

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 4 (1914)

Heft: 51

Artikel: Milch und Milchgeshirre

Autor: Zahler, Hans

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-644843>

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

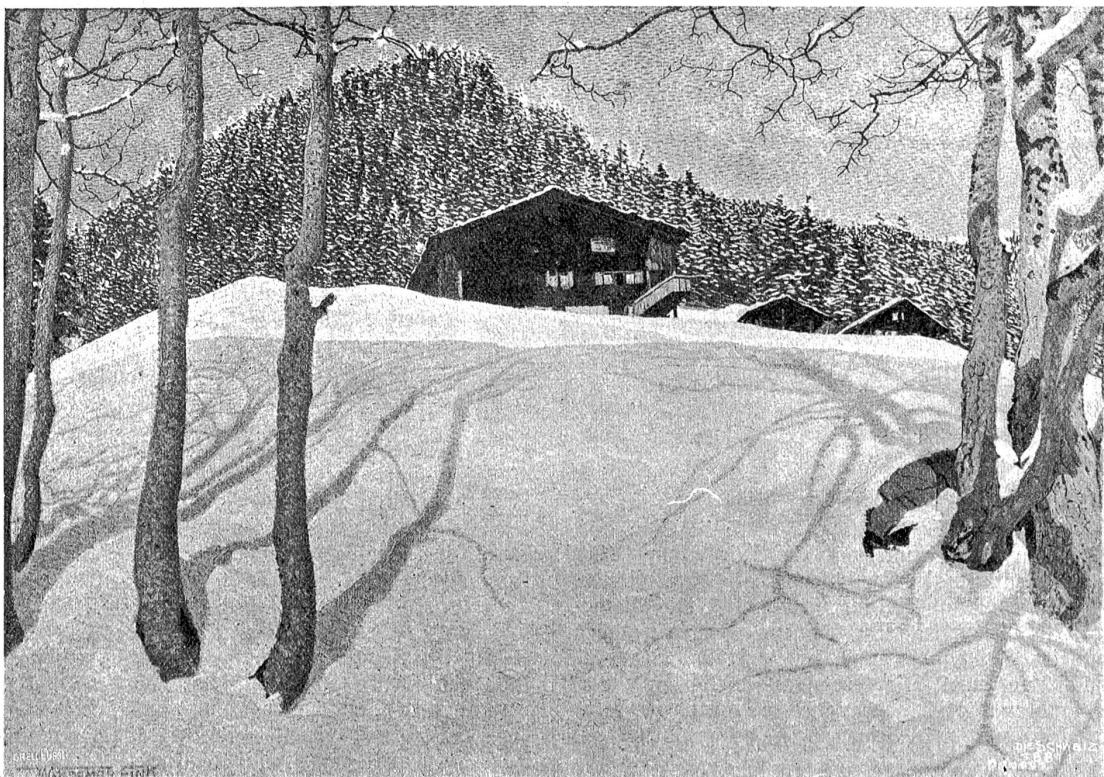
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 18.02.2026

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



Waldemar Sink: Winterbild.

Waldemar Sink, unser Mitbürger droben in Adelboden, genießt in Kennerkreisen längst den Ruf eines bedeutenden Landschafters. Die Kritiker vergleichen ihn mit Segantini und rühmen die Sicherheit seines Auges und seiner Hand und die Kraft seiner Farben. Die Große Internationale von 1911 und der Glaspalast in München stellten seine Werke aus und bei Velshagen & Klasing's Monatsheften und bei andern deutschen Kunstdruckzeitschriften ist er ein geschätzter Mitarbeiter. Die Schweiz darf auf diesen feinen Künstler stolz sein umso mehr, als seine Kunst tief in der Heimatsliebe wurzelt, wie jedes seiner Werke zu erkennen gibt.

