

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 58 (1985)

Heft: 8: Rund um den Napf = Autour du Napf = Attorno al Napf = Round about the Napf

Artikel: Der Napf - aus der Sicht eines Emmentalers = Le Napf, dans la perspective de l'Emmental

Autor: Pfister, Alfred

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-775975>

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: 07.03.2026

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



Der Napf – aus der Sicht eines Emmentalers

Über den Napf, den zweithöchsten Ort des Emmentals (1407 m), könnte man etwa die folgende Sage erzählen: Früher einmal, als das Napf-Bergland noch nicht so zerfurcht und zergliedert war, da befand sich zuoberst eine wunderbare, weitausgebreitete Alp mit blumigem, saftigem Gras. Hier lebte glücklich und zufrieden ein Küher mit seiner grossen Familie. Die wohlgenährten Kühe gaben eine Menge herrlich duftender, fettreicher Milch, so dass der grosse, bauchige Rahmtopf alle Tage platschvoll auf dem Tische stand. Der gütige Küher spendete allen Bettlern, Umgängern und Gästen von seiner guten Nidle. Dies brachte ihm aber nicht nur einen guten Namen weitherum im Land, sondern weckte auch den Neid, die Missgunst und die Verleumdung. Als dem Küher eines Tages all das Böse, Niederträchtige zu Ohren kam, griff er in seinem Zorn nach dem Nidle-Napf und stülpte ihn verkehrt auf die Weide. Donner und Gewitter brachen los, und die ungebärdigen Wassermassen zerrissen und zerfurchten das Bergland. Nur die durch den Nidle-Napf geschützte Kuppe des Berges blieb von der grossen Weide übrig.

Viel Zeit ist seither ins Land gegangen. Und dennoch: auch heute erkennen wir – mit etwas Phantasie – an der unbewaldeten Kuppe des Berges den umgestülpten Nidle-Napf. Das Gold aber, das der Küher unter dem Napf versteckt hatte, kann der stille Wanderer, in winzigen Bröcklein im ganzen Napfgebiet zerstreut, aufspüren und sich daran erfreuen. Nur, Augen muss er im Kopfe haben!

Napf – Rigi des Emmentals

Der Napf – auch «Rigi des Emmentals» genannt – bietet durch seine freie Lage eine einmalige Rundschau: vom Glärnisch über

die Alpen der Zentralschweiz zu den Berner Hochalpen und bis zum freiburgischen Moléson, dann, dem ganzen Jurakamm folgend, von der La Dôle (Genf) bis zum Rhein. Ja, man kann an klaren Tagen sogar die Vogesen und den Schwarzwald sehen! Verschiedene Seen glitzern dazwischen wie Spiegel im satten Grün des Mittellandes, so der Neuenburger-, der Murten-, der Sempacher- und der Zugersee.

Geologisch gehört das Zentrum des Napfgebietes zur Oberen Süsswassermolasse, die vor allem aus groben Nagelfluhkonglomeraten und dazwischenliegenden, wasserundurchlässigen Mergeln zusammengesetzt ist. Diese Schichten wurden beim Weiteraufstoss der Alpen – vor über 10 Millionen Jahren, am Ende des Tertiärs – leicht von den Alpen zum Jura geneigt, so dass heute auf den tonigen Mergelschichten überall reichliche Quellen hervorsprudeln: Bei jedem Bauernhof wird mit diesem kühlen Nass ein lebenswichtiger, fliessender Brunnen gespeist. Während der Eiszeiten blieb lediglich der Gipfel des Napfs eisfrei und guckte aus den gewaltigen Eisströmen von Reuss-, Emme-, Aare- und Rhonegletscher. Einzelne Standorte der rostblättrigen Alpenrose und verschiedene Steinbrecharzen zeugen noch von der Gletscherzeit. Neben den wasserreichen Flüssen aus den tertiären Uralpen waren es also auch die Schmelzwasser des Quartärs, die dem Napfgebiet seine vielgestaltige Form gaben: Die tiefeingefressenen Gräben und «Chrachen» wurden ausgespült und dazwischen all die Buckel und Bühle, die Hubel und Halden, die Eggen und Geissrücken geschaffen.

Nach allen Himmelsrichtungen fliessen vom Napf die Wasser der Tiefe zu. Im bernischen Emmental ist es die Emme mit ihren grossen Nebenarmen der Ilfis und der Grünen,

im luzernischen Entlebuch die Kleine Emme mit den beiden Fontannen und im luzernischen Hinterland die Enziwigger und die Luthern. Der emmentalische Mundartdichter Simon Gfeller vergleicht dieses Gewässernetz mit einem knorrigen Wurzelstock, der seine vielverzweigten Stockwurzeln ins Land hinausstreckt. Dem Schreibenden kommen die Gräblein und Bächlein immer vor wie die quicklebendigen Tausendfüssler-Beinchen, jedoch alle in Form, Grösse und Gestalt so verschieden wie die Menschen, die in diesen Tälern leben. Von Berner Beamten werden diese Individualisten etwa leichthin als «Chnörze» abgetan, denen es aber in ihren einfachen Werktagskleidern oft wöhlher ist, als manchem Amtsherren in seinem steifen, oft etwas «schmusligen» Kragen.

Land am Napf

Im Napfgebiet wird noch jedes Flecklein Land geschätzt, gepflegt und genutzt. Es wird vor allem Milchwirtschaft betrieben. Doch auf der Berner Seite werden daneben immer auch noch Getreide und Kartoffeln bis über 1000 m angebaut. Zum Teil als widerstandsfähiges Saatgut geschätzt, dient dieser Anbau allerdings hauptsächlich der Selbstversorgung. Die kräftige Bergmilch wird in vielen Talkäsereien zu «chüstigem» Emmentalerkäse verarbeitet, der ebenfalls bis heute seine Individualität behalten konnte. Unser Käse variiert zwischen dem hohen, grossgelochten Laib, den die Italiener lieben, und dem flacheren, kleiner gelochten, den eher die Holländer, Belgier und Franzosen bevorzugen. Die privaten Käsehandelsfirmen von Langnau und Trubschachen sind seit 200 Jahren im gleichen Familienbesitz und sind ursprünglich aus dem Garn- und Tuchhandel hervorgegangen.

3 An der Grenze zwischen den Kantonen Bern und Luzern, auf einer Höhe von 1408 m: der Napf. Nagelfluh-Abstürze kennzeichnen den «Rigi des Emmentals» auf seiner Nordseite. Als Nagelfluh werden über 10 Millionen Jahre alte, verfestigte Flussschotter bezeichnet. Diese Gerölle wurden zur Zeit der Alpenbildung in grossen Schuttfächern abgelagert und später selbst erodiert (Bild). Sowohl das Napf-Berghaus (Übernachtungsmöglichkeit) als auch die Alphütte Stächelegg sind das ganze Jahr über bewohnt.

4 Baumpilz am Wege (keine Fasnachtsmaske!)

3 Le massif du Napf, altitude 1408 m, à la limite entre les cantons de Berne et de Lucerne. Des falaises de nagelfluh caractérisent le côté nord du «Rigi de l'Emmental». On nomme nagelfluh des sédiments fluviaux coagulés il y a plus de dix millions d'années. Les éboulis ont formé, à l'époque de la formation des Alpes, de grands cônes de déjection qui ont été plus tard érodés (illustration). Tant l'auberge de montagne du Napf, où l'on peut passer la nuit, que la cabane alpine Stächelegg sont habitées toute l'année.

4 Sur le chemin du Napf: ce n'est pas un masque de carnaval, mais un polypore



3 Lungo il confine fra i cantoni di Berna e di Lucerna, a 1408 m: il Napf. Il fianco nord del «Rigi dell'Emmental» è caratterizzato da frane di puddinga. La puddinga è un conglomerato di ghiaia fluviale solidificata, che risale ad oltre dieci milioni di anni fa. I detriti, accumulatisi a forma di ventagli di grandi dimensioni durante l'orogenesi delle Alpi, più tardi sono stati a loro volta erosi (foto). Sia il rifugio alpino del Napf (possibilità di pernottamento) che la baita dello Stächelegg sono abitati tutto l'anno.

4 Poliporo su un tronco lungo il cammino

3 The summit known as the Napf lies on the boundary of the Cantons of Berne and Lucerne, reaching an altitude of 1408 metres. On the north side rockfalls of nagelfluh characterize this «Rigi of the Emmental». Nagelfluh is the name given in Switzerland to a ten-million-year-old conglomerate of river detritus. The pebbles were deposited in big alluvial fans at the time of the formation of the Alps and subsequently underwent erosion. The mountain inn on the Napf summit (with overnight accommodation) and the Alpine cabin of Stächelegg are inhabited all the year round.

