Zeitschrift: Burgdorfer Jahrbuch
Herausgeber: Verein Burgdorfer Jahrbuch
Band: 29 (1962)

Artikel: Die Geschichte der Käsereigesellschaft Krauchthal-Thorberg
Autor: Schweingruber, Max
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1076148

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: 11.09.2025

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

Die Geschichte der Käsereigesellschaft Krauchthal-Thorberg

Max Schweingruber

Vorgeschichte unserer Käserei

Ehemals wurde bloß in den Bergen gekäset. Der Käse wurde nicht nur zum eigenen Gebrauch fabriziert, sondern kam auch in den Handel, ja in den Export. Pfarrer Dulliker (1726—1790) von Krauchthal berichtet 1771 über die «Usanzen im Export-Handel» mit Saanenkäse. Dieser Geistliche wirkte von 1770 bis 1790 in unserm Dorf, die 12 vorherigen Jahre in Lauenen bei Gstaad, wo er Gelegenheit hatte, den Handel mit Saanenkäse kennen zu lernen. Er schreibt:

«Da die käshändler von Genf, aus Frankreich und der Lombardei jetzt nicht mehr wie ehemals selbst ins Saanenland kommen und käse ankaufen, sondern alles durch ihre unterhändler verrichten, so laufen diese schon frühe alle alpen durch, suchen die käse auf, und kaufen sie womöglich; können sie aber mit eint- und andern des preises nicht einig werden, so verschreyen sie ihre käse weit und breit als schlechte waare: Haben sie nun so zu reden die leute nöthigen können, ihnen die käse zu verkaufen, so gehen sie auf Vivis, Genf etc. und bieten solche den großen käshändlern oder ihren commissionaires zum kauf an.»[1]

Im Unterland war aber das Interesse an der Käsebereitung noch nicht erwacht. Man brauchte die Milch zum Buttern. Im Jahre 1619 erließ der Rat von Bern ein ausdrückliches Verbot, «feißten käse zu machen», weil der Feißkäse zu den «höchst schädlichen Mittelln» gehört zur «Verthürung des Ankends»; auch wurde der Verkauf von «Feißkäse» außer Landes getadelt[2]. Selbst für die Gesundheit war er verpönt. Es hieß, «daß der keß unverdaulich sey, daß keß ganz unnütz seye, deß er böslich macht harnen, daß er den Magen unlüstig macht, und darum ist keß vyl gessen zu myden» (1491)[3].

Es galt als unmöglich, mit Milch aus dem Unterland Emmentaler zu machen. Dagegen wurde hier und dort etwa Vacherin oder Unterfettkäse hergestellt. So auch in unserer Nähe. In Thorberg hatte man längst eine Käserei[4]. In

seiner Amtsrechnung notiert der Landvogt im Jahr 1722/23 Ausgaben wegen der «Käserey oder offenhaus, welches wenigstens alle ander Tag gebraucht wird». Die Thorbergkäserei befand sich im heutigen Küherstöckli neben der untern Scheune. Die Einrichtung dazu war noch 1884/85 vorhanden, als man in Krauchthal froh war, dort vorübergehend zu käsen, wie wir später noch vernehmen werden. Stolz das Alphorn blasend zeigt sich der Küher auf einer Schliffscheibe von 1779 im Berner Historischen Museum: «Christen Klötz von Trub Küier zu Torberg und Anna Glaußer sein Ehgemahl».
Während Thorberg die Käse stets für sich oder für Staatsbedürfnisse brauchte, kamen auf den Krauchthalberg Händler. Dort hat der Küher wintersüber Käse hergestellt. Im Sommer hütete er seine Herde auf den Alpweiden, kam im Herbst in das Küherhaus auf den Krauchthalberg, kaufte den Bauern ihr überschüssiges Heu ab und fütterte, molk und käste hier, bis ihn der Frühling wieder zu Berge lockte. Ihm stand es zu zu singen:

So wie d'Chüejer uf de Bärge,
Mache d'Bure Chäs im Tal.

Er verstand meist sein Gewerbe so gut, daß man den «Christen Häfliger, Küher auf dem Krauchthalberg» im Jahre 1851 als Käser in die Dorfkäserei hinunter rief [5].
Daß es also möglich war, auch im Unterland Käse zu fabrizieren, sahen einige Berner Patrizier. Sie setzten sich energisch ein, daß auch bei uns unten die Milch dazu verwendet werde. Als erster gründete Emanuel Fellenberg um 1802 auf seinem Gut in Hofwil eine Käserei [6].
Das größte Hindernis für die Käsereien war die Dreifelderwirtschaft mit ihrem teilweisen Bodenkommunismus (Allmenden). Rudolf Tschiffeli in Kirchberg und später der letzte Schloßherr in Hindelbank, Ludwig Robert von Erlach [7], halfen mit, daß diese unproduktive Wirtschaftsweise moderneren Methoden Platz machte. Kunstgras (vorerst Esparsette) und Stallfütterung auch im Sommer bewirkten, daß die Milchmenge rasch anwuchs. Man butterte auf Tod und Leben, der Anken wurde immer billiger. 1813/15 gründete der Dragoner-Oberst Rud. Em. Effinger von Wildegg in Kiesen die allererste genossenschaftliche Talkäserei für Emmentaler [8]. Als er 1821 als Oberamtmann nach Wangen a. A. kam, richtete er dort ebenfalls eine Dorfkäserei ein. Damit war das Signal für die Erstellung von Käsereien gegeben. Wie eine Sucht kam es über das bernische Land. Ringsum entstanden Käse-

Schliffscheibe im Bernischen Historischen Museum

reien. Die Bauernsame von Krauchthal aber war hiefür noch nicht reif. Dafür erfaßten vier aufgeweckte und unternehmungslustige Bürger der Gegend die Gunst der Zeit und machten den größten Schritt, den die Landwirtschaft seit langen Zeiten getan: Sie zogen die Folgerung, daß man den alten Methoden nicht bloß den Rücken kehren, sondern die vermehrten Produkte auch auf ergiebigste Art verwerten mußte. Sie bauten oder kauften sich neben der Mühle, am Fuße des Hübeli, eine «Hütte», um hier ihre Milch zusammenzubringen und zu verkäsen. (Wann dies geschah, ist leider nicht ersichtlich.) Es waren

Niklaus Huber, Pintenwirt zu Krauchthal
Christian Gosteli, Steinbrecher auf der Lutzern
Jakob Egli, Krauchthal
Jakob Buri, Weibel und Wirt in Hettiswil [9]

Gründungszeit und erstes Betriebsjahr

Durch die Erfolge dieser Männer und durch die ringsum entstehenden Käsereien aus ihrem gleichförmigen Trapp gerissen, fand sich am 10. März 1848 etwa ein Dutzend Bauern von Krauchthal und Hub im Schulhaus zu Hub zusammen, um es den genannten vier Gemeindegenossen gleich zu tun.
Schon vorher hatten sie sich mit ihnen besprochen, ob nicht ihre Hütte zu mieten wäre. Da jene längst erkannt hatten, daß, je mehr Milch zusammen verkäset werde, desto größer die finanzielle Ausbeute für jeden einzelnen sei, waren sie einverstanden, das Gebäude um 50 Kronen oder 178 alte Franken und 57 Cents zu vermieten. Sie mußten sich aber verpflichten, das Milchgaden zu vergrößern, Schweineställe, Abtritt und Holzscherm zu erstellen.
Vor Beginn des Käsens wurde die Gesellschaft organisiert. Aus den etwa 12 Lieferanten wurde Joseph Niklaus, wohnhaft in Krauchthal, als Hüttenmeister gewählt; Johannes Eicher, Schullehrer zu Hub, hatte als Sekretär zu amten. Er bezog einen Jahreslohn von 20 Fr. und täglich 2 Maß Käsmilch. Zu Milchfeckern wurden erkoren Jakob Egli in Krauchthal, Jakob Gosteli, Hub, Peter Klötzli auf der Thorbergalp und Christen Zwygart in Krauchthal. Als erste Mitglieder sind bekannt: Christen Habegger auf der Thorberg-Schwendi, Jakob Buri, Müller zu Krauchthal (s. oben), Bend. Gosteli,