Krapfen, die Zuckernudeln, das Schmalzkoch mit Weinbeerln und Safran! — Die Herrenleut da in Langenwang haben so was alle Tag, das ist nichts, aber wir haben es im Jahr einmal und kommen mit unverdorbenem Magen dazu, das ist was! — Und doch dachte ich auf diesem belasteten Freudenmarsch weniger noch ans Essen, als an das liebe Christkind und sein hochheiliges Fest. Am Abende, wenn ich nach Hause komme, werde ich aus der Bibel davon vorlesen, die Mutter und die Magd Mirzel werden Weihnachtslieder singen;

dann, wenn es zehn Uhr wird, werden wir uns aufmachen nach Sankt Kathrein und in der Kirche die feierliche Christmette begehen bei Glocken, Musik und unzähligen Lichern. —

Diese Gedanken trugen mich anfangs wie Flügel. Doch als ich eine Weile die schlittenglatte Landstraße dahingegangen war, unter den Füßen knirschenden Schnee, mußte ich mein Doppelbündel schon einmal wechseln von einer Achsel auf die andere.

(Schluß folgt.)

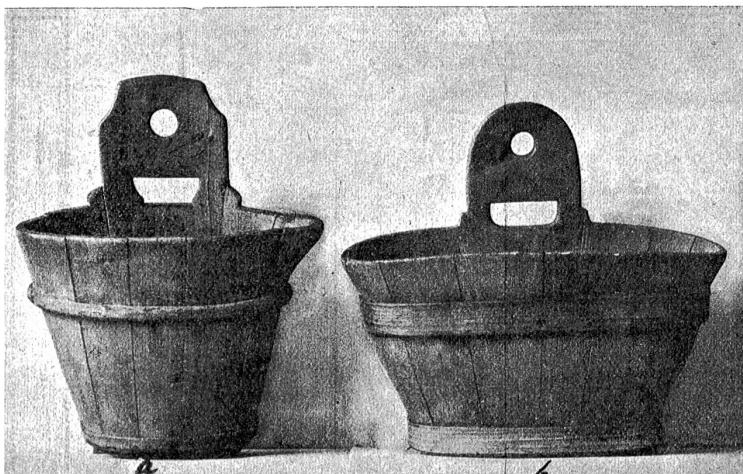
Milch und Milchgeschirre.

Von Dr. Hans Zahler.

Manche von uns erinnern sich wohl noch mit Vergnügen der Sammlung von Milchgeschirren und Geräten zur Butterfabrikation im milchwirtschaftlichen Museum der Schweizerischen Landesausstellung. Schöne und seltene Stücke waren da zusammengekommen. Stücke so recht nach dem Herzen des Sammlers. Schade, daß sie nur als Kuriosa und Seltenheiten lediglich zum Ergößen des Kenners und Raritätenjägers da zu sein schienen. Wie nahe wäre der Gedanke gelegen, sie in organischen, Seele verleihenden Zusammenhang zu bringen, vor uns eine „Kuchi“ und ein „Milchgaden“ aus irgend einer entlegenen Sennhütte erstehen zu lassen. Wie augenfällig hätte sich da der ungeheure Fortschritt, den die Milchwirtschaft im vergangenen Jahrhundert genommen, demonstrieren lassen. Hier das „Einst“; denn im Anfang sah es auch in den Käsereien

des Mittellandes und Emmentales gar nicht anders aus als in den Sennhütten des Oberlandes und nebenan in der hohen luftigen Halle das „Tezt“. Einst die alte primitive Chuchi mit ihrer guten Fürplatte und dem bauchigen Kupferkesseli, den „Suufgebsti“ und „Haagelöffle“, nebenan der moderne Betrieb mit seinen elektrischen Motoren und Transmissionen, einen Feuerwagen und Andifren-Singrün-Rältemaschinen!

Wenn die Ausstellung uns diese naheliegende Gegenüberstellung schuldig geblieben ist, so gestatte man mir im Nachfolgenden wenigstens den einen versäumten Teil nachzuholen, die Schilderung eines Betriebes aus der „guten alten Zeit“. Als Unterlage dient mir dabei die Sammlung von Milchgeschirren im bernischen historischen Museum. Ge- genstände aus dieser Sammlung bringen auch die Bilder,



a. und b. Milchmulchterli (flache Form)
a. alte, b. jüngere Form.

