

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 9 (1905-1906)

Artikel: Das Molkereigerät in den Alpendialekten der romanischen Schweiz

Autor: Luchsinger, Chr.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-110674>

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: 14.03.2025

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

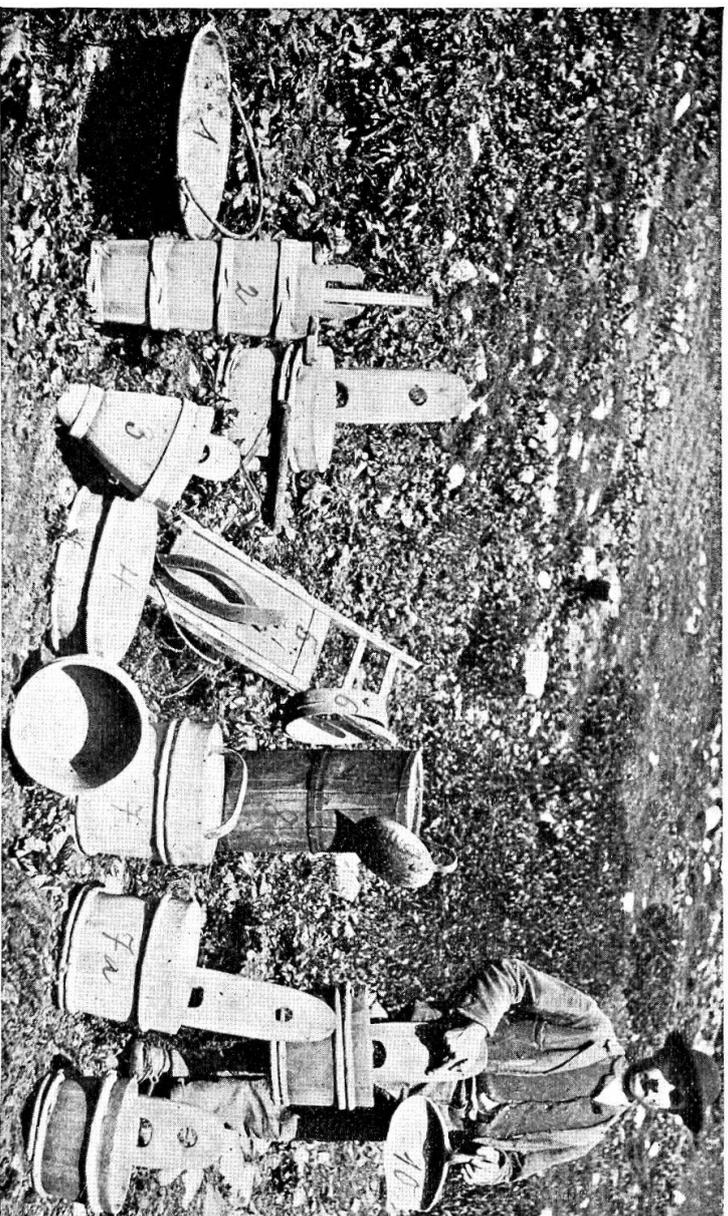
Das Molkereigerät in den Alpendialekten der romanischen Schweiz.

Von Chr. Luchsinger in Schwanden (Kt. Glarus).

Einleitung.

„Under denen Wundergaben, damit der gütigste Gott unsere Eidgenössische Lande gleich vor altem das Land Canaan segnet, ist nicht die geringste die Milch, von deren Bereitung dasjenige in möglicher Kürze dem geehrten, sonderlich milchliebenden Leser mitteilen werde, was aus eigener Erfahrung auf den höchsten Alpengebirgen gesehen, darbey dann verhoffentlich das seinige wird finden der gemeine und Bauersmann, der vatterländische Geschicht-Schreiber, der gelehrte Wörter-Sammler, und Ausleger, der verständige Arzet, und jeder gebetten wird zu enderen, zu besseren, zu mehren, was ihne zu einer vollkommeneren Milch-Histori dienlich dunken wird.“