Hub, Niklaus Walthert, Hardegg, Bend. Kunz, Rothenegg. Später kamen dazu: Niklaus Glauser vom Hunsperg (1855) und Ulrich Glanzmann, Dieterswald (1852). Diese letztgenannten brachten ihre Milch ins Tal hinunter, bis 1857 auf dem Krauchthalberg eine Käserei entstand.
Dem Reglement wurde dasjenige von Boll und Sinneringen zugrunde gelegt. Als erster Käser wurde Peter Bühlmann angestellt, Lohn 75 Bernkronen, davon 35 erst im Falle der Zufriedenheit.
Es wurde abgemacht, die Käserei am 8. Mai 1848 zu eröffnen, daß es aber bis am 15. Mai freigestellt sei, die Milch zu liefern. In dieser Woche soll nur halbfett gekäset werden. Ab 15. Mai aber müssen alle, die die Verpflichtung unterschrieben haben, die Milch abgeben, sonst hätten sie der Gesellschaft für den Schaden aufzukommen. Der Senn konnte den Leuten das Pfund Anken für 22 Kreuzer verkaufen, den Lieferanten um 1 Kreuzer billiger als dem Gesamtkäufer oder Ankenhändler.
Zu Beginn des Käsens hatte der Hüttenmeister für die Gesellschaft zwei Schweine zu kaufen, um die Ankenmilch vom Vorbruch zu verwerten. Das nötige Inventar war da; das Kessi von 330 Maß (ca. 530 l) gehörte Herrn Rud. von Büren in der Schoßhalde bei Bern und wurde von den vier Hüttenbesitzern gemietet.
So konnte man mit dem Käsen beginnen. Weiteres darüber ist in der «Käserei in der Vehfreude» zu lesen.
Ende Sommer galt es, die fetten Käse zu verkaufen, einen Käufer zu finden, der für den Zentner (100 Pfund) 12½ Kronen zahle. Dem Hüttenmeister und den Milchfeckern wurde das Recht eingeräumt, den Handel zu tätigen, sich bis auf 10½ Kronen zurückzuziehen.
Käufer kamen und machten den Käse schlecht, wie es Gotthelf drastisch beschrieben hat. Johann Beer, Käshändler in Münsingen, kaufte 140 Stück, ohne Ausschuß zu machen, und zahlte für den Zentner 11 Kronen 5 Batzen. Nach Brauch erhielt er per Zentner 6 Pfund Ausgewicht.
Am 18. Oktober wurde der letzte Käse gemacht, und Samstag, den 21. Oktober, war der große Tag, an dem Jakob Egli, Joseph Niklaus, Johann Schweizer und Jakob Gosteli mit schwer beladenen Leiterwagen nach Münsingen fuhren.
Am Tag nach der Käsfuhr wurden die «übergebliebenen» 15 fetten und 1 halbfetter unter die 11 Lieferanten verlost. Das Pfund Fettkäse wurde zu 10 Kreuzern, Halbfettkäse zu 2 Batzen angeschlagen. Der Lehrer erhielt seinen Lohn als Hüttenschreiber und der Käser ein Trinkgeld von 5 Franken. Acht Tage später legte Hüttenmeister Niklaus Rechnung ab.

Weil die Milchmenge bald zunahm, wurde beschlossen, an Stelle des alten Kessis ein solches von 600 Thunmaß bei Fritz Gerber in Deißwil für 32 Fr. Jahresmiete anzuschaffen. Kurze Zeit darauf (30.4.1853) mußte der Käser noch ein zweites, zwar ein kleineres, kaufen oder an Zins nehmen.
Drei Jahre nach Eröffnung des Betriebes wurde beschlossen, zwei Käse zu machen, wenn sie einen Zentner schwer würden; dadurch könnten noch mehr Lieferanten zugezogen werden. Da jetzt noch mehr Milch anfiel, konnten mit der Ankenmilch vier Schweine gehalten werden, im Jahre 1863 sogar acht. Der Käser hatte sie zu füttern, der Lohn dafür kam in die Genossenschaftskasse. Die Bschütti und der «Bau» (Mist) wurden möglichst teuer verkauft oder dem Strohlieferanten überlassen.
Das alte Butterfaß wurde zu klein, ein größeres mußte angeschafft werden. Die 1848 getroffene Vereinbarung um Erweiterung der Hütte wurde nicht ausgeführt; 10 Jahre später waren die Besitzer endlich zum Bauen gewillt. Es war für die Gesellschaft auch höchste Zeit, denn es kamen täglich 7 bis 8 Saum (ca. 1200 l). Das alte Schottengaden wurde abgerissen, ein neues gebaut. 4 % der daherigen Kosten wurden als Zins angeschlagen. Aus den Protokollen sind weitere Verbesserungen nicht ersichtlich; doch ist anzunehmen, daß das Gebäude einer Renovation unterzogen wurde, denn es ist mit «1858» angeschrieben. Die Käsekeller wurden schon im gleichen Sommer angefüllt, zusätzliche Lokale mußten gesucht werden. Hüttenmeister Matti, Verwalter in Thorberg, stellte das Sennhüsli zur Verfügung; ein Jahr später wurden die Keller im Wirtshaus zur «Sonne» (Steingrube) dazu gebraucht; seit 1867 auch das Mühlestöckli. Die Käserei mußte unbedingt vergrößert werden. Die Besitzer waren unter der Bedingung einverstanden, wenn die Gesellschaft die Hälfte der Kosten übernehme, andernfalls würden sie die Hütte um 5000 Fr. verkaufen. Die Gesellschaft will aber unter keinen Umständen so viel Geld in ein fremdes Gebäude stecken, eher die Hütte zu annehmbarem Preis kaufen, um sie dann selber zu vergrößern. Man einigte sich auf einen Kaufpreis von 4000 Fr. Notar Schwammberger in Burgdorf solle zur Verschreibung kommen.
Verwalter Matti meldete aber, der Domänendirektor wünsche, den Hüttenkauf zu verschieben, da man bis jetzt nicht wisse, «wie die Oekonomie auf den Thorberggütern unter der neuen Verwaltung geführt werde». Der Kauf kam nicht zustande. Darum weitere Reparaturen: Gestelle, Böden, den Rat-

ten vermachen, Brunnenleitung, Feuergrube, Preßlager, Wasser im Keller ableiten.
1867 gelangten die Besitzer Huber und Gosteli (die beiden andern hatten ihre Anteile 1861 den eben genannten verkauft) an die Genossenschaft, sie würden die Käserei um 5000 Fr. verkaufen. Auf diesen Preis trat man vorerst nicht ein, ernannte aber sofort eine Baukommission. Man ließ Pläne und Devis für einen Umbau erstellen. Der Voranschlag sah 3800 Fr. vor. Die Kommission empfahl der Hüttengemeinde die Ausführung dieses Projektes, insofern der Ankauf befriedigend ausfalle.
Gegen dieses Vorhaben entstund heftiger Widerstand innerhalb der Gesellschaft; man drohte mit Austritt. Hüttenmeister Verwalter Gräub legte die Situation dar: Im Interesse aller Lieferanten sollte die Hütte vergrößert werden, dadurch würden noch mehr Lieferanten hergezogen, und der Nutzen für jeden einzelnen wäre noch größer. Er warnte ernsthaft vor einer Zersplitterung der Gesellschaft. Nun machte es den Anschein, daß sich die Gemüter besänftigt hätten. Die Besitzer ließen sich herbei, das Gebäude samt Brunnenrecht um 4325 Fr. abzutreten. Die Gesellschaft beschloß mehrheitlich den Kauf. Verwalter Gräub unterzeichnete den Kaufvertrag im Namen der Gesellschaft, und man trat an die Ausführung des Umbaus.
Christian Gasser von Hub konnte es nicht verwinden, daß trotz seiner Opposition gebaut wurde. Er suchte den Bau zu hintertreiben. Glücklich fand er ein Haar in der Suppe, indem die nötige Vollmacht der Genossenschaft an Herrn Gräub zur Beglobung des Kaufvertrages erst nach der Beglobung unterzeichnet worden sei. Die Vollmacht wurde von der Hüttengemeinde einstimmig als ungültig erklärt. Drei Wochen darauf wurde aber mit 10 gegen 1 Stimme die nachträgliche Unterzeichnung der Vollmacht als gültig anerkannt. Man tat dies, weil Gasser einen Prozeß gegen die Gesellschaft anstrebte.
Es wurde nur das allernötigste gemacht. Von einem Schüttstein wußte man noch nichts; es wurde bloß ein Faß angeschafft, um das Küchenabwasser darin zu sammeln. Man kaufte ein neues Kessi, neun Jahre später ein weiteres, so daß täglich zwei bis drei Käse hergestellt werden konnten.
Der erwähnte Widerstand einiger Bauern von Hub gegen die Gesellschaft mag wohl durch kluges Vermitteln von Verwalter Gräub äußerlich gebrochen worden sein, im Innern aber schwelte es, das Feuer der Zwietracht fraß, ohne viel Rauch zu entwickeln, weiter.
Anfangs Winter 1883 reifte im Dorf, vom Argwohn der Nachbarn genährt, der Gedanke, selber eine Käserei zu bauen, selber eine Gesellschaft zu grün-

den. Einerseits bestand innerhalb der Genossenschaft ernsthafte Opposition, anderseits sollte sie nicht zersplittert werden. Als es ruchbar wurde, Thorberg wolle austreten, offerierte man der eben gegründeten neuen Gesellschaft das alte Gebäude samt Inventar um 10 000 Fr. Das Angebot wurde einstimmig abgelehnt und beschlossen, auf einem Neubau zu beharren. Nun gelangten die «Alten» an den Regierungsrat, daß der Staat die Käserei kaufe «behufs Vermehrung der ihm gegenwärtig zustehenden Rechte». Das Kapital solle in Aktien umgewandelt werden, wovon der Anstalt ¼ zugesichert würden. Man sprach selbst von einer Petition an den Großen Rat, um den Austritt von Thorberg zu verhindern und um den Neubau zu hintertreiben, denn würde Thorberg nicht der neuen Käserei liefern, wäre deren Bestehen in Frage gestellt.

