

Das Lob der Milch und alles dessen, was daraus gemacht wird

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **159 (1886)**

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-656881>

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.

Das Lob der Milch und Alles dessen, was daraus gemacht wird.

Es ist kurios, daß Wein, Bier und Schnaps in zahlreichen Liedern mit Begeisterung besungen werden (Trink-, Zech-, Wein-, Bier-, Schnapslieder), während die Milch noch keinen Sänger gefunden hat. In einem der erstern Lieder heißt es zum Beispiel:

„Wer niemals einen Rausch gehabt,
Der ist kein braver Mann“,

und werden den weingeistigen Getränken alle möglichen guten Eigenschaften nachgerühmt und angepöbeln, bei vollen Gläsern, Humpen und Gläschen mit Begeisterung gesungen. Von dem Allem ist für die Milch Nichts abgefallen, sie ist vergessen, vernachlässigt. Und mit welchem Recht?

Ohne einem Mäßigkeits- oder Enthaltensvereine anzugehören und mit dem Dichter Hebel einverstanden:

„Ne Trunk in Ehre
Wer will's verwehre?“

kann man ungenirt behaupten, daß überall und von allen Ständen zu viel weingeistige Getränke aller Art getrunken werden, dagegen zu wenig Milch. Auf die allbekanntesten Verwüstungen, welche die erstern anrichten, brauchen wir hier nicht einzutreten, sie sind vor unsern Augen und himmelschreiend, wohl aber wollen wir einige Augenblicke bei dem Satz verweilen:

Weingeistige Getränke zerstören die Gesundheit, die Milch baut sie auf,

und zwei Bilder neben einander stellen: das Kind aus einer Schnapsfamilie — handelt es sich ja in erster Linie um die zukünftige Generation — und das Kind einer Küherfamilie auf den Bergen. Das erstere sieht blaß, fahl und aufgedunsen aus, ist matt und „schlampig“ — ein Bild des Erbarmens würdig; das letztere sieht aus wie „Milch und Blut“, hat rosige Wangen, ist keck und frisch — ein Bild strotzender Gesundheit. So ein zehnjähriger Küherbuebe mit „blutten“ Armen und Beinen, mit „Leder-schäppel“, den Hintertheil auf einen Stecken gestützt, fordert die ganze Welt heraus — wenn ihn nicht etwa ein Geißbock in seiner Ruhe stört. Wir langten auf einer Luzerner Alp an und unterhielten uns vor Eintritt in die Sennhütte mit dem „Meister“, da stellte sich so ein

rechter „Milchknirps“ in obiger Stellung vor uns hin und fragte uns trozig, „was wir da zu thun haben?“ „Mein ist die Alp, mein ist die Welt“, dachte er sicher für sich selbst beim Anblick der Fremdlinge; auf unsere Fragen antwortete er mit stolzem Kopfschütteln, hatte aber nicht bemerkt, daß der Geißbock in der Nähe und seine Tücke auf den kleinen „Recken“ gerichtet waren. Pass — sticht ihn unversehens der Schwarze in den Rücken und in den reichlichen Roth! Einen Augenblick war er erschrocken, wollte heulen, aber sofort siegte die kecke, kräftige Natur, mit seinem Stecken wollte er dem Bock vergelten, wurde aber vom Vater zurückgehalten und von der Mutter mit einer „Mutte“ voll ganzer Bergmilch getröstet.

Daß geistige und körperliche Gesundheit durch übermäßigen Genuß weingeistiger Getränke zu Grunde gerichtet wird, braucht nicht mehr bewiesen zu werden; sie sind ja keine Nahrungs-, sondern Reizmittel, und ihre Verwüstungen liegen offen zu Tage, sie sind eine eiternde Wunde am Marke unseres Volkes; da nützen Pflasterchen nichts mehr, nur ein scharfes Messer kann helfen und sichere Heilmittel, und ein solches ist unter andern die Milch, die nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern das beste aller Nahrungsmittel ist und Alles in sich schließt, was zum Gedeihen eines gesunden und starken Körpers nothwendig ist: sie erzeugt gutes und reichliches Blut (und aus diesem alle die wichtigen Gebilde, deren unser Leben bedarf), das unentbehrliche Fett und widerstandsfähige Knochen. Beweis: Der Säugling lebt Monate lang ausschließlich von Milch und gedeiht dabei prächtig; selbst der Erwachsene kann bei vorwiegender und ausschließlicher Milchnahrung es an Kraft und Arbeitsleistung mit jedem Andern aufnehmen (Küher, Sennen, Hirten).

Ob schon der „Schnaps“ und Konforten zerstören und die Milch aufbaut, ist der Genuß des erstern in erschreckender Zunahme und der Genuß der Milch in bedauerlicher Abnahme begriffen, namentlich in dem schweizerischen Tieflande, während im Alpenlande die Milch im Allgemeinen noch besser in Ehren gehalten wird. Vor vierzig und mehr Jahren war es anders: die Bauern hatten je nach der Zahl der Hausgenossen eine oder mehrere Gepsen

mit blauer Milch bei den Mahlzeiten auf dem Tisch, und Jeder langte mit dem hölzernen oder blechernen Löffel so lange hinein, als er „mochte“, wischte dann mit dem Ärmel den „Schnauz“ ab und ging vergnügt von dannen, während man jetzt bei der Schnapsflasche nie genug bekommt und immer mißvergnügt bleibt.

Daran sollen die Käsereien Schuld sein und ist vielseitig denselben das große Schnapselend in die Schuhe geschoben worden. „Die Hausfrau“, sagt man, „kann nicht mehr über die Milch verfügen, sie kann froh sein, wenn ihr die nöthigste Kaffeemilch ausgemessen wird, denn man will möglichst viel Milch in die Käserei liefern, der Mann „Hans oben im Dorf“ sein; von Ankenmachen ist gar keine Rede mehr und ein wahrhaftes „Nidelfaffee“ gehört in's „Reich der Sage“. „Die Leute, die keine Röhre und keine Geißen haben, bekommen keine Milch mehr oder nur um schweres Geld, die Käsereien sind ein Krebschaden“ u. s. w.

Sehen wir uns diese beiden Vorwürfe etwas näher an. Beim ersten verwechselt man — wie dies häufig der Fall ist — Sachen und Personen. Kein Mensch wird sagen können, daß die Käsereien „schlecht“ seien — doch wohl, ein Schulmeister in St. Fiden hat's einmal gesagt, und „die Stiefabriken seien auch schlecht“. Wenn die Bauern die entbehrliche Milch zusammentragen und sie gemeinsam verarbeiten lassen, statt daß jeder Einzelne die Arbeit im Kleinen macht und dabei Geld und Holz und Zeit verliert, so ist das gut und hat bekanntlich die genossenschaftliche Käserei unserm Bauernstande große Dienste geleistet und leistet sie noch, aber die Bauern sind schlecht, die die für das Haus unentbehrliche Milch in die Käserei tragen; denn sie versündigen sich damit am Wohl und an der Gesundheit der Ihrigen!

