauptteil. Man schätzt im allgemeinen das Alpwerk; denn einmal kann man auf die Alp gehen, dort die einfachen, aber doch wohlschmeckenden Milchprodukte geniessen; sodann bedeutet es Verdienst, sei es, dass sich die eigenen Kosten verringern, so abverdient werden, sei es, dass man sogar aus-

¹⁾ Art. 28 des Alpenreglementes lautet: Die Auslagen für auf der Alp zu errichtende grössere Werke werden bestritten: 1. aus den Subventionen des Bundes und des Kantons; 2. aus der Bürgerschaft.

bezahlt bekommt. Und dann geht es da nicht sklavisch streng zu; die Aufseher sind human, und es hat schon mancher während der Arbeit beim „empfenggen“ (anzünden) seiner Tabakpfeife Zündhölzchen verbraucht, dass sein Verdienst beträchtlich sank und für nichts heisst es auch nicht: „Gmeiwächtaga — Rüeutaga“ (Rasttage). Doch wurden so auch gewaltige Werke geschaffen und zwar gute, was die verschiedenen Hütten und andern Anlagen beweisen.

Die Alpenpolizei: Im Burgerreglement ist da und dort die Rede von Pfänden und Pfändern. Solche werden schon in den ältesten Urkunden erwähnt, z. B. in Visperterminen 1304, im Gebiet der Martisbergeralp 1413, wo ihre Funktionen aufgezählt werden.

Die Pfänder haben zu sehen, dass das Schmalvieh nicht auf die Kuhalp kommt, haben auch zu achten, dass niemand vor dem allgemeinen Alptag zur Alp fährt, wie sie auch dafür sorgen müssen, dass von auswärts her verlaufene Tiere gepfändet, d. h. in den Pfandstall abgeführt werden. Das Pfänden geht um, wurde vor vielen Jahren lange Zeit von einer alten Frau, dem „Bode Ammi“ besorgt. Die Pfänder sind kaum beeidet, sind aber offenbar Organe der Flurpolizei (vgl. Art. 17 des Alpenreglementes: Sobald die Allmend bei der Alp mit dem Kleinvieh befahren wird, muss die Alp gepfändet werden. Das Alpenpfänden wird nach altem Brauch gepflegt. Für das Alpenpfänden wird jedem Alpenpfänder Fr. 1.— pro Tag bezahlt. Wer es unterlässt, die Alp zu pfänden, wird mit Fr. 1.— bestraft). — Tesseln kennt die Laxeralp nicht mehr.

Die Laxeralp ist im allgemeinen gut erhalten, erleidet nur eine gewisse Gefahr durch das Kräutersammeln, das auch die Wurzeln nicht verschont.

Der letzte Alptag bringt:

Die Verteilung („Teile“) des „Nutz“, die Abnahme der Zäune, vor allem der „Zünhäge“, wo solche noch sind. Der Mist („Büw“) wird „agwäsche“ (angewaschen), die Kuhfladen („Teischiga“) zerrieben (auf der obern Alp durch den Dinner), und zu Tale geht’s. Das Senntum wird zusammen abgeführt; feierliche Aufzüge, Bekränzungen und dgl. gibt es nicht.

Diejenigen, die Kühe in der Alp hatten und aus der Milch etwas bekommen, sind mit dem Schlitten angelangt und nehmen nun Käse und Zieger mit. Mancher braucht allerdings keinen Schlitten, denn sein Kühlein war „frieis“, kalbert vor dem

Jahreswechsel, konnte daher nicht viel Milch mehr liefern, da es am „Ergalten“ ist.

Die Alprechnung wird definitiv am Abend gemacht, unter Verteilung aller Kosten und Guthaben¹⁾. Sie wird besorgt von Kundigen, ist nicht so einfach, gibt mit den angewandten Rechnungsmethoden eine ungeheure Arbeit, und ein Fehler von wenigen Rappen kann die ganze Rechnung auf den Kopf stellen.

Die Alpknechte werden entlöhnt, erhalten von den Eigentümern, die mit ihnen zufrieden sind — die Länge der Alpfahrt spielt hier eine grosse Rolle — ein Trinkgeld, das einen guten Zuschuss zum Lohn bedeutet und auch eher einen gütlichen und vergnügten Abend nach all den Entbehrungen der Sommerszeit erlaubt.

