

Die Käserei in der Vehfreude

Jeremias Gotthelf, Lützelflüh 1850

Zweites Kapitel, Naturgeschichte der Käsereien

Einem großen Teile der geehrten Leser wird das Wort Käserei nicht ein ungehörtes sein, aber den vollen Klang desselben in seiner ganzen Bedeutung werden die meisten kaum fassen; eine Erörterung desselben wird daher nicht am unrechten Orte sein.

Vor alten Zeiten, das heißt vor etwas mehr als dreißig Jahren (unsere Zeit, wo man alle Tage was Neues will, um morgen es rein zu vergessen, läuft auf gar raschen Beinen, man wird in einem Tage alt, geschweige in dreißig Jahren) käsete man bloß auf den Alpen den Sommer durch, solange das Vieh zur Weide ging; zog im Herbst der Küher zu Tale und fütterte er bei einem oder einigen großen Bauern seine sechzig bis achtzig Kühe, so machte er wohl auch einige Käslein für den Hausbrauch oder für einen Wirt, der durch recht räßen Käs seinen sauern Steffisburger versüßen wollte. In allen Landesteilen machte man auf den daselbst gelegenen Alpen eine eigentümliche Käseart von Ur-Ur-Ur-Vater her und glaubte diese Käseart durch den Boden und die darauf wachsenden Kräuter bedingt. In den Tälern machte man keine Käse, man glaubte die Grasarten der Täler dazu untauglich; bloß hie und da wurde eine kecke Hausfrau, deren Großmutter eine Küherstochter gewesen, durch die Familienanlage dazu getrieben, oder ein vermessener Bauer tangelte einen zweig für einen ruchlosen Pintenwirt, dem am Leben seiner Gäste wenig gelegen war. Daß man überall käsen, im Siebental Emmentaler Käse machen könne, daß vom Käser so viel abhängt als von der Alp, daran dachte man nicht.

Schon sehr lange wurde Schweizerkäs ausgeführt als eigentlicher Luxusartikel, und als Luxusartikel gilt er im Lande selbst, und ein eigentliches Fest ist es für Herrenkinder zum Beispiel, wenn sie einmal zu Käs kommen, und doch wird im Lande selbst der mindere Käs gegessen, der beste ausgeführt. Der gute Käs von Oberländer, Emmentaler, ja Greyerzer Alpen, welcher nach Rußland und Deutschland ausgeführt wird, heißt Emmentaler Käs. Fordert man in Deutschland Käs, so fragen die gnädigen Herren Kellner zumeist, ob man Emmentaler oder nur Schweizerkäs wolle? Wahrscheinlich waren es Emmentaler Handelshäuser, welche dieses Fabrikat zuerst auf den Markt brachten und es daher auch taufte. Dagegen heißt aller gute Käs, welcher nach Frankreich geht, Greyerzer, komme er woher er wolle, und wahrscheinlich aus dem gleichen Grunde.

Zu Ende des verflossenen Jahrhunderts und im Anfang des gegenwärtigen fand eine große Revolution in der Landwirtschaft statt. Bis dorthin weidete man viel im Feld auf der Brache, in Wald und Weide, zog Rinder und Pferde auf, handelte stark, besonders mit den Letztern, nach allen Weltgegenden. Da ward das sogenannte Kunstgras erfunden, das heißt Klee, Esparsette, Luzerne kamen ins Land, die Stallfütterung ward möglich, die Brachwirtschaft hörte auf, die Wälder wurden geschlossen, die Weiden urbar gemacht und Kartoffeln massenhaft gepflanzt, nicht bloß so gleichsam zum Dessert. Sobald das Vieh im Stalle war, gab es Dünger, dicken und dünnen, fleißig und verständig ward er angewandt, die Felder trugen alle Jahre mehr ab. Das urbare Land erweiterte sich auch in dem Maße, als man mehr Dünger hatte, ebenso mehrte sich der Viehstand und namentlich die Kühe, welche Nutzung gewährten, während mit den verminderten Weiden die Zucht und namentlich die Pferdezucht abnahm. Mit den Kühen mehrte sich die Milch, denn es greift alles ineinander und eines entsteht aus dem Andern auf gar seltsame Weise und oft so fein, daß das menschliche Auge die Fäden nicht einmal sieht, viel feiner als Kühe und Milch. Man butterte auf Leib und Leben; aber die Butter wurde damals nicht wie jetzt nach Holland ausgeführt, eingesalzen als Schiffsanken gebraucht. Wie wenig die Butter galt, bezeugt der Vers an einem Türli: »O Mensch, fass in Gedanken, drei

