

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt Wangen an der Aare  
**Herausgeber:** Museumsverein Wangen an der Aare  
**Band:** - (2000)

**Artikel:** Entwicklungen aus unserer Landwirtschaft : von der Dreifelderwirtschaft zur Hofabfuhr der Milch. Teil 1  
**Autor:** Rikli-Barth, Heinrich  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1086758>

#### 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:** 12.01.2026

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

# **Entwicklungen aus unserer Landwirtschaft: Von der Dreifelderwirtschaft zur Hofabfuhr der Milch Teil 1**

Heinrich Rikli-Barth

## **Früher Ackerbau**

Einen guten Einblick in die frühe Landwirtschaft vermittelt uns das Pfarrarchiv von Walterswil, das damals noch zum Amt Wangen gehörte. Hans Käser, der während 40 Jahren Lehrer in Walterswil war, hat dieses Archiv, das von 1720-1765 reichende Unterlagen über die damalige Landwirtschaft enthält, untersucht und ausgewertet. Die damaligen Pfarrherren hatten nicht nur den Zehnten des ganzen Gemeindebanns einzuziehen, sondern sie leiteten auch mit grossem Interesse den Pfundbetrieb und hinterliessen genaue Angaben über Saat und Ernte. Wohl die erstaunlichste Erkenntnis daraus sind die damaligen geringen Erntemengen im Getreidebau, der damals den grössten Teil der Nahrung lieferte: durchschnittlich wurde lediglich die 3,7 - 4,5-fache Menge des ausgesäten Getreides geerntet. Dieser niedrige Ertrag im Getreidebau, der damals Hauptnahrungsmittel war, bewirkte hohe Kosten für die Volksernährung. Der grösste Lohnanteil eines Bauernknechtes war Kost und Logis und gelegentlich noch ein neues Kleidungsstück aus betriebseigenen Gespinstpflanzen. Seinen Barlohn würde man heute als Trinkgeld bezeichnen. Aus demselben Grunde und weil damals bezahlte Arbeit sehr rar war, betrieb notgedrungen die ganze Bevölkerung Landwirtschaft auch wenn dieselbe nur aus einem Pflanzblätz und einer Milchziege bestand. Seither wurden durch den Einsatz der Sämaschine, durch Düngung, Sortenzüchtung und Unkrautbekämpfung die Weizerträge ständig verbessert. 1950 erntete man die 20-fache und heute erwartet man die 40-fache Menge des eingesetzten Saatgutes.

Bevor die Kartoffel bei uns bekannt wurde, bestand die Grundnahrung der Bevölkerung aus Habermus und Brot, etwa noch ergänzt durch Bohnen. Bei den geringen Getreideerträgen war für die Ernährung einer Familie eine grosse Ackerfläche nötig. In Walterswil und allgemein im Emmental, wo die Ackerflächen kleiner waren als im Mittelland, kam man früh zur Ansicht, dass der dem Bewirtschafter gehörende Boden sorgfältiger bewirtschaftet wurde als eine der Allgemeinheit gehörende Fläche. Deshalb wurde dort schon früh die gesamte Nutzfläche fest an die Hofsiedlungen verteilt, so dass keine gemeinsam zu bewirtschaftenden Flächen mehr vorhanden blieben. So kannte das Emmental nie einen Zwang zur Dreifelderwirtschaft, wie das in Wangen während 300 Jahren der Fall war. Wenn sich eine Familie vergrösserte, musste innerhalb der Hofsiedlung für mehr Ackerfläche gesorgt werden, was meist durch Rodung von Weideflächen geschah. Der nicht vorgeschriebene Fruchtwechsel innerhalb des Hofes konnte dem letzteren besser angepasst werden und führte zu einer intensiveren Bodennutzung. So haben die Hofgemeinden im Hügelgebiet, die keine gemeinsamen Nutzungen kannten, bis zur Abschaffung der Dreifelderwirtschaft den Ackerbau mehr gefördert als die Dorfsiedlungen im Tal.

