

Zeitschrift: Jahrbuch Oberraargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mittelland
Herausgeber: Jahrbuch Oberraargau
Band: 36 (1993)

Artikel: Bauernleben in Käasershaus vor 100 Jahren
Autor: Käser, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071411>

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: 15.01.2026

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

BAUERNLEBEN IN KÄSERSHAUS VOR 100 JAHREN

HANS KÄSER (1893–1946)

Nur wer die Vergangenheit besitzt
darf auf eine Zukunft hoffen.

Jeremias Gotthelf

Gemessen am Lebensstandard, wie wir ihn heute auch auf unserem Stammhofe kennen, haben sich im Zeitraume von nur rund 50 Jahren gewaltige Umwälzungen und Neuerungen angebahnt. Die meisten dieser Neuerungen und Umwälzungen sind auf das Konto unseres, in verschiedener Hinsicht übertrieben gerühmten technischen Zeitalters zu schreiben. Nicht alles ist gut und schön, was uns die neue Zeit gebracht hat, und gar vieles wäre besser nie in Erscheinung getreten. Wie mancher schöne alte Brauch und wie manche schöne Sitte sind dem neuen Zeitgeist zum Opfer gefallen und den kommenden Generationen unwiederbringlich verloren. Ein sich immer mehr ausbreitender ungesunder Materialismus hat auch in bäuerliche Verhältnisse Einzug gehalten und sein Zerstörungswerk an den Wurzeln des echten und schlichten Volkstums begonnen. In vielen Fällen ist der Zusammengehörigkeitssinn und das Gefühl des Aufeinander-Angewiesenseins durch die modernen Zeitströmungen unterbunden worden.

Wie sehr vorstehende Ausführungen berechtigt sind, werden die nachfolgenden Schilderungen der Verhältnisse in unserem lieben Käfershaus um die Jahrhundertwende erhärten.

Kleidung und Essen

Der Hauptton, auf den unsere Kleidung abgestimmt war, lässt sich zusammenfassen in den Begriff «wärschaft und solid». Die Männerkleider bestanden zur Hauptsache aus dem guten Berner Halblein, zu welchem die eigenen Schafe die Wolle lieferten. Die Sonn- und Feiertagskleider des Vaters bestanden aus dem sogenannten Guttuch. Zweimal im Jahr kam der Schneider mit einem bis zwei Gesellen nach Käfershaus auf die Stör und

fertigte die Kleider im eigenen Hause an. Desgleichen kamen auch die Schuhmacher und die Näherinnen auf die Stör.

Als weibliche Feiertagskleidung wurden sowohl von der Mutter wie auch von den drei Schwestern die schöne Berner Tracht getragen. Im Sommer bestund diese zur Hauptsache aus dem sogenannten «Wyten Hemmli» und im Winter aus dem «Tschöpli». Werktags trug die Mutter auch im Sommer die «Chittelbruscht».

Für die Anfertigung des Schuhwerkes liessen wir das Oberleder und das Sohlleder von Häuten hausgeschlachteter Tiere in einer der umliegenden Gerbereien eigens für unsern Bedarf herrichten. Ebenso hatten wir immer genügend eigenes Leder für den Sattler. Auch dieser Handwerker erschien periodisch auf unserem Hofe, um die Pferde- und Ochseneschirre instand zu stellen.

Jedes Jahr bepflanzte unsere Mutter ein ansehnliches Areal mit Hanf und Flachs. Diese Gespinstpflanzen wurden auf dem Hofe noch weitgehend selbst verarbeitet. Die grossen «Brechteten» im Herbst stehen mir noch in lebhafter Erinnerung. Wie es an solchen «Brechteten» zu und her ging, hat unser grosser Mundartschriftsteller Simon Gfeller in seinem Buch «Heimisch» sehr anschaulich und wahrheitsgetreu beschrieben. Allerdings mag ich mich nicht erinnern, dass bei uns Intermezzi à la Schallhase und Muurere vorgekommen sind. An Hilfsmitteln für die Verarbeitung des Hanfes und des Flachses stunden uns folgende Werkzeuge und Geräte zur Verfügung: Flachsräfflen, spezielle, abgekröpfte Stangen zum Wenden des zum Trocknen ausgebreiteten Hanfes und Flachses, Dörrgatter, Brechmaschine, etwa ein halbes Dutzend Brechen, Flachshächeln, Spinnräder, Haspel, Spulmaschine und schliesslich ein kompletter Webstuhl. Letzterer hatte seinen Standort unter der Einfahrt, dort, wo heute die Rossställe eingerichtet sind.

Im Winter, wenn die Drescharbeiten beendet waren und für die Mannsleute die Arbeit im Walde eingesetzt hatte, begann die Mutter mit den weiblichen Arbeitskräften mit dem Spinnen. Tage- und wochenlang surrten dann in unserer grossen Wohnstube drei bis vier Spinnräder. Als Dreikäsehoch durfte ich alsdann den Haspel oder die Spulmaschine drehen.

Unsere Mutter war auch eine tüchtige Weberin. Den grössten Teil der selbstgezogenen Gespinste hat sie selber am Webstuhl zu Bettlaken, Anzügen, Tischdecken, Handtüchern oder zu Hemdenstoff verarbeitet. Diese selbstgewobenen Wäschestücke bilden heute noch, nach fünf Jahrzehnten, meinen grossen Stolz, und ich halte dieselben in höchsten Ehren.



Käsershaus, Gemeinde Leimiswil. Sässhauss.

Wenn die Mutter, was allerdings nicht oft geschah, nicht genügend Zeit fand, die Weberarbeit allein zu bewältigen, wurde ein Weber auf die Stör genommen.

