

**Zeitschrift:** Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde

**Herausgeber:** F. Pieth

**Band:** 18 (1867)

**Heft:** 9

  

**Artikel:** Ueber Verbesserung der Alpenwirthschaft überhaupt und der Molkenbereitung in den Alpen und Dorfsennereien mit besonderer Rücksicht auf den Kanton Graubünden [Schluss]

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-727378>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.07.2025

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

Mehrertrag, welcher dadurch erzielt wird, nach den gemachten Erfahrungen in England, Belgien, Frankreich, Deutschland und der Schweiz so groß, daß häufig schon die Mehrernte eines Jahres dieselben deckt. Es ist daher zu erwarten, daß besonders die jüngere Generation der schweizerischen landwirthschaftlichen Bevölkerung nicht ruhen wird, bis auch in der Schweiz, wo es noch Kantone gibt, in denen die Drainage kaum dem Namen nach allgemein bekannt ist, diese wichtige Neuerung festen Boden gefaßt und die meisten entwässerungsbedürftigen und -fähigen Felder trocken gelegt sein werden. Zu letzteren gehört auch der Kanton Graubünden.

---

### Ueber Verbesserung der Alpenwirthschaft überhaupt und der Molkenbereitung in den Alpen und Dorfsennereien mit besonderer Rücksicht auf den Kanton Graubünden.

(Schluß.)

Sehr wichtig für den Alpertrag ist die Art und Weise der Rühhaltung und die Molkenbereitung. Zwei ganz verschiedene Systeme werden in Bezug auf die Alpbestoßung mittelst Milchkühen beobachtet, welche auch auf den ganzen Ertrag von Einfluß sind und mit der Viehhaltung überhaupt zusammenhängen. Das eine System ist hauptsächlich nur in Graubünden und St. Gallen gebräuchlich, das andere in den Kantonen Bern, Glarus, Luzern und Schwyz. Gemäß dem ersteren wird das Kalbern der Rüh und Kinder besonders auf den Herbst von Oktober bis Ende Dezember gerichtet, nach dem letzteren auf die Zeit nach dem Neujahr. Bei dem ersteren fällt die Galtzeit auf die Alpperiode und die Herbstweide, bei dem letzteren auf den Winter, wo das Vieh im Stall am Dürrfutter steht. Welches ist das richtigere System? Die Alpverhältnisse bedingen wesentlich auch die Annahme des einen oder andern Systems. Die Stallfütterung wie sie im Emmenthal und an manchen andern Orten vorkommt, bringt unbedingt das letztere System mit sich, weil das Vieh im Sommer im Grünfutter mehr Milch giebt als am Dürrheu im Winter und daher der Gesammt'ertrag größer ist. Würden unsere Alpen so gut bewirthschaftet, wie es anderwärts geschieht und würden dieselben mehrentheils verpachtet, so daß der Pächter gezwungen ist, möglichst viel Nutzen daraus zu ziehen, so müßten auch wir nach und nach unser Viehhaltungssystem ändern; so lange dagegen in den Gemeindealpen, welche vorherrschen, alles das Vieh aufgetrieben wird, das in der Gemeinde gewintert wird und so wenig Rücksicht auf den Alpnutzen selbst ge-

nommen wird, dürfte auch das herrschende System fort dauern, weil die Viehfütterung in der Gemeindealp billiger zu stehen kommt, als die Stallfütterung im Winter am eigenen Heu. Dies ist aber auch noch im Zusammenhang mit der Viehzucht selbst, um frühe Kälber, das heißt solche, die von Oktober bis Januar geboren werden, zu erhalten, welche in der ersten Dürrfütterzeit in den meist abgelegenen Ställen leichter abgesaugt werden können und so für die nächste Alpzeit genügend erstarkt sind, um die rauhe Witterung auf der Alpweide auszuhalten. Dann findet der Viehverkauf hauptsächlich im Herbst statt und zwar nach Italien und nach den ebeneren Gegenden der Schweiz, und derselbe ist am günstigsten, wenn die Thiere bald an den Nutzen gehen. Daher wird das Kälbern wenn möglich auf die Zeit vom Oktober bis Dezember gerichtet. Eine Ausnahme findet wesentlich nur in Bezug auf die wenigen Heimkühe und auf diejenigen jungen Kinder statt, welche in der Alp zugelassen und im Laufe des Winters als tragende 2jährige Kinder verkauft werden. So läßt sich keineswegs mit Rücksicht auf unsere besonderen Verhältnisse unbedingt behaupten, daß das Bernerssystem, wobei gemäß den alpenstatistischen Tabellen allerdings ein viel bedeutenderer Alpennutzen sich ergibt, im Allgemeinen dem Bündnersystem vorzuziehen sei. — Auch noch ein anderer Unterschied in dem ganzen Betrieb der Vieh- und Wiesenwirthschaft ist nicht außer Acht zu lassen, nämlich: in Bern und andern Kantonen füttern Sennen, die keinen eigenen Boden haben, mit eigenem Vieh von den Grundeigenthümern gekauftes Futter und gepachtete Weiden, während letztere selbst kein Vieh halten; dagegen in Graubünden füttern diese ihr eigenes Vieh mit ihrem Heu aus und schicken dasselbe auf ihre eigenen Alpen oder auf die Gemeindealp. Auch hier sind die Gemeindeverhältnisse von großem Einfluß. Mag nun das eine oder andere System der Viehhaltung gewählt werden, so möchte die Frage der Fett- oder Magerkäseung in den Alpen doch eine sehr wichtige sein.

