

# Der am Feuer gegrillte Käse

Autor(en): **Vilkuna, Kustaa**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **68-69 (1972-1973)**

Heft 1-6: **Festschrift für Robert Wildhaber zum 70. Geburtstag am 3. August 1972**

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-116837>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Der am Feuer gegrillte Käse

von *Kustaa Vilkuma*, Helsinki

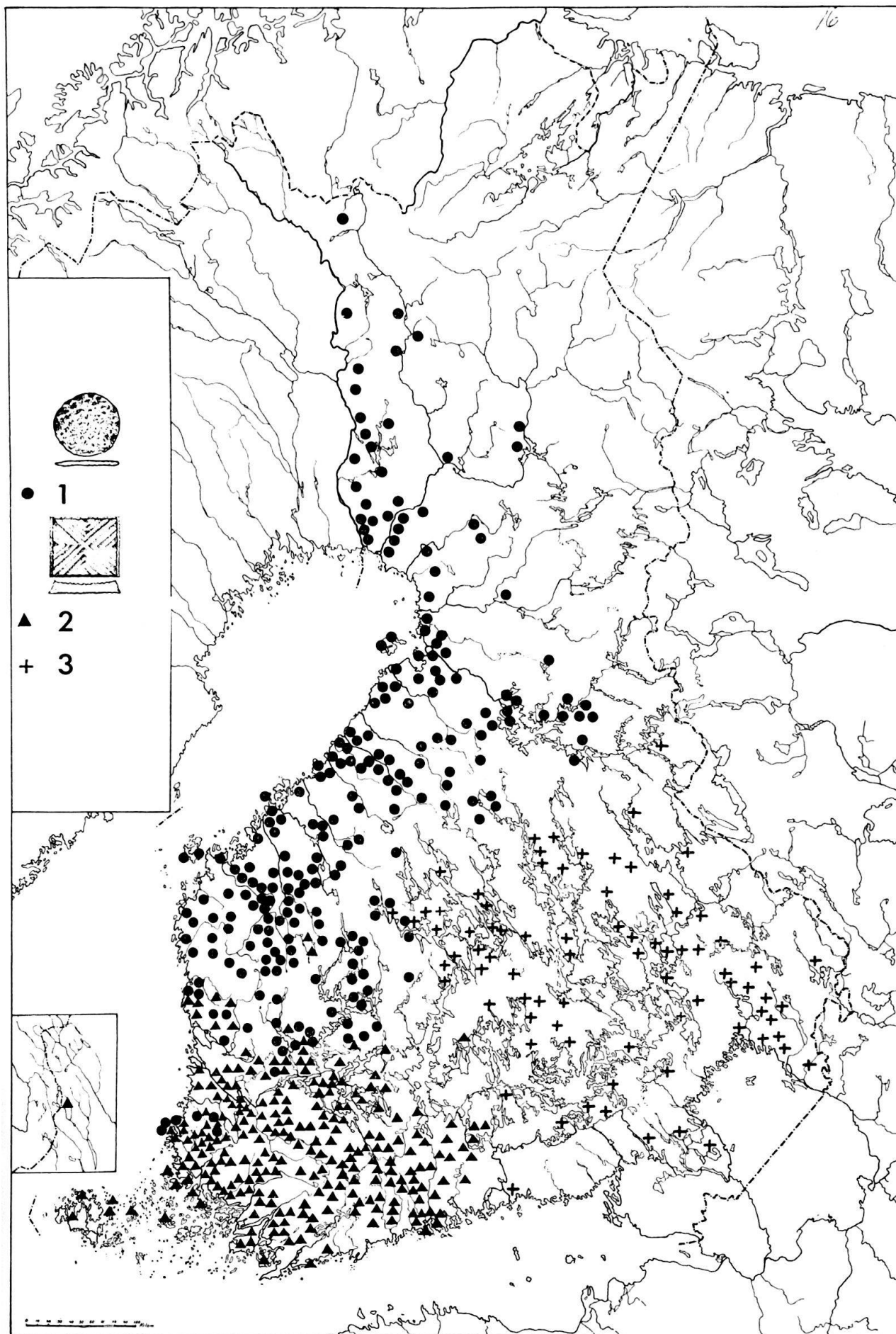
In der konservativen finnischen Sprache haben sich als Lehnwörter zahlreiche Kulturwörter erhalten, deren heutige Lautform fast identisch ist mit der angenommenen Urform des entsprechenden germanischen Wortes. Hierher gehört auch fi. *juusto*, «Käse». Aufgrund der skandinavischen Sprachen (schwed. *ost*, dial. *ūst*, isl. *ostr*, dän. *ost*, «Käse»), hat man die altgermanische Form *\*justa* < *\*justo-* rekonstruiert, wobei u. a. auch lat. *jūs*, sanskr. *yūs*, «Brühe, Suppe», mit in die Wortfamilie aufgenommen wurden. Die Sprachwissenschaftler haben sich wiederholt mit dieser Wortfamilie beschäftigt und kamen stets zu demselben Ergebnis: fi. *juusto* gehört zu den ältesten germanischen Lehnwörtern in den ostseefinnischen Sprachen<sup>1</sup>. Vor diesem Hintergrund dürfte es aufschlussreich sein, einen finnischen volkstümlichen Käse kennenzulernen, der in der Volkssprache nur *juusto* heisst und dessen Milch-Konservierungsmethode sehr alt anmutet; unter Käse verstehen wir hier nämlich ein Milchprodukt, aus dem die Molke entfernt ist und das – verschieden konserviert – lange Zeit gelagert werden kann.