Der zweite Vorwurf (Milchmangel für Nichtviehbesitzer) beruht größtentheils auf Unkenntniß der Verhältnisse, und könnten wir den Satz geradezu umkehren und sagen: wo keine Käsereien sind, da ist Milchmangel und hoher Preis. Nach ganz genauen Untersuchungen hat sich nämlich herausgestellt, daß die Käsereien im ganzen Lande Morgens und Abends Milch an Jedermann und um billigen Preis abgeben und in mehreren Kantonen sogar abgeben müssen, weil kein Reglement oblig-

keitlich genehmigt wird, das nicht eine solche Verbindlichkeit enthält. Man sehe einmal selber nach, wie zwei Mal im Tag die Leute mit Säfen, Pinten und Kesseln nach der Käserei laufen und frische, gute Milch, wie sie der Bauer bringt, nach Hause tragen; in den Dörfern, wo keine solche Anstalten sind, ist's viel schwerer — in den Bergdörfern, währenddem die Röhre auf den Alpen sind — unmöglich, sich die nöthige Milch zu verschaffen. Und was den Preis anbetrifft, so hat sich nach den gleichen Untersuchungen herausgestellt, daß er in den Käsereien immer tiefer steht, als beim Milchhandel, abgesehen von der reellen Waare, und Käsereiengesellschaften, die die Milch an einen Käser verkaufen, sorgen durch Vertrag dafür, daß die Bedürftigen ihre Milch zu billigem Preise erhalten. Man vergleiche z. B. im Kanton Bern den Milchpreis von Narwangen mit demjenigen von Brienz, so wird man finden, daß er am letztern Orte ohne Käserei fast um die Hälfte höher steht, als in der Käserei Narwangen. Noch in ganz jüngster Zeit wurde von 16 Kantonen über die Milchversorgung berichtet, und in einem einzigen wurde über Milchmangel geklagt, und in diesem einzigen Kanton ist es eigentlich eine einzige Gemeinde und diese Gemeinde hat eben keine Käserei und die Bauern wissen sich nicht einzurichten; denn wenn sie sich einzurichten wüßten, wie ihre Nachbarn, so hätten sie Milch für Alle genug und könnten noch jeden Tag einen schönen Käse machen.

* * *

Wir singen das Lob der Milch, weil sie das beste, gesündeste und billigste Nahrungsmittel ist, der Gegenfüßler vom Schnaps.

Wir singen das Lob der Bauern, die in richtigem Verständniß ihrer Haushaltung die Milch reichlich zukommen lassen.

Wir singen das Lob der Käsereiengesellschaften, die billige Milch an alle Bedürftigen abgeben und so viel diese nöthig haben!

* * *

Nun kommen wir zur Milchwirthschaft, das ist aber nicht eine Wirthschaft, wo Milch aus-gewirthe't wird, wie man glauben sollte, ähnlich wie etwa eine Bierwirthschaft. Doch gibt es

solche in neuerer Zeit auch: man schenkt z. B. hier und dort in großen und kleinen Städten Milch aus in Gläsern und „Humpen“ in mehr oder weniger eleganten Lokalen, auf Promenaden (Genf); aber diese Milch ist gewöhnlich „gesalzen“, nicht für's Maul, sondern für den Geldbeutel; ein Schwyzer Senn hat sogar behauptet, er verkaufe auf dem Rigi an die „Luftschnapper“ die Maß schaumige Milch für fünf Franken — das ist auch gesalzene. Für den gemeinen Mann haben wir desgleichen etwas ebenso Vortreffliches, wie obige Milchanstalten, es sind die Kaffee- und Röchliwirthschaften — und billig dazu; denn mit einer „Kachle“ — gewöhnlich sind es nicht „Kacheli“ — voll Kaffee (wenig) und Milch (viel) und „Strübli“ oder „Röchli“ lebt man wie ein Fürst, wenn man nicht verwöhnt ist; dabei gibt es — was nicht zu unterschätzen ist — keine sturmen Köpfe, kein „Haarweh“, keinen „Käsejammer“, und da kann man fröhlich mit „Wyb“ und „Chind“ hineingehen, es sind ruhige Bürger darin. Man redet heutzutage so viel von „Volkswirthschaft“, selber Leute, die nicht viel davon verstehen; aber von dieser vorzüglichen „Wirthschaft für das Volk“ hört man wenig reden, auch haben die Kaffee- und Röchliwirthschaften noch keinen Dichter gefunden, der ihr Lob gesungen hat!

Unter „Milchwirthschaft“ im landwirthschaftlichen Sinne versteht man die Verwertung und Verarbeitung der Milch, die Erstellung der verschiedenen Milchprodukte, wie sie in den Berg- und Thalgegenden unseres Landes gebräuchlich ist. Viele Leute brauchen dafür fremdere Ausdrücke, die sie von den Deutschen entlehnt haben: Molkereiwirthschaft, Molkereigewerbe u. s. w., es ist aber hier von der Milch die Rede und nicht von den „Molken“, d. h. von der Schotte; wem der Ausdruck „Milchwirthschaft“ zu neu und vornehm klingt, würde sich vielleicht lieber mit dem Ausdruck: „Käsewiesen“, „Chäszüg“, „Hüttenwiesen“ befreunden. Der Name thut freilich nichts zur Sache und diese ist alt, denn schon vor vielen hundert Jahren hat man in der Schweiz Käse, Butter, Zieger und Schabzieger gemacht, im Thal wie auf den Bergen; aber ein Handelsartikel ist der erstere kaum seit dem Anfang unseres Jahrhunderts geworden;

