

Walliser Milchwirtschaft

Autor(en): **Gribling, K.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **26 (1939)**

Heft 18: **Gesunde Ernährung**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-537136>

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.

Kreis sind die einzigen Linien, die in sich selbst verschiebbar sind.). Neben diesen Nagezähnen ist überhaupt kein Zahn mehr. Jeder Zahn würde ja nur im Wege stehen. Erst weit hinten kommen die „Raffler“, die Backenzähne.

All das, und noch viel mehr, steht im Schmeil oder jedem anderen Zoologiebuch. Hier fehlt der Raum, um den Vergleich der verschiedenen Gebisse unserer Haustiere zu Ende zu führen, denn es soll ja von der menschlichen Ernährung die Rede sein.

Hell leuchtet die Einsicht auf in das, was für den Menschen naturgemässe Nahrung ist,

wenn man in der Schule den Schädel eines fruchtfressenden Aeffchens besitzt. Wie sehen denn die Zähne eines Früchteessers aus? Genau so, aber auch ganz genau so wie die unseren. Das weiss zwar jeder von uns. Aber es einmal zu sehen, einmal unsere Zähne mit denen des Eichhorns, des Hundes, des Schweines und des Aeffchens vergleichen: das lässt uns kräftig erfassen, dass dem Menschen die Früchte als Nahrung gesetzt worden sind, wie schon auf der ersten Seite der Bibel zu lesen ist. Die Zähne des Menschen sind die eines Früchteessers.

Lausanne.

Max Oettli.

Walliser Milchwirtschaft

Stoffsammlung für den Unterricht.

In vielen Walliser Familien sind Milch- und Käsespeisen noch Hauptnahrungsmittel. Das Leibgericht des Welschwallis ist die „raclette“, Schabkäse. Fast die ganze erzeugte Milchmenge dient dem Eigenbedarf. Der geringen Käseausfuhr steht eine nicht unbedeutende Einfuhr an Butter, an Käse und sogar an Frischmilch gegenüber.

Die Futterbeschaffung

ist mannigfaltig, von der Talsohle bis zum ewigen Schnee.

1. Im Rhonetal liegen die besten Wiesen auf den Schuttkegeln (z. B. der Bagne bei Brämis, der Losenge bei Chamoson). Der Boden des linken Rhoneufers ist fruchtbarer als der gegenüberliegende, weil er vorzüglich von der Verwitterung der Urgesteine herrührt und zudem mit der sogenannten „Gletschermilch“ bewässert wird.

2. In der Hügelizeone bilden die Wiesen mit Weilern, Reben und Feldern einen reich und mannigfach durchwirkten Teppich, wo die zerstückelten, steilen und unebenen Grasflächen die Heuernte sehr erschweren. Oft muss Tier- oder Menschenrücken den Heuwagen ersetzen.

3. Oberhalb der gewöhnlichen Grenze dauernder menschlicher Siedelung erstreckt sich eine Wiesen- und Weidezone, die im Mai befahren wird und deshalb „Maiensässe“ (frz. mayens) genannt wird. Diese Maiensässe mit ihren Zwittergebäuden, halb Haus und halb Stall, bilden das Bindeglied zwischen dem Dorf und der Alp. Im Mai und Juni wird geweidet, im Sommer wird geheuet, und im Herbst werden die Wiesen wieder dem Weidvieh überlassen. Nebenbei sei bemerkt, dass die Mayens im Mittelwallis besonders als Sommeraufenthalt für Frau und Kinder dienen.

Vom wirtschaftlichen Standpunkte ist die Ausbeutung der Maiensässe recht mangelhaft, und man hat bereits angefangen, dieselben den Alpen anzugliedern.

4. Ende Juni wird gealpt.

Das Wallis hat etwa 550 Alpen, die während 77 Tagen 30,000 Milchkühen und 20,000 andern Rindern Weide bieten. In der Regel werden die Alpwiesen stufenweise beweidet, und zwar so, dass die unterste Stufe am Anfang und am Ende des Weidganges benutzt wird.

