

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

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 59 (1986)

**Heft:** 10: Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese

**Artikel:** Zur Geschichte der Schweizer Käserei = Brève chronique de la fromagerie suisse = Produzione casearia svizzera = Cheese-making in Switzerland

**Autor:** Kruker, Robert

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-774848>

### **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**

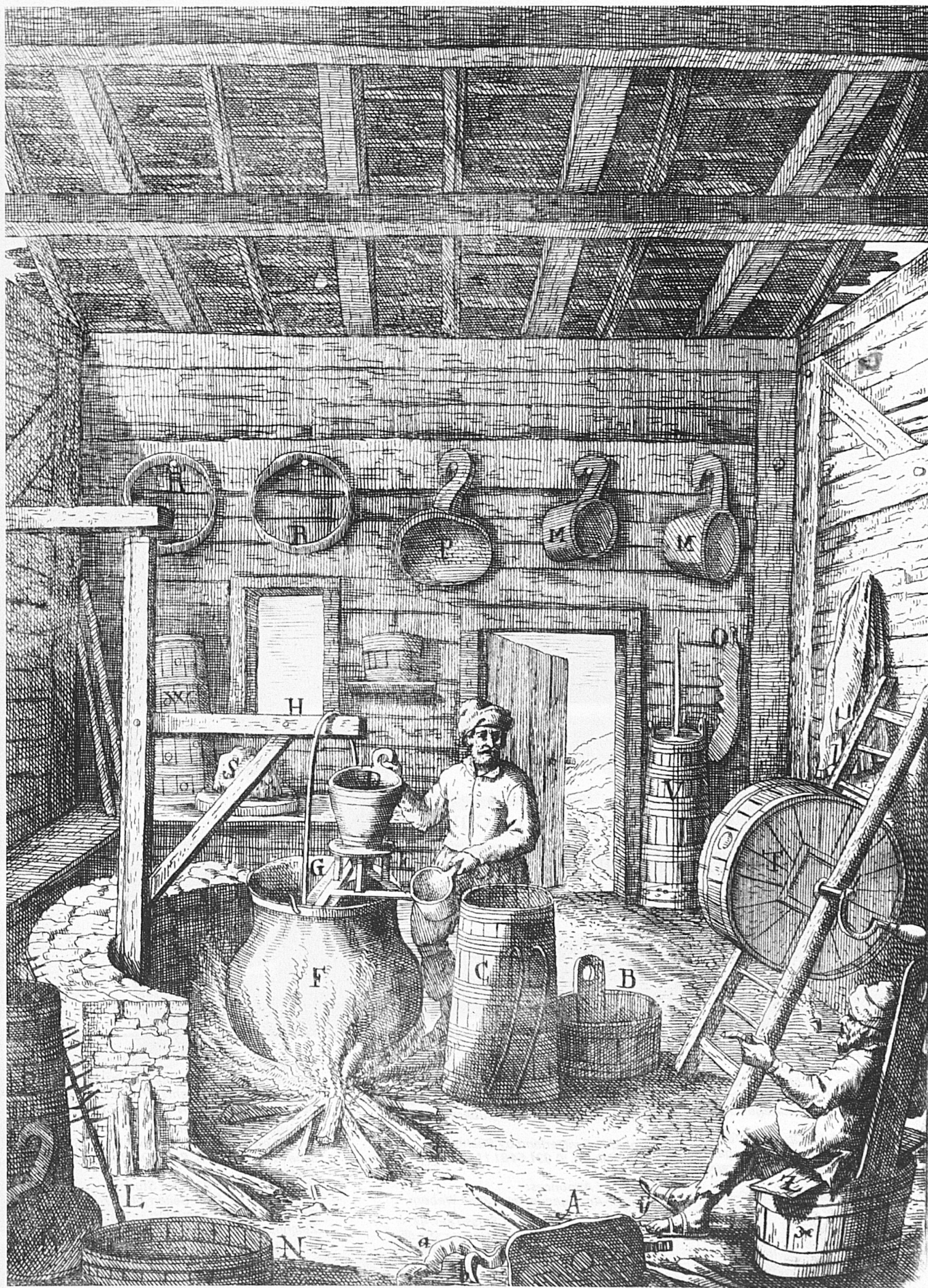
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 02.02.2026

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



# Zur Geschichte der Schweizer Käseerei

Robert Kruker

## Die alpine Käseerei im «Hirtenland»

Milchbestandteile in Form von Käse haltbar zu machen, ist eine wohl jahrtausendealte Fertigkeit. Von den Bewohnern voralpiner Gegenden der heutigen Schweiz wissen wir, dass sie im 12. Jahrhundert Käse herstellten. Appenzeller Bauern beispielsweise hatten nämlich zu jener Zeit die Pflicht, das Kloster St. Gallen, unter dessen Herrschaft sie damals standen, jährlich mit einer festgesetzten Menge Käse zu beliefern. Das steht in einem Abgabeverzeichnis aus jener Zeit. Ein weiteres frühes Dokument, das Käse und Zieger erwähnt, stammt von den Grafen von Greyerz aus dem Jahre 1312. Interessant ist, dass die ältesten Belege gerade aus jenen Gebieten stammen, die auch heute noch für ihre regelmässige zur Schau gestellte Sennenkultur bekannt sind. Zur Gründungszeit der Eidgenossenschaft war das Gebiet der heutigen Schweiz allerdings alles andere als ein typisches Käseland. Die Bewohner des grünen Alpenordhanges betrieben damals wie die Menschen im Mittelland und in den inneren Alpentälern eine gemischte Selbstversorgungs- und Abgabewirtschaft mit Getreide- und Obstbau. Die Grossviehhaltung und das Herstellen von dauerhaftem Käse blieben bis zum 14. Jahrhundert regional begrenzt und wenig entwickelt. Mehrheitlich grasten auf den Weiden noch Ziegen und Schafe.