Die aus eigenem Hanf und Flachs hergestellten Wäschestücke bildeten den Grundstock unserer bäuerlichen Wäscheausstattung. Es braucht wohl nicht extra erwähnt zu werden, dass diese Wäsche auf das liebevollste betreut und behandelt wurde. Die langen, blitzsauberen und blendendweissen Wäschezeilen an den Waschtagen bildeten den Stolz der Mutter und der Schwestern.

Es ist hier der Moment, auch einige Worte über die persönliche Wäsche des Dienstpersonales zu verlieren. Gegen das Ende des letzten Jahrhunderts gehörte es bei Knechten und Mägden noch zum guten Ton, eine möglichst grosse Anzahl Hemden, Nastücher, Strümpfe usw. zu besitzen. Wir hatten in Käfershaus zu dieser Zeit mehr als einen Knecht, der seine fünfzig Hemden besass. Leute, die nicht in der Lage waren, jeden Sonntag ein frisches Hemd anzuziehen, auch dann nicht, wenn zwischen Frühlings- und Herbstwäsche eine lange Zeitspanne verstrich, galten nicht als klassenbewusst. Neben einigen weissen Feiertagshemden besassen die Leute zur Hauptsache solide Barchenthemden.

Die handgearbeiteten Schuhe waren derb, aber äusserst solid. Lederschuhe wurden werktags nur im Sommer getragen. Während der übrigen Jahreszeiten wurden Holzschuhe bevorzugt. Bei den Holzschuhen unterschied man zwei Arten. Die Frauen und Töchter trugen meist gekaufte, gefütterte Franzosen-Holzschuhe. Die Knechte bevorzugten einfachere, ungefüttete Schuhe. Sie liessen mit Vorliebe das sogenannte «Überschüeh» alter Lederschuhe bei einem Holzschuhmacher anbodnen. In der Regel fertigten sie sich die einfachen Tannenböden in ihrer Freizeit selbst an. Damit die Schuhe ja recht lange getragen werden konnten, beschlugen sie die Böden noch ringsherum mit Bandeisenstreifen. Seltener wurden sogar Finkenholzschuhe, wie wir solche heute noch kennen, getragen.

Aus den Ausführungen bezüglich Leibwäsche und Schuhzeug geht hervor, dass die an anderer Stelle bereits erwähnte Einstellung meiner lieben Mutter, die Leute nach ihren Hemden und Schuhen zu beurteilen, aus den Erfahrungen des Lebens heraus geboren wurde und absolut berechtigt war. Ein gutes Hemd und entsprechende Schuhe gehören zu einem wärschaften Bürger.

*

Wenn von unserer Bekleidung gesagt werden kann, dass sie einfach und solid gewesen sei, kann das gleiche auch von der Nahrung gesagt werden.

Unser Morgenessen bestand aus gutem Milchkaffee, Brot und aus einer hervorragenden Berner Rösti. Das Mittagessen umfasste regelmässig eine Suppe, Gemüse aus den eigenen Pflanzungen und Fleisch. Vom Fleisch muss allerdings gesagt werden, dass dieses zwischen den sogenannten grossen Werken nur sonntags, dienstags und donnerstags, also dreimal in der Woche auf unsern Mittagstisch kam. Während den Werken gab es jeden Tag Fleisch. Neben dem Schweinefleisch, welches in grünem und geräuchertem Zustande gegessen wurde, kam hauptsächlich Rindfleisch in gesottem oder auch sehr oft in geräuchertem Zustand auf unsern Tisch. Schaf- und Kalbfleisch wurden nur an der «Sichleten» und am Neujahrssessen verzehrt. Das Schweinefleisch stammte ausschliesslich von den eigenen Hausschlachtungen.

Das aus der Metzgerei bezogene Rindfleisch musste um die Jahrhundertwende mit Fr. –.50 bis –.60 per Pfund bezahlt werden. Dasjenige der Not- schlachtungen war entsprechend niedriger im Preis. Gemessen an den heutigen Preisen im fünften Kriegsjahr 1944 ergibt sich also auf den Preisen für Rindfleisch ein Aufschlag von 400 bis 500 Prozent innerhalb der Zeitspanne von 44 Jahren. In den achtziger und neunziger Jahren des vorangegangenen Jahrhunderts, in jenen ausgesprochenen Krisenjahren unserer schweizerischen Landwirtschaft, waren die Fleischpreise noch tiefer, nämlich zeitweise auf nur zwanzig bis dreissig Rappen. Diese Feststellung gilt ganz besonders für das als äusserst trocken bekannte Jahr 1893. Nebenbei bemerkt, war es mein Geburtsjahr.

Eine Hauptrolle in unserer Verpflegung spielte die Milch. Unsere Melker hielten von jeher dafür, dass in der Haushaltung zuviel dieses edlen Nasses konsumiert würde. Nur mit dem entsprechenden Brummen liessen sie sich herbei, das gewünschte Quantum Milch in die Küche zu liefern. Ein paar Liter mehr in der Käserei hätte ihrer Berufsehre mehr geschmeichelt. Die nach dem Kalben der Kühe anfallende sogenannte Brieschmilch wurde im Winter zum «Brieschen» gebraucht. Den ganzen Winter über gab es in der Regel alle Wochen einmal währschafte Brieschkuchen auf unserem Mittagstisch. Zum Nachtessen genossen wir regelmässig kuhwarmer, also ungekochte Milch. Diese im rohen Zustande getrunkene Milch stammte immer von der gleichen, regelmässig durch den Tierarzt auf ihren Gesundheitszustand kontrollierten Kuh. Sie stund als erste im Stall neben dem Zucht-

stier und konnte ordentlich stolz auf ihre Vorzugsstellung sein. Als Bub habe ich dem lieben Blass, so hiess das Tier, manchen «Bitz» Brot und manchen Apfel gesteckt. Im Herbst, wenn wir alle Kühe zur Herbstweide trieben, erhielt Blass immer die grösste Treichel umgehängt, und stolz schritt er, seiner Würde voll bewusst, an der Spitze unserer Herde.

