

Die "Suifete"

Autor(en): **Stebler, F.G.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **6 (1916)**

Heft 28

PDF erstellt am: **25.09.2024**

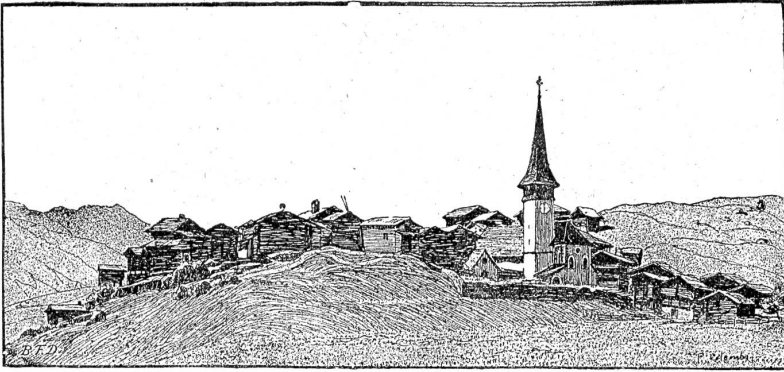
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-638872>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Biel im Goms.

den kalten Hauch des wilden Eisaos anwehen lassen! Uebrigens führt ein bequemer Paß von der Grimselhöhe quer über den Gletscher hinüber zur Furka, das berühmte Nägelisgrätli. Wir lassen uns von unserm historischen Führer berichten, daß im Jahre 1799 der österreichische Oberst Strauch den Grimselpaß besetzte in der Absicht, die Franzosen zu verhindern, in das Oberwallis hinunterzuzusteigen. Der französische General Gudin, der in Guttannen stand, ließ sich vom Wirt Farner in Guttannen auf Umwegen durchs Gebirge auf das Nägelisgrätli führen, in den Rücken der Oesterreicher, die sich zurückziehen mußten.

Der Rhonegletscher ist wie kaum ein zweiter Gletscher der Gegenstand intensiver Erforschung durch die Gletscherforscher gewesen. An ihm studierten sie das merkwürdige Phänomen des periodischen Fortschreitens und Abnehmens der Gletscher. Im Jahre 1898 schien eine Periode des Fortschreitens einzusetzen, aber schon in den folgenden Jahren ging er wieder zurück; er befindet sich noch immer in einer Periode des Abnehmens. Am tiefsten stand der Gletscher 1818; das Ende seiner Zunge lag in 1767 Metern Meereshöhe; 1904 dagegen war sie bis auf 1801 Meter Meereshöhe zurückgegangen. Von Gletsch aus steigt die Grimsel-

straße in zahlreichen Serpentinaen zur Bahnhöhe (2164 m) mit dem Totensee hinauf und jenseits hinunter zum Grimselhornspiz mit den beiden Grimselseelein. Hier beginnt auch die kunstvolle Furkastraße ihren Anstieg zur Furkahöhe (2431), um jenseits in das Urserental hinunter zu gelangen. Die Furkastraße wurde 1866 für den Wagenverkehr geöffnet. Die Hotelbauten, die Gletsch das Gepräge eines Fremdenortes geben, datieren zumeist auf dieses Jahr zurück. Die Furkabahn bringt nun ein neues fremdes Element in diese Gletschergegend hinauf. Das Bahntracée steigt an der Flanke des Passes bis 2130 m hoch empor und durchsticht dann den Berg in einem 1850 Meter langen Tunnel. Dieser Tunnel hat den Ingenieuren viel Mühe gemacht. Das Gestein

erwies sich als brüchig und verfault (Moräne). Mehrere Versuche mußten aufgegeben werden. Lawinen bedrohten das Werk und die Arbeiter. Eine tötete im April 1913 drei Mineure und verletzte mehrere andere schwer.

