Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 39

Artikel: Kästeielet im Justistal
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-647832

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: 18.07.2025

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

Kästeilet

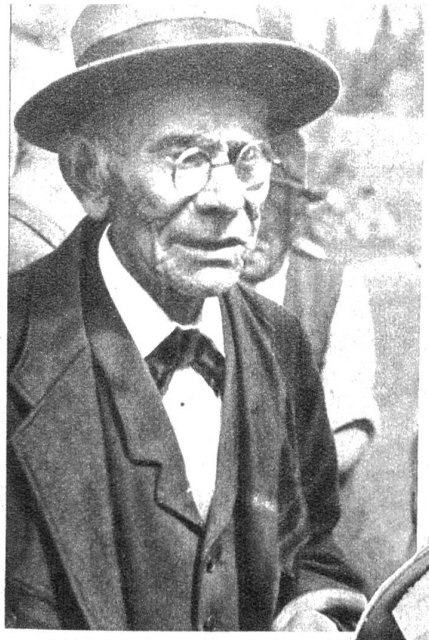
im Justistal

Laib um Laib wird aus der dunklen Hütte ans Tageslicht gebracht

Unten: Die stolze Leitkuh, geschmückt mit einem Tannenbäumchen, Bändern und Blumen, eröffnet den Zug für die Alpabfahrt (Ter. Kdo. 11, 4731)

Hochnebel bedeckt den Himmel. Die Luft ist kühl. In weniger als anderthalb Stunden habe ich die Hütten des Speicherberges im Justistal erreicht. Fröhliches Lachen ertönt um die Hütten. Eine ganze Wagenburg ist um sie aufgebaut. Die Pferde dampfen und fressen das mitgenommene Futter. Vier Hütten, vier Speicher stehen hier, und vor jedem sind auf starken Bohlen Bänke errichtet, auf die man die Käselaibe aufgeschichtet hat. Die Laibe haben ein Gewicht zwischen 20 und 40 Pfund. Und noch sind die Speicher nicht leer, noch rollen die Käseräder durch die Kette bedächtiger Hände, sie kommen aus dem dunklen Innern der Hütte ans Tageslicht, ein Händepaar reicht mit einer unnachahmlichen Drehbewegung dem andern Laib um Laib, Rad um Rad, bis alle Speicher geleert sind, alle Käse unter freiem Himmel ruhen. Ewig möchte man zuschauen, mit welcher Ruhe und verborgenen Ehrfurcht die Hände um die Laibe greifen, und wie diese Hände einen kurzen Augenblick das Gewicht und die Güte, das Alter des Käses zu prüfen scheinen, ehe sie ihn weitergeben, wie sie ohne Hast arbeiten, jedem ankommenden Laib, von gütigen Augen begleitet, sich entgegenstrecken und ihn andächtig, bald mit sichtlicher Freude ergreifen, wie man in frommer Scheu und mit dankbarem Lächeln einen Laib Brot ergreift, und wie sie ihn dann zögernd, wägend, streichelnd fast, weitergeben, diese harten Hände! Und ewig möchte man diese Haltung sehen, ja, selber haben: diese ruhevolle Fröhlichkeit, vermischt mit schweigendem Ernst, diese Andacht und Innerlichkeit, dieses Tun ohne Hast, dieses Tun mit Religion . . .

Nachdem die Geschäfte abgeschlossen sind, finden sich die vielen Besucher zu einem gemütlichen Höck, und dabei darf der Töchterchor mit seinen Liedern nicht fehlen — Unten rechts: Der Platz bei den Speichern füllt sich allmählich mit viel Menschen – einheimischen und fremden – die mit Wagen oder auch zu Fuss sich zu dem wichtigen Ereignis eingefunden haben (Ter. Kdo. 11, 4729)



Rechts: Die „Flühlauenen-Hütte" im Justistal, eine der vielen Hütten, in denen die schönen Bergkäse entstehen (Beh. bew. 13.9.1943)

