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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 59 (1986)

Heft: 10: Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese

Artikel: Käsen bei den Amischen im amerikanischen Berne (Indiana) = Fromages chez les "amish" de Berne en Amérique

Autor: Bachmann-Geiser, Brigitte

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-774850

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: 09.07.2025

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

Käsen bei den Amischen im amerikanischen Berne (Indiana)

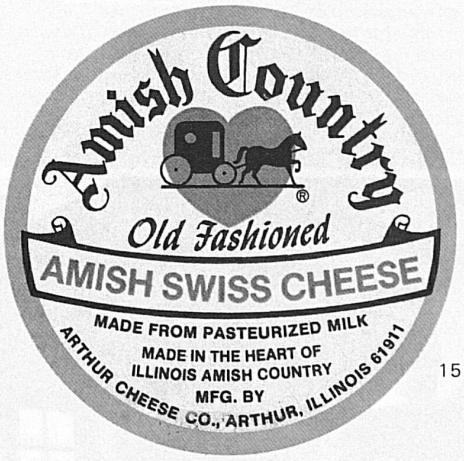
Während einer dreimonatigen Feldforschung im Winter 1984/85 machten Brigitte und Eugen Bachmann-Geiser fünfzig Besuche bei amischen Familien und versuchten so diskret als möglich, deren Lebensweise zu beobachten. Weil weder ein Tonbandgerät noch der Fotoapparat benutzt werden durften, begnügte sich die Volkskundlerin mit spärlichen Notizen, während ihr Ehemann die Dokumentation zeichnerisch zu erweitern suchte.

Als das Bundesgesetz von 1851 auch die pazifistischen Taufgesinnten nicht mehr von der Militärpflicht verschonen konnte, wanderten diese gottesfürchtigen Menschen zu Hauf aus. 1852 erreichten siebzig Berner Anabaptisten die Adams County, ein Gebiet von der Grösse des Emmentals im nordamerikanischen Staat Indiana, etwa eine Flugstunde südöstlich von Chicago. Jene Siedler urbarisierten den fruchtbaren Boden, erstellten Blockhäuser und benannten die Ortschaft, die von 1871 an als Haltestelle der Zugslinie Indianapolis–Chicago wirtschaftlichen Aufschwung nahm, nach der heimatlichen Bundesstadt Berne (Indiana). Das ist umso erstaunlicher als zwischen 1528 und 1571 vierzig Taufgesinnte (urkundlich belegt sind deren vierundzwanzig) in Bern gefoltert und ihres Glaubens wegen umgebracht worden waren. Die Legende rund um den Märtyrertod von Hans Haslibacher aus Sumiswald wurde in einem alten Bernerlied unter dem Titel «Was wend wir aber heben an» beschrieben (Im Röseligarte, Bern 1907 und 1976). Dieses hierzulande weitgehend vergessene Volkslied lebt in Berne (Indiana) als 140. Lied im «Ausbund», dem Gesangbuch der Amischen, weiter und wird dort jeden Sonntag im Gottesdienst gesungen.

Die Amischen (amish people) oder Ammischen, wie sich diese Anabaptisten noch im letzten Jahrhundert nannten, leben nach der Glaubenslehre von Jakob Ammann, der 1644 in Erlenbach im Simmental geboren wurde. Ausser den üblichen Täuferprinzipien, also die Verweigerung der Kindestaufe, militärischer Waffen und des Schwörens, propagierte Ammann die Fusswaschung nach dem Abendmahl, die sogenannte Meidung (ein sechswöchiges Sichenthalten von Tisch und Ehebett zur Busse) und strikte Kleidervorschriften. Noch heute lassen sich die über 90 000 Amischen, die in 22 Staaten Nordamerikas leben, auf den ersten Blick an ihren Trachten in dezenten Unifarben, an den breitrandigen Männerhüten (18) und an den schwarzen Mädchen- und Frauenhauben (17) erkennen. Diese Amischen, die sich Ende des 17. Jahrhunderts von den übrigen taufgesinnten Brüdern abgespaltet hatten, liessen sich auch in der Adams County nieder.

Heute leben rund um Berne (Indiana) an die 2000 Amische, die durchwegs die Auffassung haben, nur ein entbehrungsreiches, ganz sittenstrenges Landleben könne zur Erlösung führen. Sie bearbeiten ihre Felder noch heute ausschliesslich mit der Hilfe von Pferden, Ochsen und ganz primitiven Maschinen, kommen ohne Elektrizität und somit ohne Kühlschrank, Boiler und Fernseher aus und kennen nicht einmal das Transistorradio und das Auto.