Batzen gilt ds Pfund Anken!« Man hatte Milch bis über die Ohren, manches Weib ertrank fast darin, manches Weib schüttete so viel ins Mistloch, daß wenn es sie im Fegefeuer hätte, es manches Jahr seinen Durst ziemlich löschen könnte. Händel wie damals von Michelstag bis Fastnacht, wo die anständigern Schweine aus bessern Häusern fast von lauter Nidle (Sahne) lebten, werden sie kaum mehr kriegen, solange das Pfund Anken mehr als drei Batzen gilt.

Nun hat der liebe Gott dem Menschen einen Verstand gegeben, welcher in jeder Not, sei es in einer des Mangels oder des Überflusses, eine Abhülfe sucht wie eine Maus in der Falle ein Loch zum Entrinnen. Man kam auf den Gedanken, ob die Milch von Kühen, welche mit Gras in Ställen gefüttert würden, nicht ebenso gut zum Käsen taugte als die Milch von Kühen, welche auf Alpen zur Weide gingen. Da Gedanken unsichtbar sind, so kann man nicht sagen, wem er zuerst kam. Es ist übrigens ein Wunderbares mit den Gedanken und der Ausdruck »Es kam mir ein Gedanke« herrlich. Es ist mit den Gedanken wie mit den Winden: wer kann mir sagen, woher sie kommen und wohin sie gehen?

Oberst Rudolf von Effinger von Wildegg, Bauer, Soldat, Aristokrat, Oberamtmann, Ratsherr, schön und stark von Gesicht und Gestalt, in Gesetzen und Theorien nicht sonderlich bewandert, aber praktisch durch und durch, kurz ein Berner vom reinsten Korn, errichtete die erste Käserei zu Kiesen, wo er Gutsbesitzer und auch Oberamtmann war, und die zweite zu Wangen, wohin er als Oberamtmann versetzt wurde; Käsereien waren ihm Herzenssache. Dies geschah im Anfange der zwanziger Jahre. Wie üblich im Bernbiet, wo man ehemals nicht auf jede neue Rarheit versessen war, betrachtete man anfangs die Sache mit großem Mißtrauen, es fand sich wenig Nachahmung. Mit gerümpften Nasen ging man um die in Käsereien gemachten Käse herum und tat, als ob man ihren Geruch kaum ertragen möge. Die Händler gaben zu, daß die Dinger aussähen wie Käs, seien aber doch nicht Käs, könnten nicht in den eigentlichen Handel gebracht werden, wolle man nicht Ruf und Kredit der Emmentaler Käse gefährden in alle Ewigkeit hinaus; sie seien höchstens gut für Buchiberger, deren Häse an siebenjähriger Ankenmilch erhärtet seien, oder für Zürbieter, die ihren Wein überstanden und ihr Leben bis in die Zwanzigerjahre gebracht.

Indessen, die Käshändler sind sozusagen auch Menschen und dazu eben nicht dumm. Sie meinten nicht, daß man das, was man aushöhne, als könnte man Misthaufen und Jauchelöcher vergiften damit, ja selbst junge Zürcher unter zwanzig Jahren, ganz von der Hand weisen müsse, wenn irgendwie Vorteil daraus zu ziehen sei. Sie bohrten hier und da mit ihren Instrumenten einen der Käse vorsichtig an, betrachteten, ob er Löcher hätte, kosteten unter schrecklichen Gebärden ein kleines Stücklein, spuckten es dann klawerweit vom Leibe, liefen eilends zum nächsten Brunnen, um das Leben zu retten, und überließen den Käsbauern die Mühe, den Zapfen sorgfältig wieder ins Loch zu schieben. Um die Käse zu probieren, bohrt man nämlich einen Zapfen heraus, an demselben sieht man Farbe und Löcher, die Spitze haut man ab und versucht den Geschmack, den Rest stößt man wieder ins Loch, so daß der Käs wieder ganz wird. Die Käsehändler haben ihre eigenen Bohrer und bohren, wo sie wollen, denn sie kennen den Kniff gar zu gut, in magern Käse Löcher zu bohren, sie dann mit Zapfen von fettem Käse auszufüllen, beim Verkauf dann mit kundiger Hand die fetten Zapfen aus den magern Käsen zu ziehen und sie auf diese Weise für fett zu verkaufen, wie es von den mit Käs im Lande Herumhausierenden oft zu geschehen pflegt. Hier und da nahmen sie fast wie um Gottes willen und um schlechten Preis einzelne Käse ab, etwas wurde mit Angst und Not Wirten im Lande abgesetzt, den Rest konnte man selbst essen.

