

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 13 (1909)

Artikel: Milch, Käse und Ziger im Ober-Simmental (Kt. Bern)
Autor: Zahler, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-111079>

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: 10.12.2025

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

Milch, Käse und Ziger im Ober-Simmental (Kt. Bern).

Von Hans Zahler in Bern.

Vom Melken. Ein Tier, Kuh oder Ziege, das Milch gibt ist ein „melkiges“ Tier. Was nicht Milch gibt, ist „galt“. „Galts-Veh“ ist gleichbedeutend mit Jungvieh das noch nie „kalbret“, d. h. ein Kalb geworfen, oder „geissenet“, d. h. ein Zicklein geworfen hat. „Galt“ sind Kühe oder Ziegen auch eine Zeitlang bevor sie ein Junges werfen. Die Zeit heisst „Gelti“. Bei einer Kuh dauert sie ordentlicherweise 6—8 Wochen. Ein Tier „ergaltet“, wenn es weniger Milch gibt, sei es infolge schlechter Ernährung, Erkrankung oder herannahender „Gelti“. Man lässt ein Tier ergalten, wenn man aufhört es zu melken. Wenn ein Tier ohne Zutun des Menschen und vor der Zeit um die Milch kommt, so sagt man „es schlüft us“.

Das Euter der Kuh ist vierteilig. Die Teile heissen „Viertel“ oder auch „Striche“. Ein Tier, das durch Erkrankung an einem Teil des Euters um die Milch gekommen ist, wird „Dreistrich“ genannt, allenfalls auch „Zweistrich“, wenn es nur an zwei Strichen noch Milch gibt. Die Zitzen heissen „Dille“. Ziegen haben ein zweiteiliges Euter und auch nur zwei „Dille“. Wenn ein Tier leicht zu melken ist und man nicht stark drücken muss bis die Milch aus den Zitzen fliesst, so ist es „mürb“, im andern Falle ist es „zäh“. Das Euter ist allerhand Krankheiten ausgesetzt und kann mit diesem und jenem Mangel behaftet sein. Eine bekannte Euterkrankheit ist „der böse Viertel“; es ist eine infektiöse Entzündung eines Striches, gegen die allerhand Mittel in Anwendung kommen ¹⁾. Eine andere Erkrankung, die nur bei jungen Tieren unmittelbar vor dem Kalbern auftritt, ist der „Schleier“, eine starke Anschwellung des Euters und der benachbarten Teile, die aber gewöhnlich bald aufhört, wenn das Tier regelmässig gemolken wird.

Hie und da kommt es vor, dass die Tiere an einem oder mehreren Strichen „rote“ Milch geben. Ursache ist das Reißen

¹⁾ Vgl. ZAHLER, Die Krankheit im Volksglauben d. Simmentals, S. 94. Schweiz. Archiv f. Volkskunde Band XIII (1909)



Butterbretter und Milchgefäße mit Kerbschnitt und Reliefschnitzerei

eines Blutgefässes im Euter. Man trifft die Erscheinung, wenn die Tiere durch langes Gehen oder starkes Steigen überanstrengt sind. Ursache können auch äussere mechanische Einwirkungen sein, Schläge oder Stösse usw. Nach dem Volksglauben geben die Tiere rote Milch, wenn man den Rotkelchen („Rotdacheli“ in der Mundart) die Eier ausnimmt oder die Tierchen plagt oder gar tötet. Wenn es nicht bessern will, soll man die Milch „rückwärts“ durch einen durchlöcherten Fingerhut auf den Boden schütten.

Lästige Fehler sind „Dornen“ (Warzen) an den Strichen, weil sie beim Melken die Tiere schmerzen, was zur Folge hat, dass sie unruhig werden und schlagen. Man sucht sie zu vertreiben durch „salben“ d. h. einreiben mit Fett, oder dann in dem man eine schwarze Schnecke nimmt, sie an den Warzen reibt und nachher fortwirft; auch durch Abknüpfen und durch Besprechen. Ebenso lästig ist es, wenn die Tiere „Fleisch“ in die Dillen heruntergemolken haben. Man bezeichnet damit krankhafte Verhärtungen in den Zitzen, die das Ausfliessen der Milch erschweren. Sie sind Folgen von fehlerhaftem Melken.

Bevor eine Kuh gemolken wird, wird sie angerüstet, „grächet“. Bei Ziegen wird sofort gemolken; das „Grächen“ fällt da weg. Dieses Anrüsten hat den Zweck, die Milch im Euter zu sammeln. Durch das „Grächen“ wird das Euter voll und schwer, die Zitzen werden prall. Es besteht darin, dass über die Zitzen von oben nach unten gestrichen wird, zuweilen werden sie auch mit Fett eingerieben. Wenn das Tier die Milch „abe g’la“ (hinunter gelassen) hat, was der Kundige aus dem Zustand des Euters ersieht, so kann mit dem Melken begonnen werden. Fängt man früher an, so gibt nach dem Volksglauben das Tier nicht alle Milch her. Wird zu lange zugewartet, so „zieht es die Milch wieder auf“, wie der Fachausdruck lautet, und der Melker bekommt nicht den ganzen Nutzen. Der rechte Melker melkt „dümlige“, er drückt mit den vier Fingern die Zitze gegen den eingelegten Daumen. Schwache Personen, denen die notwendige Kraft abgeht und Ungeübte melken „füstlige“, d. h. sie umfassen die Zitzen mit Fingern und Daumen und pressen auf die Weise die Milch heraus. Man unterscheidet auch das gewöhnliche Melken, bei dem die Zitzen einfach zusammengepresst werden, und das „Stripfe“ bei dem der Melker die Zitzen oben fasst und dann

während des Drückens herunterfährt, so dass die Milch richtig herausgestreift wird. „Stripfe“ kann man nur bei schön glatten und gut angefeuchteten oder eingefetteten Dillen. Bei den Kühen soll das Euter gut ausgemolken werden, sonst leidet es darunter. Ziegen hingegen sollen nach der Volksmeinung nicht ganz ausgemolken werden. Beim rechten Melker schäumt die Milch und der Schaum bleibt in dicker Schicht oben auf der Melchter oder auf dem Kübel stehen. Der schwache Melker, der häufig absetzen muss, hat „blute“ [nackte, d. h. schaumlose] Milch. Nervöse Tiere „ziehen“ einem schlechten oder ungewohnten Melker die Milch „auf“.

Während des Melkens sollen die Tiere ruhig sein, wenn sie aber „böse Dillen“ haben, mit Dornen behaftet oder mit Schrunden versehen, oder wenn sie kitzlig sind, so sind sie unruhig und erschweren dadurch dem Melkenden die Arbeit. Sie treiben den Schwanz her und hin („schwanze“) und schlagen ihn dem Melker um den Kopf. Tieren, die diese Gewohnheit haben, wird der Schwanz mit einer Schnur an das Bein gebunden. Oder sie „träpsche“, d. h. treten beständig her und hin. Manche behaupten, viele Tiere seien ruhiger, wenn man zum Melken pfeife oder singe oder dem Tiere freundlich zuspreche. Wenn das Melken die Tiere wirklich schmerzt, so schlagen sie. Tieren, die schlagen, wird ein Vorderbein aufgebunden; dann stehen sie nur noch auf dreien und können dann keines mehr aufheben, ohne umzufallen, oder sie werden „kneuringet“, d. h. es wird aus einem Tannast oder einem Stück Seil ein weiter Ring gemacht; dieser wird dem Tier um das gebogene Knie gelegt und durch die Kniekehle ein Stab gestossen; dann muss das Knie gebogen bleiben und das Tier steht auch nur auf drei Beinen.

Zum Melken sitzt der Melker auf dem einbeinigen, gewöhnlich gedrechselten Melkstuhl, der unten eine metallene Spitze hat, wie ein beschlagener Bergstock, damit er auf glattem Boden nicht ausrutsche. Mit einem Lederriemen wird der Melkstuhl um den Leib gebunden. Seitlich hängt am Melkstuhl oft ein Salbhorn; es wird von einem alten Kuhhorn abgesägt, ist 3—4 cm. tief und mit Butter oder Schweinefett gefüllt. Das Fett wird zum Einreiben der Zitzen beim „Grächen“ und Melken benutzt. Beim Melken waren früher ausschliesslich hölzerne Geschirre im Gebrauch. Jetzt

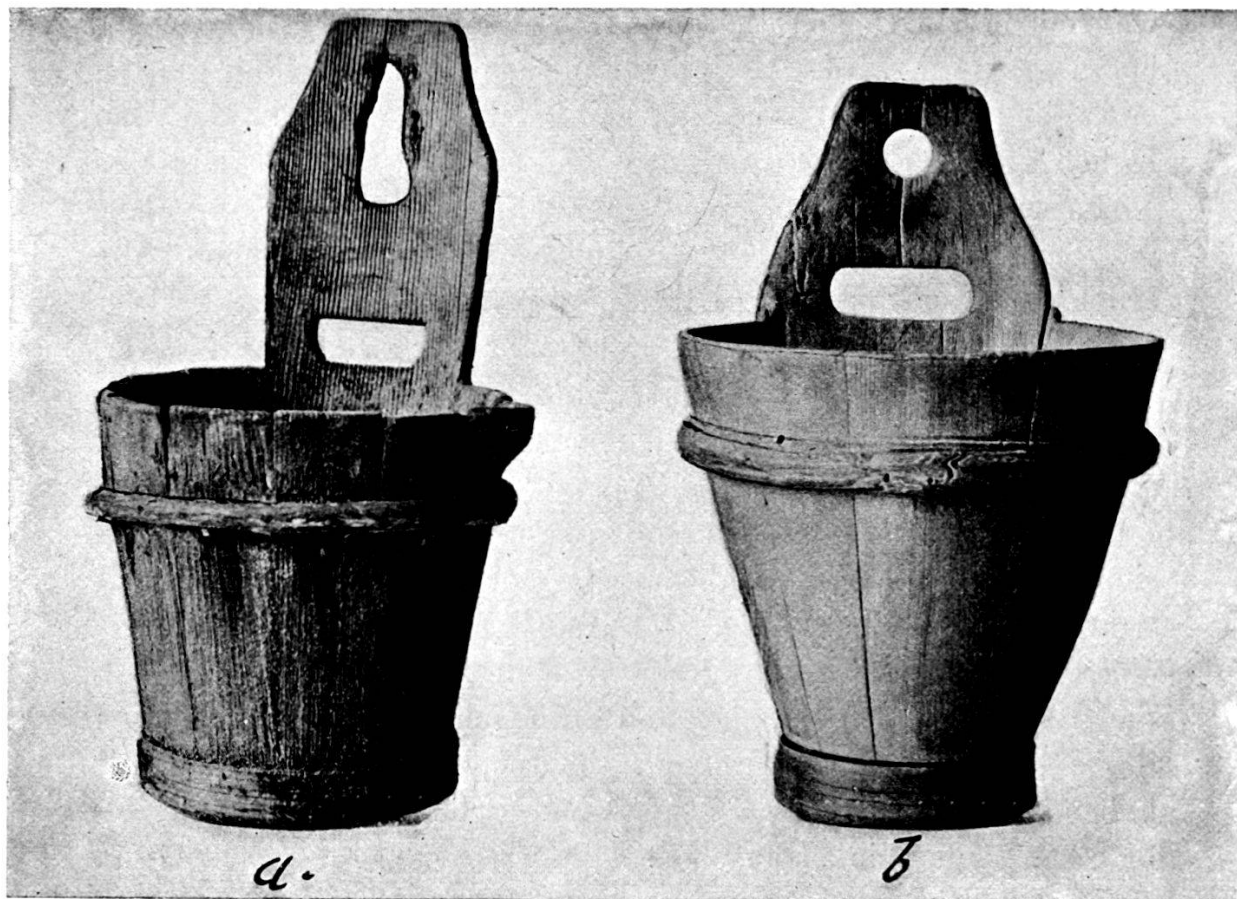


Fig. 1
Melkgefäss (Chübli)