Links: Der alte Vater Santschi ist mit 81½ Jahren letztes Jahr beim Käseteilet noch dabei gewesen, denn er ist immer noch Bergvogt. Es war sein 65. Käseteilet. Hoffen wir, dass er auch dieses Jahr noch daran teilnehmen kann

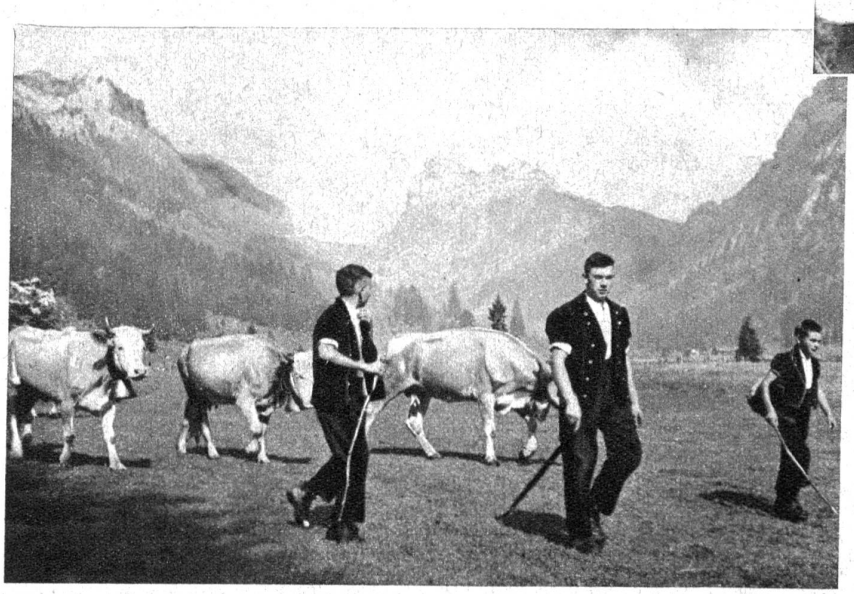
Unten: Nach dem Käse wird noch Butter versteigert. Wer möchte da nicht der glückliche Besitzer werden

Unten: Zwei nette Sigriswiler Meitschi, die in ihrer schmucken Tracht bei einem so wichtigen Ereignis nicht fehlen dürfen

Photos Müller, Burgdorf

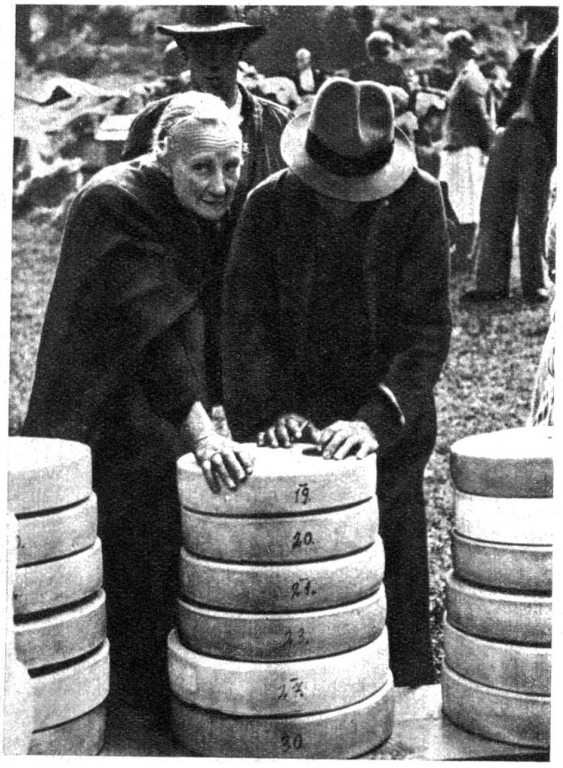
Was nicht mit Vorbereitungen beschäftigt ist, steht herum und begrüsst sich. Alte und junge, Männer und Frauen, stehen in Gruppen zusammen. Kinder rennen zwischen ihnen hin und her, Lachen und Schwatzen kreist um die Speicher, ein Lagerfeuer ist angezündet worden. Der Ringwall der Wagen und Karren umschliesst das bunte Leben.

