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

Band: 4 (1914)

Heft: 52

Artikel: Milch und Milchgeschirre [Schluss]

Autor: Zahler, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-644963

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

„Ich war völlig erstarrt. Hart wie Holz waren meine Arme. Unmöglich war es mir, die Hand vom Dolchmesser zu lösen. Sie mußten die Klinge mit herausziehen.

„So ward ich gerettet.

„Da ich allein nach Hause zurückkehrte und meine Mutter erfuhr, wo die andern geblieben, brach sie zusammen. Sie hat sich nie mehr erholen können. Der Schmerz hat sie unter den Boden gebracht.

„Als sie starb und ich sie begraben hatte, verheuerte ich mich auf eine englische Bark, die gerade segelklar im Hafen von Namsos lag. Seither habe ich meine Heimat nicht mehr gesehen."

(Aus: K. F. Kurz, Mitternachtsonne und Nordlicht, 240 Seiten inkl. 16 Vollbilder und 34 Textbildnisse, 8°. Huber & Co., Verlag, Frauenfeld. Geb. Fr. 5.–. Siehe Buchbesprechung im 2. Blatt.)

Milch und Milchgeschirre.

Von Dr. Hans Zahler. (Schluß.)

Wenn die Milch im Kessel ist, wird dieser auf das Feuer gestoßen und die Milch erwärmt. Hat sie die richtige Temperatur erreicht, so setzt der Senn den „Chäslup" (Lab) zu, damit die Milch gerinnt. Der Fachausdruck dafür heißt, „d'Milch z'herrte oder z'dicke lege". Die geronnene Milch heißt „Schluck". Es gehört Uebung und Erfahrung dazu, sich in der nötigen Portion Chäslup nicht zu verreifen. Kommt zu wenig in die Milch, so gerinnt sie nicht recht und es muß nach einer gewissen Zeit nachgeholfen werden, weil die Masse aber schon halb geronnen ist, ist das Nachhelfen mit Schwierigkeiten verbunden, der Käse ist schon mehr oder minder verpfuscht, wird zu viel zugesetzt, so geht das Gerinnen zu rasch vor sich und der Schluck erhält einen unangenehmen Beigeschmack, (er „chäslupelet), welcher sich auf den Käse überträgt. Will die Milch nicht recht dicken, so soll es ein gutes Nachhülfmittel sein, ein Silberstück in den Kessel zu legen. Zuweilen will alles nicht helfen. Die Milch wird einfach nicht dick. Dann sind Hexen im Spiel.

Um sich vor den Hexen zu schützen, wurden ehedem auf den Boden der Gebsen Zeichen eingeschnitten. Solche Zeichen fanden sich zuweilen auch auf den Schwellen der Haus- und Stalltüren oder über den Türen. Zuweilen wurde zudem auch etwas in den „Schluck" eingekocht.

Den Lab bereitet der Senn selbst. Er schneidet getrocknete Kälbermagen in zwei Finger breite Riemen, stopft diese in eine Flasche, setzt Wasser und Salz daran, stellt die Flasche einige Tage auf die Mauer der Fürgrube und läßt die Sache „ziehen". Je nach dem Quantum, dessen er bedarf, hat er zwei, drei, vier „Chaslupbatälle" in Vorrat.