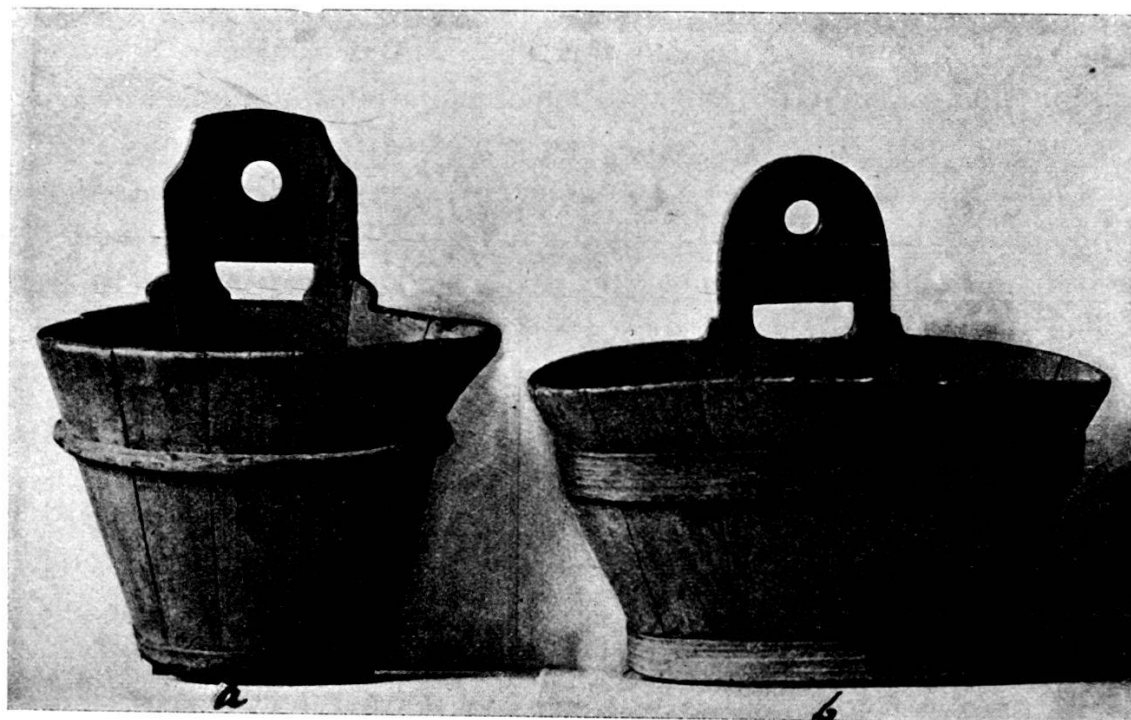


Fig. 2
Melkgefäss (Melchterli)

kommen in den Bergen wie überall auch die billigeren Blechgefässe auf. Die ältern Geschirre waren meist aus Arvenholz gemacht, heute sind sie aus Tannenholz, da Arve rar geworden ist.

Man unterscheidet zwei Formen, das runde „Chübli“, Fig. 1, a u. b, wovon a, die ältere Form, noch mit einem Ausguss versehen ist, der bei b, der jüngern Form, die nach unten zu enger wird, fehlt, und Fig. 2, das flache „Melchterli“. a stellt die ältere Form dar, b die heute noch gebräuchliche, die auch das „Chübli“ fast ganz verdrängt hat. Früher liebten es die Leute ihre Milchgeschirre mit reichem Schnitzwerk, Flachschnitzerei (s. d. Tafel) oder Kerbschnitt (s. d. Tafel) zu verzieren. Solche Stücke sind selten geworden und im Gebrauche kaum noch zu finden. Wenn der Melker das „Melchterli“ oder den Kübel voll gemolken hat, so schüttet er die Milch, falls er nicht direkt in den Keller oder in das Milchgaden gehen kann, in eine „Tragmelchter“ (Fig. 3), bei weiterer Entfernung des Milchkellers in eine Brente (Fig. 4). Die Tragmelchter zeigt Dauben abwechselnd aus Tannenholz (hell) und aus Lärchenholz (dunkel), die Reifen sind aus Lärchenholz; dadurch bekommt das Ganze ein gefälligeres Aussehen. Die Brenten sind je nach dem Milchquantum in der Grösse sehr verschieden, es gibt Brenntchen, wie das mittlere auf Fig. 4, die nur 5—6 Liter fassen, und dann ganz grosse Tragbrenten, in die 30—40 und noch mehr Liter hineingehen. Die auf Fig. 4 dargestellten wurden an „Brätschel“ getragen, flachgeschnittenen Holzstreifen, gewöhnlich aus Eschenholz, die unten durch eine Kette an der Brente befestigt sind, oben entweder auch durch eine kürzere Kette oder dann durch eine Schnur, wie das an den Bildern deutlich zu sehen ist. Die Brätschel können nicht abgenommen werden. Die grossen Brenten werden an ledernen Riemen, die unten und oben feste breite Eisenhacken haben getragen; sie heissen „Schlängge“ und können abgenommen werden.

Vom Richten und Milchtragen. Wenn die Milch nicht in die Küche gegeben, den Kälbern verfüttert oder sofort gekäst wird, so bringt man sie in den Milchkeller oder (in Sennhütten) in das Milchgaden. Das sind Räume, die kühl und luftig sein müssen. Dort wird die Milch in Gebsen aufbewahrt. Diese Gebsen sind weite flache Holzgefässe (Fig. 5),

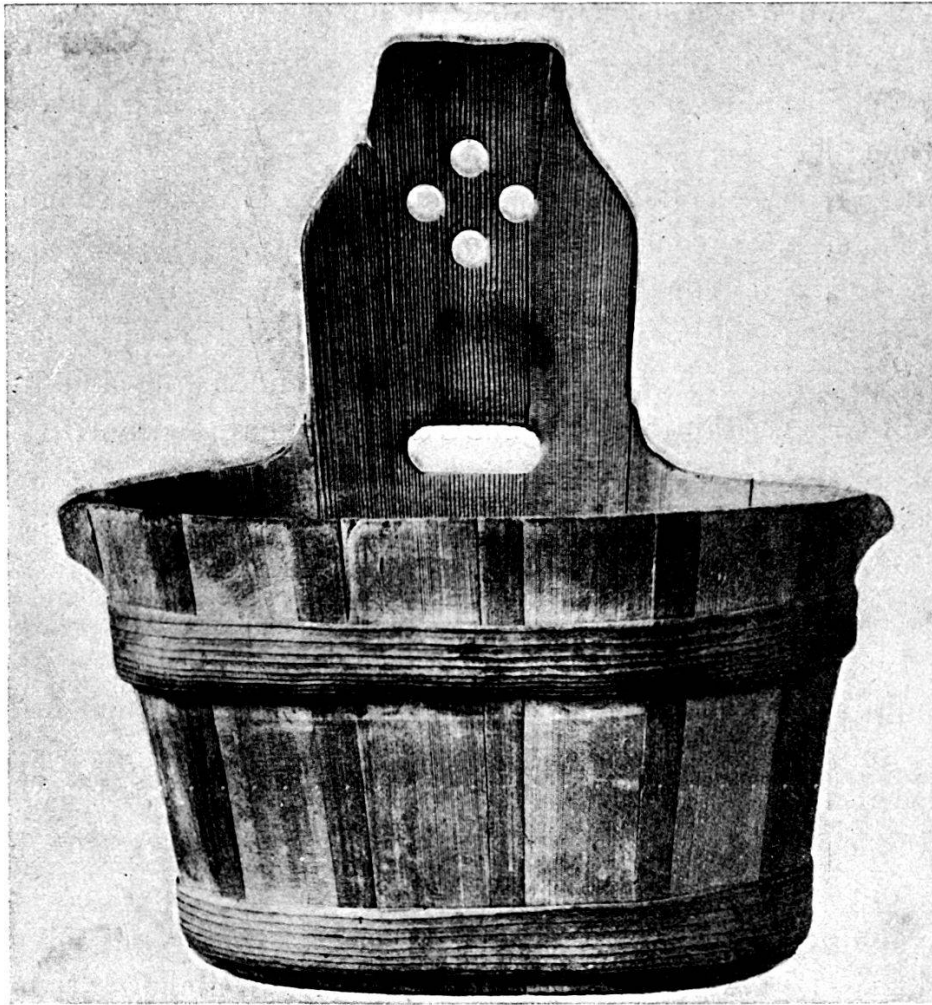


Fig. 37
Tragmelchter

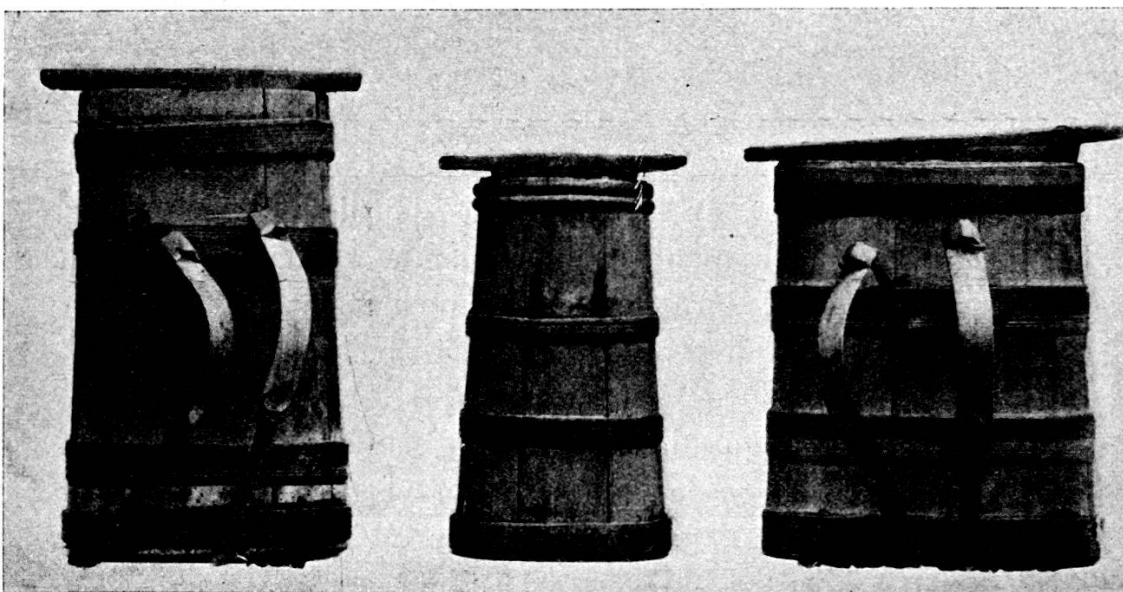


Fig. 4
Rückentraggefäße (Brenten)

die man gewöhnlich auf ein Gestell (Milchlatten) den Wänden nach aufstellt. Die Milch wird in die Gebsen „gerichtet“. Dazu braucht man eine „Volle“ (Fig. 5), ein konisches Gefäss, das unten eine Öffnung von 3—4 cm. Durchmesser hat. In diese Öffnung kommt der Vollschaub, ein Zapfen aus frischem, lockerem Tannreisig („Vollchriis“), der im Sommer jeden Tag, im Winter weniger oft erneuert wird. Der Vollschaub ist der Filter, in dem die Unreinigkeiten, Staub usw. hängen bleiben sollen. Damit die Volle nicht gehalten werden muss, stellt man sie auf ein Gestell, wie Figur 5 zeigt; es trägt den Namen Vollleiter. Es gibt auch noch andere Varianten, bei denen die Volle oben an einem Hacken hängt. Solche Vollleitern werden oft aus einer Astgabel gemacht.

Zum Tragen von kleinen Portionen Milch und Rahm brauchte man früher den „Tutel“ (Fig. 6a) und das „Handmelchterli“ (Fig. 6 b). Heute haben diese Gefässe der „Blehpinte“ weichen müssen und werden kaum mehr gemacht.

Vom Buttern. Wenn die Milch längere Zeit in der Gebse stehen bleibt, so sammelt sich oben eine Rahmschicht, die umso dicker wird, je länger man die Milch „ziehen“, d. h. stehen lässt. Zum Abnehmen des Rahmes bedient man sich der hölzernen Nidelkelle (Fig. 7 rechts). Zuerst fährt der Abnehmende mit dem Zeigefinger dem Rande der Gebse nach, um die Rahmschicht vom Holz zu lösen, dann schiebt er mit der Kelle vorsichtig die Rahmschicht, „den Pelz“, gegen den andern Gebsenrand, sucht ihn möglichst milchfrei auf die Kelle zu bekommen und schöpft ihn so in ein Gefäss. Hier sei bemerkt, dass man bei alten Gebsen auf dem Boden früher Zeichen eingeschnitten haben soll, um das Ziehen der Milch und des Rahms durch die Hexen zu verhüten.