4 Tree fungus seen by the wayside



5 Der um 1800 erbaute Gasthof Bären in Trubschachen, ein elfachsiger Emmentaler Ständerbau, erhielt seine heutige Ründi-Bemalung erst vor zehn Jahren. Trubschachen liegt am Eingang zum berühmten «Trueb» und ist Ausgangspunkt bekannter Napf-Wandererrouten

5 Auberge de l'Ours à Trubschachen, construite vers 1800, maison à colombage de l'Emmental. La peinture de l'avant-toit ne date que de dix ans. Trubschachen, à l'entrée de la célèbre vallée du «Trueb», est le point de départ de nombreuses excursions pédestres dans le massif du Napf

5 La locanda «Bären» a Trubschachen, una costruzione a undici impalcature tipica dell'Emmental eretta verso il 1800, è munita di un frontone arcuato; i dipinti risalgono solamente a dieci anni fa. Trubschachen sorge all'entrata della nota regione della «Trueb» ed è il punto di partenza di svariati percorsi escursionistici attorno al Napf

5 Gasthof Bären, or Bear Inn, in Trubschachen, built around 1800, an eleven-axis Emmental post-and-lintel building. The present-day painting of the rounded gable was done only ten years ago. Trubschachen lies at the entrance to the Trub Valley and is the starting-point of popular walking tours on the Napf

Ein grosser Schatz bedeutet dem Bauern nicht zuletzt der Bergwald, der zu 40% (gesamtschweizerisch zu 27%) den Boden bedeckt und sich fast ausschliesslich im Privatbesitz der Bauern befindet. So ist denn die Holzbearbeitung zum Beispiel in der Gemeinde Trub neben der Käsefabrikation fast das einzige Gewerbe. Diesen Waldreichtum haben wir der klugen Voraussicht der gnädigen Herren von Bern und Luzern zu verdanken, die schon vor 200 Jahren das weitere Abholzen verboten und Aufforstungen befahlen. Der Raubbau am Wald – bedingt durch Kohle- und Kalkbrennerei sowie das wilde Abholzen für die florierende Flösserei – hatte zu gefährlicher Bodenerosion geführt, die das nackte Bergland der Erde beraubte. Heute hat das Napfgebiet wieder achtmal mehr Wald als vor 200 Jahren. Es bleibt zu hoffen, dass die Anstrengungen zur Reduktion der aktuellen Umweltverschmutzung bald Früchte tragen – denn ohne Wald ist kein Leben am Napf denkbar! In den letzten 30 Jahren wurde im Napfgebiet – ebenso wie andernorts – ein grosser Teil der Einzelhöfe durch asphaltierte Gütersträsschen erschlossen. Was für die Landwirtschaft und die betroffene Bevölkerung sicher Vorteile bringt, entwertet leider aber auch eine grosse Zahl von Wanderwegen. Doch darf gerade das Napfbergland noch immer als «Wander-Wunderland» gelten, das durch seine sanfte, dem Massentourismus abholde Werbung viele neue Freunde gefunden hat. Mit den Vereinigten Huttwil-Bahnen (VHB), der Emmentalbahn (EBT) und der SBB wird der Napf ringsum umfahren. Von vielen Stationen führen insgesamt 12 Buslinien den Wanderer zu den Ausgangspunkten der Wanderwege. Das Truberland besitzt eine alte Geschichte. 1125 wurde das Benediktinerkloster in Trub gegründet. Dessen kolonisatorische Tätigkeit war im Mittelalter für das ganze Oberemmental wichtig. Das Trub ist aber auch durch seine 35 000 auswärtigen Bürger und durch das «Trueberlied» weltweit bekannt geworden. In den letzten 80 Jahren hat es allerdings wegen Abwanderung einen Viertel seiner Bevölkerung verloren. Trubschachen dagegen, im Flussschachen der Trueb und der Ilfis (Schachen = Reisgrund, wo das Wasser frei und ungebündelt floss) gelegen, entwickelte sich durch den Bahnbau (1875) und erhielt erst 1892 eine eigene Kirche sowie 1923 durch Eingemeindung die heutige Form. Einen grossen Aufschwung leitete dann 1910 die Gründung der Biskuitfabrik Kambly ein, die heute als eine der modernsten Lebensmittelfabriken Europas gilt und mit ihren Qualitätsprodukten bis nach Japan Fuss gefasst hat.

Der Emmentaler

Über die Eigenart des Emmentalers schrieb Simon Gfeller in seinem «Vermächtnis»: «Der emmentalische Adam ist wohl aus einem Lättkloss erschaffen worden, nicht aus lockerer leichter Rieselerde. Er ist Bodenbestandteil, schaut sich an wie eine Bodenfrucht und auch seine Sprache ist ihm aus der Erde heraus und unter dem Werkholz hervorgewachsen. Sie bildet mit der Bodenart, mit der Arbeit, mit dem Fühlen, Denken und Sein des Emmentalers eine unteilbare Einheit.»

Alfred Pfister



6

6 Emmentaler Bauernhof auf der Ramsegg (Gemeinde Trub). Für das Napf-bergland ist der Einzelhof die typische – und auch sinnvollste – Siedlungsform. Die Besiedlung der Schachen begann im 16. Jahrhundert, als keine neuen Fluren mehr erschlossen werden durften. Ursache für die Grösse gewisser Einzelhofbetriebe und ihrer Gebäude ist wohl das im Emmental übliche Minorat. Der jüngste Sohn übernimmt danach bei seiner Verheiratung den Hof ungeteilt

6 Ferme de l'Emmental sur la Ramsegg (commune de Trub). La ferme isolée est le type d'habitation caractéristique – et aussi le plus rationnel – de la région du Napf. Le peuplement des combes a commencé au XVI^e siècle, quand il fut interdit d'entreprendre de nouvelles exploitations agricoles. Ce qui détermine la grande étendue de certaines propriétés rurales et de leurs bâtiments est sans doute le « minorat » en usage dans l'Emmental, selon lequel le fils cadet, en se mariant, reprend à son compte la ferme indivise

6 Fattoria dell'Emmental sulla Ramsegg (comune di Trub). Nella regione di montagna del Napf, la tipica forma di insediamento – ed anche la più idonea – è la casa contadina singola. L'insediamento nella zona boschiva iniziò nel XVI secolo, allorché venne vietato lo sfruttamento di nuovi campi. Le ampie dimensioni di alcune aziende agricole e dei relativi edifici è certamente dovuto alla tradizione del minorasco, molto diffusa nell'Emmental. In base a questo sistema successorio, al momento del matrimonio l'ultimogenito riprende l'intera proprietà

6 Emmental farmhouse at Ramsegg in the commune of Trub. Scattered farms are the typical and most sensible form of settlement in the Napf uplands. Settlement began in the side dales in the 16th century, when it was not permitted to open up new village lands for farming. The reason for the size of some of the isolated farms and their buildings is no doubt the local ruling by which the youngest son, upon marrying, takes over the whole of the farm



7 Bau-, Brenn- und Werkstoff Holz. Obgleich die Holzwirtschaft auch heute noch Teil eines jeden Bauernhofes ist und trotz genügend Holzvorräten sind leider im Napfgebiet Schindeldächer – wie hier auf der Schindelegg – selten geworden.

8 Das Dorf Trub. Bis 1528 war die Kirche Bestandteil des 1125 gegründeten Benediktinerklosters; das heutige Gebäude wurde grösstenteils Mitte des 17. Jahrhunderts auf die Klosterfundamente aufgebaut

7 Le bois sert pour la construction et le chauffage, et comme matériau. Bien que l'exploitation sylvestre fasse aujourd'hui encore partie intégrante du domaine rural, et malgré des réserves de bois suffisantes, les toits de bardeaux – comme ici à la Schindelegg – se font malheureusement de plus en plus rares dans la région du Napf.

8 Village de Trub. Jusqu'en 1528 l'église faisait partie du couvent bénédictin fondé en 1125. L'édifice actuel a été construit en grande partie vers le milieu du XVII^e siècle sur les fondations du couvent

7 Legno per la costruzione, come combustibile e materiale da lavorare. Anche se lo sfruttamento del legno rientra tuttora nell'attività di ogni azienda contadina e nonostante le sufficienti riserve di legno, nella regione del Napf sono sempre più rari i tetti ricoperti dalle scandole, come nella foto scattata sulla Schindelegg.

8 Il villaggio di Trub. Fino al 1528 la chiesa era integrata nel convento benedettino fondato nel 1125; l'odierno edificio venne costruito in gran parte verso la metà del XVII secolo sulle fondamenta del convento

7 Wood—for burning, for building and for making implements. Although wood is still a concern of every farm and there is no lack of it, shingle roofs of the type photographed here at Schindelegg have become rare in the Napf region.