In früherer Zeit war es für die volkstümliche Speisewirtschaft sehr wichtig, dass Milch konserviert gelagert werden konnte, da die Kühe im Winter, bevor sie im Frühjahr kalbten, mehrere Monate keine Milch gaben. Weil ein wesentlicher Teil der reichlichen Milch vom Frühjahr und Sommer zu Käse verarbeitet wurde, musste auf das Eiweiss und das Fett der Milch im langen Winter nicht verzichtet werden. Besonders als Reiseproviant – lange Fahrten unternahm man im Norden im Winter – war der Käse seinerzeit neben Brot und trockenem Fleisch von grösster Wichtigkeit. – Im folgenden werden kurz Herstellung und Konservierung des ostbottnischen (vgl. Karte S. 695) Käses zu Beginn unseres Jahrhunderts geschildert<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Zum Beispiel E. N. Setälä, Zur Herkunft und Chronologie der älteren germanischen Lehnwörter in den ostseefinnischen Sprachen. *Journal de la Société Finno-ougrienne* 23, 1 (1906) 24; Elof Hellquist, *Svensk etymologisk ordbok*. Lund-Malmö 1948<sup>3</sup>, 740; Fr. Kluge – A. Götze, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, Berlin 1951<sup>15</sup>, 368; Y. H. Toivonen, *Suomen kielen etymologinen sanakirja I*. Helsinki 1955, 127; Hans Fromm, Die ältesten Lehnwörter im Finnischen. *Zeitschrift für deutsches Altertum und deutsche Literatur* 88 (1958) 94, 99. Zur Bibliographie s. auch: *Finnisch-ugrische Forschungen* 13 (1913) 371–372.

<sup>2</sup> Die Angaben gründen hauptsächlich auf den eigenen Beobachtungen des Verfassers in Mittel- und Südostbottnien. Wertvolle detaillierte Informationen über die Methoden der Käseherstellung in den einzelnen Kirchspielen hat Gösta

# Der am Feuer gebrillte Käse



- 1 = Am Feuer gebrillter Käse (fi. *juusto*, *leipäjuusto*)
- 2 = Geformter Käse (fi. *kebäjuusto*)
- 3 = Nur Käsesuppe aus Beestmilch ohne Lab