Der abgehobene Rahm wird in das Butterfass gebracht. Bei uns sind zwei Formen gebräuchlich, das hohe cylindrische Stossbutterfass und das runde steinförmige Rollbutterfass. Das erstere wird nur bei kleinen Quantitäten zur Butterfabrikation verwendet; es ist mehr im Gebrauch zum „bleje“ der „Nidle“ an der Weihnacht und wenn sich sonst dazu Gelegenheit bietet. „Blejt Nidle“ ist Schlagsahne. Weit häufiger wird zur Butterfabrikation die andere Form, das „Trol-Anchübli“ (Fig. 8. u. 9) verwendet, weil die Arbeit dabei viel einfacher ist. Oben links ist eine je nach der Grösse des Ge-

fässes 10—15 cm. weite Öffnung, die durch einen hölzernen Deckel geschlossen werden kann. Damit der Deckel gut schliesst, wird zwischen Rand und Gefäss ein dünnes Stück Leinwand eingelegt; damit er beim Drehen nicht abfliegen kann, wird er durch das „Bögli“, wie das Bild zeigt, festgehalten. Diese Öffnung dient zum Einfüllen des Rahms und zum Herausnehmen der Butter. Daneben befindet sich noch eine kleinere durch

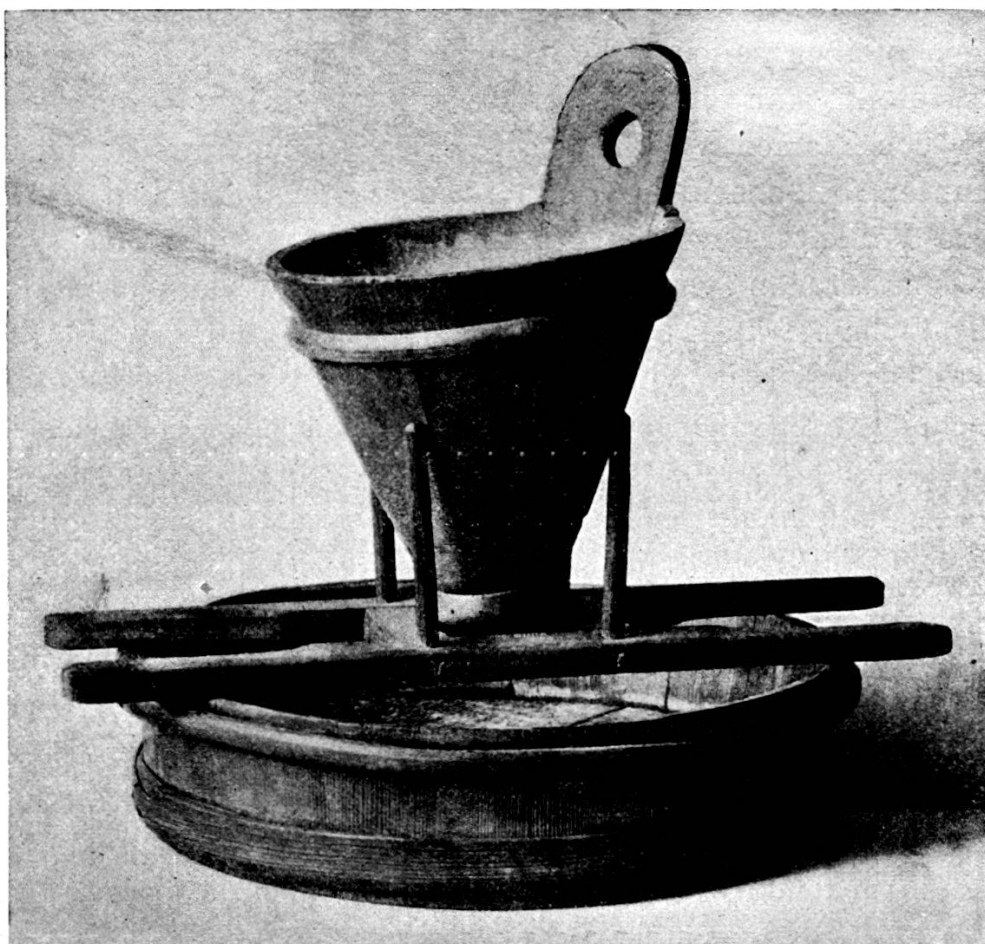


Fig. 5

Aufrahmgefäss (Gebse) mit Milchtrichter (Volle)

einen Holzzapfen verschlossene Öffnung (links unten), die zum Abzapfen der Buttermilch dient, allenfalls auch zum Nachgiessen von kaltem oder warmem Wasser, um die Temperatur des Rahms zu regeln. Im Innern des Butterfasses steckt ein durchlöchertes Brett, durch das der Raum in zwei Abteilungen geteilt wird. Wird das Fass gedreht, so wird der Inhalt hin und her geschüttet, und dadurch wird der Rahm nach und nach zum Scheiden gebracht. Wichtig ist bei der Butterfabrikation die Temperatur des Rahms. Wenn der Rahm zu warm

ist, so scheidet er zu rasch. Die Butter wird dann zu weich, schmierig, unansehnlich und erhält eine eigenartig milchig-weiße Farbe. Solche Butter heisst „verwärmt“. Ist der Rahm zu kalt, so will er nicht scheiden, „zeme gah“ [zusammengehen], und die Arbeit dauert viel länger. Will der Rahm gar nicht scheiden, was hie und da auch vorkommen soll, so sind Hexen im Spiel. Dann geht man zu den Kapuzinern, die wissen am besten Rat. Wenn der Rahm geschieden und der

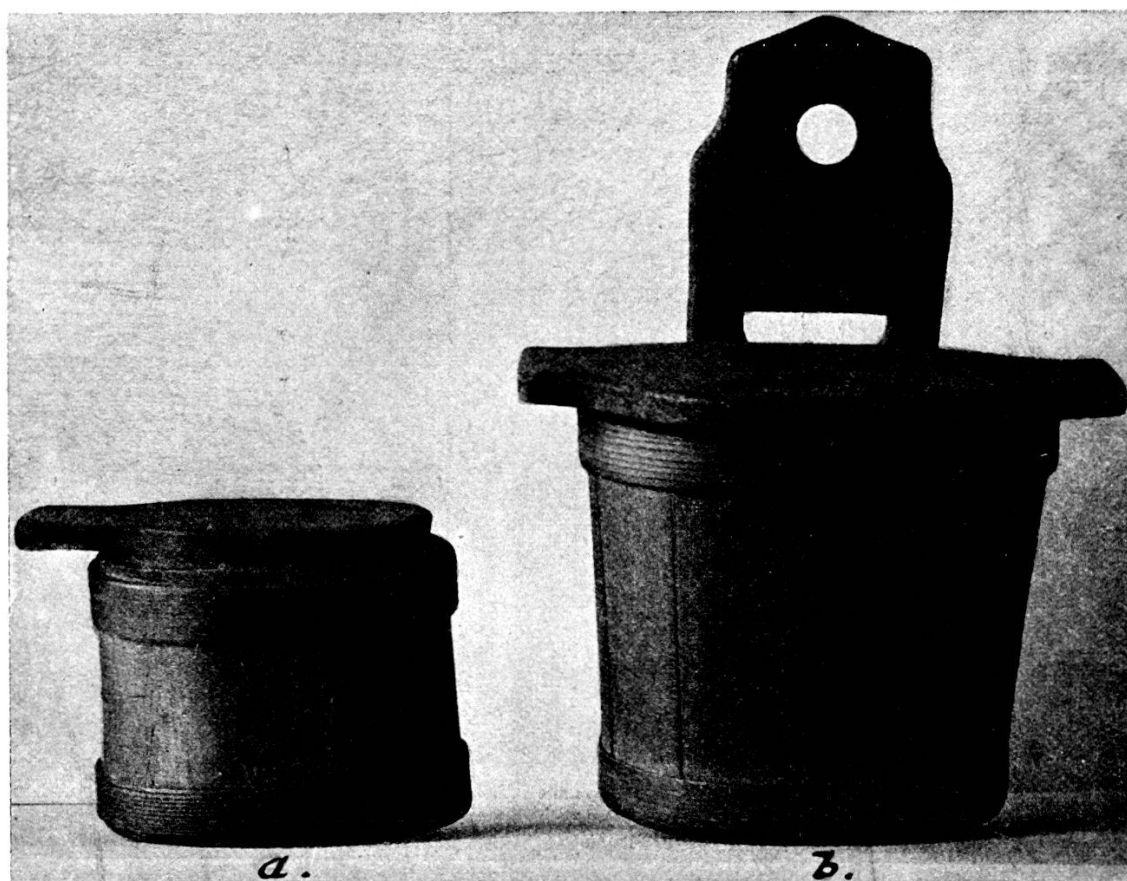


Fig. 6

Kleine Milchtraggefässe (a. Tutel, b. Handmelchterli)

„Anke“ „zeme“ ist, so wird zunächst die Buttermilch aus dem Fass abgezapft. Diese kann noch gekäst werden oder sie wird gekocht („g'wellt“) und den jungen Schweinen gefüttert. Rohe „Ankemilch“ ist „kältend“ und verursacht gerne Bauchweh. Nachher wird die Butter herausgenommen, in eine Gebse getan und hier in reinem Brunnenwasser gehörig ausgeknettet und gewässert. Dadurch wird die eingeschlossene Buttermilch, die rasch säuern und so die Butter ranzig machen würde, herausgezogen. Wenn dies geschehen, wird die Butter zu einem

viereckigen Ball geschlagen, und damit die Ballen einⁿ einladenderes Aussehen bekommen, werden sie mit einem Butterbrett (s. d. Tafel) geschlagen. Wird die Butter nicht verkauft, so kocht man sie ein („lat de Anke us“), damit sie haltbarer wird. Eingekochte Butter wird in hölzernen Kübeln, die gut schliessende Deckel haben, aufbewahrt; man nennt sie „Anchar“ (Fig. 10 b).

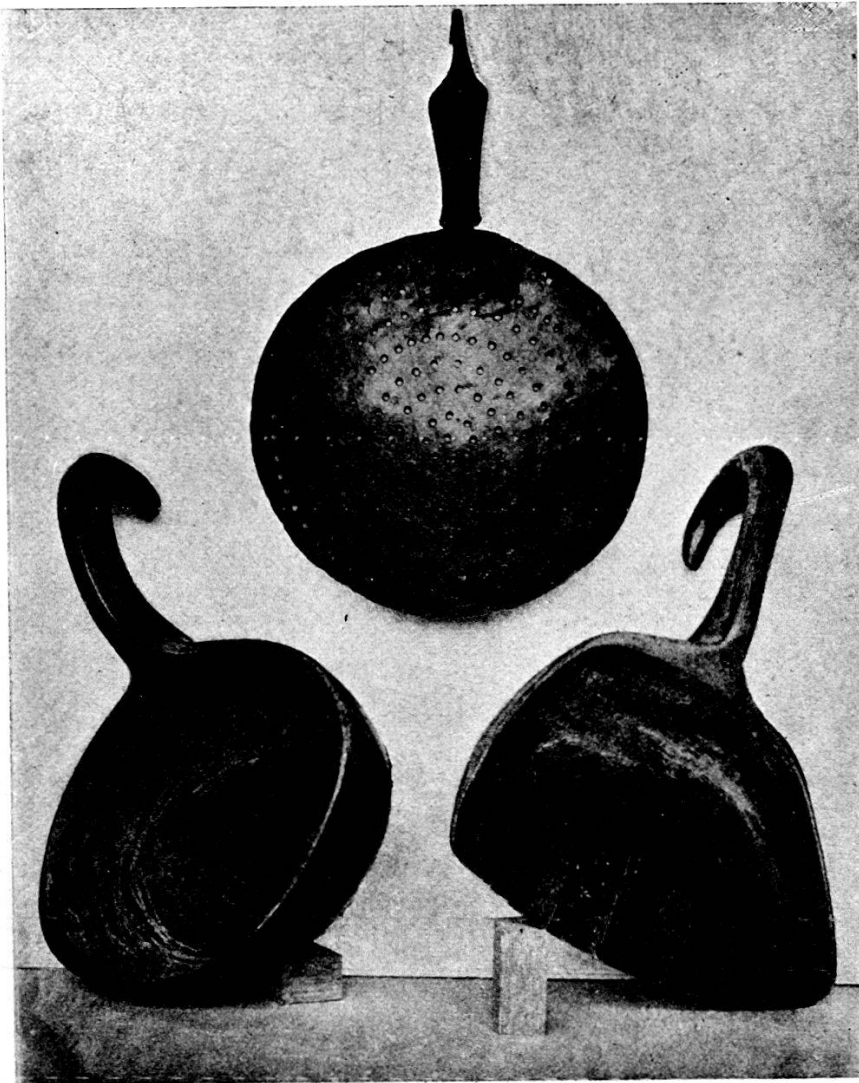


Fig. 7

Schöpfkelle (links), Zigerkelle (oben) und Rahmkelle (rechts)