Die Käshändler machten nach und nach die Erfahrung, daß auch die feinsten Berliner und Petersburger Nasen den Unterschied zwischen Alpen- und Talkäs nicht merkten, daß der Käseikäs ohne Kreditschwächung prächtig ins Ausland zu gebrauchen sei. Sie ließen es sich nicht merken, taten spröde, rümpften die Nase über solchen Käs wie siebenzehnjährige Mädchen über einen siebenzigjährigen hagern Hagestolz, aber sie taten doch immer mehr dr Gottswillen, das heißt sie kauften immer mehr solchen Käs so wohlfeil als möglich und suchten unter der Hand für die

vermehrte Produktion größern, erweiterten Absatz. Ihre Reisenden besuchten nicht mehr bloß die großen Hauptstädte und in denselben die berühmtesten Gasthöfe und Restaurationen, wo nichts zu haben ist als Austern, Champagner und Emmentaler, sondern sie hielten sich zuweilen auch in geringern Städten und Städtchen auf, in Darmstadt zum Beispiel, in Magdeburg, in Nürnberg und Leipzig, und verschmähten Wirtshäuser und Speisewirtschaften zweiten und selbst dritten Ranges nicht. Die Wirte legten sich Emmentaler als Luxusartikel bei, wie bei uns Wirtinnen Sofa und Spiegel, und lockten damit Gäste, wie man die Krebse zieht mit Rinderleber.

Nun sind die Bauern in ihren Lieblingsfächern: Kühen, Kälbern, Pferden, Land und Geld, eben auch nicht dumm. Sie merkten, daß die Käse mehr und mehr zogen, die Spycher der Händler immer wieder leer wurden, wie viel dieselben auch kauften. Sie schlugen nach und nach mit dem Preise auf, die Händler fuhren darob aus der Haut; aber die Bauern hatten so was schon mehr erlebt, blieben kaltblütig. Als die Händler das sahen, fuhren sie sachte wieder in die Haut, zahlten so wenig als möglich, kauften, so viel sie konnten, schärften aber allerwärts ein, ja den Preis nicht zu sagen, um den sie gekauft; wenn es nicht sie, und wenn es ihnen nicht um ein andermal zu tun gewesen, sie hätten nicht so gekauft, sie verspielten das eigene Geld. Nach und nach kam immer größerer Vorteil in die Käsereien; desselben freuten sich die, welche solche hatten, das merkten aber auch die, welche keine hatten. Nun gab es in den Dreißigerjahren trockene Jahre; groß ward manchmal der Futtermangel, der Preis des Kubikklafters Heu erreichte zuweilen die Höhe von zwanzig bis fünfundzwanzig Kronen oder fünfzig Schweizerfranken, ja der Zentner Tannkries wurde um fünfunddreißig Batzen verkauft (muß ein strub Fressen sein, selbst für Kühe). Da zwang die Not, alle Kunst dem Grasbau zuzuwenden. Im Emmental namentlich wurde da erst recht heimisch die Esparsette, ja auch der Klee ward zu bauen angefangen, wo man früher gar nicht glaubte, daß er gedeihen könne. Von 1838 an war das Wetter dem Gras günstig, Überfluß an Futter erzeugte auch Vermehrung des Viehstandes. Von da an mehrten sich die Käsereien stündlich, hätten wir bald gesagt, sie schossen aus dem Boden herauf fast über Nacht wie die Pilze, trotz den großen Schwierigkeiten, mit denen sie zu kämpfen hatten.