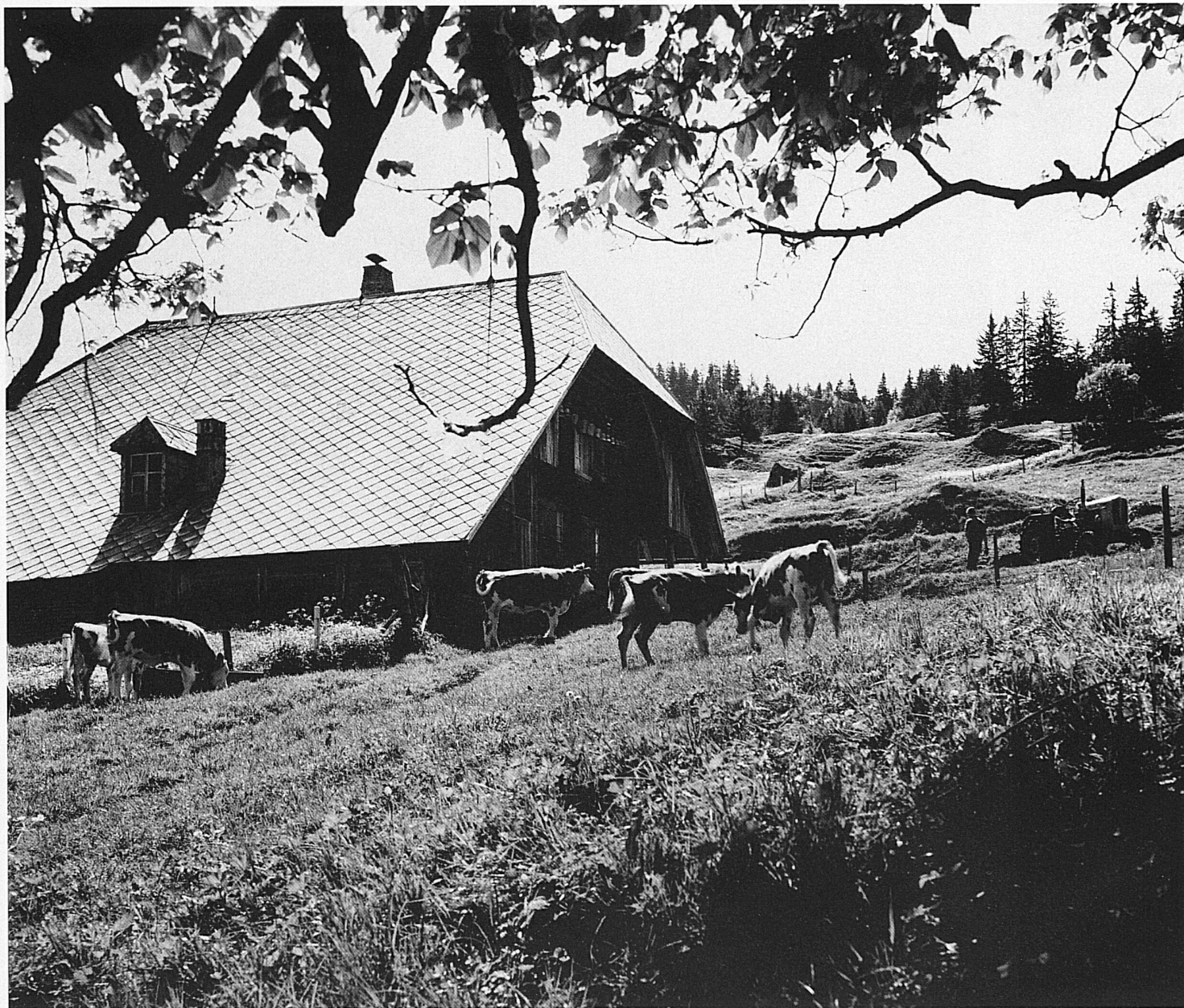
8 The village of Trub. Up to 1528 the church formed part of the Benedictine monastery founded in 1125. The present-day building was erected on the monastery foundations, for the most part in the middle of the 17th century

**Dr Trueber
Bueb**

*I bin en Ämmitaler,
u desse bin i stolz.
Es wachst i üsne Grebe
viu saftigs Pfyffeholz
U mänge chäche Bueb.
Ja, i bin en Ämmitaler,
i bin e Bueb,
E Bueb vom Trueb!*

Pfr. Gottfried Strasser
1875





9

9 Die höher gelegenen Regionen werden im Sommer als Alpweiden bestossen; 176 Stück Vieh (und Jungvieh) sommern dieses Jahr auf der Alp Schyne. Der Bauer bringt täglich rund 250 Liter Milch in die Talkäserei.

10/11 Emmentaler-Käselager in Langnau. Die etwa 3 Monate alten, 80–110 kg schweren Emmentalerlaibe werden bei Vertragskäseereien eingekauft und anschließend bei 12°C, einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75–78 % und bei wöchentlicher Pflege gelagert und ausgereift. Gesamt-schweizerisch werden heute fast 60 000 Tonnen Emmentalerkäse hergestellt. Im Gegensatz zum Inland, wo der Emmentaler nur gerade einen Anteil von 31 % vom Hartkäsekonsum verzeichnet, hat er im Ausland mit einem Anteil von 83 % eine überragende Bedeutung

9 Les zones élevées sont aménagées en été en alpages. Ce sont 176 têtes de bétail (y compris les jeunes bêtes) qui estivent cette année sur l'alpe Schyne. Le maître apporte journalièrement environ 250 litres de lait à la fromagerie de la vallée.

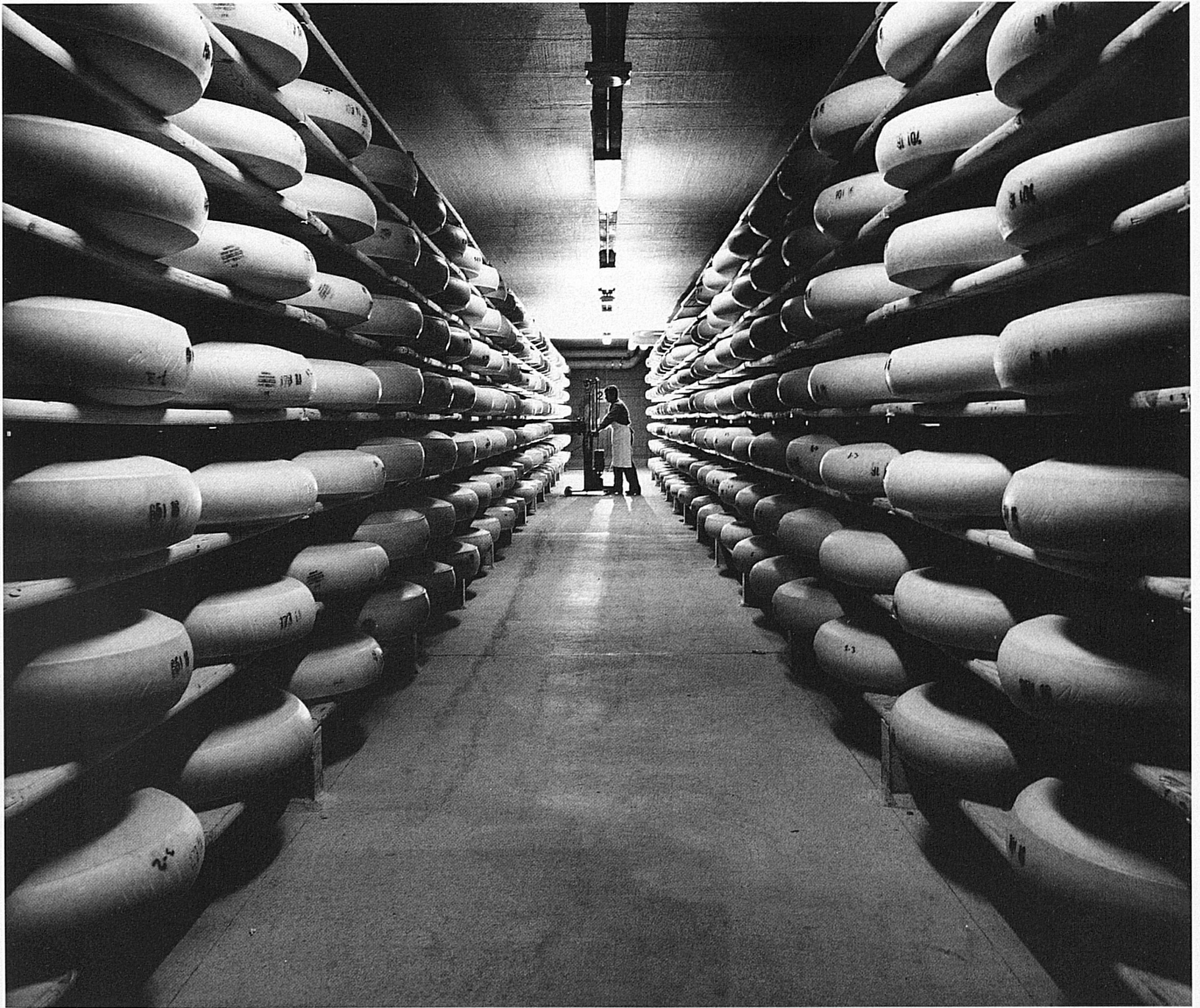
10/11 Entrepôt de fromage d'Emmental à Langnau. Les tommes d'Emmental vieilles de trois mois, qui pèsent 80 à 100 kilos, sont achetées par contrat par les fromageries, où elles sont entreposées et mûries à la température de 12°C, humidité relative 75 à 78 %, et où elles reçoivent des soins chaque semaine. On fabrique au total en Suisse près de soixante mille tonnes d'emmental. Tandis que l'Emmental ne représente que le 31 % de la consommation suisse de fromage à pâte dure, il domine nettement le marché d'exportation à l'étranger avec 83 %

9 D'estate gli alpi situati nelle zone più alte vengono caricati; quest'anno trascorrono l'estate sull'alpe di Schyne 176 capi e bestiame giovane. Il contadino ogni giorno consegna circa 250 litri di latte al caseificio.