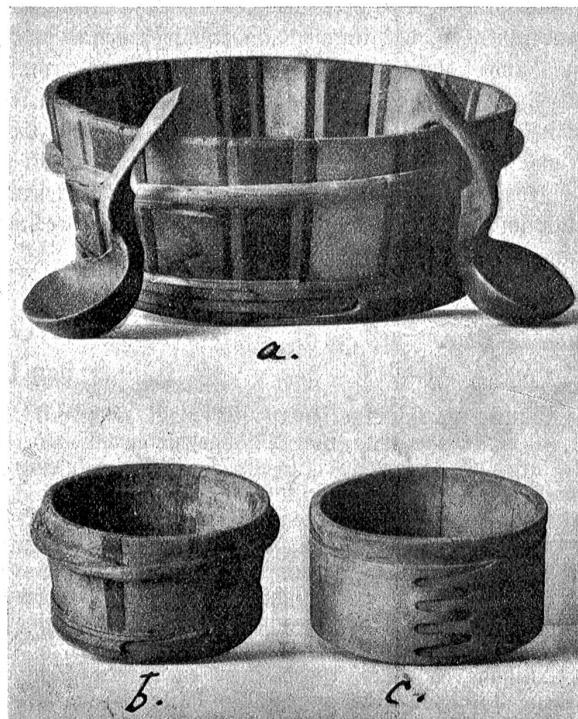
die meine Ausführungen illustrieren zur Darstellung. Die Sammlung selbst enthält ziemlich lückenlos alle Gegenstände, deren man in einer Sennhütte zur Gewinnung und Verarbeitung der Milch bedurfte. Wir können sagen, wir haben da ein komplettes Milchgaden und eine vollständig ausgerüstete „Chuchi“ vor uns. Die Gegenstände selbst sind nicht Schaustücke, sondern täglich gebrauchter Hausrat, der jahrzehntelang schlecht und recht seinen bescheidenen Dienst getan hat.

Melken und Käsen füllen dem Sennen einen großen Teil seines Tages aus und nehmen im Sommer wenigstens mehr Zeit in Anspruch als die Wartung des Viehs. Gegen sieben, acht oder neun Uhr, je nach Jahreszeit, Wetter und Lage der Alp zur Morgensonne, kommen die „Tiere“, die, wenn es nicht gerade schneit oder einen Reif zu geben droht, die Nacht im Freien zubringen, zur Hütte. Im hohen Sommer, besonders bei schönem Wetter, kommen sie von selbst, Fliegen und Bremsen machen da den Statterbub. Gegen den Herbst, wenn das Gras rar zu werden beginnt, oder bei kühlem, nebligem Regenwetter muß der Statterbub ausziehen. Mit „Salzsack“ und „Städe“ macht er sich auf den Weg, und wenn er schon weithin über die Tristen sein lockendes „hum, sä-sä!“ erkennen läßt, es nützt ihm recht oft gar nicht viel; um alle seine Schüßlinge zusammenzubringen, muß er die entlegensten Winkel, die verlorensten Krachen absuchen. Wohl ihm, wenn die Tiere Gloden und Schellen am Halse tragen, deren Tönen ihn leitet, sonst kann es ihm vorkommen, daß er bis tief in den Nachmittag hinein durch Dickicht und Geestrüpp mit zerkrachten Händen und verkraktem Gesicht sich winden muß und doch nicht alles heimbringt, was er heimbringen sollte. Unheimlich ist es allein im Bergwald, wenn die Nebelszenen an den Tannen hängen, oder auf der freien Weite die „Tannschorge“ herumzuwandeln scheinen! Dann sieht man das Nebelmännlein, das hastig von Stück zu Stück läuft, aus seiner Tasche jedem eine „Hampfele“ Salz in den Rachen stößt und plötzlich wieder im Nebel verschwindet. Es ist die Seele eines Senns, die zur Strafe dafür wandeln muß, daß der Senn bei Lebzeiten den zur Sömmerung angenommenen Tieren das Salz enthielt, das er ihnen hätte geben sollen und es dafür in so reichlicherem Maße seinen eigenen Tieren zuwandte. Da, man hört plötzlich Tritte von genagelten Schuhen auf steinigem Weg und hofft schon, es komme jemand, um einem zu suchen, aber die Tritte verhallen und niemand erscheint, man horcht und horcht und plötzlich läuft es einem fast über den Rücken, du bist ja auf dem „Stand“, da geht der „Märchenrüder“, täglich muß er über die Egg hinüber bis zum Stein, den er versetzt, dort kann man ihn ächzen und stöhnen hören, wie wenn er eine ungeheure Last auf den