Thorberg erklärte aber den Austritt, der Staat wollte «seine Rechte nicht vermehren». Die Baubeteiligten der alten Käserei beschlossen, die Besitzung zu liquidieren, die gegenwärtige Gesellschaft aufzulösen und selber eine Genossenschaft zu gründen.

Die neue Organisation, hauptsächlich aus Bauern von Hub bestehend, erwarb an der Steigerung das Gebäude. Getrennt arbeiten fortan die Genossenschaften Krauchthal-Hub (sollte heißen Hub bei Krauchthal) und Krauchthal-Thorberg (sollte heißen Krauchthal und Thorberg).

In Krauchthal hatte man längst mitten im Dorf einen Bauplatz erstanden, auch die Zusicherung, daß Thorberg seine Milch ins Dorf liefern werde, und hat vom Gemeinderat die Baubewilligung erhalten.

Zwei Lieferanten von Hub wollten es Krauchthal verwehren, selber eine Genossenschaft zu haben, die auch ohne Hub marschierte. Sie schlugen gegen die neue Käserei in Krauchthal den Prozeßweg ein. (Ihre Gründe erhellen nicht aus den Protokollen.) Ihre Genossenschaft versprach Unterstützung. Die Sache schien aber doch gewagt, deshalb wurde nach 14 Tagen beschlossen, die beiden sollen 20 % der Prozeßkosten zum voraus bezahlen, und im übrigen behalte man sich das Recht vor, den Prozeß nach Gutdünken fallen zu lassen. Was durch den Prozeß gewonnen wurde? Er verschwindet aus den Akten, daß wir annehmen dürfen, die beiden zanksüchtigen Bauern hätten die aussichtslose Lage erkannt und von weiteren Schritten gelassen.

Die Käserei Hub geht fortan ihren eigenen Weg. 1938 wurde die Frage betreffend Verschmelzung mit Krauchthal diskutiert, führte aber zu keinem Erfolg.

Eines Mannes soll hier in Ehren gedacht sein, der den Hubern treu geblieben ist: Lehrer Friedrich Schneeberger amtete von 1878 bis 1938 als Sekretär.

Während 60 Jahren hat er die Geschicke der «äußern Käserei» durch manche Fährnis und über eine gefährliche Klippe geleitet. Wer macht ihm dies heute nach?

Der Käser

Vor Beginn des Käsens mußte alljährlich ein Käser angestellt werden. Die ersten vier Jahre wurde bloß im Sommer gekäset, somit wurde der Käser auch nur für ein halbes Jahr gedingt. Er erhielt einen Barlohn, davon 1/5 bis ½ eingestellt, d. h. die Besoldung richtete sich nach Zufriedenheit oder besser gesagt, je nachdem die Käse verkauft werden konnten. Zum Lohn gehörte die Wohnung in der Hütte, freie Verpflegung für sich und die Familie. Als aber Käser Christian Fahrni (1852) zwei Kinder mit sich brachte, wurde ihm die Bedingung gestellt, seine Frau hätte die Stelle des Hüttenknechts zu versehen. Einsicht und Verstand siegten aber, und man ließ von dieser harten Bedingung ab. Kamen der Schneider oder andere Handwerksleute auf die Stör, durfte er sie ebenfalls auf Käsereikosten hin verpflegen, für Besuch oder Pflegekind mußte er aber bezahlen. Für ein Pflegekind wurden monatlich 2 Fr. angeschlagen. Zum Lohn gehörten auch die Kässpäne und die Schabe. Während einiger Jahre hatten ihm die Bauern pro 10 Saum gelieferter Milch ein Imi Korn und zwei Pfund Kartoffeln zu entrichten.
Außer Käse mußte er in der Woche ein- bis dreimal Zieger zubereiten und hatte die Milch morgens von 6 bis 7 Uhr und abends von 6 bis 8 Uhr abzunehmen und zu wägen. Ein Käser ließ es geschehen, daß die Lieferanten ihre Milch selber wogen. Da gab der Hüttenmeister den strengen Befehl, «daß sich niemand erfreche, seine Milch selber zu wägen». Schotte, Ankenmilch und Waschwasser hatte er gleichmäßig unter die Lieferanten zu verteilen. Nichtlieferanten durfte er seine Produkte zuhanden der Gesellschaft verkaufen; in den ersten Jahren aber keinen Käse. Preise für den Kleinverkauf im Jahre 1851: ganze Milch per Maß 6 Kreuzer, Ankenmilch, wenn halbfett gekäset 4 Kreuzer, Vorbruchankenmilch 2 Kreuzer, Zieger 3 Kreuzer das Pfund, Anken 20 Kreuzer, Käsmilch 1 Kreuzer die Maß. Als sich herausstellte, daß die Händler Ausschuß machten, durfte Käse verkauft werden, aber nicht weniger als 5 Pfund auf einmal. Fettkäse 3½ Batzen, Halbfettkäse 3 Batzen das Pfund.
Dem Käser wurde zur Pflicht gemacht, das Holz zu sägen und zu spalten. Es war keine Kleinigkeit, neben der Berufsarbeit 16 Klafter Buchenholz zu

zerkleinern; darum wurde ihm später diese Arbeit abgenommen und Sträflingen vom nahen Thorberg übertragen.

Ungereimtes über Käser

Ordnung mußte in der Hütte sein! Bei Käser Sterchi diente als «Jungfrau/Magd» eine lustige Witwe. Durch zwei Anschickungsmänner, Gemeindeschreiber Großenbacher und Gemeinderat Zaugg, wurde der Käser aufgefordert, diese Person innert drei Tagen aus der Hütte zu entfernen. Die Frist verstrich, die berüchtigte Person war immer noch da. Der Käser wurde mehrmals gewarnt, wenn er sich nicht unterziehe, würden alle zu Gebote stehenden Mittel ergriffen, um diese Frau aus der Hütte zu entfernen.
Über Sterchi war auch sonst zu klagen: Er verteile die Käsmilch parteiisch. Einem Freund schöpfte er mit einem besonderen Maß. Wozu er den vielen Käse verbrauche? Sicher nicht nur in der Haushaltung. Es wurde ihm fortan ein Stück zu seinem Gebrauch abgeschnitten. Trotz aller Ermahnungen und Vorsichtsmaßnahmen ging es nicht mehr. Seine Stelle wurde ausgeschrieben.

Bemühungen zur Erzeugung von Qualitätsmilch

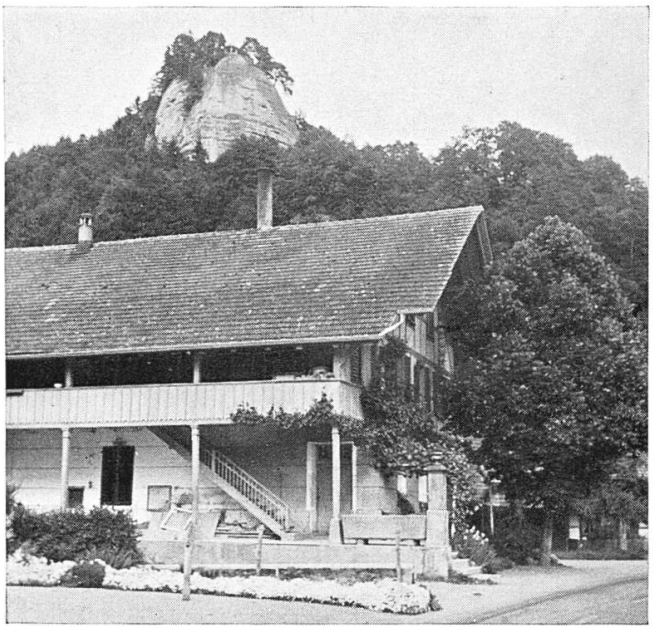
Schon beizeiten erachtete man gute Milch als grundlegenden Faktor für guten Käse. Es seien hier einige Punkte zu deren Erzeugung aus den Jahren 1851 bis 1871 auszugsweise angeführt:
Es wurde zunächst von der Käsereigenossenschaft Hofern bei Heimiswil leihweise eine sogenannte Milchprobe angeschafft (vermutlich eine Milchwaage), dazu gehörte für jeden Lieferanten ein mäßiger Hafen.
Exakte Innehaltung der Milchablieferungszeiten, besonders bei heißer Witterung.
Reinlichkeit mit Milch und Milchgeschirr. Die Milch nicht stehen lassen, sondern so rasch wie möglich von der Kuh in die Käserei.
Wer den Kühen einen Trank oder sonstige Arznei gibt, soll die Milch in den nächsten Tagen nicht abliefern.
Im Jahre 1853 wurde angeordnet, alle Kühe durch den Käser und Gemeindepräsidenten (wohl der Hüttengemeindepräsident) untersuchen zu lassen.

Als fehlerhafter Käse fabriziert worden war, fahndete man nach der schlechten Milch; der Lieferant durfte die Milch auf unbestimmte Zeit nicht mehr abgeben.
Nach Notdurft wurde sämtlichen Lieferanten das Milchgeschirr untersucht, die Milch zur Untersuchung dem Apotheker Müller in Bern (wohl dem Großvater von Elisabeth Müller) geschickt; eine «Müllersche Probe» wurde gekauft.
Ein Lieferant rühmte sich, er habe bis dahin für über 100 Fr. Anken verkauft. Seine Milch soll durch die Fecker untersucht werden.
Das Füttern von Obst wirkte sich nachteilig auf die Käsefabrikation aus. Es darf im übrigen keine Milch gebracht werden, wenn den Kühen Kartoffeln (wohl rohe) gefüttert worden waren.