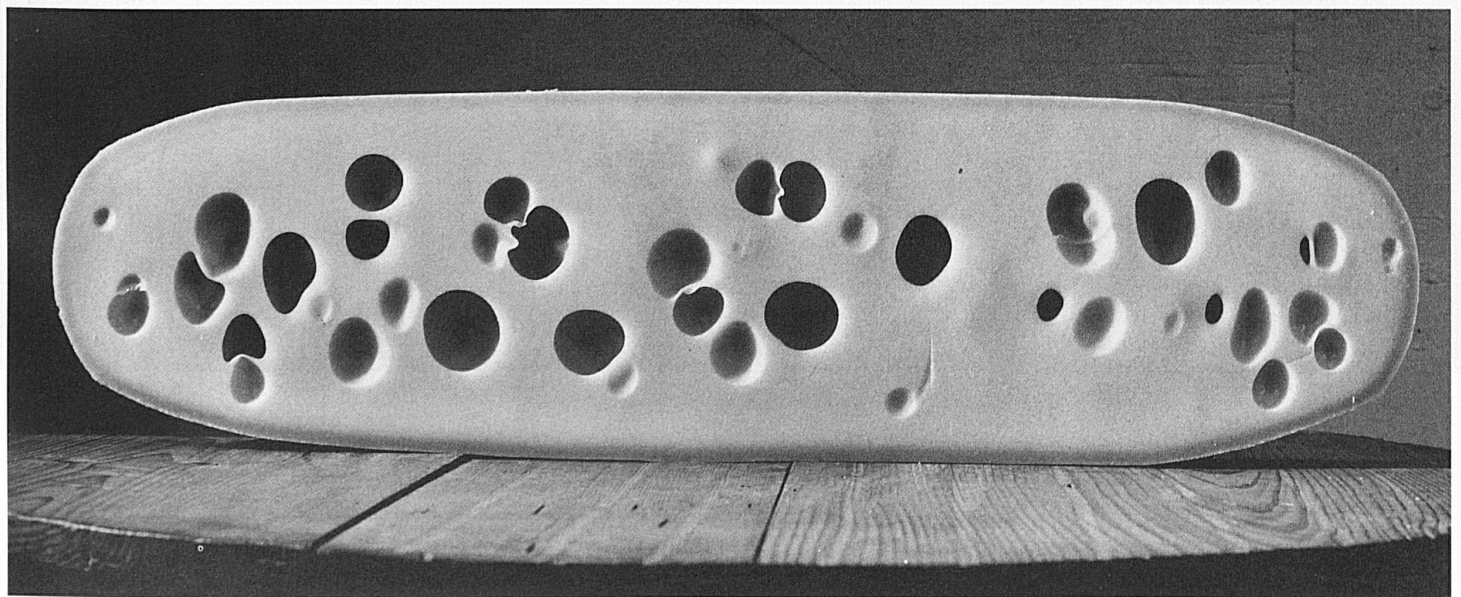
10/11 Magazzino di formaggio Emmental a Langnau. Le forme di Emmental, del peso di 80–110 kg, quando hanno circa tre mesi vengono acquistate presso i caseifici sotto contratto e immagazzinate ad una temperatura di 12°C, con un tasso di umidità relativa del 75–78 %; qui vengono controllate settimanalmente in attesa del giusto grado di maturazione. Attualmente in Svizzera vengono prodotte quasi 60 000 t di Emmental. Sul piano interno l'Emmental partecipa con una quota di appena il 31 % al consumo di formaggi a pasta dura, mentre all'estero occupa una posizione di primo piano con una quota dell'83 %

9 The higher land is used for summer pastures. This year 176 head of cattle, including calves, are grazing on Alp Schyne. The farmer can bring some 250 litres of milk down to the dairy in the valley each day.

10/11 Emmental cheeses in storage in Langnau. The cheeses are about three months old and 80–110 kilograms in weight. They are bought from dairies that are under contract and are kept at 12°C and a relative humidity of 75–78 per cent. They are examined and attended to once a week as they mature. Nearly 60 000 tons of Emmental cheese is today produced annually in Switzerland. Although this cheese holds a share of the home market of only 31 per cent in the hard cheese sector, it is much more important abroad, accounting for 83 per cent of the total export figure



10



11



12

12 Aussicht von der Lüderenalp. An klaren Frühlings- und Herbsttagen reicht der Blick manchmal vom Hogant über die Berner Hochalpen bis hin zum Moléson.

Von links nach rechts: Wetterhörner, Lauteraar- und Schreckhorn, Finsteraarhorn und Fiescherhörner; davor die Voralpenkette des Sigriswilergrates

12 Vue de la Lüderenalp. Par les jours clairs de printemps et d'automne la vue s'étend au-delà des hautes Alpes bernoises jusqu'au Moléson. De gauche à droite: Wetterhörner, Lauteraarhorn et Schreckhorn, Finsteraarhorn et Fiescherhörner; au premier plan la chaîne préalpine du Sigriswilergrat



12 Veduta dall'alpe di Lüderen. Nelle giornate di primavera e d'autunno, quando l'aria è limpida, lo sguardo a volte spazia dall'Hogant, alle Alpi bernesi fino al Moléson. Da sinistra a destra: Wetterhörner, Lauteraarhorn e Schreckhorn, Finsteraarhorn e Fiescherhörner; davanti alle cime la catena del Sigriswilergrat

12 A view from Lüderenalp. On clear spring and autumn days the vista often extends from Hogant via the Bernese Alps to the Moléson. From left to right: Wetterhörner, Lauteraarhorn and Schreckhorn, Finsteraarhorn and Fiescherhörner; in front of them the pre-Alpine chain of the Sigriswil ridge

Le Napf, dans la perspective de l'Emmental

A propos du Napf, le second sommet de l'Emmental par l'altitude (1407 m), on pourrait raconter la légende que voici :

Il était une fois, lorsque la région du Napf («napf» signifie jatte) n'était pas encore aussi fissurée et ravinée qu'aujourd'hui, un merveilleux et vaste alpage qui couvrait le sommet de son gazon verdoyant et fleuri. Un pâtre y vivait heureux avec sa nombreuse famille. Les vaches bien nourries produisaient une grande quantité de lait gras et odorant, de sorte que tous les jours trônait sur la table un grand pot de crème pansu et plein jusqu'au bord. Le bon pâtre abreuvait de son excellent laitage les mendiants, les passants et les visiteurs. Il en résultait pour lui non seulement une bonne renommée à travers le pays, mais aussi de l'envie, du ressentiment et des calomnies. Un jour, tous ces vils et méchants propos lui revinrent aux oreilles; dans un accès de colère, il saisit la jatte de lait et la renversa sur l'alpage. Alors se déchaînèrent le tonnerre et les éclairs d'un terrible orage et des cascades de pluie se mirent à éroder et à raviner le paysage. Du vaste alpage il ne subsista plus que le sommet de la montagne que la jatte avait protégé. Beaucoup de temps s'est écoulé depuis. Mais avec un peu d'imagination on parvient à discerner encore aujourd'hui, sur le sommet déboisé de la montagne, la forme d'une jatte renversée. Quant à l'or que le pâtre avait caché

sous la jatte, le marcheur solitaire peut le découvrir éparpillé dans toute la région du Napf en une infinité de minuscules paillettes. Il suffit qu'il ait de bons yeux!