Während unseres Aufenthalts zur Feldforschung lernten wir jene freundlichen, glaubensstarken Menschen, ihre gesunden Familien und ihre intakte Umwelt schätzen. Durch die konservative Lebenshaltung und nur unter geringen Einflüssen einer nichtamischen Nachbarschaft haben sich bei den Amischen in Berne (Indiana) viele bernische Sitten erhalten. Es fiel uns zum Beispiel auf, dass in jenem Maisland, wo Kartoffeln nur schlecht gedeihen, da und dort Rösti zum Frühstück gegessen wird. Zur Weihnacht, die ohne Christbaum, ohne Kerzen und Glimmer gefeiert wird, backen die Frauen «Chneuplätze» (Fasnachtsküchlein). Die Vorliebe für Sauerkraut, grüne Bohnen und Schweinefleisch erinnert an die traditionelle Berner Platte. Obwohl seit 1915 Englisch die Amts- und Schulsprache ist, sprechen die Berner Amischen unter sich ein durchaus verständliches Berndeutsch, durchsetzt mit englischen Brocken. «Mir tüe gmixt schwizere», umschrieb Lea Graber diese Mischsprache trefflich. Ausser den Essensgewohnheiten und der Muttersprache erinnern zahlreiche Volkslieder wie zum Beispiel «Nienä geit's so schön und luschtig wie bi üs im Aemmetal» an die bernische Herkunft dieser Täufer.



15

15 Die Berner Amischen in Indiana kommerzialisieren ihre Milchproduktion nicht wie ihre Glaubensbrüder in anderen amerikanischen Staaten, so zum Beispiel in Illinois.
16 Mit den blossen Fingern verfeinert der amische Amateur-Käser die Quarkwürfel zu einer homogenen Masse. Eine Arbeit, die ihn eine Stunde beansprucht

15 Les «amish people» de Berne (Indiana) ne commercialisent pas leur production laitière comme leurs coreligionnaires d'autres Etats d'Amérique du Nord, notamment dans l'Illinois.
16 Le fromager «amish» triture les cubes de caillebotte avec ses doigts pour en faire une pâte homogène. Il consacre une heure à ce travail

15 A differenza dei loro correligionari in altri Stati americani, ad esempio nell'Illinois, i membri della comunità Amish di Berne (Indiana) non commercializzano la loro produzione di latte.
16 Il casaro dilettante lavora con le sole dita i cubetti di cagliata, ricavandone una massa omogenea. L'operazione dura un'ora

15 The Amish of Berne, Indiana, have not commercialized their milk production as their co-religionists in other American states have done, for instance in Illinois.
16 The Amish amateur dairyman turns the fresh-cheese cubes into a homogeneous mass by hand—an operation that takes him an hour

