Zeitschrift: Bündner Monatsblatt : Zeitschrift für Bündner Geschichte, Landeskunde und Baukultur

Herausgeber: Verein für Bündner Kulturforschung

Band: - (1993)

Heft: 6

Artikel: Der Humanist Jachiam Bifrun beschreibt 1556 die Käseherstellung im Oberengadin

Autor: Gaudenz, Gion

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-398610

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: 23.08.2025

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

Gion Gaudenz

Der Humanist Jachiam Bifrun beschreibt 1556 die Käseherstellung im Oberengadin

Vorbemerkungen

Zur Person des Jachiam Bifrun: Der spätere Humanist und Übersetzer des Neuen Testaments in die Oberengadiner Mundart wurde 1506 in Samedan geboren. Sein Vater hiess Jachiam Gian Battista Bifrun, seine Mutter Ursina Tütschet; sie stammte möglicherweise aus Zernez. In einem Heft, das sich in der Kantonsbibliothek in Chur befindet, finden wir lateinisch geschriebene autobiographische Aufzeichnungen des Humanisten Bifrun. Wir erfahren, dass er sich bereits 1518 an auswärtigen Schulen (in Zürich?) aufhielt und schon 16jährig für die Anliegen der Reformation empfänglich wurde. Von 1523–26 war er in Paris, wo er sich juristischen Studien widmete.

Als er 21jährig ins Engadin heimkehrte, war sein Vater eben zum Podestà von Tirano gewählt worden und hielt sich im Veltlin auf. Sein Sohn Jachiam folgte ihm dorthin nach. Schon bald amtete der Jurist und Bauer als Landammann des Oberengadins, war Abgeordneter an Bundestagen, Richter und Notar. 1552 liess er bei den Gebrüdern Landolfi in Poschiavo die ladinische Übersetzung des Churer Katechismus erscheinen, das erste Druckwerk in romanischer Sprache. Vielleicht war schon der ersten Auflage, wie den späteren, seine Taefla, eine Lesefibel, beigegeben. Wegen der bruchstückhaften Erhaltung des Büchleins von 1552 lässt sich das nicht mehr sagen. Jedenfalls lag es dem Humanisten sehr daran, die Engadiner Bevölkerung fähig zu machen, nächstens auch die Heilige Schrift selbständig zu lesen. 1560 sollte seine heute noch bewunderte Übersetzung des Neuen Testamentes erscheinen. «L'g Nouf Sainch Testamaint da nos Signer Jesu Christi». Wenn Jachiam Bifrun in seinen Aufzeichnungen vermerkt, er habe acht Jahre an seiner Übertragung gearbeitet, so geht daraus hervor, dass er sich gleich nach Erscheinen seiner «Fuorma» an die neue, grosse Arbeit gemacht hat.

Zur Zeit, da er von Konrad Gessner gebeten wurde, seinen Beitrag über die Käsereimethoden im Engadin zu schreiben, war er also auch noch damit beschäftigt. Es erstaunt darum nicht, dass man den

Eindruck erhält, der Humanist habe sich freundschaftshalber diesem kleineren Auftrag unterzogen, er habe sich jedoch der Kürze befleissigt und kein Wort zu viel geschrieben. Ebenfalls muss auffallen, wie ihm die lateinische Sprache als äusserst anpassungsfähiges Sprachvehikel wie selbstverständlich zur Verfügung stand, um problemlos auch diese für die damalige Literatur wohl ungewöhnliche Materie in Worte zu fassen. Wieviel weniger Mühe mag Jachiam Bifrun die Abfassung seines lateinischen Artikels gefallen sein, als die rätoromanische Version manch schwieriger Kapitel des Neuen Testamentes!