Zum Trinken der Milch bedienten sich nur die Familienangehörigen der Tassen. Das Dienstpersonal löffelte diese gemeinsam aus grossen Becken, welche auf unserem langen Tisch so verteilt wurden, dass jedes bequem in eine solche Milchschiüssel langen konnte. Die Hygieniker von heute würden wohl allerhand gegen diesen Kappeler Milchsuppenbetrieb einzuwenden haben. Ich habe indessen nie etwas davon gehört, dass jemand daran gestorben sei.

Übrigens wurde nicht nur die Milch in der geschilderten Weise aus dem gemeinsamen «Becki» gelöffelt, auch die Rösti am Morgen in grossen Platten serviert, welche von den Hungrigen von allen Seiten mit ihren Löffeln bearbeitet wurden.

Wie alles andere, so war auch das Essbesteck von grösster Anpruchslosigkeit und bestand aus einem einfachen Blechlöffel, einer dreizinkigen Gabel und einem sogenannten Schnitzer. Jeweils nach dem Essen rieb jeder mann seine Esswerkzeuge am selbstgewobenen Tischtuch sauber und steckte sie in die sogenannten «Löffelrygle», welche an der Wand hinter dem Esstisch in handlicher Höhe angebracht waren. Zweimal in der Woche wurden diese «Ryglen» entleert und die Bestecke in der Küche gebrüht und gründlich gewaschen. Auch hier würde der moderne Hygieniker wiederum seine Gelehrtenmähne bedenklich schütteln und etwas von nicht näher zu beschreibenden Zuständen in seinen Bart brummeln. Zur Ehrenrettung unserer Familie sei aber gesagt und mit dem nötigen Nachdruck darauf hingewiesen, dass sowohl das gemeinsame Essen aus Platten und Schüsseln wie auch die Löffelrygeln damals im Oberaargau und im Emmental unter den Bauersleuten noch allgemein üblich waren.

Unser tägliches Brot wurde wöchentlich einmal im eigenen Backofen aus eigenem Mehl gebacken. Periodisch wurde in unserem Speicher Dinkel, Roggen und auch Weizen gefasst und in der Kundenmühle Leuenberger in Ursenbach zu Mehl verarbeitet. Am Vorabend des Backtages wurde gehellt, und zwar noch ohne die später verwendete Presshefe. Am Morgen des Backtages selbst kostete es die Mutter oder eine der Schwestern manchen Schweisstropfen, bis der grosse Teig geknetet war. In der Regel wurde am

Backtag aus Brotteig auch Apfel-, Birnen-, Zwetschgen-, Käse- oder auch Speckkuchen gebacken. Diese Kuchen wurden dann zum Mittagessen auf den Tisch gebracht. In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass wir unter unsern Knechten einige wahre Virtuosen im Kuchenessen besessen haben. Diese assen nicht etwa Stück für Stück des herrlich mundenden Gebäckes, sondern sie schichteten jeweils drei bis vier der dreieckigen Kuchenstücke aufeinander und bissen dann mit Andacht und Wollust in diese Herrlichkeit hinein. Auf diese rationelle Ess- oder, man ist versucht, Fressweise zu sagen, gelang es ihnen, in kürzester Frist unglaubliche Mengen zu vertilgen. Gereut hat uns diese Fresserei nie, aber immer hatten wir unser heimliches Ergötzen an diesem Schauspiel.

Auf die Festzeiten, «Sichleten», Weihnachten und Neujahr, wurden ebenfalls im Eigenverlage Züpfen und Weihnachtsringe hergestellt. In der Herstellung dieser feinen Gebäckarten waren Mutter und die Schwestern ebenfalls grosse Meisterinnen. Anken und Eier wurden nicht gespart. Es ging uns nicht wie denjenigen Bäuerinnen, welche die Ringe und Züpfen aus irgendwelchen Gründen nicht selbst backen konnten, sondern sie dem Dorfbäcker in Auftrag gaben und die Zutaten wie Eier und Anken diesem ablieferten. Gewöhnlich haben dann die Bäcker diese Eier und den Anken nur neben den Backtrog gestellt und nur einen Bruchteil der Gutsache im Teig mitverarbeitet. Was dann bei diesen Methoden herauskam, kann jeder selbst ermes sen.

Im Herbst wurde für die «Brechete» und am Ausgang des Winters für die Fasnacht geküchelt. An diesen Kücheltagen roch es in unserer Küche gar gut. Ganze Berge von «Verhabnen» (Kneublätzen), Schlüüfchüechli und nicht zuletzt der extraguten Apfel- und Birnenchüechli gingen dann aus der kundigen Hand der Mutter hervor. Es ist wohl überflüssig, zu erklären, dass an diesen Tagen männiglich gerne zu Tische kam.

Geküchelt wurde in unserem Haushalt sonst nur noch, wenn jemand aus der Verwandtschaft zu Besuch kam, was meinem damaligen Empfinden nach selten genug vorkam. Geschlemmt ist in unserer einfachen Haushaltung überhaupt nie geworden.

Ein Festtag eigener Prägung war es für mich, wenn ab und zu zur Abwechslung Waffeln gebacken wurden.

Teigwaren waren zu jener Zeit noch eher eine Seltenheit auf unserem Tisch. Dagegen bildeten Sauerkraut, Sauerrüben, saure Bohnen, dürre Bohnen, dürre Äpfel- und Birnenschnitze und nicht zuletzt dürre Kirschen eine

genügende Abwechslung in unserer Kost. So ein echtes «Chriesimues» aus durren Kirschen würde mir noch heute munden, wenn man noch durre Kirschen bekommen könnte.