Mit diesen Worten übergab Joh. Jakob Scheuchzer im Jahre 1705 den Bericht über die Alpmolkerei seiner Wochenschrift, „Beschreibung der Naturgeschichten des Schweizerlandes“. Den Wunsch, den er in den angeführten Worten äussert, möchte ich speziell an den Sprachforscher richten, denn an ihn wendet sich meine Abhandlung in erster Linie. Wie Scheuchzer, bin ich dem Sennen in seiner Arbeit gefolgt und liess mir alles zeigen und beschreiben; aber meine Absicht war, ihm dabei die mundartlichen Bezeichnungen und Ausdrücke abzulauschen. Dies geschah auf zwei Wanderungen durch das ganze romanische Alpengebiet der Schweiz: das Greyerzerland, die Waadtländeralpen und die Kantone Wallis, Tessin und Graubünden. Die erste Reise diente mir zur Orientierung. Das zweite Mal besuchte ich dann nur eine beschränkte Anzahl von Orten, die sich bei der Sichtung des erstmalig gesammelten Materials als lexikalische Repräsentanten einer ganzen Talschaft herausgestellt hatten. Das Vokabular, das ich auf diese Weise in den romanischen und in den angrenzenden germanischen Alpendialekten der Schweiz gesammelt habe, beschlägt die Sennhütte mit ihren Gerätschaften, die Milchprodukte und die Tätigkeit bei Herstellung derselben, sowie die Älplerfamilie.



Molkereigerät aus Bedretto.

1. Käsekessel. — 2. Stossbuttfass. — 3. Selhtrichter. — 4. Aufrahmgefäss. — 5. Traggestell. —
6. Formreif. — 7. Melkgefäss. — 8. Milchsigbehälter. — 9. Ziegerlöffel. — 10. Rahmlöffel.

Die vorliegende Arbeit beschränkt sich auf die Gerätebezeichnungen. Ich habe diese Begriffsgruppe ausgewählt, weil sie neben einem grossen Reichtum an Ausdrücken, in dem sich die Mannigfaltigkeit der Betriebsformen widerspiegelt, eine gewisse Einheitlichkeit der Terminologie aufweist, d. h. es sind eine verhältnismässig grosse Zahl von Ausdrücken über das ganze Alpengebiet verbreitet, das deutschweizerische inbegriffen. Die meisten derselben sind etymologisch dunkel. Haben wir hier einen Grundstock uralter Alpenwörter vor uns, das Erbe einer keltischen oder sogar vorkeltischen Alpenbevölkerung? Eine Lösung dieses schwierigen Problems wird sich vielleicht an Hand des gesamten Materials geben lassen. Betreffs der Gerätenamen ist vor allem zu bemerken, dass unter ihnen sehr viele Lehnwörter sind. Geräte werden durch den Verkehr von einem Tal zum andern, von einem Land zum andern getragen und zwar gewöhnlich samt ihrer ursprünglichen Bezeichnung. Die Entlehnung eines Gerätes bedeutet manchmal die Entlehnung einer verbesserten Methode, eines neuen Verfahrens, einer bestimmten Technik; die Wanderung der Gerätebezeichnungen kann uns also Aufschluss geben über die Ausbreitung der Kultur; Gerätebezeichnungen sind Kulturwörter. Es ist allerdings manchmal nicht leicht zu entscheiden, welchem Kulturgebiet ein Gerät ursprünglich angehörte, mit welchem es entlehnt worden ist. Unter den dreissig in vorliegender Arbeit behandelten Molkereigeräten sind mehrere, die mit der römischen Küche zu den Germanen gekommen sind, z. B. der Kessel und die Schöpfgefässe; andere sind vielleicht mit dem Weinbau gewandert, z. B. die Brente. Nur wenige sind der Milchwirtschaft eigentümlich; nach meiner Ansicht sind es deren drei: Rahmkelle, Butterfass und Käseformen, wovon aber nur die beiden letzten für die Geschichte der Milchwirtschaft in Betracht kommen. Sie repräsentieren die Herstellung der beiden wichtigsten Milchprodukte, der Butter und des Käses.

Dies mag genügen, um die Anlage der Arbeit zu rechtfertigen. Sie zerfällt in einen kulturhistorischen und in einen sprachlichen Teil. Der erstere enthält nebst einem orientierenden Artikel über die Alpmolkereigeräte im allgemeinen eine kulturhistorische Betrachtung des Butterfasses und der Käseformen. Der zweite Teil ist ein etymologisches Wörterbuch nach Art desjenigen von Gignoux, *La Terminologie du vigneron dans les*

patois de la Suisse Romande. Ich versuchte, die in den romanischen Alpendialekten der Schweiz gegenwärtig gebräuchlichen Bezeichnungen der Alpmolkereigeräte übersichtlich zusammenzustellen und etymologisch zu deuten.