Die ganze Berggemeinde ist also versammelt. Alle Käse des Sommers sind versammelt und auf Haufen zu fünf bis sieben Stück geschichtet. Ein solcher Käseturm entspricht einem Los, heisst kurzweg Los. Jedes Los ist möglichst gleichartig zusammengesetzt aus älteren, mittleren und jüngeren Laiben, und das Gesamtgewicht jedes Loses soll, wenn immer möglich, gleich sein. Der Meistersenn geht nun mit einem Säckchen, das ebensoviele Brettchen enthält, wie das Senntum Lose hat, den Käsetürmen nach und legt auf jeden in blinder Wahl ein solches Brett-



Links: Die Alpabfahrt hat begonnen. Die Hüterbuben haben oft Mühe, das Vieh von den immer noch grünen Weiden zu trennen (Ter. Kdo. 11, 4725)

Unten: Die Käse werden zu Haufen von 5–7 Stück geschichtet. Einen solchen Käseturm nennt man ein Los. Hier betrachten die neuen Eigentümer kritisch die ihnen zugefallene Ware



chen, auf dem die Anfangsbuchstaben eines Anteilers stehen. Ist diese mit Spannung von der Menge verfolgte Handlung beendet, suchen die Anteiler ihr zufallbestimmtes Los.

Dieser feierliche Akt ist zwar die Haupthandlung des Kästeilets, aber ihm voran gehen andere Rechnungen und Ueberlegungen, die Uneingeweihten niemals klar werden oder die sie, wenn man sie ihnen erklärt, einfach wieder vergessen. Jedenfalls wird der Milchertrag der Kühe jedes Anteilers, der den Sommer über tagtäglich gemessen und aufgeschrieben wird, ins Verhältnis zum Käseertrag gesetzt und der Anteil danach berechnet.

Während also die Anteiler ihr Los behändigen und die Laibe sorgsam auf die mit Emd ausgepolsterten Karren und Wagen oder auch auf die höchst praktischen Traggestelle laden, entstehen unter denjenigen, die wegen halber oder viertels Anteile noch zu markten haben, lebhafte

(Schluss auf Seite 26)

Wie bereite ich gute Pilzgerichte

Morcheln gedünstet: Gut vorbereitete Morcheln werden mit Zwiebeln, Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie sowie etwas feinem Oel zusammen in eine Kasserole gegeben und so 20 Minuten dünsten gelassen. Dann wird mit Mehl überstäubt, noch etwas aufgelöstes Liebigs Fleischextrakt zugegeben und dann nochmals durchgekocht. Zum Schluss wird ein Glas Weisswein drangegeben und dann das Gericht mit gerösteten Brotschnitten serviert.

Champignons: Die Champignons gut waschen, schneiden wir Nierli oder Leber, gut vertropfen lassen. Ein Stück Butter zergehen lassen, feingehackte Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel Mehl beigeben, und gut dämpfen lassen, dann die Champignons dazu, sorgfältig umrühren, ohne Wasser zuzugeben (weil alle Pilze genug Wasser ziehen), nun das Ganze würzen, wenig Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Löffel Weisswein oder Most und so eine halbe Stunde stark kochen lassen. Das Gericht eignet sich vortrefflich zu Risotto, Teigwaren, wie Kartoffeln und Salat oder gekochtem Obst. Es dürfte wohl nicht jeder Hausfrau bekannt sein, dass sich die Champignons als Pastetlifüllung zu Omelette wie als Beigabe zu Braten und Gulasch vortrefflich eignen.