Käse wurden auf den Bauernhöfen gleich im Frühjahr aus der Milch einer Kuh hergestellt, die gerade gekalbt hatte, denn die sog. Beest- oder Biestmilch eignete sich vorzüglich dazu. Die in den ersten zwei bis drei Tagen nach dem Kalben gemolkene Milch wurde jedoch nicht zur Zubereitung von Käse verwendet: einen Teil der ersten Milch erhielt die Kuh selbst, danach bekam das Kalb zwei Tage lang die Milch. Man hielt es für wichtig, dass das Kalb nur die Milch seiner Mutter trank. Im Sommer wurde der Käse ausschliesslich aus frischer Vollmilch hergestellt, die ergab das beste Resultat. Die Milch – ca. 7–10 l pro Käse – wurde im Kessel aufgewärmt, bis sie eine etwas höhere Temperatur hatte als beim Melken. Die richtige Temperatur erkannte die Bäuerin, indem sie ihren Finger in die Milch hielt. Der Kessel wurde dann vom Feuer gehoben, und man fügte das Lab hinzu (fi. *juoksutin*, eine Ableitung vom Verb *juosta*, «laufen, rennen», *maito juoksee*, «die Milch gerinnt»; vgl. schwed. *löpa*, isl. *blaupa*, «laufen», schwed. *löpe*, dän. *löbe* «Lab»). Als Mittel zum Gerinnen wurde der vierte Magen eines Kalbes verwendet, der sog. Labmagen, fi. *mako*, ebenfalls ein altes germanisches Lehnwort, vgl. ahd. *magō*, «Magen». Der Labmagen stammte von einem 3–4 Tage alten Kalb, das nur mit Biest(milch) gefüttert worden war. Beim Schlachten wurde der Labmagen von Speiseröhre und Dünndarm getrennt, wonach man ihn innen vorsichtig mit kaltem Wasser ausspülte, damit die lose geronnene Milch herausfloss; das Labferment, das Chymosin, blieb drin. Nun wurde die grössere, an der Stelle der Speiseröhre befindliche Öffnung mit einem Leinenfaden fest zugeschnürt und durch die Öffnung am Dünndarm wurde mittels eines Strohhalmes so viel Luft in den Labmagen geblasen, dass sich die Haut zu einem länglichen Ballon spannte, woraufhin auch das Dünndarmende um einen schmalen Stock gedreht und luftdicht abgeschlossen wurde. Das dickere Ende des «Luftballons» wurde an denselben Stock gebunden, und das ganze wurde dann in der warmen Wohnstube zwischen zwei Wandbalken in der Nähe der Decke angebracht. Dort trocknete der Labmagen. Im luftdicht verschlossenen Ballon erhielt sich das Chymosin lange. Bevor man den getrockneten Labmagen in den Milchkessel tat, reinigte man ihn aussen und weichte ihn in warmem Wasser auf; im Kessel öffnete man ihn dann, so dass die Milch hineingelangte und

---

Grotenfelt Ende des 19. Jh. gesammelt, der dazu auch die nuancierte Schilderung «Vanhanaikainen suomalaisen maitotalous» (Die alte finnische Milchwirtschaft). Helsinki 1916, veröffentlicht hat, über die Käsesorten S. 130–181, über Ziegenkäse S. 191–201 und Rentierkäse S. 221–228; s. auch Hilikka Vilppula, Finsk ost. Fataburen 1946 (Stockholm).

langsam gerann. Indem man die Milch in dem Labmagen immer wieder austauschte, war bald das Kasein der gesamten Flüssigkeit zu einer weichen Masse geronnen, in der auch das Fett und ein Teil des Milchezuckers enthalten war. Mit ein und demselben Labmagen konnten mehrere Kessel Milch zum Gerinnen gebracht werden.

Die Bäuerin sammelte die Käsemasse, formte mit vorsichtigen Bewegungen zwischen ihren Handflächen im Kessel einen Kloss daraus und legte diesen auf eine Unterlage aus dicker Birke, wo sie ihn drückte und klopfte, bis eine dünne Scheibe, ein plattenförmiger Kuchen daraus entstand (Abb. 1). Die Molke floss in ein darunterstehendes Gefäss. Wenn dieser Kuchen ca. 2 cm dick und 30–35 cm breit war, hörte man mit dem Bearbeiten auf und stellte das Brett schräg so nah an hell brennendes Feuer, dass auf der Käse-Oberfläche bald Fettstellen entstanden, die schnell zu schwarzen Flecken wurden (Abb. 2). Bei diesem Grillen wurde das Käsebrett mehrmals umgewendet, so dass die Oberfläche überall gleichmässig bräunte (Abb. 3). War dieser «Kuchen» nun oben so bunt wie das «Federkleid einer Auerhenne», nahm die Bäuerin das Brett vom Feuer und drehte die Platte mittels eines Kochlöffels um, wonach sie die Unterseite des Käses ebenso grillte wie die Oberseite. In einigen Gegenden wurde die ganze Oberfläche richtig braun gebrannt, oder man briet den Käse im heissen Ofen, wo er noch trockener wurde als beim Grillen am offenen Feuer. Während die Käsemasse geröstet und gebacken wurde, tropfte die ganze Zeit dampfende Molke auf den Herd. Man liess den Käse dann langsam auskühlen. Die gesamte Oberfläche war nun von einer dünnen Fettschicht bedeckt, die all die kleinen Öffnungen ausfüllte und im Abkühlen zu einer den ganzen Käse überziehenden Schutzschicht wurde, wodurch die Entstehung von Bakterien verhindert und die Haltbarkeit des Käses gefördert wurde.