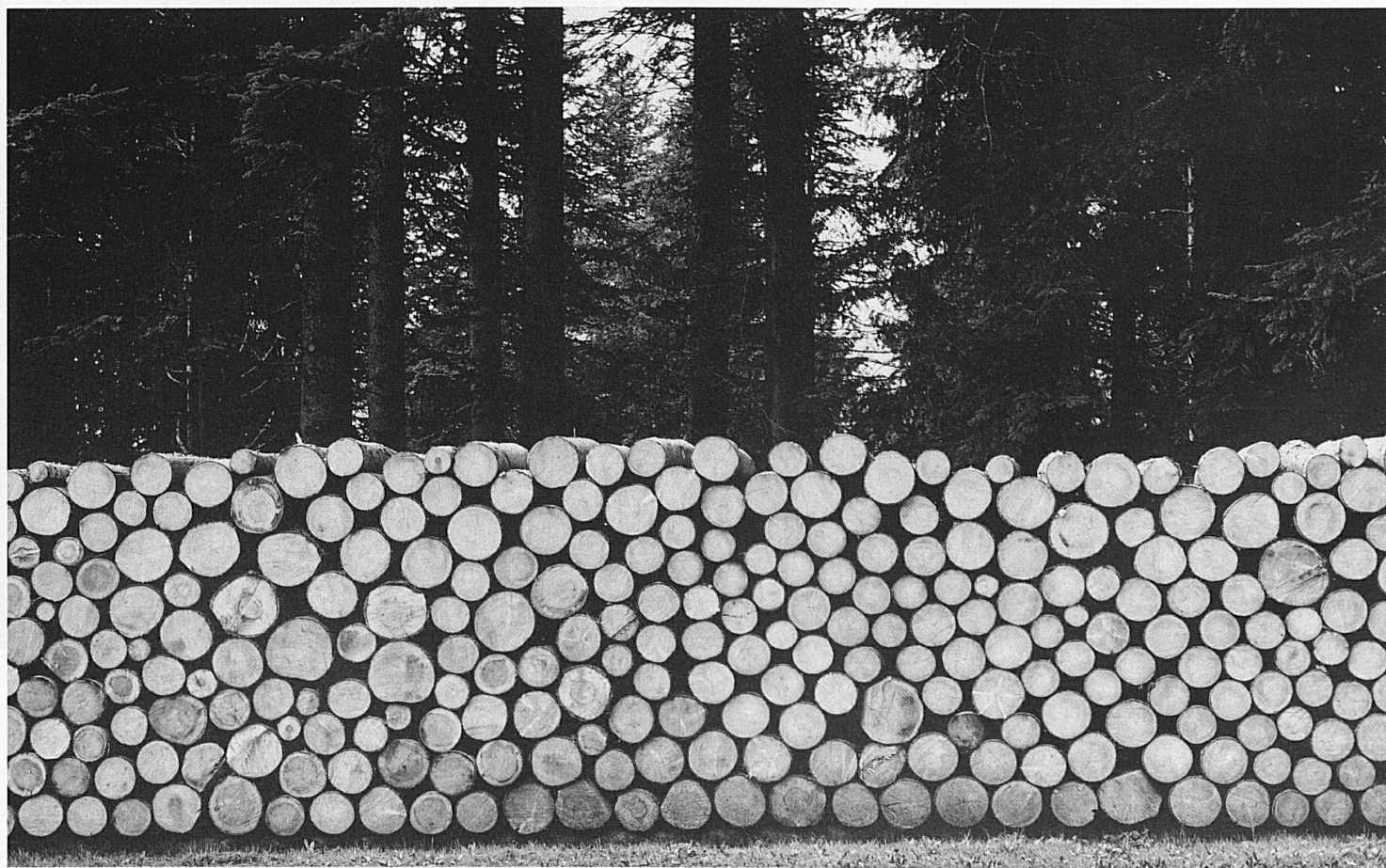
Le Napf, Rigi de l'Emmental

Grâce à sa position dominante, le Napf, que l'on nomme aussi le Rigi de l'Emmental, offre une vue panoramique incomparable: du Glärnisch à la Suisse centrale par delà les Alpes jusqu'aux hauts sommets de l'Oberland bernois et au Moléson fribourgeois, puis sur toute la chaîne du Jura, de La Dôle, près de Genève, jusqu'au Rhin. On peut même, par un jour clair, apercevoir les Vosges et la Forêt-Noire. Des lacs miroitent dans la luxuriante étendue du Plateau: ceux de Neuchâtel, de Morat, de Sempach et de Zoug.

Géologiquement, le cœur de la région du Napf appartient à la zone supérieure de molasse d'eau douce, composée principalement de conglomérats grossiers de nagelfluh avec des strates intermédiaires de marne imperméable. Ces couches ont été, à la fin du tertiaire il y a plus de dix millions d'années, incurvées légèrement des Alpes vers le Jura par les plissements ultérieurs des Alpes, de sorte que partout aujourd'hui des sources jaillissent sur les couches de marne argileuse. Ainsi chaque ferme paysanne est alimentée en eau par une fontaine d'eau vive. La cime du Napf restait seule

libre de glace pendant les périodes glaciaires; elle émergeait au-dessus des gigantesques fleuves de glace des glaciers de la Reuss, de l'Emme, de l'Aar et du Rhône. Il subsiste encore des témoins de la dernière période glaciaire: quelques endroits où poussent les rhododendrons à feuilles rubiginieuses et certaines saxifragacées. A côté des fleuves aux eaux abondantes des Alpes primitives du tertiaire, ce sont aussi les eaux de la fonte des neiges du quaternaire qui ont formé la configuration de la région du Napf. Les profondes fosses et dépressions furent comblées et entre elles se formèrent les innombrables bosses, buttes, tertres, mamelons, mornes et dos d'âne.

Les eaux du Napf coulent dans toutes les directions vers la plaine. Dans l'Emmental bernois, c'est l'Emme avec ses deux grands affluents, l'Ilfis et la Grünen, dans l'Entlebuch lucernois, la Petite Emme avec les deux Fontannen et, dans l'arrière-pays lucernois, l'Enziwigger et la Luthern. Le poète patoisant de l'Emmental, Simon Gfeller, compare le réseau de rivières du Napf à une souche noueuse étendant au loin ses racines aux nombreuses ramifications. Moi, j'imagine les cluses et les ruisseaux comme les pattes frémissantes de vie d'une scolopendre, mais qui sont pourtant aussi différentes entre elles par la forme, la taille et l'aspect que les nombreux êtres humains qui peuplent ces vallées. Les fonctionnaires



bernois sont enclins à traiter de «vieux grigous» ces paysans individualistes, qui pourtant se sentent souvent plus à l'aise dans leurs simples habits de travail que bien des bureaucrates sous leur col empesé et parfois d'un blanc douteux.

La région du Napf

Dans la région du Napf, chaque petite parcelle de terre est encore appréciée, soignée et cultivée. L'économie laitière y est prédominante. Mais du côté bernois on cultive aussi les céréales et la pomme de terre jusqu'à plus de mille mètres d'altitude. Toutefois ces cultures, très estimées pour leur vigueur et leur résistance, servent surtout à l'auto-approvisionnement de la vallée. Dans les nombreuses fromageries, le lait nourrissant de la montagne est transformé en savoureux fromage d'Emmental, lequel jusqu'à présent n'a rien perdu de son originalité.

L'emmental se présente sous deux aspects: la tomme haute à grands trous qui plaît aux Italiens, et celle plus plate, à petits trous, à laquelle les Hollandais, les Belges et les Français donnent la préférence. Les commerces privés de fromage à Langnau et Trubschachen sont depuis deux cents ans la propriété des mêmes familles, qui étaient à l'origine vouées au négoce du fil et des étoffes.

Au cours des derniers trente ans la plupart des fermes isolées dans la région du Napf – aussi bien qu'ailleurs – furent reliées par de petites routes asphaltées. Ce qui était indiscutablement avantageux pour l'agriculture et pour la population, a malheureusement dévalorisé un grand nombre de chemins pédestres. Et pourtant la région montagneuse du Napf peut être considérée encore aujourd'hui comme un merveilleux pays de tourisme pédestre qui, par sa publicité discrète à l'intention d'un public restreint, s'est acquis beaucoup de nouveaux amis. Grâce aux Chemins de fer réunis de Huttwil (VHB), au Chemin de fer de l'Emmental (EBT) et aux CFF, le Napf est desservi de tous côtés par des voies ferrées. A partir des nombreuses gares de la région une douzaine de lignes d'autocars amènent les excursionnistes au point de départ des chemins pédestres.

Enfin la forêt alpine, qui couvre 40 % du territoire (la moyenne suisse est de 27 %) et appartient presque totalement à des familles paysannes, représente une valeur considérable pour la population. C'est ainsi que le travail du bois, notamment dans la commune de Trub, est presque la seule occupation à côté de la fabrication du fromage. Cette richesse sylvestre est due à la sage prévoyance de Leurs Excellences de Berne et de Lucerne qui, déjà il y a deux siècles, interdirent de continuer à déboiser et ordonnèrent le reboisement. L'exploitation abusive de la forêt par le charbonnage et la chauxfournerie, ainsi que par le déboisement aveugle au profit de la florissante industrie du flottage, avait occasionné une dangereuse érosion qui privait de son humus le sol de la montagne. De nos jours la région du Napf possède huit fois plus de forêt qu'il y a deux siècles. On espère que les efforts tentés en vue de réduire l'actuelle pollution de l'air et de l'environnement por-



14

13/14 Der Wald steht im Napfbergland fast vollständig in privatem Besitz und gehört ebenso zum Hofgebiet wie Matte und Acker. Übermäßige und die Erosion fördernde Entwaldung führte dazu, dass die Gemeinde Trub um 1754 keine 10 % Waldfläche mehr besass – heute sind es dank vielen Aufforstungen wiederum 40 % (gesamtschweizerisch 27 %)

13/14 La forêt est propriété privée dans la plus grande partie de la région du Napf et elle appartient au domaine rural comme les prés et les champs. Par l'effet du déboisement excessif et de l'érosion qui en résulte, la commune de Trub ne possédait même plus 10 % de forêt en 1754. Grâce à de nombreux reboisements, cette proportion atteint de nouveau 40 %, la moyenne suisse étant de 27 %

13/14 Nella regione del Napf, il bosco appartiene quasi interamente a privati ed è parte integrante dell'azienda agricola, come il prato e il campo. A causa dell'eccessivo disboscamento e della conseguente erosione, verso il 1754 il comune di Trub possedeva meno del 10 % di area boschiva; grazie ai numerosi interventi di rimboscimento, attualmente la quota è salita di nuovo al 40 % (27 % per l'intera Svizzera)