Die Furkabahn hat unter der Ungunst der Zeit viel zu leiden gehabt. Der Friede und damit die normalen Zeiten werden hoffentlich nicht mehr lange auf sich warten lassen. Dann wird gewiß auch dem Unternehmen der verdienter Erfolg blühen. Wer von unsern Lesern aber sich entschließen sollte, dem durch die Furkabahn erschlossenen interessanten Gomsrändchen seine Ferientage zu widmen, dem möchten wir die vorgängige Lektüre des prächtigen Buches von Dr. F. G. Stebler, Das Goms und die Gomsen, Monographie aus den Schweizeralpen, herausgegeben vom Schweizer Alpenklub, und Dr. J. Jegerlehners Walliser Bücher (Verlag: Buchhandlung A. Franke, Bern) dringend empfehlen. Einen angenehmen Reisebegleiter findet er auch in Drell Fühlis, Wanderbilder Nr. 363 bis 364, worin Elise Spiller die Walliser-Etappe der Furkabahn beschreibt. (Verlag: Art. Institut Drell Fühlis. 102 S. Fr. 1.—)

Die „Suifete“.

(Aus „Dr. F. G. Stebler, Das Goms und die Gomsen“.)

Jung und Alt freut sich, wenn die Zeit heranrückt, wo das Vieh seinem Futter auf der Weide selbst nachgehen kann, und die Münstiger und Redinger benutzen den Anlaß zu einem Feste — der „Suifete“. Es ist dies aber nicht, wie man nach dem Namen vermuten könnte, ein gewöhnliches Gelage, sondern ein fröhliches Naturfest, bei dem auch der feurigste Apostel der Abstinenz mitmachen dürfte. In corpore begibt sich nach der Vesper am Sonntag die Familie mit einer Anzahl geladener Gäste, worunter namentlich die Anbeter der Töchter nicht fehlen dürfen, auf die Ausfahrt, wo sich bei Milch und Käse gar bald ein fröhliches Leben entwickelt. Vorerst werden die Geladenen mit Nidlen (Rahm) bewirtet. Auf dem Trubhorn (Alphorn) ertönen herrliche Weisen ins Land hinaus und wiederhallen von dem gegenüberliegenden Galen. Dazu wird gesungen und gejodelt. Ergreifen von diesem Schauspiel der Natur springen sogar die „Loben“ mutwillig herum und freuen sich mit. Inzwischen rückt die Melkzeit heran. Die schwellenden Euter der Kühe werden ihrer Gabe entledigt und die Töchter des Hauses kredenzt eine überschäumende Tasse der würzigsten Milch. Eimer um Eimer wird so gemolken, die Milch drinnen in den Käsefessel geschüttet und mit Lab versetzt, wodurch sie „gefangen“ wird, d. h. gerinnt und eine zusammenhängende Masse bildet. Diese mit dem Löffel zu essende Dickete bildet mit

Zucker und Zimmt das dritte ledere Gericht. Unterdessen schreitet der Käseiprozess im Kessel vorwärts, die Dickete wird erwärmt und mit dem Käserührer bis zu haselnußgroßen Stücken verarbeitet. In diesem Stadium heißt die Käsemasse Bullere und kommt nun als vierter Gang an die Reihe. Zur Beförderung und Verdauung wird getanzt und die Knaben wagen zur Abwechslung wohl auch einen Hosenlupf oder versuchen es mit Lageltröhlen, Hutstiklen (auf den Kopf stehen) oder Egenstiklen (Wurzelbaum) und ähnlichen Spielen. Immer höher gehen die Wogen des Festes. Der Senn hat unterdessen Käse aus dem Kessel genommen und ihn in der Käseform unter die Presse gelegt, während im Kessel nunmehr die süßliche, weißliche Syrte zurückgeblieben, die vorzüglich geeignet ist, den allmählich sich bemerkbar machenden Durst zu stillen. Von neuem legt der Senn Holz unter den Kessel, bis die Käsemilch fast zum Sieden kommt. Nach und nach erscheint an der Oberfläche derselben ein weißer, rahmartiger Schaum, es ist der Vorbruch, der, oben abgeschöpft, ein herrliches Gericht, die „Obenabluifi“, liefert. Das Aelplemahl ist aber damit noch nicht fertig und die Jungmannschaft entwickelt bei dem Getummel in Gottes freier Natur zusehends einen größeren Appetit. Der Vorbruch wird vollends von der Syrte abgeschöpft, um daraus hernach Butter zu bereiten. Der Rückstand, die „Zigesuifi“, ist nun weniger fett und ist als sechstes Produkt der Sennerei sehr gut, um den erhitzten Körper sanft zu kühlen. Aus der Sauerstunde neben dem Herde wird ein Eimer saure Molken in die des Vorbruches entledigte Syrte geschüttet, das Feuer zu