Organisation

Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen hatte man mit dem Käse- und Ankenverkauf seine liebe Not, daß schon in der Hüttengemeinde vom Februar 1851 vom Vorsitzenden, Verwalter Kißling, der Antrag gestellt wurde, die Milch einem Käser zu verkaufen. Die Ausschreibung erfolgte im Amtsblatt und im Emmentaler Wochenblatt. An Interessenten fehlte es nicht, aber keiner wollte für den Saum 11 Fr. bezahlen, trotzdem jeder bei der Vorstellung eine «Erfrischung» zu 3 Batzen erhielt. So blieb man beim alten System und stellte Christian Häfliger, den Küher auf dem Krauchthalberg, als Lohnkäser an. Das Ausschauhalten nach Käshändlern, der Handel und die Kritik der Mitgenossen verleidete dem Komitee aber dermaßen, daß man nächstes Jahr wieder einen Anlauf machte, einen Milchkäufer zu finden. Die Nachfrage war minim, und der einzige Interessent erschien nicht einmal zur Besichtigung. 1872 stellten sich 12 Bewerber ein. Käser Bieri von Schangnau und Samuel Blaser von Langnau konnten die Milch erwerben, zahlten 34 Fr. für den Saum oder 34 Rappen für das vierpfündige Maß. Der seit 11 Jahren amtende Käser Samuel Wüthrich vom Trub wurde entlassen.
Während fünf Jahren versah Sekretär Eicher den Posten eines Hüttenschreibers gewissenhaft; dafür erhielt er jährlich 20 Franken. Ob man gefunden hat, der Schulmeister beziehe «sowieso zu viel Lohn», geht aus den Protokollen nicht hervor; auf alle Fälle wurde die Verwaltung «vereinfacht»: Eicher als Schreiber entlassen und das Amt dem Hüttenmeister übertragen. Dieser erhielt hiefür 35 Franken. Da sich aber dieser «Dreh» nicht bewährte,

Die 1. Käserei Krauchthal



Die 2. Käserei

Die neue Käserei Krauchthal

die Arbeit für einen Schreibungewandten zu schwierig war, beantragte schon nach einem Jahr der eben zum Hüttenmeister gewählte Verwalter Kißling, doch wieder einen Schreiber anzustellen, er wolle ihn mit seinem Honorar entlöhnen. Nun wurde Lehrer Simon von Krauchthal gewählt. Er besorgte das Amt von 1854 bis 1878.
In die erste Zeit unserer Käserei fällt auch die Einführung des neuen Geldes (1850). Statt mit Kronen, Batzen und Kreuzern zahlte und rechnete man jetzt mit Franken und Rappen. Lange Zeit hatten Kassier und Sekretär Mühe, sich der neuen Mode zu fügen. Es war schwierig, die Kronen in die neue Währung umzurechnen. Ebenfalls die Hohlmaße wurden geändert. Statt Saum und Maß galten nun Liter. Noch bis 1959 wurde die pro 100 Liter abzugebende Steuer der Bauern für Instandhaltung der Käserei als Saumgeld bezeichnet.

Mißbeliebiges mit einem Mitglied

Wie sorgfältig man den Milchfälschern zu Leibe rückte, mag bloß ein einziger Fall, der sich vor mehr als hundert Jahren zutrug, darlegen.
Am 29. April 1855 wurde Niklaus Glauser vom Hunsperg aufgefordert, am 4. Mai vor dem Komitee zu erscheinen, daß er für unregelmäßige und schlechte Milchlieferung Schadenersatz von 150 Fr. verspreche; dadurch würde er nicht ausgeschlossen.
Glauser gab keine bestimmte Erklärung ab: Die Gesellschaft möge tun, was sie für gut finde.
Drei Tage später neue Besprechung innerhalb des Komitees: Glauser habe letzten Winter im Tag oft nur einmal die Milch gebracht. Mehrere arme Leute wollen nicht mehr von seiner Milch, sie sei so dünn. Käser und Milchfecker haben sie untersucht und fanden, seine Milch habe am wenigsten Nidle, die «Milchprobe» sei darin gesunken. Einmal sei seine Milch so wässerig gewesen, daß man sie schon durch Kosten erkannt habe. Zwei Unparteiische mußten bei ihm melken. Diese stellten fest, daß die Milch wegen gefütterter Runkelrüben zweimal schlecht, einmal gut war. Glauser ist auszuschließen.
Glauser reichte durch einen Fürsprecher gegen diesen Beschluß Klage ein; ein Prozeß nahm seinen Anfang. Nun zog auch die Gesellschaft einen Anwalt bei. Am 15. März 1856 wurde folgender schiedsrichterliche Spruch gefällt: Glauser bleibt dauernd aus der Käsereigesellschaft ausgeschlossen; er hat eine Entschädigung von 150 Fr. zu leisten.

Die neue Käserei von 1884

Wie bereits angeführt, spaltete sich die alte Gesellschaft in deren zwei. Wir beschäftigen uns nunmehr mit der neuen, Krauchthal-Thorberg. Diese hatte zu Beginn große Arbeit vorstehend. Doch mit einsichtigen Männern an der Spitze ging das Werk rüstig voran. Es waren dies Gottlieb Vogt, Ey, Präsident, Johann Kindler, Ey, Kassier, Verwalter Minder, Sekretär.

Die ersten Baubeteiligten waren:

Thorberg	10 Aktien
Johann Kindler	4 Aktien
Jb. Minder(als Wirtshausbesitzer)	4 Aktien
Gottlieb Vogt	5 Aktien
Johann Zwygart	4 Aktien
Niklaus Lehmann	2 Aktien
Bend. Badertscher, Metzger	1 Aktie
Peter Zwygart, Sandhole	2 Aktien
Jakob Witschi, Lehrer	2 Aktien
Joseph Zwygart	4 Aktien
Fritz Stalder, Ey	2 Aktien
Wwe. Zwygart, Ziegelhaus	4 Aktien
Jakob Moser, Buch	1 Aktie
Jakob Dällenbach, Buch	1 Aktie
Johann Huber, Buch	1 Aktie
Jakob Maurhofer, Wagner	1 Aktie
	48 Aktien

Die Gesellschaft war gegründet, Kapital vorhanden, zeichneten doch die genannten Mitglieder 48 Aktien zu 400 Fr. = 19 200 Fr. Im übrigen fanden sich auch leicht Geldgeber. Jakob Glauser, Mötschwil, offerierte 15 000 Fr. zu 4¼ %, Verwalter Minder lieh 5000 Fr. Bei der Abfassung der Statuten stand Gutsbesitzer Jakob Bracher (1836—1884) von Grafenscheuren zur Seite. Der Regierungsstatthalter bemerkte zu den Statuten bloß, statt «Aktie» «Anteilschein» einzusetzen, da sonst die Gesellschaft eine Aktiengesellschaft und nicht eine Genossenschaft wäre.

Sofort tat man die Augen auf und schaute sich neue Käsereien an, u. a. die auf der Rütti; Leuzigen hat unsern Mannen aber dermaßen gefallen, daß sie sich diese als Muster nahmen. Auf Anraten von Amtsrichter Schwab in Leu-

zigen traten sie mit Zimmermeister Hottenberg in Arch in Verbindung. Schon nach sechs Wochen, am 12. April 1884, lagen Pläne und Voranschlag vor. Die Arbeiten wurden zur Konkurrenz ausgeschrieben. Es erhielten die

Maurer- u. Zementarbeiten:	Baumeister Mühlethaler in Alchenflüh; er hatte 500 Fr. billiger devisiert als der ortsansäßige Steinhauermeister Althaus
Feuereinrichtungen:	derselbe
Zimmerarbeiten:	Jakob Maurhofer, Krauchthal
Schreinerarbeiten:	Thorberg und Schreiner Bieri, Krauchthal, je die Hälfte
Erdarbeiten:	Thorberg im Taglohn; pro Arbeiter Fr. 1.20, für den Aufseher Fr. 3.— pro Tag
Schmiedearbeiten:	Schmied Schöni, Krauchthal
Spenglerarbeiten:	Jakob Pfeiffer, Krauchthal
Materialbeschaffung:	
Tuff für die Fundamente:	aus Toffen
Bausteine (Sandsteine):	aus beiden Gruben in der Umgebung von Krauchthal; 1/5 liefert Thorberg aus seiner Grube, 4/5 aus der Kreuzfluhgrube

Trämelpreise per Schweizer Kubikschuh: I. Qualität —.62, II. Qualität —.55

Das Bauprogramm sah vor:	Maurerarbeiten fertig bis 14. Juni; für jeden Tag Verspätung Fr. 20.— Konventionalstrafe
Ofenarbeiten für Einmauerung der Kessi:	15. Oktober; für jeden Tag Verspätung Fr. 50.— Abzug

Das forsche Bauprogramm erlitt einen unbeliebigen Zwischenfall: Bei Vergabe der Maurerarbeiten wurde Johann Althaus in Krauchthal übergangen, obschon er sich bereit erklärte, wenn nötig die fraglichen 500 Fr. zurückzugehen. Mit 11 gegen 13 Stimmen erlag der hiesige Handwerker. Um auch «etwas für die Käserei zu tun», kündigte er der Gesellschaft am 7. Mai 1884 den «Zug»[10] an. Das war eine so einschneidende Maßnahme, daß die begonnenen Arbeiten sofort eingestellt werden mußten.