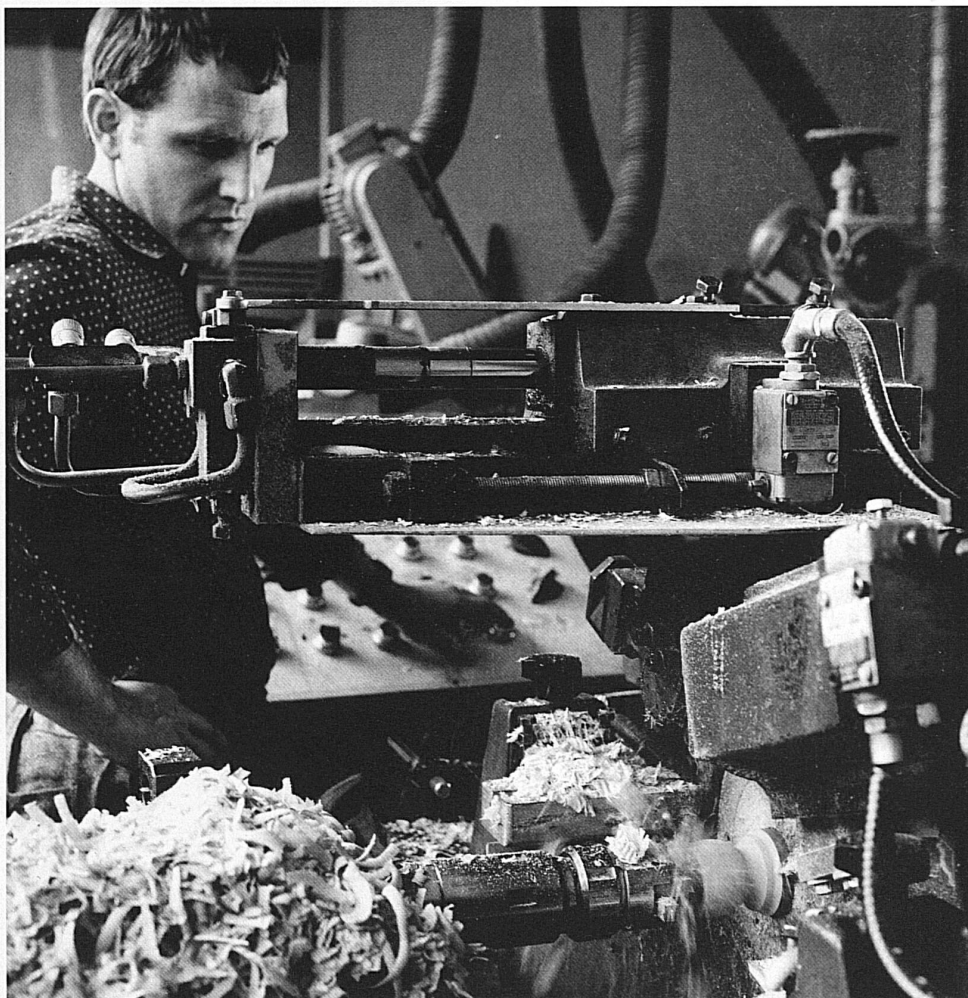
13/14 Almost all of the woods in the Napf uplands are in private hands, belonging to the farms in the same way as the meadows and fields. Excessive felling of trees, which encourages erosion, reduced the woodlands of the commune of Trub to less than 10 per cent of its total area in 1754. After a good deal of afforestation, the figure is now up to 40 per cent again (as compared with an overall Swiss average of 27 per cent)

teront leurs fruits pour le plus grand profit de la forêt, sans laquelle aucune vie n'est concevable dans la région du Napf.

L'histoire du district de Trub est déjà ancienne. En 1125 fut fondé à Trub le couvent bénédictin dont les activités colonisatrices furent au Moyen Age très importantes pour tout le Haut-Emmental. Mais le district de Trub doit également sa renommée à ses trente-cinq mille citoyens résidant ailleurs ainsi qu'à la fameuse chanson de Trub. Certes, au cours des derniers quatre-vingts ans, Trub a perdu un quart de sa population par suite du départ de nombreux habitants. Quant à la localité de Trubschachen au confluent de la Trueb et de l'Ilfis («schachen» désigne un fond de vallée où les eaux ne sont pas endiguées), elle se développa grâce au chemin de fer construit en 1875; elle n'obtint qu'en 1892 sa propre église et en 1923 sa forme actuelle par l'extension du territoire communal. Enfin, en 1911, elle connut un essor considérable grâce à la fondation de la fabrique de biscuits Kambly – une des plus modernes d'Europe – qui par la qualité de ses produits a réussi à prendre pied jusqu'au Japon.

Le peuple de l'Emmental

Simon Gfeller écrit dans son «Testament» à propos de l'originalité des gens de l'Emmental: «L'Adam de l'Emmental a été formé avec une motte de terre compacte et non avec de la glaise molle et friable. Il fait corps avec son terroir, dont il semble être lui-même un produit; même sa langue émane de la terre et prend la dureté du bois de charpente. Elle forme avec la nature du sol, le travail, la manière d'être, de sentir et de penser, une unité indivisible.» *A. Pfister*



beitende Industrie in Trub. Die Firma Blunier beschäftigt 58 Angestellte.

Produktionszweige: Automattenderteile, Automatengehäuse sowie Hobbyartikel wie Eierbecher, Holztellerli usw. zum späteren Bemalen
17 Der Hämelbachgraben – kaum 2 Kilometer von der Bahnlinie Bern–Luzern entfernt...

15/16 Industrie de transformation du bois à Trub. L'entreprise Blunier occupe 58 employés. Ses branches de production sont les rouages et les boîtiers d'automates en bois ainsi que des articles de fantaisie tels que coquetiers, soucoupes de bois, etc. destinés à être peints à la main.

17 Le Hämelbachgraben distant de moins de deux kilomètres de la ligne de chemin de fer Berne–Lucerne...

15/16 Industria della lavorazione del legno a Trub. La ditta Blunier dà lavoro a 58 dipendenti. Produzione: parti girevoli e casse per apparecchi automatici, come pure articoli per hobby da dipingere, come portauovo, piatti, ecc.

17 L'Hämelbachgraben, ad appena 2 km dalla linea ferroviaria Berna–Lucerna...

15/16 The wood-working industry in Trub. The Blunier company employs 58 persons. Its production range comprises turned parts and casings as well as hobby articles such as plates and egg-cups for painting by hand.

17 Terrain in the Hämelbachgraben—hardly two kilometres from the Berne–Lucerne railway line...





18

Nach dem Ende des letzten Weltkrieges wurden auch die Aussenhöfe rund um Trubschachen elektrifiziert. Dies brachte den Lehrer Walter Berger auf den Gedanken, im Rahmen seines Epocheunterrichts «Von der Kerze zum elektrischen Licht» seine Schüler die nun zu nichts mehr nützen «alten Pfanzeln» in die Schule bringen zu lassen. Nach der Ausstellung sammelte Walter Berger weiter für das künftige Museum. Das Heimatmuseum im Hasenlehn (Trubschachen) besteht heute aus einer traditionellen Siedlungsgruppe: Bauernhaus/Stöckli/Spycher. Der dreistöckige Steinbach-Spycher und das aus Lauperswil stammende Stöckli (18) beherbergen das Sammelgut der Familie Berger. Weiterum bekannt sind auch die von Walter Berger initiierten und alle zwei Jahre stattfindenden Gemäldeausstellungen; die erste Veranstaltung stellte «Hodler und seine Zeitgenossen» vor. Gemälde und Kunstgegenstände weltberühmter Meister werden so im Emmentaler Dorf Trubschachen der Bevölkerung nähergebracht. Nicht zuletzt sind es aber die Kambly-Biscuits, welche Trubschachen zu einem Begriff werden liessen

Après la Seconde Guerre mondiale, les fermes des alentours de Trubschachen furent aussi reliées au réseau électrique. Cela inspira à l'instituteur Walter Berger l'idée de demander à ses élèves – dans le contexte de ses leçons sur la période historique «De la bougie à la lumière électrique» – de lui apporter à l'école d'anciens objets désormais hors d'usage, qui seraient exposés et qu'il pourrait ensuite conserver pour un futur musée. Le musée régional, dans les maisons Hasenlehn à Trubschachen, consiste dans la trilogie traditionnelle: maison paysanne, chalet dit «stöckli», chalet-grange. Le chalet-grange à trois étages de Steinbach et le «stöckli» (18) provenant de Lauperswil abritent les collections de la famille Berger. Les expositions de tableaux, qui ont lieu tous les deux ans à Trubschachen, sont très connues aussi. La première fut consacrée à «Hodler et ses contemporains». Aujourd'hui ce sont en outre les biscuits Kambly qui contribuent à la renommée de Trubschachen

Dopo la fine dell'ultimo conflitto mondiale, la rete elettrica venne estesa anche alle fattorie dei dintorni di Trubschachen. Nel quadro di una lezione dedicata al tema «Dalla candela alla luce elettrica» l'insegnante Walter Berger invitò gli allievi a portare a scuola le candele oramai superflue. Concluso il ciclo e la relativa esposizione, l'insegnante conservò quegli oggetti...

Il Museo di storia locale ad Hasenlehn (Trubschachen) comprende i tre elementi tradizionali dell'insediamento: casa contadina, casa dove vivono i vecchi genitori e granaio. La raccolta della famiglia Berger è esposta nel granaio Steinbach a tre piani e nell'edificio degli anziani proveniente da Lauperswil (18).

Le esposizioni di dipinti organizzate ogni due anni a Trubschachen sono conosciute anche al di fuori degli stretti confini regionali; la prima esposizione venne dedicata a «Hodler e i suoi contemporanei». La notorietà di Trubschachen è però dovuta in particolare ai biscotti Kambly

After the end of the Second World War electricity was brought to the outlying farms around Trubschachen. This gave the local teacher Walter Berger the idea of asking his pupils to bring the now useless old lamps to school, to be used for a course about the evolution of lighting from the candle to the electric bulb. An exhibition was also mounted, after which the teacher was permitted to keep the exhibits for the planned museum.