Je nach dem Wert des Alpenrasens unterscheidet man:

- a) gedüngte Fettmatten, mancherorts auch Romeyenwiese genannt;
- b) Mähwiesen oder Matten, die vorab zur Heugewinnung dienen, nebensächlich auch als Weide verwendet werden;
- c) guter Naturrasen, der bloss beweidet wird;
- d) Magermatten oder Wildheuplängen.

An Sennhütten trifft man in den Walliser Bergen die grösste Mannigfaltigkeit, von dem einfachsten einräumigen Obdach mit dem unentbehrlichsten Geschirr (Alp von Donin) bis zu den mit moderner Technik ausgerüsteten Einrichtungen (Alp von Thyon).

Mit Ausnahme des Engadins liegen im Wallis die Höhenstufen bedeutend höher als in der übrigen Schweiz, wie folgender Vergleich zeigt (nach Stebler):

	Nordschweiz	Wallis
Hügelstufe	550	850
Bergstufe	1350	1650
Nadelwaldstufe	1800	2175
Alpen	2300	2600
Schneegrenze	2600	2760

Die Bewässerung

ist infolge der Gebirgs-, Boden- und Klimaverhältnisse des Wallis sehr wichtig, für manche Landstriche eine Lebensfrage. Das rechte Rhoneufer ist im grossen und ganzen kalkhaltig, trocken und zerklüftet; gegenüber bestehen die Berge mehr aus Urgestein und aus sehr verwittertem Schiefer. Der doppelte Alpenwall bildet eine schützende Wand gegen die Regenwolken; endlich strömt das Regenwasser meist schnell zu Tal. Zudem hat das Land wenig Sommerregen, geringe Nebelbedeckung und starke Verdunstung.

So bildet das Wallis mit Ausnahme des Bezirkes Monthey eine trockene Gegend.

Für Besucher des Wallis sind die Wasserleitungen (französisch *bisses*) bewundernswert. Das Wasser wird an den Wildbächen in verschiedenen Höhen gefasst und über die Unebenheiten des Berg-

hanges an Ort und Stelle geleitet. Nach der Abstufung der Kulturen sind oft mehrere Wasserleitungen übereinander angelegt, je eine für die Alpenstufe, für die Maiensässe und für die Hügelstufe mit den Reben. Lehrreich ist in dieser Hinsicht z. B. das Studium der Siegfriedkarte, Blatt 486, wo fünf den Thyongipfel teils umgehende und langsam abwärts ziehende blaue Linien am Abhang auslaufen.

Die grösste, 30 km lange „Bisse“ hat Saxon. Die Gemeinde Savièse ist im Begriffe, ihre schwindelige, 12 km lange Wasserleitung, deren Unterhalt alljährlich 12,000 bis 16,000 Franken und manchmal Menschenleben kostete, durch einen 4,5 km langen Tunnel zu ersetzen.

Die Talsohle wird durch Einsickerung der Rhone und teils durch Leitungen bewässert. Bemerkenswert ist der Unterschied des zur Bewässerung dienenden Wassers auf beiden Ufern. Aus den Walliser Alpen fliesst „Gletschermilch“, ein mit fruchtbarem Schlamm vermengtes Wasser, der von der Verwitterung der Urgesteine stammt; die tief eingrissenen Wasserläufe der Bernerkette dagegen sind klarer und kalkhaltig.

Der Viehstand.

Nach der Viehzählung von 1933 haben 15,454 Walliser Bauern 69,000 Rinder, wovon 38,353 Milchkühe; 3888 Bauern haben 33,000 Ziegen. Mit einigen Ausnahmen ist der Viehstand des Einzelnen sehr bescheiden. Im Mittel haben im Wallis 100 Bauern 222 Milchkühe, im Kanton Zug 911 Milchkühe.