Zum Schlusse habe ich noch eine grosse Dankesschuld abzutragen. Die Anregung zu vorliegender Arbeit verdanke ich meinem verehrten Lehrer, Herrn Professor Morf. Im übrigen bin ich ausser meinen Lehrern in Linguistik und Phonetik, den Herren Professoren Ulrich, Gauchat, Tappolet, Thomas, Gilliéron und Abbé Rousselot, den Herren Redaktoren des Glossaire des Patois de la Suisse Romande, des Schweizerischen Idiotikons und des Schweizerischen Archivs für Volkskunde zu besonderm Dank verpflichtet. Das Glossaire des Patois de la Suisse Romande hat mir in zuvorkommender Weise sämtliche die Milchwirtschaft beschlagenden Materialien zur Verfügung gestellt; die Materialien des Schweizerischen Idiotikons habe ich im Bureau desselben eingesehen. Ich danke allen denen, die zu dem Vokabular beigesteuert oder mir bei der Sammlung in irgend einer Weise ihre Unterstützung geliehen haben; besondern Dank schulde ich den Herren Professoren Puorger und Muoth in Chur.

Die Molkereigeräte.

Die älteste Beschreibung der schweizerischen Sennhütte samt ihren Geräten findet sich in der eingangs erwähnten Scheuchzerschen Wochenschrift, 1. und 8. April 1705. Wer das beigelegte Kupferblatt, das den in einer Hütte arbeitenden Sennen „mit allem behörigen Geschirr“ vorstellt, mit meinen Photographien vergleicht, wird finden, dass sich in den letzten zwei Jahrhunderten wenig geändert hat und vielleicht daraus den Schluss ziehen, dass der alpwirtschaftliche Betrieb durch ganze Zeitalter hindurch unverändert fortbestehe. Das wäre eine irrige Ansicht, an der ich zum Teil selber schuld bin, da ich namentlich primitive Einrichtungen darstelle. Es ist ja wahr, die Tradition ist auf keinem Gebiete mächtiger als in der Alpwirtschaft; aber auch sie kennt das Gesetz der Entwicklung, des Fortschrittes, und ich glaube nicht, dass man Scheuchzer's Zeichnungen einfach auf das Mittelalter übertragen kann, wie es Moritz Heyne sogar mit den Skizzen des Zürcher Malers Ludwig Vogel aus dem Anfange des XIX. Jahrhunderts getan hat. Mehr als in vielen Jahrhunderten ist es freilich an manchen Orten in den letzten

Jahrzehnten vorwärts gegangen. Namentlich da, wo Grossbetrieb besteht, ist die ganze Installation der Alphütten oft so modern, wie in den Sennereien des Tales, z. B. in den Alpen der Gemeinde Monthey. Wer die alte einfache Betriebsweise studieren will, muss vor allem die Gegenden aufsuchen, wo noch jeder Familienvater für den Bedarf seiner Familie einige Kühe hält und die Milchprodukte selber bereitet, sogar auf der Alp. Diese ist Eigentum der Gemeinde; jeder Bürger kann sein Vieh hinauftreiben und droben eine Hütte bauen, so dass manchmal ganze Dörfer von Alphüttchen entstehen. Man nennt diese Art der Bewirtschaftung Einzelalpfung; sie hat sich noch in Trois-Torrents, im Lötschental, im Saastal, im Misox, in St. Antonien, zum Teil auch in den Waadtländeralpen erhalten.

Im Wallis begnügt sich auch der genossenschaftliche Betrieb noch häufig mit einer primitiven Einrichtung, die ich „Wandersennerei“ nennen möchte. Im Val de Bagnes gibt es Alpen, auf denen nicht weniger als 30 Hütten zerstreut sind; alle 3 oder 4 Tage wechselt man mit dem Weideplatz auch die Hütte. Auf den Alpen von Isérables und Nendaz, wo es an guten Unterkunftsräumlichkeiten für Menschen und Vieh nicht fehlt, käst man bei gutem Wetter im Freien; die Sennereigerätschaften werden an einem geeigneten Orte aufgestellt, den man nach wenigen Tagen wieder verlässt. So traf ich in der Alp Tortin der Gemeinde Nendaz die Sennerei in der Lichtung eines Lärchenwaldes.