The local museum at Hasenlehn, Trubschachen, consists of a traditional group of buildings, the farmhouse, the «stöckli» or old people's house, and the storehouse. The three-storey Steinbach storehouse and the «stöckli» from Lauperswil (18) today accommodate the objects collected by the Berger family.

The art exhibitions held in Trubschachen every two years are known far and wide. The first of them presented «Hodler and his Contemporaries». But Trubschachen is perhaps best known to the general public for Kambly biscuits, which are made here

19 Die Küche im Emmentaler Stöckli. Die «Chemihütte» (Mitte oben) leitete den Rauch direkt ins obere Geschoss und in den Dachstuhl hinaus – einen eigentlichen Kamin gab es nicht. Die unzähligen Geschirre und Geräte sind typisch für die Bauernküche.

20 Prächtig verziertes «Anke-Model»

19 Cuisine d'un chalet de l'Emmental. Le manteau de cheminée (au milieu en haut) dirigeait la fumée directement vers l'étage au-dessus et dans les combles. Il n'y avait pas de cheminée à proprement parler. La vaisselle et les innombrables objets de cuisine sont caractéristiques de la cuisine paysanne.

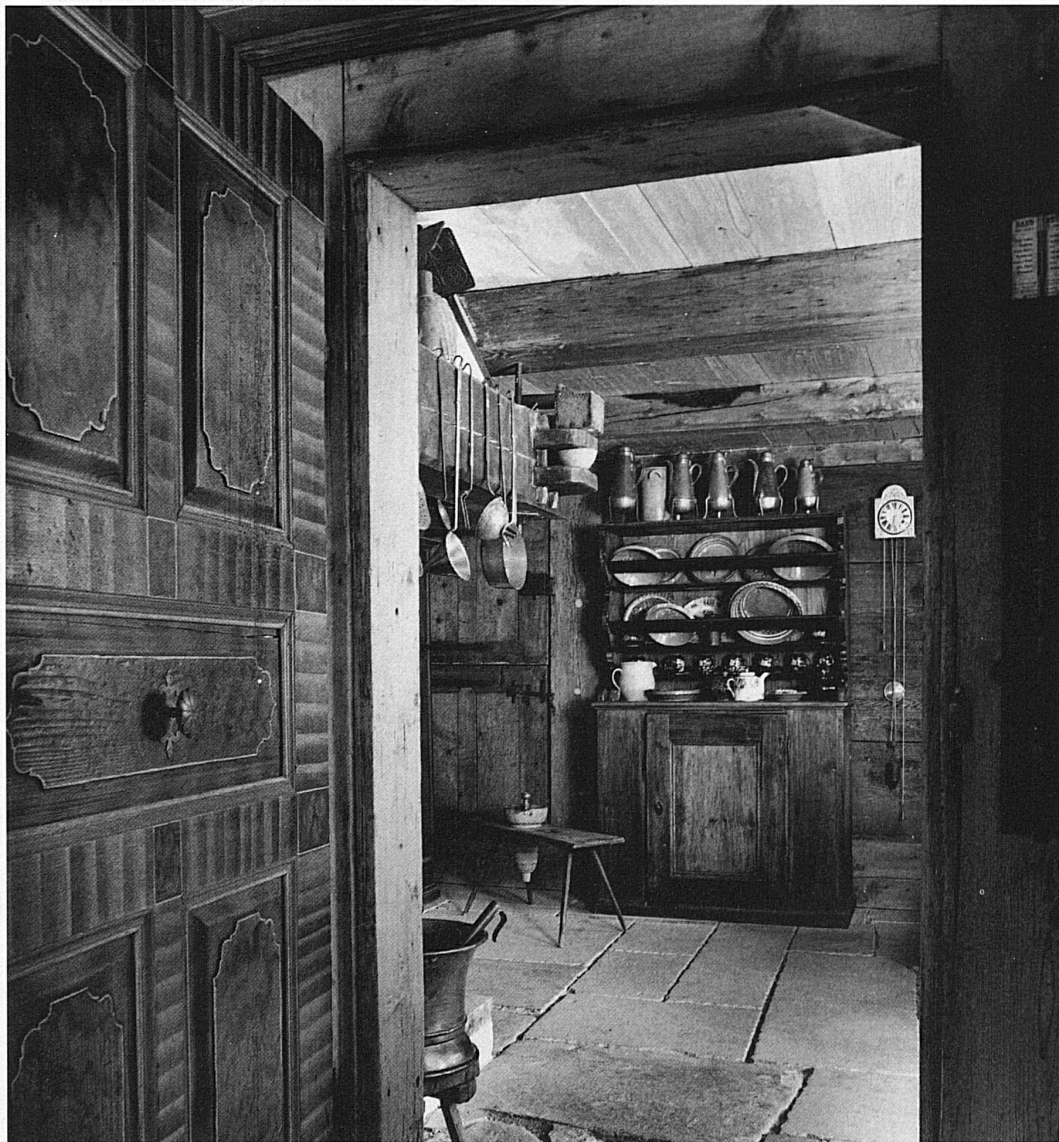
20 Beurrier magnifiquement décoré

19 La cucina del museo dell'Emmental. Il fumo del focolare saliva liberamente verso il piano superiore e il solaio. Le innumerevoli stoviglie e gli attrezzi sono caratteristici della cucina contadina.

20 Un magnifico esemplare di forma per il burro

19 The kitchen in the Emmental "stöckli". The chimney space (top centre) was designed to let the smoke rise into the upper storey and out into the roof timbers; there was no chimney proper. The numerous containers and utensils are typical of farm kitchens in these parts.

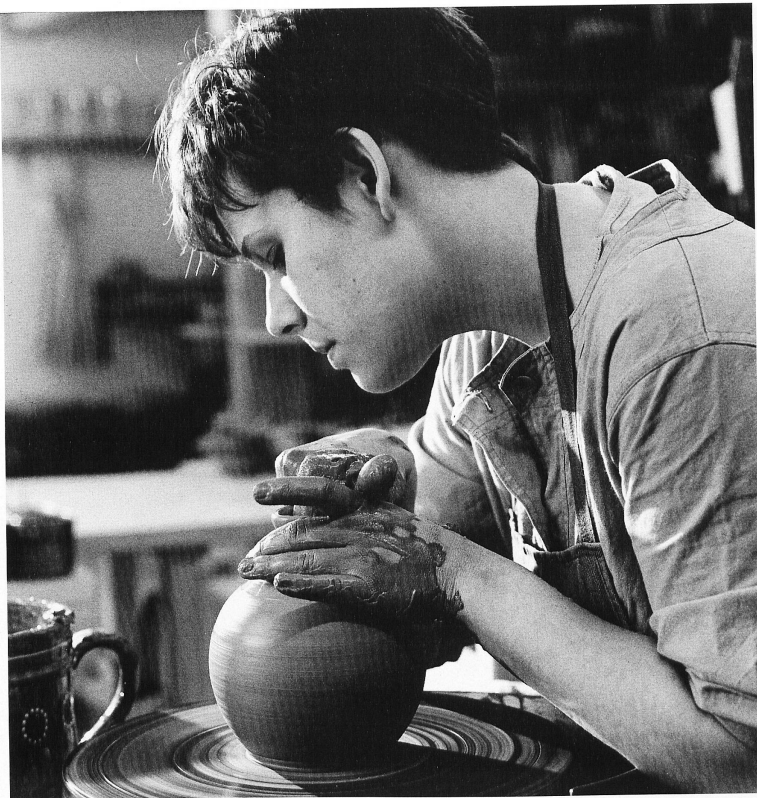
20 Wooden butter moulds are often finely carved



19

20





21

21/22 Schau-Töpferei und Kaffeestube im Heimatmuseum Trubschachen. Während im Stöckli und im Spycher historische Gegenstände ausgestellt sind, wurde im Bauernhaus die Verbindung zur lebendigen Gegenwart gesucht. Neben dem dunkeltonigen «Chacheligschirr» im Aebi-Stil wird auch das helle, alte «Langnauer Gschirr» neu hergestellt. Die Schautöpferei ist von Montag bis Freitag nachmittags geöffnet: Töpfer und Malerinnen können von der Galerie der Kaffeestube aus ungehindert bei ihrer Arbeit beobachtet werden.

Auch in Langnau, wo die Töpfer seit dem 17. Jahrhundert die berühmten Platten und Chacheln herstellen, sind Besichtigungen – und selbstverständlich Einkäufe – möglich. Das Ziel vieler Töpfer ist es heute, nicht die Tradition zu kopieren, sondern Neues nach den alten handwerklichen Regeln und Formen zu schaffen.

21/22 Poterie et salle de café au musée régional de Trubschachen. Tandis que le «Stöckli» et le chalet-grange abritent les objets historiques, la maison paysanne met en lumière les liens avec la vie actuelle. À côté des récipients de faïence aux couleurs foncées dans le style «Aebi», on recrée aussi l'ancienne porcelaine claire de Langnau. La poterie modèle est ouverte l'après-midi, de lundi à vendredi: de la galerie du café on peut observer le potier et les femmes qui peignent sans les déranger dans leur travail.

A Langnau, où les potiers fabriquent depuis le XVII^e siècle les célèbres assiettes et faïences, on peut aussi visiter les ateliers – et, bien sûr, y faire des achats. Le but de bien des potiers aujourd'hui n'est pas de copier la tradition, mais de créer du neuf selon les anciennes règles artisanales.

