

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

Band: 9 (1919)

Heft: 48

Artikel: Aelplersprache

Autor: Utz, Fritz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-645963>

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: 21.02.2026

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

war Ruppertus Wangenstöß ein Ehrenmann soweit ihn die Haut berührte, echt und recht zum Richter. Und zum dritten: Was glaubt ihr, mit einer so schweren Schuld auf dem

hatte sich vorgenommen, die Sprache der Sennen zu studieren. Das war gar keine so leichte Sache. Er hatte wohl bemerkt, wie der Handbub auf der Alp, die er gestern verlassen, jeweilen pfiffig, halb mitleidig und spöttisch lachte,



Zusennen tragen Käse und Butter in den Speicher hinab. Alp Trogen, Habkern (Bern).

Gewissen könnte er Theater spielen wie ein Gott, das Volk jubeln und weinen machen und über tausend armelige Dasein ein Schimmer glückseliger Rührung ausbreiten . . .

Nein, über Ruppertus Wangenstöß ließen sie nichts kommen! Sein Ruhm war unsterblich.

Ende.



Beendigte Mahlzeit. Alp Trogen.

wenn er eifrig nach diesem und jenem Gegenstand fragte und wie er vor innerem Gelächter schier platze, als er, Otto Frehner, gar einige dieser Dinge photographierte. O, diese malefizischen Hüterbuben! Man mußte sich einfach als ausgemachten Narren nehmen lassen — der Dissertation, der philologischen Doktorwürde wegen! Wie werden die Sennen da oben sein?

Da steht die Hütte, klein, gedrungen, bescheiden, aus Stein das Gemäuer, aus Stein auch das Dach. Sie lehnt sich mit der Rückseite an einen riesigen Felsblock, der sie im Frühjahr vor den Lawinen schützt. Ein beizender Feuergeruch schwelt herum, zwischen den Platten des Daches quirlt der Rauch mutwillig in die Dämmerung hinaus. Die Türöffnung ist von flackerndem Feuerschein erhellt. Ma, da kommt der Jünger der Wissenschaft zur rechten Zeit.

Gottlob! Da ist kein pfiffiger Hüterbub. Der Senne streicht den grauen Bart und der Zusenne lädt zum Plaznehmen ein; denn der hat Militärdienst gemacht und ist schon in der „Fremde“ herumgekommen. Unter dem bäudigen, am drehbaren Holzarm, dem „Turner“, hängenden „Chäs-Chessi“ lodert das Feuer. Die zum Käsen bereite Milch muß vorerwärm werden. Flugs das Notizbuch her vor! Da gibt's viel Neues zu vernehmen. Der Senne findet es stark, Seminaristen auf die Alp zu schicken und nach dergleichen Firlefanz zu fragen, nur einer Examenarbeit wegen. Aber die Sache muß Bedeutung haben und ein

Zu den Aehzmalereien von Albin Schweri und Louis Halter.

(Illustration S. 569.)

Die Aehzmalerei ist ein Zweig der Glasmalerei. Ihre Herstellung erfolgt daher in der Werkstätte des Glasmalers. Die tiefmatten Stellen werden durch Zusammenwirken verschiedener Chemikalien in Verbindung mit Flußsäure hervorgerufen; das Aufhellen der Töne geschieht ähnlich wie bei jeder Aehzung mit Flußsäure. Die Scheiben sind Kristallgläser. Zur Erhöhung der Wirkung wurden Glasschliffe angebracht, wie bei den Blumen und Sternen, so daß sie je nach der Beleuchtung in Regenbogenfarben glänzen.

Man verkennt den künstlerischen Wert dieser Arbeiten, wenn die Kenntnisse der Technik als genügend angesehen, das künstlerische Moment aber mißachtet wird. Der Verfall der Aehzmalerei ist auf die Ungefährlichkeit der ausübenden Maler zurückzuführen. Dazu kam noch, daß man solche Scheiben als Massenartikel in Fabriken herstellte. Freuen wir uns deshalb, wenn neuerdings wieder Anstrengungen gemacht werden, diesen Kunstzweig zu neuem Grünen zu bringen. Unsere Abbildungen beweisen, daß sich mit dieser Technik künstlerisch bedeutsame Innendekorationen, wie Möbelfüllungen usw. gestalten lassen. Sie stammen aus der Glasmalerwerkstatt von Louis Halter in Bern; die Entwürfe lieferte dessen künstlerischer Mitarbeiter Albin Schweri in Ramsei (Schaffhausen). Rein dekorativ in der Gestaltung, sprechen diese Arbeiten an durch zielbewußte Raumfüllung, verbunden mit liebevoller Formgebung.