von da an wurden die Schweizer berühmt nicht nur wegen vieler anderer guten Eigenschaften, sondern namentlich auch wegen ihrer Käse und namentlich wegen der Emmenthaler-, Greyerzer- und Spalen-Käse. Der Ruhm nahm immer mehr zu und die Waare fand Absatz nach aller Herren Länder, so lange sie nur in der Schweiz fabrizirt wurde. Man kann aber die Schweizer so wenig als andere Leute an's Ofenbein anbinden, sie sehen sich gerne um, wie es an andern Orten aussieht, und so gingen denn auch Schweizer-Bauern und -Käser seit einem halben Jahrhundert und mehr nach Frankreich, Bayern, Preußen, Rußland und Amerika und machten dort den heimischen Käse, so daß die Fabrikation in den genannten Ländern nach und nach Boden gefaßt hat und daraus eine fühlbare Konkurrenz in gewöhnlicher Waare entstanden ist, während man vorzüglichen Schweizerkäse immer aus der Schweiz beziehen wird. In neuerer und neuester Zeit sind neben dieser Konkurrenz hauptsächlich die hohen Eingangszölle in fremde Länder die Hauptschwierigkeit, welche dem leichten und ausgedehnten Absatz unserer Schweizerkäse entgegentritt, und es ist klar, daß wir uns nur durch verzweifelte Anstrengungen nach allen Seiten hin gegen diese Uebelstände wehren können. Ehe wir aber von diesen Anstrengungen reden, singen wir das Lob des Käses als Nahrungsmittel. Auch er verdient — wie die Milch — dieses Lob in hohem Grade, denn er enthält ja die meisten Bestandtheile der Milch und hat gegenüber der letztern den großen Vortheil, daß er sich lange, sogar sehr lange (100 Jahre und mehr) aufbewahren läßt. Leider ist der Verbrauch des Käses, wie derjenige der Milch, im Tiefland der Schweiz gegenüber früher sehr zurückgegangen, ja es gibt Bauern, die für Tausende von Franken jährlich Milch in die Käseerei liefern und nicht vermögen (!), ein halbes Duzend Kilo Käse in ihrer Haushaltung zu verzehren: die armen Leute! Ein Zuger Senn meint: „Wenn jede Bauernfamilie in der Schweiz jährlich zwei Käse mehr essen würde, als jetzt, so würde sie nicht nur besser leben, sondern der Preis von Käse und Milch so steigen, daß sie die zwei Käse umsonst hätte — und wir meinen dies auch. So lange man die besten, gesündesten, nahrhaftesten und billigsten Produkte der Land-

wirtschaft zu Hause nicht besser in Ehren hält, muß man sich nicht über mangelhaften Absatz in der Fremde beklagen. Wir Schweizer rühmen uns gerne unserer vortrefflichen Milch und ihrer Produkte; aber wir ehren sie nur mit dem Maul, statt mit der That; da sind unsere Nachbarn — namentlich die Franzosen und Italiener — andere Leute, die reden wenig von Käse, aber essen viel. Reist man in Frankreich, so wird Einem nach jeder Mahlzeit Käse als Dessert aufgestellt, bei uns selten, und man sieht sich oft zu dem Ausruf genöthigt: „He, Zumpfere, heiter o Chäs in dem Land, so bringet es Bözli“, und es kommt vor, daß das Bözli erst noch in einem „Chramlade“ geholt und gekauft werden muß, ehe es aufgestellt werden kann. In Italien steht er immer auf dem Tisch und Maccaroni und Reis sind damit gewürzt.

Noch müssen wir ein Wort sagen über die Billigkeit, denn da wendet man oft ein, der Käse sei als gewöhnliches Nahrungsmittel zu theuer. Das ist insofern richtig, als wir gewöhnlich nur Ausschuß unter die Zähne bekommen und der Preis dieses „Ausschusses“ im Vergleich zur Primawaare hoch steht. Die Detailhändler wollen nicht begreifen, daß je billiger sie den Preis stellen, desto größer der Absatz ist. Mit 10 Cts. billigerem Preis können schon eine Menge Leute sich ein Stückchen Käse kaufen, die es bei höherem nicht thun. Ein Käser verkaufte das Pfund magern Käse zu 50 Cts., konnte aber kaum einen Käse in der Woche absetzen; da machte er den Versuch, ihn für 40 Cts. zu verkaufen, und nun setzte er jeden Tag einen Laib ab, also sechs Mal mehr als früher. Gelehrte Herren in verschiedenen Ländern haben längst nachgewiesen, daß der Käse bei mittlerem Marktpreise im Verhältniß zu seinem Nahrungswert h viel billiger ist, als Fleisch, Brod, Eier u. s. w.; aber ungelehrte Leute wollen dies nicht gerne glauben, weil sie mehr auf die Menge, als auf die Nährkraft Gewicht legen.

* * *

Wir müssen „verzweifelte Anstrengungen machen“, um uns gegen die Konkurrenz, die hohen Eingangszölle u. s. w. zu schützen, haben wir oben gesagt, und es handelt

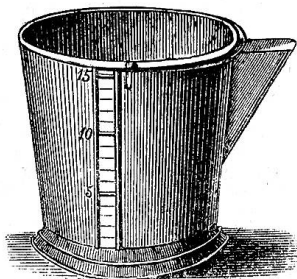
sich nun darum, zu zeigen, worin diese Anstrengungen zu bestehen haben. Sobald es sich um Exportwaare handelt, so müssen wir einen andern Maßstab anlegen, als bei dem, was wir selber essen; im letztern Falle herrscht auch noch vielfach die Meinung: für uns, d. h. für das eigene Land, sei „Alles gut genug“, ja Mancher sagt es, wenn man ihm von möglicher, besserer Waare redet, rund heraus: „Er begehre nicht bessere Waare zu machen, seine Leute essen ihm schon von der schlechten zu viel!“ In Folge dessen ist z. B. auch, wie Jedermann weiß, die Butter- und Magerkäsefabrikation in der Schweiz hinter der Fettkäsefabrikation zurückgeblieben.

Anderer Länder — mit Ausnahme von Italien — sind nicht so dumm, daß sie uns geringe und mittlere Waare abkaufen, sie wollen nur prima, und deshalb sind wir gezwungen, den Anforderungen des Auslandes nachzukommen. Diese Anforderungen steigern sich sozusagen von Jahr zu Jahr, und wenn wir ihnen nicht nachkommen, so machen die Fremden die Waare entweder selbst (Deutschland, Rußland) oder sie kaufen sie nur um geringen Preis (Italien).

Da wir keine Abhandlung über Milchwirtschaft schreiben, die findet man in „Büchern“, so wollen wir auch nur einzelne Punkte aus vielen hervorheben, die für Aufrechterhaltung und Verbesserung unseres Gewerbes besonders wichtig sind, und können dies um so besser thun, als leßthin auch alle landwirthschaftlichen Vereine der deutschen Schweiz sich über diese Frage ausgesprochen und ihre Berichte eingeschickt haben. Es handelt sich also hier nicht um die Meinung eines Einzelnen, sondern um die der landwirthschaftlichen Bevölkerung.