Rücken nehmen müßte und plötzlich ist wieder alles still. Viele haben ihn schon gehört, aber noch keiner hat ihn gesehen. Um Hundsrück begegnet dir der Hund mit den feurigen Augen und dem Schlüsselbund am Hals. Es ist der verwunschene Landvogt, der auf diese Weise seine Frevelaten verbüßen und den Leuten anzeigen muß, daß es bald schneien wird. Und am „Galm“ erst! In dessen Nähe wagen sich beim schlechten Wetter nur die aller Beherztesten. Unter gräßlichem Fluhen und Schelten zieht dort einer einen Stier die steile Wand hinauf, jedesmal, wenn er bald oben angelangt ist, entgleitet das Tier seinen Händen und poltert von Absatz zu Absatz die Felswand hinunter, jener aber stößt einen Schrei aus, der dir das Blut in den Adern gefrieren macht. Das ist der Senn, der im Zorn den mutwilligen Stier über die Felswand hinaus in die grausige Tiefe sprengte und nun, bis ihn einmal einer erlöst, Jahr um Jahr auf die schreckliche Weise büßen muß. Wer ihn sieht, bekommt eine böse Hand, oder ein geschwollenes Bein. Ich gehe nicht am Galm vorbei!

Sind die Tiere im Stall, jedes an seinem Platz, an seine Kette oder an seinen Strick gebunden, so beginnt das Melken. Dazu bindet man sich den gedrechselten Melstuhl, den am Bergfahrtstage die schönste Ruh stolz zwischen den Hörnern getragen hat, um. Am Lederriemen hängt das „Salzhorn“, ein kleiner Napf, aus einem abgesägten Stück Ruhhorn, gefüllt mit frischem „Schmutz“ zum „Salben“ der „Dillen“ (Zielen) beim „Grächen“ d. h. Anrüsten zum Melken. Gemolken wurde ehedem in die runden „Kübli“ oder in die flachen „Melchterli“.

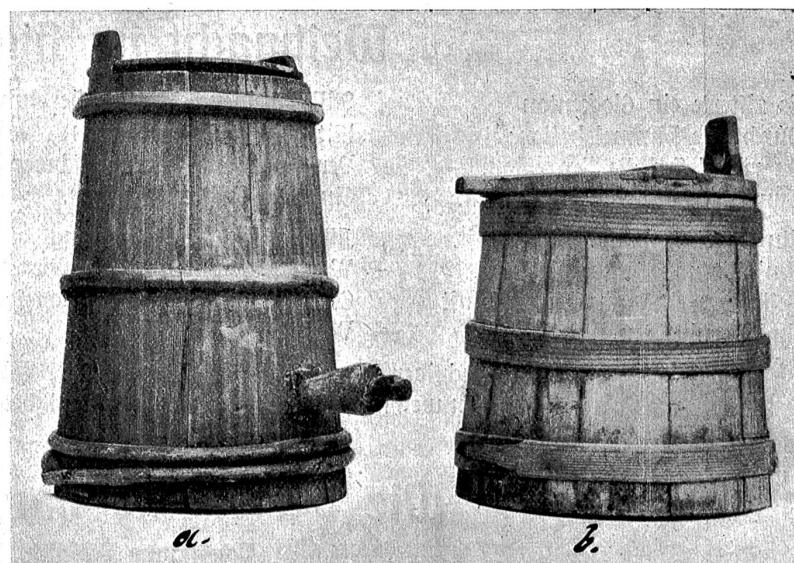
Unsere Urgroßväter gaben dem Küfer noch nicht viel zu verdienen. An langen Winterabenden und „strubben“ Tagen schnitten sie ihre Milchgeschirre selbst, am liebsten aus feinjährigem Arvenholz. Wer eine geschickte Hand hatte, könnte sich die Mühe, diese Gegenstände nicht nur praktisch und solid, sondern auch gefällig und schön zu machen. Wir



