

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 4 (1914)
Heft: 51

Artikel: Milch und Milchgeschirre
Autor: Zahler, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-644843>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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



Waldemar Sink: Winterbild.

Waldemar Sink, unser Mitbürger droben in Adelsboden, genießt in Kennerkreisen längst den Ruf eines bedeutenden Landschafters. Die Kritiker vergleichen ihn mit Segantini und rühmen die Sicherheit seines Auges und seiner Hand und die Kraft seiner Farben. Die Große Internationale von 1911 und der Glaspalast in München stellten seine Werke aus und bei Velhagen & Klasing's Monatsheften und bei andern deutschen Kunstzeitschriften ist er ein geschätzter Mitarbeiter. Die Schweiz darf auf diesen feinen Künstler stolz sein umso mehr, als seine Kunst tief in der Heimatliebe wurzelt, wie jedes seiner Werke zu erkennen gibt.

Krapfen, die Zuckernudeln, das Schmalzkoch mit Weinbeeren und Safran! — Die Herrenleut da in Langenwang haben so was alle Tag, das ist nichts, aber wir haben es im Jahr einmal und kommen mit unverdorbenem Magen dazu, das ist was! — Und doch dachte ich auf diesem belasteten Freudenmarsch weniger noch ans Essen, als an das liebe Christkind und sein hochheiliges Fest. Am Abende, wenn ich nach Hause komme, werde ich aus der Bibel davon vorlesen, die Mutter und die Magd Mirzel werden Weihnachtslieder singen;

dann, wenn es zehn Uhr wird, werden wir uns aufmachen nach Sankt Kathrein und in der Kirche die feierliche Christmette begehen bei Glocken, Musik und unzähligen Lichtern. —

Diese Gedanken trugen mich anfangs wie Flügel. Doch als ich eine Weile die schlittenglatte Landstraße dahingegangen war, unter den Füßen knirschenden Schnee, mußte ich mein Doppelbündel schon einmal wechseln von einer Achsel auf die andere.

(Schluß folgt.)

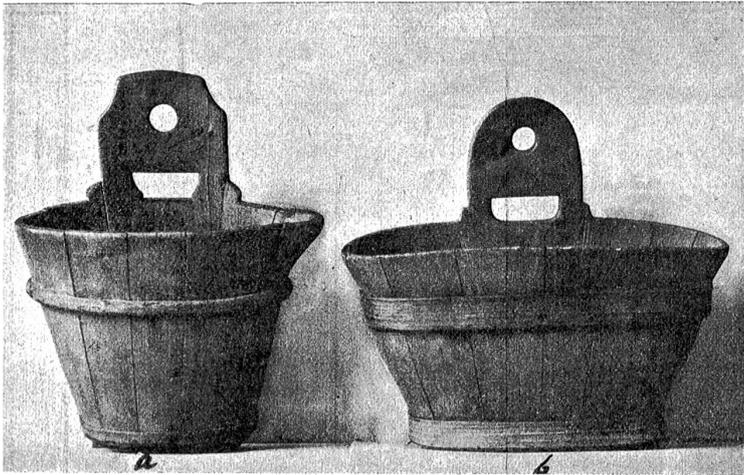
Milch und Milchgeschirre.

Don Dr. Hans Zahler.

Manche von uns erinnern sich wohl noch mit Vergnügen der Sammlung von Milchgeschirren und Geräten zur Butterfabrikation im milchwirtschaftlichen Museum der Schweizerischen Landesausstellung. Schöne und seltene Stücke waren da zusammengekommen. Stücke so recht nach dem Herzen des Sammlers. Schade, daß sie nur als Kuriosa und Seltenheiten lediglich zum Ergötzen des Kenners und Raritätenjägers da zu sein schienen. Wie nahe wäre der Gedanke gelegen, sie in organischen, Seele verleihenden Zusammenhang zu bringen, vor uns eine „Kuchi“ und ein „Milchgaden“ aus irgend einer entlegenen Sennhütte erstehen zu lassen. Wie augenfällig hätte sich da der ungeheure Fortschritt, den die Milchwirtschaft im vergangenen Jahrhundert genommen, demonstrieren lassen. Hier das „Einst“; denn im Anfang sah es auch in den Käseereien

des Mittellandes und Emmentales gar nicht anders aus als in den Sennhütten des Oberlandes und nebenan in der hohen luftigen Halle das „Sezt“. Einst die alte primitive Chuchi mit ihrer guten FÜRplatte und dem bauchigen Kupferfessi, den „Suufgebsli“ und „Haagelöffle“, nebenan der moderne Betrieb mit seinen elektrischen Motoren und Transmissionen, einen Feuerwagen und Andifren-Singrün-Kältemaschinen!

