

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 190 (1917)

Artikel: Der Emmentalerkäse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-655786>

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: 15.12.2025

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

Der Emmentalerkäse.

Dieser Käse, der nach Dr. von Klenze¹⁾ „nicht mit Unrecht der König der Käse genannt wird“ und der nach dem kaiserlichen österreichischen Rat Cosmas Schütz²⁾ „füglich als das edelste Produkt des Käseerbetriebes bezeichnet werden darf“, führt seinen Namen vom ursprünglichen Fabrikationsgebiet, dem bernischen Emmental. Dem alten Emmentaler Chüejerstand gebührt das Verdienst, durch seine rege, von Gruner³⁾ in der gekrönten Preisschrift „über die Ursachen des Mangels und immer gesteigerten Preises der Butter im Kanton Bern“ höchst anerkannte Betriebsamkeit der Käseforte schon im 18. Jahrhundert in weiteren Kreisen einen Ruf verschafft zu haben. Das „Gewerbe“ dieses Standes einzig, schreibt Gruner³⁾, brachte gegen Ende des 18. Jahrhunderts dem Kanton Bern „das meiste Geld wieder, das alle anderen Klassen für tausend notwendige und unentbehrliche Dinge in fremde Länder senden“. Andrea⁴⁾ beschreibt im 44. seiner Briefe von 1763 den Emmentalerkäse, wie folgt:

„Gemeiniglich zwischen 40—60 Pfund schwer, großaugig, vorzüglich unter dem Namen Schweizerkäse in fremde Länder versandt. Etwa vier Zoll dick; im Durchschnitt der Breite zirka zwei Fuß. Man kann ihn bis zu 100 Pfund schwer haben, wenn man ihn bestellt.“

Im Bericht über seine Alpenreise von 1781 bemerkt Storr⁵⁾, daß „die großen Käse per Zentner mehr als die kleinen gelten, denn von jenen sei man versichert, daß sie zur ergiebigsten und in jeder Rücksicht vorteilhaftesten Jahreszeit gemacht worden sind“. 1784 war im Emmental nach K. V. von Bonstetten⁶⁾ das Verhältnis des Preises der großen Käse zu denen unter 50 Pfund wie 14 : 11; der Zentner (50 kg) großer Käse galt dazumal 14 Kronen, der Zentner kleiner 11 Kronen. v. Bonstetten⁶⁾ weist noch darauf hin, „daß die Türken die kleinen vorziehen, weshalb bei jedem

bevorstehenden Kriege der Türken der Preis jenes Käses gestiegen ist“. Storr¹⁾ sagt: „Wer das äußerst Fette der Greherzerkäse nicht liebt, wird den Emmentalerkäsen, die weniger butterähnlich, etwas fester und schärfer sind, den Vorzug geben.“ Prof. Dr. W. Kirchner²⁾ bezeichnet mehr als hundert Jahre später bedingungslos den Emmentalerkäse als „den berühmtesten und feinsten der einander zum Teil ähnlichen, verschieden benannten Schweizerkäsesorten“.

Durch den Emmentaler Chüejerstand war in den bernischen Landesteilen Emmental und Oberaargau eine von Joh. Rud. Wyß dem Jüngern³⁾ trefflich gezeichnete Arbeitsteilung auf landwirtschaftlichem Gebiete geschaffen: den Chüejern fiel die Milch- und Alpwirtschaft, den Bauern der Acker- und Wiesenbau zu. Die moderne Entwicklung der Landwirtschaftsbetriebe machte dann aber den Chüejerstand überflüssig, und es wurden, wie v. Miaszkowski⁴⁾ darlegt, zahlreiche Emmentaler Alpen in Bauernhöfe umgewandelt. Der erste Schritt zu diesem „neuen Wesen“ erfolgte 1815 durch die Gründung einer Dorfkäserei in Niesen von Oberst J. R. v. Effinger von Wildegg; nicht lange darauf entstanden nach diesem Vorbild im Emmental-Oberaargau und dessen Umgebung weitere Talkäsereien: 1820 in Unterfrittenbach (Müderswil), 1823 in Känelthal (Oberthal), 1824 in Längenbach (Lauperswil), Steffisburg und Ersigen, 1825 in Rütthenbach i. E. und Wangen a. A., 1826 in Wiedlisbach, 1827 in Trubschachen, Hälischwand (Signau) und Niederösch, 1828 in Ennetbach (Wiglen), 1829 in Logwil, Kammershaus (Langnau i. E.), Mühlelehne (Trub) und Janthausgraben (Trub), 1830 in Lehn (Langnau i. E.) und Seltensbach (Trub). Nach der Käseerzstatistik von Major Jakob Roth in Wangen a. A. gab es 1858 in den Ämtern Narwangen, Wangen, Burgdorf, Trachselwald, Signau und Bonolfingen 211 Talkäsereien. Mit Recht konnte Schlosser Christian Wiedmer (1808—1857) im Emmentalerlied darauf anspielen:

¹⁾ Handbuch der Käseerztechnik (Bremen 1884), Seite 362. — ²⁾ Die Vehrmeierin (Bremen 1892), Seite 158. —

³⁾ Neueste Sammlung von Abhandlungen und Beobachtungen der ökonomischen Gesellschaft in Bern, Band I (1796). — ⁴⁾ Briefe aus der Schweiz nach Hannover, geschrieben in dem Jahre 1763 (Zürich 1776). —

⁵⁾ Bericht, I. Th. (Leipzig 1784). — ⁶⁾ Neue Schriften, III. Th. (1798).