Leckerbissen ganz besonderer Art brachte uns der Winter, wenn wir die Schweine für den Hausgebrauch schlachteten. Das waren herrliche Zeiten für den Gaumen. Noch heute würde ich ohne Zaudern zu einer Bratwurst greifen, wenn man mir die Wahl zwischen einem reichen Hors-d'œuvre reiche oder ihr lassen würde.

Ich habe schon verschiedentlich darauf hingewiesen, dass sowohl unsere Mutter wie auch die Schwestern alle perfekte Köchinnen waren. Unsere Mahlzeiten kamen dementsprechend auch immer sorgfältig zubereitet auf den Tisch. Gekocht wurde nur mit den natürlichen, meistens aus dem eigenen Haushalt anfallenden Fetten, Anken, Schweineschmalz oder Schmer. Die heute vielfach gebräuchlichen Pflanzenfette hatten in unserer eher konservativen Haushaltung noch keinen Eingang gefunden.

In meinem späteren Leben habe ich noch manche Küche kennengelernt und manches essen müssen, von dem ich nicht wusste, was es eigentlich sein sollte. Ich habe mir die Finessen der berühmten französischen und der italienischen Küche zu Gemüte geführt; aber die bodenständige und unverfälschte Art des Kochens, wie es in Kärsershaus gepflegt worden ist, habe ich nie mehr gefunden. Die Ressourcen, wie sie einem Landwirtschaftsbetrieb zur Verfügung stehen, haben mir nachher immer gefehlt und dementsprechend den täglichen Tisch nachteilig beeinflusst. *Tempi passati*; man soll ihnen nicht nachtrauern.

Im Zusammenhange mit dem Kapitel «Essen» soll hier noch eine Tatsache erwähnt werden, welche für die Zeit der Jahrhundertwende für unsern Hof charakteristisch war, nämlich das Bettlerwesen. In verschiedenen Gemeinden lag damals das Armenwesen noch recht im argen, und es wurde geduldet, dass die armengenössigen Leute auf den Bettel gingen. So kam es, dass wir in Kärsershaus kein Mittagessen vorbeigehen lassen konnten, ohne dass einige Bettler auf dem Kellerläubli mitassen. Im besten Falle waren es nur ein bis zwei Leute, aber nicht selten stieg deren Zahl auf vier oder fünf. Wir hatten unsere Stammkunden. Für jeden Wochentag gab es einen Bettler. Wir nannten sie dementsprechend auch den Montag-, Dienstag-, Mittwoch-, Donnerstag- etc. Bettler. Wenn man etwa unbekannte Leute frug, woher sie kämen, so erhielt man beinahe ausnahmslos zur Antwort: «Vo Rohrbech, herrjeses!» Da wir aber die wirklichen Rohrbacher Bettler alle



Hans Käser 1893–1946



Leimiswil, Käfershaus. Aufnahme Aerophoto Winterthur.

gut genug kannten, konnten wir die interessante Feststellung machen, dass alle Bettler der Gemeinden Gondiswil, Madiswil, Lotzwil etc. unter der Flagge der Rohrbacher segelten. Dass kurz nach der Jahrhundertwende dieser Bettlerunfug dank der Einsicht der zuständigen Behörden verschwunden ist, konnte nur begrüsst werden.

Dienstboten, Tagelöhner, Maschinen und Geräte

Ausser den Eltern und Geschwistern lebten im Zeitpunkt, von welchem dieser kurze Bericht handelt, noch ein Karrer, ein Melker, drei sogenannte Erdknechte, ein Hüter- oder Hofbub und zwei Mägde in unserem Haushalt. Jahrelang hatten wir immer die gleichen Diensten. Wenn ausnahmsweise einmal gewechselt wurde, so geschah dies in den Reihen der Erdknechte. Karrer und Melker haben meines Erinnerns nur einmal gewechselt. Dergleichen die Mägde.

An reichlicher Arbeit fehlte es jahrein jahraus auf unserem Gutsbetriebe selbstverständlich nie. Das angeführte Personal genügte nur für die normalen Zeiten. Sobald ein Werk wie Heuernte oder Ernte vor der Türe stand, mussten weitere Hilfen eingestellt werden. Diese rekrutierten sich in erster Linie aus den Handwerkern, welche für unsern Hof arbeiteten, dann auch aus den Holzern und schliesslich aus Ursenbachern, welche das Tagelöhnen berufsmässig betrieben. Mit den zugezogenen Hilfsvölkern erhöhte sich jeweils für die angeführten Hauptwerke der Personalbestand auf das Doppelte. An Grosskampftagen, das heisst, wenn einmal ausnahmsweise viel Heu oder Garben einzubringen waren, erschienen auch die etwas zarteren Schneider und Schuhmacher zur Mithilfe. Es war nicht nur die Aussicht, zu der «Sichleten» oder der etwas weniger wichtigen «Heueten» eingeladen zu werden, sondern es war vielmehr die angestammte Anhänglichkeit dieser Leute, welche sie zu der freundnachbarlichen Mithilfe bewogen. Alle Mithelfer und auch alle Handwerker, welche ausserhalb der Werke auf unserem Hofe arbeiteten, wurden regelmässig sonntags zum Mittagessen eingeladen. Dass sie an der «Sichleten», an Weihnachten und an den «Metzgeten» von unserer Mutter nicht vergessen wurden, ist klar.

Unser Vater war der geborene Organisator. Als Schützenfeldweibel hatte er zudem die schwierige Kunst des richtigen Befehlens aus dem Effeff gelernt. Ausserdem verfügte er über einen nichtalltäglichen psychologischen

Scharfblick, welcher ihm in jeder Lage gestattete, den richtigen Mann an den richtigen Platz zu stellen. Seine kurzen und klaren Befehle, welche er nach dem Essen den Leuten gab, waren wahre Muster an Einfachheit und Präzision. Richtig befohlen, ist schon die halbe Arbeit geleistet. Diesem primären Grundsatz hat der Vater zu allen Zeiten nachgelebt.