Vom Käsen. Man unterscheidet bei uns drei Arten von Käse: Magerkäse, Fettkäse und sogenannter „engerichteter“ Käse. Der Magerkäse wird hergestellt aus abgerahmter Milch, der Fettkäse aus Vollmilch und der eingerichtete Käse aus einer Mischung von Vollmilch und Magermilch, und zwar in der Weise, dass gewöhnlich die am Abend gemolkene

Milch gerichtet und am Morgen der Rahm abgenommen und zur Butterfabrikation verwendet, die Morgenmilch aber als Vollmilch zur Käsefabrikation gebraucht wird. In diesem Fall ist dann die verarbeitete Milch zur Hälfte Vollmilch, zur andern Hälfte Magermilch, und die Qualität des hergestellten Produktes besser als Magerkäse, aber geringer als Fettkäse. Diese Käsearten werden aus Kuhmilch gemacht; daneben kommt noch die

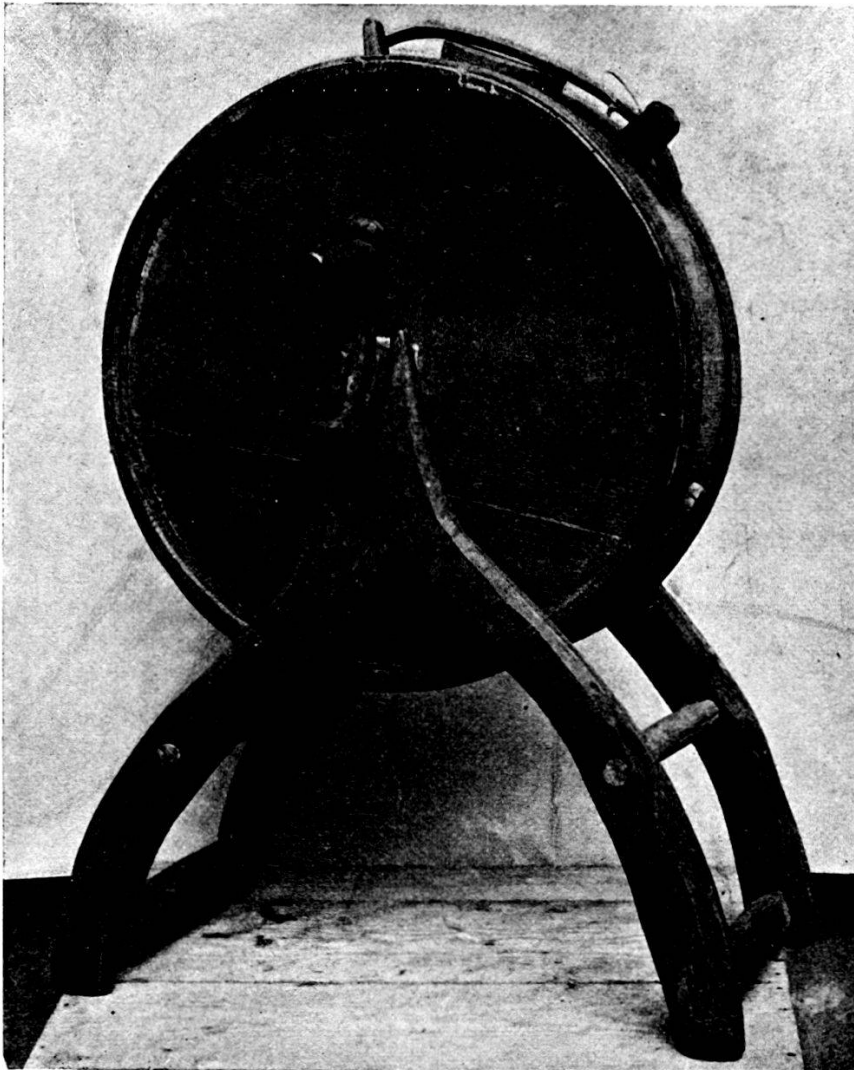


Fig. 8
Rollbutterfass (Trol-Anchübli)

Herstellung von Ziegenkäse aus Ziegenmilch und zwar immer aus Vollmilch vor. Auf der Ziegenmilch gibt es wenig Rahm und es würde sich darum nicht lohnen Butter zu machen. Fettkäse und Ziegenkäse werden ziemlich ausschliesslich nur im Sommer auf den Alpen gemacht, Ziegenkäse hie und da auch schon im Frühling auf den Vorsässen. Eingerichteten

Käse fabriziert man meist auch nur im Sommer auf den Alpweiden, seltener im Frühjahr und Herbst auf den Vorsässen. Ausschliesslich mager käst man im Winter und zumeist auch im Frühjahr oder Herbst auf den „Vorschesen“ (Vorsässen). Die Art der Käsebereitung ist für Fettkäse und Magerkäse wesentlich verschieden. Der eingerichtete Käse wird nach dem

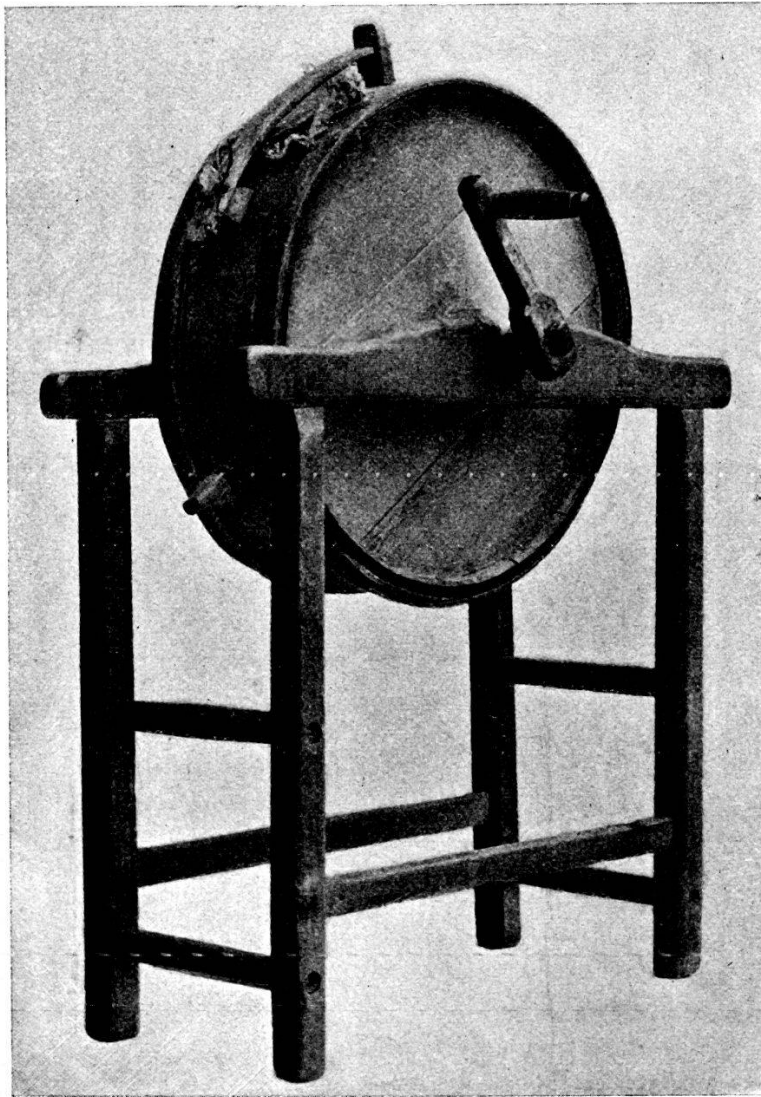


Fig. 9
Rollbutterfass (Trol-Anchübli)

Verfahren für fetten Käse hergestellt. Die Art der Ziegenkäsebereitung gleicht im wesentlichen der beim Magerkäsen.

Vom Magerkäsen. Dieses Verfahren ist in manchen Dingen das einfachere, schon darum, weil das verarbeitete Milchquantum meistens ein kleineres ist und darum weniger Arbeit verlangt; dann auch deshalb, weil es weniger darauf

ankommt, dass das hergestellte Produkt ein ganz tadelloses sei. Magerkäse wird selten lang aufbewahrt, und junger Käse, sei er nun ein bischen lockerer oder fester, gebläht oder ausgeronnen, lässt sich immer geniessen und findet seinen Liebhaber. Fettkäse ist erstens wertvoller, dann will man ihn vielfach „alt“ d. h. trocken werden lassen, um ihn nachher aufspeichern zu können. Das kann aber nur mit ganz sorgfältig nach allen Regeln der Kunst hergestellten Stücken ge-

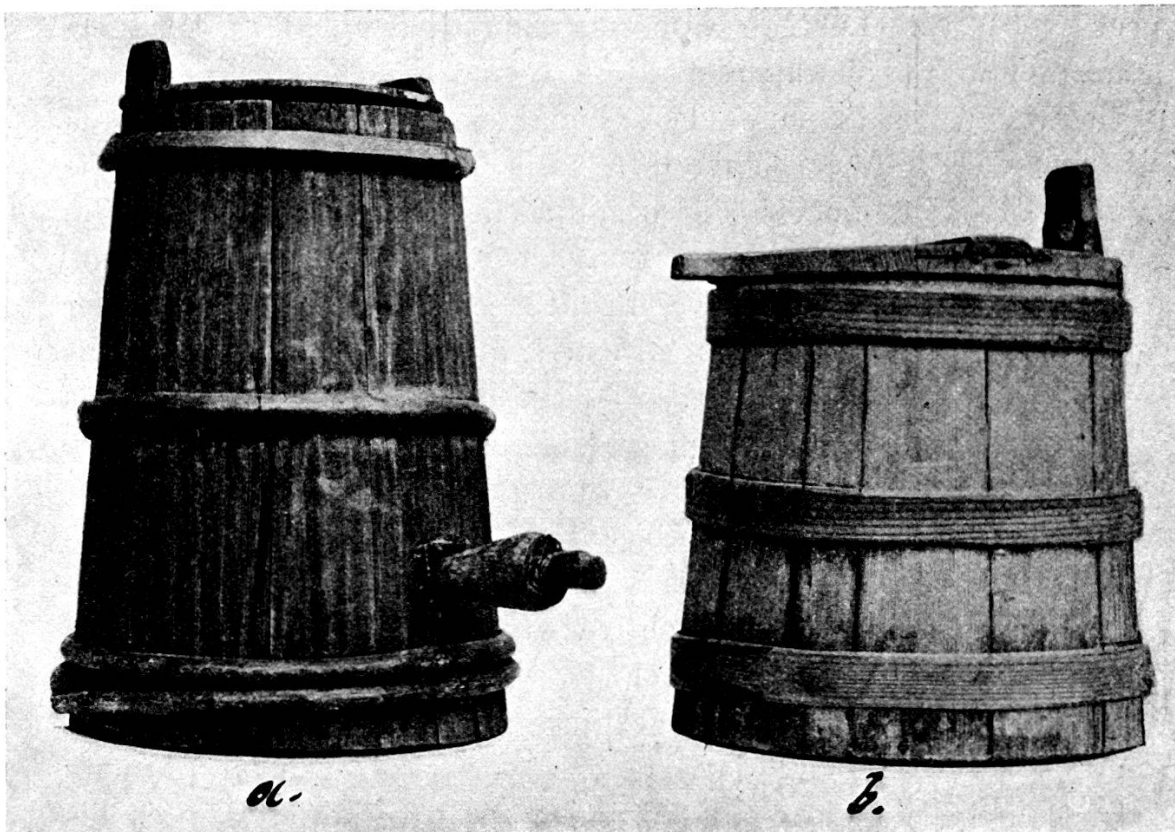


Fig. 10
Essiggefäß (Essigstande) und Buttergefäß (Anchar)

schehen. Stücke mit Fehlern halten sich nicht und verderben, wenn sie sich selbst überlassen bleiben.