Pilze gebacken: Einige schöne Pilze werden gereinigt, geputzt und in dünne Streifen geschnitten. Nun lässt man geriebene Zwiebeln in Butter hellgelb rösten, mengt dann die Pilze dazu und schüttet zwei Tassen sauren Rahm dazu. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft gewürzt, lässt man die Pilze unter fortwährendem Rühren kurz einkochen, schüttet dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut geriebene Semmel und Sbrinzkäse darüber, träufelt zerlassene Butter darauf und lässt dies im Ofen backen, bis eine schöne, goldgelbe Kruste sich gebildet hat.

Kästeilet (Fortsetzung von Seite 22)

Diskussionen. Der Tauschhandel blüht, die älteste Form von Kauf und Verkauf lebt auf. Indessen haben sich einige Mädchen zusammengeschart und beginnen Lieder zu singen.

Noch gibt es Butter und Zieger zu versteigern. Dieser Zieger ist die geronnene Substanz der Käsemilch, die, ehe sie den Schweinen gefüttert wird, nochmals erwärmt wird, bis eben dieser Zieger aus ihr ausfällt. Diese Versteigerung gibt Anlass zu allerlei Spässen; Ausgelassenheit und Mutwille kommt über das Jungvolk, Fröhlichkeit über die Aelteren. Der Gesang wird stärker, mehrere haben sich der kleinen Schar beigesellt. Oft wird ein Tanz-

Unsere nächsten **Kurse** beginnen im September und Oktober

Handelsschule Rüedy
BERN
Gegründet 1875
Bollwerk 35 Telephon 3 10 30

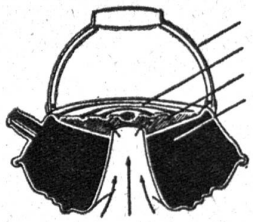
Grösstes und ältestes Institut dieser Art des Kantons. Erstklassige Lehrkräfte. Uebungsbureau. Nachweisbar erfolgreiche Stellenvermittlung.

Annoncen-Akquisiteur

für den Platz Bern wie auch auswärts als ständiger Vertreter für bekannte bernische Familienzeitschrift gesucht. Bewerber mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit belieben Offerten mit Foto einzureichen an **Postfach 826 Bern-Transit.**

Neue Kurse
für Handel, Verwaltung, Verkehr, Sekretariat beginnen am
27. Sept. 27. Okt.
Diplomabschluss. Erfolgreiche Stellenvermittlung
Handels- und Verkehrsschule
BERN, jetzt Schwanengasse 11
Telephon 3 54 49
Erstklassiges Vertrauensinstitut
Gegründet 1907
Diplomierte Handelslehrer
Verlangen Sie Prospekte

25—30 % Gasersparnis



Preis Fr. 19.80

„Bindor" Patent-Wasserdeckel

Er ist praktisch! Weil er sich mit allen vorhandenen Kochgeschirren kombinieren lässt!
Er ist vorteilhaft! Weil kein Extra-Kochgeschirr angeschafft werden muss, das sehr teuer ist!
Er spart Gas! Weil wir zwei Speisen miteinander auf gleicher Flamme kochen können — und zudem noch heisses Wasser erhalten! Stellen wir Binders Patent-Wasserdeckel auf eine Pfanne oder einen Kochtopf, passiert der Dampf den extra geschaffenen Kanal, erhitzt so das Wasser im Wasserdeckel und zugleich mit unverminderter Kraft das daraufgestellte Kochgerät. — Verlangen Sie bitte Prospekt. Preis + Wust

J. Binder, Rigihof, Luzern 2 Fabrikation und Vertrieb chem. und techn. Artikel
Generalvertreter gesucht

Verlangen Sie mit oder ohne Fett im guten Fachgeschäft à Fr. 4.50 und Fr. 8.-

ELROSE-PRÄPARATE
Unterneuhaus
Kanton Schaffhausen

Kaufen Sie das ganze Jahr Schweizerwaren
100 % Schweizerfabrikat

Ihre gute Erfahrung bestätigt es: Nicht irgend ein Gesichtswasser brauchen Sie, sondern das

