

Erfreulich ist der Anblick einer Auffahrt auf die Alp, d. h. der Auszug einer Herde, wenn sie im Beginn des Sommers auf die Berge geht. Hirt und Herde sind voll Lust. Es ist, als wüßten die Kühe, wie schön es auf der Alp ist, so jubelnd verlassen sie ihr Dorf, und so munter steigen, ja, klettern sie bergan, wenn auch der Weg mühsam ist. Dabei hat der ganze Zug eine gewisse Ordnung, und an Puz und Jubel fehlt es nicht. Im Appenzeller Land geschieht es so: der Senne, mit sauberem Melkeimer auf der Achsel und mit Bändern geschmückt, eröffnet den Zug, den Hund zur Seite, einige weiße Ziegen voraus. Dann folgen drei Kühe, die schönsten der Herde, mit mächtig großen Glocken am Hals. Hinter ihnen kommt der Handbub als Gehilfe, auch mit sauberem Melkeimer und führt die ganze Kuhherde, deren Reihe der Stier mit einbeinigem Melkstuhl auf den Hörnern beschließt. Alles Vieh trägt Glocken, oft in harmonischem Geläute. Damit nichts von der Herde sich verläuft, kommt ein Knecht hintennach, und erst tags darauf wird aus der Ortschaft das nötige Gerät, hölzerne Milchkummen oder Zuber, der kupferne Käsefessel u. dgl., auf einem Saumroß zur Sennhütte geschickt. Butter wird droben wenig gemacht; Käseerei ist das Hauptgeschäft und wird im großen betrieben, wodurch es sehr einträglich wird. Die kleinsten Schweizerkäse wiegen an 40, die größten an 100 Pfund, und Tag für Tag wird in jeder Sennhütte ein solcher Käse gefertigt, wozu man sämtliche am Morgen und am vorigen Abend gemolkene Milch nimmt. Man verfährt so: der große, an einem Kran hängende Kessel wird übers Feuer gerickt. Die laulich gewordene Milch bringt man durch ein Stück Lab (gedörrter und gegorener Kalbsmagen) zum Gerinnen und rührt so lange, bis die Fersezung der Milch fertig ist. Dann wird mit einem großen Leintuch der fette Käseig herausgehoben und in eine platte, runde Form getan, worin er bis zum folgenden Tage liegen bleibt. Aus den übrig bleibenden Käsmassen (Wolken) scheidet man nochmals eine magere Käsmasse aus, Zieger genannt, die der Senne zur Nahrung gebraucht. An einigen Orten versteht man solchen Zieger durch Einmischung gedörrten und gepulverten Alpenkleees gar schmackhaft und wohlriechend zu machen, besonders im Glarner Lande, dessen grüner Kräuterkäse (Schabzieger) im Ausland sehr beliebt ist. Die ganze Verfahrensart zieht den Zuschauer an, aber vielleicht noch mehr die ganze Lebensweise von Menschen und Vieh auf einer Alp. Jede Kuh kennt ihre Glocke und ihren Namen, und Kühe und Ziegen verstehen den Ruf ihres Sennen. Man nennt die wenigen auf- und absteigenden Töne, die der Senne zu singen pflegt oder auf einer Schalmei bläst, den Kuhreigen. Er klingt im Gebirge gar lieblich, und die Seele des Bergbewohners hängt so daran, daß er in fernen Ländern leicht das Heimweh bekommt, wenn er ihn blasen hört. Selbst Kühe, die einmal auf der Alp gewesen, kann man zuweilen dadurch wild machen.

3. Der Senne bleibt bis in den September auf seinen Bergeshöhen, kommt während der ganzen Zeit vielleicht nicht ein einziges Mal in sein Dorf herab, wird nur besucht, wenn man den Käse abholt, oder wenn einer seiner Angehörigen ihm Brot oder irgend ein Werkzeug bringt. Seine