Zu der Fettkäsefabrikation für die Ausfuhr gehört in erster Linie eine vorzügliche, gesunde und unverfälschte Milch. Die Bauern haben sich also zunächst um diese zu bekümmern, die Fütterung so einzurichten, daß die Milch gut werden kann, im Stall, in den Melk- und Transportgeschirren die größte Reinlichkeit zu beobachten, die Euter der Kühe und die Milch regelmäßig zu untersuchen, das Melken streng zu beaufsichtigen, die gemolkene Milch so schnell als möglich in die Käseerei

abzugeben. *) Wer sich über den Milchertrag seiner Thiere genaue Rechenschaft geben will, mißt alle Wochen einmal die Milch jeder einzelnen Kuh Morgens und Abends mit einem Meßeimer, an dem vermöge einer Glasskala die Zahl der Liter (ohne Schaum) abgelesen werden kann. (Figur 1.)



Figur 1.

So kommt er auf leichtem Wege dazu, am Ende des Jahres zu wissen, wie viel Milch man von jeder einzelnen Kuh eingenommen hat, ob sie ihr Futter bezahlt hat oder nicht, wie hoch in ersterem Falle der Reinertrag sich beläuft zc. Mit der richtigen Milchlieferung ist der Grundstein gelegt zu richtiger Fabrikation. Ueber diese letztere ertönten in den letzten Jahren außerordentlich viele Klagen, die in der großen Zahl von Ausschußkäsen ihre Beleuchtung finden. Es fehlen — sagt man — vielerorts gründliche Kenntnisse der Milch und namentlich der Milchfehler, der verschiedenen Vorgänge bei der Fabrikation, der Gährungsprozesse u. s. w., es fehlt an der richtigen Behandlung der Käse im Keller, an der Gleichmäßigkeit der Waare u. s. w. Diese Uebelstände lassen sich nur durch eine lange praktische Lehrzeit des Käfers, großen Fleiß, durch Vermehrung der Kenntnisse, durch genaue Buchhaltung und durch gegenseitiges Entgegenkommen von Käser und Gesellschaften beseitigen. Es müssen da alle Betheiligten an einem Seil ziehen und in einer Richtung: Herstellung möglichst guter Waare. Das ist aber leider nicht überall der Fall und nament-

*) Ueber alle diese Punkte findet man weitem Aufschluß in dem „Milchbüchlein“, das gerade für die Mitglieder der Käsevereinigungen geschrieben ist. (Preis 60 Cts.)

lich nicht in Bezug auf die Einrichtungen und Geräthe, welche auf das Gerathen der Waare einen großen Einfluß haben.

Es ist oft unbegreiflich, wie lange sich die Käsevereinigungen wehren, eine neue „Hütte“ zu bauen oder eine noch brauchbare gründlich zu repariren, unbegreiflich, wie viele Käser sich wehren, anerkannt bessere und neue Geräthe anzuschaffen — und das zu ihrem eigenen Schaden. Wie ein Handwerker nur in einer guten Werkstatt und mit gutem Werkzeug gangbare und preiswürdige Arbeit liefern kann, so kann nur in einer wohl eingerichteten Käseerei und mit zweckdienlichem Geräthe eine Primawaare erstellt werden. Geräumige, helle Lokale, in denen für die unumgänglich nothwendige Reinlichkeit Sorge getragen ist, vorzügliche Feuer-einrichtung, regulirbare Käsepressen, Einrichtungen für Abkühlung der Milch, heizbare Keller und Speicher bilden heute den Stolz der Musterkäseereien. Der Kostenpunkt, der immer in den Vordergrund gestellt wird, kann wohl nicht mit Ernst ein Hinderniß sein; denn das ausgelegte Kapital wird durch den Betrieb verzinst und das so gut, wie in einer Ersparnißkassa. Wir haben auch noch nie von einer Gesellschaft gehört, die einen wohl ausgeführten, kunstgerechten Käseereibau bereut hätte.

* * *

Wenn die Fettkäsefabrikation in ange-deuteter Weise mit allen heute zu Gebote stehenden Mitteln betrieben wird, so werden ihre Produkte im Handel auch stets einen anständigen Preis gelten, der freilich, wie bei aller übrigen Waare, Schwankungen ausgesetzt sein, immerhin aber für unsere Bauern eine Haupterwerbsquelle bleiben wird. Aber nicht nur die ernstlich gemeinten „Anstrengungen“ können uns im Wettkampfe mit andern Völkern, die eben auch vorwärts machen, aufrecht erhalten, sondern die Theilung der Arbeit und die Berücksichtigung der verschiedenartigen Verhältnisse: wir müssen neben der theuren Exportwaare auch an das eigene Land denken, das bekanntlich in großen Mengen landwirthschaftliche Produkte aus andern Ländern einführt; wir können durch eine daherige Verminderung der Einfuhr ebenso große Dienste

leisten, als durch Vermehrung der Ausfuhr, namentlich wenn einmal den Leuten die Augen aufgehen über den Werth der Milchprodukte für den eigenen Haushalt. Die Bergbewohner sind bei ihrer Milch und Käsemilch, bei ihrem mageren Käse und selbstgepflanzten Kartoffeln gut genährt und kräftig, sie brauchen nicht jeden Tag in den Sack zu langen und Pfund für Pfund ihr Essen ab der „Waage“ zu holen; aber auch die Thalbewohner — wir können es nicht genug wiederholen — haben, wenn sie wollen, auf dem eigenen Hof oder als Antheilhaber einer Käseerei die gleichen trefflichen Lebensmittel zur Verfügung und, wenn sie etwas weniger „Käsegeld“ bekommen, so haben sie auch weniger Auslagen für ihren Lebensunterhalt und findet so eine Ausgleichung von selbst statt.

Wenn der fette Käse für viele Leute zu theuer ist, so bietet der magere immer noch einen großen Nahrungswert; aber diese Vielen werden in dieses Lob nicht überall einstimmen, und wir können das begreifen, eben weil — wie wir schon einmal gesagt — dessen Fabrikation weit hinter derjenigen des fetten zurückgeblieben ist, und wirklich muthet man in dieser Richtung dem konsumirenden Publikum oft viel Selbstverleugnung und jedenfalls sehr gute Zähne zu: hart wie Stein, zäh wie Leder, gesalzen wie Salzlecksteine sind viele unserer Magerkäse. Aber von dieser Waare reden wir hier nicht; wir dürfen zur Ehrenrettung des Landes sagen, daß es auch Gegenden gibt, wo ein ganz anständiger und wohlgeschmeckender Magerkäse gemacht wird, den Jedermann gerne ißt, ein Beweis, daß die Fehler von der Fabrikation herkommen, die ebenso gut studirt sein muß, wie beim fetten Käse.