O. K.



Sennhütte der Laveyalt oberhalb Lenk im Obersimmental.

Im Tale spann die Nacht schon dunkle Schatten, als Otto Frehner eine Alp im Berner Oberland betrat. Er

werdendes Schulmeisterlein verdient in seinen gelehrten Nöten schon etliches Mitleid. Also, aufgepaßt!

„Nächtigi Milch“ und Morgenmilch sind im kupfernen Kessel „z'sämen=g'schüttet“ worden. Die Milch muß „leewen“, lau werden, 25—28°, was der Senne ganz einfach durch Eintauchen der Hand prüft, da das Thermometer in Brüche gegangen ist. Den Käsekessel muß der Zusegne, dem die Besorgung des Feuers obliegt, jetzt „ab-richten“, wegziehen, da die erwünschte Temperatur erreicht ist. Warum dieses Vorwärmen? „Mu tued d's Chas-lub d'r'in“, erklärt der Senne, jenes herrliche Produkt, der „Chalber-Magen“, der mit Salz und Gewürzen gewürzt eine Zeitlang in säuerliche Schotte eingeweicht, der im Kamin geräuchert, dann zerhakt und gegoren in einem gedekten Behälter aufbewahrt worden ist. „Es wird z'dicken tuen“, das heißt, Lab wird in die Milch gelegt, um sie zum Gerinnen zu bringen. Wohl hat der Senne ein Büchslein künstlich hergestellten Labpulvers, aber er traut dem Zeug nicht recht und behält es als Reserve. So ein selbstbereitetes Lab wirkt kräftiger. Sachte fährt der Senne mit einem ovalen Holzlöffel durch die Milch, um das Lab zu vermischen, dann läßt er den Löffel schwimmen, bis er still liegt. „Ist d'Milch g'fangni?“ fragt der Zusegne. Der Senne beobachtet gespannt den Löffel. „Es hat g'fangen“, sagt er, was heißen will, die Milch ist geronnen.

Noch wird sie etwas erkalten gelassen, dann greift der Käser zur „Ridlen-Chellen“, womit der „Schluff“, die geronnene Masse, „umg'welbd“ wird. Mit dem „Chäs-Säbel“ oder „Schluff-Säbel“ zerteilt der Senne die Masse, dann nimmt er wieder die ovale Holzkelle zu Hilfe, womit er die Masse im Kessel untereinanderhürt und mit der Linken die Bruchstücke sachte zerreibt. Das ist das Vorkäsen. Kommt das „Nach-häsen“.

Langsam dreht der Senne den Turner, setzt den Kessel wieder dem lodernden Feuer aus und erwärmt den Käsebruch, ihn beständig mit einem „Chäs-Bräher“ umrührend. Heftig prasselten die Flammen, wie ein dunkler, umlohter Riese steht der Alppler am Kessel, zwischen sich und dem Gefäß ein Brettlein klemmend, daß die Glut ihm nicht den Bart versengte. Dieses Umrühren muß mit Bedacht geschehen. Ist die Hitze zu groß, so dreht man den Kessel für einen Augenblick vom Feuer ab und dann ist es gluthell in der Hütte. Allmählich scheidet die junge weiße Käsemasse sich von der Sirte, der Käsemilch. Ab und zu prüft der Senne die Masse, ob sie „gleichlich“, gleich fein verarbeitet sei, preßt gar ein Teilchen zwischen den Fingern, ob es nicht „ritschge“, knirre. „Ritschget“ der „Chäs-Bogel“, die Probe gebrühten Käsestoffes, so ist der Quark gelungen. Er legt den „Chäs-Bräher“ weg, dreht den Kessel vom Feuer

tiger Hand muß der Senne ihn kneten, „wölben“ zu einer festen Masse, wo die „Chäs-Milch drus g'schaffet“ ist, und nun geht es beim „uſen=tuen“ des Käseballens aus



