Die Schweiz als Milch- und Käseland

Autor(en): **A.B.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1954)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988078

Nutzungsbedingungen

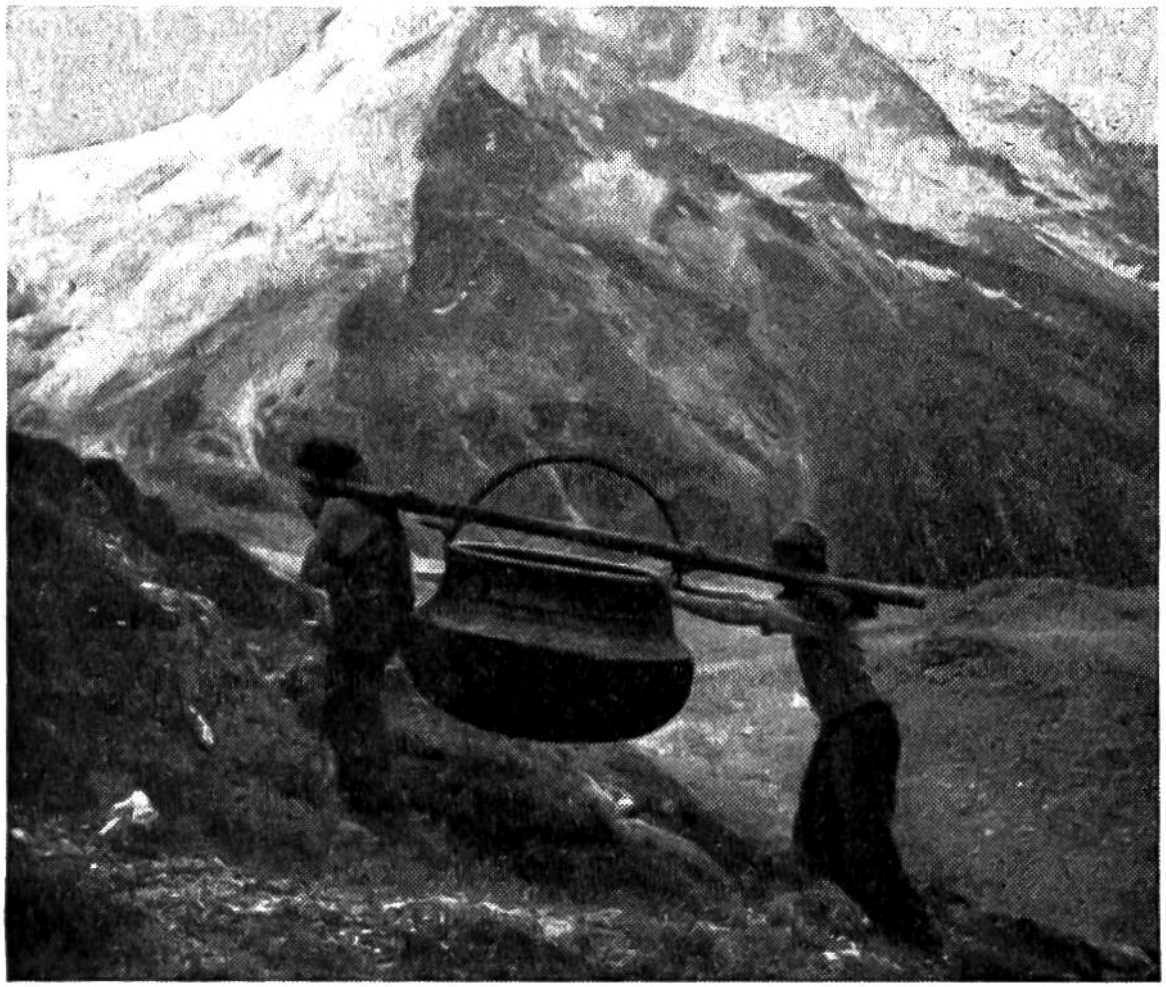
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