a. „Saufgebsli“ mit „Haagelöffeli“
b. und c. Mildegebsli.

begegnen da zwei in der Technik und auch in der Zierwirkung verschiedenen Methoden, dem Schnitzen und dem Zusammensezen aus verschiedenfarbigem Holz. Schnizereien, Flachschmitt und Kerbschnitt, finden wir an den flachen „Milchmelchterli“, an „Tuteln“ und den „Anlenbrettern“. Das Zusammensezen kam beim „Kübli“ und vor allem bei den „Gebßen“, besonders bei den sogenannten „Sufgebsli“ und „Nidelgebsli“ und zwar in mannigfachen, aber von gefundem Farben- und Formensinn und gutem Geschmack zeugenden Formen vor. Zum Zusammensezen wurden ausschließlich naturfarbene Hölzer in weißen, rötlichen und grünlichen Farbtönen gewählt, Tanne, Arve, Ahorn, Lärche, Eberesche. Leider sind diese Zeugen bauernlichen Kunstsinnes und Kunstkönigens in den Alpentälern so selten geworden, daß einer schon ein ausgefeilter Glückspilz sein muß, wenn es ihm gelingen soll, in einer abgelegenen Hütte ein verlorenes Stück zu finden. Seit die Milchgeschirre handwerksmäßig hergestellt und verkauft werden, haben Schmuck und Verzierung aufgehört, und jetzt beginnt allerorts das billige Blech das teurere Holz zu verdrängen. Künstigen Generationen werden die glatten Holzgeschirre so selten sein, wie uns heute die geschnittenen Stücke.

Mit dem vollgemoltenen Kübli geht der Senn in die Chuchi und richtet die Milch in das „Chessi“. Zum Richten bedient er sich der „Bolle“, die auf der Volleiter steht und in der unten der Vollschaub steht. Ehemals bestand er aus „Vollchries“ (feines Tannentreisig ohne einjährige Triebe). Den Vollschaub durfte man nach Gebrauch nicht in das Feuer werfen, weil sonst die Milchtiere Brandblasen am Euter bekamen. Das gleiche trat ein, wenn der Meller mit seinen Händen vom Euter weg zum offenen Feuer und wieder zurück an das Euter ging. Wer dem „Rotacheli“ die Eier ausnahm oder die Tierchen quälte, dessen Milchtiere gaben rote Milch, und wer mit dem Sadmessner oder mit einem andern spitzigen Gegenstand in der



a. Essständle. b. „Anchar“ (Stand zum Aufbewahren eingekochter Butter).