Der ausgekühlte Käse kam zum weiteren Trocknen auf das Sparrengerüst im Wohnraum (Abb. 4). Diese Phase des Trocknens war wichtig, denn die Käsemasse durfte nicht sauer werden, das hätte den Geschmack verdorben. In der Sonne wurde der Käse leicht sauer, weshalb man ihn im Wohnraum nahe der Decke trocknen liess, dort war die Luft trocken und entsprechend warm, und früher fand sich dort eventuell auch etwas Rauch, der ebenfalls antibakteriell wirkte. Aus der Stube gelangten die Käse dann in den Getreidespeicher, wo sie mit Korn bedeckt wurden. Wenn das Getreide getrocknet und in der heissen Rauchriege gedroschen worden war, erhielt man gleichzeitig desinfiziertes Korn, frei von Bakterien, das den Käse äusserst effizient vor Schimmel und anderen bakteriellen Veränderungen schützte. In der

Getreidekiste hielt sich solcher Frischkäse notfalls jahrelang bestens. Allgemein verzehrte man ihn jedoch schon im Laufe des ersten Winters. Von dem flachen getrockneten Käse konnte man mit einem scharfen Messer dünne Scheiben abschneiden, normalerweise brach man jedoch ein passendes Stück Käse ab, legte es über die Glut auf den Rost, wo die Käsemasse schnell weich wurde und einen angenehmen Geschmack bekam. Beim Rösten tropften einige Fetttropfen in die Glut, die beim Verbrennen einen besonders guten, Appetit anregenden Duft im Raum verbreiteten. Der geröstete Käse musste sofort gegessen werden, denn wenn er wieder erkaltete, wurde er fast unbrauchbar hart. Durch Stücke, die vom trockenen Käse abgeschnitten wurden, pflegte man vor allem bei Festessen verschiedene Milch- und andere Suppen abzuschmecken und zu würzen. – Ge grillter Käse wird in Ostbottnien auch heute noch zu besonderen Festen bereitet, man verzehrt ihn jedoch frisch zum Kaffee. In Lappland legt man Käsestückchen in den Kaffee und löffelt sie dann. Auch als warme Nachspeise werden Käsescheiben, in Butter oder Sahne in der Pfanne gebräunt und mit Zucker angeboten. Dieses Gericht gilt als grosse Delikatesse. Früher war dies die Nachspeise, die vor allem in den Pfarrhäusern dem Bischof serviert wurde.

Die Methode des Konservierens von Vollmilch mit Hilfe von Lab, Feuer und Trocknen als lagerbarer Käse mutet ursprünglicher an als das Reifenlassen mit Hilfe von Lab und Bakterien, welches Verfahren der eigentliche Schweizer Käse vertritt, so dass sich die Frage erhebt, ob Frischkäse früher auch in einem ausgedehnteren Gebiet Europas durch Grillen konserviert wurde als nur in Nordfinland. Was Finnland angeht, so können wir anhand der im Jahre 1743 gegebenen Besoldungsverordnung der Pfarrerschaft feststellen, dass das Gebiet der gegrillten Käse damals fast identisch war mit dem zu Beginn des 20. Jahrhunderts<sup>3</sup>, so dass hier keine grosse Rückentwicklung stattgefunden hatte. Aus dem übrigen Europa oder aus Asien<sup>4</sup> liegen uns jedoch keine genau entsprechenden Angaben über das Grillen von Käse zwecks Lagerung vor. Erwähnt wird dagegen, dass man Frischkäse grillte, bevor man ihn verzehrte. Hierher gehört der in den alten Kulturprovinzen Schwedens bekannte volkstümliche *brynost*, *brynt ost* («gebräunter Käse»). Wahrscheinlich wurde auch er früher zur Auf-

<sup>3</sup> Anna-Maria Reinilä, Juustot pappien kymmenyksissä Turun hiippakunnan alueella. Kotiseutu 1962, 58–61. Die Käse gehörten seinerzeit zu den Zehnten für die Pfarrer.