Wenn auf dem Felde der Vater zum Rechten sah, so war es im Hause die Mutter, welche ihr Departement mit Umsicht und grosser Sachkenntnis verwaltete. Beide Eltern haben sich so in vollkommener Weise ergänzt.

An landwirtschaftlichen Maschinen besaßen wir im Jahre 1900 in Kärsershaus bloss eine Bürstensämaschine, eine Dreschmaschine, eine kleine Fruchtreibe und einen Heuwender. Die erste Mähmaschine wurde erst im Jahre 1901 oder 1902 angeschafft. Verglichen mit dem heutigen Maschinenpark nahmen sich diese ersten Maschinen recht bescheiden aus.

Es ist klar, dass vor Anschaffung der Mähmaschine das Heugras noch alles von Hand gemäht werden musste. Zu Zeiten der Heuernte gab es damals recht frühe Tagwachten. Morgens um ein und zwei Uhr rückten die Mäher zur Arbeit aus, und wenn es nach drei Uhr langsam zu tagen begann, waren bereits grosse Strecken gemäht. Dass bei solchem Frühaufstehen am Abend nicht in alle Nacht hinein gefuhrwerkt werden konnte, liegt auf der Hand. Um halb sieben Uhr wurde auch im Heuet und in der Ernte das Nachtessen eingenommen. Um sieben Uhr lag das werktätige Volk meistens schon im Bett. Leider hat diese einzig vernünftige Arbeitsweise der bequemerer Auffassung, nach welcher am Morgen relativ spät aufgestanden wird und dafür am Abend nie Feierabend gemacht werden kann, weichen müssen. Auch hier können wir sagen «*Tempi passati*»!

Wann der erste Selbsthalterpflug nach Kärsershaus gekommen ist, kann ich leider nicht sagen. Auf alle Fälle benutzten wir um die Jahrhundertwende neben diesem Pflug noch sehr häufig einen sogenannten Rüegsauer und einen Aargauer Pflug. Noch heute sehe ich den Vater vor mir, wie er beim Ackern die «Geize» hielt (Handhabe des Pflugs. Red.).

Die Sämaschine wurde nur ausnahmsweise benützt. Der Vater zog es vor, von Hand anzusäen. Er konnte aber auch säen, wie ich keinen zweiten gesehen habe. Sein Säen hatte nichts mit etwas Handwerksmässigem zu tun, nein, es war vielmehr ein Zelebrieren. Den eleganten Schwung seiner Hand und der fliessende Schritt, mit welchem er über den bestellten Acker ging, boten eine einzigartige Augenweide und würden jeden Künstler gefangen genommen haben. Helfer, welche die «Sorteln» absteckten, wie es bei an-

den Sämännern gang und gäbe war, brauchte der Vater keine. Er besorgte diese Hilfsdienste selbst.

Vor dem Säen wurde das Korn in einer Kupfervitriollösung gebeizt. Diese Vorbereitungsart des Sägutes mag ein Grund gewesen sein, dass unsere Sämaschine nicht mehr benutzt wurde.

In jener Zeitepoche kannten wir natürlich den heute soviel verwendeten Kultivator ebenfalls noch nicht. Dagegen mag ich mich noch sehr wohl erinnern, wie wir in jener nicht allzu fernen Zeit, wenn irgendwo geackert wurde, zum «Führenhacken» antreten mussten. Zu dieser sehr schweren Arbeit wurde alles abkommandiert, was irgendwie zu Hause entbehrlich war. Nach Massgabe seiner Kräfte bekam jedes seine Strecke zugeteilt, welche es mit seiner «Haue» zu bearbeiten hatte, bis der Pflug wieder vorbeikam. Da wir damals in Käfershaus noch ziemlich stark dem Getreidebau oblagen, so dauerte dieses «Führenhacken» im Frühling und im Herbst oft wochenlang. Das sehr einfache, aber wirklich praktische Gerät, wie es der Kultivator darstellt, hat hier in gutem Sinne revolutionierend gewirkt.

Dass wir bereits eine Dreschmaschine besaßen, habe ich bereits erwähnt. Trotzdem wurde bei uns noch sehr viel mit dem Flegel gedroschen. Da war das Roggenstroh, aus welchem im Winter die Strohblätter für die kommende Ernte geknüpft wurden, welches nicht mit der Maschine bearbeitet werden konnte. Dann wurde auch das Stroh für die Strohsäcke – unsere Diensten schliefen damals eben noch nicht auf Rosshaarmatratzen, sondern auf Strohsäcken – mit dem Flegel bearbeitet. Im weitem wurde das Saatgut für die Winterfrucht zum grössten Teil mit dem Flegel gedroschen.

Gedroschen wurde meistens auf der «Reiti», und da gewöhnlich sechs bis acht Mann mit dieser Arbeit beschäftigt wurden, brauchte es taktfeste Leute, sonst resultierte ein jämmerliches «Gestaggel», welches den Spott der Nachbarn herausforderte. Die Tenne, welche sich direkt unter der «Reiti» befindet, gab ähnlich dem Bauch einer Bassgeige einen gewaltigen Resonanzboden ab, und Fehlstreiche konnten mit Leichtigkeit bis Leimswil hin registriert werden. Nie werde ich das Echo vergessen, welches unsere «Flegleten» in der nahen «Tannbütze» wachriefen.

Selbstverständlich existierten zu jener Zeit auch noch keine Brennholzfräsen. Im Winter mussten unsere Knechte tagelang mit Spannsägen Holz sägen, bevor es gescheitert werden konnte. Auch die modernen Jauchepumpen kannte man noch nicht. Die Jauche wurde mit Ross und Wagen an ihren Bestimmungsort gebracht.