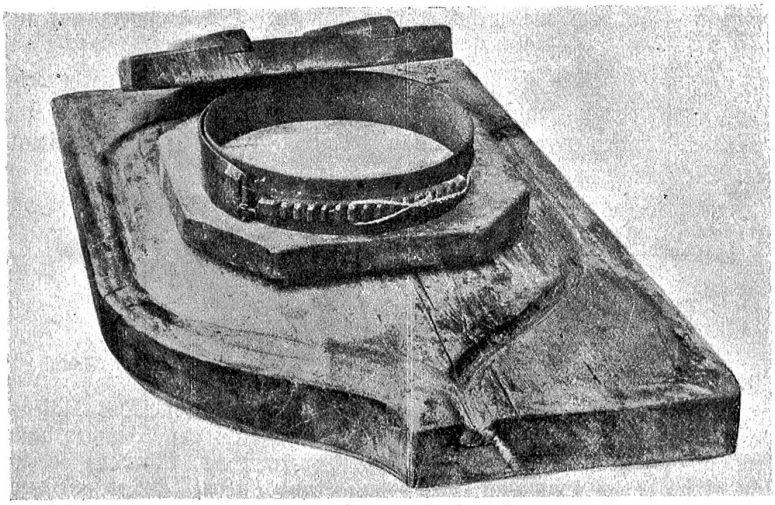
Die Kunst der Käsebereitung mit Hülfe des Labes sollen die Sennen übrigens von den Zwergen erlernt haben. Früher konnten sie nur Ziger machen, indem sie die Milch sauer werden ließen oder sie künstlich säuerten und die saure Milch kochten. Die Zwerge gaben ihnen zuweilen von ihrem Käse. Wohl merkten sie, daß der auf andere Art gemacht sein müsse, als sie es verstanden, aber das Zwergenvolk weigerte sich hartnäckig, ihnen das Geheimnis zu verraten. Nun soll es sich einmal zugetragen haben, daß ein Senn und ein Zwerg zusammen auf sehr gutem Fuße standen. Täglich kam der Kleine in die Hütte des Mannes und tat ihm allerlei Handreichungen. Einmal nun wurde der Küher durch einen Boten dringend in das Tal gerufen. Eben hatte er die Milch über das Feuer gestoßen, wie sollte er nun loskommen. „Geh du nur ruhig," tröstete der Zwerg, „das Käsen will ich für dich schon besorgen." Der Mann ging. Als er zurück kam, merkte er gleich, daß jener nach seiner Art gekäst hatte. Er rühmte den Käser und dankte ihm, stellte aber keine Frage. Nach wie vor ging der Kleine in der Hütte aus und ein; der Senn war freundlich mit ihm. Des Käsens erwähnte er mit keiner Silbe mehr. Als der Sommer bald zur Neige ging, hörte der Zwerg eines Morgens seinen Senn schon von weitem singen und pfeifen. „Was mit dem nur ist!" Als er zur Hütte kam, lachte ihm der Mann halb gutmütig, halb schadenfroh in's Gesicht, führte in vor den Kessel, gab ihm einen tüchtigen Klaps auf die Schultern: „Guz, jetz han i och g'chäset wi du!" Verdutzt sah ihm der Kleine in's Gesicht, dann zankte er:

„Hescht du z'herte ta,
Hescht an Mage g'ha!"

und verschwand. Nun wußte der Senn, was er wissen wollte. Er schlachtete ein Zicklein, trocknete den Magen und siehe da, es gelang. Von da an ward die Kunst des Käsens allgemein. Das Zwerglein aber kam nie wieder in die Hütte seines einstigen Freundes.

Wenn die Milch geronnen ist, so nimmt der Käser ein säbelförmig zugeschnittenes Holz, den „Schlucksabel", löst damit die geronnene Masse vom Kessel und beginnt den „Schluck zu brechen", indem er mit dem Säbel die Masse kreuz und quer durchschneidet und nachher mit dem „Brecher" darin rührt. Der Brecher ist ein kleines Tännchen, das samt den Aesten entrindet wurde. Die Aeste werden eingebogen und die Spitze in ein in den Stamm gebohrtes Loch gezogen, so daß jeder Ast einen vom Stamm abstehenden Bogen bildet. Indem der Senn mit diesem Instrument die Masse rührt, wird der Schluck in immer kleinere Teile geteilt, bis der ausgeschiedene Käsestoff schließlich nur noch in flockigen Teilchen in der gelblichen „Sirmende" (Sirte) schwimmt. Die Kunst bei dieser Verrichtung besteht darin, die Flocken möglichst gleichmäßig und der dem Charakter

Butterbretter und Milchgefäße mit Kerbschnitt und Reliefschnitzerei.