<sup>4</sup> Gustav Ränk, Gegorene Milch und Käse bei den Hirtenvölkern Asiens. Journal de la Société Finno-ougrienne 70, 3 (1970) 1–72.

bewahrung gebräunt. Zu dieser Schlussfolgerung berechtigt – neben seltenen Angaben aus dem Volksmund – das aus dem Jahr 1699 stammende Gemälde in einer Kirche in Västergötland, das einen Käse- und Brotaltar darstellt, wo auf dem Antependium deutlich ein gefleckter *brynost* zu sehen ist sowie auf den Broten ein in einer Form gepresster Hartkäse. Wir haben ferner Erwähnungen aus dem 16. Jahrhundert, wonach die Frauen, die nach der Geburt eines Kindes wieder zum erstenmal zur Kirche gehen, *brynt ost* als Geschenke auf den Altar brachten<sup>5</sup>. Dieser Käse war natürlich zum Aufbewahren geeignet.

Es ist äusserst wahrscheinlich, dass die Westfinnen die Herstellung von Labkäse gerade von den alten Germanen in Götaland übernommen haben. Nicht nur das Wort *juusto*, *ost* weist nach dort<sup>6</sup>, sondern auch die Sache. Ich habe in anderem Zusammenhang nachgewiesen, dass zahlreiche der ältesten germanischen Lehnwörter im Finnischen – wo sich auf Grund der Sonderbedeutung, der Lautgestalt oder der Verbreitung beweiskräftige Kriterien finden lassen – gerade nach den alten Kulturprovinzen Schwedens verweisen, besonders in das Gebiet von Götaland<sup>7</sup>. Wahrscheinlich waren die Finnen schon früh in vorgeschichtlicher Zeit den Germanen dieses Gebietes tributpflichtig<sup>8</sup>. Haltbarer Labkäse eignete sich besonders gut als Naturalabgabe.

Das Grillen von Käse und das Konservieren durch Grillen ist wahrscheinlich eine sehr alte Sitte, die in Mittel- und Südeuropa möglicherweise schon früh in vorgeschichtlicher Zeit verschwand, als eine neue und entwickeltere Herstellungsart von Käse aufkam. Dies würde erklären, weshalb sich in der deutschen Sprache spätestens im 5. Jahrhundert<sup>9</sup> das neue, aus dem Lateinischen entlehnte Wort *\*käsjus* > *Käse* einbürgerte, das offenbar Hartkäse bezeichnete, der durch Bakterien zum Reifen gebracht war. Sicher haben die Germanen schon viel früher Käse gegessen; das beste Zeugnis dafür liefert Caesar mit seiner Erwähnung des germanischen Speisezettels (Milch, Fleisch, Käse) aus dem letzten Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung: «*Maior pars eorum victus in lacte, caseo, carne consistit*» (Comm. de bello Gallico VI 22). Ein älteres Verfahren samt der Terminologie muss in Mittel-

<sup>5</sup> Gustav Ränk, *Från mjölk till ost* (Referat: Von der Milch zum Käse). Nordiska Museets handlingar 66 (1966) bes. S. 52, 152, Fig. 17; Karte S. 54.

<sup>6</sup> In der Sprache der östlich und südöstlich der Ostsee ansässigen Goten fehlte das Wort *ost*.

<sup>7</sup> Kustaa Vilkkuna, *Sanoja niityltä niitetyltä* (Referat: Bemerkungen zu Ort und Art der älteren finnisch-germanischen Kontakte). *Virittäjä* 1970, 266–276.

<sup>8</sup> Kustaa Vilkkuna, *Studien über alte finnische Gemeinschaftsformen*. *Finnisch-ugrische Forschungen* 36 (1966) 3–23.

<sup>9</sup> Kluge-Götze (wie Anm. 1) 368.

europa verschwunden sein, denn eigenartigerweise scheinen auch die volkstümlichen deutschen Bezeichnungen der Pseudokäse *Quark*, *Matte*, *Schotte*, *Zieger* Lehnwörter zu sein<sup>10</sup>. Die ältere Konserviermethode am Feuer hat sich – wie der Name – gut an einer solchen Peripherie wie Nordfinnland erhalten können.