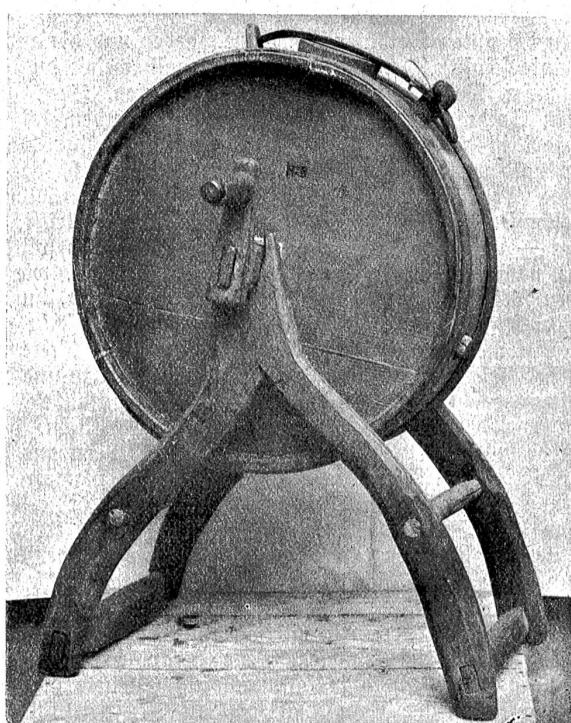
Milch herumstochert, tut den Tieren im Euter weh! Wehe dem, der aus Nachlässigkeit oder Uebermut die Milch verschüttet oder vergeudet. Alle solche Milch sammeln die Zwergen oder der „Nachlässer“; im Herbst, wenn die Alp entladen ist, kommen sie, um sie zu verarbeiten. Dann trifft es sich, daß der Vergeuder den Melktuhl oder das Melchterli vergessen hat und sie holen muß. Uhnungslos betrifft er die Hütte und trifft dort finstere Gesellen, die mit der vergeudeten Milch hantieren. Sie zwingen ihn, sich mit ihnen an den Tisch zu setzen und das „Sufgebsli“ leer zu schöpfen. Plötzlich sind sie verschwunden; mit furchtbar verschwollenem Gesicht oder von einem tödlichen Fieber geschüttelt kehrt er zurück.

In seinem Uebermuth formte einmal ein Senn aus dem „Britschli“ (Quarl) eine Mannsfigur statt einem Käse und trieb mit dem „Doggel“ allerlei Unfug. Auf einmal fing das Ding an zu reden, redete sich, wuchs und wuchs und wurde zu einem grausigen Ungeheuer, das den Missetäter packte, ihn an den Dachlatten aufhing, ihm die Haut vom lebendigen Leibe abzog wie einem geschlachteten Bock, und sie auf das Hüttdach zum Trocknen ausbreitete. Stunden weit soll man das gräßliche Geschrei des Unglücks gehörig haben!

Sind Stall und Rüche nicht nahe beieinander, so wird das Milchmelchterli in eine Tragmelchter oder in eine Brennte umgeleert. In einem kleinen Brennstli oder im „Tutel“ werden Milch, Nidle und Zigermilch auch in das Tal hinunter den Angehörigen gebracht.

Ist das Melken beendet, so wird mit dem Käsen begonnen. Der „äbigen“ Milch, die in Gebßen im Milchgaden gerichtet worden war, wird mit der „Nidelschelle“ die „Nidle“ abgenommen. Will der Senn „feiß häxe“, so setzt er später der erwärmten Milch den größten Teil des abgenommenen Rahmes wieder zu. Einen kleinen Teil tut er in die „Nidelseli“ oder „Nidelnafli“ und stellt diese auf die Seite. Diese Nidle wird hernach süß, d. h. frisch zu gebratenen oder gesottenen Kartoffeln gegessen oder man läßt sie stehen bis sie sauer wird und dann einen besondern Leckerbissen darstellt oder endlich man „wellt“, d. h. kocht sie, und läßt sie so einige Tage stehen bis sie fest und dic wird, daß man sie mit dem Messer schneiden kann und wieder eine andere Art von Leckerbissen darstellt. Der gutherzige und vorsichtige Senn hat im Milchgaden immer ein Nidelnafli auf die Seite gestellt, daß er, wenn unerwarteter Besuch kommt, aufwarten kann.

(Schluß folgt.)



„Trolanchübli“ (Rollbutterfäß).