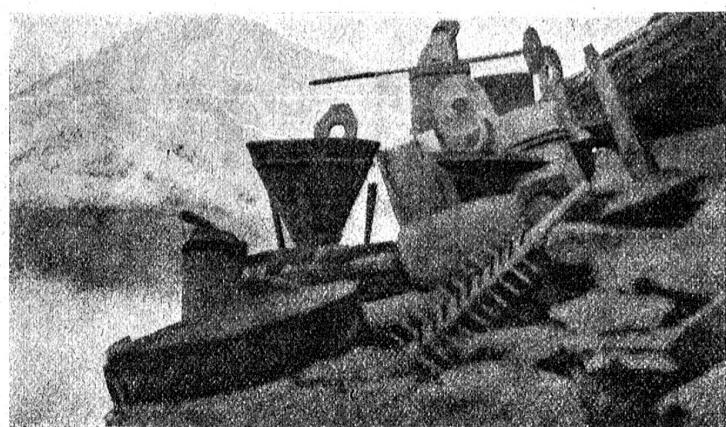
Hütte der Steinhausalp oberhalb Guttannen im Oberhaslital. Der Zusegne bringt den Hirten das Essen.

dem „Chessi“ ganz behutsam. Der Ertrag ist reichlich, der Ballen schwer, man muß mit der „Chessi-Chellen“ nachhelfen. Noch bequemer ist es freilich, den Klumpen mit dem zwilchen „Chäs-Tuech“ zu fassen.

Schon hat der Zusegne auf dem „Chäs-Bred“ den Formreif bereitgelegt. Dieser Reif ist aus dünnem elastischem Holz gefertigt und mit einem Schnurschloß versehen, so daß man je nach Bedarf den „Järb“, den Reif enger ziehen kann. Ein blankes frisches „Chäs-Tuech“ spannt der Zusegne über den Reif und der junge Käse wird „in-phädd“, die Tuchenden werden über der sich setzenden Masse zusammengelegt und „der Phädd“ nun erst lose, dann straff umspannt. Darauf legt der Senne sodann ein Brett, das er mit „Ladug“, mit schweren Steinen belastet, da er noch keine moderne Presse-Einrichtung vermag. Der allseitige Druck preßt die Sirte heraus, die als ein hurtiges Bächlein durch die Rinne am Rande des „Chäs-Breds“ in den „Schottetrog“ abläuft.

So, nun ist die Zeit gekommen, ein gemütliches Wort zu reden und die längst erloschene Pfeife wieder in Brand zu stecken. Ja, der Senne ist ein verständiger Mann und erklärt unserem Freunde mit den Worten der Alpplersprache auch die Geheimnisse der Zigerbereitung, wie die Butter gemacht wird und dergleichen mehr. Er ist stolz auf seine Arbeit und wie lieb sie ihm ist, merkt er eigentlich jetzt erst, da ein fremdes „Seminariestlein“ ihn darum fragt. Langsam sinkt das Feuer zu glimmender Asche zusammen, und zur Türe herein dringt die Kühle der Bergnacht.

Am andern Tage zog Otto Frehner weiter. Er stieg auf viele Alpen der Ost- und Mittelschweiz, ließ von den gastfreundlichen Sennen sich ihre Arbeit genau erläutern, kümmerte sich nichts mehr um pfiffige, lächerige Hüterbuben, schrieb seine Beobachtungen getreu nieder, stellte die verschiedenen Ausdrücke vergleichbar zusammen und ergänzte seine Notizen aus Schriften, die über dieses noch wenig erforschte Gebiet menschlicher Tätigkeit erschienen waren. Heute legt er uns das vorläufige Ergebnis seiner Arbeit in einem statlichen Buche*) vor. Es ist nicht nur dem Philologen interessant, sondern auch dem Wirtschaftler und überhaupt jedem Bergfreund. Der Verfasser