Besonderheiten, die in dieselbe Richtung weisen, begegnen uns im entgegengesetzten Randgebiet von Europa, in Grusien, wo Viehzucht und Sennerei einen uralten Erwerbszweig bilden. Der dortige *sulguni*-Käse wird in den Sennhütten hergestellt, vor allem auf den üppigen Bergweiden, die das Tal des Flusses Rion umgeben. Die Milch wird warm im Kessel durch einen Labmagen zum Gerinnen gebracht; die Masse steht dann drei Tage. Das Koagulat wird in Scheiben geschnitten, die mit der Hand geknetet werden wie Teig, man salzt die Masse und bäckt runde Kuchen daraus, die dann in heisses Wasser oder heisse Milch getaucht werden, wodurch sie die geeignete Härte erlangen. Diese «Käsekuchen» werden über dem Feuer aufgehängt, wo sie geräuchert<sup>11</sup> und so hart werden, dass man sie in der Form nicht essen kann, sondern man zerreibt sie und verwendet sie z. B. als Würze für den Brei. Wenn der Sulguni frisch oder nur mit Salz konserviert verzehrt wird, wird er wie der ostbottische Käse am Feuer fleckig gegrillt. Auch im Geschmack erinnern diese Käse aneinander, nur ist der grusische Sulguni etwas salziger als der finnische Käse<sup>12</sup>. In Bulgarien gehörte zur volkstümlichen Speisewirtschaft seinerzeit ebenfalls ein *sirene pečeno* («gebackener Käse»)<sup>13</sup>, desgleichen kannte man im ungarischen Siebenbürgen (Erdély) den *piritott sajt*. Die dortigen Schafhirten brieten ferner den quarkartigen *túró*. Im Herd befand sich ein Stein, der, wenn er heiss geworden war, schräg gegen das Feuer gestellt wurde; darauf kam die *túró*-Masse. War sie etwas gebräunt,

<sup>10</sup> Kluge-Götze (wie Anm. 1) 481, 588, 693, 900.

<sup>11</sup> Auch in Finnland hat man Ziegenkäse durch Räuchern konserviert. Olaus Magnus hat in seinem Werk *Historia de gentibus septentrionalibus*, Lib. XIII, Kap. 46, Roma 1555, den Geschmack dieses Käses gelobt und auf dessen gute Haltbarkeit und daher Verwendbarkeit als Soldatenproviant hingewiesen. – Auch die Lappen konservieren ihren Käse aus Rentiermilch, indem sie ihn im Zelt im Rauch trocknen lassen (T. I. Itkonen, *Suomen lappalaiset vuoteen* 1945, I. Porvoo 1948, 277–278).

<sup>12</sup> Sulguni-Käse habe ich im grusinischen Restaurant *Aragve* in Moskau gegessen sowie in einer Kolchose im Tal des Rion nahe am Schwarzen Meer. Über die Zubereitung des Sulguni berichteten mir die bekannten Ethnographen G. Čitaja (Tbilisi) am 9.4.1958 in Moskau und A. Robakidze (Tbilisi) in Batum am 31.3.1963.

<sup>13</sup> Angabe von Christo Vakarelski in Sofia am 27.9.1969. Auch in Bulgarien wurde der Labmagen getrocknet aufbewahrt (Vakarelski, *Bulgarische Volkskunde*. Berlin 1969, 69).



wurde sie gewendet. Noch 1868 beschrieb der ungarische Dichter B. Orbán sein «Käse-Erlebnis» folgendermassen:

Jó is igazán a túró,	Gut ist wirklich der túró-Käse,
Mert én is a havason,	Auch ich hab' auf der Alm,
Ha egy kövön megpiríthattam,	Wenn ich ihn auf einem Stein
Ebédeltem urason <sup>14</sup> .	gebräunt hatte,
	Richtig nobel gespeist.

Der volkstümliche ungarische Ausdruck *kövön sült* («auf Stein gebraten, gebacken, gebräunt»)<sup>15</sup> weist darauf hin, dass es sich um ein altes und weit verbreitetes primitives Rösten von Käse handelt.