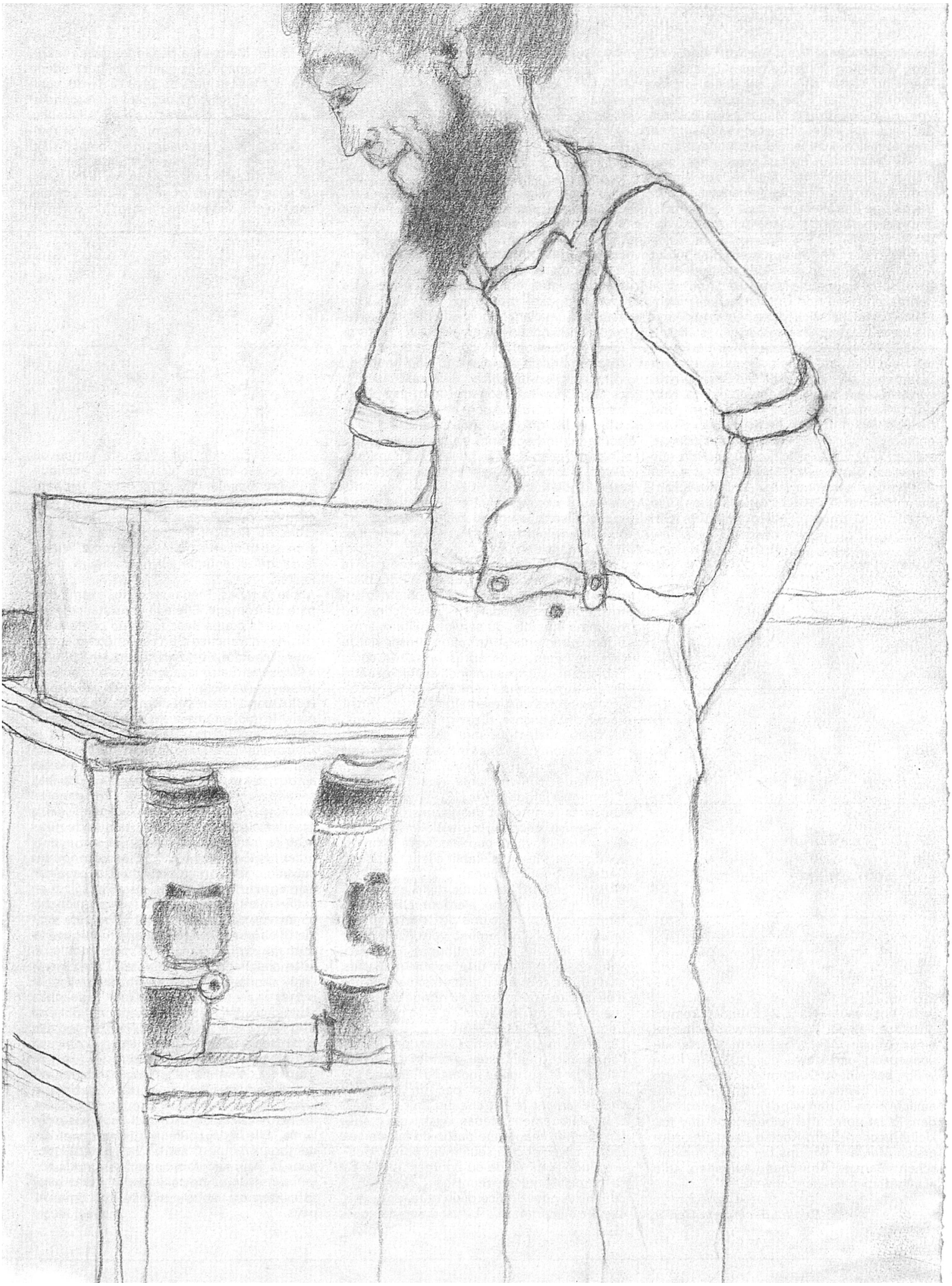
Die Amischen in der Adams County betreiben Ackerbau (Mais, Soyabohnen und Grasland), Viehzucht und vor allem Milchwirtschaft. Die Milch wird täglich von einem Nichtamischen per Auto abgeholt. Nur Menas Wicky verarbeitet einen Teil der Milch seiner elf Kühe zu Käse, und zwar immer dann, wenn eine Bestellung vorliegt oder wenn sich die Glaubensbrüder seines Kirchendistrikts am Sonntag bei Wickys zum Gottesdienst und zum anschliessenden Gemeinschaftsmahl treffen.

Am Morgen findet Menas keine Zeit zum Käsen, denn seine vier Söhne, die täglich zwischen 5.30 und 6.30 Uhr beim Melken helfen, sind in der Primarschule und müssen dem Vater die übrige Arbeit im Stall überlassen. Abends bringt der 47jährige Bauer aber gerne eine Kanne (etwa 40 l) voller kuhwarmer Milch zum Käsen ins Haus. Vorerst schüttet er sie in ein viereckiges Blechgefäss und rührt anderthalb in etwas Wasser aufgelöste Tabletten Lab ein. Dann leuchtet er die Milch mit einer Taschenlampe ab «zum Luege, ob ke Dräck drin isch». Nun führt uns der gastfreundliche Mann mit der Erklärung «jetz löh mr das hocke für anderthalbi Stund, bis äs dick isch» an den grossen Tisch, wo Ruth und Bertha bereits siebzehn Gedecke hingelegt haben für die Eltern Wicky, ihre dreizehn Kinder und die beiden Gäste. Nach dem stummen Gebet reichen Carol und Elsie einen Kartoffelauflauf mit gehacktem Rindfleisch, grüne Bohnen und Erbsen herum. Wickys interessieren sich für unsere Lebensweise in der Schweiz.