Der Bauplatz war seinerzeit von acht Baubeteiligten von Frau Witwe Zwygart-Althaus im Ziegelhaus erworben worden. Ihr jüngster Sohn Friedrich Zwygart war zum Vorkauf eher berechtigt als sein Vetter Althaus. Er wollte sich eine eventuelle Entschädigungssumme nicht entgehen lassen. Darum kündigte er einen Tag später der Käsereigesellschaft ebenfalls an, daß er vom Vorkaufsrecht Gebrauch machen werde.

Die Gesellschaft sicherte Zwygart vertraglich sofort 1000 Fr. zu, wenn er ihr

sein Recht verkaufe. Damit war dieser einverstanden. Althaus wollte aber nicht Geld, sondern die Verunmöglichung des Baues, und zog den Handel vor Gericht. Er bestritt sogar seinem Cousin das Vorkaufsrecht. Das Obergericht wies Althaus ab, denn der Bauplatz sei nicht von der Gesellschaft, sondern von acht Contrahenten gekauft worden, und damals habe die Käsereigesellschaft, der er das Recht streitig mache, noch gar nicht bestanden. Er wurde zu sämtlichen Kosten verurteilt.

Durch diesen Entscheid konnte auch der Vertrag mit Friedr. Zwygart ungültig erklärt werden.

Am 21. Mai 1885 wurde beschlossen, den Bauplatz von den acht Käufern zu erwerben.

Bis zur Erledigung hatten die Bauarbeiten zu ruhen. Es war nicht mehr möglich, das Bauprogramm innezuhalten und zu Beginn des Winters 1884 mit Käsen anzufangen. Man suchte eine provisorische Lösung und fand Gelegenheit zum Käsen im Küherstöckli bei der untern Thorbergscheune. Im September begann dort Käser Stalder von der Lempenmatt (Weier i. E.) gegen 1000 Fr. Jahreslohn seine Arbeit. Von der Einrichtung einer Heizung in dem als Käsespeicher zu verwendenden hintersten Stall in der Scheune sah man nach eingeholtem Rat ab.

Gegen Ende des Winters 1884/85 war die Bahn zum Weiterbau wieder frei. Jeder Teilhaber hatte pro Anteilschein 230 Kubikschuh Bausteine zu führen; das Grien holte man in der Grube auf der Lutzeren. Das Wasser erhielt man vom Staat aus der Bannholzquelle. Da die Finanzdirektion das Bannholz im Jahr 1897 verkaufen wollte, kam die Gesellschaft wegen dieses Brunnens in Verlegenheit. Beauftragte mußten mit dem Staat unterhandeln und 800 bis 1000 Fr. bieten. Unterweilen änderte der Staat aber seine Idee, und der Pachtvertrag für 15 Minutenliter blieb in Kraft.

Den Bauarbeitern stellte die Gesellschaft pro Woche ein Fäßchen Bier zur Verfügung; der Baumeister durfte aber betrunkene und störrische Arbeiter auf dem Bauplatz nicht dulden. Im übrigen war das Heimtragen von Feierabendbündeln (Abholz) untersagt.

Ende Mai 1885 war der Bau soweit gediehen, daß Aufrichte gehalten werden konnte. Thorberg hatte dazu einen Zentner Mehl zu verbacken, den Käse lieferte die Gesellschaft.

Zu Beginn des Winters 1885 konnte die neue Käserei mit einem Jahr Verspätung bezogen werden. Nach kurzer Zeit bemerkten die bis jetzt noch zurückhaltenden Bauern, daß die Milch durch Käsefabrikation am meisten galt. Es meldeten sich in rascher Folge neue Lieferanten. Diese hatten vorerst An-

teilscheine zu erwerben, aber nach und nach fanden auch Gastlieferanten willkommene Aufnahme. Einige, die bis jetzt ihre Milch noch nach Hub brachten, traten ihrer «geographischen Lage wegen» in die hiesige Genossenschaft ein. Anderseits stellte Verwalter Keller von Thorberg den Antrag, daß ihm gestattet werde, die Milch von einem der oberen Höfe in die alte oder die neue Hütte zu liefern.

Milchverkauf

Als man schon einen neuen Käser gedingt hatte, fiel aus der Mitte der Hüttengemeinde der Antrag, die Milch wieder zu verkaufen. Weil man gemerkt hatte, wie man bis jetzt mit dem Milchverkauf ein besseres Geschäft machte als genossenschaftlich zu käsen, siegte dieser Gedanke. Die Milch wurde im Emmentaler Blatt und in der Milchzeitung zum Verkauf ausgeschrieben. 13 Interessenten erschienen am 4.1.1886 vor der Versammlung. Endlich siegten Friedr. und Christian Stettler (Friedr. war Käser in Worb), indem sie das Angebot machten, 19 Rp. für die Wintermilch und 22½ Rp. für die Sommermilch zu bezahlen (per 2 Liter). Die Käufer leisteten 15 000 Fr. Kaution.

Im folgenden Herbst wollten die Brüder Stettler den Neukauf nicht mehr zu den gestellten Bedingungen tätigen; darum Ausschreiben! Alexander Wüthrich, Rothacker bei Aarburg, gewann das Rennen, indem er 20 / 22½ Rp. offerierte. Wegen Ablauf des Vertrages wurde die Milch auf Winter 1887/88 neu ausgeschrieben. Als Käufer wurde Johann Fankhauser, Käser in Oberönz, erkoren.

Es scheint, daß die Käser gut gearbeitet hatten, sodaß der Witwe Minder, die um eine Abschlagszahlung von 1500 Fr. ersucht hatte, gleich die ganze Schuld von 5000 Fr. zurückerstattet werden konnte.

Zur Amortisation der noch bestehenden Bauschuld wurden per Saum gelieferter Milch 30 Rp. bezogen, von Nichtmitgliedern 50 Rp. Käser Fankhauser hatte auch die Milch von Hub gekauft. Mit Bewilligung der Krauchthaler durfte er sie auch in ihrer Hütte verarbeiten.

Fankhauser scheint ein tüchtiger und treuer Käser gewesen zu sein. Unregelmäßigkeiten ging er sachte, aber zielbewußt nach. Aus der Fülle nur ein Beispiel: Ein Bauer fütterte seine Kühe mit Suppe und brachte die Milch in die Käserei. Fankhauser redete darauf mit dessen Frau; «sie sei ihm jedoch grob und unanständig begegnet». Der Käser hatte den Vorstand im Rücken, sodaß

die Frau einen scharfen Verweis erhielt. Die Frau leistete dem Käser für ihre getanen Äußerungen Abbitte.
Nach einem andern von beiden Seiten sauber und ritterlich geführten Span mit einem Lieferanten wurde die strikte Weisung erteilt, Sommers über kein anderes Futter als Gras, Kochsalz, trockenes Krüsch und im Notfall Dürrfutter zu verabreichen. Das war im Frühling 1892, nachdem der Frühling 1891 in der Vegetation sehr stark zurückgeblieben war, daß Ende April die Bühnen «sehr lichte Augenblicke» zeigten. Das Jahr 1893 war für die Landwirtschaft kritisch; noch Ende Mai wurden dem Grünfutter Kartoffeln beigemengt. Dies wurde ab sofort verboten; bei eventuell eintretenden schlechten Verhältnissen sei auch gebrochenes Getreide und Mais gestattet.
Fankhauser hatte den Zug der Zeit erfaßt. Anstatt den Ankenkübel weiter von Hand zu drehen, ließ er auf eigene Kosten eine «Wasseranke» einrichten. Die Gesellschaft schloß mit Wagner Johann Niklaus einen Vertrag ab zur Benutzung seiner Wasserhochdruckleitung, die Turbine dazu zu betreiben.
Gesundheitshalber trat Fankhauser auf Sommer 1897 nach zehnjähriger Tätigkeit zurück. Der noch laufende Vertrag wurde auf Vater und Sohn Hofer übertragen. Nach vier Jahren kam der Handel nicht mehr zustande, darum Ausschreibung. Von den 12 erschienenen Interessenten wurde am 18. Oktober 1901 mit den Brüdern Schmutz gehandelt, Fritz, geboren 1866, Käser auf dem Ferenberg bei Bolligen, und Ernst, geboren 1871, Käser in Dieterswald. (Fritz Schmutz hatte die Milch von Hub schon seit 1896 gekauft.) Sie bezahlten 24 resp. 27 Rp. per 2 Liter. Ernst Schmutz zog bald als Käser von Dieterswald ins Dorf hinunter. Sein Bruder übernahm mit ihm bloß den Milchkauf; er zog sich 1902 als Milchkäufer zurück.

