
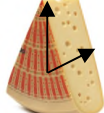


# KÄSEREI IN DER VEHFREUDE



Ziel:	Schüler kennen einen Textauszug aus Jeremias Gotthelfs berühmtem Werk.
Arbeitsauftrag:	Im Klassenplenum wird der Text gelesen, da es sich um einen alten Text handelt, sollten Verständnisfragen gestellt und Schülerfragen sofort beantwortet werden. Es geht hier eher darum die Arbeit des Käasers im Ganzen zu begreifen, als jedes einzelne Wort zu verstehen. Danach lösen die Schüler das Arbeitsblatt.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Textblätter</li> <li>▪ Arbeitsblatt</li> <li>▪ Schreibmaterial</li> <li>▪ Evtl. Lexika oder Internet</li> </ul>
	Plenum und Einzelarbeit
	ca. 90 Minuten

## Informationen und Ideen

- Das ganze Buch „Die Käserei in der Vehfreude“ kann nachgelesen oder kopiert werden unter: <http://gutenberg.spiegel.de/gotthelf/vehfreud/vehfreud.htm>
- Eine übersichtliche Zusammenfassung zum Thema Käsen früher und heute finden Sie auf [www.wikipedia.ch](http://www.wikipedia.ch) unter dem Stichwort „Käse“.
- Besuchen Sie mit Ihrer Klasse die **historische Alpkäserei „Küherstock“** in der Schaukäserei Affoltern. (s. Exkursion).



In der Schulvideothek finden Sie evtl. auch den **Film** zum Buch

# KÄSEREI IN DER VEHFREUDE



1. Lest den Text entweder im Klassenplenum oder einzeln.
2. Alle Wörter, die ihr nicht versteht, und die auch aus dem Zusammenhang nicht klar werden, streicht ihr mit gelber Farbe an.
3. Alle Ausdrücke, die eurer Meinung nach veraltet oder nicht mehr gebräuchlich sind, werden mit oranger Farbe markiert. Schlagt die Ausdrücke zu Aufgabe Nr. 2 und Nr. 3 im Lexikon nach oder fragt die Lehrperson, was sie bedeuten könnten.
4. Alle Nomen und Verben, die ein Käseereinstrument oder eine Käseereitätigkeit bezeichnen, streicht ihr blau an. Schreibt sie danach in die Tabelle auf dem Arbeitsblatt.
5. Beantwortet die Fragen auf dem Arbeitsblatt

## Käserei in der Vehfreude von Jeremias Gotthelf (1850)

### Zusammenfassung des Anfanges:

*Die Vehfreudiger wollen eine Käserei errichten, obwohl sie eine Schule nötiger hätten (und die Regierung den Bau einer solchen sogar befohlen hat), Käseereien sind Mode und verheissen Geld. Bei der Platzsuche und bei den Statuten gibt es Scherereien, weil die meisten etwas für sich herausschlagen wollen. Die Bauern suchen nun alle gereisete Kühe (solche, die in der Phase sind, in der sie die meiste Milch geben) und verschulden sich dabei zum Teil oder werden betrogen. Der erste Kästag wird mit grosser Spannung erwartet. Das Käsen geht voran. Den Frauen macht es ein Loch in die Haushaltskasse, weil sie über das Milchgeld nicht mehr selbst verfügen können. Die Bauern fangen unterdessen an, die Milch zu verwässern, was die Produktion gefährdet.*

### Sechstes Kapitel

#### Der Tag bricht an, die Sach geht los und wie!

Am folgenden Morgen, am Montag, ward die zweite Milch gebracht, und es sollte gekäset werden. Die zweite Milch wird, nachdem sie gewogen ist, gleich ins Kessi gegossen, die Abendmilch wird (wie bereits berührt worden) bis auf die Nidle, welche man zum Vorbruchanken braucht, dazugegossen, wenn man ganzfett käsen will.

[ .... Abschnitt ausgelassen ]

Das Feuer brannte, die Milch erwarmete; als sie den gehörigen Grad erreicht hatte, stellte der Senn die Erhitzung ein, schüttete in drei Löffel aus drei verschiedenen Gefäßen eine wunderliche, wüste Flüssigkeit, eine Art Hexentrank, guckte scharf in dieselben, als ob er aus diesen wahrsagen wollte.