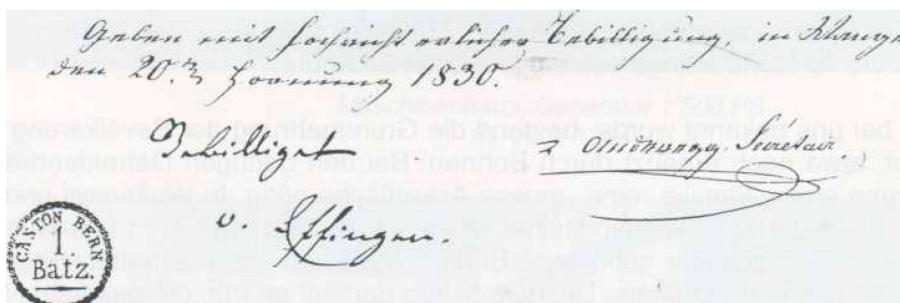
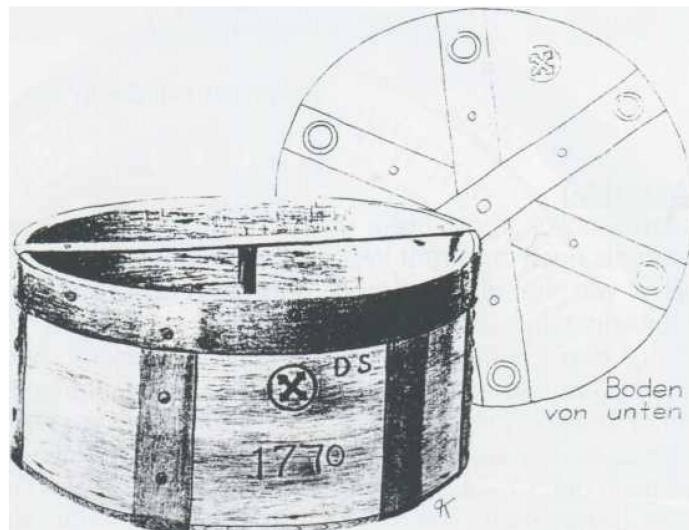
Bei der ursprünglichen Art, den Getreidezehnten einzuziehen, wurden in Walterswil bei der Ernte jede zehnte Garbe aufgestellt und auf dem Felde belassen. Der Pfarrer liess sie dann einsammeln und in die Zehntscheuer führen. Später wurde den Bauern erlaubt, die Zehntgarben selber zu dreschen und den Getreidezehnten in Mütt und Mäss abzuliefern. Dadurch wurde die Zehntscheuer zur Kornschütte und dem Bauern blieb das Stroh zur Vergrösserung des Miststockes. Der Getreidezehnt war die ergiebigste Abgabe. In jeder Ortschaft befanden sich ein oder mehrere Kornhäuser, die unter der Aufsicht der jeweiligen Obrigkeit, meistensorts des Landvogtes standen. Damals wurden noch Teile von Beamtenbesoldungen mit Getreide an Stelle von Geld ausbezahlt. Bis auf einen angemessenen Vorrat wurde das Getreide von der Regierung verkauft. Wer zu wenig Saatgetreide hatte, konnte solches im Kornhaus beziehen und nach der Ernte wieder zurückgeben. Nach dem Bauernkrieg musste auf Grund einer Weisung der gnädigen Herren sogar nicht mehr die ganze entlehnte Menge zurückgegeben werden.

Bernmäss für 16,2271 Getreide Zeichnung von P. Käser

Bei der Abgabe des Zehn-ten-Getreides im Kornhaus wurde das Mäss zuerst übervoll geschöpft und anschliessend mit dem Streichstock glattgestrichen.

Anlässlich des Bauernkrieges wurde dem Landvogt von Wangen vorgeworfen, dass er vor dem Glattstreichen mit dem Streichstock an das Mäss klopfen lasse, damit sich die Körner näher zusammen liessen und somit mehr Korn geschöpft werden konnte. Durch einen Erlass der gnädigen Herren wurde diese als Belästigung empfundene Unsitte verboten. Im selben Erlass wurde festgelegt, dass diejenigen, die zur Saat Getreide aus dem

Kornhaus leihen mussten, nach der Ernte nur noch die Hälfte zurückzugeben hatten.



Bewilligung zur Ausrufung durch den Weibel an die Tellenberechtigten der Stadtgemeinde Wangen, dass die Seckeimeister Rechnung fertiggestellt und zur Einsicht beim Sekretär zur Verfügung stehe. Unterschrift des Oberamtmannes Rudolf von Effinger.