Es sollte die oben angeführte Theilung der Arbeit in zwei Richtungen eingreifen; je nach der Jahreszeit und je nach den Absatzverhältnissen kann die Butter- und Magerkäsefabrikation ganz vortreffliche Dienste leisten.

Je nach der Jahreszeit. Die besten und feinsten Fettkäse werden bekanntlich im Sommer beim Gras gemacht, dies gilt vom Emmenthaler, wie von allen andern fetten Käsen. Eine Theilung der Arbeit kann also in der Weise geschehen und geschieht bereits an vielen Orten, daß nur während der Grünfütterung Handelswaare fabrizirt wird, im Winter Butter und

Magerkäse; es ist bekanntlich erst in neuerer Zeit das Fettkäse im Winter Mode geworden — eine Mode, die vielleicht wieder, wie alle andern, aufgegeben wird. Für diese Theilung nach der Jahreszeit lassen sich drei wichtige Gründe anführen:

1) ist sie eine mächtige Stütze besserer Volksernährung. Wenn die Bauern das Produkt ihrer Wintermilch ganz oder theilweise heimnehmen, so haben sie ein nothwendiges und gutes Nahrungsmittel im Vorrath und gewöhnen sich wieder an die alte Hauskost;

2) wenn nur vom 1. Mai bis zum 31. Oktober Fettkäse gemacht wird, so kommt weniger Waare auf den Markt und muß die Nachfrage steigen, mit ihr der Preis, abgesehen davon, daß die Sommerwaare vorzüglicher ist; endlich

3) kommen Fettkäseerei und neuere Landwirthschaft sich immer mehr bei der Winterfütterung in die Haare. Die letztere und die betreffenden Handelsfirmen rühmen uns über die Mäßen die sogenannten Kraftfuttermittel an, die Brenner die Schlempe, die Bierbrauer das Malz u. s. w., man sollte oft bei diesen Lobpreisungen meinen, es sei überhaupt überflüssig, daß der liebe Gott im Sommer noch Gras wachsen lasse, um Heu daraus zu machen. Der Käser macht aber bei allen diesen guten Dingen ein saures Gesicht und erklärt an einem schönen Morgen den Bauern, ihre Milch sei nichts „nuz“, sie verdonnere ihm die Käse, dann gibt's Händel und Prozesse. Beide haben Recht und Beide Unrecht, es kommt bei Allem darauf an, wie man's treibt; aber die Sache liegt uns hier zu fern, als daß wir darauf eintreten können; bei Butter- und Magerkäsefabrikation sind jedenfalls die genannten Uebelstände viel weniger zu besorgen, wie die Erfahrung lehrt.

Die Theilung der Arbeit in oben ausgeführtem Sinne ist aber auch empfehlenswerth unter gewissen Absatzverhältnissen. In der Nähe von Städten z. B., wo man die Butter immer leicht und gut absetzen kann, und im Winter, wo sie nach fremden Ländern ausgeführt werden kann, ist die Fabrikation derselben ein lohnendes Geschäft und bleibt dabei der Magerkäse als Nahrungsmittel im Lande.

Wenn die einen Käseereien Fett- und die andern Magerkäse und Butter fabriziren, so

treffen sie mit ihrer Waare auf den Märkten nicht zusammen und ist für Alle gesorgt. Dabei ist aber nothwendig, daß auch für die letztern Fabrikationen (Butter und Magerkäse) bessere Einrichtungen getroffen und die zweckdienlichsten Geräthe verwendet werden müssen, wenn der volle Ertrag gewonnen werden soll, und man muß auch hier aus dem alten Schlendrian heraus, bei dem man oft aus der besten Milch sehr mangelhafte Waare fabrizirt und dem Publikum zum Kaufe anbietet. Es ist dies schon geboten durch die großartigen Fortschritte, welche die Butterfabrikation seit zehn Jahren in den verschiedenen Ländern, namentlich im Norden Europas (Schweden, Dänemark, Finnland, Norddeutschland), gemacht hat.

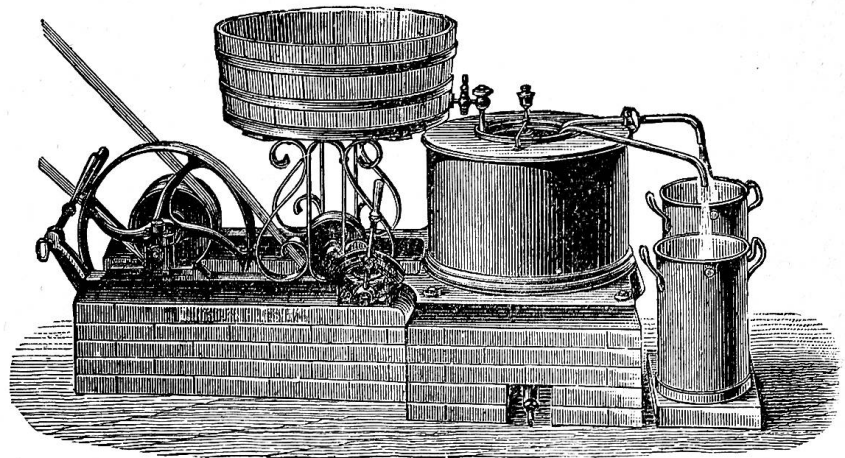
Dort wird heutzutage der Rahm vielfach durch Ausschleudern mit Centrifugen gewonnen und nicht mehr durch Aufrahmen. Diese Maschinen bestehen aus einem Einlaufgefäß für die Milch, welches in der Figur höher steht als die eigentliche Centrifuge, aus einem starken eisernen Mantel, welcher jene (zum Schutze) umgibt, aus einer eisernen Trommel, die innerhalb des Mantels auf einer Stahlwelle in sehr schnelle Drehung versetzt wird (800 bis 6000 Umgänge in der Minute), aus einem eisernen Deckel, der in der Mitte eine Oeffnung zum Einfließen der Milch hat. Ist die Centrifuge im vollen Gang, so läßt man die warme Milch (20 bis 30° C. = 16 bis 24° R.) in die Trommel einlaufen und hier scheidet sich der Rahm (leichter) von der abgerahmten Milch (schwerer) und beide werden gesondert durch Röhren (über den Deckel) in zwei Gefäße ausgeschleudert, die in der Figur rechts zu sehen sind. (Figur 2.)