Wenn der Bauer mager käsen will (oft besorgt die Arbeit auch die Frau oder eine Tochter, wie es hie und da auch Frauen und Töchter gibt, die sich meisterlich auf die Herstellung von Ziegenkäse und Fettkäse verstehen), so nimmt er zuerst der Milch den Rahm ab, wie das beim Buttern beschrieben wurde. Je länger die Milch gestanden hat, desto dicker wird die Rahmschicht, desto magerer und blauer aber ist die darunter liegende Milch, und desto geringer wird dann

natürlich auch der Käse. Die abgerahmte Milch bringt er in den Kessel, stösst ihn aufs Feuer und lässt die Milch lauwarm werden. Will er auch die Buttermilch käsen, so muss er zuerst das Buttern besorgen und dann erst mit dem Käsen beginnen. Dann wird die Buttermilch der andern zugesetzt und das Ganze behandelt, wie wenn nur Magermilch da wäre. Ist die Milch nun lauwarm, so zieht er den Kessel vom Feuer weg und setzt den Lab („Chaslup“) zu. Der Fachausdruck lautet „d’Milch z’herte lege“. Lab setzt jeder selber an, indem er von getrockneten Kälbermagen („Chaslupbalg“) 1—2 cm breite Streifen abschneidet, diese in eine Flasche steckt, Wasser und Salz zusetzt und das Ganze einige Tage stehen und ziehen lässt. Wer häufig käst, alle Tage oder alle zwei bis drei Tage, hat immer mehrere Flaschen im Vorrat. Die Flaschen heissen in der Mundart „Chaslup-Batällen“. Jedes mal, wenn er vom Vorrat wegnimmt, setzt er wieder Wasser zu, oder wenn der Satz alt und ausgelaugt ist und nicht mehr viel abgeben kann, so setzt er wieder neu an. Wie viel Lab nun der Milch zugesetzt werden muss, hängt vom Milchquantum und von der Stärke des Labes ab. Es ist aber wichtig, dass der Käser sich in der Menge nicht vergreift. Setzt er zu viel zu, so bekommt der Käse einen unangenehmen Geschmack nach Käslab (er „chaslupelet“); ist die zugesetzte Menge zu schwach oder zu gering, so gerinnt die Milch nicht und er muss nachgiessen und der halbgeronnenen Milch zusetzen, und das ist eine von vornherein verpfuschte Geschichte, da die einmal mit dem Saft vermischte Milch bis zum völligen Gerinnen nicht mehr gestört werden soll. Ist der Käser seiner Sache nicht ganz sicher, so probiert er die Wirkung seines Labes zuerst an einem kleinen Milchquantum aus. Zu dem Ende nimmt er etwas Milch in die Milchkelle, lässt ein paar Tropfen Lab hineinfallen, schüttelt gut durcheinander und prüft nun, ob die Milch dick wird und wie lange es dauert, bis sich der Gerinnungsprozess vollzogen hat. Das gibt ihm einen Maßstab, wie viel er auf sein Quantum berechnen muss. Ausserdem gehört, um sich nicht zu irren, die nötige Übung und eine lange praktische Erfahrung dazu. Den Lab misst er mit der Nidelkelle und rührt ihn nachher mit der gleichen Kelle gut unter die Milch. Ist das entsprechende Quantum zugesetzt, so soll die Milch nachher nicht gestört

werden, bis sie völlig geronnen („dicket“ oder „ghertet“) ist. Das Dicken soll nicht zu rasch eintreten, sonst ist es ein Zeichen, dass der Lab zu stark oder das Quantum desselben zu gross war; es soll sich aber auch nicht zu lange verzögern, sonst war der Lab zu schwach oder das Quantum zu gering. Will die Milch nicht dicken, so soll es ein gutes Mittel sein, um der Prozess zu beschleunigen, ein Stück Silbergeld in die Masse zu legen. Hilft auch das nicht, so muss Lab nachgegossen werden. Es soll hie und da auch vorkommen, dass die Milch überhaupt nicht dicken will; in diesem Fall ist nach dem Volksglauben Hexerei im Spiel und es müssen allerlei Vorkehrungen getroffen werden, um der Hexe ihr Handwerk zu legen. In letzter Linie helfen gewöhnlich die Kapuziner in Bulle oder im Wallis.

Gut gedickte Milch bildet eine kompakte Masse; sie lässt sich schneiden und klappt beim Schnitt aus einander. Sie löst sich leicht vom Rande des Kessels und hat so viel Konsistenz, dass die ganze Masse mit Hülfe der Nidelkelle und der Zigerkelle gekehrt werden kann. Dieses Kehren oder Wenden vollzieht sich so, dass man behutsam mit den Kellen am Rande des Kessels einsetzt und nun langsam die Masse vor sich her quer über den Kessel schiebt, dann folgt hinter den Kellen die Masse aus der Tiefe nach; man setzt nun so oft ein, bis man sieht, dass die Bodenschicht herauf kommt. Letztere erkennt man zumeist daran, dass Staubpartikelchen und andere Unreinigkeiten, die trotz sorgfältigen Richtens sich abgesetzt haben, in ihr enthalten sind. Die Gelegenheit wird nun benutzt, um sie zu entfernen. Die geronnene Milch heisst der „Schluk“. Nach dem Kehren wird der Schluk zerteilt („gebrochen“); bei kleinen Milchquantitäten besorgt man dies mit der blossen Hand, indem man die einzelnen Klumpen behutsam zerdrückt. Bei grösseren Quantitäten bedient sich der Käser des Schlukmessers oder Schluksabels (Fig. 11 a) und des Brechers (Fig. 11 c und d). Mit dem Schlukmesser fährt er kreuz und quer durch die Masse und teilt sie in kleinere Blöcke. Mit dem Brechen rührt er in der Milch, damit die Querhölzer die Masse weiter zerteilen. Durch das Brechen werden der weisse Käsestoff und die hellgelbe Sirte, „Sirmende“, von einander geschieden. Es muss so lange gerührt, gebrochen werden, bis die Masse in gleichmässigen Flocken in der Sirte herum-

schwimmt. Ist man so weit, so wird der Kessel wieder über das Feuer gestossen und die Masse nun erwärmt. Man nennt das den Käse „brühen“. Dazu muss beständig gerührt werden, damit alles sich gleichmässig erwärmt und auch damit sich keine Klumpen bilden. Wie lange erwärmt und bis zu welchem Grade erwärmt werden muss, das bestimmen Gewohnheit und

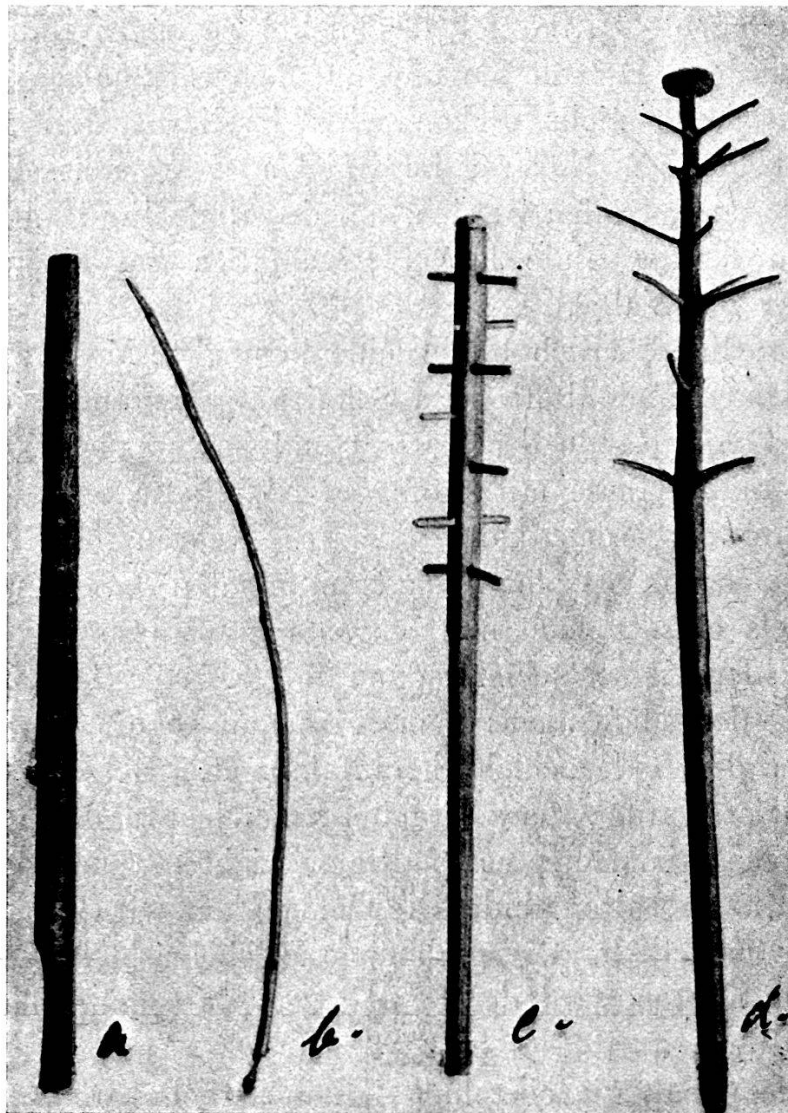


Fig. 11

a. Käsemesser b. Käsbögli c. d. Käsebrecher

Übung. Beim Fettkäsen bedient man sich dazu der Uhr und des Thermometers; aber noch lange nicht überall. Im allgemeinen gilt als Regel, dass je länger gebrüht und je stärker erwärmt, um so fester und zäher der Käse wird. Wer zu lange brüht oder zu stark erwärmt, verbrüht seinen Käse. Zu wenig gebrühter Käse ist nachher zu weich und „rinnt aus“,

er zerfliesst. Ist das Brühen beendigt, so wird der Kessel vom Feuer gezogen und die Masse noch eine zeitlang gerührt, man nennt das das Trocknen; dann lässt man die Käsemasse sich setzen. Sie sammelt sich nun als Stock auf dem Grunde des Kessels. Hat sie sich gesetzt, so nimmt man sie heraus. Der Quarkstock, „Britsche“ genannt, wird bei kleineren Milch-



Fig. 12
Käseformen (Vättere)

quantitäten vom Käser zu einem kugelförmigen Klumpen dicht zusammengepresst und dann mit beiden Armen aus der Sirte gehoben; dann lässt man ihn abtropfen und legt ihn in die vorher bereitgestellte „Vättere“ (Fig. 12 a und b, Fig. 13 a). Bei grossen Quantitäten, besonders bei Fettkäsen, wird der Britsche mit dem Kästuch aus dem Kessel geholt. Man be-

dient sich dazu eines 1—2 m langen und je nach der Kesselweite breiteren oder schmälern Stückes Stramin. Um die Masse in das Tuch zu bekommen, wird auf der einen Breitseite das „Käsbögli“, ein glatt geschältes Tannenreis (Fig. 11 b) eingewunden, wodurch der Rand des Kästuchs versteift wird. Zum Herausnehmen mit dem Kästuch braucht es immer zwei Mann. Der Käser führt mit dem versteiften Ende das Tuch unter dem Stock durch, der Statterbub aber hält das andere

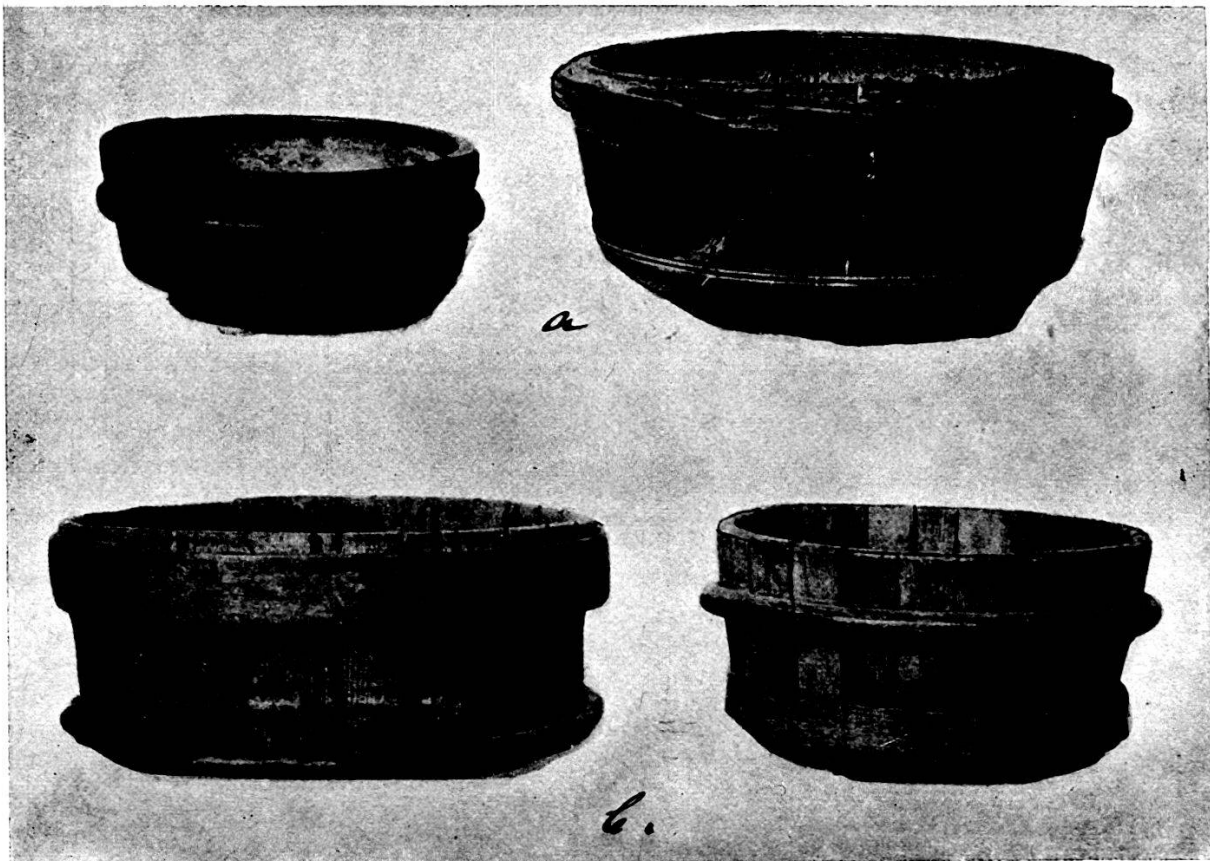


Fig. 13

a. Käseformen (Vättere). b. Vorbruchgefäß (Sufgebsli)