Das Milchmessen gibt zu einem guten Teil der Rechnung die Basis (vgl. A.R. und B.R.). Das Messen ging so vor sich, dass jede Kuh gemolken und ihre Milch für sich gewogen wurde (vgl. über die alten Masse Stebler S. 85 ff.). „In neuester Zeit, d. h. seit einigen Jahren wird die Milch jedes Besitzers morgens und abends einzeln gewogen und eingeschrieben. Demgemäß wird auch im Herbste der „Nutz“ verteilt. Früher wurde dreimal im Sommer gemessen und zwar das erste Mess ganz früher am dritten Tag, später am achten Tag nach der Alpfahrt. Das zweite Mess am 22. Juli und das dritte am 20. August. Fiel eines dieser Daten auf einen Sonntag, wurde am Montag gemessen. Für die Verteilung des Sommernutzes wurde angenommen, dass jede Kuh die Milch, welche sie beim ersten Mess gab, immer gegeben habe bis und mit 19. August, und vom 20. August bis zum Entalpen. Das Melken dauert, da man jedem Milchbesitzer jede „Melke“ seine Milch einzeln wägen muss 2-2½ auch bis 3 Stunden.“ (Cäsar Franzén.)

¹⁾ vgl. Art. 22 des Burgerreglementes; Art. 16 des Alpenreglementes: Die Kosten auf der Alp werden verteilt wie folgt: a) auf's „Mess“: Der Gehalt vom Senn, der dritte Teil vom Salz, nach Abzug von zwei Dritteln des Ertrages, den die Schweine abwerfen; b) auf jedes Stück gleichmäßig die alljährlichen Arbeiten. Auf die alljährlichen Arbeiten entfallen: Abräumungsarbeiten, Instandhaltung der Hütten, Aufstellung des Zaunes, Unterhalt der Wege, Zubereitung und Transport vom Holz, die Gehälter der übrigen Alpknechte, Mehl, 2/3 vom Salz usw. nach Abzug der Speise, die nicht gebraucht wird. Art. 26 des Burgerreglementes: Für jedes Stück Vieh (Kühe, Rinder, Kälber, sowie Schafe und Ziegen), das während der Sömmierung verendet oder welches krank oder beschädigt von der Alp genommen werden muss und demzufolge nachher umsteht, sind die Eigentümer für dieses Stück von sämtlichen Kosten, welche noch nicht gemacht sind, frei.

Für das erste und letzte Milchmessessen hatte man nie viel Interesse, höchstens interessierte das Resultat, das von den Senntumvögten ins Tal gemeldet wurde.

Für den Mittelmesstag aber, St. Magdalena (22. Juli), herrschte und herrscht rege Anteilnahme. Zwar auch nicht so sehr des Milchmessens wegen, als vielmehr ob des Alpenfestes.

Der „Matlenentag“ beginnt nämlich mit einer Alpweihe. Schon Tage vorher freuen sich die Kinder auf diesen Alptag, an welchem sie dann Spaziergänge nach Riederthal, Hotel Jungfrau oder gar aufs Eggishorn ausführen können.

Im Visitationsakt über die Kapelle in der Alp steht nur, dass der Hochw. Herr Pfarrer von Lax am 22. Juli dort die hl. Messe lesen solle, wofür er Fr. 5.— erhält. Die Kapelle datiert aus einer nicht bekannten Zeit, wurde vor einigen Jahren renoviert und enthält ein sehr schönes Magdalenenbild, geschenkt oder geschickt von einem Laxer Schweizergardisten (gemalt von J. Bolzern in Rom, 1898).

Am St. Magdalentag gehen nicht nur Kinder, sondern auch Erwachsene auf die Alp, teils zur Arbeit, teils zum Vergnügen, alle am Morgen zur Alpsegnung und hl. Messe, auch Prozession. Man geht im Dorfe gegen 5 Uhr weg und langt gegen $7\frac{1}{2}$ Uhr im „Stafel“ bei der Kapelle an. Der Hochw. Herr Pfarrer segnet nun, wie das überall üblich ist, die Alp, die Alphütte, die Tiere nach dem römischen Rituale (herausgegeben 1929 vom Stift Engelberg). Dann folgt die hl. Messe.

Die Alpgänger gehen in Prozession von der Kapelle bis zum „Gorpikreuz“. Der Priester singt allein oder von einem Kirchensänger assistiert die Allerheiligen-Litanei, während das Volk den Rosenkranz betet.

Mit der Messe ist auch ein Opfergang verbunden, dessen Ertrag für hl. Messen verwendet wird mit der Meinung, dass Leute, Vieh und Alp vor Schaden und Unglück bewahrt bleiben. Nach einem kurzen Imbiss verteilt sich die fromme Gemeinde, zu der sich auch von andern Dörfern manchmal Teilnehmer einfinden, und alle zerstreuen sich nach allen möglichen Arbeitsplätzen oder Ausflugsrichtungen.

Diese Alpsegnung wird alljährlich vorgenommen, wie etwa auch im Binntal. Sie erfleht Gottes Hilfe, auch seinen Schutz gegen die Einwirkungen böser Geister (vgl. Einleitung zum Rituale).