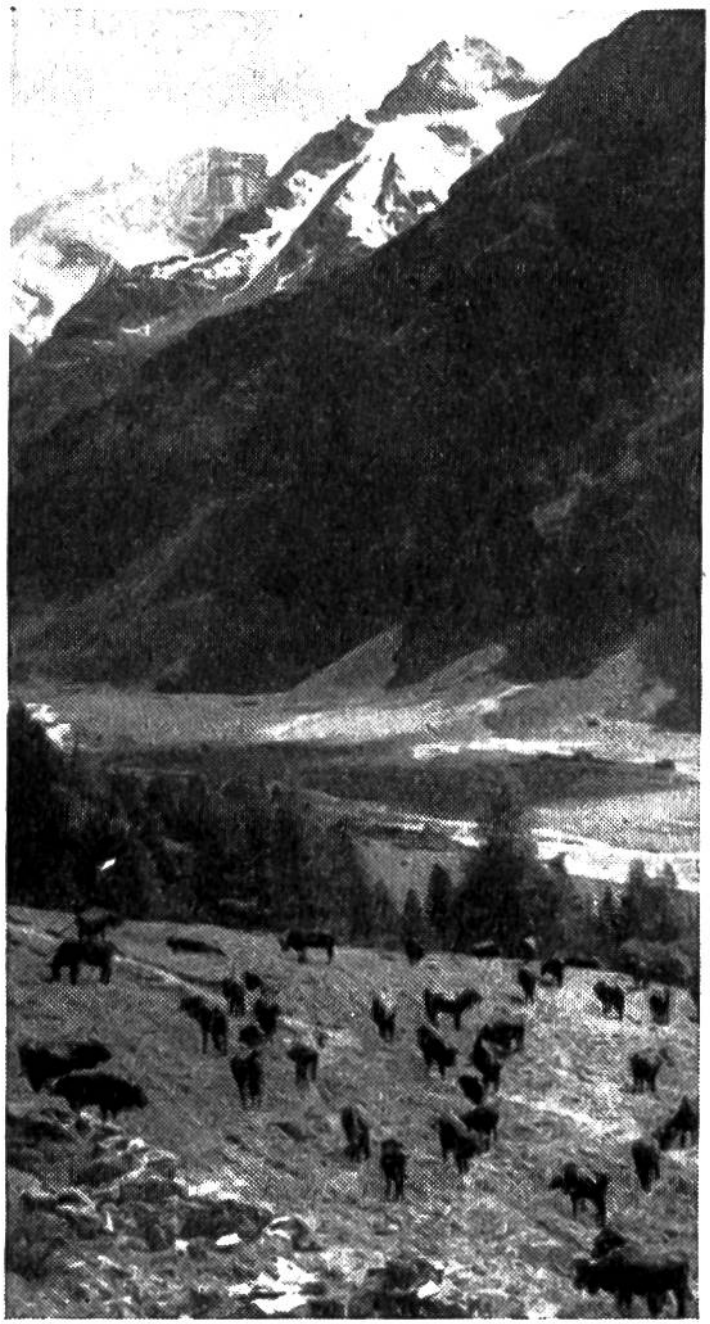
http://www.e-periodica.ch



Zwei Sennen tragen das schwere kupferne Käskessi vom untern nach dem oberen Alpstafel.

DIE SCHWEIZ ALS MILCH- UND KÄSELAND

Seit alten Zeiten geniesst die Schweiz den Ruf eines ausgezeichneten Milch- und Käselandes. Das regenfeuchte Klima in grossen Teilen unseres Landes begünstigt den Graswuchs und damit auch die Viehhaltung. Milchgewinnung und Milchverwertung gehören daher zu den wichtigsten Zweigen unserer Landwirtschaft. Im Jahre 1951 zählten wir etwas mehr als 885 000 Kühe, die nicht weniger als 26 830 000 q Milch gaben. Davon wurden etwa 8 Millionen Doppelzentner in den Bauernbetrieben selbst verbraucht, während 18 830 000 q in den Verkehr gelangten. Von dieser „Verkehrsmilch" trank die nichtbäuerliche Bevölkerung über 7 Millionen Doppelzentner; der Rest wurde zu Käse, Butter, Konsumrahm, Kon-



Täglich zweimal werden die behenden Eringerkühe zum Melken zusammengetrieben.