Ausser dem Getreidezehnt wurde noch der Heuzehnt oder kleine Zehnt eingezogen und zwar eigentlich in Geld. Doch da bei der Bevölkerung eine Abneigung gegen Barzahlungen herrschte - oft aus dem einfachen Grunde, weil keines vorhanden war - so wurde gerne in Naturalien bezahlt. Eine Auswahl der in den Walterswiler Zehntrodeln aufgeführten Naturalien verraten uns, was damals ausser Habermus und Brot als Bereicherung des Speisezettels vorkam:

- |                              |                          |                             |
|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| - Kratten voll Weichseln     | - ein dotzet Fisch       | - für eine Krone ein Kalb   |
| - für 6 Batzen 2 Hasen       | - für 17 Batzen 1 Lamlin | - dem Pfarrer gearbeitet im |
| - 6 Batzen mit Anken bezahlt | - für 14 Batzen Hünlin   | Heuet 2 Batzen pro Tag      |

Es fällt auf, dass bis gegen die Mitte des 18. Jahrhunderts selten mit Milchprodukten bezahlt wurde. Erst gegen 1800 erschienen mehr Milchprodukte, was auf eine vermehrte Kuhhaltung hindeutet. Die Milchprodukte erscheinen nur in Form von Ankenballen und Weichkäsl, haltbarer Hartkäse war nicht anzutreffen.

Zusammenstellung der wohl letzten Zehnten, die in Wangen eingezogen wurden. Nach 1831 wurde Burgerland nur noch "um Geld hingeliehen". 1 Mütt = 12 Mäss

	<u>Mattenzehnd</u>	<u>Unterbergzehnd</u>	<u>Allmendzehnd</u>	<u>Gerstenzehnd</u>	<u>Staadfeldzehnd</u>
Schatzung Loosung Mütt Mäss Mütt Mäss					
<u>Jahr.</u>	<u>Pfafung Loosung</u>	<u>Pfafung Loosung</u>	<u>Pfafung Loosung</u>	<u>Pfafung Loosung</u>	<u>Pfafung Loosung</u>
	Mütt Mäss Mütt Mäss	Mütt Mäss Mütt Mäss	Mütt Mäss Mütt Mäss	Mütt Mäss Mütt Mäss	Mütt Mäss Mütt Mäss
1812.	68.. 77..	17.. 17..	15.. 20..	4.1. 4.7.	26.8. 26.8.
1813.	59.. 66.6.	29.. 34.6.	16.. 21..	3.3. 3.3.	20.. 21.4.
1814.	62.. 70..	15.. 20..	16.. 22..	2.9. 4..	18.8. 22.8.
1815.	53.. 60..	17.. 17..	14.. 18.6..	2.10. 4..	18.8. 18.8.
1816.	35.. 42..	18.. 26..	9.. 12.8..	2..4. 2.6.	11.8. 16..
1817.	57.. 71..	25.. 31..	21.. 25..	4.1. 5..	17.4. 19..
1818.	53.. 62..	21.6. 27.6.	24.. 31.6..	3.10. 4..8.	21.4. 24..
1819.	61.. 70..	22.. 28..	25.. 35.6..	4..4. 5.7.	18.8. 25.4.
1820.	52.. 58..	21.. 24..	19.. 24..	4.3. 5.11.	16.1. 18.8.
1821.	35.. 40..	14.. 16..	12.. 16.6..	2.7. 2.10.	17... 19..
1822.	33.. 37..	16.. 18..	17.. 18..	2.10. 3.2.	15.4. 16..
1823.	30.. 35..	13.. 15..	17.. 20..	3.10. 4.6.	18.. 20..
1824.	30'6.. 33..	16.6. 19..	15.. 17..	2..4. 2.5.	15.4. 18..
1825.	42.. 46..	13.. 15..	16.. 18..	1..10. 2.1.	16.. 19..2.
1826.	38.. 44..	11.6. 14..	15.6.. 18..	2.28. 3..	18.8. 21.4..
1827.	51.. 56..	11.. 12.6..	16.. 19..	1..4. 1.6..	11.2. 12.6..
1828.	46.. 52..	9.. 10.6..	13.. 14.6..	1..10. 2.1..	13.4.. 16..
1829.	49.. 55..	10.. 12..	15.. 17.6..	1..10. 2.3..	10..8.. 12..
1830.	28.6. 32..	6.6. 8.3..	7.3. 9..	3.. 4..	13..10.. 16..
1831.	35.. 38..	10.. 11..	12.. 13..	1..3.. 1..7..	11..8.. 13.4..
<u>Summa</u>	<u>918.. 1053.6.</u>	<u>282.. 342.3.</u>	<u>314.9</u>	<u>390.8.</u>	<u>53.11<math>\frac{1}{4}</math></u>
<u>Prozentuale Erhöhung auf 20. Jahr</u>	<u>45.10<math>\frac{4}{5}</math></u>	<u>52.8%</u>		<u>15.8<math>\frac{1}{2}</math></u>	<u>10.6%</u>
					<u>16.6<math>\frac{1}{2}</math></u>
					<u>18.9<math>\frac{4}{5}</math></u>