Im Verlaufe des 14. Jahrhunderts begannen die Bergbauern des Alpenordhanges auf die Zucht von Grossvieh mit langsam zunehmenden Milchleistungen, den Viehhandel und die Verarbeitung von Milch zu exportfähigem Hartkäse umzustellen. Aus den steilen, oft terrassierten Äckern wurden Wiesen, aus den Ziegenherden mehr und mehr auch Rinderherden. Auslöser des Wandels waren verschiedene Faktoren. Die Bergler befreiten sich von Adels Herrschaften und schüttelten damit auch Getreidelieferungspflichten ab. Zwischen dem Mittelland, den Städten und den Alpen entwickelte sich eine regionale Arbeitsteilung. Die Talbauern intensivierten den Getreidebau, die Bergler verlegten sich auf die Viehwirtschaft und die aufkommenden Städte dienten als Handwerks- und Handelszentren. Besonders die Städte Norditaliens erlebten eine Hochkonjunktur. Damit war auch die Basis für die grossen Entdeckungsfahrten und die Hochseeschifffahrt gelegt. All das waren günstige Voraussetzungen zur Nachfragesteigerung von Vieh, Fleisch und dem dauerhaften Produkt Käse. Klimatische Veränderungen mögen einen zusätzlichen Einfluss auf die Verlagerung vom Getreidebau auf die Vieh- und Milchwirtschaft in den Voralpen gehabt haben, die nun zum eigentlichen «Hirtenland» wurden.

Die Milchgewinnung und -verarbeitung wurde mit der Spezialisierung im schweizerischen «Hirtenland», das sich von Greyerz



3 Käseküche aus Johann Jakob Scheuchzers «Itinera Alpina» von 1702 (Ausgabe Leyden 1723). Kupferstich J. J. Meyer.

4 Vermutlich eine der ältesten Darstellungen von Schweizer Käse. Gedruckt im «Hortus sanitatis», Mainz 1491.

5 Sennen an der Arbeit aus der Schweizer Chronik von Johann Stumpf (1548)

3 Fromagerie, illustration du livre «Itinera Alpina» de Johann Jakob Scheuchzer, 1702.

4 Probabilmente una delle più antiche raffigurazioni del formaggio svizzero.

5 Casari al lavoro

3 Caseificio dall'«Itinera Alpina» del 1702 di Johann Jakob Scheuchzer.

4 Probabilmente una fra le più antiche raffigurazioni del formaggio svizzero.

5 Alpine dairymen at work



über das Saanenland, das Simmental und Emmental über die Innerschweiz bis nach Appenzell erstreckte, weitgehend zu einer Männerangelegenheit. Im Flachland, vor allem in der nördlichen Nachbarschaft der Schweiz und im Wallis, war und blieb die Sennerei eine Frauensache. Der Umgang mit dem Vieh und der Milch trug den Schweizer Hirten damals Spott und Hohn ein. Auch der bekannte Chronist Johann Stumpf wunderte sich im Jahr 1548 über die Rolle der Männer:

«Die Landteut Helvetiae haben dreyerley gewerb / etlich den Ackerbau / und das ist der gröste teil: die anderen bauwend den wein: die dritten, deren auch gar vil ist / umb alle gebirg erneerend sich allein des vuchs / des sy so vil habend / das nit die weyber allein / sonder starcke menner und knecht küy melckend / käss und ziger machend. Die werdend genennt Sennen / ire wonungen und werckstatt Sennhütten / und herum der merteil käss und schmaltz zubereitet werdend: darzu kein frauenhand kompt.»

Im «Hirtenland» blieben die Bedingungen zur Herstellung von Käse und entsprechend die produzierten Sorten unterschiedlich. Einige Gebiete hatten einen starken Einfluss auf die Entwicklung der Käseproduktion. Das eigentliche Kerngebiet des qualitativ hochstehenden Fettlabkäses war das Greyerzerland. Die Käseertechnik von dort wurde nicht nur im Jura und im Berner Oberland übernommen, sondern sie verbreitete sich von Brienz aus auch nach Unterwalden. Unterwalder und Haslitaler Käse sind über den Grimsel- und den Griespass nach Italien gesäumt worden. Man nannte das harte und haltbare Exportprodukt Sbrinz- oder Spalenkäse. Der Name Sbrinz wird von Brienz hergeleitet, weil aus dieser Gegend vermutlich die ersten Käse dieser Art nach Italien ausgeführt wurden. Auch die Bezeichnung Spalenkäse ist aus dem Italienischen abgeleitet. Mit «spalla» bezeichnete man einen Traglast Käse, die von einem Saumtier über die Alpen befördert wurde.

## Blütezeiten und Krisen der traditionellen alpinen Käsewirtschaft

Auch die Schwyzer Sennen hatten einen exportfähigen Käse hervorgebracht. Auf ihren Welschlandfahrten waren nämlich Schwyzer Viehzüchter beim Viehverkauf in Oberitalien mit der Parmesaner Käseerei vertraut worden. Ebenso geschickt wie sie damals die Viehzucht handhabten, setzten sie die in der Fremde gewonnenen Erkenntnisse für die Milchverarbeitung ein. Eine Urkunde aus dem Jahre 1561 weist auf einen harten runden Exportkäse hin, der unter der Markenbezeichnung «Schwyzerkäs» im 16. Jahrhundert eine Verbreitung fand wie im 19. Jahrhundert der Emmentalerkäse. Vorerst waren es aber der Sbrinz- und der



Käse wurde im 18. Jahrhundert als Exportgut über die Schweizer Pässe nach Italien gesäumt. Hier eine Karawane bei der Teufelsbrücke am Gotthard. Aus Zurlaubens «Topographie», um 1784 / Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on transportait le fromage vers l'Italie à dos de mulet à travers les cols alpins / Nel XVIII secolo il formaggio veniva esportato in Italia a dorso di mulo attraverso i passi alpini / In the 18<sup>th</sup> century cheese was exported to Italy on mules over the passes