Betrachten wir den Betrieb etwas näher. Die Kühe wurden gerade in den Wald getrieben, als ich ankam; es war abends 6 Uhr, Zeit zum Melken. Das Melkgefäss ist der bekannte Wallisereimer: ein Kübel mit Trag-Öse in verlängerter Daube, Im gleichen Gefäss wird die Milch zum Käsekessel getragen, in den man sie durch den Seihtrichter hineingiesst. In drei Stunden ist das Melkgeschäft beendet. Der Senne legt das Lab in die Milch und lässt sie gerinnen. Die geronnene Milch wird mit Käsekellen und Käsebrecher zerschnitten und zerkleinert, worauf man den Bruch einem starken Feuer aussetzt. Während des Erwärmens rührt der Senne die Masse ohne Unterbruch mit dem Käsebrecher. Bald nach der Entfernung der Feuerbrände hört er mit dem Rühren auf und lässt den Bruch sich setzen. Dann zerteilt er ihn in vier gleiche Teile, die er mit Käsetüchern herausnimmt und in die vier auf der

Käsebank bereit liegenden Formreife bringt. Das auf den frischen Käse gelegte Brett wird mit einem Stein beschwert, um das Käsewasser auszupressen. Der Käse muss, namentlich in den ersten zwei Stunden, häufig gewendet werden, wobei jedesmal das nasse Käsetuch durch ein trockenes ersetzt wird. Die Arbeit des Sennen ist nun beendet; sein Gehülfe, der Zusenne, kommt an die Reihe. Er macht unter dem Kessel ein grosses Feuer, bringt so die Molke rasch zum Sieden und setzt dann bis drei Prozent saure Molken zu. Sofort scheidet sich eine weisse Masse, der Zieger, aus. Er wird mit einer siebartig durchlöcherten Metallkelle abgeschöpft und in eine hohe Kiste mit durchlöcherten Wänden eingefüllt. Hat sich die Masse ein wenig gesetzt, so beschwert man sie mit einem Stein. Die im Kessel zurückbleibende Nachmolke wird mit dem Molkenlöffel oder mit Melkkübeln herausgeschöpft, in einer grossen Stande aufgespeichert und dann den Schweinen verfüttert. Ein Teil der Nachmolke wird zum Auffüllen des Milchessigbehälters verwendet.

Dies in Kürze ein Bild der Fettkäsefabrikation, die im Wallis und Tessin fast ausschliesslich vorkommt. In Graubünden dagegen herrscht Butterbereitung und Magerkäserei vor. Als Beispiel dieser Betriebsart kann uns die Alp Tiarms im Tavetsch dienen. Auf einem Hochplateau stehen nebeneinander drei kleine Holzhütten, in deren Nähe das Vieh gemolken wird. Das Melkgefäss ist der ostschweizerische Eimer; der halbkreisförmige, bewegliche Henkel ist aber hier inwendig befestigt, wie überall im Gotthardgebiet. Der Hirte trägt die Milch in die Milchammer, den hintern Teil der Holzhütte; der vordere dient als Käseküche. In der Milchammer stehen viele flache, hölzerne Satten zur Aufnahme der Milch bereit. Darin lässt man sie 24 Stunden oder noch länger stehen, schöpft dann mit einer scharfkantigen, flachen Holzkelle den Rahm ab, der im mühlsteinförmigen Drehbutterfass sogleich verbuttert wird. Die frische Butter wird in einer Satte geknetet und zu eckigen Ballen geformt. Die abgerahmte Milch wird in den Käsekessel gebracht und erwärmt. Als Lab verwendet man ein Stück getrockneten Kälber- oder Zickleinmagen, das man in einem Säcklein in die Milch hineinhängt. Die Bearbeitung des Bruches ist einfacher als bei der Fettkäsebereitung. Die Käsemasse wird in einen Zylindermantel geschöpft, dessen durchlöcherte Wände mit

einem Käsetuch ausgeschlagen sind. Ohne gepresst zu werden, setzt sich der Quark allmählig und die als Unterlage dienende Satte füllt sich mit der Molke. Unser Magerkäse bekommt die Form eines ziemlich hohen Zylinders. Die im Kessel zurückgebliebene magere Käsemilch wird gemeinsam mit der Buttermilch gekocht und durch saure Molken zur Ausscheidung des Ziegers gebracht. Diesen schöpft man mit dem Ziegerlöffel in ein Tuch und hängt ihn zum Abtropfen auf.