„Bresse" mit „Chasbrättern" und „Järb".

der Milch angepaßten Größe herauszubringen. Der Laie bildet sich ein: Milch ist Milch. Aber es verhält sich mit der Milch wie mit dem Wein und da muß einer schon ein Tolpatsch sein, wenn er nicht weiß, daß Neuenburger und Dezaley nicht dasselbe sind.

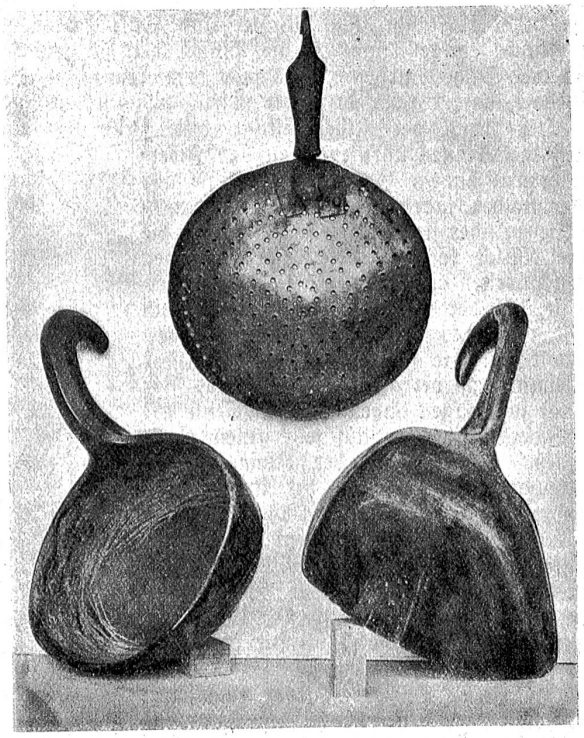
Der Boden und der damit im Zusammenhang stehende Graswuchs üben da ihre geheimen Wirkungen aus, die der kennen muß, der sich mit der Milch abgibt, wenn er den Käse nicht verpfuschen will. Das ändert nicht nur von Alp zu Alp, das ändert, wie ich von Vater und Großvater weiß, auf ein und derselben Alp von Lage zu Lage. An einem Ort müssen die Flocken klein, am andern grob sein. Ist die richtige Größe erreicht, so kommt die Milch wieder auf das Feuer. Der Käse wird „gebrüht", dies geschieht unter ständigem Umrühren mit dem Brecher. Dabei ist es wichtig, daß die Temperatur der Milch auf eine gewisse Höhe gebracht und während der nötigen Zeit auf dieser Höhe erhalten wird. Auch dafür läßt sich keine allgemein gültige Regel aufstellen, weil es auch hier zur Kunst des Käsens gehört, Höhe der Temperatur und Zeit des Brechens herauszuklügeln, daß sie dem Charakter der Milch angepaßt sind. Es ist erstaunlich, wie weit es da jahrelange Uebung bringen kann. Mein Großvater und mit ihm wohl alle seine Zeitgenossen kannten keinen Thermometer und sie brauchten auch keine Uhr. Ihr Thermometer war die Hand und doch haben sie sich selten im richtigen Maß vergriffen. Ihre „Mulchen" wiesen im Herbst nicht mehr vergratene Stücke auf, als es heute bei denen der Fall ist, die mit Uhr und Thermometer in der Hand genau „arbeiten". Ist der Käse gebrüht, so wird das Kessi wieder vom Feuer gezogen, und unter ständigem Umrühren der Masse läßt man die Milch sich langsam abkühlen. Der Käser nennt das den Käse „trocknen". Das Rühren während dieser Periode überläßt er dem Statterbub. Er stellt unterdessen eine mächtige dreibeinige Pfanne auf das Feuer und läßt Wasser siedend heiß werden, um die Milchgeschirre zu waschen und zu „brühen". Peinliche Sauberkeit muß bei allem herrschen, mit dem die Milch in Berührung kommt, sonst wird die Milch sauer und dann nützt alle Kunst nichts mehr.