In den anregenden Tafelgesprächen vernehmen wir, Mutter Susan könne Nähmaschinen mit Pedalantrieb reparieren und auf diese Weise zum Familieneinkommen beitragen, obwohl sie noch ihre bettlägerige Mutter betreue. Wir blicken voller Verehrung auf diese Heldin des Alltags. Sie ist mit der zweijährigen Mary Ann beschäftigt und muntert uns mit mildem Lächeln auf, noch einmal zuzugreifen.

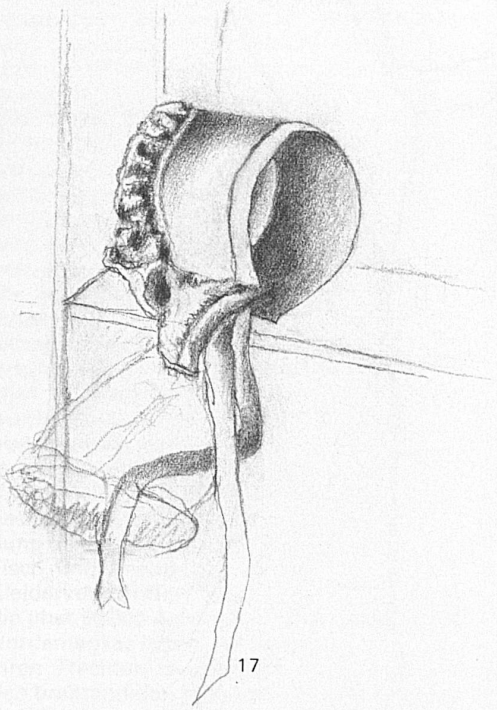
Nach dem stummen Dankgebet prüft Vater Menas die Käsemasse. Sie hat die rechte Dicke und wird nun mit einem grossen Fleischmesser in etwa einen Zentimeter dikke Streifen geschnitten. Anschliessend lässt sich das Gefäss auf dem Kerosin-Ofen erwärmen. Nun krempelt der Bauer die Ärmel hoch und verfeinert die Quarkwürfel mit den blossen Fingern (16). «Aes isch nid hert, äs nimmt nume Zit», erklärt der Amateurkäser beim Rühren. «Wenn is nimmä cha ständä (stand = ertragen), isch äs about 110° F, de muess i dr Leffel näh.» Wenn die Masse eine Temperatur von 115° F erreicht hat, wird der Brenner gelöscht und noch 15 Minuten ohne Feuer weitergerührt.

Während dieser etwa einstündigen Rührarbeit des Vaters sitzt die Familie rund um den Tisch und schaut zu. Elsie und Carol haben



auf dem Holzherd Wasser erhitzt und machen sich nun kichernd ans Abwaschen. Alan und Lester spielen auf der «Harpfe» (Mundharmonika) «Jetz wei mr eis jödele». Vom Herd aus fordert Menas seine Tochter Susi auf, sie solle eins singen. Die junge Frau lässt sich nicht lange bitten und stimmt an «O mein Jesu, du bist wert, dass man dich im Staube ehrt». Alle andern Kinder stimmen in das beliebte Andachtslied ein. Die einzige Petrollampe erhellt die Wohnküche nur spärlich. Draussen schneit es wieder.

Nun wird die Schotte durch ein Sieb in die Milchkanne abgegossen. Menas streut zehn Kaffeelöffel Salz in die Masse und rührt wiederum mit Hand und Unterarm. Aus einem Plastikkessel hat sich der sparsame Mann die Form für den Käse selber gebastelt, ein etwa 25 cm hoher, über und über perforierter Ring, der auf einem Brett über dem Schüttstein bereit steht. In die Form hinein wird ein reinleinenes Handtuch gelegt. Nun drückt Menas den Käse in die Form und bedeckt ihn mit dem Tuch. Ein der Form entsprechender Deckel wird mit zwei Ziegelsteinen und vier amischen Bügeleisen aus Gusseisen beschwert (19). Das Gewicht von 42 Pfund müsse stimmen, erklärt der Käser. Bei grösserem Gewicht würde der Käse spröde und trocken, bei geringerem Gewicht aber sauer. Nach 24 Stunden kommt der Käse aus der Presse und wird während einer Woche täglich aus dem Käseleinen ausgepackt und gewendet (20). Der Käse wiegt bei einem Durchmesser von 27 cm und einer Höhe von 8 cm 10 Pfund. Nach einer Woche dürfen wir den Käse anschneiden. Er ist von buttergelber Farbe und hat kleine Löcher. Beim Kosten packt uns zum ersten Mal, seit wir uns bei den sympathischen Berner Amischen aufhalten, die «Langezeit» nach der Schweiz.