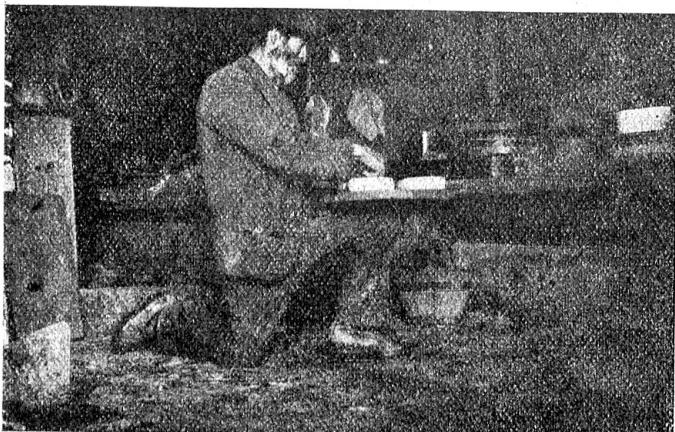


Alpgeräte der Steinhausalp.

ab. In der „Chäs-Milch“, auf dem Kesselboden lagert der Käsestoff sich nun zu einem lockeren Klumpen. Mit kräf-

*) Die Schweizerdeutsche Alpplersprache. Alpwirtschaftliche Terminologie der deutschen Schweiz. Die Molkerei. Von Otto Frehner. Huber & Co., Frauenfeld, 1919.

hat sein schweres philologisches Gepäck in die Fußnoten gesteckt, was der Arbeit die Einheit des technischen Vorganges wahrt. Zahlreiche Abbildungen fördern die Anschaulichkeit und geben



Senne beim Salzen kleiner Ziegerkäse. Laveyalp.

sozusagen lückenlos alle der Molkerei dienenden Geräte wieder. Zahlreiche Freunde hat sich Otto Frehner unter den Alplern erworben, wovon ganz besonders der Brief eines lustigen Appenzeller Sennen zeugt, den wir hier zum Schlüsse abdrucken:

H..... (Appenzell).

Mini Trine loot mer esach ke Rue ond sat all Tag i soll iez doch emool überem Landsmaa of Zöri abe schriebe. I ha gsäat, sie soll doch selber schriebe, i heis iez soß nüd grad ase rechte. Aber du wäascht jo wies mini aade het.

Bi meer got als im Alte. Im Jenner han i müese dri Suue mezze. De Haneß mues im Abrelen is Militär, i goo graad moorn of Ramser onme Chnechtli go sueze. De Wäbbuuch het em Bistig for acht Tage fälblet. De Bläb isch mer aafangs Hornig fetloff, er het scho lang näbis aardlech ommeprnuideret. De seb Galtlig hani am letschte Maart sechauft, de Sonderegger het mer no e Töbeli mee potten as de Hörler. Em Züst sini Heemet wär fääl, aber si sei en Bläbch mönder wert as er meeni. Söß wäasch i nüz nüüs.

Schrib mer au emool e paar Zilete ob mer is z'Urnäsch welid treffe n ond mitenand at Landsgmend.

Mitti Broochmonet gooni wider z'Alp. Went wider emool of t Silberblatten oder of der Altmaa gooscht so chomm bimmer febl, i wär scho lang s fondersch gern ue, aber ele mag i näbis nüd. Ond wenns der im Ieschte Sommer pliebet het binis so haascht wider choo so lang t wit.

So ond iez phüeggott. Mit em schriben aber chonch mi nömmen über, seb säg der.

E... 3.....

Die Dienstbotenprämierungen im Amt Burgdorf.

Martin Luther, der große Reformator, jammert einmal: „Die große Klag in der Welt ist über das gefind und arbeitsleut; wie ungehorsam, untreu, ungezogen und vorteilisch sie sind, das ist eine Plag von Gott.“ Und Hans Sachs, der Schuhmacher und Poet, meint in seinem 1555 erschienenen Gedichte: „Klag dreyer Frauwen über die hausmägd:“