Spalenkäse, die den «Schwyzerkäs» vom Markt verdrängten. Vor allem von Nidwalden aus wurde der Verdrängungskampf geführt. Dort vollzog sich im 18. Jahrhundert ein unternehmerischer Wandel, indem viele gemeinrechtliche Korporationsalpen in privatrechtliche Pachtalpen und mit Hilfe von zugezogenen Spezialisten zu effizienten Betrieben umgewandelt wurden. Das Alpwesen, damals noch mit dem Rohfuttermopol ausgestattet, als im Mittelland die Dreifelderwirtschaft dominierte, war zum beliebten Geschäft für kapitalkräftige Städter geworden. Freiburger, Berner und Neuenburger Patrizier kauften Alpen im Greyerzerland, im Waadtländer Jura, im Saanenland und im Emmental. Selbst in Appenzell wurde die Sennenwirtschaft zu einem frühkapitalistischen Unternehmertum, ohne staatliche Absatzgarantien und Exportzuschüsse. Dennoch hat jemand draufzahlen müssen. Man weiss das zumindest aus dem Kanton Bern. Dort führte die rentable Fettlabkäserei, die von welschen «Chüjern», Greyerzer Lohnsennen und Pächtern, auf die Alpen der Berner Patrizier, vor allem ins Emmental, gebracht wurde, zu einem ausgesprochenen Buttermangel. Dabei war Butter damals ein unentbehrliches Grundnahrungsmittel der armen Bevölkerung. Aus sozialen

Überlegungen versuchte man an der 1619 in Thun abgehaltenen «Konferenz über die Ursachen des Ankenmangels» die Vollfettkäserei einzuschränken. Die Konferenz scheiterte. Die Kontingentierung von Agrarprodukten war damals wohl noch schwieriger als heute. Die Alpkäseproduktion und der Käsemarkt blühten, unterbrochen von einigen Krisen, in deren Verlauf einige Pächter und Käsehändler ruiniert wurden, bis Ende des 18. Jahrhunderts. Dann setzte der politische und der agrarwirtschaftliche Umbruch ein. Die kommerziell ausgerichtete Alpwirtschaft schlitterte in eine Krise. Parallel zum Niedergang vieler Alpbetriebe entstanden die Talkäsereien, zuerst, nämlich 1796, in La Chaux-sur-Cossonay in der Waadt. Der Anstieg der Käseproduktion im Mittelland war nicht zuletzt eine Folge der Modernisierung der Tallandwirtschaft. Der alte Flurzwang war aufgehoben, die Brachlandwirtschaft durch die ertragreiche Kunstwiesenwirtschaft ersetzt worden. Die dadurch vermehrte Futterproduktion hatte eine enorme Steigerung des Milchankaufes zur Folge. Die Milch musste möglichst ertragreich verwertet werden. Eine Möglichkeit dazu war die Gründung einer dörflichen Käsegemeinde. Der Berner Schriftsteller Jeremias Gotthelf hat die «Milchnöte» und das «Käsfieber»

der Berner Bauern in jener Zeit in seiner Erzählung «Die Käserei in der Vefreude» eindrücklich beschrieben.

1815 entstand im Kanton Bern in Kiesen die erste Talkäserei in der deutschen Schweiz, und um die Jahrhundertmitte waren bereits 380 Talkäsereien in Betrieb. Die Alpwirtschaft geriet hingegen in einen Teufelskreis. Die Übermacht der Talkäserei war so stark, dass die Initiative auf vielen Alpen erlahmte, was ihre Wettbewerbsfähigkeit weiter verminderte. Erst nach Mitte des 20. Jahrhunderts konnte sich der Alpkäse als Spezialität wieder eine Stellung auf dem Markt erobern.

#### **Schweizer Käser als Kolonisten**

Die Krise der Alpwirtschaft im ausgehenden 18. und im 19. Jahrhundert wurde paradoxerweise kontrastiert durch eine Alpenbegeisterung, die sich in Kreisen von Intellektuellen, Künstlern, gehobenen Bürgern und Adligen wie ein Fieber verbreitete. Spiegelungen dieser Gefühlswelle finden wir einerseits in der Literatur, andererseits aber auch in der konkreten Förderung der Sennenwirtschaft durch Fürstenhäuser in Ost- und

Die Abbildungen 3–9 stammen aus der Sammlung Dr. Alfred G. Roth, Burgdorf

Westeuropa. Selbst in der Diplomatie kam man diesen Bedürfnissen entgegen. So schenkte die Berner Regierung der späteren französischen Kaiserin Joséphine eine Kuhherde. Das veranlasste die erste Gemahlin Bonapartes, ihre ländliche Residenz in Malmaison durch einen Kühhof samt Sennwirtschaft mit dem entsprechenden Personal aus einem Alpental zu ergänzen (10). Das Modell in Malmaison hatte bald Auswirkungen auf Fürsten in Württemberg und im zaristischen Russland. Man gab sich in den Adelskreisen gegenseitig Tips zur Rekrutierung zuverlässiger Schweizer Sennen. Ganze Küher- und Käserfamilien, zum Beispiel

aus dem Diemtigtal, Emmental und Kanderthal, wanderten aus und betätigten sich als ebenso obrigkeitstreue wie leistungsfähige Käser, später auch Käsehändler. Für manche Bergler wurde die Emigration zur Fluchtmöglichkeit aus der alpinen Krise und war Teil der Auswanderungswelle aus der Schweiz im 19. Jahrhundert. Manche Auswanderer erlebten in der Fremde, unter anderem im Kaukasus, einen sozialen Aufstieg, der ihnen in der Enge der Heimat mit den zementierten Besitzverhältnissen verwehrt geblieben wäre. Sie kehrten die frühere Abhängigkeit von Berner Patriziern und russischen Fürsten um in ein Kolonistenver-

halten, das ihnen Selbständigkeit und Gutsbesitz brachte, mindestens bis zur russischen Revolution. Wieweit die Schweizer Küher und Käsehändler in den Gebieten zwischen Finnland, Kaukasus und Mandschurei mit ihrem kolonialen Pionier- und Unternehmergeist die einheimische Wirtschaft und Gesellschaft ihrem Willen und ihren Interessen unterwarfen, ist eine Frage, die man heute durchaus stellen darf. Für die russischen Revolutionsführer war die Antwort jedenfalls klar. So kehrten denn manche Abkömmlinge der Berner Küher zurück in die Schweiz, während andere sich den neuen Umständen anpassten.