17

Brigitte Bachmann-Geiser

Fromages chez les «amish» de Berne en Amérique

Au cours d'un voyage d'enquête de trois mois en hiver 1984/85, Brigitte et Eugen Bachmann-Geiser ont effectué une cinquantaine de visites auprès de familles américaines et se sont efforcés d'observer leur mode de vie aussi discrètement que possible. Ne pouvant utiliser ni enregistreur ni appareil de photo, l'ethnologue s'est contentée de prendre des notes que son mari complétait ensuite par des dessins.

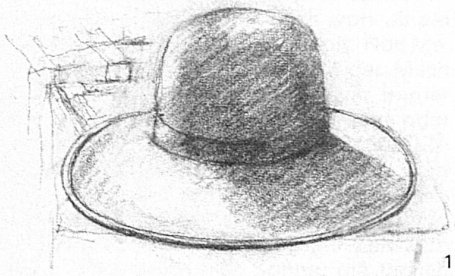
Lorsque la loi fédérale de 1851 interdit d'exempter même les anabaptistes pacifistes de leurs obligations militaires, cette secte émigra en masse aux Etats-Unis. Une septantaine d'anabaptistes bernois arrivèrent en 1852 dans l'Adams County, un territoire de la superficie de l'Emmental dans l'Etat américain d'Indiana (à une heure de vol au sud-est de Chicago). Ils urbanisèrent ce terroir fertile, y construisirent des blockhaus et donnèrent le nom de leur ville natale à la localité qui, desservie à partir de 1871 par la ligne de chemin de fer Indianapolis-Chicago, connut un bel essor économique. Ce destin américain est d'autant plus remarquable qu'à Berne, de 1528 à 1571, quarante de leurs coreligionnaires (certains documents disent «vingt-quatre») y avaient été suppliciés puis mis à mort à cause de leur foi.

Les «amish people», se conforment à la doctrine de Jakob Ammann, né à Erlenbach dans le Simmental en 1644. A côté des autres principes baptistes – interdiction du baptême infantile, du service militaire armé et des jurements – Ammann prescrivait le lavement des pieds après la sainte cène, l'abstinence de six semaines à table et entre les conjoints comme pénitence, ainsi que de strictes règles vestimentaires. On reconnaît aujourd'hui encore, du premier coup d'œil, les anabaptistes qui sont plus de nonante mille, disséminés dans vingt-deux Etats d'Amérique du Nord, à leurs costumes modestes de couleur unie, aux chapeaux d'homme à larges bords (18) et aux bonnets noirs des femmes et des jeunes filles (17). Les «amish people», qu s'étaient séparés des autres croyants baptistes vers la fin du XVIIe siècle, vinrent s'établir à leur tour dans l'Adams County (Indiana).

Ils sont aujourd'hui deux mille environ à Berne (Indiana) et aux alentours. Ils croient fermement que seule une vie de privations à la campagne, strictement vertueuse, peut assurer le salut. Ils continuent à cultiver leurs champs à l'aide de chevaux, de bœufs et d'engins tout à fait primitifs, se passant d'électricité – donc aussi de réfrigérateur, de chauffe-eau et de télévision – et même de transistors et d'autos.

