

Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 7 (1933)
Heft: 9

Artikel: Kästelet im Justistal : 25. September 1933
Autor: Schaer, Adolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-780849>

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: 13.01.2026

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

25. September 1933

Der Käse des letzten Alptages befindet sich noch im „Järb“ und kommt für die Verlosung nicht in Betracht. Er wird deshalb durch den Meistersenn versteigert.



In einem Säcklein werden so viele Lose oder Brittlein mit den Namen der Eigentümer durcheinander gemengt, als Kuhrechte oder „Löössleni“ sind. Bergvogt oder Meistersenn greifen sie alsdann in blinder Wahl heraus und legen sie auf die Lose. Nun kann jeder nachsehen, welches Beiglein ihm zugefallen ist.



In den Käsespeichern werden die Käslein, Butter- und Zigerstöckli des ganzen Tales versorgt und bis zum Teilet gepflegt. Am Tage des Kästeilet begeben sich die Alprechtbesitzer und die übrigen „Festteilnehmer“ früh morgens ins Tal, gruppieren sich um die Speicher und treffen die Vorbereitungen zur Verlosung und zum Empfang und Abtransport ihres „Nutzens“.

Kästeilet

Das von der Quelle an der Sichel bis zur Mündung in den Thunersee bei Merligen 8 km lange Justistal kann auf guten Zugangswegen von Gunten über Sigriswil in 1½ Stunden oder von Merligen aus in 1 Stunde erreicht werden. Es wird vom Grönbach durchflossen und beidseitig von den senkrecht abstürzenden Wänden des Sigriswiler- und Güggisgrates eingerahmt. Geographisch gehört es zur Einwohnergemeinde Sigriswil, wirt-

Es gibt auch halbe Lose. Gelost werden aber nur ganze. Auf dem Brittein stehen alsdann zwei Namen. Die Beiden müssen hierauf die Teilung unter sich durchführen, was angesichts der verschiedenen Qualität, Gewicht und Alter der einzelnen Laibe nicht immer so ganz leicht ist.





Die Käslein werden von Hand zu Hand aus dem Speicher gebracht und in sogenannten „Lösern“ auf bereitgestellte Laden aufgeschichtet. Der mittlere Speicher trägt die Jahreszahl 1739 und auf der Südseite den schönen Spruch: „Gottes Gnad und seine Truw ist uns alle Morgen nüw.“



Die „Lössleni“ bestehen aus 5 Käslein mit einem Gesamtgewicht von 70–75 kg. Laibe ältern, mittlern und jüngsten Datums werden gleichmässig gemischt, so dass jedes Los von jedem enthält. Dieses Quantum entspricht ungefähr dem Ertrag, den eine Kuh im Sommer von 800 kg oder 4 Säumen Milch abwirft. Obenauf liegen zwei „Ankemödeli“.

im Justistal

schaftlich wird es genutzt grösstenteils auch von dieser und zu kleineren Teilen von Oberhofen und Beatenberg. Die 10 Alpweiden im Gehalt von 729 ha und einer Grundsteuerschatzung von Fr. 350 500 liegen durchschnittlich 1250 m ü. M. und werden mit nur einer Ausnahme von privatrechtlichen Alpgenossenschaften bewirtschaftet. Rund 250 Kühe können gesömmert werden, und es findet ein Weidwechsel von der untern in die obere Hütte statt, im Frühling umgekehrt, weil die obere Hütte an der Sonnseite liegt. Der Gesamtmilchertrag wird auf ungefähr 2000 Zentner gewertet, was einem Käseertrag von 175 Doppelzentnern

entspricht. Anfangs Juni findet die Alpauffahrt und Ende September die Abfahrt statt. Die letztere wird jeweilen durch den Käsefeier eingeleitet, an dem jung und alt und in den letzten Jahren auch die Gäste der Kurorte am Thunersee lebhaften Anteil nehmen. Der Ursprung des Namens «Justistal» wird verschiedenartig gedeutet. Die einen leiten ihn von Justus, dem legendären Mitarbeiter des Beatus her, andere sehen darin das lateinische «Ovis» d. h. Schaf = Ovistal. Am nächsten liegt wohl die Herkunft vom ältern, teilweise noch gebrauchten «Wüestital», das an die ursprüngliche Unwirtlichkeit des Tales erinnern mag. Dr. Adolf Schaer.

Auf ein Räf kann ein ganzes Los verfrachtet werden.



Grössere Anteile bedienen sich des bequemern Pferdegespanns.





Während die „Battenberger“ mit dem Räf nach ihrem hochgelegenen Bergdorf zurückkehren, bedienen sich die Sigriswiler meist dieses Handkarrens. Auf der Abfahrt wird öfters Halt gemacht, wobei dann Fröhlichkeit und Jodelgesang zu ihrem Rechte kommen.



Auch der „Kühhirt“ macht sich mit seinem Inventar auf den Weg nach Hause.

Vater Gafner aus Beatenberg, ein typischer Vertreter des Berglers aus dieser Gegend, ist mit seinem „Nutzen“ zufrieden.

Am Nachmittag des Kästeilet folgen die Kühe nach, worauf es wieder still wird im sommerlich heitern Justistal, wie es im Lied heisst: „Ach, wie churzen üsi Tage, ach, wie flieht die schöni Zyt!“