## Brève chronique de la fromagerie suisse

### La fromagerie alpine au «pays des pâtres»

Transformer les substances du lait en fromage afin de les conserver est, certes, une pratique millénaire. Nous savons que les habitants des régions préalpines de Suisse fabriquaient du fromage au XII<sup>e</sup> siècle déjà. Un ancien registre de fournitures nous apprend notamment que les paysans d'Appenzell devaient à cette époque livrer chaque année une certaine quantité de fromage au couvent de Saint-Gall dont ils étaient les vassaux. Un autre ancien parchemin, mentionnant les fromages de vache et de chèvre, émane des comtes de Gruyère et date de 1312. Il est intéressant de constater que les plus anciens documents proviennent précisément des régions qui sont, aujourd'hui encore, renommées pour leurs produits d'alpages. Pourtant, dans les premiers temps de la Confédération, le territoire de la Suisse était encore bien loin d'être un vrai pays de fromagers. De même que la population du Plateau et des vallées alpêtres, celle du versant verdoyant au nord des Alpes pratiquait une économie mixte d'autoconsommation et de marché fruitier et céréalière. L'élevage du gros bétail et la fabrication du fromage à pâte dure restèrent, jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, limitées et peu développées géographiquement. Sur les pâturages paisaient surtout, à l'époque, des chèvres et des brebis.

C'est au cours du XIV<sup>e</sup> siècle que les montagnards du versant nord des Alpes se mirent à élever du gros bétail et, par conséquent, à augmenter peu à peu la production de lait ainsi que le commerce des bestiaux et la fabrication de fromage exportable à pâte dure. Les champs en pente, souvent en terrasses, furent convertis en prairies et les troupeaux de chèvres en troupeaux de bovins. Divers facteurs provoquèrent cette mutation. Les montagnards se libérèrent de leurs liens d'allégeance envers les familles nobles et aussi, par conséquent de leurs redevances en céréales. Entre le Plateau, les villes et les Alpes s'instaura une répartition régionale du travail. Les paysans de la val-



Bauer aus dem Urnerland mit Käsräf. Federlitho von A. Portier (1820–1889) nach Lory fils

Paysan d'Uri avec sa hotte à fromage

Contadino dell'Uri con la gerla per il formaggio

A farmer from Uri carrying a cheese

lée développèrent les cultures céréalières et ceux de la montagne l'élevage, tandis que les villes naissantes servaient de centres de commerce et d'artisanat. C'est surtout en Italie du Nord que les villes connurent un grand essor, donnant naissance aux longs voyages d'exploration et à la navigation en haute mer: autant de conditions favorables à une augmentation de la demande de bétail, de viande et de fromage à pâte dure. En outre, les changements de climat eurent sans doute une influence supplémentaire sur la transition rapide entre la culture des céréales et l'élevage du bétail et la production de lait dans les Préalpes qui furent, dès lors, le vrai «pays des pâtres».

La production et le traitement du lait devinrent l'activité dominante des hommes dans toute la partie pastorale de la Suisse qui comprenait la Gruyère et le Pays-d'Enhaut, le Simmental, l'Emmental, la Suisse centrale et Appenzell. Sur le Plateau, dans les régions septentrionales de Suisse et en Valais, cette même activité était – et est encore – assumée surtout par les femmes. Exercée par des hommes, elle devenait, à l'occasion, un sujet de moquerie envers les pâtres suisses, comme en témoigne une célèbre chronique de Johann Stumpf en 1548.

Dans cette Suisse pastorale, les modes de fabrication et, par conséquent, les sortes de fromage étaient très différents. Certaines régions eurent une grande influence sur le développement de la production. Le centre de fabrication des fromages de haute qualité à présure grasse était la Gruyère, d'où la technique fromagère se propagea non seulement dans le Jura et l'Oberland bernois, mais aussi, à partir de Brienz, vers Unterwald. Le fromage d'Unterwald et du Haslital était transporté par les cols du Grimsel et du Gries vers l'Italie. On nommait «sbrinz» ce fromage d'exportation à pâte dure et facile à conserver, probablement parce que les premiers qui parvinrent en Italie provenaient de «Brienz». Un autre nom de fromage – le «spalenkäse» – est dérivé du mot italien «spalla» (épaule) qui désignait la charge de