21/22 Angolo del vasaio e caffè per i visitatori del Museo di Trubschachen. Nell'edificio che ospitava gli anziani genitori e nel granaio sono esposti oggetti di carattere storico, mentre la casa contadina è dedicata al presente. Oltre alle scure stoviglie in stile Aebi vengono prodotte anche quelle di colore più chiaro di Langnau. L'officina del vasaio è aperta il pomeriggio da lunedì a venerdì: dalla galleria del caffè i visitatori possono osservare vasaio e decoratrici al lavoro.

Anche a Langnau, dove la produzione dei piatti e delle piastrelle risale al XVII secolo, sono ammessi i visitatori e, ovviamente, gli acquirenti. Molti vasi non si accontentano di riprodurre modelli storici, ma cercano nuovi spunti creativi nel quadro della tradizione.

21/22 Pottery workshop and coffee room in the Trubschachen local museum. While historic objects are on view in the old people's house and store, an attempt has been made in the farmhouse itself to create associations with the present. Both dark crockery of the Aebi type and the lighter Langnauer ware are being made again. The pottery workshop is open in the afternoon on Mondays to Fridays; potters and painters can be watched at their work from the gallery of the coffee room.

Visits can also be arranged to workshops in Langnau, where potters have made their well-known plates and bowls since the 17th century; the products can also be bought. The purpose followed by many potters today is not to copy the old traditions but to produce new creations while adhering to the old rules of the craft and to characteristic forms.



22

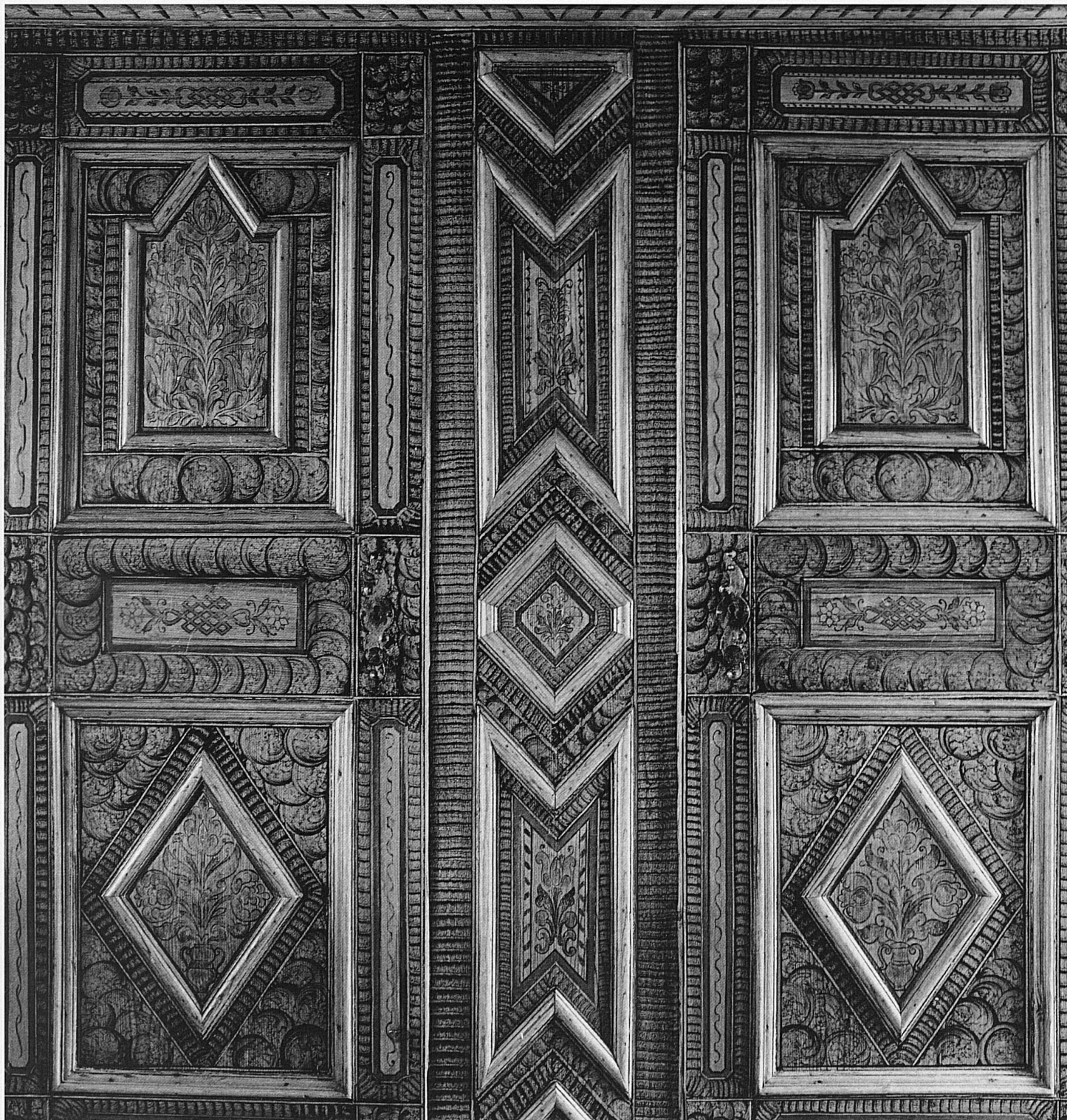


23 Langnau (9000 Einw.) ist der bedeutendste Gewerbe- und Markort des bernischen Napfgebietes. Langnauer Leinen, Käseexport, Holzhandel, Gerberei und Töpferei, aber auch Namen wie Micheli Schüpbach, der Wunderdoktor, Goethe und Gotthelf verhalfen Langnau zu seinem Namen. Gotthelf schreibt: «Langnau ist ein Schosskind der Berge, auf denen die Emmentaler Käse wachsen, ist daher der natürliche Käsehafen, in welchem die Produkte der Berge landen»

23 Langnau, avec ses 9000 habitants, est le centre artisanal et commercial le plus important de la région bernoise du Napf. La toile de Langnau, l'exportation de fromage, le commerce du bois, la tannerie et la poterie – comme aussi les noms du guérisseur Micheli Schüpbach, de Goethe et de Gotthelf – ont propagé la renommée de Langnau. «Langnau, a écrit Gotthelf, est l'enfant gâté de la région de montagne où l'on fait le fromage emmentaler, et qui est ainsi le port fromager naturel où aboutissent les produits alpins»

23 Langnau, con i suoi 9000 abitanti, è il principale centro commerciale della regione bernese attorno al Napf. Langnau deve la sua notorietà al lino, all'esportazione di formaggio, al commercio del legno, alla conceria ed ai vasi, ma anche a personaggi come Micheli Schüpbach, un guaritore della regione, senza dimenticare Goethe e Gotthelf. Quest'ultimo scrisse: «Langnau si adagia nel grembo delle montagne dove si produce l'Emmentaler ed è quindi il porto naturale verso cui affluiscono i prodotti della montagna»

23 Langnau (population 9000) is the principal trading centre and market town in the Bernese Napf region. It has a name for its linen, its cheese exports, wood trade, tanning and pottery, but the names of Goethe and Gotthelf are also connected with it, as is that of the miracle doctor Micheli Schüpbach. Gotthelf wrote: "Langnau is a child of the mountains on which the Emmentaler cheeses grow, and is therefore the natural cheese port where the products of the mountains land"



24

24 Im Langnauer «Chüechlihus», dem ehemaligen Gemeindehaus und der Chüechli-Wirtschaft, ist heute ein vielseitiges Heimatmuseum untergebracht. Zum Inventar gehören unter anderem: Alt-Langnau-Keramiken, hölzerne Arbeitsgeräte aus einer Käseerei, eine Webstube (Leinen war früher ein wichtiges Langnauer Exportgut), Taufflaschen aus dem 18. und 19. Jahrhundert sowie die Emmentaler Orgel aus der Kirche Schangnau. Bild: eingebauter Bauernbarock-Schrank (18. Jh.) in der Ratsstube

24 Dans la maison «Chüechli» de Langnau, ancienne maison communal et restaurant, on a aménagé un musée régional très diversifié. On y trouve entre autres: des céramiques Vieux-Langnau, des outils de fromagerie en bois, un atelier de tissage, des burettes baptismales des XVIII^e et XIX^e siècles, ainsi que l'orgue, de fabrication locale, de l'église de Schangnau. Illustration: armoire paysanne baroque du XVIII^e siècle, encastrée dans la salle du conseil

24 L'edificio «Chüechlihus» di Langnau, ex casa comunale e locanda, ospita il Museo di storia locale. Vi sono esposti fra l'altro vecchie ceramiche di Langnau, attrezzi in legno provenienti da un caseificio, un telaio per la tessitura, caratteristiche fiaschette per il battesimo del XVIII e del XIX secolo, nonché l'organo della chiesa di Schangnau. Nella foto: armadio contadino in stile barocco (XVIII s.) incorporato della sala del consiglio

24 The «Chüechlihus» or «Cake House», the former community hall, today houses a well-endowed local museum. Its exhibits include old Langnau pottery, wooden utensils from a cheese dairy, a loom, christening bottles from the 18th and 19th centuries and the Emmentaler organ from the church of Schangnau. Our picture is of a built-in peasant cupboard from the 18th century in the old council hall