noch größerer Glut geschürt, bis der Inhalt des Kessels zum Sieden gelangt. Dann scheidet sich der Zieger in Form von weißen Klümpchen aus, der in Mischung mit Honig einen Dessert bildet, der dem lechersten Gaumen munden würde. Noch wartet uns aber eine Speise, deren Genuß einen Mann für einen ganzen Tag zum voraus verproviantieren könnte: die rechette. Ein fetter Alpenkäse wird in zwei Hälften geschnitten, die beiden Stücke abwechselnd mit den Schnittflächen an das glühende Herdfeuer gehalten, so daß diese schmelzen. Dann wird mit einem Messer der geschmolzene Käse in einen Teller gekraht und sofort warm

genossen. Der Senn ist nun mit seinen kulinarischen Gaben zu Ende, die Tochter des Hauses will aber schließlich auch etwas zum Gelingen des Festes beitragen und serviert jedem der Anwesenden noch eine Tasse Schokolade, während der Großvater glaubt, einen Kirch stiften zu müssen, um dem schwachen Magen zu Hilfe zu kommen. Die Nacht ist inzwischen herangebrochen. Fröhlich singend geht es nun im Gänsemarsch, mit leichtem Kopf, aber schwerem Magen dem Tale zu, mit dem Bewußtsein, einen Tag verlebt zu haben, der uns die irdischen Freuden der Alp in vollem Maße hat genießen lassen.

Hospitalisierung von kranken und verwundeten Kriegsgefangenen in der Schweiz.

Die Massenankunft der fremden Kriegsgäste in unsern Kurorten hat in ängstlichen Gemütern schon die Besorgnis aufsteigen lassen, die Schweiz belaste sich über ihre Kräfte mit Dienstleistungen ihren Nachbarn gegenüber und wir mühten es eines Tages an unserem Leibe verspüren, daß wir zu weit gingen, wann nämlich die Lebensmittelnot auch uns an den Hals heranstiege, gefördert durch die Fremden, die uns die Vorräte aufzehren helfen. Daß diese Befürchtungen nicht nur kleinlich und unchristlich, sondern auch unbegründet sind, muß die einfache Ueberlegung erweisen. Einmal spielen einige Tausend Esser in einer 4 Millionen Bevölkerung sozusagen keine Rolle. Zum andern muß gerade der Umstand, daß wir Angehörige der Nachbarstaaten zu nähren haben, unsere Versorgung mit Lebensmitteln über die Grenzen vorteilhaft beeinflussen, da sich aus diesem Umstand eine moralische Nötigung für unsere Nachbarn ergibt, uns nicht unnötige Schwierigkeiten mit der Einfuhr zu bereiten. Und endlich muß gesagt werden, daß die Schweiz ja bezahlt wird für ihre Leistungen und daß der schwer darniederliegenden Hotelindustrie durch die Ankunft der Kriegsinvaliden streckenweise eine große Genugtuung zuteil geworden ist. Es fallen für uns ganz und gar die Gründe dahin, uns als zu generöse Geber bemitleiden zu müssen.

Wir sind dem Preßbureau des Armeestabes zu Dank verpflichtet, daß es die Öffentlichkeit durch eine einläßliche Darstellung über die Kriegsgefangenenversorgung aufklärt. Wir entnehmen keiner Mitteilung an die Presse die Angaben zu der nachfolgenden kurzen Uebersicht.

I. Grundgedanke und Zweck der Internierung.

Die Schweiz, die Heimat Dunants, hat sich selbst die Aufgabe gestellt, die Wunden des schmerzdurchzuckten Europa so viel wie möglich zu lindern. Sie hat segensreiche Institutionen ins Leben gerufen, wie Hilfsbureaux für Kriegsgefangene, Vermittlungsstellen für die Auffindung Vermißter und verschiedene andere humanitäre Werke. Die Postverwaltung besorgt unentgeltlich den Transport von Kriegsendungen, die Eisenbahnverwaltung den der ausgetauschten Schwerverwundeten.