Der Walliser Viehstand teilt sich in vier Haupttrassen:

- a) Das Goms hält besonders das anspruchsvolle, aber ertragreiche Braunvieh.
- b) Im Lötschental und im Illieztal wird das feinknochige, schwarz-scheckige Fleckvieh bevorzugt.
- c) Das Eringertal dürfte die Heimat der eigentümlichen Eringer Rasse sein. Die Eringer Kuh hat ein schwarzbraunes Fell;

sie ist klein, ausserordentlich lebhaft, kurzköpfig und breitstirnig, mit entwickelter Brust und breitem Körperbau; zudem ist sie anspruchslos und weidet sicher auf steilen Abhängen. Ihr Milchertrag ist im Vergleich zum Körpergewicht gross.

d) Im Val d'Entremont und im untern Rhonetal finden wir auch das Simmentaler Fleckvieh.

In unblutigen Kuhgefechten zeichnet sich die Ringkuh (französisch reine, im Eringer Dialekt reina) aus, die auf der Weide und bei der Alpfahrt den Vortritt beansprucht.

Der Walliser Viehstand weist etwa 50% Kühe der Eringer Rasse auf. In den nicht erwähnten Bezirken sind die Rassen ziemlich gemischt.

Die Ziegen spielen bei der Milchversorgung eine nicht unwesentliche Rolle, weil während der Alpensommerung die täglich ins Dorf zurückkehrende Ziegenherde die nötige Milch für die zurückgebliebene Bevölkerung liefert.

Nomadenleben der Walliser Viehherde.

Das Wandern ist auch des Rindviehes Lust! Zieht der Mai ins Land, so spüren die alpgewohnten Tiere einen dunklen, aber mächtigen Drang nach den Höhen. Wo dieses Wandern am deutlichsten ausgeprägt ist, z. B. im Eifischtal, gibt es ein wahres Nomadenleben:

- Im Winter: während 4—5 Monaten bleibt das Vieh im Dorf;
- Mitte Mai: geht's auf die Maiensässe;
- Ende Juni: findet die Alpfahrt statt;
- Im August und September: Allmählicher Abstieg;
- Im Herbst: zweiter Weidgang auf den Maiensässen;
- Mitte Herbst: Weidgang auf den Wiesen um das Dorf.
- Ende Herbst: Einstallung in entfernten Stadeln, wo das Heu gefüttert

wird. So bleibt auch der Mist am Ort, wo er wieder verwendet wird. Der Walliser Bauer scheut den etwas weiten Gang zur Fütterung und das Milchtragen nicht.

Dieses Wanderleben erklärt zum guten Teil, warum Stadel, Wohnung, Einrichtung usw. nicht den Einrichtungen des Jahresbetriebs eines behäbigen mittelländischen Bauern entsprechen. Aber auch hier sind Vereinfachung und Fortschritt im Anzug. Besonders die Güterzusammenlegung dürfte in dieser Richtung wohlthätig wirken. Hievon ein Beispiel; nämlich die Güterzusammenlegung von Anzère, Gemeinde Ayent, durch Ing. Schnyder und Geom. Luyet:

Zusammengelegte Fläche	175 ha	
Grundeigentümer	350	
	Im alten Zustand	Im neuen Zustand
Parzellenzahl	2768	438
Mittlere Parzellengrösse	632 m ²	3954 m ²
Parzellenzahl pro Eigentümer	7,9	1,2
		Fr.
Nebenwege	Länge 6655 m, Kosten	25,750
Hauptstrassen	Länge 6170 m, Kosten	69,230
Totalkosten:		148,000
Bodenwert vor der Güterzusammenlegung		180,000
Bodenwert nach der Güterzusammenlegung ungefähr		360,000

Milcherzeugung.

Jährlich etwa 80 Millionen Liter Kuhmilch und 10 Millionen Liter Ziegenmilch.

Als Beispiel sei das Ergebnis der Alp Zanfleuron auf dem Sanetschpass angeführt:

Viehstand:	130 Milchkühe und 34 Rinder
Besitzer:	77
Alpzeit:	70 Tage
Milchmenge:	30000 Liter
Bereiteter Käse:	5000 Stück zu 6 kg
Bereitete Butter:	500 kg
Bereiteter Zieger:	50 Meter (!)