Die Zeit von Käser Schmutz

Mit dem Entschluß, Ernst Schmutz die Milch zu verkaufen, tat die Gesellschaft den bis jetzt glücklichsten Schritt. Es brach wohl mit ihm ein gewaltiger Aufstieg der Landwirtschaft an, parallel der Wissenschaft, der Technik und dem Handel. Das Gesicht der Welt wurde weitgehend geändert. Der Bauernstand begann sich zu lösen von den Fesseln kleinlicher Gebundenheit, die Welt stand ihm offen. Auch in Krauchthal begannen sich die Bauern zu erholen. Käser Ernst Schmutz stand ihnen durch sein Wesen und Wirken zur Seite; er stand ihnen aber auch bei, als böse Zeiten zu ertragen waren. Auf

gegenseitigem Verstehen und Achten hat sich ein selten erlebtes Vertrauensverhältnis zwischen Bauer und Käser herangebildet.
Ernst Schmutz wurde am 29. November 1871 als Käserssohn in Enggistein bei Worb geboren. Im Kreise von fünf Brüdern erlebte er dort eine glückliche Jugendzeit. Der Vater erzog seine Buben zu tüchtigen und unternehmungsfreudigen Männern; alle ergriffen seinen Beruf.
In der Gemeinde Krauchthal erkannte man bald die Qualitäten von Ernst Schmutz und wählte ihn an verantwortungsvolle Posten. Manchem Mitbürger war er väterlicher Freund und Berater.

Verkehr mit den Lieferanten

Vor allem war es die warme Menschlichkeit, die selbst aus den dürren Protokollen herausleuchtet, welche Schmutz die Achtung aller verschaffte. Entdeckte er eine Unregelmäßigkeit in der Milchlieferung, stellte er die Betreffenden zur Rede und erledigte mit ihnen die Angelegenheit; anderseits mußte er wohl darüber den Vorstand benachrichtigen. Weil er in manche Not sah, trat er für ein mildes Urteil ein.
Es war ihm daran gelegen, Qualitätskäse zu erzeugen; aber nicht nur aus Egoismus; das Schicksal seiner Dorfgenossen war ihm ebenso am Herzen gelegen. Durch Ermahnungen zur Sauberhaltung von Stall und Milchgeschirr, Pflege der Tiere, zweckentsprechende Futtergewinnung, Instruktion der Melker durch Tierarzt, Käsereinspektor oder durch ihn trat er für sie alle ein. Er warnte vor Verfütterung ungeeigneter Mittel (Rübenschnitzel), Beimischung von Kunstdünger in die Jauche. Er regte an, den Lieferanten, bezw. den Melkern Fleißkarten auf Grund eines Punktierungssystems zu übergeben. Er offerierte im Jahr 1930 ¼ Rp. mehr, wenn die Gesellschaft drei Wagen Düngkalk kaufe.
Den Milchpreis hat Ernst Schmutz der allgemeinen Lage angepaßt. Wohl wurde manchmal zäh um einen Viertelrappen gemärtet; hinwiederum bot er aus eigenen Stücken mehr, als der Antrag der Genossenschaft lautete. Schmutz wollte nicht nur leben, er wollte auch leben lassen.
1937 begannen die Auseinandersetzungen betr. Silomilch. Es zeigte sich, daß seine Behauptung richtig war, denn man einigte sich, Silomilch nicht zum Käsen zu verwenden.
Obschon es nicht direkt in den Rahmen dieser Darlegung paßt, sei doch vermerkt, daß Ernst Schmutz die Hub-Milch seit 1903 gekauft hat. Als er 25

Jahre Milchkäufer in Hub war, wurde er gebührend gefeiert. Irgend ein Dorfpoet verbrach den Vers: «Üse Chäser Schmutz isch e gäbige Mutz.» Wohl nicht absolut geistreich, doch mag er dem ehrlichen Gefühl der Bauern ihrem Käser gegenüber Ausdruck geben.

Die Technik zieht in die Käserei ein

Während seines Wirkens zog die Technik auch ins Dorf, in die Käserei. 1903 baute der Käser auf eigene Kosten ein Transmissions- und Rührwerk ein. Was bis jetzt Menschenhände getan, besorgte die Wasserkraft. Darum mußte von Zeit zu Zeit das Wasserreservoir im Banziloch (Weiher) in Gemeinschaft mit dem Besitzer gereinigt werden, damit der Turbine genügend Wasser zugeführt werden konnte. 1904 installierte die Gesellschaft in der Hütte das elektrische Licht.

1907 baute die Einwohnergemeinde die erste Hydrantenanlage. Aus «gewichtigen Gründen» ließ die Käsereigesellschaft aber den Pachtvertrag mit dem Staat für das Wasser aus der Bannholzquelle wenigstens noch für ein Jahr bestehen.

1908 wurde der Brunnen an die Hochdruckleitung der Gemeinde angeschlossen.

1910 erstellte die Firma Ott ein neues Feuerwerk mit Kessi. Schmutz fabrizierte jetzt in seinem Doppelmulchen ganz große Laibe. Sie wogen vor dem ersten Krieg Sommer wie Winter 80 bis 130 kg. Das ergab Jahresmengen von 50 000 bis 56 000 kg bei rund 540 Laiben, eine schwere Aufgabe und eine schwere Verantwortung!

1911 wünschte Schmutz eine Anlage zum Zentrifugieren der Sirte. Wann dieselbe angeschafft worden ist, ist nicht ersichtlich.

1914 richtete die Firma Baumann, Thun, im Käsespeicher eine Warmwasserheizung ein.

1916 wurde die Fassade für 1200 Fr. durch Gebrüder Moser, Oberburg, erneuert.

1921 Erweiterung der Wasserversorgung. Ein neues kleines Kessi wurde angeschafft und der Firma Ott gestattet, eine Dampfanlage zum Ausprobieren einzurichten.

(Wie Käser Schmutz nicht blindlings dem Neuen traute, zeigt die Angelegenheit mit der Dampfanlage. Ob er mit ihr zufrieden sei? Antwort: Unter keinen Umständen möchte er sie behalten, sie sei zu klein, brauche zuviel Brenn-

material, er wolle lieber wieder einen Feuerwagen — oder aber die Gesellschaft schreite gerade zur Einrichtung einer Dampfkäserei.)
1922 wurden in Mattstetten, Jegenstorf, Niederösch und Graßwil Dampfanlagen besichtigt. Ott machte einen Devis von 8000 Fr. Schmutz wurde von einem Mitglied gefragt, ob er eine Dampfanlage direkt verlange. Dieser antwortete, er verlange ja gar keine, aber kommen müsse sie doch!
Die Aktionäre beschlossen: Neue Dampfanlage, neue Pumpe, neuer Käspressel, neuer Transporteur. Nach langem Feilschen einigte man sich mit Ott auf 9800 Fr.
Da manchmal zu wenig Wasser im Weiher war, konnte oft nicht gebuttert werden; deshalb wurde ein Elektromotor gekauft.
1934 neuer Kühlschrank, neue Milchwaage.
1935 neue Zentrifuge. Die Schotte wird nicht mehr mit Känel, sondern durch eine Röhre in die Bütte geleitet.
Auf Antrag des Landfrauenvereins schaffte man eine Konservenschließmaschine an.

30 Jahre Milchkäufer bis Verkauf an Käser Röthlisberger

Als Ernst Schmutz dreißig Jahre hier gewirkt hatte, wurde ihm zu Ehren am 10. Dezember 1932 ein frohes Fest bereitet. Die Firma Bürki & Cie., Käseexport, Burgdorf, berichtete u. a., daß er ihr während dieser Zeit 70 Wagen Käse geliefert habe.
Als der verdiente Mann 1938 gestorben war, blieb die Gesellschaft seiner Familie treu und verkaufte die Milch vorerst an Witwe und Tochter. 1943 zog sich als letzte Frau Anna Scheidegger-Schmutz mit schlichten Dankesworten für 42jährige Zusammenarbeit vom Vertrag zurück.
Dann kaufte ihr bisheriger Lohnkäser, Paul Röthlisberger, geb. 1905, die Milch. Bei bester Zufriedenheit der Lieferanten arbeitete er bis 1960. Nun ist sein Sohn Peter, geb. 1931, an seine Stelle getreten.

Käser und Präsident

Es sei noch mit einem Wort der Zusammenarbeit zwischen Käser Schmutz und dem Präsidenten Peter Zwygart, Sandhole, gedacht. Daß Schmutz nicht nur sein Auskommen, sondern auch Befriedigung an seiner Arbeit fand und

allgemeines Ansehen genoß, ist den stets guten Beziehungen mit der Gesellschaft und dem Vorstand, und zum guten Teil dem Präsidenten zuzuschreiben.
Peter Zwygart, geb. 1873, wurde 1896 als Kassier und Vizepräsident in den Vorstand gewählt. 1911 bis 1935 führte er den Vorsitz. Er und der Käser bildeten ein glückliches «Team». Als Peter Zwygart aus Gesundheitsrücksichten nach fast 40jähriger Arbeit zurücktrat, wurde er gebührend gefeiert. Ende April 1936 ist Sandhole-Peter verschieden.