Es ist diese Maschine in dem Gebiete der Milchwirthschaft offenbar die größte Erfindung neuerer Zeit und werden durch sie folgende Vortheile erreicht:

- 1) Rahm und Magermilch sind nach der Scheidung vollkommen süß und frisch, letztere eignet sich vorzüglich zum sofortigen Gebrauch als Volksnahrungsmittel; alle fremden

Bestandtheile (Unrath) werden durch die Maschine beseitigt;

- 2) beide liefern in Folge dessen vorzügliche und haltbare Produkte;
- 3) die Milchammer wird überflüssig, indem das Ausschleudern in jedem beliebigen Lokal geschehen kann;
- 4) die nachtheiligen Folgen des Transportes der Milch auf den Ertrag der Butter, die beim sonstigen Aufrahmen sich geltend machen, fallen weg;
- 5) der Fabrikant ist unabhängig von Witterungs- und Temperaturverhältnissen (im Sommer wie im Winter), und endlich ist
- 6) der Butterertrag bedeutend höher als beim Aufrahmen.



Figur 2.

Das wären nun Alles gar schöne Sachen, allein die Einrichtung hat auch ihre Schattseiten, und zwar muß man

- 1) bedeutende Quantitäten Milch (wenigstens 1000 Liter per Tag) zur Verfügung haben;
- 2) sind die Anlagekosten sehr bedeutend, da eine Dampfmaschine zum Betrieb fast unumgänglich nothwendig ist;
- 3) die Magermilch aus Centrifugen ist viel schwieriger zu gutem Käse zu verarbeiten, als gewöhnliche (abgerahmte) Magermilch, und endlich gehört
- 4) zu dem Betrieb ein sehr gut eingewöhntes und sachverständiges Personal.

Man muß sich also zwei Mal besinnen, bevor

man einen Centrifugenbetrieb einrichtet, Alles wohl bedenken und berechnen, wenn man sicher gehen will. In der Schweiz sind bereits eine größere Anzahl von solchen Maschinen im Betrieb; ob sie sich fernerhin stark verbreiten, hängt von obiger Theilung der Arbeit ab und von andern Verumständen.

Wer sich nicht für eine Centrifuge entschließen kann und doch Butter und Magerkäse fabriziren will, der sollte sich nach dem Kaltwasser- (Abkühlungs-) System einrichten können, d. h. seine Milch in tiefen oder flachen blechernen Gefäßen (Milchkühler, gestanzte Gepsen) in tiefe oder flache Behälter (Bassins) einstellen, um sie gegen Sauerwerden zu schützen, namentlich im Sommer, und wer auch das nicht kann, sollte wenigstens gestanzte blecherne Gepsen anwenden, in denen sich die Milch schneller abkühlt, als in den hölzernen, und die sich besser rein halten lassen.

Wer gute Butter machen will, muß ferner ein gutes Butterfaß haben, das leicht geht, sich gut reinigen und lüften läßt. Die Fässer für Handbetrieb, die den nöthigen Anforderungen am besten entsprechen, sind:

Das Lefeldt'sche Butterfaß.

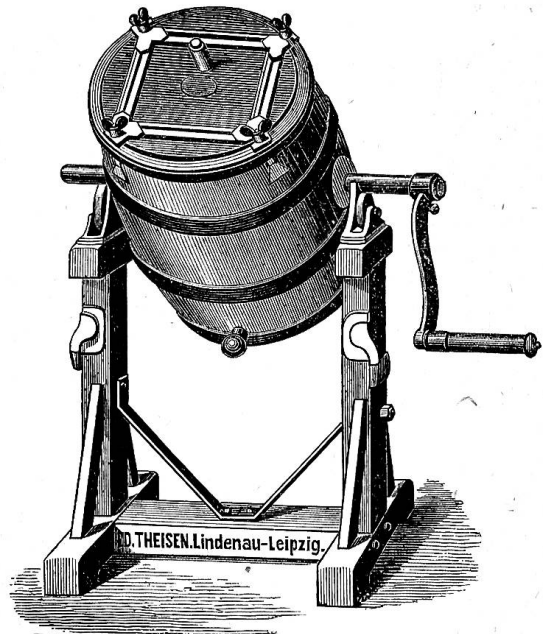


Figur 3.

Es ist in der Schweiz seit 12 Jahren bekannt und in Gebrauch und befriedigt allgemein. Nach verschiedenen verfehlten Versuchen wird es jetzt von einem schweizerischen Arbeiter sehr gut

hergestellt, während es bis dahin aus Deutschland bezogen werden mußte. (Figur 3.)

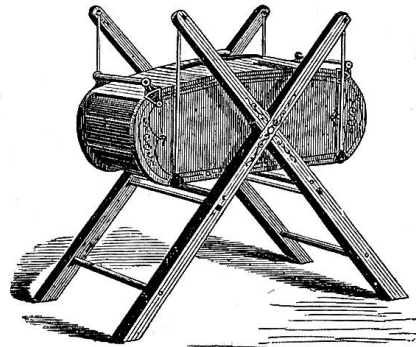
Das Victoria-Butterfaß.



Figur 4

Ein Butterfaß, das ebenfalls sehr gute Arbeit liefert und sich vorzüglich reinigen läßt (das Innere hat keinerlei Maschinentheile) — ein leeres Faß. (Figur 4.)

Das amerikanische Schaukelbutterfaß.



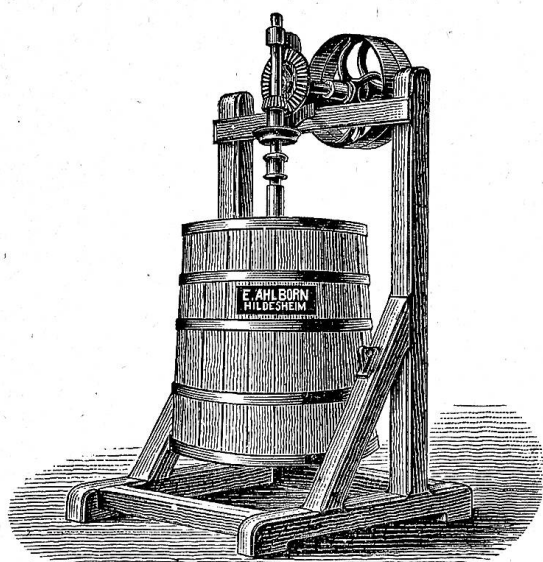
Figur 5.

Die Amerikaner sind gar praktische Leute und ihre Geräthe mit wenigen Ausnahmen sehr brauchbar, so auch dieses Butterfaß, das leicht geht und ebenfalls inwendig ganz frei von

Flügeln ist. Wenn der Käser oder seine Frau ein „unwirsches“ Kind während des Butterns gaumen müssen, so setzen sie es einfach auf das Butterfaß, das den Dienst einer „Wagle“ auch leer versehen kann. (Figur 5.)