Tuchende hoch, damit es am Kessel nicht russig wird. Ist der Stock auf dem Tuch, so wird es herausgezogen und der Quark wird dann samt dem Tuch in die Vättere oder, bei grossen Massen, in das Järb gelegt und in die Form gepresst. Gewöhnlich bleibt noch ein Rückstand im Kessel zurück; der wird durch einen zweiten Zug nachgeholt und heisst der „Statter“¹⁾. Vätteren werden in allen möglichen Grössen entweder aus einem Stück Holz gedrechselt (Fig. 12 a und Fig. 13 a), oder wie Gebesen geküfert (Fig. 12 b) und in beiden Fällen mit Reifen

¹⁾ „Statter“ wohl deshalb, weil er gewöhnlich dem „Statterbub“ zum Essen gegeben wurde.

umgeben. Sie haben an den Seitenwänden und im Boden Löcher, damit beim Pressen und Kneten des „Britschens“ die eingeschlossene Sirte abfliessen kann. In der Vättere bleibt der Käse ungefähr einen Tag lang. Damit er die rechte Form und Festigkeit erlange, wird er mehrmals herausgenommen und gewendet, dann mit Salz bestreut und im Keller auf Bänke

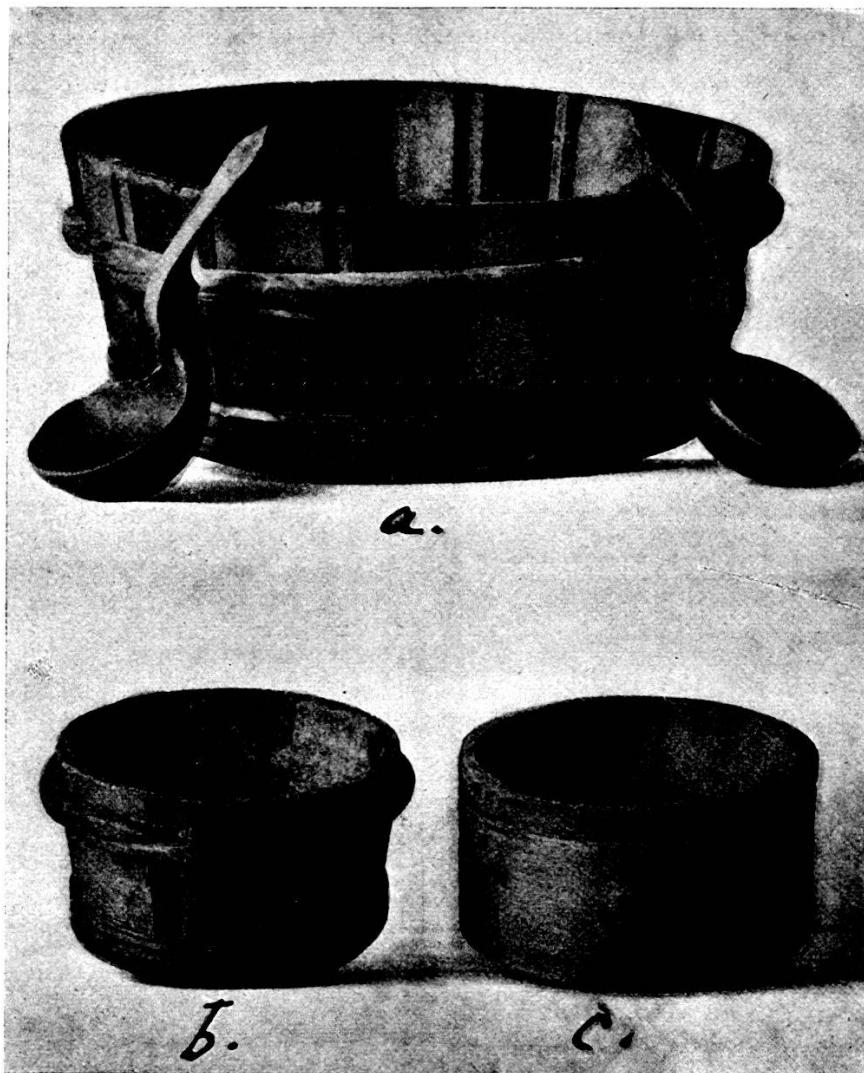


Fig. 14

a. Vorbruchgefäss (Sufgebsli) mit Hakenlöffeln. b. c. Rahmgefässe (Nidelgebsli)

gelegt, wo er bis zur Reife regelmässig gesalzen, gewendet und von Zeit zu Zeit auch abgekratzt, vom Käsleim befreit und gewaschen werden muss.

Ist der Käse aus dem Kessel genommen, so wird der Kessel wieder über das Feuer gestossen, damit die Sirte zum Kochen gebracht werden kann. Beim Aufkochen sammelt sich

oben eine schaumige zigerige Masse, „Brusel“. Die wird mit der Nidelkelle in einen Topf oder in ein „Sufgebsli“ (Fig. 13 b, Fig. 14 a) abgeschöpft und meist zum Abendessen warm gegessen. Die „Sufgebsli“, ähnlich wie auch die „Nidelgebsli“, „Nidelnapfli“ (Fig. 14 b und c), in denen der Senn im Sommer den Rahm, den er essen oder den Gästen aufstellen will, aufbewahren will, liebte man in früheren Zeiten durch Verwendung verschiedenfarbigen Holzes gefällig zu verzieren. Zum Essen des Brusels und der Zigermilch bediente

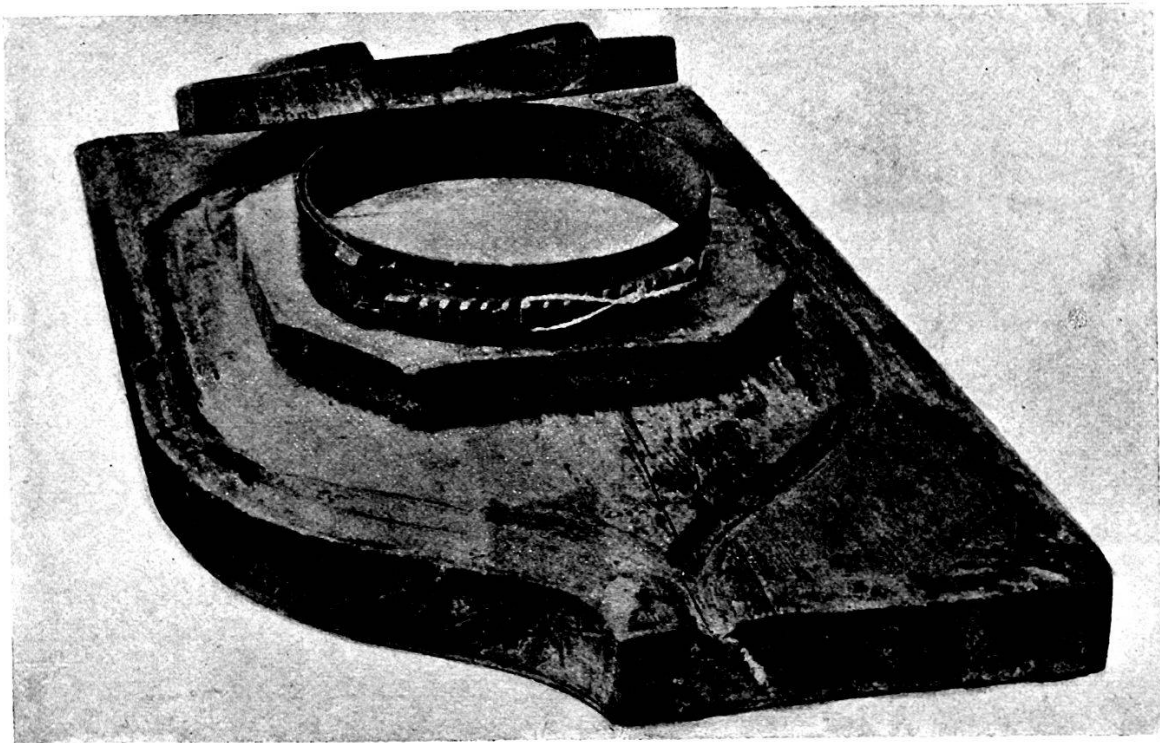


Fig. 15

Käserif (Järb) mit Pressplatten und Ablaufbrett

man sich ehemals der geschnitzten Hakenlöffel (Fig. 14 a). Die aufgekochte Sirte wird Käsmilch genannt und als Schweinefutter verwendet.

Die Fabrikation von Ziegenkäse ist die selbe, wie die des Magerkäses, nur soll, um einen feinen Käse zu bekommen, kühl „z’herte gleit“ [der Lab zugesetzt], sehr vorsichtig und behutsam gerührt und nur ganz schwach gebrüht werden.

Vom Fettkäsen. Im allgemeinen sind die Manipulationen die selben. Es muss nur mit grösserer Sorgfalt und Präzision zu Werke gegangen werden, auch wird die Käsmilch noch weiter ausgenutzt. Bevor „z’herte gleit“ werden kann,

muss die von der Abendmilch abgenommene „Nidle“ in die Milch eingeschmolzen werden. Das geschieht, indem der Käser die abgerahmte Milch gut erwärmt, dann den Rahm zusetzt und rührt, bis er gut zerronnen ist und von der Milch wieder angenommen wird. Beim Brühen werden heute von jüngern Leuten, die die Arbeit exakt zu machen wünschen, Uhr und Thermometer verwendet, um Zeit und Temperatur kontrollieren zu können. Alte Sennen arbeiten nach Gefühl; ihr Thermometer ist die Hand und sie brühen und rühren, bis die Masse nach ihrer Erfahrung recht ist.