Auch auf die mannigfachen Annehmlichkeiten, welche die Elektrizität mit sich brachte, mussten wir verzichten. Das Elektrische, wie die Versorgung mit elektrischer Energie im Volksmund kurzweg genannt wird, wurde in der Gemeinde Leimiswil erst im Jahre 1909 installiert.

An Stelle der Elektrizität wurde zu Beleuchtungszwecken zur Hauptsache Petroleum verwendet. Dieses wurde in den Stuben in sogenannten Zuglampen verbrannt. Im Stall und um das Haus herum benützte man die heute noch bekannten Sturmlaternen. Dass der Beleuchtungseffekt der Petrollampen kein überwältigender war, braucht wohl nicht näher erörtert zu werden. Immerhin bedeutete diese Beleuchtungsart schon einen gewaltigen Fortschritt gegenüber den Kerzen, Kienspänen und den Lewatt-Tägeln, welche vor dem Petroleum allgemein im Gebrauche stunden. Die Petrollampen hatten es wie die störrischen Knechte; wenn man ihnen nicht von Zeit zu Zeit die Nase putzte, so rauchten sie wie heutzutage mancherorts die Fabrikschlote. Pfl egte man sie dagegen mit der nötigen Sorgfalt, so zeigten sie sich recht dankbar und verbreiteten mit ihrem rötlichen Licht einen recht traulichen und heimeligen Schimmer. Die Stimmung an unserem grossen Familientisch war dementsprechend an den langen Herbst- und Winterabenden, wenn nach dem Nachtessen der ganze Familien- und Gesindekreis zum Kartoffelschälen, zum Bohnenrüsten oder zum Äpfelrüsten versammelt war, eine recht trauliche. Etwas weniger traulich wurden für mich als Erstklässer solche Abende, wenn unser damaliger Karrer, in Abwesenheit der Eltern, zum Erzählen von Gespenstergeschichten und Moritaten ausholte. Es gab dann Momente, in denen ich vor Angst die Beine fast nicht mehr unter dem Tische halten durfte.

Es erscheint mir in diesem Zusammenhang angezeigt, hier etwas über die okkulten Dinge, wie sich solche damals in den Köpfen einiger unserer Knechte präsentierten, festzuhalten. Noch heute kann ich die Stellen, wo in der nähern oder weitem Umgebung unseres Hauses etwas nicht ganz geheuer sein soll, ganz genau bezeichnen. Da sind zunächst die beiden grossen Eichen, welche bis etwa 1903 an der Strassengabelung standen, wo der Weg nach Ursenbach vom Kreuzweg abzweigt. Bei diesen Eichen soll man öfters zu nachtschlafener Zeit ein Licht sich bewegen sehen. Zum Schlusse bewege sich jeweils das Licht mit grosser Schnelle nach dem Buchiwald. Leider ist mir in diesem Falle nicht mehr gegenwärtig, welche nähere Bewandtnis es eigentlich mit dieser Lichterscheinung haben soll. Aber das sei festgehalten, dass es an dieser Stelle auf jeden Fall ganz gehörig «ung'hü rig» ist.

Am Eingang in den Stutzwald, von der Ursenbachseite her, ist es ebenfalls nicht ganz geheuer, dort soll sich vor Zeiten einer gehängt haben, der auch im Grab noch keine Ruhe finden konnte.

Nicht ganz sauber ist es ferner um die alten Steinbrüche beim Mühlegestühl. Auch dort sollen Selbstmörder noch über das Grab hinaus spuken und nächtliche Wanderer erschrecken.

Ganz böse steht die Geschichte aber im Kiltbächli. Der oberste Teil dieses kleinen Seitentälchens des Ursenbachtals, welches sich nach dem Richisberg hin zieht, gehörte um die Jahrhundertwende noch zu unsern Höfen in Käfershaus.

Von diesem Kiltbächli geht die Sage, dass sich dort in alten Zeiten zwei Knechte gleichzeitig ums Leben gebracht haben und dass ihre Seelen noch heute im Grabe keine Ruhe finden können. Die beiden Knechte liebten die gleiche Magd, und keiner wollte von ihr lassen. Die Folge davon war ein gewaltiger Streit zwischen den beiden. Wie sie eines schönen Sommermorgens im genannten Kiltbächli Gras für die Heuernte schneiden sollten, gerieten sie wieder aneinander, und diesmal ging es hart auf hart. Auf irgendeine Weise gelang es ihnen, sich gegenseitig die Sensen in den Nacken zu legen. Mit dem Rufe, wenn du ziehst, so zieh ich auch, zogen beide gleichzeitig an ihren Sensen, und beide Köpfe rollten in das taufrische Gras. Zur Sühne für ihre frevle Moritat können die Seelen der beiden keine Ruhe finden und sind dazu verdammt, in alle Ewigkeit im Kiltbächli zu geistern.

Im Zusammenhang mit dieser Sage sei kurz einer Episode gedacht, welche sich in den Jahren 1898/99 ereignete. In einem der beiden Sommer ernteten wir im Kiltbächli einen Acker mit Hafer oder Korn ab und waren gerade damit beschäftigt, Garben zu binden und zu häufeln, als sich plötzlich ein abnormal starker Wirbelwind über den Acker hinzog. Der Wind war so stark, dass er ganze Garben hochhob und einige «Zatten» sogar hoch in den Lüften bis auf den Ursenbachberg hinübertrug. Das seltsame Naturphänomen beobachtete auch die alte «Eggenmutter», eine gewesene Frau Richard. Abergläubisch, wie das gute Muetti war, sandte sie sofort ihre Magd zu uns aufs Feld und liess fragen, «ob es ja emel auch niemerem vo üs gschadet heig und ob keines gschwulle sig.»