Wenn die Ausstellung uns diese naheliegende Gegenüberstellung schuldig geblieben ist, so gestatte man mir im Nachfolgenden wenigstens den einen versäumten Teil nachzuholen, die Schilderung eines Betriebes aus der „guten alten Zeit“. Als Unterlage dient mir dabei die Sammlung von Milchgeschirren im bernischen historischen Museum. Gegenstände aus dieser Sammlung bringen auch die Bilder,



a. und b. Milchmelchertli (flache Form)
a. alte, b. jüngere Form.

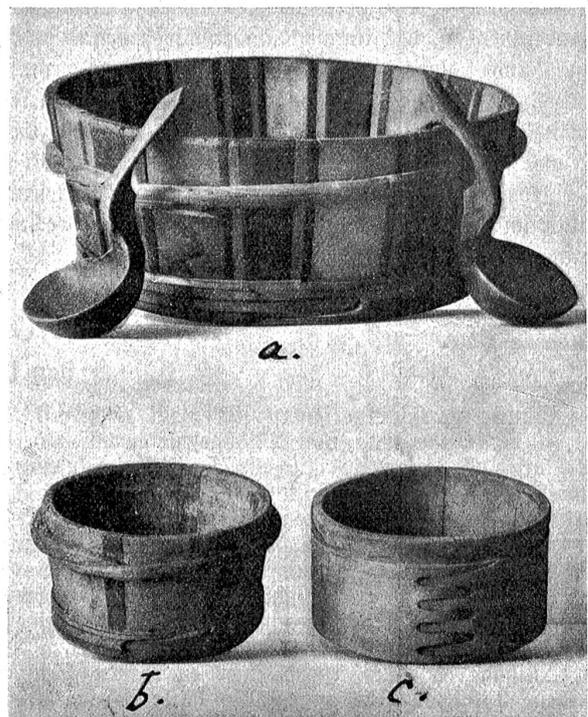
die meine Ausführungen illustrieren zur Darstellung. Die Sammlung selbst enthält ziemlich lückenlos alle Gegenstände, deren man in einer Sennhütte zur Gewinnung und Verarbeitung der Milch bedurfte. Wir können sagen, wir haben da ein komplettes Milchgaden und eine vollständig ausgerüstete „Chuchi“ vor uns. Die Gegenstände selbst sind nicht Schaustücke, sondern täglich gebrauchter Hausrat, der jahrzehntelang schlecht und recht seinen bescheidenen Dienst getan hat.

Melken und Käsen füllen dem Sennen einen großen Teil seines Tages aus und nehmen im Sommer wenigstens mehr Zeit in Anspruch als die Wartung des Viehes. Gegen sieben, acht oder neun Uhr, je nach Jahreszeit, Wetter und Lage der Alp zur Morgensonne, kommen die „Tiere“, die, wenn es nicht gerade schneit oder einen Reif zu geben droht, die Nacht im Freien zubringen, zur Hütte. Im hohen Sommer, besonders bei schönem Wetter, kommen sie von selbst, Fliegen und Bremsen machen da den Statterhub. Gegen den Herbst, wenn das Gras rar zu werden beginnt, oder bei kühlem, nebligem Regenwetter muß der Statterhub ausziehen. Mit „Salzsack“ und „Städe“ macht er sich auf den Weg, und wenn er schon weithin über die Triften sein lockendes „hum, sä-sä!“ ertönen läßt, es nützt ihm recht oft gar nicht viel; um alle seine Schützlinge zusammenzubringen, muß er die entlegensten Winkel, die verlorensten Krachen, absuchen. Wohl ihm, wenn die Tiere Glöden und Schellen am Hals tragen, deren Tönen ihn leitet, sonst kann es ihm vorkommen, daß er bis tief in den Nachmittag hinein durch Dickicht und Gestrüpp mit zerschundenen Händen und verkrampftem Gesicht sich winden muß und doch nicht alles heimbringt, was er heimbringen sollte. Unheimlich ist es allein im Bergwald, wenn die Nebelfeßen an den Tannen hängen, oder auf der freien Weite die „Tannschorge“ herumzuwandeln scheinen! Dann sieht man das Nebelmännlein, das hastig von Stück zu Stück läuft, aus seiner Tasche jedem eine „Hampfele“ Salz in den Rachen stößt und plötzlich wieder im Nebel verschwindet. Es ist die Seele eines Senns, die zur Strafe dafür wandeln muß, daß der Senn bei Lebzeiten den zur Sommerung angenommenen Tieren das Salz enthielt, das er ihnen hätte geben sollen und es dafür in so reichlicherem Maße seinen eigenen Tieren zuwandte. Da, man hört plötzlich Tritte von genagelten Schuhen auf steinigem Weg und hofft schon, es komme jemand, um einem zu suchen, aber die Tritte verhallen und niemand erscheint, man horcht und horcht und plötzlich läuft es einem kalt über den Rücken, du bist ja auf dem „Stand“, da geht der „Marchenrücker“, täglich muß er über die Egg hinüber bis zum Stein, den er verfehlt, dort kann man ihn ächzen und stöhnen hören, wie wenn er eine ungeheure Last auf den