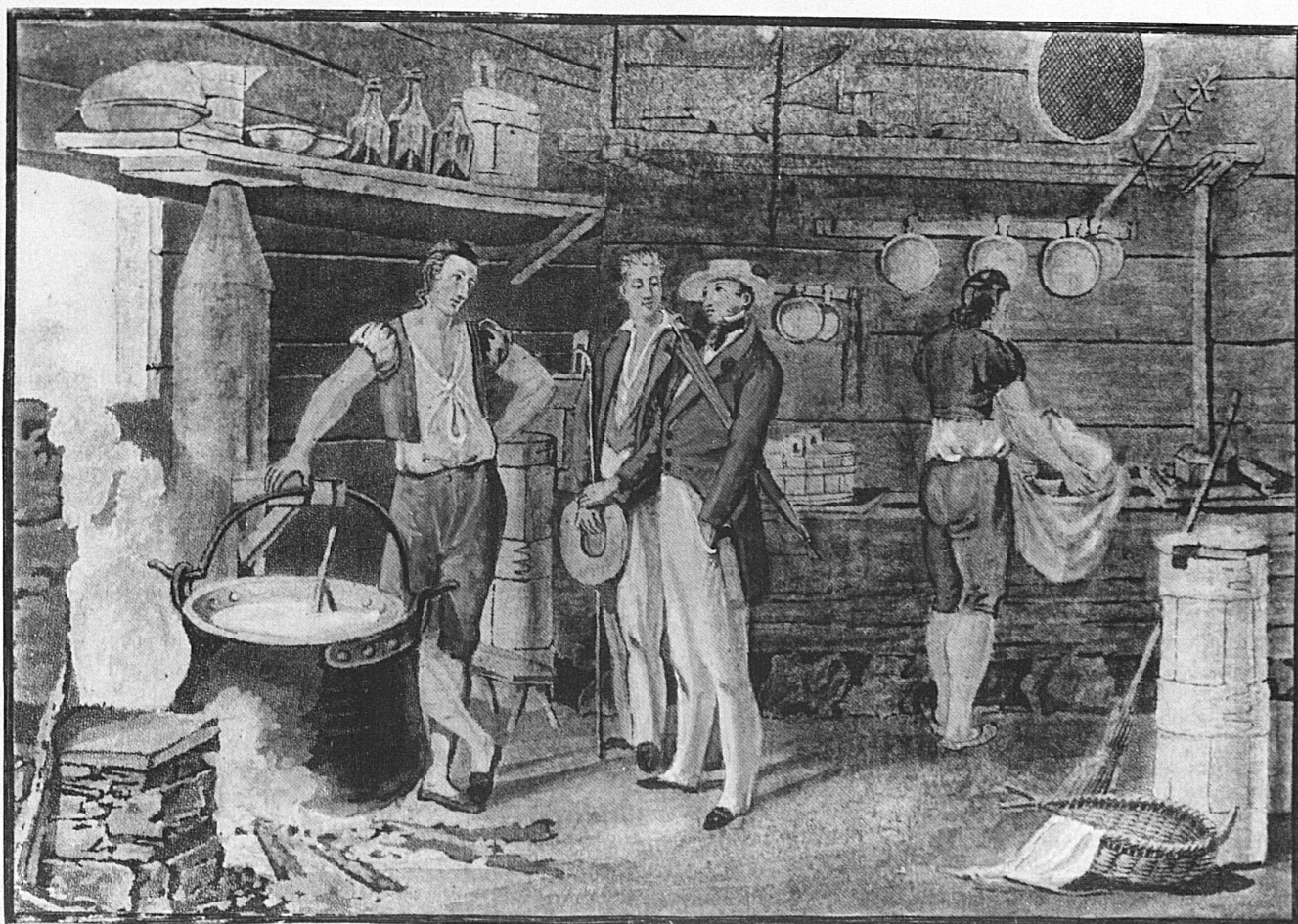
fromage qui pouvait être portée à dos d'homme, ou de mulet, à travers les Alpes.

#### **Les hauts et les bas de l'économie fromagère alpine**

Un fromage exportable était fabriqué aussi par les maîtres-fruiliers de Schwyz. Au cours de leurs voyages, notamment en Italie du Nord, les éleveurs de bestiaux schwyzois s'étaient initiés à la fabrication du parmesan. Ils utilisèrent les notions ainsi acquises dans le traitement du lait comme ils l'avaient fait précédemment dans le domaine de l'élevage. Un document, daté de 1561, mentionne un fromage d'exportation à pâte dure et de forme ronde nommé «schwyzerkäs» qui fut, au XVI<sup>e</sup> siècle, aussi renommé à l'étranger que plus tard, au XIX<sup>e</sup> siècle, le fromage de l'Emmental. Ce furent d'abord

dois, au Pays-d'Enhaut et dans l'Emmental. Même en Appenzell, des alpages faisaient l'objet d'investissements financiers, sans garanties gouvernementales d'écoulement ni subventions à l'exportation. Il fallait cependant que le déficit fût couvert, ce qui fut le cas, du moins dans le canton de Berne. La fromagerie à présure grasse avait été introduite par des fruiliers et métayers gruériens dans les alpages des patriciens bernois, notamment dans l'Emmental. Etant très lucrative, elle provoqua une grave pénurie de beurre. Or, le beurre constituait une base alimentaire indispensable pour la population pauvre. Lors d'une conférence réunie à Thoune en 1619 pour étudier les causes de cette pénurie, on tenta, en considération de motifs sociaux, de restreindre la fabrication de fromage gras. Mais la conférence fut

fut créée en 1796 à La Chaux-sur-Cossonay, dans le Pays de Vaud. L'essor de la production de fromage dans les régions du Plateau n'était pas une des moindres conséquences de la modernisation de l'agriculture. L'ancien assolement obligatoire fut supprimé et l'exploitation en jachère remplacée par la culture fourragère plus lucrative. L'augmentation du fourrage, qui en résulta, eut pour effet d'accroître énormément la production de lait qu'il importait désormais d'utiliser aussi judicieusement que possible. C'est à cette fin que furent fondées les coopératives villageoises de fromagerie. L'écrivain bernois Jeremias Gotthelf a évoqué de manière émouvante, dans un de ses récits, «Die Käsererei in der Vehfreude», la pénurie de lait et la «fièvre» fromagère des paysans bernois de son temps.



le sbrinz et le spalenkäs qui évincèrent du marché le «schwyzerkäs». Au premier rang de cette rivalité se trouvait le canton de Nidwald où un changement important avait eu lieu; un grand nombre d'alpages communaux s'étaient mués en entreprises de droit privé très efficaces grâce à d'éminents spécialistes. L'économie alpine, où régnait encore le monopole du fourrage tant que la culture à trois assolements resta dominante sur le Plateau, était devenue un placement favori des citadins fortunés. Des patriciens de Fribourg, Berne et Neuchâtel achetaient des alpages en Gruyère, dans le Jura vau-

vouée à l'échec. Il était alors encore plus difficile qu'aujourd'hui de continger les produits agraires. La production et le marché du fromage alpin restèrent florissants jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, sauf pendant quelques périodes de crise qui occasionnèrent la ruine de nombreux fromagers. Ensuite eut lieu un grand bouleversement politique, économique et agricole. Une crise grave sapa les bases de l'économie alpine, organisée commercialement. Parallèlement au déclin des exploitations d'alpages surgirent des fromageries de plaine; la première

*Für kapitalkräftige Städter wurde der Besitz einer Alp zu einer rentablen Geldanlage. Die Aquatinta stellt den Besuch der Herren aus der Stadt in der Sennhütte dar. Nach A. Danzer, um 1835*