Elrose
Gurken-Gesichtswasser

Die hervorragende Porenreinigung durch ein
NATURPRODUKT
Sie wissen doch: Reine Haut ist gesunde Haut, ist schöne Haut

BON für eine Probeflasche gegen Einsendung von 80 Cts.
Genaue Adr.: _____

boden unter freiem Himmel errichtet und die Handharmonika spielt auf. Aber nicht immer ist das Wetter zum Tanz verlokkend. Heute gipfelt das Fest im Gesang.

Es ist Mittag geworden. Der letzte Ziegerstock ist versteigert. Die letzten Käse sind in ausgepolsterten Körben und Koffern verstaut. Die Wagen und Karren sind fahrbereit. Der Aufbruch beginnt. Gefährt um Gefährt holpert talabwärts; Frauen und Mädchen und Kinder, was auf den Wagen Platz findet, fährt; andere mit Karren gehen, ebenso die mit jenen vollbeladenen Traggestellen, bei denen sich die Last so glänzend auf Rücken, Kopf und Körper verteilt.

Indes diese Völkerwanderung anhält, haben sich die Hirtenbuben und Sennen zu den Herden begeben. Kaum hat der letzte Wagen den Speicherberg verlassen, so kommt brüllend und läutend die erste Schar daher. Die Leitkuh ist geschmückt mit Blumen und Bändern. Sie scheint um die Alpabfahrt zu wissen, den Weg zu kennen, so wie sie ja auch beim Alpaufzug deutlich verriet, dass sie den Ort der Bestimmung kannte. Und dann folgt, Tannbäumchen mit Bändern zwischen den Hörnern und Blumen im Glockenriemen, Leitkuh um Leitkuh, Herde um Herde, Haupt um Haupt ... ein Muhen und Brüllen kündet jede neue Schar an. Einige Tiere scheinen sich ungern vom Justistal zu trennen. Sie wollen nicht geradeaus, springen vom Weg ab, erhaschen noch ein Maul voll saftigen Grases; aber die Buben treiben vorwärts. Und endlich ist es die letzte Herde vom hintersten Berg, und hinter ihr her folgt noch ein Trupp singender Jungmannschaft. Ich höre ein halb vergessenes Lied wieder, höre den Volkslied gewordenen Kuhreihen zur Abfahrt von der Alp, den Gottlieb Jakob Kuhn gedichtet hat und vernehme nicht ohne Bewegung die Worte:

«Ach wie churze-n-üsi Tage
Ach, wie flieht die schöni Zyt!
Alle Flüehne möcht i 's chlage,
Was mer schwär am Härze lyt.
I u d'Chnabe müesse-n-abe,
Bal vom liebe Bärg i ds Tal;
Un es isch so schön hie obe:
Schöner chuum i ds Chünigs Saal.»

(Aus dem Werke: «Ein Buch vom Thunersee», Verlag «Schweizer Bücherfreunde».)

† Rudolf Stalder, Bern

Am 11. September verstarb nach nur kurzem Krankenlager, der in weiten Kreisen bekannte und beliebte Uniformenfabrikant Rudolf Stalder, ein echter Berner in seiner Art und Gesinnung.

Der Verstorbene wurde am 17. November 1882 in Bern als Sohn des Rudolf und der Bertha geb. Lüdi geboren. Seine Jugend

verbrachte er in der Mutzenstadt, und sein Vater, ein angesehener Schneidermeister, sorgte für eine sorgfältige Erziehung. Der junge Rudolf ergriff den Beruf seines Vaters und machte sich schon früh selbständig. Nach dem Tode seiner Eltern übernahm er das väterliche Geschäft, das heute, dank seiner unermüdlichen Arbeit, in voller Blüte steht.