Milchverwertung.

Die Milch dient hauptsächlich zum Selbstverbrauch.

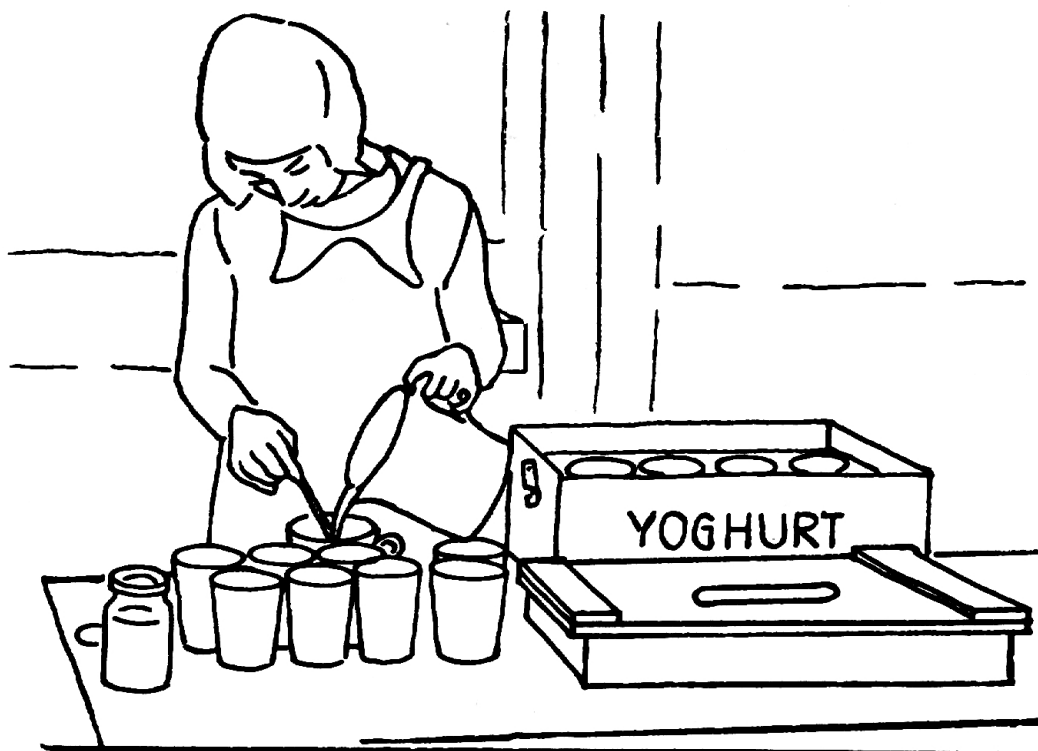
Ungefähr 4 Millionen Liter kommen in den Handel. Der Kanton Wallis besitzt 260 Mol-

kereien, deren Tagesbedarf zwischen 80 und über 1000 Liter schwankt. Nur wenige haben Jahresbetrieb; die Tätigkeit der meisten Dorfmolkereien beschränkt sich auf 4 Monate. Ausserhalb dieser Zeit wäre die Verarbeitung der eingelieferten Milch nicht lohnend; da wird die übrige Milch auf kleine, meist unter 1 kg schwere Hauskäse verarbei-

natürlich die verschiedensten Formen von den einfachsten bis zu den modernsten auf. Die Milchverbände sind bestrebt, die Käser besser auszubilden und mit Hilfe des Krisenrappens die Einrichtungen der Molkereien zu verbessern.

Milchertrag.

Als Beispiel möge die Betriebsrechnung



Das Joghurtkistchen

Wird von Schülern hergestellt und dient der Zubereitung von Sauermilch (Joghurt).

tet, im französisch sprechenden Kantonsteil „tommes“ genannt.