## KÄSEREI IN DER VEHFREUDE



Nachdem er geguckt und betrachtet, nahm er aus einem der Gefäße drei Maß heraus, goß sie in den Kessel; in demselben entstand ein wunderliches, seltsames Leben: es schied sich das Ungleiche vom Ungleichen, es suchte das Gleiche das Gleiche, das Beste sammelte sich oben, das Schlechte ward bedeckt und unsichtbar, ungefähr wie die gelbe Nidle über die blaue Milch sich legt. Das gefiel dem Senn, aber er wollte es doch nicht dulden. Er nahm einen hölzernen Säbel und hieb in die dicke Decke hinein die Kreuz und die Quer, schnitt unbarmherzig darin herum, bis das Ganze in lauter kleine Stücke zerhauen war. Und als das geschehen, fuhr er mit dem nackten Arme in die zerbröckelte Masse hinein, als wolle er es auf immer hindern, daß das Gleiche mit dem Gleichen sich binde, wärmte aufs neue ein, doch sich hütend, auf das Äußerste es zu treiben, er fühlte genau am Arme den höchsten Wärmepunkt, welchen das Käsen ertragen mag, wenn der Käs nicht zähe und hart und zu viel Milch für ein Pfund Käs verwendet werden soll. Soll der Käs zart und schleimig werden, ein Zentner Käs aus weniger als drei Säumen oder zwölf Zentner Milch hervorgehen, so darf der Wärmegrad kaum zweiundvierzig Grad Réaumur erreichen. Stundenlang rührt der Senn die Masse in ungefähr gleicher Wärme, bis er glaubt, sie sei sattsam verarbeitet, dann läßt er das Rühren sein, und alsbald tritt das Scheiden wieder ein. Ins Ungleiche kann man das Ungleiche rühren, aber wenn die Gewalt ein Ende hat, scheidet doch wieder das Ungleiche sich vom Ungleichen. Diesmal sinkt das Bessere, die Käsmasse, zu Boden, und obenauf schwimmt die dünne Flüssigkeit, Käsmilch genannt. Hat die Masse sich gelagert, wird unter ihr durch das Kästuch, eine Art von Beuteltuch, gezogen, aus dem Kessi gehoben, dann gepreßt, gewendet, neue trockene Tücher darum geschlagen, bis man ihn trocken und von aller Käsmilch befreit glaubt und dem armen Schelm endlich Ruhe gönnt, den Järb, eine hölzerne Rahme, darum legt, enger oder weiter, je nach der Größe der Masse, welche zugleich dem Käs die Form gibt.

Mit dem Kessel beginnt von neuem das Hexenwerk. Es wird gefeuert und in zweiter Linie etwas hervorgefeuert, nämlich der letzte Rest der fetten Teile, welche dem Käs sich nicht anschließen wollten, so gleichsam die Unzufriedenen, welche, dieweil sie nicht die Ersten sein konnten, nicht die Letzten sein wollten, sich zurückzogen. Diese müssen jetzt auch raus, kommen in die Höhe, wo sie die große Kelle faßt und beiseite wirft, um die Käsmilch herauslaufen zu lassen denn die taugt zu etwas Ordentlichem nicht (sie löscht den Schweinen den Durst gut, und verstopften Menschen macht sie leichten Atem). Versetzt man nun das Abgenommene mit guter Nidle, so gibt es leidlichen Anken.

Die Käsmilch wird an den meisten Orten nach dem Maße der Milchlieferung von den Anteilhabern zurückgenommen und nach Verstand und Umständen verbraucht: die Einen geben sie den Schweinen, die Andern den Leuten. Die Einen versündigen sich, brauchen sie als gute Milch, kochen sogenannte Milchspeisen damit, Brei, zum Beispiel Mehl-, Reis-, Griesbrei usw., noch Andere verkaufen sie per Kreuzer die Maß armen Leuten.

## KÄSEREI IN DER VEHFREUDE



Käsmilch ist ein Ding, an welchem man interessante Erfahrungen machen kann. Es gibt Leute, welche behaupten, sie wirke äußerst schädlich auf den Besuch des Gottesdienstes, indem Keiner, dem sie beigebracht werde, eine Stunde in der Kirche auszuhalten vermöge.