Hat sich die Milch abgekühlt, so läßt man den „Britschen" sich setzen. Unterdessen wird auf dem „Bressel" das „Järb" hergerichtet, unten ein sechs- oder achteckiges, oder auch rundes, zuweilen mit Schnitzereien verziertes und mit Querleisten versteiftes Brett, das „Chäsbrett", darauf der dünne Holzreif, das Järb, in die richtige Weite eingestellt und dahinter an die Wand gelehnt ein zweites „Chäsbrett". Nun wird der Käse aus dem Kessel geholt. Von einer Latte vor der Hütte, wo sie zum Trocknen aufhängen, holt der Senn ein „Chästüchli" (ein Stück Stramin). In die eine Schmalseite wickelt er, um den Stand zu versteifen, ein „Chäsbögli" (einen dünnen geschälten Tannzweig) ein, das andere Ende faßt der Statterbub und hält es so hoch er mag. Der Käser fährt nun mit dem versteiften Ende der Wand des Kessels nach bis auf den Boden, dem Boden entlang bis an die andere Wand und der nach hinauf und zieht so das Tuch unter der Käsemasse durch, dann schüttelt er vom Rande die „Brosmen", die er mit heraufgezogen nach der Kesselmitte, wickelt das „Chäsbögli" heraus und hebt mit einem Ruck die Käsemasse aus dem Kessel, stützt auf dem Bogen, an dem der Kessel hängt, auf, läßt die Sirte herausrinnen und trägt den Klumpen nach dem Bressel, wo er den „Britschen" mitsamt dem Tuch in das Järb einbettet und einknetet, die Enden des Tuches darüber schlägt, das zweite „Chäsbrett" darauf legt, den Griff ergreift, der den Preßladen lüpft, den Stab einsetzt und die Presse wirken läßt.

Diese Presse selbst, die aus einem dicken Brett und ein paar mächtigen Steinen besteht und eine originelle Anwendung des einarmigen Hebels ist, kann ich raumeshalber hier nicht näher beschreiben. Nach dem ersten Zug wird noch ein zweiter mit Tuch und Käsbögli in den Kessel getan, was noch herauskommt, heißt der „Statter", weil es Senn und Statter, wenn es nicht zu groß ist, teilen, um am Muster zu probieren, ob das Ganze wohl gelungen sei.

Die gelbliche Milch, die im Kessel zurückbleibt, heißt „Sirmende". Sie ist süßlich und wird wieder über das Feuer gestellt, um aufgekocht zu werden. Ist sie aufgekocht, so wird sie „Chäsmilch" geheißen. Bespritzt man sie mit „Essich" aus der „Essichstande" auf der Fürgrubenmauer, so scheidet aus der Sirmende während des Aufkochens der „Byfer" oder „Vorbruch" aus, der zur Herstellung des „Byferankens" (der Vorbruchbutter) dient.

Ist der „Byfer" abgenommen, so wird noch einmal Essig in die Milch gegossen. Wenn sie aufkocht, sammelt sich obenauf eine dicke Schicht einer weißen flockigen Masse. Das



„Schöpfzon" (links), „Zigerchelle" (oben), „Nidelchelle" (rechts).

ist der „Ziger". Aus Käsmilch und Ziger zusammen braut der Senn die Ziegermilch, sein tägliches Gericht.

Zum Buttern wird entweder das runde, auf einem Gestell drehbare „Trolanchübli" verwendet oder das hohe zylinderische „Stoßchübli". Beim Buttern ist es wichtig, daß die Nidle die richtige Temperatur hat. Ist sie zu warm, so wird die Butter schmierig, ist sie zu kalt, so kann man „anchen" und „anchen", die „Nidle" scheidet nicht, sie will nicht „zeme ga". Das gleiche tritt ein, wenn zufällig „Brotbrosme" in die „Nidle" kommen oder wenn die Hexen die Hand im Spiel haben. Ist der „Schmutz" „zeme", so wird er herausgenommen, gewässert und geknettet und nachher „ballet" und um dem „Schmutzballi" ein gefälliges Aussehen zu geben, schlägt man es mit dem „Ankebrätt", damit sich die darauf eingeschnittenen Zeichnungen auf den Ballen übertragen.