„Bozen“ und böse Geister kennt fast jede Alp. Es ist sehr schwer, hiebei Gespensterfurcht und direkten Abergläuben von wirklichen Einflüssen und von natürlichen Vorkommnissen zu unterscheiden. — Die Auffassung der Kirche gibt nachstehende Einleitung zu den Alpsegnungen:

„Gottes Strafurteil nach dem Sündenfall traf, wie die Heilige Schrift bezeugt, nicht bloss das erste Menschenpaar und seine Nachkommen, sondern auch die zum Dienst des Menschen geschaffene Erde. „Verflucht sei die Erde um deiner Tat willen“, sprach der Herr zu Adam; „mit vieler Mühe sollst du dich von ihr nähren dein Leben lang; Dornen und Disteln soll sie dir tragen“ (I. Mos. 3, 17—18). Der Fluch, der seither auf der Schöpfung lastet, zeigt sich vorerst in der Beschränkung jener liebevollen Fürsorge Gottes, welche vor der Sünde alle schädlichen Störungen seitens der Naturkräfte, der Pflanzen und Tiere vom Menschen fern gehalten hatte. Eine Folge davon ist die Erschwerung für den Menschen, sich die Erde durch seine Arbeit dienstbar zu machen. Sodann erhielten auch die Geister der Hölle eine gewisse Macht, sich der Natur und der einzelnen Geschöpfe zu bedienen, um auf mannigfache Weise dem Menschen zu schaden. Nachdem dieser aber auf Grund der überreichen Genugtuung des göttlichen Erlösers in die Huld und Gnade Gottes wieder eingesetzt wird durch die heiligen Sakramente der Kirche, ist es entsprechend, dass der auf der Schöpfung lastende Fluch der Sünde wieder von ihr genommen werden kann. Dies geschieht ebenfalls durch die vom Erlöser aufgestellte Vermittlerin der Gnade, die heilige Kirche, und zwar vornehmlich durch ihre kraftvollen Weihegebete und Segnungen. Es ist deshalb nicht bloss ein schöner alter Brauch, sondern auch ein Zeichen echten katholischen Glaubenslebens, wenn die Sennen, sobald sie mit ihrer Herde die Alp befahren haben, den Priester heraufkommen lassen, damit er die kirchliche Segnung der Alp, der Sennhütte, der Ställe und des Viehstandes vornehme.

Darf nun auch die Kirche ihrerseits bei Gott auf Erfüllung ihrer Gebete und Segnungen rechnen, so hängt anderseits die Wirkung derselben doch wieder ab von der Empfänglichkeit derjenigen, zu deren Wohl und Nutzen die Kirche segnet und betet. Die katholischen Älpler werden es daher gewiss nicht unterlassen, an der Segnung ihrer Alp durch den Priester auch persönlichen Anteil zu nehmen und sich mit gläubigem Vertrauen seinen Gebeten anzuschliessen, was ihnen ja an Hand der beigegebenen deutschen Übersetzung nicht schwer fallen kann. Sie werden sich aber auch während des ganzen Aufenthaltes auf der Alp des erflehten göttlichen Segens und Schutzes stets würdig machen durch ein gottgefälliges Leben und häufige vertrauensvolle Erhebung des Herzens zum Herrn. Dieser spricht ja Tag für Tag so eindrucksmächtig zu ihnen in der weihevollen Stille und Einsamkeit der Alp, sowie durch die erhaltenen Wunder der sie umgebenden Gebirgswelt.

Wie bei den andern Segnungen wendet die Kirche auch beim Alpsegen zuletzt die Besprengung mit Weihwasser an.“

Auf der „Gaufera“ wurden Tiere neben dem „Schäre“ von Zeit zu Zeit „geschlagen“: ein schwarzes Kätzchen sprang einem Tiere auf das Kreuz und schlug es mit einem „Tapen“ (Tatze), und die Folge war der Abgang des Tieres.

Das war jahrelang eine sehr gefürchtete Erscheinung. In neuerer Zeit ist infolge der Trockenlegung der dortigen Sumpfstellen das „Schlagen“ weniger mehr aufgetreten, und die Untersuchung eines betroffenen Tieres hat ergeben, dass es an Rauschbrand erkrankt war. Ob es sich bei dem vermeintlichen „Schlagen“ also um Rauschbrand oder um eine andere Erscheinung handelte, ist auf dem Wege, eine Erklärung zu finden, definitiv gefunden ist sie bis heute noch nicht.

Man hat auf der Laxeralp allerlei gesehen. So einen feurigen Fünfspänner auf der „Gaufera“, beim „Stafel“ einen Sennen, der ohne Kopf eine Ladung Käse trug usw. Meistens ist der Sühnagedanke für nicht erfüllte Pflicht oder für Übervorteilung dabei Motiv. In verschiedenen andern Alpen spielen grosse schwarze oder feurige Hunde, jedenfalls solche mit feurigen Augen, eine Rolle.