¹⁾ Bericht, I. Th. (Leipzig 1784). — ²⁾ Handbuch der Milchwirtschaft, III. Auflage (Berlin 1891), Seite 473. — ³⁾ Geographisch-statistische Darstellung des Kantons Bern (1819—1822). — ⁴⁾ Die Verfassung der Land-, Alpen- und Forstwirtschaft der deutschen Schweiz (Basel 1878), Seite 50.

„So wie d'Chüejer uf de Bärge,
Mache d'Bure Chäs im Tal,
Und das de nit chlyni Zwärge,
Und nit went a d'r Zahl!“

„Um einen feinen, tadellosen Käse zu erzeugen,“ gelangt der „Bund 1859“ (247) in einer Ein- sendung über den Emmentalerkäse zum Schluß, „kommt es nicht sowohl auf das Gras und Kraut, als auf die sorgfältige und geschickte Art der Zu- bereitung an.“ Und zwar mit Recht. Hat sich doch im Originalproduktionsgebiet gerade durch den Kunstfütterbau und die Kunstdüngerverwendung, wozu Friedrich Fankhauser-v. Dießbach (1766 bis 1825) mit seinen Versuchen auf dem Gute Zuch bei Affoltern i. E. den Grund gelegt hatte, die Talkäserei mächtig entwickeln können. Die Wir- kungen, welche die Errichtung von Dorfkäsereien in den Haushaltungen hervorriefen, haben durch Jeremias Gotthelf (Pfr. Albert Bizijs, 1797 bis 1854)¹⁾, dem emmentalisches-oberaargauischen Volks- schriftsteller, in klassischer Weise eine Schilderung erfahren.

Der Emmentalerkäse-Fabrikation und -Behand- lung wurde aber auch mit der Entwicklung der Talkäserei die größte Sorgfalt zugewendet. Ver- schiedene praktische Einrichtungen fanden in der Zeitfolge Eingang, wie die Mantelfeuerung von Bierbrauer Thoma in Kirchberg, das Feuerungs- system von Habegger in Wichtrach und Direktor Joh. Rud. Schatzmann mit schiebbarem Feuerwagen, die regulierbare Käsepresse von Samuel Friedrich Moser in Herzogenbuchsee, die Käsefeller-Dampf- heizung von Ulrich Röthlisberger in Herzogenbuchsee.

Geschätzt sind, wie bereits hervorgehoben, die schwerlaibigen, großaugigen Emmentalerkäse, wes- halb denn auch Gotthelf für Staunen und Be- wunderung die Redensart prägte: „Augen machen wie ein zweizentneriger Käse“. Die Form des Emmentalerkäses ist flachrund, in der Flachseite mit einem Durchmesser von 75—100 cm, in der Zärbsseite mit einer Höhe von 12—15 cm; der Laib hat ein Gewicht von 50—100 kg. Die Rinde ist fein, glatt, gelb; der wohlgeratene Emmentaler darf keine Blöde in der Haut haben, sondern muß gut in der Narbung sein. Flach- und Zärbsseiten zeigen eine sanfte, dem Druck leicht nachgebende Wölbung nach außen. Der Emmentaler ist im

¹⁾ Die Käserei in der Betsfreude.

Teig zart, fettig, von hellgelber Farbe; im Griff ist der Teig weder hart noch schwammigweich. Der Ausstich weist eine derartig regelmäßige Lochung auf, daß es auf den Böhrling 2—4 Augen trifft. Diese infolge Gärung im Käslaibe ent- standenen Löcher sind rundlich, 7—9 mm im Durch- messer, beim Anschneiden des Käses mit Tränen (Salzwasser) benetzt; der Käse ist saftfließend, mit mattglänzender Schnittfläche. Der echte Emmen- talerkäse hat ein feines Aroma und einen mild- pikanten Rußkerngeschmack. Durch die Stellung, welche er im Welthandel erlangte, hat die Fabri- kation von „Emmentalerkäse“ eine weite Ver- breitung erhalten; allein durch keine der Imitationen ist das spezielle Aroma und der charakteristische Geschmack des Originalemmentalers erreicht wor- den. Im Hinblick auf diese Imitationen suchte man aber schon dem Namen eine allgemeine, vom Originalproduktionsgebiet unabhängige Auslegung zu geben, indem man ihn mit „Armentum“ (Vieh- haltung mit Milchwirtschaft) in Verbindung brachte, ihn von Caseus armentalis ableiten wollte.