Der Anlass für den Engadiner Humanisten seinen Beitrag zu schreiben: Um 1550 war ein deutscher Professor, Jodochius Willichius, daran gegangen, für ein Buch, das er «Ars magirica» (die Kochkunst) benennen wollte, Beiträge zu sammeln. Auf dem Titelblatt seines erst 1563 erschienenen Werkes lesen wir, aus dem Lateinischen übersetzt: «Über Speisen Gerichte und Zukosten, über die Zubereitung von mannigfaltigen Nahrungsmitteln und Getränken, inbegriffen deren Verwendungsmöglichkeiten. Ein Buch, das Ärzten, Gelehrten und allen, die sich um die Erhaltung der Gesundheit bemühen, vor allen anderen nützlich ist.»

Sich selbst bezeichnet Jodochius Willichius als «Medicus et Theologus Academiae Francofordinae». Bemerkenswert scheint uns, dass der Herausgeber den Beitrag Bifruns auf der Titelseite eigens erwähnt und damit hervorhebt. Dies überrascht, wenn man bedenkt, dass Bifruns Beschreibung im grossen Sammelwerk bloss die Seiten 220–227 ausmachte. Mag sein, dass sie inhaltlich einigermassen stark von den Rezepten und Zubereitungsanweisungen des Willichius abwich.

Die betreffenden Zeilen auf der erwähnten Frontseite lauten lateinisch: «Huic accedit Iacobi Bifrontis Rhaeti de operibus lactariis epistola.»

Der Anlass zur vorliegenden Übertragung: Schon vor Jahren war dem Verfasser des vorliegenden Beitrages aufgefallen, dass zu Beginn des längeren Artikels «Chaschöl/Caschiel» im Dicziunari Rumantsch Grischun zwei Seiten von der lateinischen Beschreibung *Bifruns wiedergegeben waren. Es reizte ihn zu erfahren, welchen Umfang der nicht leicht zugängliche Beitrag aufwies und wie er abgehandelt sei. Über die Kantonsbibliothek erhielt er dann in dankenswerter Weise eine Fotokopie der betreffenden Seiten.*

Aus der Art und Weise, wie Jachiam Bifrun ans Werk gegangen ist, wie er sachlich-nüchtern die Sprache gebraucht, schien mir etwas von seinen Charakterzügen – wie wir sie etwa aus seiner längeren Einführung in seine Übersetzung des Neuen Testamentes kennen – sichtbar und fassbar zu werden, was in seiner Aussagekraft nicht unterschätzt werden darf. Die Marginalien, die Willichius recht sinnvoll gesetzt hat, durften für diese Übersetzung

wegfallen. Einige Klippen bei der Übertragung wurden durch eine freie Formulierung umgangen. Den lateinischen Text synoptisch hier mitzudrucken, erschien als nicht notwendig.

«ARS MAGIRICA»

will heissen die Kochkunst.

Über Speisen, Gerichte und Zukosten, über die Zubereitung von mannigfaltigen Nahrungsmitteln und Getränken und deren (Verwendungs)möglichkeiten. Ein Buch, das Ärzten, Gelehrten und allen, die sich um die Erhaltung der Gesundheit bemühen, vor allen andern nützlich ist.

Jetzt durch JODOCHUS WILLICHIUS aus Resellium, Arzt und Theologe an der Akademie zu Frankfurt, erstmals veröffentlicht.

Dem wird beigegeben ein Brief des Bündners JACOBUS BIFRONS über die Verarbeitung der Milch.

Mit Sach- und Wortregister.

Erschienen in Zürich bei JACOB GESNER

(220)

Vorwort an den Leser

Weil der Platz es erlaubt, verehrte Leser, ist es uns als richtig erschienen, einen Artikel (epistolam) des besten und hochgebildeten Giachem Bifrun, eines Engadiners aus Rhätien, über die Herstellung des Käses und die Verarbeitung der Milch, auch über die Art und Weise, wie dies in den Bündner Bergen gehandhabt wird, beizufügen, weil er mit grosser Sachkenntnis verfasst worden ist.