Die Alpknechte erzählen sich sehr oft Bozengeschichten, die überhaupt manchem Abendsitz den Unterhaltungsstoff geben, so dass Kinder sehr in Angst geraten und noch später, sogar im Erwachsenenalter sich nicht so recht allein in der Nacht ausser Haus zu begeben getrauen. Beispiele: „Man munkelt, dass es ins „Martisch Hitta“ nicht ganz geheuer sei. Einige Männer lassen sich in besagter Hütte zur Nachtruhe nieder. Im Laufe der Nacht hören sie, dass jemand mit schweren Schritten rund um die Hütte geht und im Stall oder im „Spänzji“ verschwindet. Beim Nachschauen soll nicht die geringste Spur eines lebenden Wesens zu entdecken gewesen sein. Im „Stafel“ soll man in früheren Jahren gelegentlich rumoren gehört haben. Auf der „Gaufera“ beim „Scherm“ soll es vorgekommen sein, dass das Vieh, welches dort der Ruhe pflegte, von unsichtbaren Mächten wild auseinandergetrieben, und bis an den Rand des Abgrundes gehetzt wurde, wobei die im Weg stehenden Zäune niedergerannt wurden. Dieser Bozen wurde „z'Beescha“ (das Böse) genannt. Der letztjährige Meisterhirt behauptet, auf dem „Kuhboden“ oder auf der „Gaufera“ an drei aufeinanderfolgenden Freitagen etwas gesehen zu haben, was nicht ganz natürlich sein dürfte: Aus seiner Erzählung habe ich jedoch nur soviel im Gedächtnis behalten, dass er bei Nacht oberhalb des „Herrenweges“ gestanden und plötzlich beim „Scherm“ eine Treichel (Trichja) läuten gehört hätte. Als guter Hirt sei er hinunter gegangen, worauf er das Treichelchen sofort auf der obersten „Gaufera“

bemerkt hätte. Er sei darauf auf die „oberste Gaufera“ gegangen, wo er ein blendend weisses Tier mit weisser Glocke erblickt hätte. Näheres weiss ich nicht zu bemerken.“ (Cäsar Franzen.)

Zur Abwehr des „Giabu“ „Giabuti“ (Diable = Teufel) und anderer böser Geister stehen an verschiedenen Orten der Alp weithin sichtbare Kreuze.

Nachtrag.

Damit die Tiere vor Unheil bewahrt bleiben, werden sie vor der Alpfahrt mit gesegnetem Wachs betropft; auch wird auf dem Rücken ein Kreuz ausgeschoren. Es geschieht dies zusammen mit der Zeichnung der Tiere (Initialen oder Hauszeichen).

Der Käse ist vollfett, wird in Laiben von 5—8 kg hergestellt. Er kommt vielfach in den Handel, wird aber auch in der Haushaltung verwertet, ab und zu auf die Seite getan zur Verwendung bei Familienanlässen.

Bestossung für 1939: 138 Stück, darunter 40 Kühe. Dinner wurde dieses Jahr keiner angestellt. Die Zuwerter sind bis jetzt alle weggelaufen; so besteht die Möglichkeit, dass die Viehauftreiber kehrweise selber hüten müssen.

Die Kuhglocken, die im Tale ordentliche Grössen aufweisen, sind in der Alp klein, um die Tiere nicht zu sehr zu belasten. Schellen (gegossene Glocken im Gegensatz zu den „Tricheln“) werden wenig verwendet, da sie leicht zerschlagen werden.

Quellen:

Bruttin, Essai sur le Statut juridique des consortages d'alpages Valaisans.
Burger- und Alpreglement von Lax.

Gremaud, J., Documents relatifs à l'histoire du Valais.

Heusler, A., Institutionen des deutschen Privatrechts.

„ Rechtsquellen des Kantons Wallis, in: Zeitschrift für Schweiz. Recht, Neue Folge VII—IX. zit. ZfSR.

Huber, E., System und Geschichte des Schweiz. Privatrechts.

Luchsinger, Schweiz. Archiv für Volkskunde Jahrg. XIX, Heft 2 und 3.

Naturkunde und Landwirtschaftslehre. Lehrbuch für die Fortbildungsschulen des Kt. Wallis.

Oriani, Marcel, Die Alpkorporationen des Bezirkes Leuk. Diss. Manuscript.
Stebler G., Das Goms und die Gomser.

Strüby und Clausen, Die Alpwirtschaft des Oberwallis. zit. Strüby.

Strüby et de Chastonay, L'Économie alpestre du Bas-Valais.

Wyss F., v., Staatsrechtliche Abhandlungen.

Mündliche Quellen:

Franzen, Cäsar und Otto, Bericht über das Alpleben in der Laxeralp.
Mitteilungen von Hochw. Herrn Pfarrer Kiechler und A. Bielander und andern aus Lax.