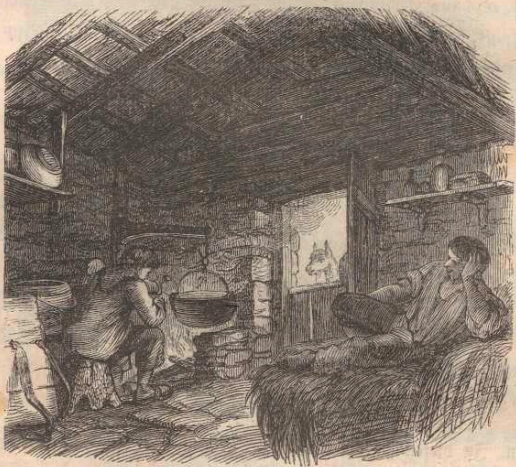


ist, wie in unserem sehr idyllischen Bilde, die Werkstatt zugleich auch die Schlafkammer des Senners, sondern sehr häufig ist der viereckige Raum oberhalb gegen das Dach unterschlagen und auf dieser mit Heu überlegten Decke bringen die Sennen ihre kurze Nacht zu; denn in diesen Höhen säumt die Sonne mit dem Untergang und eilt mit dem Aufgang. Gegenüber der Eingangsthüre führt eine andere in den kühlen Milchkeller, indem man die Sennhütte an die Berghalbe anbaut und dieselbe aushöhlt, um die Milch darin aufzubewahren. In diesen Hütten wird nun der weitberühmte, schmackhafte Käse und die köstliche süße Butter bereitet.



Inneres einer Sennhütte.

Will der Senn fette Käse, welche die besten sind, bereiten, so nimmt er unabgerahmte Milch, rückt den Kessel über das Feuer und bringt die laulich gewordene Milch durch ein Stück Lab (gedörrter und gegohrener Kalbsmagen) zum Gerinnen. Er wickelt das Hemd über den nervigen Arm zurück, rührt so lange, bis die Zerlegung der Milch fertig ist, und holt dann den fetten Käseteig zum Klumpen, hebt ihn in reinlichem Leintuch heraus und bringt ihn in die einfache runde Form, in