*Pour des citadins riches, l'achat d'un alpage était un investissement fructueux. L'aquatinta représente des citadins en visite dans une cabane d'alpage*

*Per gli abitanti della città l'acquisto di un'alpe era un investimento redditizio. L'aquatinta presenta i signori in visita nella baita del casaro*

*An Alpine pasture was once a profitable investment for well-to-do townspeople. This aquatint shows gentlemen from the town visiting an Alpine dairy*

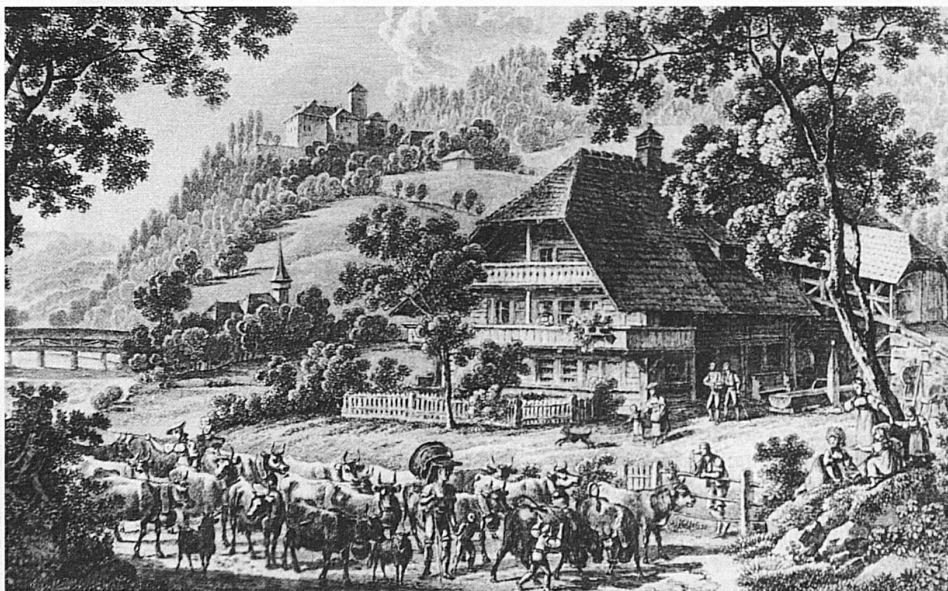
En 1815 fut créée à Kiesen, dans le canton de Berne, la première fromagerie de plaine de Suisse alémanique. Vers le milieu du siècle, on en comptait déjà 380. L'économie alpine, au contraire, était entraînée dans un cercle vicieux. La prédominance de la fromagerie de plaine était telle qu'elle étouffait l'esprit d'initiative des gens des alpages; ils devenaient ainsi de moins en moins compétitifs. Ce ne fut que vers le milieu du XX<sup>e</sup> siècle que le fromage alpin parvint à reconquérir une place sur le marché en tant que spécialité.

### **L'esprit colonisateur des fromagers suisses**

La crise de l'économie alpine à la fin du XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècle contraste, paradoxalement, avec l'engouement pour les Alpes qui se propagea soudainement dans les cercles d'intellectuels et d'artistes ainsi que dans la bourgeoisie aisée et l'aristocratie de l'époque. On retrouve les reflets de ce grand mouvement affectif, d'une part dans la littérature, d'autre part dans les encouragements à l'économie alpestre accordés dans toute l'Europe par les maisons princières. On sacrifiait à cette mode même dans les milieux diplomatiques. C'est ainsi que le gouvernement du canton de Berne fit cadeau d'un troupeau de vaches à Joséphine, la future impératrice française. Cela incita la première épouse de Bonaparte à aménager, dans sa résidence champêtre de Malmaison, une étable dotée d'un équipement laitier complet ainsi que du personnel compétent originaire d'une vallée alpestre.

L'exemple de Malmaison ne tarda pas à se répercuter dans le royaume de Wurtemberg et chez les tsars de Russie. On se communiquait réciproquement, dans les milieux princiers, les bonnes adresses en vue du recrutement de fromagers suisses émérités. Des familles entières de vachers et de fromagers émigrèrent, notamment de Diemtigtal, Emmental, Kandertal, vers l'étranger où ils devinrent des maîtres-fruitiers dévoués et capables et plus tard, même, des négociants en fromage. A de nombreux montagnards cette émigration – qui s'inscrivait dans la grande vague de départs de Suisses au XIX<sup>e</sup> siècle – offrait une possibilité d'évasion en temps de crise. Nombreux furent ceux qui connurent à l'étranger, notamment au Caucase, une ascension sociale qui n'eut pas été possible dans le cadre traditionnel rigide et dans le territoire exigu de la Suisse. C'est ainsi qu'ils inversèrent leur ancien état du sujets de patriciens bernois ou de princes russes, pour devenir eux-mêmes des colonisateurs indépendants et riches, du moins jusqu'à la Révolution soviétique.

Jusqu'à quel point des vachers et fromagers suisses ont-ils, grâce à leur esprit de pionniers et d'entrepreneurs coloniaux, soumis l'économie et la société locales des régions entre la Finlande, le Caucase et la Mandchourie, à leur volonté et à leurs intérêts? C'est une question qu'il est aujourd'hui légitime de se poser. Les chefs de la révolution russe y ont, en tout cas, répondu clairement: bien des descendants des anciens vachers bernois sont revenus au pays, tandis que d'autres ont accepté de s'adapter aux nouvelles circonstances.