Giachem Bifrun entbietet Konrad Gesner den Gruss

Mein Sohn, der von Chur her heimkehrte, berichtete mir, es sei ihm seitens Pontisella, aber von dir her, folgender Auftrag gegeben worden: Ich solle für dich eine kleine Abhandlung abfassen über die Art, wie wir in unserer Landschaft den Käse herstellen und über die verschiedenen Käsesorten. Dies tue ich gern, weil ich verstehe, dass es Dir willkommen ist.

Bei uns gibt es zwei Arten von Käse, erstens den mageren, welcher «Hauskäse» genannt wird, auch wenn er sowohl im Bauernhaus als auch auf den Alpen hergestellt wird. Der Verbrauch dieses Käses währt bei uns seit Menschengedenken. Die andere Käsesorte wird Fettkäse genannt, und dessen Herstellung ist erst seit dreissig Jahren von Italien her in unsere Gegend eingeführt worden.

Vom Magerkäse werden wir zuerst sprechen. Wenn die Milch gemolken ist, wird sie in hölzerne, niedere Gefässe,

(221)

die in Reihen geordnet werden, geschüttet. Diese Gefässe heissen hierzulande «muottas», wenn ich dir auch dieses Detail (sigillatim) sagen darf. Die Italiener haben eherne Gefässe in Gebrauch, die sie «conche» nennen, welche ein jedes sechzig Milchgewichte fassen. Aus diesen Gebsen wird am folgenden Tag der Schaum der Milch, welcher aus einer dicken Fettdecke besteht, abgenommen. Das Fett der Milch hat zwei Benennungen: «grama» und «flur dal lat». Es schwimmt immer an der Oberfläche. Den Rahm bringen sie in ein rundes, längliches Gefäss, das sie «pneulia» heissen. Sodann wird das Gefäss geschlossen, doch hat man eben im kleinen Deckel ein kleines Loch gemacht, durch welches ein Holzstiel eingeführt wird, der am unteren Ende ein rundliches Brettchen trägt. Dieser Stiel bewegt sodann durch lange-währendes Heben und Senken den eingelegten Rahm, und dies so lange, bis durch das Rühren Butter entsteht. Die Unsrigen nennen sie «paing». Sie wird alsdann herausgenommen, und die Buttermilch, die im Butterfass zurückbleibt, trägt die Bezeichnung «pen».

(222)

Die Milch, die nach der Abrahmung in den Gebsen verblieben ist, wird in den Kessel geschüttet. Nachdem darunter ein kleines Feuer entfacht ist, wird sie dort stehen gelassen, bis sie lauwarm geworden ist. Dann wird das Feuer durch eine kleine Öffnung (vom Kessel) entfernt, und es wird der Lab aus Kalbsmagen, von der Grösse einer Kastanie, beigegeben. So gerinnt die Milch und dickt innert der Frist einer halben Stunde ein, manchmal auch schneller. Dann wird jene Masse, die wir «puonna» benennen, mit dem Quirl zerkleinert, bis der Satz herausgenommen und in die Käseform gegeben wird, woraus die Sirte gepresst wird. Dann wird der Käse aus der Form herausgenommen und auf Tische ausgelegt, mit Salz bestreut und mit Rinde eingefasst, damit er nicht ausgehen könne. Alle acht Tage werden die Laibe gewendet und mit Salz eingerieben, bis der Käse trocken und fest wird.

Jene Milch, die nach der Entnahme der Käsemasse im Kessel bleibt, nennen wir «serum» (heute «scotta») und ihr wird, was wir vorher «pen» nannten, beigemengt. Daraufhin wird unter dem Kessel ein starkes Feuer (luculentum ignem) gemacht, die Sirte wird solange erhitzt,

(223)

bis sie siedet. Alsdann verdichtet sich jene Masse, die obenauf schwimmt, und es entsteht das «Serotium», das wir «tschigrun», die Italiener dagegen «puina» oder «mascarpa» nennen, Ihr aber «Zieger» heisst. Dieser wird aus dem Kessel in ein kleines Holzgefäss abgelegt und bleibt darin, bis alle Flüssigkeit [durch die kleinen Löcher] abgeflossen ist. Dann wird er herausgenommen und auf besonderen Brettern an einem trockenen Platz der Luft

und dem Rauch ausgesetzt, mit Steinen beschwert, mit Salz bestreut, dies solange, bis er trocken ist.