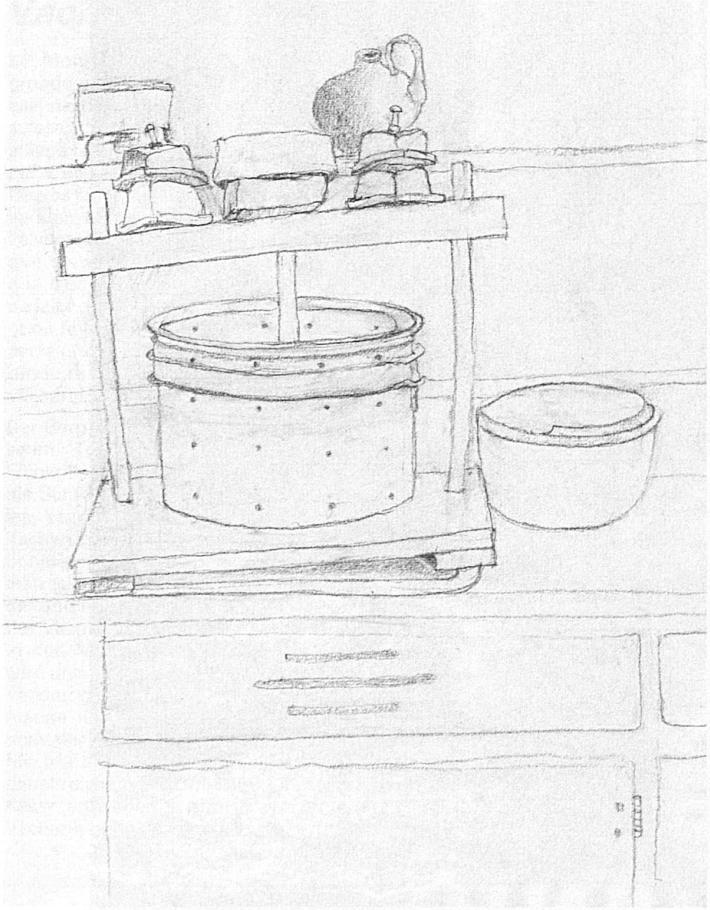
Les «amish» de l'Adams County pratiquent l'agriculture (maïs, soja, prairie) ainsi que l'élevage et surtout l'industrie laitière. Un transporteur, qui n'est pas un «amish», vient chercher le lait chaque jour en auto. C'est uniquement Menas Wicky qui transforme en fromage une partie du lait de ses onze vaches, et cela seulement pour répondre à une commande ou pour les fidèles de sa paroisse qui se réunissent chez lui le dimanche pour l'office divin et le repas pris ensuite en commun.

Le matin, Menas n'a pas le temps de fabriquer le fromage. Ses quatre fils, qui l'aident à traire tous les jours de 5 h 30 à 6 h 30, vont à l'école primaire et ne peuvent seconder leur père pour d'autres travaux à l'étable. C'est le soir que ce fermier de 47 ans rapporte avec lui à la maison un récipient de lait d'environ quarante litres, dont il fera du fromage. Il commence par verser le lait dans un vase rectangulaire en fer blanc et délaie une tablette de présure dans un peu d'eau. Il éclaire ensuite le lait avec une lampe de poche. Cet homme affable nous explique qu'il faut ensuite laisser reposer le lait pendant une heure et demie jusqu'à ce qu'il se coagule, puis il nous conduit à la grande table, où Ruth et Bertha ont déjà disposé dix-sept couverts pour les parents Wicky, leurs treize enfants et nous, leurs deux invités.


18

Après le repas, Menas, le père, examine la pâte du fromage. Elle a la consistance désirée et il la coupe avec le grand couteau de cuisine en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Il chauffe alors le récipient sur le poêle à kérosène. Retroussant ses manches, il triture avec ses doigts les cubes de caillebotte (16). Quand la température atteint 115° F, il éteint le poêle, mais laisse continuer la cuisson pendant un quart d'heure.

Ce travail du père a lieu pendant une heure sous les regards de toute la famille réunie autour de la table. La masse liquide est ensuite versée à travers un filtre dans le récipient de lait. Menas y répand deux grandes cuillerées de sel et remue de nouveau le tout avec ses mains et ses avant-bras. Il a bricolé lui-même par économie, avec un chaudron en plastique, un moule à fromage de forme ronde, haut de 25 cm et entièrement perforé, placé sur une planche au-dessus du foyer. Il y introduit une serviette en pur lin avec laquelle il entoure le fromage qu'il a pressé dans le moule. Il pose ensuite le couvercle, qu'il stabilise à l'aide de deux briques et de quatre fers à repasser en fonte (19). Le poids de quarante-deux livres est ainsi atteint. S'il est trop lourd, explique Menas, le fromage devient trop sec; s'il est trop léger, il devient acide. après vingt-quatre heures, on sort le fromage de la presse puis, pendant une semaine, on le déballe et le retourne chaque jour (20). Une meule de fromage de 27 cm de diamètre et de 8 cm de haut pèse dix livres. Elle a la couleur du beurre et de nombreux yeux. C'est en la goûtant que, pour la première fois depuis que nous séjournons auprès de ces sympathiques baptistes bernois, nous avons la nostalgie du pays.