9 Alpaufzug vor dem Schloss Brandis im Emmental, nach einem Gemälde des Landschaftsmalers Gabriel Lory. Radierung von Franz Hegi in den «Alpenrosen» von 1822 / La montée à l'alpage, au pied du château de Brandis, dans l'Emmental, d'après un tableau du paysagiste Gabriel Lory / Salita all'alpe; sullo sfondo il castello di Brandis nell'Emmental / A herd bound for the summer pastures passes Brandis Castle, Emmental

*Der Mode folgend, die Rousseau an den europäischen Fürstenhöfen ausgelöst hatte, liess sich die Gemahlin des Ersten Konsuls Napoleon Bonaparte und spätere Kaiserin, Josephine, 1803 am Weiler von St. Cucufa bei ihrer Residenz Malmaison im Westen von Paris eine «Vacherie», eine Sennerei, bauen nach dem Modell eines Berner Zimmermeisters. Ein junges Schweizer Küherpaar betreute die Herde, die ihr von der Berner Regierung geschenkt wurde, um bei ihrem mächtigen Gemahl politisch gut Wetter zu machen. Die Gebäude stehen heute noch und dienen, verändert, als Försterei. Stich nach C. Bourgeois*

*Seguendo la moda diffusa da Rousseau presso le corti europee, Josephine – consorte del Primo Console Napoleone Bonaparte e più tardi imperatrice – fece costruire nel 1803 una «Vacherie» al stagno di St. Cucufa presso la sua residenza di Malmaison ad ovest di Parigi, sul modello di un carpentiere bernese. Una giovane coppia svizzera accudiva la mandria donatale del governo bernese, che era politicamente interessato al mantenimento di buone relazioni con il potente coniuge. Gli edifici esistono ancora*

*S'inspirant de la mode propagée par l'œuvre de Rousseau dans les cours d'Europe, l'épouse du Premier Consul Napoléon Bonaparte – la future impératrice Joséphine – fit construire une «vacherie», d'après le modèle d'un charpentier bernois, près de l'étang de St-Cucufa (résidence de Malmaison, à l'ouest de Paris). Un jeune couple suisse de vachers s'occupait du troupeau; c'était un cadeau du gouvernement bernois qui avait intérêt, politiquement parlant, à ce que les relations demeurent bonnes avec son puissant époux. Les bâtiments existent encore et servent aujourd'hui de maison forestière*

*Following a fashion that Rousseau had touched off in the princely courts of Europe, Josephine, wife of the First Consul Napoleon Bonaparte and later Empress, had a «vacherie» built to the plans of a Bernese master carpenter at the pond of St. Cucufa near her residence of Malmaison to the west of Paris. Two young Swiss herdsman looked after the cattle, which the Bernese government had presented to her to win the favour of her politically powerful husband. The buildings still exist but have been converted into a forester's lodge*



L'arte di conservare sotto forma di formaggio le componenti del latte risale certamente a millenni fa. Degli abitanti delle regioni prealpine dell'odierna Svizzera sappiamo che producevano formaggio nel XII secolo. Quando nacque la Confederazione, le regioni che ora fanno parte della Svizzera non erano caratterizzate dalla produzione di formaggio. Solo nel corso del XIV secolo i contadini di montagna al nord delle Alpi passarono all'allevamento di bestiame grosso, accompagnato da una lenta crescita della produzione di latte, nonché al commercio del bestiame ed alla trasformazione del latte in formaggio duro adatto all'esportazione. I campi scoscesi, spesso adagiati su terrazzi, si trasformarono via via in pascoli destinati alle capre e in misura crescente anche alle mandrie di bovini. Questa trasformazione fu dovuta a diversi fattori. I contadini di montagna si liberavano dal dominio della nobiltà e di conseguenza veniva meno l'obbligo di fornire la decima sotto forma di grano.

Fra le regioni dell'altopiano, le città e le Alpi si sviluppò una divisione regionale del lavoro. I contadini del piano intensificarono la coltura del grano, i montanari si dedicarono all'allevamento e le città in pieno sviluppo divennero centri artigianali e commerciali. In particolare le città dell'Italia settentrionale conobbero un periodo di alta congiuntura che favorì lo sviluppo della navigazione d'alto corso e la scoperta di nuove terre. Tutto ciò creò delle premesse favorevoli all'incremento della domanda di bestiame e di carne, come pure di un prodotto conservabile come il formaggio. La produzione e la lavorazione del latte era per lo più affidata agli uomini in quasi tutte le regioni del paese che si erano specializzate in questo campo, cioè dalla Gruviera alla regione della Sarine, dalla Simmental all'Emmental, alla Svizzera centrale fino all'Appenzello. Tali mansioni erano invece affidate alle donne nelle regioni al piano, soprattutto in quelle che a nord confinavano con la Svizzera, come pure nel Vallese.

In Svizzera vigevano premesse di diversa natura per la produzione del formaggio, ciò che ebbe un influsso determinante sulle diverse varietà. La Gruviera divenne il centro di produzione dei formaggi grassi di primissima qualità. Da qui la tecnica casearia si diffuse nel Giura e nell'Oberland bernese, passando poi da Brienz all'Unterwalden. Attraverso i passi del Grimsel e del Gries gli abitanti dell'Unterwalden e della valle di Hasli trasportarono il formaggio in



*Bauer und Bäuerin, Souvenirartikel der Briener Schnitzerei. Auf trapezförmigen Rückengestellen tragen sie Käselaibe und Butterfässer*

*Paysan et paysanne portant sur leur dos meules à fromage et barattes à beurre. Articles souvenirs des ateliers de sculpture sur bois de Brienz*

Italia a dorso di mulo. Questo formaggio duro e conservabile venne denominato Sbrinz o Spalen. La denominazione Sbrinz deriva da Brienz, in quanto fu da questa regione che i primi formaggi di questo genere vennero esportati verso l'Italia. Il nome Spalen deriva dall'italiano «spalla» e indicava il carico di formaggio portato a dorso di mulo al di là delle Alpi. Anche i casari di Svitto riuscirono a produrre un formaggio esportabile. In effetti, gli allevatori svizzeri che vendevano il loro bestiame in Italia avevano potuto gustare il grana parmigiano e, con la stessa maestria impiegata nell'allevamento, avevano saputo sfruttare le conoscenze acquisite altrove nella lavorazione del latte.

