

Melkeimer und führt die ganze Kuhherde, deren Reihe der Stier mit einbeinigem Melkstuhle 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 Geräte, als hölzerne Milchcummen oder Züber, der kupferne Käsefessel und dergleichen auf einem Saumrosse zur Sennhütte geschickt. Butter wird droben wenig gemacht; Käseerei ist das Hauptgeschäft und wird im großen getrieben. 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 gleichen Morgen und abends vorher gemolkene Milch nimmt. Man verfährt so: Der große an einem Krahn hängende Kessel wird übers Feuer gerückt. Die lau gewordene Milch bringt man durch ein Stück Lab — gedörrter und gegohrener Kalbsmagen — zum Gerinnen, und rührt so lange, bis die Verfestung der Milch fertig ist. Dann wird mit einem großen Leintuch der fette Käseig herausgehoben und in die platte runde Form gethan, worin er bis zum folgenden Tag liegen bleibt, um dann im Käsepeicher zur völligen Austrocknung aufgestapelt zu werden. Aus den übrigbleibenden Molken scheidet man nochmals eine magere Käsmasse, Zieger genannt, die der Senn 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 Land, dessen grüner Kräuterkäse im Ausland sehr beliebt ist. Die ganze Verfahrensart ist interessant anzusehen, 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 Senns. Man nennt die wenigen zusammen auf- und absteigenden Töne, die der Senn zu singen pflegt oder auf einer Schalmei bläst, den Kuhreigen. Er klingt im Gebirg 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.

Die Alpzeit dauert nur 12 bis 18 Wochen jedes Jahr und zwar am längsten auf den niedern Staffeln des Gebirges, am kürzesten auf den höhern, wo der Schnee früher fällt und später schmilzt. Im ganzen ähnelt sich die Alpenwirtschaft in den verschiedenen Teilen der Alpenländer, jedoch wird sie in der Schweiz, in Tirol und Salzburg am besten be-