Zusammenstellung der wohl letzten Zehnten, die in Wangen eingezogen wurden.  
Nach 1831 wurde Burgerland nur noch „um Geld hingeliehen“. 1 Mütt = 12 Mäss

Zwischen 1730 und 1740 wurden die ersten Kartoffeln angepflanzt und von 1741 an mussten dieselben nach einem Erlass der gnädigen Herren verzehntet werden, wobei die ersten  $\frac{1}{8}$  Jucharten abgabefrei waren. Durch den Kartoffelanbau gingen die Haferäcker stark zurück, da das Habermus durch Kartoffelsuppe und Rösti immer mehr abgelöst wurde. Durch diesen Wechsel nahm der Anbau von Winterfrucht stark zu, besonders weil mit Mist und Asche gedüngtem Dinkel grössere Erträge erzielt wurden. Zu grossen Kartoffeläckern kam es jedoch in Walterswil nicht, aber die Kartoffeln ermöglichten doch die Ernährung der Bevölkerung mit einer wesentlich kleineren Ackerfläche und wurden zu einem wichtigen Grundstock der Nahrung. Die um 1850 in nassen Jahren auftretende Kartoffelpest (Krautfäule), gegen die man damals machtlos war, bedeutete für die unteren Bevölkerungsschichten, mit dem Hunger leben zu müssen.

Der Einzug des Zehnten wurde im Zehntrodel aufgezeichnet und zwar mit einer Schatzung und einer „Loosung“, dem abgelieferten Ertrag. Die Schatzung wurde nach der Grösse des Grundstücks und dem in diesem Jahr mindestens zu erwartenden Ertrag vor der Ernte festgesetzt. Normalerweise wurde die Schatzung durch die Loosung übertroffen. Wurde die Schatzung wesentlich unterschritten, so musste dies begründet werden. Beispiele solcher Unterschreitungen aus Walterswil:

- *der strenge Winter hat alles genommen*
- *wegen der Kefferen (Engerlinge) so Schaden gethan*
- *viel Regen, fast nur Grass (statt Hafer).*

### **Gemeinsame Bewirtschaftungen**

Bis zur Gründung der Talkäsereien nach der Wende zum 19. Jahrhundert war der Mittelandbauer ein Getreidebauer. In seinem Stall standen mehr Zugtiere (Pferde und Ochsen) als Kühe. Der Milchwirtschaft wurde keine grosse Bedeutung beigemessen. Verkauft wurden Ankenballen, etwa ein gemästetes Kalb und wenig Milch und Weichkäseli. Ausserhalb der Stadt gab es fast nur Selbstversorger. Auch von den Gewerbebetreibenden waren viele durch den Beruf nicht voll ausgelastet und auf die billigere Selbstversorgung angewiesen. Im Mittelland und auch in Wangen befand sich der grösste Teil von Weide, Ackerland und Wald in öffentlichem Besitz. Das private Kulturland in der Nähe der Höfe bestand nebst Obst- und Krautgarten aus Matten, die zur Fütterung der Zugtiere und hauptsächlich zur Heuwerbung dienten. Wangen, Walliswil und Wangenried benutzten gemeinsam seit dem 16. Jahrhundert ein gutes und grosses Weidegebiet, das von den Metzgermatten bis zum Unterholz Gut reichte und das heutige SBB-Areal ebenfalls einschloss. Diese Allmend war von Wassergräben durchzogen (es gab noch keine unterirdischen Drainagen) und einzelne Eichen spendeten Schatten. Jeder Burger durfte so viele Tiere auf die Allmend treiben, als er mit seinem selbstproduzierten Futter durchwintern konnte. Der Weidebetrieb wurde vom Allmendvogt geleitet, dem Besitzer aus allen drei Gemeinden zur Seite standen. Es wurde ein Hirt angestellt, der wenn nötig durch Beyhirten unterstützt wurde und bei Bedarf amtete ein Allmendmauser. Jedes Jahr musste der Allmendvogt dem Burgerrat Rechnung ablegen. Der Beginn des Weidebetriebes mit der Aufforderung, die Zäune gegen den privaten Bereich in Ordnung zu bringen, wurde sonntags nach der Predigt und später durch den Ausrüfer bekanntgegeben. Zur Weide berechtigte Tiere erhielten ein Brandzeichen, kranke Tiere mussten im Stall belassen werden.