Nel XVIII secolo, gli abitanti più abbienti delle città investirono i loro capitali negli alpeggi. I patrizi di Friburgo, Berna e Neuchâtel acquistarono alpeggi nella Gruviera, nel Giura vodese, nella regione della Sarine e nell'Emmental. Alla fine del secolo intervennero cambiamenti decisivi di carattere politico e nell'economia agraria; l'alpicoltura entrò in crisi. Nel 1796 sorse il primo caseificio valligiano a La Chaux-sur-Cossonay nel Vaud. Agli albori del nuovo secolo erano già in funzione 380 caseifici analoghi. L'alpicoltura cadde invece in un circolo vizioso: la supremazia dei caseifici valligiani era tale che sugli alpeggi venne a mancare lo spirito di iniziativa, con una conseguente perdita ulteriore di competitività. In effetti, solo dopo la metà del XX secolo il formaggio d'alpe ha potuto riconquistare una posizione sul mercato, dove viene smerciato come specialità.

Paradossalmente, alla fine del XVIII e del XIX secolo, in piena crisi dell'alpicoltura, si diffuse rapidamente un'ondata di entusiasmo per gli alpeggi fra gli intellettuali, gli artisti, i ceti borghesi e la nobiltà. Riflessi di questa ondata sentimentale si ritrovano nella letteratura; essa ha però favorito anche un risveglio d'interesse per l'alpicoltura da parte delle corti principesche dell'intera Europa. Ad esempio, il governo berneese donò una mandria di vacche alla futura imperatrice di Francia Joséphine, prima consorte di Bonaparte, la quale fece aggiungere alla propria residenza di campagna a Malmaison un complesso comprendente stalle e alloggio per il personale reclutato in una valle alpina (10). Il modello venne presto imitato dai casati nel Württemberg e nella Russia zarista. Interi famiglie di guardiani di vacche e di casari emigrarono in Russia dal Diemtigtal, dall'Emmental e dalla valle della Kander.

## Cheese-making in Switzerland

The skill of turning milk or parts of it into cheese, which can then be kept for long periods, is no doubt thousands of years old. We know that the inhabitants of the subalpine regions in what is now Switzerland were making cheese in the twelfth century. Yet when the Swiss Confederation was founded in 1291 the area was not by any means typical cheese-making country. It was only in the course of the fourteenth century that the mountain farmers on the northern slopes of the Alps began to breed and trade in cattle that gave steadily increasing yields of milk, and to turn this milk into cheese that could be exported. The steep, often terraced fields now made way for meadows, and herds of cattle gradually replaced goats. There were several factors that triggered this change. For instance, the mountain peasants were freeing themselves from the dominion of the nobility, to whom they consequently no longer had to pay tributes of grain.

A regional division of labour now established itself between the Alps, the Swiss Plateau and the towns. The valley farmers specialized in grain growing, while the upland farmers kept cattle, and the towns acted as centres of the handicrafts and of commerce. The cities of northern Italy became particularly prosperous, and this provided a basis for their overseas trade and for voyages of discovery. All these changes led to an increase in the demand for meat and cheese.

In the Swiss dairying regions, which extended from Gruyère along the Sarine/Saane, Simme and Emme and from Central Switzerland to Appenzell, the production of milk and its conversion into butter and cheese was always very much a male activity. In the flat country to the north of Switzerland and in the Valais these tasks remained in the hands of the women.

The conditions of cheese manufacture differed considerably in various parts of Switzerland, and with them the types of cheese produced. Some areas had more influence on production patterns than others. The central area for high-quality fat cheeses was Gruyère. The cheese-making techniques employed there were taken over in the Jura and the Bernese Oberland, and they also spread from Brienz to Unterwalden. Cheeses from Unterwalden and the Haslital were carried by mule over the Grimsel and Gries Passes into Italy. The hard, long-keeping cheese made for export was known as Sbrinz. The name Sbrinz is actually derived from



*Un contadino e una contadina: vecchi articoli ricordo intagliati nel legno a Brienz. Formaggio e burro vengono portati a spalla*

*Peasant and his wife—old Brienz wood carvings—, carrying cheeses and butter churns on the trapezoidal pack frames on their backs*

Brienz, presumably because the first cheeses exported to Italy came from here. The same cheese was sometimes called *Spalenkäse* in German, a name that originates in the Italian *spalla* denoting the load that could be carried by a beast of burden over the Alps.

The herdsmen of Schwyz also developed a type of cheese suitable for export. On their trips to northern Italy to sell cattle, they had come into contact with the methods used in making Parmesan cheese. Their skills were evidently not limited to cattle-breeding, for before long they were using similar methods to make their own cheese.

In the eighteenth century many rich townsmen invested their money in Alpine farms. Patricians from Fribourg, Berne and Neuchâtel purchased Alpine pastures in Gruyère, in the Jura region of Vaud, in the Saanenland and the Emmental. But the close of the century saw major political and economic changes, and Alpine dairy farming was soon facing a crisis. The first cheese dairy to be situated in a valley was opened in La Chaux-sur-Cossonay, Vaud, in 1796. By the end of the century there were already 380 valley dairies in operation. The Alpine dairy farmers were soon in grave difficulties. The valley dairies proved so successful that many mountain herdsmen lost confidence, which further undermined their chances against the new competition. It has only been in the second half of our own century that Alpine cheese has again succeeded in establishing itself on the market, now as a speciality.

The crisis of Alpine farming in the late eighteenth and the nineteenth century was strangely offset by the enthusiasm for the Alps that sprang up among intellectuals and artists, the titled classes and well-to-do citizens. This access of ardour is widely expressed in the literature, and is reflected in the promotion of Alpine farming by princely houses from all parts of Europe. Thus the Bernese government made a gift of a herd of cows to the later Empress Josephine of France, who thereupon set up a cattle and dairy farm at her country seat of Malmaison, obtaining the personnel for it from an Alpine valley (10). This spurred on princes in Wurtemberg and in Russia to follow her example, and whole families of herdsmen and dairy farmers at that time emigrated to Tsaristic Russia from the Swiss Diemtigtal, Emmental and Kandertal.

*Figuren aus der Sammlung Schweizerisches Museum für Volkskunde, Basel*