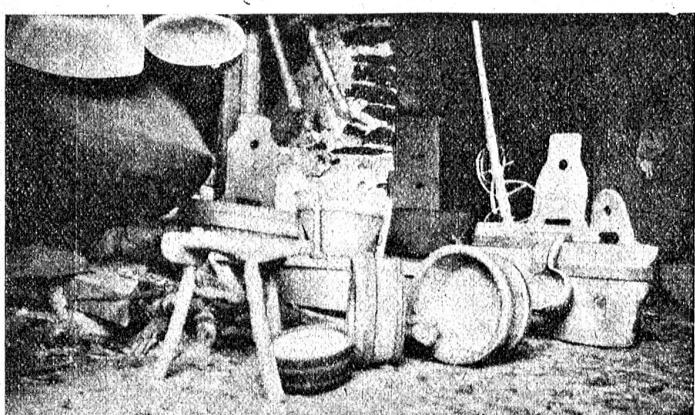
„Wenn ein frau sunst nichts weiß zu sagen,
So thut sie über die hausmägd klagen,
Dergleichen klagen die hausmägd auch,
Das ist ein alt gemayner brauch.“

Die Magd klagt in einem andern Gedicht:

„Und als, das auf der erden wachs,
Müß wie arbeyten in wind und regen,
Essen doch grobes brot allewegen,
Gar selten fleisch, nur milch und prey,
Nun schaut, welcher dienst herter sey!“

Es ist also vollständig falsch, wenn man glaubt, die gegenwärtige Dienstbotennot sei ein besonderes Merkmal der modernen Zeit, in der „guten alten Zeit“ wäre es viel besser und schöner gewesen. An Hand einer ganzen Anzahl geschichtlicher Notizen lässt sich beweisen, daß das Mittelalter unter dem Dienstbotenmangel und der Dienstbotennot so gut litt wie die Gegenwart. Nur für die Landwirtschaft ist die Dienstbotennot infolge der Verindustrialisierung unseres Landes drückender geworden als früher, weil die kürzere Arbeitszeit und die scheinbar höhere Löhne die Leute in die Fabriken locken. Eine Dienstbotenfrage wird es immer geben, solange es Herrschende und Dienende, Arbeitgeber und Arbeitnehmer gibt und das wird auch im Sozialstaat der Fall sein. Das entbindet aber die Arbeitgeber auf keinen Fall von der Pflicht, mehr für ihre Dienstleute zu tun, als dies bisher der Fall war, vor allem aus Dienstbotentreue zu belohnen und auszuzeichnen. Im Amtsbezirk Burgdorf ist man in dieser Beziehung vorbildlich vorgegangen. In Deschberg bei Röppigen hat er ein schönes Heim für alte treue Dienstboten. Wir haben es in Nr. 44 der „Berner Woche“ vom Jahre 1918 beschrieben. Heute möchten wir auf die Dienstbotenprämierungen — persönlich würde mir der Name Dienstbotendiplomierungen besser gefallen — zu sprechen kommen. Auch da gebührt dem Dekonisch-gemeinnützigen Verein des Amtes Burgdorf die Ehre, bahnbrechend vorgegangen zu sein.

Unläßlich der Hauptversammlung des Dekonisch-gemeinnützigen Vereins des Amtes Burgdorf am 7. Dezember 1873 in Krauchthal referierte Pfarrer Schorer von Heimiswil über die Dienstbotenfrage. Was er damals sagte, paßt so auf die Gegenwart, wie wenn es für diese zugeschnitten wäre. Die Meisterleute klagen, führte er aus, daß Arbeitsamkeit, Sittsamkeit, Sparsamkeit, Unabhängigkeit unter den Dienstboten nicht mehr heimisch sind, Trägheit, ungebundenes Wesen, Schländrian, Genußsucht zunehmen, die Leistungen immer tiefer sinken und die Lohnforderungen dafür immer größer werden. Die Dienstboten ihrerseits klagen über ungebührliche Inanspruchnahme ihrer Arbeitskraft, mangelnde Fürsorge in kranken Tagen und im Alter. Als Fehler muß es bezeichnet werden, meinte Pfarrer Schorer weiter, wenn man die Dienstboten als nicht zur Familie gehörig betrachtet und behandelt, ihnen in Krankheitsfällen Lohn-



Alpgeräte der Laveyalp; Feuerstelle und Käsekessel.

abzüge macht, die eventuelle Hauspflege zu hoch berechnet. Der Referent regte die Ausrichtung von Belohnungen und