Aus der restlichen Ziegerflüssigkeit im Kessel kann kein weiterer Nutzen gezogen werden, als dass sie den Schweinen verfüttert wird. Die Butter – was wir beinahe vergessen hätten – braucht keine weitere Pflege. Wenn sie aus dem Butterfass gehoben wird, muss ihr der «pen» ausgedrückt werden. Dann wird ihr Salz beigegeben. Sie wird in eine länglich-runde Form getan und darin festgepresst. Sechzig Gewichte (pondo) Milch ergeben drei Gewichtseinheiten Butter, vier an Käse und zwei an Zieger. Drei Gewichte Butter haben bei uns den Wert von sieben Kreuzern des Etschtals. Sechs Gewichte an Käse und Zieger – dies wird nämlich

(224)

zusammen gehandelt – kosten sechs Kreuzer. Soviel über den Magerkäse.

Der Fettkäse wird hingegen einzig in jenen Alpen (in tugurijs alpinis) hergestellt, wo es eine grössere Zahl von Kühen gibt. Er wird folgendermassen verarbeitet: Wenn die Milch gemolken ist, wird sie direkt von den Melkeimern in den Alpkessel geleert. Darunter wird gefeuert, wie vorher ausgeführt wurde; der Lab wird sodann beigemengt und, wenn er die Milchmasse hat gerinnen lassen, wird diese eine halbe Stunde lang mit dem Quirl gerührt. Wenn sich dann die Käsemasse gesetzt hat, wird sie herausgehoben und in hölzerne Formen, welche wegen ihrer Ähnlichkeit mit Holzbändern (fasciae) «fasceras» benannt werden, hineingegeben. Diese Käsereifen binden (die Sennen) mit einer Schnur ein. Nachher decken sie die Form mit einem sauberen, linnenen Tuch zu. Nach kurzer Zeit beschweren sie die Laibe mit Gewichten, durch welche die Käseflüssigkeit ausgepresst wird. Am nächsten Tag werden die Laibe gewendet und nochmals mit den Gewichten beschwert. Noch einen Tag später nimmt man die Gewichte weg und zieht den Reif stärker zusammen. Nun wird der Käse an einem gut verschlossenen, lauwarmen Raum, der nicht zu feucht sein darf, gelagert. Zu kalte Luft (venti = Zugluft?) würde Sprünge (in der Rinde) verursachen, zu grosse

(225)

Trockenheit würde ihn blähen; durch Feuchtigkeit wird der Käse löcherig. Wenn der Käse unter solchen Mängeln leidet, ist er nicht auf Dauer haltbar. – Endlich werden die Laibe auf sauberen Tischen gereiht und mit Salz bestreut. Alle acht Tage werden sie gewendet; die Reifen werden entfernt und auch die Seiten werden mit Salz eingerieben. Nochmals werden die Reifen angelegt und gut angezogen, und dies sooft, bis der Käse fest und trocken wird. Wenn es so weit ist, wird er an einem trockenen Platz gelagert und mit Öl eingerieben (oleo perungitur), dies um ihn vor Fäulnis zu bewahren.

226

nis ſubditur, & eadem ratione ſerotium pingue efficitur, qua macrum confectum docuimus. nec minor eſt inæqualitas inter ſerotiũ pingue & macrum, quàm eſt inter caſeum pinguem & macrum. & ferè tot libræ caſei & ſerotij pinguis è lacte producitur, quot macri producendas diximus.