Nebenbei bemerkt, lässt sich die Ursache solch starker Wirbelwinde, wie sie im Kiltbächli auftreten können, auf ganz natürlichem Wege erklären. Das Kiltbächli bildet einen schön gerundeten, nach der Seite des Ursenbachtals offenen Talkessel. Wenn nun zu Folge einer günstigen atmo-

sphärischen Konstellation Winde aus südöstlicher Richtung auftreten und auf der Seite nach dem Richisberg ins Tälchen einstreichen, werden sie den kesselartigen Hängen folgend in eine drehende Bewegung gesetzt, und das Windspiel ist fertig.

Gutsbetrieb

Um die Jahrhundertwende wurde in unserer Gegend zur Hauptsache eine reine Milchwirtschaft betrieben. Nachdem im Bernerlande in den vorhergehenden achtzig Jahren beinahe in jeder Ortschaft von irgendwelcher Bedeutung Käsereien entstanden waren, ging die sogenannte «Chüejerei» und die damit verbundene Alpwirtschaft für die tiefer gelegenen Landesteile immer mehr zurück. In Käfershaus wurde noch bis in die achtziger Jahre im Winter Vieh der Arniküher durchgewintert. Der letzte Küher war ein gewisser Röthlisberger, der Vorfahre der Röthlisberger in der Schmiede auf der Linde und von Sattler Röthlisberger und dessen Bruder im Egli, Gemeinde Ochlenberg.

Nachdem die Küherei aufgehoben wurde, wurde zuerst im Käfershaus selbst eine Käserei eingerichtet. Diese Käsereigenossenschaft umfasste nur zehn oder elf Lieferanten. Diese wohnten alle in der näheren Umgebung von Käfershaus, Richisberg, Buchi, Gass und Tanne. In welchem genauen Zeitpunkt mit dieser Käserei begonnen wurde, ist mir leider nicht bekannt. Aufgegeben wurde der Betrieb im Jahre 1894. Der letzte Käser war ein gewisser Kipfer. Mutter und Vater haben in meiner Jugendzeit noch sehr viel von diesem Manne erzählt, der allseitig gute Erinnerungen in Käfershaus zurückgelassen hat. Als Käsereilokal wurde das Ofenhaus und die noch heute so genannte Käserei benutzt. Im Stock waren die Käsespeicher und der Käsekeller untergebracht.

Nach Aufgabe der eigenen Käsefabrikation lieferten wir unsere Milch zehn Jahre lang in die äussere Hütte nach Ursenbach. Als acht- und neun-jähriger Bub habe ich selbst im Sommer und Winter die Milch nach Ursenbach gefahren. Noch heute erinnere ich mich lebhaft daran, wie sehr ich kleiner Junge mich damals oft gefürchtet habe, wenn ich im Winter durch den finstern Stutzwald fahren musste. Da kamen mir unwillkürlich die im vorhergehenden Abschnitt geschilderten Gespenstergeschichten unserer Knechte in den Sinn, und gar oft habe ich aus lauter Angst gesungen und gejohlt, wenn ich an den besonders gefährlichen Stellen vorbeikam.

Im Jahre 1903 wurde dann die Käsereigesellschaft in Leimiswil umgebildet, und mein Vater und Bruder Samuel traten dieser neuen Vereinigung ebenfalls bei. Ich mag mich noch sehr gut erinnern, dass es gewaltige Kämpfe und Redereien absetzte, bis die guten Leimiswiler durch meinen Vater so weit gebracht werden konnten, dass sie sich enger zusammenschlossen und daran gingen, ein neues Käsereigebäude, das übrigens heute noch besteht und als Käserei dient, zu bauen. Wenig fehlte es in jener Zeit, dass es in Leimiswil zwei Käsereien gegeben hätte. Schliesslich aber trugen auch hier, wie schon so oft, Lindenholz und Kärsershaus den Sieg davon. Heute wird wohl auch der dickste Leimiswiler Dickkopf eingesehen haben, dass es ein Unglück für die Gemeinde gewesen wäre, wenn gewisse nicht näher zu qualifizierende Strömungen die Oberhand gewonnen hätten. Den Vater kostete diese Machtprobe manche schlaflose Nacht, und es hat viel dazu beigetragen, dass er schon kurze Zeit nach diesem Hüttenbau das Zeitliche segnen musste. Etliche Leimiswiler Bauern griffen aus Wut, dass es nicht nach ihren Köpfen ging, die Kälbermast auf, und es war in der Folge recht interessant, zu beobachten, wie sie langsam zur Besinnung kamen und im Verlaufe der Jahre doch noch in die Käsereigesellschaft eintraten.

Der Milchertrag unserer 14 bis 16 Kühe belief sich im Frühling und Sommer auf 160 bis 200 Liter im Tag, im Winter, oder wenn die Kühe aus irgend einem Grunde schlecht «gereiset» waren, natürlich entsprechend weniger. Es kam vor, dass zu Beginn des Winters der Milchertrag bis auf 40 bis 50 Liter im Tage absank. Es ist festzuhalten, dass in jener Zeit die Wintermilch mit 1 bis 2 Rappen pro Liter weniger bezahlt wurde als die Sommermilch. Der Landwirt hatte also ein Interesse daran, im Sommer mehr Milch zu produzieren als im Winter. Ein weiterer Umstand, der dazu beitrug, dass im Winter keine Milchschwemme eintreten konnte, ist in der Tatsache zu suchen, dass man damals in unseren Kreisen Kraftfutter ausländischer Provenienz eben noch sehr wenig in Anwendung brachte. Neben den täglichen Heurationen wurde dem Milchvieh nur das sogenannte «Gleck» verabfolgt. Dieses bestand aus geschnetzelter Runkeln oder Kabisrüben, vermischt mit etwas Kleie und Heuhäckerlig oder «Ghüell».

