Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 86 (1996)

Buchbesprechung: Buchbesprechung

Autor: Voltz Vogler, Christine

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: 08.07.2025

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

Buchbesprechung

ALFRED G. ROTH: Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse der Schweiz. Burgdorf 1993. 404 S., Abb.
1973 gelangte die Schweizerische Käseunion mit der Bitte, «die Characteristica des Sbrinz zusammenzutragen und ihr Alter und ihre Herkunft nach den Kriterien der FAO in Rom genau nachzuweisen» (S. XI), an den Autor Alfred Roth. Dieser hatte vor seiner Pensionierung mit seinem älteren Bruder eine Käseexportfirma (Emmentaler) geführt und zum Thema Käse schon etliches publiziert.
Ziel des Autors ist es, einen «dokumentierten und repräsentativen Einblick in den geschichtlichen Werdegang» des Sbrinz zu geben (S. 364). Dazu stellt er literarische und bildliche Quellen aus dem 17. bis 19. Jahrhundert zusammen, welche zum Teil schon von seinen Vorfahren gesammelt wurden. Der grösste Teil dieses Quellenmaterials ist öffentlich zugänglich.
Das Thema Sbrinz wird sehr weitläufig behandelt. Der Autor geht den Namen «Sbrinz» – vom Hauptstapelplatz Brinz an der Grimselroute stammend –, «Spalenkäse» – nach der Exportverpackung, den Spalenfässchen, benannt –, «Saanenkäse» und «Gruyère de rayon» nach. Er geht auf die Qualität, das Alter und die Grösse der Käse ein und behandelt die einzelnen Käseerzeugungsgebiete. Dabei führt er einige amüsante und interessante Quellen an, so z. B., dass 50jähriger Käse eine Rarität war, wie es heute alter Wein ist, oder dass es üblich war, zur Hochzeit dem jungvermählten Paar ganze Käselaibe zu schenken. Ansonsten wirken diese Kapitel jedoch zum Lesen etwas schwerfällig, bestehen sie doch hauptsächlich aus einer Aneinanderreihung von älteren Quellen, in welchen die Begriffe Sbrinz, Spalen, Saanenkäse oder Gruyère de rayon verwendet werden.
Ein grosser Teil des Buches ist dem Export gewidmet, den Exportmärkten, den Alpenpässen Gotthard, Grimsel und Susten und dem Transport per Karren, Schiff, Pferd und Eisenbahn. Das Thema Exporteure und Sbrinzhändler steht dem Autor offensichtlich recht nahe, ist es doch eines der wenigen Kapitel, wo er neben den Quellenzitaten auch selbst Stellung bezieht und Kritik am Geschehen übt.
Die Kapitel über die Sennhütten und die Käsegeräte wirken etwas unbefriedigend, da sie keinen direkten Bezug zum Sbrinz erkennen lassen. Zudem werden bei den Käsegeräten viele technische Begriffe aufgelistet, die mir zwar vom Alpen her bekannt sind, aber für andere Leser nicht unbedingt als selbstverständlich bekannt vorausgesetzt werden dürfen. Der Abschnitt über die Käsespeicher hingegen ist interessant, da aufgrund der unterschiedlichen Lagerung von Sbrinz (kühl) und Emmentaler (warm) die Funktion der in Texten und Bildern aufgeführten Speicher bestimmt werden kann.
Das letzte grössere Kapitel des Buches behandelt die Sennen und Sennerinnen, deren Kleidung, Arbeit und Löhne. Beim Abschnitt über die Mentalität der Sennen weiss man nicht so recht, ob man über die in der Literatur beschriebene Älplerromantik lächeln soll oder nicht, insbesondere, da sich auch der Autor dieser anschliesst. Abgeschlossen wird der vorliegende Band mit einem kurz gehaltenen Ausblick auf das 20. Jahrhundert.
Das Besondere an diesem Buch sind nicht die einzelnen Themen – zu mehreren Aspekten wie Passrouten, Säumerwesen, Alphütten oder Trachten gibt es gute Einzelpublikationen –, sondern die Zusammenstellung vieler verschiedener Bereiche unter dem Gesichtspunkt des Sbrinzkäses. Es ist ein mutiger Versuch, ein Gesamtbild wiederzugeben, was und wer früher mit dem Sbrinzkäse in Zusammenhang gestanden hat. Dem Autor gelingt es, viel Interessantes anzusprechen. Da das Quellenmaterial unvollständig ist und meist unerläutert und unkritisch wiedergegeben wird, bleibt vieles nur vage angedeutet. Durch die beim Lesen aufgekommenen und unbeantwortet bleibenden Fragen wird der Leser angeregt, sich weiter mit den einzelnen in diesem Buch behandelten Themen auseinanderzusetzen.

Christine Voltz Vogler, Waschhausgasse 6, 6078 Lungern

Ergänzung zu «Wohl & Sein» (SVk 2/96 S.43f.)
Johs. Forster, Arzt, schreibt uns, dass er in Maria Rickenbach (NW) eine Votivtafel entdeckt habe, die bereits 1832 von unerwünschten Nebenwirkungen von Medikamenten berichtet. Gebet und Wallfahrt führten zur Genesung.