Die besten Handelskäse liefern Goms und Val de Bagnes. Der berühmteste Walliser Käse ist ein Schabkäse (fromage à raclette), dessen Preis um Fr. 2.10 schwankt. Die schon erwähnte „raclette“, die Walliser Leibspeise, erhält man wie folgt: Die Schnittfläche eines entzweigeschnittenen Käselaiibes wird nahe an ein Holzfeuer oder an einen elektrischen Rost gehalten; die äusserste Käseschicht schmilzt und wird mit einem langen Messer auf Brotscheiben oder auf einen Teller geschabt und warm mit den üblichen Zutaten gegessen.

Die Einrichtungen der Käsereien weisen

einer Alp im Bagnetal dienen; auf dieser Alp sömmeren 120 Milchkühe 90 Tage lang.

Verarbeitete Milchmenge	58560 kg
Fettkäse 5833 kg zu 2 Fr.	11666.— Fr.
Magerkäse 1823 kg zu 0.60 Fr.	1094.— Fr.
	<hr/>
	12760.— Fr.
Gesamtkosten für die Käsebereitung, inbegriffen auch Unterhalt des Personals	4723.75 Fr.
	<hr/>
Gesamtertrag	8036.25 Fr.

Ertrag pro Liter verarbeiteter Milch 0,137 Fr.

Die Herstellungskosten der in die Molkerei abgelieferten Milch sind ungefähr dieselben. Bei genossenschaftlicher Milchverwertung schwanken die Milchpreise zwischen 12 und 15 Rappen, im Hausbetrieb ist der Er-

trag geringer; dagegen erhalten etwa 1000 Viehbesitzer in der Nähe grösserer Ortschaften 18 bis 24 Rappen pro Liter.

Im grossen und ganzen sind die Daseinsbedingungen der Walliser Milchwirtschaft sehr mühsam, und nur dank der Zähigkeit der

Bergbauern kann sie sich behaupten, insofern das Gut nicht mit Schulden belastet ist. Tritt zu den Betriebskosten noch eine erhebliche Zinsschuld hinzu, so sieht der Milchbauer keiner rosigen Zukunft entgegen.

Sitten.

K. Gribling.

Die Thurgauer Schulwaage

Die thurgauischen Schulen besitzen ein Hilfsmittel, um das mancher Kanton sie beneiden darf: Eine richtige Schulwaage. Wie wertvoll ist es, wenn der Lehrer jederzeit eine Waage zur Verfügung hat! Wer die Thurgauer Schulwaage genauer ansieht, merkt bald, dass dieses Werkzeug ganz und gar den Bedürfnissen der Schule entspricht. Die neue Waage ist sehr übersichtlich und einfach gebaut. Sie kann auch leicht auseinandergenommen und wieder zusammengesetzt werden. An ihr kann man das Prinzip der Waage und des Wägens wirklich erklären. Der Waagbalken kann für gewisse Zwecke arretiert werden; so kann man mit der Waage auch Hebelversuche durchführen. Trotz der einfachen Bauart ist es möglich, mit ihr kleine Teile abzuwägen. Unser Bild zeigt die Waage in vollem Gebrauch; die eine Schale besetzt einen wirk-

lichen Haken, an dem man allerlei Dinge zum Abwägen anhängen kann.

Eigenartig sind auch die Gewichte und Hohlkörper, die der Waage beigegeben werden. Erstere sind so konstruiert, dass man den Kindern die Gewichtsverhältnisse auch für das Auge erklären kann. Die Gewichte stehen in einem bestimmten Grössenverhältnis zueinander, so dass jedes Kind sieht, dass zehn Gramm der hundertste Teil eines Kilogrammes sind.

Viele Unterrichtskünstler haben schon eine Reihe von Uebungen zum Wägen und Rechnen mit der neuen Waage ausgearbeitet. Man darf gespannt sein, was der Thurgauische Verein für Handarbeit und Schulreform bieten wird, wenn er über kurz oder lang mit einer Sammlung solcher Waagaufgaben herausrücken wird.

-f.



Thurgauer Schulwaage
Waagversuch: Wie viel wiegt ein Liter
Süssmost?