Im Jahre 1904 schuf er den Grund zu seinem glücklichen Heim, indem er Fräulein Mina Wassmer heiratete, die ihm in der Folge 6 Kinder, 4 Knaben und 2 Mädchen, schenkte, die heute alle noch am Leben sind und sich zur vollen Zufriedenheit ihrer Eltern entwickelt haben. Die äusserst glückliche Ehe führte zu einer sehr harmonischen und innigen Familiengemeinschaft, die sich nicht nur auf die Kinder, sondern auch auf die Schwiegersöhne und Schwiegertöchter und vor allem auch auf die Enkelkinder ausdehnte.

Geschäftliche Sorgen und Schwierigkeiten wurden dem Verstorbenen nicht erspart, doch konnte er sie dank seiner zähen, ausdauernden Arbeit und der treuen Mithilfe seiner Gattin überwinden, und als noch sein zweitältester Sohn ins väterliche Geschäft eintrat, war der dauernde Aufstieg gesichert. Für seine Arbeiter und Arbeiterinnen war Rudolf Stalder stets treu besorgt und brachte ihnen viel Teilnahme auch an ihren privaten Angelegenheiten entgegen. Längere Zeit widmete er seine Arbeitskraft auch seinem Berufsverband, als bernischer Sektions- und Kantonalpräsident, ebenso als Mitglied der Schulkommission der schweiz. Fachschule und der Lehrlingskommission.

In seinen jungen Jahren war der Verstorbene ein begeisterter Soldat und Offizier und hat die Grenzbesetzung 1914—18 im Landwehrbat. 128 mitgemacht. Unter anderem war er damals Platzkommandant eines deutschen Interniertenlagers am Vierwaldstättersee, und von dieser Zeit her sind ihm viele Freunde unter seinen Kameraden und auch bei den Internierten geblieben, die sich später bei ihm Rat holten. Aus dieser Zeit erzählte er immer wieder gerne seinen Kindern, gehörten doch die damaligen Erlebnisse zu seinen schönsten Erinnerungen.

Als echter Christ hat er vielen geholfen, ohne je Worte darüber zu verlieren, und keiner holte sich bei ihm Rat, ohne ihn auch zu bekommen. Seine fröhliche, gesellige und doch so bescheidene Art hat ihm viele Freunde verschafft, doch niemand stand ihm so nahe wie seine Familie und seine stets um ihn besorgte Gattin, an der er mit unendlicher Liebe hing.

Seine fröhliche und jugendliche Art liess nicht vermuten, dass schon lange eine schwere Krankheit an ihm zehrte. Einzig klagte er hie und da über Müdigkeit, doch liess er sich nicht viel anmerken, und die kurze schwere Krankheit (Lungenentzündung und Herzlähmung), die schliesslich zu seinem Tode führte, traf die Seinen um so härter.

Mit Rudolf Stalder ist ein Berner von Format zur Ewigkeit eingegangen, dem nur das Solide, Wahre und Echte gut genug war und der seinen Kindern und Kindeskindern noch lange als leuchtendes Beispiel dienen wird. Sein Andenken wird allen in bester Erinnerung bleiben.

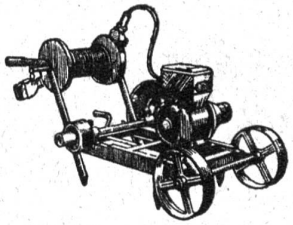
Berücksichtigt
unsere
Inserenten

GUTE
TEIGWAREN
SIND
Wenger
TEIGWAREN

Der Elektromotor

der ideale Helfer des Landwirtes beim

Mehranbau



Bis Ende November a. c. spezielle Vergünstigungen an unsere Abonnenten und im Anschluss an unser Verteilungsnetz für Motoren und deren Installation

Weitere Auskünfte erteilen

BERNISCHE KRAFTWERKE AG.

und deren konzessionierte Installationsfirmen