Am „heilige Abe", Abend vor Weihnachten, ißt der Reichste und der Aermste im Simmental „blejti Nidle" mit „Läbchueche" z'nacht. Zum „Blejen" wird das „Stoßchübli" verwendet. Nur selten wird die Nidel mit dem Besen geschwungen. Die Taglöhner erhielten vom Bauer die nötige Nidelportion, und wer nicht so zu Nidle kam, bekam sie sicher von einem guten Nachbarn geschenkt, wenigstens ehedem und ich hoffe und glaube, es sei noch heute so.

Als ich die Christtagsfreude holen ging.

Von Peter Rosegger. (Schluß.)

In der Nähe des Wirtshauses „Zum Sprengzaun" kam mir etwas Vierspänniges entgegen. Ein leichtes Schlittlein, mit vier feurigen, hochaufgefederten Rappen bespannt, auf dem Bock ein Kutscher mit glänzenden Knöpfen und einem Buttenhut. Der Kaiser? Nein, der Herr Wachtler vom Schloß Hohenwang saß im Schlitten, über und über in Pelze gehüllt und eine Cigarre schmauchend. Ich blieb stehen, schaute dem blitzschnell vorüberrutschenden Zeug eine Weile nach und dachte: Etwas krumm ist es doch eingerichtet auf dieser Welt: Da sitzt ein starker Mann drin und läßt sich hinziehen mit so viel überschüssiger Kraft, und ich vermag mein Bündel kaum zu schleppen.

Mittlerweile war es Mittagszeit geworden. Durch den Nebel war die milchweiße Scheibe der Sonne zu sehen; sie war nicht hoch am Himmel hinaufgestiegen, denn um vier Uhr wollte sie ja wieder unten sein, zur langen Christnacht. Ich fühlte in den Beinen manchmal so ein heißes Prickeln, das bis in die Brust hinaufstieg, es zitterten mir die Glieder. Nicht weit von der Stelle, wo der Weg nach Alpel abzweigt, stand ein Kreuz mit dem lebensgroßen Bilde des Heilands. Es stand, wie es heute noch steht, an seinem Fuß Johannes und Magdalena, das Ganze mit einem Bretterverschlag verwahrt, so daß es wie eine Kapelle war. Vor dem Kreuze auf die Bank, die für kniende Beter bestimmt ist, setzte ich mich nieder, um Mittag zu halten. Eine Semmel, die gehörte mir, meine Neigung zu ihr war so groß, daß ich sie am liebsten, in wenigen Bissen verschluckt hätte. Allein das schnelle Schlucken ist nicht gesund, das wußte ich von anderen Leuten, und das langsame Essen macht einen längeren Genuß, das wußte ich schon von mir selber. Also beschloß ich, die Semmel recht gemächlich und bedächtig zu genießen und dazwischen manchmal eine gedörrte Zwetschge zu naschen.

Es war eine sehr köstliche Mahlzeit; wenn ich heute etwas recht Gutes haben will, das kostet außerordentliche Anstrengungen aller Art; ach, wenn man nie einen Mangel zu leiden hat, wie wird man da arm!

Und wie war ich so reich damals, als ich arm war!