Für Kraftbetrieb, d. h. für Wasserkraft oder Dampf, eignen sich obige Butterfässer nicht, hingegen leistet in diesem Falle

Das holsteinische Butterfaß



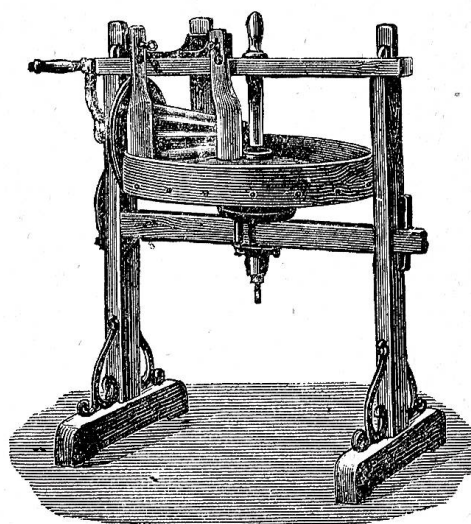
Figur 6.

sehr gute Dienste und ist leicht zu handhaben. Das aufgestellte Faß kann zum Entleeren und Reinigen um die eisernen Zapfen, die am Gestell befestigt sind, umgeschlagen werden. Der senkrechte, sehr einfache Flügel wird zuvor herausgenommen und besonders gereinigt.

Daß überhaupt beim Buttern, wie beim Käsen, Reinlichkeit die erste und nothwendigste Tugend ist, wird noch viel zu wenig geglaubt und geübt. Um die feine Butter des Handels herzustellen, soll deshalb auch die Butter nicht mit den Händen berührt werden. Sie wird mit einem Sieb aus dem Faß genommen und auf einem Knetbrett mit einem Hebel oder einer Walze geknetet und mit hölzernen Spateln umgekehrt und zusammengenommen.

Für größere Quantitäten Butter leistet der Rotirbutterkneteter (Figur 7) sehr gute Dienste; er besteht aus einem runden, mit

einer Kurbel (oder Riemenscheibe) drehbaren Tisch, auf welchen die Butter gelegt wird. Während der kreisenden Bewegung des Tisches geht die Butter unter einer gerippten Walze durch und wird so gepreßt; dann kehrt man den Teig mit einer hölzernen Spatel und rollt ihn auf zu neuem Pressen u. s. w.; diese Handgriffe wiederholen sich, bis die Butter genugsam ausgeknetet ist.



Figur 7. Der Rotirbutterkneteter.

Es wäre über das Kapitel „Butterfabrikation“ noch viel zu sagen, aber aus dem Kalender kann man sie ebenso wenig erlernen, als aus Büchern; es muß eben Alles in der Welt gelernt und geübt sein, ehe man Meister wird. Wir wollten hier nur einige Hauptpunkte und neue Erfindungen besprechen, Weiteres findet man im „Käsereibüchli“ oder „Anleitung zum Betrieb der Käseerei“.

Daß auch für die Magerkäsefabrikation gute Räumlichkeiten nothwendig sind, versteht sich von selbst, und wir haben die nothwendigsten oben bei der Fettkäsefabrikation angeführt.

Das Hauptaugenmerk betreffend Volksernährung ist einem mittelgroßen, schmackhaften Hauskäse zuzuwenden, der stückweise für den Haushalt und zu billigem Preise angekauft werden kann, wie er z. B. in einzelnen Käseereien der Kantone Bern, Zürich, Freiburg und Waadt fabrizirt wird. Auf vereinzelt Bauernhöfen, die weit von den Dörfern entfernt sind,

oder bei kleinen Quantitäten Milch (neben Viehaufzucht) werden in neuerer Zeit kleine Hauskäse (mit dem Apparat von Lehrer Frei in Pratteln) fabrizirt, die von angenehmem Geschmack und weichem Teig sind: sie haben einen großen Vorzug vor den — oft steinharten — „Muttschli“, die man in vielen Gebirgsgegenden für den Haushalt erstellt.

* * *

Wenn der Käse aus dem Kessel gezogen ist, so bleibt in letzterem die „Käsmilch“, deren Lob wir ebenfalls singen, weil sie (bei der Fettkäseerei natürlich mehr als bei der Magerkäseerei) ein sehr gesundes Volksgetränk bietet, etwas Anderes, als das blöde „Kaffeewasser“ mit wenig Milch; sie enthält außer dem Käse und einem Theil der Butter immer noch allerhand Nahrungstoffe, während das „Kaffeewasser“ solcher fast ganz entbehrt. Aus der Erfahrung können wir bezeugen, daß die Gebirgsbewohner (Oberhasle, Oberwallis) mit der Käsmilch zum Frühstück und Nachtessen sehr wohl zufrieden sind; die Dorfkäseereien richten sich dort so ein, daß zur Zeit dieser Mahlzeiten dieselbe warm an die Milchlieferanten ausgetheilt wird. So erspart man das Feuer auf den einzelnen Herden und ist mit Käse und Brod, als feste Zulage, gut genährt; wer die Sache ganz gut haben will, behält ein wenig ganze Milch zu Hause und schüttet sie zur Käsmilch. Milch, Käse und Brod — Liebchen, was willst du mehr?

Geht die Käsmilch nicht an die Lieferanten zurück, so wird bei Fettkäseerei noch Vorbruch und Zieger, bei Magerkäseerei noch Zieger aus derselben gewonnen.

Der „Vorbruch“, durch „Sauer“ und Sieden oder besser durch Abkühlen ausgeschieden, enthält das Fett, das nicht in den Käse hineingebracht werden konnte und nun noch zu Butter verarbeitet werden kann, entweder mit oder ohne Rahm. Viele Leute haben gegen den „Vorbruch“ ein ungerechtfertigtes Vorurtheil, wenn es sich um Kochbutter handelt; denn zu diesem Zwecke dient er sehr gut, ja es gibt sogar gewisse Berufsarten, wie Zucker- und Pastetenbäcker, die ihn dem Mädelnanken vorziehen. Zum Frischessen ist er freilich nicht so schmackhaft, wie letzterer, immerhin kennen

wir Käser, die ihn so gut zu machen wissen, daß man keinen Unterschied merkt. Auf dem Markt sollte er — vermöge seines Werthes — einen etwas billigeren Preis haben (10 bis 20 Cts. per $\frac{1}{2}$ Kilo); aber dann können ihn auch Leute kaufen, die einen bescheidenen Geldseckel haben und doch gut bedient sein wollen.