Sehr einfach ist das Verfahren bei der Herstellung ganz kleiner Käse (Hauskäse, *tomme*, *formagin*). Man lässt die Milch in einer Pfanne oder in einem Kesselchen gerinnen, rührt sie ein wenig mit der Hand oder mit einem Stäbchen und bringt dann den Quark in einen Napf, wo er abtropft. Im Lötschental wird der kleine Käse in einem Formreifehen geformt; sonst gebraucht man im Wallis allgemein ein aus einem Stück gedrechseltes, tellerförmiges Formgefäss, mit dem manchmal eine schüsselförmige Unterlage fest verbunden ist. In Monte Astano (Sotto Cenere) füllt man den Quark in eine blecherne, etwa vier Dezimeter lange Röhre von ovalem Querschnitt, mit durchlöchernten Wänden; ist die Masse abgetropft, so wird sie auf einen Tisch herausgeschleudert und quer in kleine Stücke zerschnitten, die als *formagin* in den Handel kommen.

Die Kleinmolkerei ist die älteste und einfachste Betriebsart; sie geht jedoch immer mehr zurück und schliesslich wird ihr nur noch die Verwertung der Ziegenmilch übrig bleiben. Auf der Alp und jetzt auch im Tale ist an Stelle des Einzelbetriebes der Genossenschaftsbetrieb getreten: im Wallis hat fast jedes Dorf seine Sennerei, die während des Winters die Milch eines Kreises sammelt und verarbeitet. Die Dorfsennerei gebraucht blecherne Gefässe statt der aus Dauben gefügten, hölzernen; sie ist mit den modernsten Geräten ausgerüstet, überhaupt in allem besser eingerichtet und ermöglicht so ein sorgfältigeres Verfahren bei der Herstellung der Milchprodukte. Von den Dorfsennereien geht der Fortschritt in der Käseertechnik aus; die Alpen mit Grossbetrieb folgen langsam nach; unberührt vom Fortschritt bleibt der Kleinbetrieb: dies wird uns im besondern die Geschichte des Butterfasses und der Käseformen zeigen.

Das Butterfass.

Ueber die Geschichte des Butterfasses besteht eine erschöpfende, kulturgeschichtliche Studie von BENNO MARTINY, Kirne

und Girbe, Berlin 1895, aus der folgende Angaben uns hier interessieren mögen. Das älteste Butterungsgerät der mongolischen und semitischen Völker ist der mit wenig Änderungen heute noch gebräuchliche Fellschlauch; Martiny gebraucht dafür die arabische Bezeichnung *Girbe*. Das älteste Butterungsgerät der arischen Völker muss ein Rühr- oder Quirlgerät gewesen sein, von den Germanen *Kirne* genannt (etym. verwandt mit Quirl), welcher Name später auf das Stossbutterfass übertragen wurde. Die primitivste Art des Butterns haben wir uns also für die europäischen Völker ähnlich vorzustellen wie die primitive Käseerei: man rührte die Milch, resp. den Rahm mit der Hand, später mit der Rührkeule in einem Topf oder in einem Napf. Bei der Vergrößerung des Buttertöpfes trat an Stelle des Rührens die auf- und abgehende Bewegung eines Stabes mit durchlöcherter Scheibe am untern Ende; mit dem Aufblühen der Böttcherkunst wurde das zerbrechliche Tongefäss allmählig durch das aus hölzernen Dauben gebundene Butterfass verdrängt: das ist das Stossbutterfass, das eigentliche Butterfass des Mittelalters, das sich aber in der Kleinmolkerei bis auf den heutigen Tag erhalten hat. Die Auf- und Abbewegung des Kolbens ist äusserst mühsam; für den Grossbetrieb konnte das Stossbutterfass trotz der Verbindung mit einem Hebelwerk nicht genügen: es wurde das Roll- oder Drehbutterfass erfunden. Das Wesen dieses Butterfasses besteht darin, dass man vermittelt einer Kurbel ein Fass herumdreht, in dem sich der Rahm an quer hingestellten Brettchen schlägt. Verschiedene Systeme sind heute im Gebrauch; die Schweiz hat ihr eigenes, das Mühlsteinbutterfass, das vielleicht ihre selbständige Erfindung ist. Martiny hält es aber auch für möglich, dass das schweizerische, mühlsteinförmige Rollbutterfass eine Umgestaltung des Tonnenbutterfasses sei — Verkürzung der Länge und Ausdehnung der Dicke — eine Umgestaltung, die in der Freigrafschaft Burgund und in den Vogesen vorgenommen, von da nach der Schweiz gewandert sei und sich hier weiter entwickelt habe. Martiny hat im weitern festgestellt, dass das Schweizer Butterfass in der Lombardei und im Vorarlberg Eingang gefunden hat. Zum erstenmal wird die Schweizer *Lire* (vgl. Schw. Id. III, 1370) im Jahre 1705 von Scheuchzer a. a. O. erwähnt: „Ein Ankenkübel oder Liren, darinn der eingeschüttete Nidel durch stätiges umtreiben der Handhebe in Butter verwandelt wird.“ Scheuchzer fand das Drehbutterfass