Nach einem geometrischen Plan von 1793 betrug die Fläche der gemeinsamen Allmend  $90 \frac{3}{8}$  Juchart ä 40'000 Quadratschuh oder 34,4 Aren = 3108,9 Aren oder 31 Hektaren. Dazu kamen im Herbst die Metzgermatten im Osten und die Breitmatten im Westen. Diese Matten wurden in der ersten Jahreshälfte privat genutzt und in der 2. Jahreshälfte, wenn das Wachstum sich verlangsamte und die weidenden Tiere mehr Fläche benötigten, zur Allmend geschlagen. Den Zeitpunkt dazu bestimmte die Allmendkommission entsprechend dem Stand der Vegetation. Der Plan enthält auch einen Mürgelenbach, der von dort ausserhalb der westlichen Stadtmauer in die Aare mündete. Er wurde in einem hölzernen Känel über den Mühlebach geleitet und auch Känelbächli genannt. Nach dem südwestlichen Eckturm

der Stadtmauer wurde ein Teil des Bächleins unter der Stadtmauer hindurch geleitet und führte dann als meist offene Kanalisation und Waschgelegenheit durchs Städtli.

Der Ackerbau auf den den Burgern gehörenden Flächen wurde nach dem Prinzip der Drei-felderwirtschaft betrieben. Auf Winter- und Sommergetreide folgte im dritten Jahr die Brache, damit das spärlich gedünkte Land ertragsfähig blieb. Jedes Ackerbaugebiet (wie Unterberg, Staadfeld, Beunden, Stöcken) musste so angebaut werden, dass die Winterzeig, Sommerzeig und Brache aller Beteiligten je zu einem zusammenhängenden Ackerstück wurden. Auf der Brachzeig konnte etwas angeblümt werden, um dann als Schmalvieh- oder Schweineweide zu dienen. Grössere Höfe stellten neben den betriebseigenen Knechten sogenannte Tauner an, die tageweise in den Arbeitsspitzen auf dem Hofe aushalfen. Dies war eine willkommene bezahlte Beschäftigung für Leute ohne eigenes Land und ohne Beruf. Es musste ja alles von Hand gemacht werden, was viele Leute brauchte. Auch im Winter zum Dreschen mit dem Flegel waren bei den Getreidebauern Tauner nötig. So schreibt z.B. die Frau Salzfaktorin in einem Brief während der Bauzeit der neuen Färb: „Das grosse Gebäude gab viel Arbeit; ich hatte oft 26-28 am Bau beschäftigten Personen für das Abendessen Kaffee gegeben und dann erst noch aufs Feld, wo ich über den Heuet noch weitere 14 Leute zu versorgen hatte.“ An der Aufrichte der neuen Färb (Marti-Haus, heute der BKW gehörend) waren über 90 Gedecke nötig für die am Bau Beschäftigten. Tauner erhielten oft vom arbeitgebenden Hof ein Stücklein Land zugewiesen, das den Hauptteil ihrer Nahrung lieferte. Einigen gelang es, mit Holz aus dem Wald des Hofes eine einfache Behausung aufzustellen (Taunerhäuschen aus Madiswil auf dem Ballenberg). Eine Einladung des Bauern zur Sichlete oder Metzgete war für die Tauner eine willkommene Abwechslung in ihrem kargen Leben, die sie voll auskosteten.

Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts waren die meisten Waldungen unserer Gegend im Besitz des Staates. Unter der Aufsicht des Landvogtes, der für seine Bedürfnisse Holzlieferrungen verlangen konnte, wurde der Wald von den Burgern verwaltet. Die Burgergemeinde ernannte einen Bannwart, dessen hauptsächliche Aufgabe darin bestand, Frevel zu verhindern. Die Burger sorgten durch Brennholzausgaben zur Versorgung der Bevölkerung mit Heizmaterial. Es fanden sich immer wieder Personen, die durch ihre Liebe und ihr Interesse am Wald dessen Zustand förderten und dazu beitrugen, dass er immer ertragsfähiger wurde. So wurde der Weidgang im Wangerwald gegenüber dem Längwald schon viel früher verboten, da in Wangen eine grosse Allmendweide zur Verfügung stand. Geweidet wurde nur Schmalvieh im Stöckenwald oder Studenweidli, bis dasselbe gerodet und zu Ackerland wurde. Bis 1846 wurde der Wald unter Aufsicht des Oberamtmannes genutzt. Anschliessend ging er in den Besitz der Burger über und erhielt eine Grundsteuerschatzung. Der Staat beschränkte sich hingegen auf forstwirtschaftliche Beratung. Durch Zunahme des Stammholzverkaufs und durch tiefe Pflegekosten infolge Gemeinwerch warf der Wald einen Gewinn ab, der für Schule, Armenpflege und andere öffentliche Aufgaben sehr begehrte war. Immer wieder findet man Protokolleinträge über Stammholzverkäufe zu Gunsten einer leer gewordenen Kasse wie z.B. derjenigen des Auswanderungsfonds.

### **Das altbernische Küherwesen**

Die Entwicklung der Milchwirtschaft erfolgte über einen speziellen bäuerlichen Berufszweig, das altbernische Küherwesen, das sich aus dem bäuerlichen Erbrecht entwickelt hatte. Der jüngste Sohn erbt normalerweise den ungeteilten Hof. Von den älteren Söhnen, die der Landwirtschaft treu bleiben wollten, beschafften sich einige eine Kuhherde. Im Sommer zogen sie damit auf die sonst nur schwer nutzbaren Alpen des oberen Emmentals und machten dort nach einem Rezept, das im 17. Jahrhundert aus dem oberen Simmental übernommen wurde, fetten und haltbaren Hartkäse. Dieser Küherkäse entsprach ungefähr dem heutigen Greyerzer. Die Methode, die Laibe nach dem Salzbad in den Gärkeller zu bringen, wo durch Kohlensäuregas die für den Emmentaler typischen Löcher entstanden, wurde erst am Ende des 18. Jahrhunderts entwickelt. Im Winter wanderten die Küher mit der Herde zum elterlichen Hof oder zu verschiedenen Talbauern, die Raum und Heu hatten, um Kühe und Betreuer gegen Bezahlung eine gewisse Zeit zu beherbergen. Geschätzt wurden Winter-

Standorte in der Nähe von Siedlungsgebieten, wo die Küher Milch, Butter und Weichkäse verkaufen konnten (Hartkäse wurde nur auf den Alpen gemacht). Jede Küherfamilie suchte sich so neben der Alp genügend Winterstandorte vertraglich zu sichern. Der Getreidebauer im Tal, der im Verhältnis zur Hofgrösse wenig Tiere hielt und das erst noch vom Frühjahr bis im späten Herbst auf der Allmend weidete, war froh für den Mist, den die Küherherde zurückliess.

Die Wirtschaftsweise der Küher hatte Erfolg. Qualität und Menge des neuen Produktes nahmen stetig zu. Wo es möglich war, wurden die meist gepachteten Küheralpen zwischen 900 und 1500 m.ü.M. durch Rodung vergrössert. Literaten, Künstler und Touristen interessierten sich für die Lebensweise der Küher und durch Albrecht von Haller, Goethe und Rousseau wurde der Küherstand und sein Käse in ganz Europa bekannt. Im Herbst am Langnauer Markt beherrschten die Küher das Marktgeschehen mit ihrem begehrten Produkt. Es entstanden Käsehandelsfirmen, die den Käse aus dem Emmental in ganz Europa verkauften, so dass er am Hof der französischen Könige wie der russischen Zaren bekannt und begehrt wurde. Die Küher, wie viele nicht sesshafte Bevölkerungsgruppen, entwickelten sich zu aufgeschlossenen Berufsleuten. Auch der Verkehr mit den weltgewandten Käsehändlern erweiterte ihre Kenntnisse. Schon während des Winters bereiteten sie den Alpaufzug vor, z.B. durch Herstellen von kunstvollen Glockenriemen, der dann zu einem folkloristischen Ereignis wurde und ihren Berufsstand weiter bekannt machte. Viele Lieder und Gebräuche der Alpwirtschaft verdanken ihre Entstehung den Kühern.