Neben den bereits erwähnten Kühen setzte sich unser Viehbestand in der Regel auch noch aus sechs bis sieben Rindern, einer Anzahl Kälber und ein bis zwei Paar Stieren zusammen. Da um die Jahrhundertwende auch noch das Kiltbächli und die grossen Kärsershausmatten mitten im Leimis-

wiler Tälchen von uns bewirtschaftet wurden, ist festzustellen, dass diese Viehhaltung nicht übertrieben war.

Die Stiere benutzte man als Zugtiere. Meistens wurden sie nicht mit den offenen Kuhkummeten beschirrt, sondern noch mit den Kehlgeschirren. Wenn die Stiere alt genug waren, mästeten wir sie zur Hauptsache mit angesäuerten Kartoffeln, um sie dann als Mastvieh auf den Markt zu bringen.

Jeden Herbst weideten wir unsere Herde regelmässig einige Zeit. Es war alter Käasershausbrauch, dass wir an der Leimiswilkilbi, welche acht Tage nach Bettag stattfindet, in den bereits erwähnten Käasershausmatten dem Weidgang oblagen. Dass an diesem Tage alles extra sauber geputzt wurde, ist klar. Unser Melker und ich meinten uns jeweils nicht wenig mit unserer Habe und dem schönen Geläute.

War die Fütterung unseres Viehes eher eine rudimentäre zu nennen, kann ähnliches auch von der Düngung des Landes gesagt werden. Auch hier hatten die neuen Düngemittel wie Thomasschlacke, Kali und Salpeter, Kainit, und wie sonst alle heissen mögen, noch keinen oder einen äusserst seltenen Eingang in den Landwirtschaftsbetrieben des Oberaargaus und des Emmentales gefunden. Gedüngt wurde zu dieser Zeit ausschliesslich noch mit Stallmist, Jauche, Gülle und, wenn es hoch ging, mit Knochenmehl. Letzteres war unter dem Namen «Beinmehl» bekannt. Für den Garten und den Pflanzplätz verwendete Mutter mit Vorliebe «Säuiwasser».

Meiner freilich unmassgeblichen Meinung nach ist in den einfachen und natürlichen Düngungsmethoden jener Zeit die Ursache zu suchen, dass das Aroma der Emmentaler Käse, wie ja auch wir sie fabrizierten, bedeutend besser war, als es heute ist. Die Skepsis vieler Käser den neuen Düngungsmethoden gegenüber scheint mir vollauf berechtigt.

Im Zusammenhang mit der Düngung sei hier auch noch darauf hingewiesen, dass gegen Ende des letzten Jahrhunderts speziell die tiefer gelegenen Äcker und Felder auf grosse Strecken nasse Stellen aufwiesen. Unser Vater hat während der Zeit, in der er unsern Stammsitz bewirtschaftete, tausend und abertausend Franken für Drainage- und Meliorationsarbeiten ausgegeben. Er pflegte jeweils zu sagen, wenn je einmal irgendwer nach seinem erworbenen Vermögen fragen sollte, diesem zu entgegnen sei, dass eben das Geld in den zahlreichen und grossen Drainagearbeiten des Hofes angelegt worden sei. Tatsächlich hatten wir jahraus jahrein einen Spezialarbeiter, den sogenannten «Doner-Ueli» aus Ursenbach, für solche Arbeiten eingestellt. Zu allen Zeiten lag dieser Mann seinen Grab- und Wühlarbei-

ten ob. Sehr oft wurde er dabei noch von den Erdknechten unterstützt. Es ist bedauerlich, dass die Drainagearbeiten in keinem Plan aufgenommen und eingezeichnet worden sind. Wer heute die drainierten Felder sieht, macht sich keine Vorstellung von deren Zustand vor der Entwässerung. Alle nachfolgenden Besitzer unseres Stammsitzes haben alle Ursache, meinem Vater für seine weitsichtige Pionierarbeit aus vollem Herzen dankbar zu sein.

Neben dem Gras und dem Getreidebau nahm auch die Bewirtschaftung der zahlreichen und schönen Wälder einen breiten Raum auf unserem Gutsbetriebe ein. Hatte schon der Grossvater diesen Wäldern eine grosse Liebe und Aufmerksamkeit zugewandt, so stand ihm mein Vater darin nicht nach. Als Jüngling hatte er einen der ersten Forstkurse im Kanton Bern in Burgdorf besucht und in späteren Jahren mit vollem Erfolg die in diesem Kurse gewonnen Kenntnisse in der Praxis angewandt. In jener nicht allzu fernen Zeit wiesen unsere Waldungen noch Baumriesen auf, welche einen Vergleich mit den berühmten Dürsrütli-Tannen nicht zu scheuen brauchten. Zu Beginn der neunziger Jahre wurde der Käppelwald geschlagen. Die Trämel wurden nach Aarwangen geführt und von dort weiter ins Ausland verflösst. Es waren von den allerletzten Tannen, welche noch per Floss auf der Aare verfrachtet wurden. Wenige Monate nachher wurde mit dem Stauwehr der Aare an der Schränne begonnen, und der romantische Beruf der Aarwanger Flösser hatte zu existieren aufgehört.

Der Buchiwald wurde in den Jahren 1900–1903 abgeholzt. Sein Holz war durch den weitbekannten Säger Brand in Ursenbach erworben worden. Unsere grössten Tannen haben in diesem Buchiwald gestanden und mussten wegen Überalterungsgefahr geschlagen werden. Ich erinnere mich noch sehr gut an das Volksfest, welches gefeiert wurde, als die grösste der Buchiwaldtannen gefällt wurde. Leute aus Ursenbach, Leimiswil und Richisberg wohnten diesem grossen Akte bei. Leider sind mir die Dimensionen des ehrwürdigen Waldriesen nicht mehr gegenwärtig.