nur in einigen grössern Hütten vor und auch hier neben dem alten Stossbutterfass. Heutzutage ist das Drehbutterfass allgemein verbreitet; das Stossbutterfass fand ich mit Ausnahme des Kantons Tessin nur in den wenigen Tälern, wo noch Einzelalpung besteht. Im Tessin jedoch herrscht das Stossbutterfass, die *penagia*, immer noch vor, selbst in grössern alpwirtschaftlichen Betrieben; das moderne Drehbutterfass weist sich dort schon durch seinen Namen, *penagia tedesca*, als Import aus der deutschen Schweiz aus. Es bestätigt sich also hier auf Schweizerboden die Schlussfolgerung Martinys: Die Butterbereitung und das Butterfass sind aus dem germanischen Norden nach dem romanischen Süden gewandert. Dass die Käsefabrikation einen andern Weg gegangen, werden uns die Namen der Käseformen lehren.

Die Käseformen.

Die Käseform ist das Gefäss, worin man die frisch gekochte Käsemasse formt, presst und abtropfen lässt. Meine Photographien zeigen eine grosse Verschiedenheit in der Gestalt der Formgefässe; jede Art des Käsereibetriebes hat eben ihre besondern „Model“. Die im schweizerischen Alpengebiet gegenwärtig gebräuchlichen lassen sich in drei Gruppen einteilen:

1. Der zusammenziehbare Formreif.
2. Formgefässe mit durchlöcherten Wänden ohne Boden oder mit durchlöcherter Boden.
3. Das Formtuch oder der Formsack.

Der Reif formt die grossen, runden Käselaibe unserer Alp- und Dorfsennereien. Typus 2 wird gebraucht für Hauskäse, für Magerkäse mittlerer Grösse und namentlich für Zieger. Das Formgefäss ist:

- a) tellerförmig: Wallisernapf für Hauskäse.
- b) rund: Ziegerform des Greyerzerlandes, der Waadtländer Alpen, von Graubünden, hier auch Form für Magerkäse.
- c) viereckig: Ziegerform des Wallis, Form für den Prättigauer Pressenkäse.

In den Tälern am Gotthard besteht die Gewohnheit, den frischen Zieger in einem Tuche aufzuhängen und so abtropfen zu lassen. Typus 3 ist manchmal auch ein eigentlicher Sack. Der älteste, vielleicht schon prähistorische Käsemodel ist wohl der Formnapf, ursprünglich ein ausgehöhlter Klotz, jetzt ein aus einem Stück gedrechseltes, flaches Gefäss, als Form für

Hauskäse immer noch gebraucht; die jüngste Käseform ist wohl der Formreif.

Das charakteristische Gerät der Käsefabrikation ist durchaus nicht etwa der Käsekessel, sondern die Käseform. Erst in ihr wird aus dem Quark das, was die Sprache Käse nennt. So wesentlich, so unerlässlich erschien das Formgefäss, dass *forma* (prov. *fourmo*) und auf einem weitem Gebiete *formaticus* (fr. *fromage*, ital. *formaggio*) zur allgemeinen Bedeutung „Käse“ gelangten. Umgekehrt wird im Wallis die Unterlage der Käseform als Ort aufgefasst, wo man „käst“: **casearia* (Chamoson, Leytron) oder als Mittel zum Käsen: **caseatorium* (Lens). Wir übertreiben also die Wichtigkeit der Käseformen nicht, wenn wir sagen: Die Käseform repräsentiert die Käsefabrikation, wie das Butterfass die Butterfabrikation; die Geschichte der Käseform ist die Geschichte der Käsebereitung. Diese Geschichte ist noch zu schreiben. Über die primitive Käserei der Urgermanen und ihre vollständige Verdrängung durch die gehobene römische Milchwirtschaft handelt MORITZ HEYNE in seinem Buche „Das deutsche Nahrungswesen“, S. 314—323. Ich entnehme diesem Kapitel folgende Tatsachen, die die Grundlage für unsere Schlussfolgerungen bilden.