Was die maßgebenden Behörden an die Internierung kranker und verwundeter Kriegsgefangener denken ließ, war die Erfahrungstatsache, daß franke und verwundete Krieger in freieren Verhältnissen eher und leichter ihre Gesundheit wieder finden als in Gefangenschaft und in Massenhospitälern; insbesondere müßte ein Aufent-

halt in unseren Bergkurorten diesen Armen zur Wohltat werden. Die Nachbehandlung schlecht geheilter oder mit schleichenden Krankheiten behafteter Gefangener konnte bei uns auch sorgfältiger ausgeführt werden als in den kriegführenden Ländern. Auch mußte ein näherer Umgang mit den Angehörigen, der in der Schweiz möglich ist, auf die Heilung der Kranken günstig einwirken.

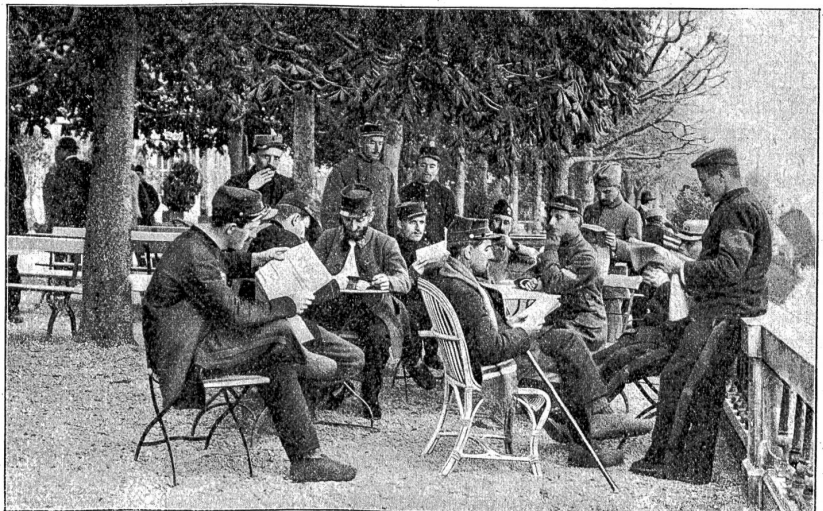
II. Die Voraussetzungen der Internierung.

Lange Verhandlungen mit den Regierungen der kriegführenden Staaten waren nötig, um das Werk zustande zu bringen. Es wurde an Hand eines Planes verhandelt, dessen erster Entwurf der schweizerische Armeearzt Oberst Hauser verfaßte. Der Vereinbarung schlossen sich Frankreich, Belgien und Deutschland, später auch Großbritannien an. Mit Oesterreich-Ungarn und Italien wird zur Stunde noch verhandelt. Man einigte sich über die Krankheitskategorien, die der Wohltat der Hospitalisierung teilhaftig werden sollten. Ausgeschlossen blieben: 1. Alle schweren Nerven- und Geisteskrankheiten, die Anstaltsbehandlung notwendig machen; 2. chronischer Alkoholismus; 3. übertragbare Krankheiten aller Art und Stadien der Uebertragbarkeit. Die Hospitalisierung wurde in der Folge dann auch auf die mobilisierten Kriegsinternierten ausgedehnt.

III. Organisation und Durchführung der Hospitalisierung.

Sie wurde vom Armeearzt und von der ihm beigegebenen Sanitätsabteilung des Armeestabes geleitet. Die Transporte wurden unter der Leitung des Chefs des Roten Kreuzes ausgeführt.

Die Auswahl der Internierten in den Gefangenenlagern geschah durch Kommissionen, die aus je zwei Schweizerärzten und einem Militärarzt des betreffenden Staates bestand. Diese Kommissionen begannen ihre Arbeit am



französische kranke Internierte in Magglingen ob Biel.