

**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** - (1937)

**Heft:** 10

**Artikel:** Auf dem Berg gesömmert = Après l'estivage

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-778122>

#### 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:** 09.08.2025

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



Auf einer Alp am Niesen — Sur un alpage du Niesen

# Auf dem Après

Nach der Alpabfahrt, wenn das Vieh gesömmert und prächtig in die Ställe zurückgekehrt ist, trifft der Bauer die Wahl für den grossen Markt, der auf den Zinstag und auf den Winter, für Haushalt und Sparbuch ein rundes Säummchen abwerfen soll. Wenn der Morgen dämmert, belebt sich die Strasse: Meister und Knechtlein im blauen Burgunderkittel, auf dem Filzhut ein Edelweiss, den Haselstock in der Hand, führen die schwere « Ware » am kurzen, um die Hand geschlungenen Strick zum Verkauf. Bald wird auch die Talweide eingeschneit. Und der Heustock ernährt nicht den ganzen Viehbestand. Denn der Frucht- und Gartenanbau nimmt jährlich zu. Darum werden « Bläss » und « Stern » und das trächtige Jungrind auf Martini abgesetzt. Martini — die grosse Marktzeit — bringt noch einmal gut Wetter, hilbe Sonne, das Martins-sömmerchen schenkt einen hellen Tag. Der Markt ist ein Fest; denn wenn der Handel sich mit althergebrachter Bedächtigkeit abgewickelt hat, wenn Bauern und Händler in der Gaststube sitzen, die Bäuerinnen einkaufen und Burschen und Knechte an den Schiessbuden stehen, dann schwingt sich auf einmal Tanzmusik auf. Im « Löwen », im « Bären », im « Rössli », im « Kreuz » und in der « Sonne » gibt es Betrieb. Und nun geht es hoch her wie an der Musterung. Spät in der Nacht erst kehrt die Jungwelt aus dem Flecken in die Dörfer, Weiler und fernabliegenden Einzelhöfe zurück.

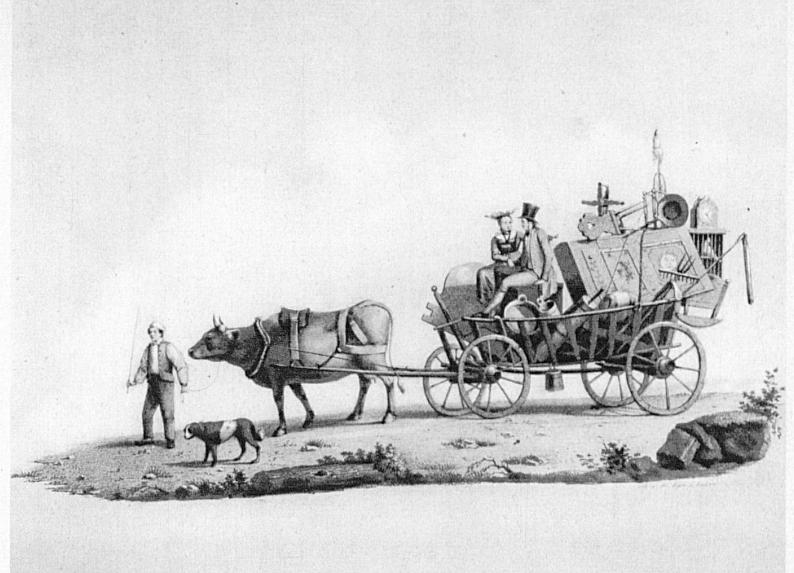


Fondue, ein richtiges Fest- und Freundschaftsessen, denkbar einfach zu bereiten, bestehend aus lauter « Urstoffen », Käse, Brot, Wein, Gewürz... Rund um ein Steingutplättchen, aus dem der starke, tausend Erinnerungen wachrufende Duft aufsteigt, verbreitet sich herrliches Behagen. Fröhlichkeit, Einfachheit, Wohlwollen schliessen alle zusammen, die ihr Brot ein-tauchen in den gemeinsamen Fonduetopf — La fondue, véritable festin montagnard de l'amitié, est des plus simples à préparer; il n'y entre que des produits naturels: fromage, vin, épices. Du « caquelon » de terre cuite où se fait la fondue et dans lequel chacun trempe son pain à la pointe de sa fourchette, monte une délectable odeur qui a tôt fait de créer entre les convives une atmosphère de simplicité, de bienveillance et de franche cordialité propice aux échanges de confidences et de souvenirs...



Selten sömmert ein Bauer allein sein Vieh auf eigener Alp. Der « Berg » gehört meist einer Genossenschaft oder einer Gemeinde. Der Käseertrag wird nach der Alpentladung je nach der Zahl der Genossenschaftsanteile gleichmässig verteilt. Zum Chästeilet im Justistal am Thunersee erscheinen die Genossenchafter mit Karren, « Schnegggen » (hinten Wagen, vorn Schlitten), Mauliieren und Räfen und holen ihren Anteil auf dem Stafel ab — Il est rare que l'alpage appartienne à un seul paysan. La « montagne » est généralement la propriété d'un syndicat agricole ou d'une commune. Le fromage obtenu est réparti entre les associés selon le nombre des parts sociales qu'ils possèdent. Lors de la répartition du fromage dans la vallée de Justis, près du lac de Thoune, les ayants-droit viennent chercher leur part à l'alpage commun et l'emportent sur un char, un « tsergosse » (mi-char, mi-iraineau), à dos de mulet ou à dos d'homme