Die Schwierigkeiten kamen, wie alles Übel, mehr von innen als von außen, zeigten sich aber äußerlich in allen möglichen Gestalten. Bekanntlich ist beim Käsen die Hauptsache die Milch, ohne Milch ist's ausgekäset, und um Milch zu bekommen, sind Kühe die Hauptsache. Nun rechnet man für einen Zentner Käs zwölf Zentner oder drei Säume Milch und durchschnittlich von einer Kuh täglich einundeinviertel Pfund Käs, so daß man also von hundert Kühen täglich einen Käs machen kann, welcher hundertfünfundzwanzig Pfund schwer ist. Man macht am liebsten schwere Käse von hundertundfünfzig bis zweihundert Pfund, ja man macht sie bis auf zweihundertfünfzig Pfund. Sie haben zwar ihre Nachteile; mißrät ein Käs von zwei Zentner, so geht ein kleines Kapital verloren. Und da er anfangs täglich, später seltener vom Gestell gehoben, mit Salz eingerieben und wieder hingestellt werden muß, so ist das eine Pflicht für einen einzelnen Mann, diese Käse mit Leichtigkeit und Sorgfalt, daß sie auch nicht im Mindesten verletzt werden, hin- und herzuheben. So für einen zarten Kaffeejunker von Mainz oder von Köln am Rhein oder von Murten am Murtensee hätte so was eine Nase. Indessen, und das ist die Hauptsache, werden sie am teuersten bezahlt, nicht weil man sie für die besten hält, sondern weil in gewisser Herren Länder der Eintrittzoll nicht per Pfund, sondern per Stück berechnet wird. Die gehörige Anzahl Kühe in einem nicht zu großen Reviere zusammenzubringen, so daß die Milch nicht zu weit getragen werden muß, im Sommer nicht von der Hitze leidet, jedenfalls höchstens eine halbe Stunde, hält so schwer nicht. Hundert und hundertzwanzig Kühe finden sich leicht in gehöriger Nähe. Auch der Ort zum Käsen findet sich leicht. Sehr gern gibt ein Bauer ein altes Haus oder ein Ofenhaus dazu her und scheinbar wohlfeil. Je näher er die Käserei hat, desto lieber ist es ihm. Er muß die Milch nicht so weit tragen, es heißt, die Schweine würden fett bloß vom Riechen der Käsmilch, und dumm müßte der Käser oder Senn sein, wenn er nicht riechen würde, wann die Bäuerin Kaffee macht, und merken, ob sie gerne Nidle dazu

hätte und ein Stücklein guten Zieger, oder nicht. Und findet sich kein solches Haus, so findet sich Platz genug, um eine Käserei abzustellen, und Geld, eine zu bauen. Es ist noch nie erhört worden, wie es so oft bei Schulhäusern der Fall ist, daß aus Mangel an Platz oder Geld die Errichtung einer Käserei unterblieben wäre. Man sieht solche Käsereigebäude, die Herrenstöcken gleichen, deren Bau mehrere tausend Gulden gekostet hat, und kein Mensch beklagte sich über den teuren Bau und die Mühe, welche er verursachte, an solchen Orten, wo man vorgab, aus Armut kein Schulhaus bauen zu können.

Hat man Haus und Milch, bedarf man auch jemand, welcher aus der Milch den Käs macht, einen Käser oder Senn, wie man zu sagen pflegt. Dies ist die Hauptperson, denn von diesem hängt der Käs ab. Ein schlechter Senn kann eine ganze Sommernutzung von hundert Kühen vielleicht im Wert von fünf- bis sechstausend Gulden fast wertlos machen, und was noch mehr ist, den Kredit einer Käserei auf Jahre hinaus zerstören. Leute, welche sich für Sennen ausgaben, fand man immer, denn besserer Verdienst ist selten im Lande. So ein Senn verdient während ungefähr sieben Monaten hundertvierzig bis hundertsechzig, ja zwei- bis dreihundert Gulden nebst freier Station, Nidle, Butter, Zieger usw., so viel er mag, daß die meisten, wenn sie Liebhaber von solchen Sachen sind, gegen Herbst so fett wie Dächse werden oder wie die Bären, ehe sie an den Tatzen zu saugen anfangen, wozu er die fünf übrigen Monate des Jahres befähigt und berechtigt ist; da nimmt ihn die Käsereigesellschaft nicht in Anspruch, er ist frei, kann machen, was er will, es sei denn, daß Winterkäse gemacht werden, was aber selten ist und besonders bezahlt wird. Es finden sich daher Leute genug, welche sagen, sie könnten das Käsen: Küherssöhne, Küherknechte, nach und nach auch Hüttenknechte, das heißt Knechte der Sennen in den Käshütten. Es legt sich nämlich so ein Senn zumeist einen Knecht zu, welcher ihm bei dem Reinigen der Geschirre, beim Salzen und Käsen zur Hand sein muß. Diese avancieren begreiflich auch gerne zur Meisterschaft wegen der Ehre und dem Gelde. Ob dann aber auch alle, welche es sagen, es wirklich auch können, ist eine andere Frage, welche bloß durch das Probieren zu lösen ist.