Die neue Käserei von 1959

Weil im bisherigen Gebäude allmählich große Reparaturen fällig wurden, befaßte man sich während Monaten und Jahren mit einem Neubau. Bauernsame, Architekt Willen, Signau, und Bauleute haben all ihr Wissen und Können eingesetzt, um im Dorf nicht bloß eine praktische, sondern auch eine schöne Käserei zu errichten. Durch ihr äußeres Gewand dokumentiert sie währschaftes, gesundes Berner Bauerntum. Wohltuend fällt auf, mit welcher Liebe und welchem Sinn für Harmonie und Anpassung an die traditionelle behäbige Art des Emmentaler Bauernhauses gebaut wurde. Ganz anders als die Käserei von 1884, die als Kind ihrer Zeit nur im Hinblick auf Zweckmäßigkeit errichtet worden war. Nun blickt das neue Gebäude mit seinem hellen Verputz, seinen roten Fensterladen, den schwarz-roten Bügen und dem Rundbogen freundlich ins Dorf.
Das Arbeiten in der neuen Käserei möge stetsfort ersprießlich sein, das gute Einvernehmen mit dem Käser und Käufer möge weiterbestehen zum Wohle der Käsereigesellschaft Krauchthal-Thorberg, zum Wohle des Bauernstandes, zum Wohle unseres lieben Bernerlandes!

Hüttenmeister (Präsident)

1848—1849	Joseph Niklaus, Krauchthal
1849—1850	Peter Klötzli, Pächter auf der Thorbergalp
1850—1851	Peter Zwygart, beir Sandhole in Krauchthal
1851—1856	Rudolf Kißling, Verwalter auf dem Thorberg
1856—1859	Chr. Gosteli, Hub
1859—1860	Verwalter Matti auf dem Thorberg
1860—1862	Verwalter Hügli auf dem Thorberg
1862—1864	Niklaus Huber, Krauchthal
1864—1866	Chr. Gosteli, Hub
1866—1867	Johann Althaus, Krauchthal
1867—1868	Verwalter Gräub auf dem Thorberg
1868—1869	Johann Wyß, Krauchthal
1869—1870	Johann Gosteli, Hub
1870—1871	Johann Wyß, Krauchthal
1871—1877	Bend. Barthlome, Neuhaus
1877—1878	Verwalter Minder auf dem Thorberg
1878	Johann Stämpfli, Krauchthal
1878—1880	Ludw. Weinmann, Krauchthal
1880—1881	Gottl. Vogt, Ey
1881—1882	Peter Egli, Krauchthal
1882—1884	Joh. Ulr. Huber, Krauchthal
1884—1896	Gottl. Vogt, Ey
1896—1901	Verwalter Schaad auf dem Thorberg
1901—1904	Joseph Zwygart, Krauchthal
1904—1910	Fritz Wyß, Krauchthal
1910—1935	Peter Zwygart, Sandhole
1935—1955	Albert Vogt, Ey
1955—	Alfred Richard, Krauchthal

Hüttenschreiber (Sekretär)

1848—1853	Johannes Eicher, Schullehrer zu Hub
1854—1878	Johann Simon, Lehrer, Krauchthal
1878—1884	Friedr. Schneeberger, Lehrer, Krauchthal
1884—1885	Verwalter Minder, Thorberg
1885—1892	J. Grädel, Buchhalter auf dem Thorberg
1892	L. Weinmann, Krauchthal
1892—1921	Carl Weinmann, Bäcker in Krauchthal
1921—1942	Eduard Zwygart, Krauchthal
1942—	Fritz Glauser, Krauchthal

Milchkäufer

1872	Peter Bieri von Schangnau und Samuel Blaser von Langnau
1873—1884	Peter Bieri von Schangnau
1886	Fr. und Chr. Stettler von Worb
1886—1887	Alex. Wüthrich, Rothacker, Aarburg
1887—1897	J. Fankhauser, von Oberönz
1897—1901	Chr. Hofer und Vater
1901—1903	Fritz und Ernst Schmutz von Ferenberg und Dieterswald
1903—1938	Ernst Schmutz von Dieterswald
1938—1943	Witwe Schmutz
1943—1960	Paul Röthlisberger
1960—	Peter Röthlisberger

Lohnkäser

Jahr	Name	ordentlicher Lohn	dazu im Fall der Zufriedenheit	wirklich ausbezahlt	
1848	Bütikofer	40 Kronen	35 Kronen	75 Kronen	für Sommer
1849	»	40 Kronen	35 Kronen	75 Kronen	
1850	Johann Strahm	175 Fr.		175 Fr.	
1851	C. Häfliger, Dieterswald	200 Fr.		200 Fr.	
1852	»	200 Fr.		450 Fr.	
1853	Chr. Fahrni	380 Fr.	70 Fr.	535.71 Fr.	
1854	»	140 Kronen	10 Kronen	535.71 Fr.	
1855	»	140 Kronen	10 Kronen	535.71 Fr.	
1856	»	500 Fr.	35.71 Fr.	535 Fr.	
1857	»	500 Fr.	35 Fr.	571.43 Fr.	
1858	Chr. Sterchi, Grünenmatt	60 Kronen	40 Kronen	500 Fr.	
1859	»	160 Kronen		400 Fr.	
1860	»			800 Fr.	
1861	Jb. Schenk vom Eggiwil	400 Fr.	200 Fr.	600 Fr.	
1862	Sam. Wüthrich, Seeberg	500 Fr.	300 Fr.	800 Fr.	
1863	»	600 Fr.	200 Fr.	800 Fr.	
1864	»	600 Fr.	200 Fr.	800 Fr.	
1865	»	600 Fr.	200 Fr.	800 Fr.	
1866	»	600 Fr.	200 Fr.	800 Fr.	
1867	»	600 Fr.	200 Fr.	800 Fr.	
1868	»	600 Fr.	200 Fr.	800 Fr.	
1869/72					

Ab Herbst 1872 Milch verkauft bis 1883

1884	Jb. Stalder, Lempenmatt	700 Fr.	300 Fr.	
1885	»	800 Fr.	200 Fr.	
1886	Jb. Christen, Biglen	550 Fr.	200 Fr.	

Ab Frühling 1886 Milch verkauft

Käsekäufer (die Hauptkäufer hervorgehoben)

1848 *Johann Beer*, Münsingen

1851 *Oberstlieut. Hirsbrunner*, Sumiswald

1852 *Gebr. Sommer*, Häusernmoos (heute in Langenthal)
Hch. Stünzi, Horgen

1853 Gebr. Sommer

1854 *Joh. Lehmann* (heute Lemann & Co.), Langnau

1855 Joh. Sommer

1856 *Gebr. Maurhofer*, Trubschachen

1857 *Lehmann*

1858 *Lehmann*
Burkhalter & Wüthrich, Blaumatt (Oktoberkäse)

1859 *Gebr. Boßhardt*, Wollishofen
Wälchli, Stettlen (Magerkäse)

1860 *Boßhardt*, Wollishofen
Zimmermann, Bern (Mager- und Oktoberkäse)
Sieber, Burgdorf

1861 *L. Grieb* (heute Milka Käse AG), Burgdorf
Streit, Steffisburg
Sieber, Burgdorf
Wälchli, Stettlen
Zimmermann, Bern
Grimm, Bern

1862 *Wälchli*, Stettlen
Grimm, Bern (Magerkäse)
Zimmermann, Bern (Oktoberkäse)

1863 *Wälchli*, Bern

1864 *Wälchli*, Bern
Wytherich, Oberburg (Oktoberkäse)
Lüthi & Leuenberger (heute Lüthi & Moser), Langnau (Magerkäse)

1865 *Wälchli*, Bern
Widmer, Münchringen (Ausschußkäse)

1866 *Wälchli,* Bern
Lüthi & Leuenberger, Langnau (Magerkäse)

1867 *Wälchli,* Bern
Lüthi & Leuenberger, Langnau (Magerkäse)

1868 *Wälchli,* Bern
Friedr. Stegmann, Heimberg (Magerkäse)

1869 *Fehr & Comp.* (heute G. Roth & Co. AG), Burgdorf
Friedr. Stegmann, Heimberg (Mager- und Ausschußkäse)
Wälchli, Bern

1870 *Fehr & Comp.,* Burgdorf
Stegmann, Heimberg (Mager- und Ausschußkäse)
Wälchli, Bern

1871 *L. Grieb,* Burgdorf
Stegmann, Heimberg (Mager- und Halbfettkäse)
Wälchli, Bern (Oktoberkäse)

1872 *L. Grieb,* Burgdorf
J. Gfeller, Ostermundigen (Oktoberkäse)
Stegmann, Heimberg (Magerkäse)
A. Wälchli, Bern

1884 *L. Grieb,* Burgdorf

1885 *Lenz & Bigler,* Biglen
Gerber & Cie. (heute Gerber & Co. AG), Thun
L. Grieb, Burgdorf

1886 Stettler, Worb

Ab Frühling 1886 hat die Käsereigenossenschaft die Milch stets verkauft und nicht mehr auf eigene Kosten verarbeitet. Deshalb ist auch kein Käufer des Mulchens, d. h. der Käse, im Protokoll mehr festzustellen. Doch konnte noch das Folgende herausgebracht werden:

1892 Roth-Fehr & Co., Burgdorf (Winterkäse)

1910/13 *Roth-Fehr & Co.,* Burgdorf

1914/38 *S. Bürki & Co. AG* (heute Milka Käse AG), Burgdorf

Ab 1938 *Geiser & Schmutz AG,* Aarwangen

Milchpreise in Rappen per Kilogramm

	Sommer	Winter		Sommer	Winter
1886/87	11¼	9½	1921/22	34, 28	19½
1887/88	11¼	10½	1922/23	22½	25
1888/89	12	10½	1923/24	26½	26¾
1889/90	11¾	12½	1924/25	20	21
1890/91	13¾	12½	1925/26		
1891/92	13¾	10½	1926/27		
1892/93	12	10½	1927/28	24	24
1893/94	12½	14	1928/29	24	24¼
1894/95	14½	11½	1929/30	22	22
1895/96	12¾		1930/31	20	21
1896/97			1931/32	21, 22	19
1897/98			1932/33	18¾	18
1898/99		11½	1933/34	18	19
1899/1900	13		1934/35	18	17¾
1900/01		11	1935/36	18	17¾
1901/02	12½		1936/37	18	17¾
1902/03	13	14½	1937/38	20	19¾
1903/04	11½	13	1938/39	20	19¾
1904/05	12½	13½	1939/40	19	18¾
1906/07	15	16¼	1940/41	22	21¾
1907/08	15½	16¼	1941/42	23½	23¼
1908/09	14	15¼	1942/43	25½	26¼
1909/10	15½	16½	1943/44	26¼	26¼
1910/11	16½	18	1944/45	27¼	27¼
1911/12	18½	19½	1945/46	27¼	27¼
1912/13	17½	16½	1946/47	28¼	28¼
1913/14	16	16¼	1947/48	31¼	31¼
1914/15	16½	17	1948/49	34¼	34¼
1915/16	18	19½	1949/50	34¼	34¼
1916/17	20	24	1950/51	36¼	36¼
1917/18	25, 27	30	1951/52	36¼	36¼
1918/19	30, 32	34	1952/53	37¼	37¼
1919/20	35, 37	35½, 36½	1953/54	38½	38½
1920/21	36½, 38½	34½	1954/55	37½	37½
			1955/56	38½	38½

Preis für Prima-Fettkäse
(Sommerkäse, ohne Oktoberkäse), bezahlt durch die Hauptabnehmer

Jahr	Käsehändler	Netto Pfund	Pfund-Preis	100-kg-Preis	Ausbezahlt Fr.	Mittelpreis Bern[11]
1851	Oberstlieut. Hirsbrunner, Sumiswald				6 218.70	102
1852	Gebr. Sommer	13 777	44⅔	85⅓	6 150.35	96
1853	Gebr. Sommer	14 296	54	108	7 719.84	
1854	Joh. Lehmann, Langnau	17 245	56	112	9 757.20	112
1855	Joh. Sommer, Häusernmoos	19 179	60	120	11 507.40	116
1856	Gebr. Mauerhofer, Trubschachen	24 221	59¼	118½	14 253.77	114
1857	Lehmann, Langnau	18 232	64½	129	11 759.04	122
1858	Lehmann, Langnau	28 274	66	132	18 660.84	124
1859	Gebr.Boßhardt,Wollishofen	30 724	68	136	20 892.32	132
1860	Gebr.Boßhardt,Wollishofen	17 381	48	96	8 342.88	140
1861	L. Grieb, Burgdorf	11 979	46¾	93½	5 600.20	114
1862	Wälchli, Bern	27 155	60	120	16 293.—	112
1863	»	33 210	63	126	13 742.19	134
1864	»	30 935	64	128	19 798.40	136
1865	»	29 261	64½	129	18 873.55	130
1866	»	31 189	56½	113	17 621.72	112
1867	»	38 752	65½	131	25 381.45	132
1868	»	33 745	70	140	23 621.50	142
1869	Fehr, Burgdorf	37 595	73	146	27 444.30	150
1870	Fehr, Burgdorf	41 417	64¾	129½	26 817.50	132
1871	Grieb, Burgdorf	42 793	75	150	32 094.75	154
1872	Grieb, Burgdorf	29 498	84	168	24 778.30	168
Ab Herbst 1872 wird die Milch verkauft bis 1883						
1884	Grieb, Burgdorf		65	130		166
1885	Lenz & Bigler, Biglen		50	100		142
1886	Stettler, Worb			95		134

Ab 1886 verkaufte nicht mehr die Genossenschaft die Käse, sondern der Milchkäufer. Ab 1912 ist in den Preisen der Rückschlag auf die künstliche Hausse von 1909/11 zu erkennen:

Jahr	Käsehändler	Netto kg		100-kg-Preis	Ausbezahlt Fr.	Mittelpreis Bern[11]
1892	Roth-Fehr & Co.,	6 543	Winter	114	7 479.—	
1910	Burgdorf	23 290	Sommer Ia	204	47 511.60	204/10
1910/11	»	17 990	Winter	210	37 796.40	
1911	»	24 114	Sommer Ia	218	52 568.50	214/16
1911/12	»	23 947	Winter	220	52 674.20	
1912	»	27 085	Sommer Ia	216	58 503.60	215/17
1912/13	»	20 063	Winter	178	35 542.70	
1913	»	25 746	Sommer Ia	188	48 602.50	177/87

Vergleich zwischen drei Nachbarkäsereien
(Nur Sommer-, ohne Weinmonatskäse)
nach den Büchern der Firma Fehr & Comp.
(heute G. Roth & Co. AG), Burgdorf:

	Jahr	Stück	Preis Fr.	Netto-Pfund	Pfund pro Stück	⌀ Betrag inkl. Trinkgeld Fr.	⌀-Preis Fehr & Co.
Krauchthal	1869	298	73	37 595	134	27 494.30	70.50
(gegr. 1848)	1870	303	64¾	41 417	145	26 867.50	64.03
Krauchthalberg	1869	148	75	25 577	194	19 247.80	70.50
(gegr. 1857)	1870	153	65	26 605	185	17 358.30	64.03
Lindenthal	1869	153	71¾	16 883	117	12 148.50	70.50
(gegr. 1865)	1870	148	65	17 711	127	11 547.20	64.03

Der Preis der Mulchen schwankt nicht nur nach der allgemeinen Marktlage, sondern auch nach dem individuellen Qualitätsausfall.
Krauchthal: eines der damals hier noch seltenen Doppelmulchen, daher war dann bei zunehmendem Milchfluß auch Halbierung möglich; der Preis über dem Mittel, aber doch nicht so hoch wie für Krauchthalberg.
Krauchthalberg erzielte 1869 einen besseren Preis als Krauchthal und einen sogar wesentlich höheren als Lindenthal, weil seine Emmentaler Laibe das damals noch ganz ungewohnte und mehr und mehr angestrebte hohe Gewicht von 97 kg erreichten. Erst im nächsten Jahrzehnt erlangten die Emmentaler im allgemeinen die heute noch durchschnittlich hergestellte Größe von 70 bis 100 kg.

Nachwort

Es ist dem Verfasser Bedürfnis, Herrn Dr. Alfred Roth, Burgdorf, als allseitigem Kenner des Käsereiwesens, für seine liebenswürdigen Anregungen, Hinweise und die Korrektur dieser Arbeit den besten Dank auszusprechen.

Anmerkungen

1 Roth, S. 23
2 Roth, S. 11.
3 Hortus sanitatis. Das 61. Blatt.
4 Die Schlösser hatten seit Ende 17. Jahrhundert meist ein Küherhaus, so auch Burgdorf, Sumiswald usw.
5 Protokoll vom 28.2.1851.
6 Roth, S. 34.
7 Roth, S. 33.
8 Roth, S. 41.
9 Protokoll vom 8.2.1851 und 2.4.1852, Rechnung der Käsereigesellschaft Krauchthal und Hub von 1851; — Jakob Buri war Besitzer der Mühle zu Krauchthal, vgl. M. Schweingruber, Mühle zu Krauchthal, Festschrift für Alfred Bärtschi, Burgdorf, 1960.
10 «Zug»: geworden aus Vorzug, bedeutet hier Vorzugsrecht, Vorkaufsrecht.
11 Nach J. Sommer in «Bern und seine Volkswirtschaft» 1905, S. 290 ff.

Quellen

Alfred G. Roth, G. Roth & Co. AG, Burgdorf, 1848—1948; Burgdorf 1948.
Hortus sanitatis, erstmals 1491 bei Jakob Meydenbach in Mainz gedruckt, von Balthasar Beck 1521 in Straßburg; in Schweiz. Milchzeitung, Schaffhausen, Nr. 28, 1955 (Vortrag A. Roth).
Protokolle der Käsereigenossenschaften Krauchthal-Hub und Krauchthal-Thorberg:
1. 1848—1868; 2. 1868—1935; 3. 1884—1927; 4. 1928—1956
(1, 3 und 4 im Besitze der Käsereigenossenschaft Krauchthal-Thorberg,
2 im Besitze der Käsereigenossenschaft Krauchthal-Hub).