# Berg gesömmert l'estivage

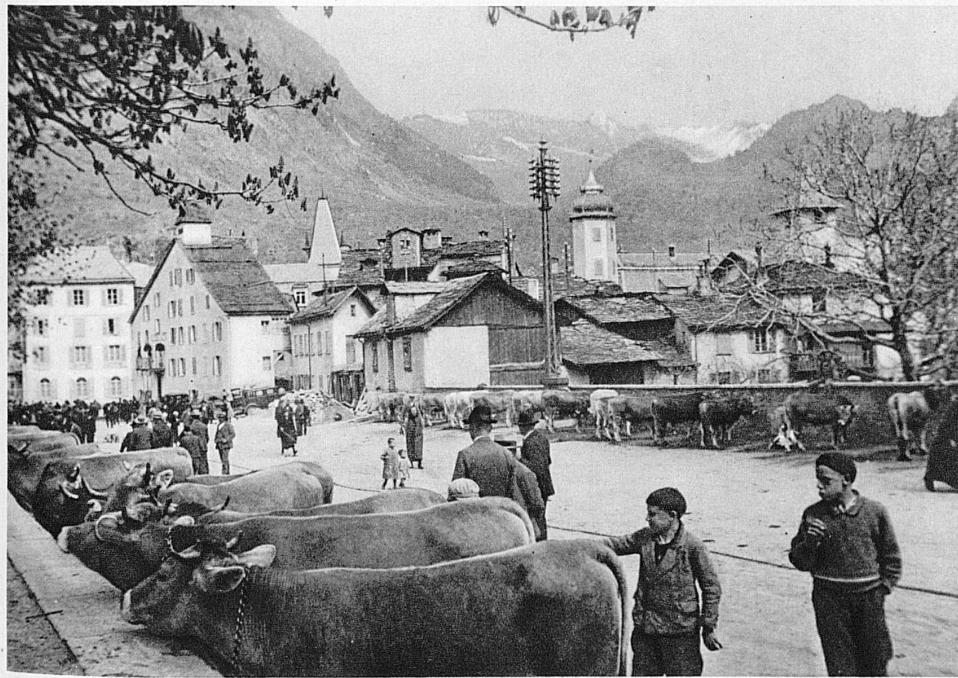


Ein Luzerner Brautfuder in alter Zeit – Char de fiançailles du bon vieux temps dans le canton de Lucerne

Une fois le bétail descendu de l'alpage et rentré dans les étables de la plaine, le paysan fait son choix pour la grande foire dont il devra rapporter la somme rondelette lui permettant de payer son fermage et de passer l'hiver. De grand matin la route s'anime: maîtres et domestiques, en blouses bleues, un edelweiss au chapeau, le bâton de coudrier à la main, conduisent à la foire les animaux bons pour la vente. Bientôt les prés de la vallée seront couverts de neige et le foin de la grange et du fenil ne suffirait pas pour toute l'étable, car la culture des céréales et des légumes prend de plus en plus d'extension. C'est pourquoi « Prince », « Hercule » et la génisse portante seront vendus à Saint-Martin.

La Saint-Martin et sa grande foire ramènent quelques jours de beau temps et l'« été de la Saint-Martin » n'est pas une illusion, même s'il ne dure qu'un jour. La foire est aussi une fête, car lorsqu'après avoir parlé affaires avec toute la prudence traditionnelle, agriculteurs et marchands se retrouvent à l'auberge, tandis que les paysannes font leurs emplettes et que les jeunes exercent leur adresse aux tirs-pipes des forains, la musique invite soudain tout ce monde à la danse. Le « Lion d'Or », l'« Ours », le « Cheval Blanc », le « Soleil » et les « XIII Cantons » connaissent alors l'affluence des grands jours et il est déjà tard dans la nuit quand la jeunesse villageoise quitte la ville pour regagner ses hameaux.

Phot.: Budry, Jost



Ganz grosse Viehmärkte finden alljährlich im Herbst statt in Ilanz, Thusis, Einsiedeln, Schwyz, Altdorf, Thun, Erlenbach i. S., Zweisimmen, Frutigen, Interlaken (Mitte Oktober bis Ende November 1937). Früher wurden von den Schweizern vor allem die oberitalienischen Märkte beschickt. Gegen das starke Alpenvieh tauschten sie das Getreide der Lombarden ein und was der italienische Handel über Genua und Venedig aus dem Süden und aus dem Osten einführte – De grandes foires au bétail auront lieu de mi-octobre à fin novembre à Ilanz, Thusis, Einsiedeln, Schwyz, Altdorf, Thoune, Erlenbach (Simmental), Zweisimmen, Frutigen, Interlaken. Jadis, les Suisses fréquentaient surtout les foires de l'Italie septentrionale. En échange de leur bétail, ils en rapportaient des céréales et les différents produits que les commerçants italiens importaient par Gêne et Venise du Midi et de l'Orient



Urgemütliches Volksleben entfaltet sich am Zibelemärit in Bern. Aus dem Wistenach zwischen Neuenburger- und Murtensee vor allem stammen die Zwiebeln, Schwarzwurzeln und verschiedenen Gemüsesorten, mit denen die Bundeshaupstadt an diesem Markt im November für den ganzen Winter versorgt wird – Une tradition populaire encore bien vivante: la « Foire aux Oignons » de Berne. C'est surtout du Vully, la région qui s'étend entre le lac de Neuchâtel et celui de Morat, que proviennent les oignons, scorsonères et autres légumes dont la ville fédérale, à cette foire de novembre, fait provision pour tout l'hiver