Als sehr altes Verfahren hat auch das Gerinnen der Milch mittels Labmagen zu gelten. Die grosse Verbreitung bezeugen die obigen Hinweise von Nordfinnland nach Kaukasien und Bulgarien. Ein zweites Kriterium ist der erwähnte finnische Ausdruck *mako*, «Labmagen», der seiner Lautgestalt nach ein ebenso altes germanisches Lehnwort ist wie *juusto* und sowohl im Finnischen als auch im Lappischen (*makko*, vom saugenden Rentierkalb genommen) ausschliesslich den Labmagen und nicht generell den Magen (fi. *vatsa*, *maha*) bezeichnet, im Lappischen allgemein das Lab. Dies würde beweisen, dass jener Käse, den die Finnen von den Germanen «lernten», speziell der (frische) Labkäse war. Die Forscher<sup>16</sup> haben allgemein angenommen, der durch Sauermilch hergestellte Käse sei älter als der Labkäse. Von dieser Annahme ausgehend, ist denn auch oft bemerkt worden, der von Caesar genannte Käse der Germanen sei lediglich irgendein Sauermilchprodukt gewesen, das durch das von Tacitus verwendete *lac concretum* (Kap. 23) beschrieben sei<sup>17</sup>. Natürlich ist es durchaus möglich, dass es schon zur Zeit von Caesar und Tacitus in den einzelnen germanischen Gebieten verschiedene Käsesorten gab, einmal quarkartige Pseudokäsesorten, zum andern Sauermilchprodukte und zum dritten mit dem Labmagen hergestellte Käsesorten, die sich gut

<sup>14</sup> László K. Kovács, Adatok tejkonzerválásunk egyik régi módjához. *Ethnographia* 1970, 624.

<sup>15</sup> Information von László K. Kovács in Budapest 1963. Ausführlicher über die ungarischen Käsesorten s. L. Keszi-Kovács, Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. Viehwirtschaft und Hirtenkultur. *Ethnographische Studien*. Hrsg. L. Földes. Budapest 1969, 667–691.

<sup>16</sup> Zum Beispiel M. Heyne, Das deutsche Nahrungswesen. Leipzig 1901; O. Johan-Olsen, Undersøgelser over ost og ostegjaering. Kristiania 1905; Fr. Grøn, Om kostdet i Norge indtil aar 1500. Oslo 1927; Ränk (wie Anm. 5) 196.

<sup>17</sup> Zuletzt Alfa Olsson 1968, in: *Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid* XIII, s.v. ost; vgl. auch O. Schrader – A. Nehring, *Reallexikon der indogermanischen Altertumskunde*. Bd. 1. Berlin und Leipzig 1917–1923, 559.

konservieren liessen. Die Ausdrücke sowohl bei Caesar als auch bei Tacitus versteht man am besten danach, was sie im Lateinischen bedeuten. Die finnische Peripherie gibt die entsprechende Grundlage dazu.

In diesem Zusammenhang sei noch erwähnt, dass erst 1856 eine neue «Käseschicht» direkt aus der Schweiz nach Finnland gelangte. Damals berief nämlich Kapitän Alexander von Daehn den Schweizer Rudolf Klossner als Käsemeister auf sein Gut Sippola in Kymi. In dem genannten Jahr wurde der erste Emmentalkäse hergestellt. Der Kessel und die übrigen Gefässe, die bei der Zubereitung verwendet wurden, sind auf dem Gut noch vorhanden; im Park ist die Stelle bezeichnet, wo der Käse anfangs im Freien hergestellt wurde. Auf dem Gut Sippola wurde die erste Käsemolkerei Finnlands gegründet, die bald in den verschiedenen Teilen des Landes Nachfolger erhielt. Häufig waren es Schweizer Käsemeister, die diese Molkereien leiteten. Hundert Jahre später (1956) wurden in Finnland bereits ca. 27 Mill. Kilo «Schweizer Käse» produziert. Im Jahr 1970 stellte Finnland 40,6 Millionen Kilo Molkereikäse her, wovon fast die Hälfte exportiert wurde. Die neue Käsekultur schweizerischer Herkunft blüht in Finnland.