Rücken nehmen müßte und plötzlich ist wieder alles still. Viele haben ihn schon gehört, aber noch keiner hat ihn gesehen. Am Hundsrück begegnet dir der Hund mit den feurigen Augen und dem Schlüsselbund am Hals. Es ist der verwunschene Landvogt, der auf diese Weise seine Freveltaten verbüßen und den Leuten anzeigen muß, daß es bald schneien wird. Und am „Galm“ erst! In dessen Nähe wagen sich beim schlechten Wetter nur die aller Beherztesten. Unter gräßlichem Fluchen und Schelten zieht dort einer einen Stier die steile Wand hinauf, jedesmal, wenn er bald oben angelangt ist, entgleitet das Tier seinen Händen und poltert von Absatz zu Absatz die Felswand hinunter, jener aber stößt einen Schrei aus, der dir das Blut in den Adern gefrieren macht. Das ist der Senn, der im Zorn den mutwilligen Stier über die Felswand hinaus in die grausige Tiefe sprengte und nun, bis ihn einmal einer erlöst, Jahr um Jahr auf die schreckliche Weise hühen muß. Wer ihn sieht, bekommt eine böse Hand, oder ein geschwollenes Bein. Ich gehe nicht am Galm vorbei!

Sind die Tiere im Stall, jedes an seinem Platz, an seine Kette oder an seinen Strick gebunden, so beginnt das Melken. Dazu bindet man sich den gedrechselten Melkstuhl, den am Bergfahrtstage die schönste Kuh stolz zwischen den Hörnern getragen hat, um. Am Lederriemen hängt das „Salbhorn“, ein kleiner Napf, aus einem abgesehenen Stück Kuhhorn, gefüllt mit frischem „Schmuck“ zum „Salben“ der „Dillen“ (Zitzen) beim „Grächen“ d. h. Anrücken zum Melken. Gemolken wurde ehemals in die runden „Kübli“ oder in die flachen „Melchertli“.

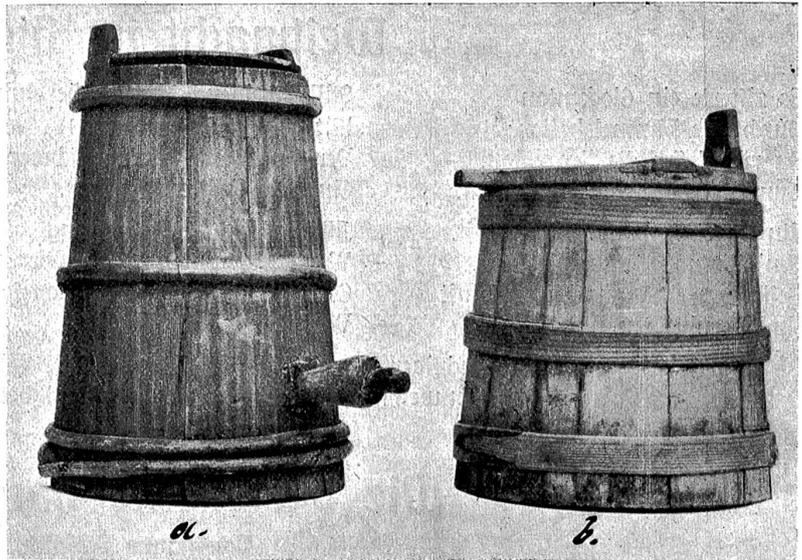
Unsere Urgroßväter gaben dem Küfer noch nicht viel zu verdienen. An langen Winterabenden und „struben“ Tagen schnitzten sie ihre Milchgeschirre selbst, am liebsten aus feinjähigem Ardenholz. Wer eine geschickte Hand hatte, gönnte sich die Mühe, diese Gegenstände nicht nur praktisch und solid, sondern auch gefällig und schön zu machen. Wir



a. „Suufgeßli“ mit „haagelöffel“
b. und c. Nidelgeßeli.