Man sieht, die Käsbereitung gleicht in vielen Stücken dem Brotmachen. Bei beiden ist große Reinlichkeit notwendig, bei beiden eine Säure, welche scheidet. Bei dem Brot ist der Hebel der Sauerteig, bei dem Käsen der Kaselt, bereitet aus Kälbermagen, in Schotte eingelegt. Ist ein Kälbermagen im Geringssten ungesund, so scheidet er nicht, wie schlechter Sauerteig auch das Heben des Brotes hindert, daher das Probieren und im Vorrat Haben von mehreren Portionen. Es gibt Orte, wo man zweihundert Kälbermagen zerschneidet und untereinandermischt, damit das Ungesunde durch das Gesunde neutralisiert und unschädlich gemacht werde. Wärme ist an beiden Orten nötig, Kneten ebenfalls, nur dauert die Arbeit beim Käsen viel länger, ist schwerer, die Kunst größer, das Gelingen zufälliger. Und wie es Weiber gibt, welchen es nicht haben will, so gibt es Sennen, welche den Käs nicht zusammenbringen, und wie schlechtes Mehl verläuft und kein Brot geben will, so geht es auch mit schlechter Milch, sie bricht vor, macht, was sie will und nicht, was der Senn will. Doch in der Vehfreude ging es nicht so, der Käs geriet, die Bauern hatten noch keine Käsmilch, um damit die gute Milch zu verderben und dem Käsen zu schaden, und Wasser schadet bloß dem Käs, nicht dem Käsen. Auch nichts Ungesundes war an den Kühen, so daß männiglich Freude hatte am ersten Käs. D'Sach sei gewonnen, hieß es, ein schöneres Mulch als das ihre werde im Herbst kaum zu finden sein, es müßte den Teufel tun, wenn sie nicht dreißig Gulden aus dem Zentner lösten. Mehr als einmal wollten sie sich besinnen, ehe sie um fünfundzwanzig Gulden es geben würden. Es ist kurios, aber Gedanken solcher Art machen ganz ungeheure Fortschritte, kommen der Bildung, selbst wenn sie in entschiedenem Fortschritte begriffen ist, unendlich voraus, formulieren Rechnungen, die bis in den dritten Himmel wachsen.

Selben Abend war großes Glück in der Vehfreude, und gar manches Weib machte ihrem Manne wieder freundliche Mienen, welches seit Wochen nichts für ihn zu haben schien als zehn Nägel an zehn Fingern und im Notfalle auch die Zähne, welche sie noch im Maule hatte. Dem Manne ging die Sonne auf, er wagte sich wieder in seines Weibes Nähe, ward traulich, eröffnete ihm seine Hoffnung auf die vielen hundert Gulden und seine Pläne über ihre Anwendung. Sie rechneten und rechneten und fanden, daß sie in zehn Jahren noch einmal so reich sein würden, und in zwanzig Jahren, wenn Gott ihnen das Leben schenke, hätten sie für jedes Kind einen Hof und Gülten, es wisse kein Mensch wieviel. Wer sollte nach solchen Rechnungen nicht glücklich und wohl schlafen, ja vielleicht im Traume nicht noch zehnmal mehr in Aussicht sehen, als man auf der Tafel ausgerechnet hatte!





# KÄSEREI IN DER VEHFREUDE



## Aufgabe Nr. 5

Käsereiausdrücke	Bedeutung
Kessi	Käsekessel
Vorbruchanken	Butter aus dem Käsebruch
Hölzerner Säbel	Heute wird das mit der Käseharfe erledigt
Rühren	Brechen der geronnenen Eiweissmasse
Scheiden	Eiweiss und Fett gerinnen durch die Zugabe von Säure (Lab), der Wasseranteil der Milch scheidet weg.
Käsemasse	Geronnenes Eiweiss samt Fettanteil
Kästuch	Eine Art Filtertuch, durch die das Wasser abläuft
Järb(e)	Holzrahmen für die Käsemasse
Kelle	Kelle
Käsemilch	Molke, Wasseranteil der Milch
Säure	Säure wird der Milch beigegeben, damit das Eiweiss gerinnt und die Milch sich scheidet. (Versuch: Essig in die Milch giessen)
Kaselt	Lab aus dem Kälbermagen, wird z.T.heute künstlich hergestellt. (Da Kälber sich nur von Milch ernähren, brauchen sie dieses Enzym, damit die Milch im Magen fest und als Nahrung durch den Darm ausgeschieden wird.)

6. Worum könnte es sich bei der „wunderlichen, wüsten Flüssigkeit“, dem „Hexen-trank“ handeln?

Um Säure oder Lab

7. Was ist „Nidle“?

Rahm

8. Erkläre: „Es scheidet sich das Ungleiche vom Ungleichem“

Durch die Zugabe von Säure und Lab scheidet sich der Eiweissanteil der Milch vom Wasser, indem das Eiweiss gerinnt. Auch das Fett und die Wasseranteile der Milch können sich scheiden. Das passiert bei naturbelassener Milch, wenn man sie einen Tag stehen lässt. (Rahm schwimmt obenauf)

9. Wozu wird heute Käsemilch, so genannte Molke, auch noch verwendet?

Für fettarme Diätgetränke oder für die Hautpflege (Molkebäder).