19

In 1852 some seventy Bernese Anabaptists arrived in Adams County, an area comparable in size to the Emmental, in the State of Indiana, about an hour's flight from Chicago. The settlers cultivated the fertile soil, built their log cabins and called the place, after the Swiss capital, Berne. From 1871 onwards it became a stop on the railway line between Chicago and Indianapolis and began to prosper.
Today about 2000 people who live here still adhere to the teachings of Jakob Ammann, who was born in Erlenbach in the Simmental in 1644. They believe that the only way to salvation is the austere, self-denying country life. They cultivate their fields exclusively with horses, oxen and the simplest of equipment, and they live without electricity and therefore without refrigerators, radios, television sets or cars. They grow field crops and do a lot of dairy farming, and cheese-making has an important place in their economy.

In a three-month period of field research in the winter of 1984/85 Brigitte and Eugen Bachmann-Geiser paid fifty visits to Amish families and studied their way of life as discreetly as possible. Since the couple were not able to use either a tape recorder or a camera, Brigitte, a student of folklore, had to rely on written notes, while her husband made sketches and drawings to supplement her documentation.

17/18 Gli oltre 90 000 Amish sparsi in 22 Stati dell'America del Nord si riconoscono dai costumi e copricapi. Gli uomini portano cappelli a tesa larga, le ragazze e le donne cuffie.
19 Il formaggio fresco viene pressato con due mattoni e quattro ferri da stiro di ghisa.
20 Il formaggio viene tolto dalla pressa 24 ore più tardi; durante una settimana il formaggio viene liberato ogni giorno dall'involucro di lino e rivoltato

17/18 The over 90 000 Amish living in 22 states of North America can be recognized by their costumes and hats. The men wear broad-brimmed hats, the women bonnets.
19 The fresh cheese is pressed down with two bricks and four cast-iron Amish irons.
20 The cheese is left in the press for 24 hours, then taken out of its cheesecloth each day for a week to be turned

Nel 1852, settanta anabattisti bernesi giunsero nell'Adams County, una regione grande quanto l'Emmental, nello Stato nordamericano dell'Indiana, a un'ora di volo da Chicago. I coloni urbanizzarono i fertili terreni, vi costruirono case di legno e per ricordare la patria diedero il nome di Berne (Indiana) alla nuova località, dove nel 1871 venne costruita una fermata della linea ferroviaria Indianapolis–Chicago, ciò che contribuì al suo sviluppo economico. Attualmente, nella regione vivono circa 2000 persone che si ispirano alla dottrina religiosa di Jakob Ammann, nato nel 1644 ad Erlenbach nella Simmental. Essi ritengono che la redenzione possa essere conseguita solo attraverso una vita austera trascorsa in campagna e fatta di rinunce. Essi lavorano tuttora i campi esclusivamente con l'aiuto dei cavalli, dei buoi e di macchine molto primitive; essi rinunciano all'elettricità e quindi anche al frigorifero, alla radio, alla televisione nonché all'automobile. Si dedicano all'agricoltura, ma soprattutto alla pastorizia ed anche alla produzione del formaggio.
Durante un soggiorno di studio di tre mesi nell'inverno 1984/85, Brigitte ed Eugen Bachmann-Geiser effettuarono una cinquantina di visite presso alcune famiglie di Amish, cercando di osservare con la massima discrezione il loro modo di vivere. Siccome non fu possibile l'impiego di un registratore o di una macchina fotografica, la studiosa di tradizioni popolari dovette accontentarsi di qualche rara annotazione, mentre il marito cercava di documentarsi mediante alcuni disegni.

17/18 Die mehr als 90 000 in 22 Staaten Nordamerikas lebenden Amischen lassen sich an ihren Trachten und Hüten erkennen. Die Männer tragen breitrandige Hüte, die Mädchen und Frauen Hauben.
19 Der frische Käse wird mit zwei Ziegelsteinen und vier amischen Bügeleisen aus Gusseisen beschwert.
20 Nach 24 Stunden kommt der Käse aus der Presse und wird während einer Woche täglich aus dem Käseleinen ausgepackt und gleich gewendet

17/18 Plus de quatre-vingt-dix mille «amish» vivent dans vingt-deux Etats d'Amérique du Nord. On les reconnaît à leurs costumes et à leurs chapeaux (à larges bords, pour les hommes. Les femmes et les jeunes filles portent des bonnets).
19 On comprime le fromage à l'aide de deux briques et de quatre fers à repasser en fonte.
20 Après vingt-quatre heures, on sort le fromage de la presse et, pendant une semaine, on le déballe et le retourne chaque jour

20