Für die Fettkäseereien ist der Vorbruchanteile eine willkommene Einnahmequelle, aus der sie die Betriebskosten bezahlen, und häufig bleibt noch etwas in der Kasse zum Vertheilen.

Dem Zieger — namentlich dem fetten — möchten wir ein ganz besonderes Loblied singen, und zwar deshalb, weil er von vielen Menschenkindern mit Unrecht verachtet und verpönt ist. Er wird beim Käsmachen nicht ausgeschieden, sondern bleibt in der Käsmilch und erhöht eben den Werth derselben als Getränk; ausgeschieden mit „Sauer“ bildet er einen festen Körper, der mit dem Käse die Eigenschaft sehr großen Nahrungswerthes gemein hat und dabei ungemein billig ist (20 bis 30 Cts. per Kilo). Es wird kaum ein billigeres Nahrungsmittel im Verhältniß zum Preise auf den Markt gebracht, was in einzelnen Gegenden vollkommen anerkannt wird, in andern nicht geglaubt werden will.

Der Zieger wird frisch („süß“) gegessen zu Kartoffeln, Brod etc., wird eingesalzen und getrocknet, so daß er sich Monate lang hält und vom Sommer (von der Alp) für den Winter aufbewahrt werden kann; in dieser Form wird er z. B. in Brienzen nahezu so theuer bezahlt, wie magerer Käse; an andern Orten wird er nur eingesalzen (in Fässer). Bekannt ist im Hochgebirge der Rauchzieger, der in kleinen Stöcken — etwas gesalzen — im Rauch aufbewahrt wird, wodurch sich ringsum eine feste Rinde bildet, die das Innere gegen Verderben schützt; in dieser Form ist er sehr beliebt.

Kurz, alle diese Waare ist als Lebensmittel sehr zu empfehlen; wem die halbrunde oder eckige Form nicht recht ist, packe ihn, wie die Borarlberger, in ein kleines Käsjerb und behandle ihn wie den Käse, und er wird erfahren, daß dieser „Ziegerkäse“ sehr gute Dienste leistet.

* * *

Nach den zwei Scheidungen der Käsmilch, deren Ergebnisse „Vorbruch“ und Zieger sind,

bleibt im Kessel eine grünliche helle Flüssigkeit, das ist die „Schotte“ oder die „Molken“, die als Tränke für die Schweine und zur Zuckersiederei verwendet wird — Ziegenmolken werden zu Kuren gebraucht (Gais, Heiden, Interlaken). Die Milchzuckerfabrikation, die früher nur im Entlebuch und Emmenthal ihren Sitz hatte, verbreitet sich gegenwärtig auch über andere Theile der Schweiz (Freiburg, Thurgau), was wohl ein Zeichen ist, daß die Waare Absatz findet. Sie braucht aber unmäßig viel Brennmaterial, wenn man die Schotte in offenen Kesseln abdampft, daher ein billigeres Einsieden sehr erwünscht ist. Er wird in der Medizin (Homöopathie) und in der Technik (Versilberung) verwendet.

Eigene Künstler sind die Glarner, die aus der magern Milch „Schabzieger“ fabriziren und aus dem magern Käse einen vorzüglichen Leim.

* * *

Wenn wir die Milch und was daraus gemacht wird, kurz an den Augen der Leser vorbeipassiren lassen, so war es nicht etwa unsere Absicht, die Milchwirthschaft ausführlich zu behandeln, denn dazu wäre der Raum eines Kalenderartikels viel zu klein, sondern wir wollten hauptsächlich unserm Volke in's Gedächtniß rufen, welch' köstliche Gottesgabe die Milch ist, und wie verschiedenartige, ebenfalls köstliche Lebensmittel davon herkommen; wir wollten erinnern, daß unsere Voreltern diese Gabe viel mehr in Ehren hielten, als das gegenwärtige Geschlecht; wir wollten zeigen, wie einfältig diejenigen handeln, die die besten selbsterzeugten Nahrungsstoffe zum größten Theil, wenigstens über das der Gesundheit zuträglichste Maß, aus der Hand geben und dafür geringwerthigere, sogar schädliche eintauschen. Endlich war es uns hauptsächlich darum, zu beweisen, daß man mit der Milch den „Schnapssteufel“ austreiben kann. Kommt, wie von verschiedener Seite behauptet wird, der große, beschämende Schnapsverbrauch hauptsächlich von der schlechten Ernährung des Volkes her, so sind in Milch, Magerkäse, Zieger, Käsmilch u. s. w. die Mittel — und zwar die billigen Mittel — vorhanden, sich besser, naturgemäßer zu nähren. Wer sich diesen zuwendet, der

1886

findet an den weingeistigen Getränken wenig Geschmack. Das kann man bataillonsweise bezeugen: Als vor einigen Jahren um Schallens herum ein Truppenzusammenzug stattfand, wurde daselbst ein Walliser Bataillon einquartiert. Die Wirthe rieben sich die Hände, füllten die Flaschen und rechneten auf einen großen Durst der Walliser Soldaten; diese aber, nicht faul, ließen Gläser, Flaschen und Wirthe stehen, gingen nach der Käserei und tranken — Milch, ja alle Milch, die weit und breit aufzutreiben war; das Bataillon wurde wegen seines Dienstes sehr gerühmt, also hat die Milch sich auch hier als erprobt erwiesen.

Es wird viel und vielerorts von „Patriotismus“ und „Patrioten“ geschrieben und gerednet: es gibt einen lauten Patriotismus, den man mit den großen Glocken läutet; es gibt aber auch einen stillen, der vor weniger Leute Ohren kommt; letzterer besteht darin, daß der Bürger vor Allem aus in seinem Hause für körperliche und geistige Gesundheit, für ein tüchtiges heranwachsendes Geschlecht sorgt. Zu den letztern Patrioten gehört der Bauer, der seinem Hof in Allem wohl vorsteht und unter Anderm sich, seiner Familie, seinen Dienstboten und Arbeitern das beste Nahrungsmittel des Hofes von Herzen gönnt:

„Es ist die Milch!“

Nächtliche Bescheerung.

Ein Milchmann wurde in der Nacht von einem Spaßvogel mit der Nachricht aufgeweckt, daß seine beste Kuh ersticken wolle. Er eilte sofort in den Stall, um dem Thiere zu helfen, fand es jedoch ganz gesund; in der Brunnenröhre aber steckte eine Rübe.

Geheliche Freundlichkeiten.

„Was für ein Gesicht machst Du denn heute wieder?“ fragte eine unschöne Frau ihren brummeligen Gatten. „Wenn ich Gesichter machen könnte, so hättest Du schon längst ein anderes!“ rief er mürrisch.

F