Beim Fettkäse wird der Quark nicht in Vättern getan, sondern im Järb gepresst. Fig. 15 zeigt uns einen Teil der bezüglichen Einrichtung. Das dicke Brett dient als Unterlage und heisst Bressel; es muss in etwas mehr als Tischhöhe solid auf den Bressellatten aufgebettet werden, damit es fest steht und beim Pressen nicht nachgibt. Auf dem Bressel liegt das eine Käsbrett, es dient dem Järb als Boden. Darauf steht das Järb, das aus einem einzigen Streifen dünnen, zähen Holzes gefertigt ist. Dieser Streifen geht in einander. Vorn sehen wir ein mit Zähnen versehenes Querholz, das an einer Art von Öse am einen Järbende angebunden ist; es heisst der „Steg“ und dient mit der Schur, die rechts hinten befestigt ist, dazu, das Järb je nach Bedürfnis weiter oder enger stellen zu können. In das Järb wird nun der Quark, in einem Käsetuch eingeschlossen, gelegt, und zwar so, dass die Masse unten und oben über den Rand des Järbes wesentlich hinaus steht. Nun wird das andere Käsbrett aufgelegt und die Masse ist zum Pressen fertig. Als Presse benutzt man in den Sennhütten einen mit grossen Steinen beschwerten Balken, der mittelst einer einfachen Hebelvorrichtung gehoben werden kann. Auf das obere Käsbrett kommt zunächst ein starkes Querholz, darauf ein starker Stab, der unter den Querbalken, nachdem derselbe durch einen Zug am Hebel gehoben wurde, gestellt wird. Auf dem ruht die Last des ganzen Balkens, und er presst so auf das obere Käsbrett und dadurch auf die Käsemasse. Mehrmals im Tage wird der Käse aus dem Järb genommen, gewendet, mit trockenen Tüchern umgeben und nachher wieder unter die Presse gelegt. Am andern Morgen werden mit einem scharfen Messer die hervorstehenden Ränder vom Käslaib abgeschnitten; dann kommt der Käse in den Keller

oder Speicher, das „Bur“, wo er sorgfältig gesalzen und der Reife entgegengeführt wird. Im Bur beginnt der Käse zu gähren („jäse“). Da zeigen sich nun allfällige Fehler. Er kann sich blähen, dann treiben die Laibe auf, oder er ist zu weich und rinnt aus, d. h. er verliert die Form, geht langsam in die Breite und in ganz schlimmen Fällen kann es so weit kommen, dass er in ein Järb gelegt werden muss, damit er nicht ganz aus der Form kommt. Zum Salzen des Käses bedient sich der Senn gerne eines möglichst feinkörnigen Salzes. Um solches



Fig. 16
Salzmühle

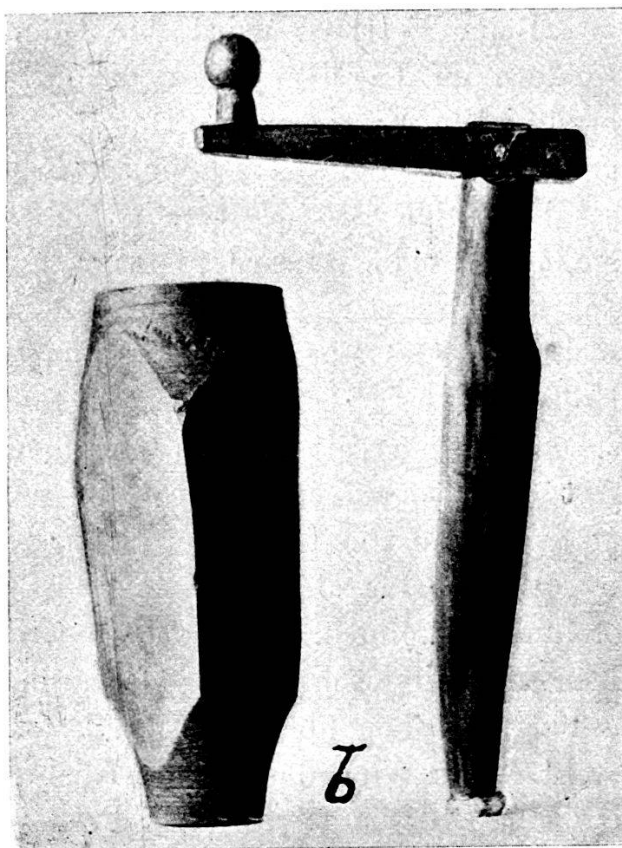


Fig. 17
Salzmühle

zu bekommen, dörret er das gewöhnliche Kochsalz auf dem Ofen und zerreibt es dann mit Hilfe der Salzmühle (Fig. 16 und 17) zu feinem Pulver, das er in einem eigenen, meist aus Holz gemachten flachen Gefäss aufbewahrt.

Das Zigern. Ist der Quark aus dem Kessel genommen, so wird die Milch wieder auf das Feuer gesetzt, um noch weiter verarbeitet zu werden. Man lässt sie zunächst aufkochen. Wird die Milch leicht mit Essig bespritzt oder war

sie schon etwas angesäuert, so bildet sich während des Aufkochens der „Byfer“, der, wenn er dick und zigrig ist, als Leckerbissen gegessen wird, aus dem aber auch die sogenannte „Vorbruchbutter“ hergestellt wird. Er sammelt sich oben auf der Milch als dicke Schicht und kann mit der Nidelkelle abgehoben und in eine Gebse gebracht werden. Bei kleinern „Mulken“ wird gewöhnlich nicht „gebifert“, d. h. man lässt die Milch aufkochen, ohne sie mit Essig zu bespritzen. Es bildet sich dann beim Aufkochen nur eine leichte, schaumige Masse auf der Milch, die ebenfalls abgehoben wird und „Kessischäum“ heisst. Nach dem Aufkochen entnimmt der Senn



Fig. 18
Zigersammler

dem Kessel so viel Milch (Käsmilch), als er für den Konsum und alltäglich auch zur Verbesserung der Schweinetränke benötigt. Aus dem im Kessel verbleibenden Rest gewinnt er den Ziger. Er zapft zu dem Ende aus der Essigstande (Fig. 10 a) ein grösseres Quantum „Essig“ ab und vermischt es gut mit der Milch. Essig wird gewonnen, indem man in die Stande die Blätter und Stengel des Sauerampfers (Rumex) tut, Molken (Schotte) darüber schüttet und das ganze nun längere Zeit stehen und ziehen lässt. Der so gewonnene Essig ist eine ziemlich klare, etwas schleimige, eigentümlich säuerlich schmeckende Flüssigkeit. Ist der Käsemilch der Essig zugesetzt, so lässt man sie wieder aufkochen; dann schwimmt

der Ziger als käsige, weisse, schaumige Masse oben auf. Er wird mit der Zigerkelle (Fig. 7 oben) abgehoben und in ein Kästuch getan, worin man ihn abtropfen lässt. Damit er gut abtropfen kann, bringt man ihn auch in den Zigersammler (Fig. 18) oder in ein hohes Zigerjärb (Fig. 19 a und b), worin man ihn mit der Hand etwas andrückt. Weiter gepresst wird er nicht. Er wird so bis zum andern Tag stehen gelassen und heisst dann Zigerstock. Ziger wird entweder frisch gegessen, am liebsten in der Käsmilch, die in dem Falle dann Zigermilch heisst und ein tagtägliches Gericht der Sennen

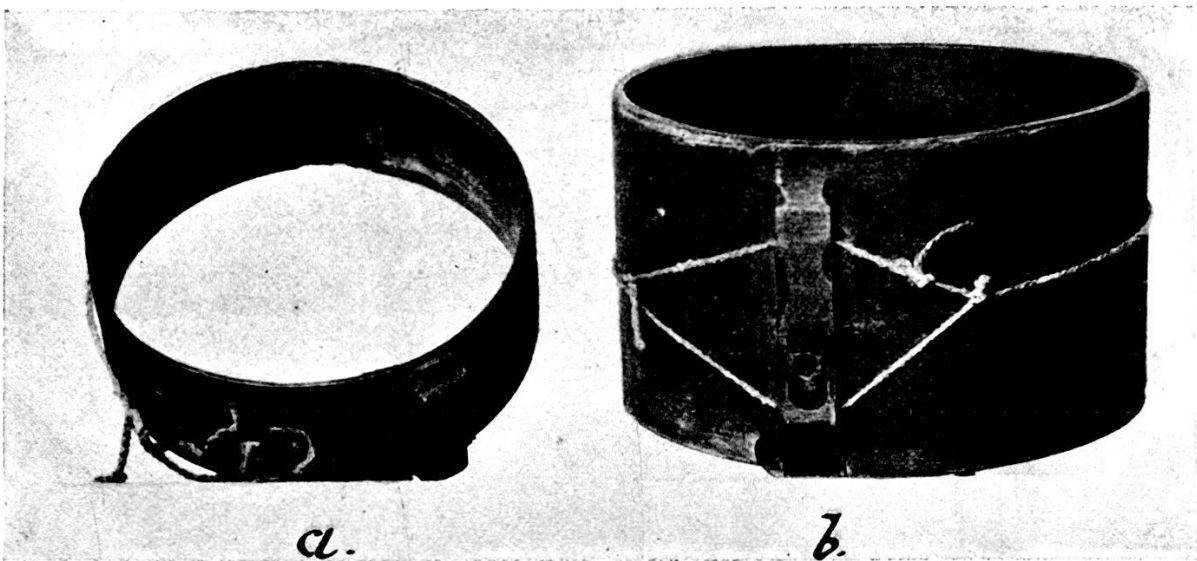


Fig. 19
Zigerreife (Zigerjärb)

ist, oder der Zigerstock wird auf kleine Bretter gestellt, mit Salz überstreut und in den Rauch gestellt. Im Rauche wird er 2—3 Wochen stehen gelassen; er trocknet dann etwas aus, überzieht sich mit einer bräunlichen Kruste und heisst „Naschied“. Wenn der Ziger abgenommen ist, so bleibt im Kessel die Schotte (Molken), „Schiede“ genannt, zurück, die meist als Schweinetränke verwendet wird. Bei grossen Milchquantitäten wurde aus der Schotte früher noch der Milchezucker gesotten. Zu dem Behufe musste die Schotte noch stundenlang gekocht werden. Es brauchte dazu grosse Mengen Holz. Da aber der Milchezucker im Preise sehr hoch stand, lohnte sich die Mühe wohl. Der wässerige Rückstand, der noch übrig blieb, wurde Zuckerwasser geheissen und diente den Schweinen zur Nahrung. In der Zuckerhütte, meist einem kleinen Speicher neben der Sennhütte, wurde der gewonnene Zucker aufbewahrt.

Anhang.

Die Milchrechnung mit Hülfe von sogenannten Beilen, wie sie auf den Alpen des Obersimmentals, speziell „Albrist“, gebräuchlich ist.

Vorbemerkung: Die meisten grössern Alpen im Obersimmental gehören nicht einer einzelnen Person, sondern es sind sogenannte „gmeini Bärge“, das will heissen: die Alp gehört einer ganzen Anzahl von Anteilhabern. Als Einheit wird bei diesen Anteilen das Kuhrecht, „Rindersweid“ genannt, betrachtet. So viel Kühe die Alp im Sommer zu nähren vermag, so viel Rinderweid hält sie, Unterlbrist z. B. hat 120 Rindersweid, Oberlbrist 70, Dürrenwald 240 usw. Das hängt von der Grösse der Alp und von ihrer Fruchtbarkeit ab. Das Rindersweid stellt im Handel das dar, was die Aktie bei einer Aktiengesellschaft; es ist die Einheit, um die gehandelt wird. Ganz gleich wie ich eine oder mehrere Aktien haben kann, so kann ich mir auch beliebig viel Rindersweid zusammenkaufen und dementsprechend natürlich auch die Alp mit einer grössern oder geringern Anzahl Tiere bestossen. Da nun viele Anteilhaber an der Alp sind, so finden wir auf den Alpen auch in der Regel eine grössere Anzahl von Sennhütten. Sennhüttenanteil und Weidanteil sind aber unabhängig von einander. Ich kann z. B. 20 Rindersweid auf einer Alp besitzen und doch keinen Anteil an einer Sennhütte haben, und umgekehrt ist die Möglichkeit gegeben, dass Einer auf einer Alp eine Sennhütte hat und doch keinen Anteil an der Weide besitzt. Gewöhnlich besitzt, wer eine grössere Anzahl von Anteilen hat, auch eine Sennhütte; die kleinern Anteilbesitzer aber haben keine Sennhütte. Sie übergeben ihr Vieh zum Sömmern denen, die eine Hütte haben und bezahlen für Benützung der Hütte und Wartung des Viehs eine entsprechende Vergütung. So kommt es, dass ein Senn nicht nur seine Tiere, sondern meist noch eine grössere oder kleinere Anzahl fremder Tiere pflegt.