Der Käse der Urgermanen war nur eine formlose Masse von selbst geronnener oder durch Schütteln zum Gerinnen gebrachter Milch. Erst von den Römern lernten die Germanen die Kunst, durch ein sorgfältigeres Verfahren ein haltbareres Produkt herzustellen, dem sie dann den fremden Namen *Käse* = lat. *caseus* gaben. Den Römern haben sie das Mittel entlehnt, die Milch künstlich gerinnen zu machen, das Lab. Uns aber interessiert hier am meisten, dass den Germanen von der römischen Milchwirtschaft her der Brauch kam, der Käsemasse eine bestimmte Form zu geben, in eigens dazu eingerichteten Gefässen. Die geformten Gebilde waren klein und rund. „Doch versteht sich“, sagt Heyne, S. 317, „dass es solche Formen nicht ausschliesslich gab und dass namentlich in den grösseren Schweizereien und Milchwirtschaften der Gebirge die Käse die stattliche Grösse der heutigen erreichten. Die Käsereien des Hochgebirges, namentlich der Schweizer Alpen scheinen von vornherein auf Grossbetrieb eingerichtet, der natürlich erscheint, wenn man Lage und Ausdehnung der Alpweiden erwägt. Hier müssen in den Anfängen des Mittelalters eigentümliche Veränderungen in der Käsebereitung stattgefunden haben,

die sich auch durch die Grösse der gebrauchten Gefässe und den Umfang der Erzeugnisse darstellen.“ Wenn Heyne schon für das frühe Mittelalter in den Schweizer Alpen den Grossbetrieb als wahrscheinlich erachtet, so darf man wohl auch annehmen, die Schweiz habe den zum Formen grosser Käselaibe nötigen Model, den zusammenziehbaren Formreif, erfunden. Die römischen Schriftsteller kennen bloss den Weiden- oder Binsenkorb und die Schachtel aus Buchsbaumholz; als Formgefässe der Germanen erwähnt Heyne (S. 320) den Käsenapf, das von Weiden geflochtene, von Holz zusammengeschlagene oder von Ton verfertigte Gefäss. Der Formreif muss also erst später erfunden worden sein, und es liegt nahe, die Heimat der Erfindung in dem Lande zu suchen, das zuerst die grossen, runden Käselaibe bereitete, im Lande des Gruyère- und Emmentalerkäses. Die deutschschweizerische Bezeichnung des Formreifes lautet: *järb*; der Anlaut *j* spricht für Entlehnung aus dem Romanischen ¹⁾ und es ist daher sehr wahrscheinlich, dass schwd. *järb* auf rom. **garb*, Name des Formreifes im rom. Oberwallis, zurückgeht ²⁾. Somit erscheint das Land der grössten alpwirtschaftlichen Betriebe, das romanische Wallis, als die wahrscheinliche Heimat des Formreifes, das gleiche Land, das seinen germanischen Nachbarn schon die Form für Hauskäse: *factura* und die Form für Zieger: *fiscella* gegeben hatte. Das Zusammentreffen dieser drei Entlehnungen berechtigt uns wohl zu dem Schluss: das deutschschweizerische Alpengebiet westlich von der Reuss und speziell das Berner Oberland, hat, wenn nicht die Käsebereitung, so doch eine vervollkommnete Herstellungsmethode, dem früh ganz romanisierten Wallis entlehnt. Damit ist für unser Gebiet der allgemeine Satz bestätigt, dass die Käsebereitung im Gegensatz zur Butterfabrikation vom romanischen Süden zum germanischen Norden gedrungen ist.

(Fortsetzung folgt.)

¹⁾ Nach einer freundlichen Mitteilung von Professor Bachmann.

²⁾ Es ist allerdings wohl zu beachten, dass die Entlehnung des Wortes nicht notwendig auch die Entlehnung des Formreifes bedeutet; *garb* hat ja nur den allgemeinen Sinn „Form“ und kann früher, wie so viele Formreifbezeichnungen unserer Zeit, einen primitiveren Käsemodel, ein Formgefäss mit durchlöchernten Wänden bezeichnet haben, vgl. *dzē*, Salvan; *garbël*, Ison; *rifla*, Tavetsch = rundes Formgefäss.