*Alp Gabelspitz neben der Passhöhe Schallenberg. Die als Küheralp entstandenen Gebäude werden heute noch gebraucht. Besitzerin ist die Familie von Watenwyl in Oberdiessbach. Auf der anderen Seite des Weges stand früher eine Zuckerhütte, in welcher durch Kochen von Schotte Milchzucker hergestellt wurde. Als Zucker noch eine Parität war, wurde mit Zuckersand bittere Arznei gesüßt. Wenn der Alpbesitzer des hohen Holzbedarfes wegen das Schottensieden untersagte, verfütterte man die Schotte an Schweine. Der heutige Pächter der Alp besitzt in 5 km Distanz einen Talbetrieb, wo er im Sommer der Futterwerbung obliegt. Die Tiere sind alle auf der Alp und werden dort von den Grosseltern betreut. Zum Melken fährt der junge Meister auf die Alp und bringt die Milch in die Sammelstelle im Tal.*

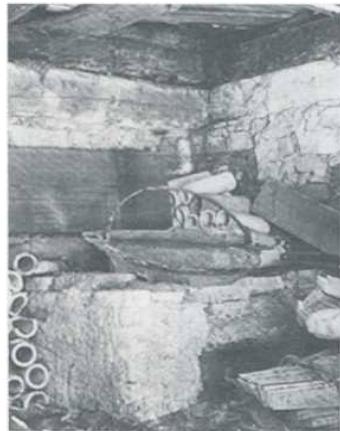
Von den Küherfamilien, die auf den Alpen des oberen Emmentales sömmerten, gelangten keine auf ihrem Ueberwinterungskehr bis in den Oberaargau, da die einzelnen Stationen nicht weiter als ein Tagesmarsch für die Herde auseinander liegen durften. Auf den Jurawiesen wurde jedoch ebenfalls im Sommer Hartkäse hergestellt. So besass die Stadt- und spätere Bürgergemeinde Solothurn in der Umgebung des Weissensteins fünf Sennberge, die sie gut einrichtete und einem Sennen verpachtete. Im Herbst sandte der Senn seine

Leute mit dem Vieh in verschiedene Ortschaften der benachbarten Täler, wo er Heustöcke gekauft hatte. Im 19. Jahrhundert begann ein junger Arzt im Sennhaus Weissenstein Molkekuren als Naturheilmittel anzubieten. Diese Kuren hatten Erfolg und führten zum Bau des Kurhauses Weissenstein, wo die Trink- und Badekuren mit Molke in Mode kamen. Dieser Kurbetrieb führte vorübergehend sogar zur Eröffnung eines Postbüros auf dem Weissenstein, das mit Kutschen von Solothurn aus bedient wurde.

Während der Blütezeit des Küherwesens wurde die oekonomisch-gemeinnützige Gesellschaft gegründet, die zum Ziel hatte, die Landwirtschaft durch vermehrten Gras- und Kleeanbau rentabler zu gestalten. Nach Vorschlag von J.R. Tschiffeli wurden in einem Gebiet um Ersigen versuchsweise die gemeinsamen Weide- und Ackerflächen samt dem Zwang zur Dreifelderwirtschaft aufgehoben und die Nutzfläche auf die Höfe zur freien Bewirtschaftung verteilt.