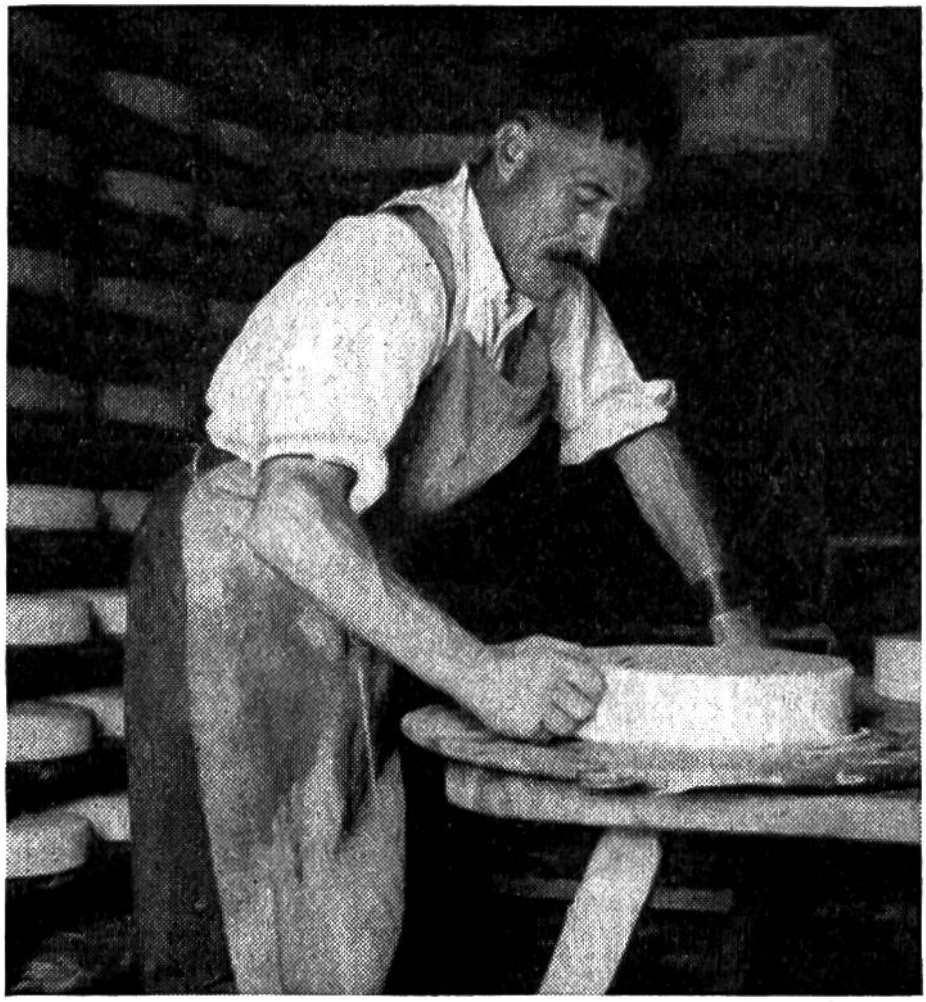
densmilch und Milchpulver verarbeitet. Das Inland verbraucht den weitaus grössten Teil dieser köstlichen Milcherzeugnisse. Für die Ausfuhr nach Europa und Übersee blieben im Jahre 1951 noch übrig: 126 691 q Hartkäse, 64 290 q Schachtelkäse und 26 336 q Kondensmilch. Diese Milchproduktenausfuhr erreichte einen Wert von 103 Millionen Franken. Im Verhältnis zu Menge und Wert der gesamten schweizerischen Milchproduktion mag dies sehr bescheiden erscheinen. Und doch half der Export von Käse und Kondensmilch den guten Ruf unserer Milchwirtschaft in der ganzen Welt festigen.

Die schweizerische Käserei ist ein uraltes Gärungsgewerbe, dessen Anfänge bis in die keltische Zeit zurückgehen. Früher käste man im Sommer auf jenen Alpen, die mit Milchkühen befahren wurden. Die Talkäsereien im heutigen Sinne entstanden erst während der letzten 140 Jahre, besonders unter dem Einfluss der früher günstigen Exportaussichten. Jeremias Gotthelfs Roman „Die Käserei in der Vehfreude" gibt uns einen anschaulichen Begriff von jenen stürmischen Entwicklungsjahren in der Emmentaler Käserei.

Am Herdfeuer der Sennen. Das Käsen beginnt.

Die Käsebereitung auf den Alpen ist seither stark zurückgegangen. In reinen Alpenkantonen aber kennt man auch heute noch die regelmässige Kuhalpung und die sommerliche Alpkäserei. Die Sennen stellen dabei meistens einen vollfetten

Die gepressten jungen Käse werden auf ein Maultier gebastet und zum Käsekeller im Tal gebracht.



Kehren, Salzen und Schmieren der Alpkäse im Gärkeller.

Hartkäse, den Bergkäse, her, wie wir ihn auf den Bildern aus dem Wallis sehen. Der Alpsenn hat bei der Herstellung eines Käses der Reihe nach folgende Arbeiten zu erledigen: Vorwärmen der Milch, Beimischung des Labes (aus dem Labmagen der Kälber gewonnen) zur Gerinnung der Milch, sorgfältiges Zerlegen und Umrühren der Milch mit der Kelle und einem sauber geschälten „Tannli", Wärmen und Ausrühren bis zur richtigen Korngrösse, Herausziehen der Käsemasse mit dem Käsetuch und Verbringen nach der Käsepresse, täglich mehrmaliges Wenden und Neueinpacken des frischen Käselaibes, Nachbehandlung im Salzbad, im Warm- oder Gärkeller und im Lagerkeller. Jeder Käselaib verlangt eine monatelange, sorgfältige Pflege, bis er endlich schnittreif in den Laden und im wohlschmeckenden Anschnitt auf den Frühstückstisch kommt. A. B.