begegnen da zwei in der Technik und auch in der Zierwirkung verschiedenen Methoden, dem Schnitzen und dem Zusammensetzen aus verschiedenfarbigem Holz. Schnitzereien, Flachschnitt und Kerbschnitt, finden wir an den flachen „Milchmelchlerli“, an „Tuteln“ und den „Anfenbrettern“. Das Zusammensetzen kam beim „Rübli“ und vor allem bei den „Gebßen“, besonders bei den sogenannten „Saufgebßli“ und „Nidelgebßli“ und zwar in mannigfachen, aber von gesundem Farben- und Formensinn und gutem Geschmack zeugenden Formen vor. Zum Zusammensetzen wurden ausschließlich naturfarbene Hölzer in weißen, rötlichen und grünlichen Farbentönen gewählt, Tanne, Arve, Ahorn, Lärche, Eberesche. Leider sind diese Zeugen bauerlichen Kunstsinnes und Kunstkönnens in den Alpenländern so selten geworden, daß einer schon ein ausgesuchter Glückspilz sein muß, wenn es ihm gelingen soll, in einer abgelegenen Hütte ein verlorenes Stück zu finden. Seit die Milchgeschirre handwerksmäßig hergestellt und verkauft werden, haben Schmuck und Verzierung aufgehört, und jetzt beginnt allerorts das billige Blech das teurere Holz zu verdrängen. Künftigen Generationen werden die glatten Holzgeschirre so selten sein, wie uns heute die geschnitzten Stücke.

Mit dem vollgemolkenen Rübli geht der Senn in die Chuchi und richtet die Milch in das „Chessi“. Zum Richten bedient er sich der „Volle“, die auf der Volleiter steht und in der unten der Vollschaub steckt. Ehemals bestand er aus „Vollchries“ (feines Tannenreisig ohne einjährige Triebe). Den Vollschaub durfte man nach Gebrauch nicht in das Feuer werfen, weil sonst die Milchtiere Brandblasen am Euter bekamen. Das gleiche trat ein, wenn der Melker mit seinen Händen vom Euter weg zum offenen Feuer und wieder zurück an das Euter ging. Wer dem „Rotacheli“ die Eier ausnahm oder die Tierchen quälte, dessen Milchtiere gaben rote Milch, und wer mit dem Sackmesser oder mit einem andern spitzigen Gegenstand in der



a. Eßigstade. b. „Anchar“ (Stade zum Aufbewahren eingekochter Butter).

Milch herumstochert, tut den Tieren im Euter weh! Wehe dem, der aus Nachlässigkeit oder Uebermut die Milch verschüttet oder vergeudet. Alle solche Milch sammeln die Zwerge oder der „Nachfässer“; im Herbst, wenn die Alp entladen ist, kommen sie, um sie zu verarbeiten. Dann trifft es sich, daß der Vergeuder den Melkstuhl oder das Melchlerli vergessen hat und sie holen muß. Ahnungslos betritt er die Hütte und trifft dort finstere Gefellen, die mit der vergeudeten Milch hantieren. Sie zwingen ihn, sich mit ihnen an den Tisch zu setzen und das „Saufgebßli“ leer zu schöpfen. Plötzlich sind sie verschwunden; mit furchtbar verschwollenem Gesicht oder von einem tödlichen Fieber geschüttelt kehrt er zurück.

In seinem Uebermute formte einmal ein Senn aus dem „Britschli“ (Quark) eine Mannsfigur statt einem Käse und trieb mit dem „Doggel“ allerlei Unfug. Auf einmal fing das Ding an zu reden, rechte sich, wuchs und wuchs und wurde zu einem grauisigen Angeheuer, das den Missetäter packte, ihn an den Dachlatten aufhängte, ihm die Haut vom lebendigen Leibe abzog wie einem geschlachteten Bock, und sie auf das Hüttendach zum Trocknen ausbreitete. Stunden weit soll man das gräßliche Geschrei des Unglücklichen gehört haben!

Sind Stall und Küche nicht nahe beieinander, so wird das Milchmelchlerli in eine Tragmelchler oder in eine Brennte umgeleert. In einem kleinen Brenntli oder im „Tutel“ werden Milch, Nidle und Zigmilch auch in das Tal hinter den Angehörigen gebracht.

Ist das Melken beendet, so wird mit dem Käsen begonnen. Der „äbigen“ Milch, die in Gebßen im Milchgaden gerichtet worden war, wird mit der „Nidelschelle“ die „Nidle“ abgenommen. Will der Senn „feiß Käse“, so setzt er später der erwärmten Milch den größten Teil des abgenommenen Rahmes wieder zu. Einen kleinen Teil tut er in die „Nidelgebßli“ oder „Nidelnapfli“ und stellt diese auf die Seite. Diese Nidle wird hernach süß, d. h. frisch zu gebratenen oder gesottenen Kartoffeln gegessen oder man läßt sie stehen bis sie sauer wird und dann einen besondern Lederbissen darstellt oder endlich man „wellt“, d. h. kocht sie, und läßt sie so einige Tage stehen bis sie fest und dick wird, daß man sie mit dem Messer schneiden kann und wieder eine andere Art von Lederbissen darstellt. Der gutherzige und vorsichtige Senn hat im Milchgaden immer ein Nidelnapfli auf die Seite gestellt, daß er, wenn unerwarteter Besuch kommt, aufwarten kann.

(Schluß folgt.)



„Crolanchübli“ (Rollbutterfaß).