

Zeitschrift: Il glogn : calender dil pievel : annalas per historia, litteratura e cultura romontscha

Band: 25 (1951)

Artikel: Novas metodos en nossa producziun de caschiel

Autor: Vincenz, G.C.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-881389>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Novas metodos en nossa producziun de caschiel

da G. C. Vincenz, dipl. ing. agr.

Sche nus fagein il matg u la stad ina viseta als tschalers de caschiel de nossas cascharias ed alps constatein nus bein savens ch' il signun e ses gidonters han fatg gronda breigia cun lur products, ed els astgan esser loschs sur de lur rauba che para de far stupenta pareta. Paucs meins vargan e quella parada semida savens en ina «canzun de lamentaschuns» davart dils purs. Els pretendan ch' il signun hagi valiu nuot, el hagi buca fatg sia obligaziun, il caschiel seigi miez marschs, memia dirs e schetgs, spir ruosnas e la pasta hagi in gust amar e. a. v. Medemamein recloma il cumprader de tal caschiel.

Nua manca ei cheu veramein? La perioda la pli impurtonta en la fabricaziun de caschiel representa il madirar d' ina mignucca en tschaler, pia quei svilup che fa ord in caschiel frestg sin la pressa ch' ei, sco vivonda, nungudibels in product savurus, in' impurtonta vivonda per il carstgaun.

Quei pli impurtont process en la producziun, numnein nus il semadirar dil caschiel. Sche quei svilup percuora normalmein, dat ei in bien caschiel ed en cass cuntrari stuein nus cun raschun spetgar sin las sura numnadas lamentaschuns e malcontentientscha. En verdad vesein nus durent in ordinar semadirar dil caschiel fetg pauc, e sche nus vesein zatgei ei quei in segir indezi, ch' ei seigi zatgei buca en uorden, q. v. d. ch' ils sura numnai sbagls seigien gia cheu. En in tal cass vesein nus forsa sco las mignuccas sescufflan gia sin la pressa, ne forsa cuort suenter u pér in pér meins pli tard.

Tal caschiel ei fallius ed era lu sch' ins applichescha tuts pusseivels inschigns per zuppentar quels sbagls. Quei ein denton mo ils pli extrem cass. Pli savens sa quei svilup buca normal esser meins intensiv, aschia che mo il versau signun constatescha il sbagli cun petgar sin la mignucca, denton era cheu ei la qualidad svaletada grondamein e mintga consument vegn a trer il nas sur d' ina tala vivonda. Quellas paucas indicaziuns ein sufficientas per demonstrar l' impurtonza de quei process en tschaler de caschiel.

Tgi provochescha quei semadirar dil caschiel? Avon che dar risposta a quella damonda, vulein nus primarmein constatar ch' el decuors de quei svilup en tschaler vegnan differentas substanzas el caschiel frestg midadas entuorn en talas substanzas che san survir sco vivonda. «Co» quellas vegnan midadas entuorn dependa per gronda part schebein il caschiel ei buns u schliats. Sur de quei «co» decidan certas bacterias u bazillas, pertgei sulletamein quels «animalets» che nus savein naturalmein buca tscharner cun

nos eglis, han la pussonza de far ord in caschiel frestg nungudibel ina savurusa vivonda.

Deplorablamein, e quei ei il pli grond quitau per nos signuns, sesanflan en la pasta dil caschiel buca mo talas bacterias che fan ad el buns survetschs, mobein era talas che caschunan gronds donns, p. e. il scufflar dil caschiel, il smarschir, ina pasta cun gust péter e. a. v.

Nus sedumandain ussa immediatamein, daco che quels «animalets» sappien arrivar en la magnucca. Els sesanflan gia el latg. Quel ei gie exponius a numerusas pusseivladads de vegnir infectaus cun de tuttas caussas. Nus capin quei sche nus patertgein mo vid tut la vischalla ch'il latg percuora naven digl iver entochen alla caldera. Quels «animalets» han numnadamein buca domicil stabel, els san viver dapertut e quei ei principalmein il cass tier quels che caschunan ils donns el caschiel. En quei connex capin nus era l'impurtonza della schubradad en in menaschi che lavura cun latg.

Il grond pensum dil signun e mulscheder eis ei perquei de sminuir il prighel ch'il caschiel semadireschi buca normalmein, q. v. d. nuot auter che d'exclauder l'infeziun dil latg cun schliatas bacterias e de l'otra vart de procurar ch'il diember de quels gidonters el caschiel, de quels nizeivels «animalets» semultiplicheschi aschia ch'il caschiel hagi la pusseivladad de semadirar normalmein senza caschunar donns alla pasta.

Per ingrondir il diember de quels nizeivels gidonters en la cascharia han ins gia avon onns entschiet ad enrihir il latg entras aschinumnadas «culturas», q. v. d. cun substanzas che cuntengan fetg gronds diembers de tals gidonters. Cheutras sminuescha il signun grondamein la resca de sia lavur e segirescha ina buna produenziun. Quella metoda ei fetg semplia e cuosta pauc. Enstagl sligiar il cuagl en l'aua drova il signun leutier la «cultura», ch'el ha sez tratg. Condiziun eis ei naturalmein, ch'el sappi co el hagi de trer ella. Quei ei denton negin striegn.

En paregl cun auters cantuns muntagnards stat il Grischun en quei grau oz ella cua. Perquei ha ei num semetter cun tut energia vid igl introducir quella per nus nova metoda. Quei ei sper la qualidad dil latg l'emprema petga che gida ad alzar la valeta de nies caschiel de cascharia ed alp.

— * —