Sind unter den fremden Tieren auch Kühe, so hat er auch für die Verarbeitung der Milch besorgt zu sein. Nun wird aber auf den Alpen des Simmentals nicht die Milch der ganzen Alp zusammen verarbeitet, wie das im Wallis meist üblich ist; jede Sennhütte hat auch eine Käsereieinrichtung und jeder Senn verarbeitet in der Regel seine Milch unabhängig von den andern. Hie und da allerdings kommt es vor, dass zwei oder drei sich zusammentun und ihre Milch gemeinsam käsen. Aber auch in diesem Falle wird nicht etwa so vorgegangen, dass einer es übernimmt, für alle gemeinsam die Milch zu verarbeiten und demgemäss nur in einer Hütte gekäst wird, sondern die Partner wechseln in der Arbeit ab im Verhältnis zur Milchmenge die sie liefern. Ist die Milchmenge annähernd gleich und es sind 3 Partner: A, B u. C, so bringen heute B u. C ihre Milch dem A, morgen A u. C ihre Milch dem B, und übermorgen A u. B ihren Nutzen zu C; dann fängt der Turnus wieder von vorn an. Die Leute unserer Gegend wollen genau was ihnen zukommt, nicht mehr aber auch nicht weniger. Mit einem „ungefähr“ begnügen sie sich nicht, wo es sich um Mein und Dein handelt. Es wird deshalb bis auf das $\frac{1}{2}$ Pfund genau Tag um Tag über die Milch Buch geführt und Eingang und Ausgang gegenseitig verrechnet. Im Wallis begnügt man sich bekanntlich damit, an einem bestimmten Tag im Sommer festzustellen, wie viel Milch jede Kuh gibt. Am Ende des Sommers wird der Käse im Verhältnis zu dem an jenem Tag festgestellten Milchquantum verteilt. Genauer wäre nun, wenn jeden Tag die Milch von jeder Kuh gewogen und am Ende des Sommers addiert und so festgestellt würde, wie viel Milch jede Kuh im Laufe des Sommers gegeben hat. Dann könnte dem Milchquantum entsprechend der Käse verteilt werden. Dieser Modus der Verteilung wäre verhältnismässig einfach und es würde dabei niemandem Unrecht geschehen. Aber auch damit begnügen sich unsere Leute nicht, sondern sie wollen Tag um Tag wissen, woran sie sind. Vom ersten Tag weg bis zum letzten soll genau, und zwar zum Voraus, bestimmt sein, wem der Käse gehört, der nun gemacht wird, damit allenfalls der Besitzer bestimmen kann wie gekäst werden soll, ob fett, eingerichtet, oder mager; damit er Rahm holen lassen kann, wenn er will usw. Dies macht für den Senn eine an sich einfache, für einen Fernstehenden kompliziert scheinende

Buchhaltung notwendig, in deren Geheimnis wir an Hand eines konkreten Beispiels einzudringen versuchen wollen. Als Bücher dienen dem Senn bei seiner Buchhaltung eine Schiefertafel und eine Anzahl Holzstücke wie die abgebildeten, die „Beilen“ genannt werden, und zwar müssen genau so viel Beilen vorhanden sein als Anteilhaber an der Milch da sind. In unserem Fall sind es 6. Die Schiefertafel können wir mit dem vergleichen, was man in der gewöhnlichen Buchhaltung Journal nennt, die Holzbeilen zusammen würden das Hauptbuch darstellen, und jede einzelne davon würde dem Konto entsprechen, den man im Hauptbuch jedem einzelnen Geschäftsfreund eröffnet. Ganz gleich wie im Hauptbuch hat man auf der Beile ein „Soll“ und ein „Haben“. Der Senne bezeichnet das Soll mit „Schulden“, das Haben mit „Gute“ und sagt dementsprechend: „A hat so und so viel „Schulden“, B hat so und so vill „Gute“ usw. Ein Unterschied zwischen der gewöhnlichen Buchhaltung und der des Senns besteht ferner darin, dass sobald die neuen Eintragungen gemacht sind, die alten ausgelöscht werden. Es können allfällige Irrtümer später weder nachgewiesen noch korrigiert werden.

Die Beilen

sind ca. 30—40 cm. lange, 3—4 cm. breite und 1—1½ cm dicke Stücke Tannenholz. Sie werden mit dem Taschenmesser aus einem astfreien Scheit herausgespalten und zurechtgeschnitten. Die Eintragungen sind mit Rotstift („Rötel“) gemacht. Auf die eine Breitseite kommt der Name; die andere ist leer. Die Schmalseiten dienen zum Auftragen von Guthaben und Schulden, entsprechen also den Kolonnen für „Soll“ und „Haben“ in der Buchhaltung. Auf unsern Beilen ist, wenn ich sie so kehre, dass der Name oben ist, auf der rechten Schmalseite ein G (= Guthaben), auf der linken ein S (= Schulden). Ausnahme: Die Beile des R. K., wo es gerade umgekehrt ist. Auf der Beile wird nur das Ergebnis des Abschlusses eingetragen. Sie hat also immer nur auf der einen Seite gültige Kerben. Die Eintragungen werden alter Übung gemäss nur mit römischen Zahlen gemacht und zwar werden, wie wir gleich sehen werden, nur die Zahlen I—X benutzt. Sehen wir uns einmal die Eintragungen der Beilen an.

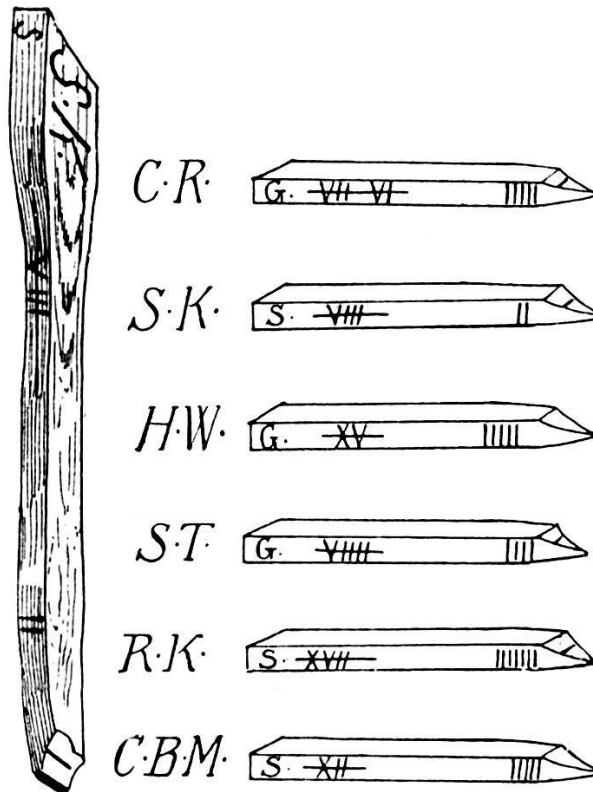


Fig. 20. Kerbhölzer (Beilen).

Links: natürliche Gestalt; rechts: schematische Zeichnung.

C. R.:	G VII VI	(durchstrichen)	=	130	℥
	IIII		=	2	"
	I		=	1/2	"
Total Guthaben				135 1/2	℥
S. K.:	S VIII	(durchstrichen)	=	80	℥
	II		=	5	"
	I		=	1/2	"
Total Schulden				82 1/2	"
H. W.:	G XV	(durchstrichen)	=	150	℥
	IIII		=	5	"
Total Guthaben				155	℥
S. T.:	G VIII	(durchstrichen)	=	90	℥
	IIII		=	4	"
	I		=	1/2	"
Total Guthaben				94 1/2	℥
R. K.:	S XVII	(durchstrichen)	=	170	"
	IIIIII		=	7	"
	I		=	1/2	"
Total Schulden				177 1/2	℥
C. B. M.:	S XII	(durchstrichen)	=	120	℥
	IIII		=	5	"
Total Schulden			=	125	℥

Erklärung zu den Eintragungen. Die Zehner kommen vorn (d. h. auf die linke Seite der Beile) neben das S. oder G.; es werden nur die Zahlzeichen X V I verwendet. Damit eine Verwechslung mit den Einern nicht stattfindet, werden die Zehner mit einem wagrechten, mitten durchgehenden Strich verbunden: Die Einer werden nur mit einfachen Strichen markiert und zwar gegen die Spitze der Beile zu (rechts); also so viel Einheiten so viel Striche. Beispiel: IIIIII = 7. Die halben Pfunde markiert man auf einer abgeschrägten Stelle der Beilenspitze.

Jeden Tag, wenn die Eintragungen erneuert werden, müssen die alten mit einem Messer weggeschnitten werden, wenigstens soweit eine Änderung stattfindet, und es werden dafür die neuen Striche aufgetragen. Um sich Arbeit zu ersparen, ändert man nicht mehr, als man muss. So kommt man dann zu Zahlengebilden wie VIIVI (mit einem Horizontalstrich durchgezogen), d. h. wenn es angängig, fügt man einfach den neuen Betrag zum alten.

Die 6 Beilen gehörten dem Hans Wyssen, Senn auf der Alp Unter-Albrist, Gemeinde St. Stephan im Obersimmental. Hans Wyssen hatte in dem Sommer mit der Milch von 6 verschiedenen Personen zu tun, nämlich:

H. W. das ist er selbst,

C. R. = Christian Rieder,

S. T. = Samuel Tritten,

R. K. = Robert Kuhnen,

S. K. = Samuel Karlen,

C. B. M. = Christian Bergmann.

Was auf den Beilen verzeichnet ist, ist der Stand der Abrechnung unter den 6 Anteilhabern an einem bestimmten Tag, sagen wir 1. August 1907, nachmittags 4 Uhr. An dem Tage stellte sich die Rechnung wie folgt:

Guthaben hatten: S. T. 94 $\frac{1}{2}$ Pfund.

H. W. 155 „

C. R. 135 $\frac{1}{2}$ „

Totalsumme des Guthabens 385 „

Schulden hatten: R. K. 177 $\frac{1}{2}$ Pfund.

S. K. 82 $\frac{1}{2}$ „

C. B. M. 125 „

Totalsumme der Schulden 385 „

Wie bei jeder richtigen Abrechnung halten sich auch hier Soll und Haben die Wage. H. W. hat das grösste Guthaben. Für ihn wird am andern Tag gekäst werden. Was dann zur Folge haben wird, dass sein Konto mit dem ganzen am Abend des 1. August und am Morgen des 2. August gemolkenen Milchquantum belastet werden wird. Führen wir das Beispiel aus. Die Kühe der verschiedenen Teilhaber geben:

Besitzer	Abend	Morgen	Total
R. K.	24 Pfund	31 Pfund	55 Pfund
S. K.	46 "	54 "	100 "
C. B. M.	81 "	95 "	176 "
S. T.	18 "	23 "	41 "
H. W.	64 "	73 "	137 "
C. R.	36 "	41 "	77 "
		Total	586 Pfund

Es werden also für H. W. im ganzen 586 Pfund Milch gekäst. Davon sind 137 Pfund von seinen eigenen Kühen gemolken, die fallen aus der Rechnung. Der Rest von 449 Pfund wird ihm zu Lasten geschrieben. Da er vorher ein Guthaben von 155 Pfund hatte, so bekommt er noch eine Schuldenlast von 294 Pfund. Den andern aber wird das, was ihre Kühe gaben, zu gute geschrieben. Am 2. August, nachmittags 4 Uhr, zeigt die Abrechnung folgende Posten ¹⁾:

1. August.

Schulden.	Guthaben.
R. K. $177\frac{1}{2} + (55)$	S. T. $94\frac{1}{2} + (41)$
S. K. $82\frac{1}{2} + (100)$	H. W. 155 — (449)
C. B. M. $125 + (176)$	C. R. $135\frac{1}{2} + (77)$

2. August.

Schulden.	Guthaben.
R. K. $(+177\frac{1}{2} - 55) = 122\frac{1}{2}$	S. K. $(-82\frac{1}{2} + 100) = 17\frac{1}{2}$
H. W. $(+155 - 449) = 294$	C. B. M. $(-125 + 176) = 51$
	S. T. $(+94\frac{1}{2} + 41) = 35\frac{1}{2}$
	C. R. $(+135\frac{1}{2} + 77) = 212\frac{1}{2}$
Total $416\frac{1}{2}$	Total $416\frac{1}{2}$

¹⁾ Zum bessern Verständnis setze ich beide Abrechnungen unter einander und füge zum 1. August in Klammer die für den 2. August zu verrechnenden Beträge ein.

Die Beilen werden also am Abend des 2. August folgende Eintragungen aufweisen:

S. K.:	G. VII		=	17
		I}		$\frac{1}{2}$
				17 $\frac{1}{2}$
C. B. M.:	G. durchstr.	V	=	50
		I}		1
				51
S. T.:	G.	XIII		130
		IIII		5
		I}		$\frac{1}{2}$
				135 $\frac{1}{2}$
C. R.:	G.	XXI		210
		II		2
		I}		$\frac{1}{2}$
				212 $\frac{1}{2}$
R. K.:	S.	XII		120
		II		2
		I}		$\frac{1}{2}$
				122 $\frac{1}{2}$
H. W.:	S.	XXIX		290
		IIII		4
				294

Da C. R. mit 212 $\frac{1}{2}$ Pfund das grösste Guthaben aufweist, so wird am 3. August für ihn ein Käse gemacht werden.

Proverbes patois.

Recueillis dans le Jura bernois catholique
par Arthur Rossat (Bâle).

(Fin)

Mettemberg.

226. lē bō mētrə fē lē bō vālă. Les bons maîtres font les bons valets.
227. s'ā lē vēyə sēdjə k' fē lē pŭ bēl grīmēs. C'est les vieux singes qui font les plus belles grimaces.
228. ę fōars d' pōjō, ę fā krāvē. A force de poison, il faut crever.
229. l'ēdyēs s'ā ī bēl ōjē; mē tχē ā l' vwă trō svă, ę sōl¹⁾. La pie c'est un bel oiseau; mais quand on le voit trop souvent, il fatigue.

¹⁾ Ce proverbe se retrouve dans toute la Suisse romande.