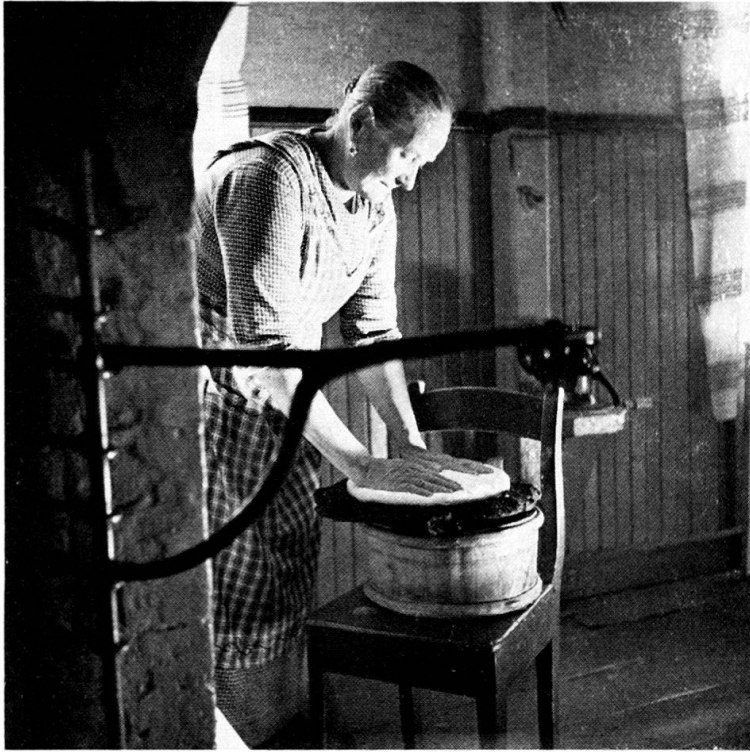


Abb. 1. Eine Bäuerin bearbeitet die Käsemasse zu einem runden Kuchen. Die Molke fließt in das darunterstehende Holzgefäß. Veteli, Mittelostbottnen. Photo Eino Mäkinen 1939.



Abb. 2. Käse wird am offenen Feuer gegrillt. Zur westfinnischen Bauernstube gehörte ein offener Herd, durch dessen brennendes Feuer der Wohnraum sowohl geheizt als auch beleuchtet wurde. Veteli 1939.



Abb. 3. Gestell aus Birke zum Backen von Käse. Die Platte konnte um eine in der Mitte befindliche Nabe gedreht werden. Auch in der Hitze gab das Birkenholz keinen Geschmack an den Käse ab. Lappajärvi, Südostbottnien. Photo Irma Vilkuna 1965.

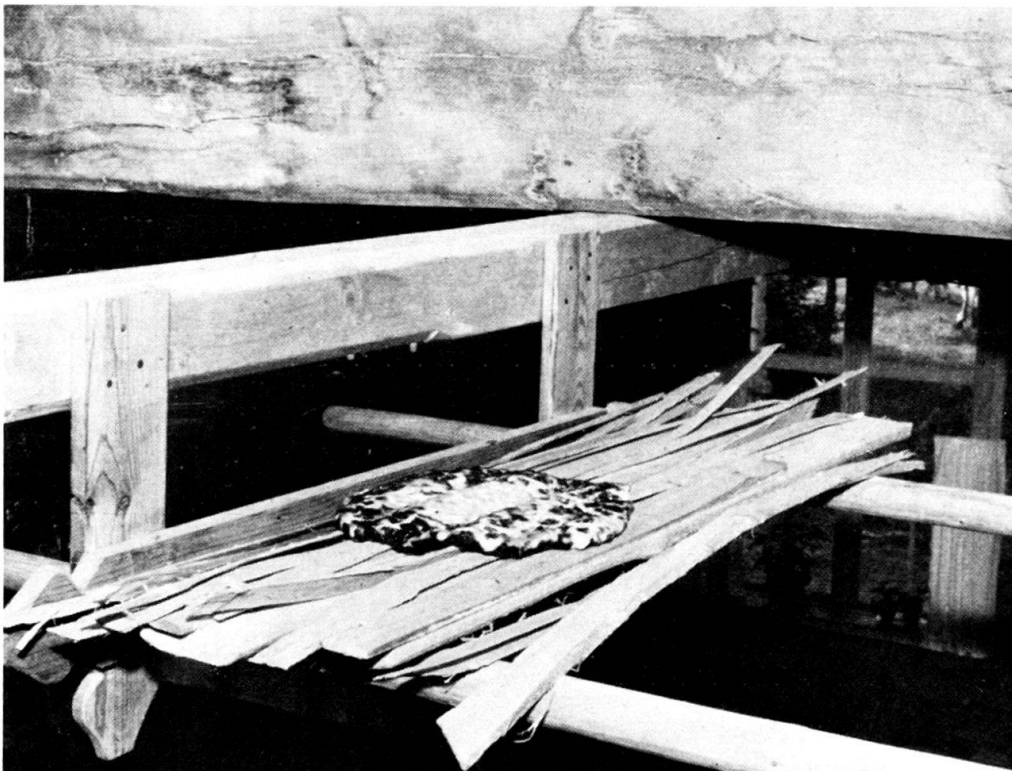


Abb. 4. Gegrillter Käse trocknet auf Kienspänen auf den Holzstangen. Lappajärvi.