Die Schwierigkeiten liegen also nicht in äußerlichen Dingen, nicht im Mangel des Stoffes oder des Personals, die Schwierigkeiten liegen im Inwendigen. Sie liegen erstlich im gegenseitigem Mißtrauen. Jeder fürchtet, vom Andern betrogen zu werden, wahrscheinlich weil so Viele denken: was man machen könne, ohne daß es an Tag käme, dem habe niemand viel nachzufragen, sei also auch mehr oder weniger erlaubt. Ich mache, was ich kann, machs auch, denken wohl die Schlawern. Den Andern ists aber doch nicht recht wohl bei der Sache, sie fühlen wohl, daß sie bei diesem Grundsatz den Kürzeren ziehen müssen; denn da kann auf alle mögliche Weise mit der Milch betrogen werden, und zwar so, daß entweder der Käs ganz verdorben oder aber desto magerer, also desto schlechter wird. Das Erste geschieht, wenn man ungesunde Milch, Milch von ungesunden Eutern, ungesunden Kühen oder auch Käsmilch zur guten schüttet, das Zweite, wenn man in die frischgemolkene Milch, welche alsobald von der Kuh weg in die Käserei zu tragen ist, Wasser oder ältere Milch schüttet, von welcher man die Nidle weggenommen hat. Das Erstere zeigt sich bald und läßt, wenn man ernstlich will, sich ausmitteln, von wem der Schaden kommt. Das Letztere ist viel schwerer zu entdecken, auch jetzt, wo man Milchproben hat wie Weinproben. Da sie bloß anzeigen, ob die Milch fetter oder magerer ist, die Kühe aber gar verschiedene Milch geben, bessere und schlechtere, so zeigen sie die Verfälschungen doch nicht mit Sicherheit an; es kann einer lange sein Wasser teuer verkaufen, wenn man ihm nicht auf andere Weise über seine Schliche zu kommen weiß.

Allen diesen Fatalitäten soll nun ein Reglement vorbeugen, welches die Gesellschaft sich selbst gibt. Jeder Anteilhaber wird zum Gesetzgeber, und jeder sucht nun das Gesetz so einzurichten, daß er ein Loch zum Entschlüpfen für sich behält, während er damit alle Andern beschränken oder fangen, den Donners Schelmen das Betrügen verleiden will. Das Ding ist nun ein schweres Kunststück, und wir glauben nicht, daß es irgendwo gelungen ist, daß eine Käserei zu finden ist, wo

es von A bis Z lauter und redlich zugeht wegen Gesetz und Reglement. Und weiß auch manchmal der Bauer nicht um die Schelmerei, so kennt sie doch die Frau, und treibt sie die Frau nicht, so treibt sie der Melker, der mit irgend einer Frau unter der Decke steckt, oder manchmal aus ganz einfachem Hochmut, um von der gleichen Zahl Kühen mehr Milch zu liefern als ein anderer Melker. Ja, so ein Reglement zu machen, welches ein wahrer Trost ist für die Einfältigern und Mindern und ein Zaum für die Mächtigen und Schlauern, selb hat eine Nase; auch für ein solches wäre der Niggel (Gesetzfabrikant) zu kurz, denn ein Gesetz ohne Loch kann der eben nicht machen.

