

Eine Schottengeschichte

Autor(en): **Krüsi, Jakob**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **262 (1983)**

PDF erstellt am: **25.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-376481>

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.

Eine Schottengeschichte

Von Jakob Krüsi, Smithfield, Utah USA

Vorbemerkung der Redaktion: Der heute 88jährige Verfasser dieses Artikels ist als Bauernbub mit sechs Geschwistern in einfachsten Verhältnissen in Reute AR aufgewachsen. Nach kurzer Bank-Laufbahn und weiterem Schulbesuch bildete sich Jakob Krüsi an der ETH Zürich zum Diplom-Landwirt aus, fand aber keine passende Stelle und wanderte 1923 nach Amerika aus. Dort arbeitete er während über 20 Jahren in verschiedenen Unternehmungen (Wander, Grosskäserei) als Chemiker. Widrige Umstände zwangen ihn, selbständig und unabhängig zu werden, was ihm mit dem Erwerb einer grösseren Farm in einem Hochtal des Staates Utah auch gelang. Zusammen mit seiner Frau (einer Schwester des 1978 in Heiden verstorbenen Malers Emil Schmid) und drei Söhnen wurde dieser Betrieb in harter Arbeit auf- und ausgebaut. Diese 30 Hektaren grosse Farm wird heute von dem einen Sohn bearbeitet, der — am Rande sei's vermerkt — ein Ur-Ur-Urenkel von Hermann Krüsi (1775—1844), des wohl engsten und fähigsten Mitarbeiters von Pestalozzi, ist. —

Gibt es vielleicht auch in der Schweiz noch Leute, die nicht genau wissen, was Schotte ist? Hier in Amerika, wo ich diese Geschichte schreibe, weiss wahrscheinlich die Mehrzahl der Leute nicht oder nicht recht, was Schotte ist und wie sie entsteht. Für diese Unwissenden sei kurz erklärt, dass in der Käserei der Milch bei richtiger Temperatur Lab zugesetzt wird, das die Fähigkeit hat, das Kasein, den Hauptteil des fertigen Käses, auszuscheiden. Was vom Lab unbeeinflusst bleibt, sind die übrigen Bestandteile der Milch: aller Milchezucker, Milchmineralien, ein Teil der Milcheiweisse und das wichtige Vitamin Riboflavin. All das enthält die Schotte.

Im Jahre 1845 siedelte sich eine Auswanderergesellschaft aus dem Kanton Glarus im südlichen Hügelland von Wisconsin an und gründete bei harter Pionierarbeit im Laufe mancher Jahre das Städtchen New Glarus.

Diese Glarner und andere Einwanderer aus der Schweiz, die einige Erfahrung in der Käseherstellung von Europa mitbrachten, versuchten, ihnen vertraute Käsesorten herzustellen. Zwar wurde im Staate Wisconsin, der um 1850 noch Neuland war, von den Einwanderern anfänglich Weizen gepflanzt, der zu rechten Preisen mühelos abgesetzt werden konnte. Mit der Zeit wurde Wisconsin sogar der bedeutendste Weizenlieferant für England. Doch selbst ein Neuland wie Wisconsin ertrug die einseitige Weizenkultur nur wenige Jahre. Der die unreifen Ähren befallende Weizenkäfer trat verheerend auf und machte dem Weizenanbau ein Ende. Die Landwirtschaft musste auf andere Produkte umstellen. So entwickelte sich in diesem schönen und klimatisch günstigen Hügelland mit der Zeit die Milchwirtschaft in so starkem Ausmasse, dass man bald einmal Sorgen wegen ungenügenden Milchabsatzes hatte. Zum Glück gab es unter den Schweizer Pionieren einige Käser. Niklaus Gerber, ein Berner, gründete 1869 auf der Farm des Glarner Dietrich Freitag die erste Emmentalerkäserei in den USA. Was aber machte man mit der Schotte? In der ersten Zeit liess man diese in einen Graben fliessen, bis man merkte, dass die Schweine sie gerne tranken und dabei gut gediehen. Solange die Käsereien klein blieben, nutzte man die Schotte als Schweinefutter, die die Farmer täglich und in Mengen je nach ihrer Milchablieferung heimführten. Mit dem Grösserwerden der Käsereibetriebe wurde dies jedoch wesentlich anders.

Am Beispiel einer Grosskäserei in einem schönen Hochtal des amerikanischen Felsengebirges im Staate Utah sei die weitere Entwicklung der Schottenverwendung geschildert.