Statt der Brache wurden Kleearten und Gras gesät und dank dieser grösseren Futterbasis vermehrt Kühe gehalten. Andere Gründungsmitglieder der oekonomischen Gesellschaft bemühten sich um die Herstellung von Küherkäse im Tal. 1812 ersuchte der Schlossherr von Kiesen, Rudolf von Effinger, die Regierung in Bern um die Erlaubnis, in Kiesen eine Talkäserei gründen zu dürfen. Man liess ihn gewähren, gab ihm aber keine Unterstützung, da den Ratsherren das Futtergeld der Küher (es wurde auch

*Feuerherd in einer alten Zuckerhütte in Bumbach*



*Abgebrochener Milchzuckerzapfen mit einem Spiessli in der Mitte*

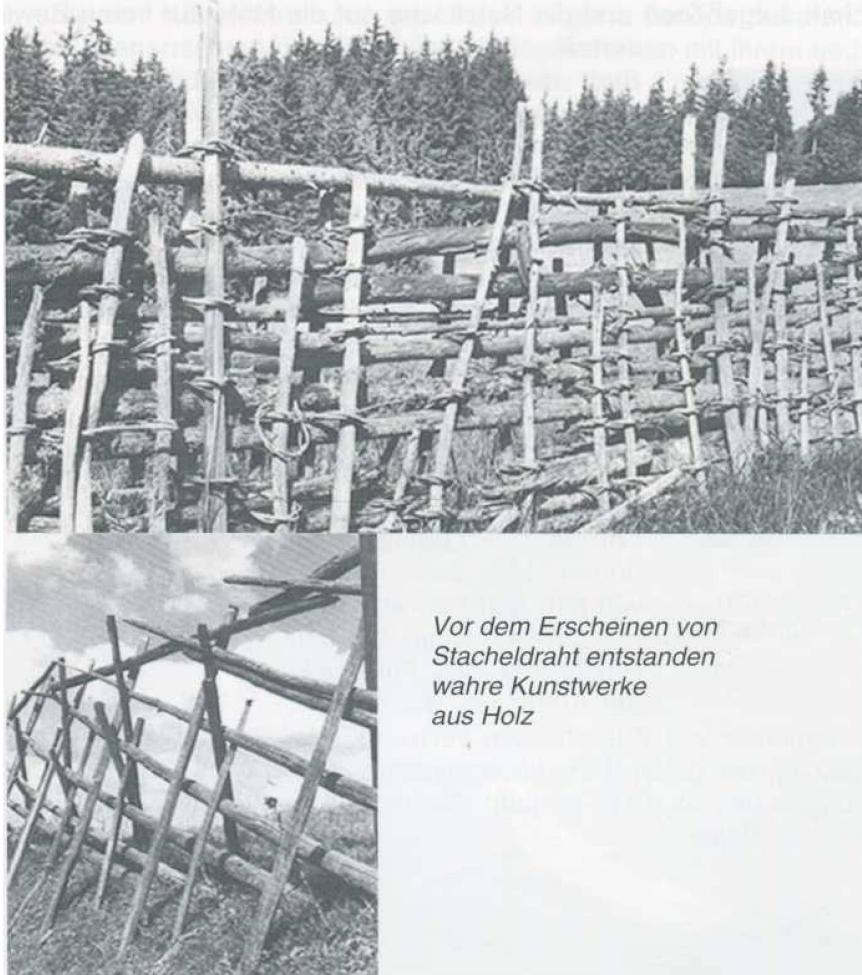


Heu von Staatsdomänen von Küherherden verwertet) sicherer schien und weil es sicher Alpenkräuter brauche, um guten Küherkäse herstellen zu können. Doch der Gutsherr liess sich nicht entmutigen und ab 1815 begann die genossenschaftlich organisierte Käserei in Kiesen Hartkäse herzustellen.



*Auf der Alp Rämis-gummen hängen die Glocken den Sommer über am Speicher, bis sie für den Alpabzug wieder gebraucht werden.*

Ebenfalls entstanden in den den Küheralpen am nächsten gelegenen Ortschaften, wie z.B. Trub, Genossenschaften, die auf dieselbe Weise Milch verwerteten. Entgegen den Befürchtungen konnte bei den Verbrauchern kein Unterschied zwischen Alp- und Talkäse festgestellt werden. Dies verhalf der Milchwirtschaft endgültig zum Durchbruch, konnte doch nun die Milch in eine haltbare und gut verkäufliche Form gebracht werden.



*Vor dem Erscheinen von Stacheldraht entstanden wahre Kunstwerke aus Holz*

Als Quellen wurden benutzt:

- Protokolle der Burger- und Waldgemeinde Wangen
- J. Leuenberger „Chronik des Amtes Wangen“
- P. Mäder „Chronik von Wangen“
- P. Käser „Acker- und Wiesenbau in Walterswil“
- A. Tatarinoff „Sennberge und Kurhaus Weissenstein“