Die Nachfrage auf dem Weltmarkt bewirkte eine Steigerung der Käsmilchpreise im Produktions- gebiet und der Preise der Emmentalerkäse. Schon 1872 erlangte der Emmentalerkäse in den Käsereien einen Durchschnittspreis von Fr. 85 per 50 kg, und im folgenden Jahr prangte bei Anlaß eines Schwingfestes in Münsingen an der dortigen Käserei als Inschrift das dem Pandurjaß entnommene „Hundert, oder flüge!“ Die zum Durchbruch ge- kommene Politik teurer Lebensmittelpreise hat den Preis der Konsummilch und damit auch denjenigen der Käsmilch bedeutend in die Höhe gebracht, so daß bezüglich der Emmentalerkäse jenes Flügelswort zur Geltung kommen könnte. Nach Maßgabe des Ex- ports ist die Fabrikation des Emmentalerkäses für die Schweiz von derjenigen jeder anderen schwei- zerischen Käsesorte die weitaus bedeutendste.

Alles schon dagewesen.

„Es gibt nichts Neues unter der Sonne.“ Wie die alten Chroniken melden, gab es in früheren Jahrhunderten schon sehr milde Winter.

1087 war ein so milder Winter, daß man schon im Mai ernten konnte und im August der Wimmel war. Im Jahre 1172 war der Winter so

warm, daß die Bäume sich mit Laub bedeckten, schon Ende Januar die Vögel nisteten und im Februar Junge hatten. So wird vom Jahre 1186 mitgeteilt: Auf einen milden Winter folgt ein früher Frühling. Im Jänner sieht man Blust, im Hornung sind die Äpfel wie Haselnüsse, im Mai schneidet man Korn, anfangs August wird gewinnet. 1204 herrschte sogar von Ende Januar bis in den Mai hinein eine ununterbrochene Trockenheit und eine brennende Hitze wie im Sommer. Die Früchte mißrieten; Hungersnot und Elend waren die Folgen. Anno 1298 war der Winter so warm, daß zu Köln a. Rh. die Mädchen an Weihnachten Kränze von Primeln und Veilchen, ja sogar von Kornblumen trugen. Es wird auch gemeldet, daß um Weihnachten jenes Jahres im Neuenburgersee die Kinder badeten. Im Jahre 1420 waren Winter und Frühjahr so gelinde, daß im März die Bäume verblüht hatten und man im April schon reife Kirichen pflückte. 1529 hatte gleichfalls einen außergewöhnlichen Winter; es war schon im März so warm wie sonst um Johanni, so daß der Roggen in Ähren stand und man im April zu Paris frische Mandeln verkaufte. 1572 schlugen im Januar die Bäume aus und brüteten im Februar die Vögel, und 1585 stand am Ostertag das Korn in Ähren. 1622 war der Februar so warm, daß man selbst im Norden Deutschlands die Öfen nicht heizte und im Februar alle Bäume in Blüte standen. Der Winter von 1822 war in ganz Europa mild. In Rußland umfaßte er eigentlich nur einen Monat und etliche Tage, und selbst im gefürchteten Sibirien wurde er nur wenig empfunden; es herrschten im höchsten Norden Europas sogar warme Winde. Im letzten halben Jahrhundert, das heißt vom Beginn der 60er Jahre bis heute, zählt man im ganzen an die 20 solcher milder bis sehr milder Winter: In dem Jahr-

Unsere Soldaten im Grenzdienste.



Das von der amerikanischen Kolonie der Schweiz. Armee gewidmete Soldatenhaus.

zehnt von 1860—1870 den 1861/62er und den 1862/63er, dann die Winter von 1865/66, 1866/67 und den mildesten von 1868/69. Darauf folgen in den 70er Jahren 1872/73, 1873/74 und 1876/77. Daran fügen sich die berühmten Frühlingswinter von 1881/82, 1882/83, 1883/84; ferner 1891/92, 1897/98, 1898/99 und 1899/1900. Das vergangene Jahrzehnt brachte noch die milden Winter von 1901/02, 1902/03, 1909/10, 1912/13, woran sich der heurige schließt. Die Statistik zeigt unzweideutig das gruppenweise Auftreten der merkwürdigen Witterungserscheinung. Es scheint, daß milde Winter sich häufen, gleicherweise aber, im allgemeinen wenigstens, auch kühle, regnerische Sommer; die Winter werden wärmer, die Sommer kühler, das Klima eigentlich ozeanischer. Woran mag das liegen?

Das Jahr 1916 begann mit einem Erdbeben. Während des Neujahrsläutens wurde der Horizont von Wetterleuchten erhellt wie mitten im Sommer. In Zürich wurde im See gebadet. Am Mitternacht zeigte das Thermometer 10—15 Grad C über 0. Am 1. Januar von 2 Uhr 40 nachmittags an erfolgte während zwei Stunden Aufzeichnung eines 8500 Kilometer entfernten Weltbebens.

Das Jahr 1916 begann mit einem Erdbeben. Während des Neujahrsläutens wurde der Horizont von Wetterleuchten erhellt wie mitten im Sommer. In Zürich wurde im See gebadet. Am Mitternacht zeigte das Thermometer 10—15 Grad C über 0. Am 1. Januar von 2 Uhr 40 nachmittags an erfolgte während zwei Stunden Aufzeichnung eines 8500 Kilometer entfernten Weltbebens.