Utah ist ein Gebiet von etwa fünffacher Fläche der Schweiz. Geographisch ist es ein Hochplateau, das in der Gegend des Grand Canyon und des Coloradoflusses gegen Norden steil abfällt. Es ist zur Hauptsache trockenes Wüstenland. Einige Bergketten mit

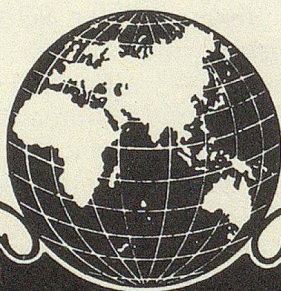
Spitzen bis etwa 3500 Metern ragen auf und erstrecken sich mit einer einzigen Ausnahme in Süd-Nordrichtung. In diesem Wüstenland gibt es mehrere schöne Täler, jedes mit einem Fluss, der mit dem Wasser der in den Berggebieten gefallenen Niederschläge gespiesen wird. Diese Täler sind fruchtbar, wenn die Kulturen während der regenarmen Sommermonate mit dem Wasser der Flüsse bewässert werden können.

In unserem Tal, das Cache Valley heisst, sind wir auf 1500 Metern über Meer und auf der Breite etwa von Rom. Cache Valley heisst das Tal, weil die weissen Jäger hier um 1820 ein verstecktes Lager von Pelzen hatten — ein caché in französischer Sprache. Hier können Weizen, Gerste, Hafer sowie Mais, Kartoffeln, Zuckerrüben, Drescherbsen und Bohnen gepflanzt werden. Ferner wachsen hier Apfel-, Birn-, Kirsch-, Aprikosen- und Pfirsichbäume. Für die aufblühende Milchwirtschaft war die besonders gut gedeihende Lu-

zne besonders wichtig; sie ergibt pro Sommer drei Schnitte und ermöglicht schöne Weideflächen.

Die günstigen Voraussetzungen für eine blühende Milchwirtschaft führten zu Milchüberschüssen und niedrigen Preisen. Dies veranlasste einen vorausschauenden Farmer, die Milchfarmer zu organisieren, was damals nicht ganz selbstverständlich war. Dieser initiative Farmer stellte fest, dass besonders in Kriegsjahren der Preis für Käse besonders gut war. Er wusste auch, dass ein Schweizer Käser bereits im Jahre 1923 im nicht weit entfernten Star Valley angefangen hatte, Emmentalerkäse zu machen, den er schon nach wenigen Jahren erfolgreich verkaufen konnte. Dieses Beispiel war einladend. Es gelang ihm, für wenig Geld eine verlassene Zuckerfabrik zu kaufen. Die inzwischen gegründete Farmer-genossenschaft suchte und fand einen Käser, der mit seinem eigenen «Kupferkessi» kam und anfang, in der Zuckerfabrik Emmentaler-

Globus



Globus

AME

Magazine zum Globus A.G.

Börsenplatz St. Gallen Börsenplatz

**Beste und billigste Bezugsquelle
für sämtliche Bedarfsartikel**

Inserat von 1920

Bemerkenswert: Daran hat sich nichts Wesentliches geändert.



käse herzustellen. Das war im Jahre 1942. Auch in diesen Kriegsjahren konnte Käse zu guten Preisen abgesetzt werden. Immer mehr Milch wurde in die einstige Zuckerfabrik gebracht, so dass schon nach wenigen Jahren die Tagesmilch auf etwa 50 000 Liter anstieg. Die Käserei entwickelte sich zu einem Grossbetrieb. Bald wurde klar, dass der bei der Käserei vorbeifliessende Bärenfluss die täglich anfallende Schotte von mehr als 40 000 Litern nicht mehr aufnehmen konnte. Diese Schottenmenge musste irgendwie verarbeitet werden. Der Käser hatte Gelegenheit, eine Milchtrocknungsanlage günstig zu kaufen, so dass in diesem Betrieb von nun an nicht nur Käse, sondern auch Schottenpulver hergestellt werden konnte. Käse und das neu gewonnene Schottenpulver enthielten zusammen alle festen Bestandteile der Milch. Die in den Kriegsjahren eingeführte Zuckerrationierung wirkte sich auf die Produktion und den Absatz des Schottenpulvers sehr günstig aus, weil dieses Pulver mit seinen 72 Prozent Milchzucker der

beste Ersatz für Rohr- und Rübenzucker war. Bald einmal fand der erfolgreiche Käser, er sollte die Hilfe von Leuten der Wissenschaft haben, damit möglicherweise noch weitere Produkte hergestellt und vorteilhaft verkauft werden könnten. Er suchte und fand einen Bakteriologen, der in der Käserreifung Fachmann von Ruf war. Auch einen erfahrenen Chemiker sowie einen Spezialisten für Weichkäse stellte er an. Doch die drei hatten bald ihre Sorgen, denn ihr Vorgesetzter war ein Käser, dessen Ausbildung sich lediglich auf das Handwerkliche der Käseherstellung beschränkte. Ausserdem war er ehrgeizig bestrebt, rasch ein reicher Mann zu werden, was für die Programmierung der Arbeiten seiner Wissenschaftler ein Hindernis war. So war beispielsweise für den Chemiker kein Laboratorium vorhanden. Im Estrich der Zuckerfabrik, der nur auf einer Leiter erreichbar war, fand der Chemiker schliesslich den ihm am günstigsten scheinenden Arbeitsplatz. Seinen Arbeitstisch musste er selber schreinern.