Die zweite große Schwierigkeit bietet der Senn dar. So, wie man Milch genug kriegt, aber nicht immer die beste, so kriegt man wohl immer einen Senn, aber was für einen! Auch hier macht nicht die Kunst die Hauptsache, sondern die Ehrlichkeit. Die Kunst ist zwar nicht unbedeutend. Der Senn muß sich auf die Milch verstehen, muß in seinen Armen den Thermometer haben, welcher ihm unmittelbar die rechten Wärmepunkte angibt für die verschiedenen Verrichtungen; alles muß er mit der größten Pünktlichkeit, nichts obenhin verrichten, muß im Geschirr die größte Reinlichkeit bewahren, muß der Besorgung der gemachten Käse mit großem Fleiße obliegen, darf der Mühe des Salzens und Kehrens der Käse sich nicht leichtfertig überheben. Aber da kann man Vorsicht anwenden bei der Auswahl, Aufsicht üben im Verlauf des Sommers, aber bei der Ehrlichkeit? Nach dem schönen Grundsatz: Dem Ochsen, der da drischt, sollst du das Maul nicht verbinden! darf der Senn und auch sein Knecht vom gelieferten Stoffe für ihre Personen brauchen, was sie mögen, aber mehr nicht. Verschleipfen sollen sie nicht, weder aus Liebe noch ums Geld, weder kaufs- noch tauschweise. Nun hat der Senn nicht bloß alle gelieferte Milch in seinem Verschluß, sondern es ist auch ein bedeutender täglicher Handel in einer Käsehütte. Da jeder Anteilhaber sich verpflichtet, alle Milch über seinen Hausbedarf in die Käserei zu geben, so würden die, welche keine Kühe haben, besonders die Armen, um alle Milch kommen. Diese können nun ihre Milch in den Käsereien holen. Freilich geht es da nicht bloß spitzer zu mit Messen als ehemals, wo so eine Bäuerin, welche in der Milch flotschete wie Enten in einem Weiher, keinen Unterschied machte zwischen einer Maß und einem Kessel, sondern das gegenwärtige Milchmaß enthält bloß vier Pfund Milch statt wie ehemals fünf. Man verkauft an einigen Orten auch Käsmilch, das heißt die Flüssigkeit, welche übrig bleibt, wenn der Käse gemacht ist, wenn die Anteilhaber nicht alle heimnehmen oder die Gesellschaft nicht eigene Schweine hat, welche sie mit der übrig bleibenden Käsmilch mästet. Es wird an einigen Orten auch Nidle verkauft. An allen Orten wird gebuttert, die gemachte Butter heißt Vorbruchanken. Es schließt sich nicht alle Fettigkeit im Kessel dem Käse an: erneuertes Wärmen bringt den Rest obenauf; sie wird abgenommen, man läßt sie vertropfen, gießt dann gute Nidle dazu und buttert die Mischung zusammen, bis man ihr Butter sagen kann, ist aber doch nicht recht. Sie wird akkordweise Händlern geliefert und geht pfundweise weg. Es ist also in einer Hütte nicht bloß ein täglicher, sondern fast ein stündlicher Handel, welcher dem Senn durch die Hand geht und der unmöglich beaufsichtigt werden kann, man mag es anstellen, wie man will. Und wenn man alles getan zu haben glaubt, was Menschen möglich war, so ersinnen der Senn neue Kniffe und lacht seine Bauern, welche sich klug dünkten und waren es doch nicht, weidlich aus. Sie stecken zum Beispiel Bleikügelchen in die Stricke der Wage, welche die Schale mit den Gewichten hält, schreiben weniger auf, als geliefert wird usw. usw. Steckt der Senn mit Kassier oder Sekretär unter der Decke oder gar mit dem Hüttenmeister, so ist vollends nichts zu machen.

Es zeigte sich endlich eine ganz eigene Schwierigkeit: eine fast durchgängige Opposition der Weiber gegen die Käsereien, welche allerdings großen Einfluß auf das Haus haben und die Betreibung des ganzen Milchgeschäftes durchaus verändern. Die Milch war bis dahin durchgängig unter der Obergewalt des Weibes gestanden. Das Weib führte Milch- und Butterhandel, wenn nicht zufällig der Mann so ein Märitmannli war, welches sein Körbchen gerne regelmäßig nach Bern oder Langenthal trug und das erlaubte Schöpplein sich selbst zu Gemüte führte. Das Weib nahm das Geld ein und händigte dem Manne ein, was ihm gut schien. Wenn ihm hier und dort ein Kreuzer durch die Finger