Tanta autem caſei & butyri celebritas apud nos eſt, ut magna quantitas Comum, & in finitimas Italię & Germanię regiones deuehatur. nec minus caſei noſtri probantur, ſi ad uetuſtatem peruenerint: quàm caſei Placentini. Quæ laudatiſsima genera caſeorum ſunt nunc in Italia, nec minore pretio diſtrahuntur. ſiquidem ſingula pondo, caſei recentis, duobus cruciferis: vetuſtus autem, duplo uenditur. Incredibile dictu eſt, tantam quantitatem caſei & butyri à noſtra Iuriſdictione (ſic enim nuncupamus partem ſuperiorem vallis

227

vallis Engedinæ, quæ mille domicilijs conſtat) in propinquas regiones deuehi, auſim equidem dicere, quot annis eam quantitatem pluſquàm quindecim millibus florenorũ conſtare, extra id quod domeſtico uſu abſumitur. hæc de lacte bubulo. De lacte uerò caprino ſimplex uſus caſei eſt, nec ſcripto opus eſſe puto. Vale. Samadeni vallis Engedinę die 27. Ianuarij anno domini 1556.

p 2

Besondere Vorsicht muss walten, dass die Sennen, die «chaschers» – so werden jene, die den Käse herstellen, bezeichnet – Sorgfalt anwenden, dass die Milch genau in der richtigen Weise gewärmt werde, weder zu kalt noch zu warm sei, auch dass nicht zu viel Lab beigemengt, dass die Sirte gut ausgepresst und der Käse mit der rechten Menge Salz behandelt werde. Nur auf solche Weise wird der Käse nicht brüchig, sondern von einer gewissen Härte. Auch darf er nicht sauer, fade oder versalzen werden, noch darf er den Geschmack des Labs verspüren lassen. Die Sirte, die im Alpkessel zurückbleibt,

(226)

wird über dem Feuer erwärmt und zu Fettzieger verarbeitet. Dies auf die gleiche Weise, wie wir es vom mageren Zieger dargelegt haben. Der Unterschied zwischen dem mageren und dem fetten Zieger ist nicht minder gross als jener zwischen dem Mager- und dem Fettkäse. Und beinahe das gleiche Gewicht an Fettkäse und fettem Zieger wird aus der Milch hervorgebracht, wie wir es vom Magerkäse ausgeführt haben.

So gross ist die Berühmtheit unseres Käses und unserer Butter, dass eine grosse Menge davon nach Como und in die benachbarten Gegenden Italiens und Germaniens ausgeführt wird. Noch mehr finden unsere Käsesorten Zustimmung, wenn sie eine lang dauernde Lagerzeit erreicht haben (si ad vetustatem pervenerint), gleich wie dies bei den Käsearten von Piacenza der Fall ist. Obwohl es zu dieser Zeit jene gepriesenen Käsesorten in Italien gibt, werden (die unseren) zu einem nicht geringeren Preis ausgeführt (distrahuntur). Zuweilen wird ein Gewicht (singula pondo) an Frischkäse für zwei Kreuzer, die gleiche Menge an Altkäse aber für das Doppelte gehandelt. Es ist unglaublich, welch grosse Menge an Käse und Butter aus unserer Jurisdiktion – so bezeichnen wir den oberen Teil des

(227)

Engadins, der tausend Haushalte (domicilia) zählt – in die Nachbarregionen weggefahren wird (devehi). Ich wage sogar zu behaupten, dass der Verkauf (eam quantitatem) einige Jahre mehr als fünfzehntausend Florins eingetragen hat, nicht eingerechnet, was im Eigenkonsum (domestico usu) verbraucht wird. So viel über die Verwertung der Milch aus der Viehhaltung (de lacte bubulo).

Auch die Ziegenmilch wird auf volkstümliche Weise zu Käse verarbeitet. Ich nehme an, es sei nicht nötig, davon zu schreiben. Bleibe gesund!

Samedan im Engadin, am 27. Januar im Jahr des Herrn 1556.

Gion Gaudenz, Pfarrer, 7504 Pontresina

Adresse des Autors