Leere Nagelfässchen boten die Sitzgelegenheiten. Auch alle anderen Einrichtungsgegenstände waren höchst primitiv. Der Käser, der nun auch Direktor des Betriebes war, wollte es so haben.

Als die Zuckerrationierung aufgehoben wurde, ging der Absatz des Schottenpulvers rasch zurück. Der Käser kam aufgeregt zum Chemiker und forderte ihn auf, innert kürzester Zeit ein neues Schottenprodukt zu erfinden und herzustellen. Der Chemiker schlug Experimente vor, für die der Käser kein Verständnis hatte. Er fürchtete, diese würden zu viel Zeit beanspruchen und zu kostspielig sein. So blieb dem Chemiker nichts anderes übrig, als mit der täglichen Menge von 40 000 Litern Schotte zu experimentieren, was keine leichte Sache war. Schliesslich gelang es ihm aber, ein festes Schottenprodukt herzustellen, das die Trutenhalter im Tal zur Fütterung ihrer Tiere brauchen konnten und auch recht bezahlten. So wurden unter der Leitung des Chemikers etwa eine Million Kilo des neuen Futtermittels produziert. Bei der Anstellung des Chemikers hatte der Käser versprochen, im Falle neu gefundener Produkte ein grösseres Salär plus Gewinnbeteiligung zu bezahlen. Davon wollte der Käser jetzt nichts mehr wissen und entliess den Chemiker. Das war für den Käser eine wohl sehr einfache, in menschlicher Hinsicht aber äusserst verwerfliche Lösung.

Natürlich war der Chemiker nun sehr entmutigt. Er war überzeugt, gute Arbeit geleistet zu haben und sah sich dennoch — wohl nur infolge seiner angeborenen Bescheidenheit — auf die Strasse gestellt. Er war deshalb entschlossen, sich von nun an nie mehr einem Chef zu unterstellen.

Zwar dachte er immer noch oft an Schotte, die immerhin die volle Hälfte des Nährgehalts guter Milch enthielt, und die im Laufe jener Jahre in Schiffsladungen den Japanern zu einem lächerlichen Preis verkauft wurde. So wurde dann seine Küche zum einfachen Laboratorium umfunktioniert, das dem entlassenen Chemiker aber gut genug war für einige hundert Experimente. Nach einigen Jahren experimenteller Arbeit gelang ihm ein neues

Produkt. Es war eine Milchwaffel, trocken, haltbar, mit Ausnahme des Wassers alle Bestandteile der Milch enthaltend und angenehm zu essen. Er war überzeugt, eine Erfindung gemacht zu haben, die verwertbar war und die er in den USA denn auch patentieren liess. Er hoffte, Lebensmittelproduzenten würden sich für diese Milchwaffel interessieren, was zu seinem Erstaunen aber nicht der Fall war. Es wurde ihm gesagt, diese Erfindung sei zu neu und würde das damals recht profitable Milchgeschäft allzu stark konkurrenzieren; vielleicht in 20 Jahren könnte man über diese Angelegenheit wieder verhandeln.

Darf ich am Ende dieser eher unglücklich verlaufenen Schottengeschichte sagen, dass *ich* der hier erwähnte Chemiker bin? Es sind nun bereits zehn Jahre verflossen, seit mir die Herstellung meiner Milchwaffel gelungen ist. Wahrscheinlich muss ich noch weitere zehn Jahre warten, bis sich jemand dafür interessiert.

VARIXI

Homöopatische
Venenkügelchen



gegen Krampfadern,
venöse Stauungen,
schmerzende u.
geschwollene Beine u.
Füsse, entzündliche
Venenerkrankungen,
blaue Flecken u. blaue
Äderchen. Für bessere
Durchblutung der Venen,
gegen Wadenkrämpfe, häufiges
Einschlafen der Glieder, kalte
Füsse, Schweregefühl in den
Gliedern, gegen Hämorrhoiden.

Fr. 10.50

in Apotheken und Drogerien