schlüpfte, so brauchte es denselben nicht immer dem Manne zu bekennen, und einem Weibe aufzupassen ist noch etwas ganz anderes als einem Senn. Es konnte einen Kaffee machen und ihn trinken mit goldgelber Nidle, wie kaum ein König sie hat, es brauchte der Mann es nicht allemal zu wissen; und wenn er auch an allen Kacheln und Schüsseln roch und griff, um zu wissen, ob in seiner Abwesenheit ein Kaffee gemacht worden sei oder nicht, so wars doch leicht, ihm schlaue genug zu sein, daß weder ein Kacheli nach Kaffee roch oder noch warm war. Es konnte einer armen Frau helfen in der Not, brauchte nicht genau zu zählen oder zu messen. Und wäre auch dies nicht gewesen, so war es doch immerhin eine Freude, im Milchkeller zu stehen, Milchkacheln ringsum ein oder zwei Dutzend, bedeckt mit fingerdicker Nidle, geduldig auf die Bäuerin harrend, bis sie käme, den weichen, appetitlichen Pelz ihnen abzustreifen. So eine reiche Milchbäuerin hatte was zu bedeuten und Grund zu bedeutendem Selbstbewußtsein. Käsereien ändern dieses ganze Verhältnis durchaus. Die Bäuerin erhält nur das Nötigste für den Haushalt, die Milch wandert geradenwegs in die Käserei, leer bleibt der Keller und leer die Hand der Bäuerin, welche nun nichts mehr zu verkaufen hat. Das Geld kommt in einem oder zwei sogenannten Stößen dem Manne zu, der erste Stoß gewöhnlich bei der Ablieferung, der letzte im März oder Mai, auch im März die ganze Summe auf einmal, also massenweise, was früher batzenweise einging und ebenso wieder ausging. Der Vorteil ist ersichtlich, aber bitter übel trugen es anfangs die Weiber. Abbruch an der Herrschaft geht allenthalben übel. In bitterer Milchnot schmachtete manche Haushaltung und ebenfalls in bitterer Geldnot, und schmachtete nach dem ersten Stoße wie die Israeliten nach dem ersten Regen, nachdem es drei Jahre nicht geregnet hatte.

Trotz allen diesen Schwierigkeiten mehrten sich die Käsereien rasch, und wieviele dato bestehen, steht sicherlich in den Tabellen des Direktors des Innern, aber ob es jemand weiß, das ist deswegen doch die Frage. Was das Merkwürdigste ist: je mehr Käse man machte, desto höher stiegen sie im Preise, desto rascher gingen sie ab. Der Zentner stand durchschnittlich auf fünfundzwanzig Gulden, die Maß Milch zahlt sich, die Käsmilch nicht gerechnet, über fünf Kreuzer; eine Käserei, das Hüttengeld, das heißt das Geld vom täglichen Handel eingerechnet, kann bis auf achttausend Gulden einbringen. Und ob eine oder zwei Millionen Gulden jährlich durch den Käs ins Land gebracht werden, weiß vielleicht das Handelsministerium. Es ist jedenfalls der bedeutendste Ausfuhrartikel des Kantons Bern in diesem Augenblick und ein Beweis, daß mit gesteigerter Produktion der Fleiß im Absatz sich steigert, die Preise des Produkts sich erhalten können. Einstweilen ist ein Käsgeschäft eins der besten, darum schießen alle Jahre neue Käsehändler auf, und wer nicht zu durstig dabei wird, kann reich werden. Aber es ist Geld nötig dazu, denn aufs Geld warten die Bauern nicht gerne. Geld scheint diesen Händlern aber auch nicht zu fehlen. Es soll welche geben, welche jeden Herbst zehntausend Zentner kaufen, tut die Kleinigkeit von zweihundertfünfzigtausend Gulden. Wird aber auch viel renommirt dabei; Großköpfe reden von fünftausend Zentner und verkehren nicht zweitausend.

Ob noch jetzt ein Unterschied besteht zwischen Alpen- und Talkäs, ist so genau nicht bekannt, wenigstens spricht man bloß davon: die Käse in den sogenannten Dörfern, das heißt im flachen großen Aartale, wo meist Kunstgras gefüttert wird, seien nicht so gut als die aus den Käsereien mehr den Bergen zu, wo der größte Teil der Fütterung Naturgras ist. Jedenfalls wird kaum ein Moskowitz den Unterschied merken und prächtig an seinem Emmentaler leben, komme er nun von den Siebentaler Bergen oder aus einem Lehmloch oder gar vom Schüpfenmoos.