Als ich nach der Mahlzeit mein Doppelbündel wieder auflud, war's ein Spaß mit ihm, flink ging es voran. Als ich später in die Bergwälder hinaufkam, und der graue Nebel dicht in den schneebeschwerten Bäumen hing, dachte ich an den Grabler Hansel. Das war ein Kohlenführer, der täglich von Alpel seine Fuhr ins Mürztal lieferte. Wenn er auch heute gefahren wäre! Und wenn er jetzt heimwärts mit dem leeren Schlitten des Weges käme und mir das Bündel auflüde! Und am Ende gar mich selber! Daß es so heiß sein kann im Winter! Mitten in Schnee und Eisschollen schwitzen! Doch morgen wird alle Mühsal vergessen sein. — Derlei Gedanken und Vorstellungen verkürzten mir unterwegs die Zeit.

Auf einmal roch ich starken Tabakrauch. Knapp hinter mir ging — ganz leise auftretend — der grüne Kilian. Der Kilian war früher einige Zeit lang Forstgehilfe in den gewerkschaftlichen Waldungen gewesen, jetzt war er's nicht mehr, wohnte mit seiner Familie in einer Hütte drüben in der Fischbacher Gegend, man wußte nicht recht, was er trieb. Nun ging er nach Hause. Er hatte einen Korb auf dem Rücken, an dem er nicht schwer zu tragen schien, sein Gewand war noch ein jägermäßiges, aber hübsch abgetragen, und sein schwarzer Vollbart ließ nicht viel sehen von seinem etwas fahlen Gesichte. Als ich ihn bemerkt hatte, nahm er die Pfeife aus dem Mund, lachte laut und sagte: „Wo schiebst denn hin, Bub?"

„Heim zu," meine Antwort.

„Was schleppest denn?"

„Sachen für den Christtag."

„Gute Sachen? der Tausend sapperment! Wem gehörst denn zu?"

„Dem Waldbauer."

„Zum Waldbauer willst gar hinauf! Da mußt gut antauchen."

„Tu's schon," sagte ich und tauchte an.

„Nach einem solchen Marsch wirst gut schlafen bei der Nacht," versetzte der Kilian, mit mir gleichen Schritt haltend.

„Heut wird nicht geschlafen bei der Nacht, heut ist Christnacht."

„Was willst denn sonst tun, als schlafen bei der Nacht?"

„Nach Kathrein in die Mette gehen."

„Nach Kathrein?" fragte er, „den weiten Weg?"

„Um zehn Uhr abends gehen wir von Haus fort, und um drei Uhr früh sind wir wieder daheim."

Der Kilian biß in sein Pfeifenrohr und sagte: „Na hörst Du, da gehört viel Christentum dazu. Beim Tag in's Mürztal und bei der Nacht in die Mette nach Kathrein! So viel Christentum hab ich nicht, aber das sage ich Dir doch: Wenn Du Dein Bündel in meinen Buckelkorb tun willst, daß ich es Dir eine Zeit lang trag und Du Dich ausrasten kannst, so hast ganz recht, warum soll der alte Esel nicht auch einmal tragen!"

Damit war ich einverstanden, und während mein Bündel in seinen Korb sank, dachte ich: Der grüne Kilian ist halt doch ein besserer Mensch, als man sagt.

Dann rückten wir wieder an, ich huschte frei und leicht neben ihm her.

„Ja, ja, die Weihnachten!" sagte der Kilian pfauchend, „da geht's halt drunter und drüber. Da reden sich die Leut in eine Aufregung und Frömmigkeit hinein, die gar nicht wahr ist. Im Grund ist der Christtag wie jeder andere Tag, nicht einen Knopf anders. Der Reiche, ja, der hat jeden Tag Christtag, unsereiner hat jeden Tag Karfreitag."

„Der Karfreitag ist auch schön," war meine Meinung.

„Ja, wer genug Fische und Butter und Eier und Kuchen und Krapfen hat zum Fasten!" lachte der Kilian.

Mir kam sein Reden etwas heidentümlich vor. Doch was er noch weiters sagte, das verstand ich nicht mehr, denn er hatte angefangen, sehr heftig zu gehen, und ich konnte nicht recht nachkommen. Ich rutschte auf dem glitschigen Schnee mit jedem Schritt ein Stückchen zurück, der Kilian