Eine Vergleichung, die zwischen den Erträgen der Engadinalpen und der Cristallinalp von fetten Käsen gemacht worden und den andern bündnerischen Alpen, wo mager gekäset wird, ergibt einen ziemlichen Vortheil zu Gunsten der ersteren und sollte wenigstens diejenigen Alpbesitzer, welche frei über die Art der Benutzung verfügen können, veranlassen, dem Beispiel oben genannter Alpen nachzufolgen. Es werden jedenfalls noch genug Alpen überbleiben, wo gebuttert und mager gekäset wird; dagegen scheint nach den Ergebnissen der Molkenproduktenausstellung in Bern, trotz der anerkannt guten Waare, welche

an unseren Albulas- und Crystallinerkäsen ist, die Bearbeitung besonders in Bezug auf die Pressung noch mangelhaft zu sein, so daß sie den Emmenthalern Käshändlern nicht genügen. Auch die sogenannten mageren Käse, welche in unsern Alpen von guten Sennen produziert werden, sind nahezu halbfette Käse und könnten als Handelsartikel ganz gut mit anderem Käse konkurriren. Allein die guten Sennen sind gezählt in unserem Lande und für Heranziehung solcher geschieht zu wenig; auch ist der Verbrauch im Lande selbst so groß, daß bei der bisherigen Lebensweise ein bedeutender Handel mit eigenen Käseprodukten kaum zu erwarten ist, wie dies in Bern, Freiburg, Solothurn, Luzern, Unterwalden und Schwyz besonders der Fall ist. Demnächst ist sicher anzunehmen, daß wenn die Rüche besser gehalten und die Alpen gehörig bewirthschaftet werden, ein bedeutend größeres Quantum Milch gewonnen und zur Molkenproduktion benutzt werden und daher auch außer dem Kanton verkauft werden kann. Die Sennereien, welche in manchen Gemeinden bestehen, liefern den Beweis dafür, daß bei sorgfältigerer Benutzung der Milch bedeutend mehr Butter und Käse produziert werden wird, als bisher. Eine ungefähre Berechnung ergibt für den Kanton folgendes annähernd richtiges Resultat:

Die ca. 30,000 Milchkühe, welche wir im Kanton haben, geben durchschnittlich per Tag zu 2½ Maas berechnet	75,000 Maas
per Jahr	27,375,000 Maas
davon wird 1/6 für Kälber verwendet mit	4,562,500 Maas
für eigenen Verbrauch kann angenommen werden	12,000,000 „
	16,562,500 „
(Saismilch dabei berücksichtigt)	

bleiben 10,812,500 Maas

für Molkenbereitung. Nach den Resultaten vieler Alpen und Sennereien giebt es gut 1 Pfd. Butter und 2 Pfd. mageren Käse auf 10 Maas Milch, also im ganzen Kanton (die in den Kanton zur Abzug eingeführten Rüche nicht mitgerechnet) 1,081,250 Pfd. Butter, wovon bei eigenem Verbrauch auf jeden Einwohner ca. 12 Pfd. und auf jede Haushaltung ca. 54 Pfd. treffen würde. Nimmt man 10 Pfd. Butter an, also eine Ersparniß von 2 Pfd. pr. Einwohner oder 180,000 Pfd. für die ganze Bevölkerung, welche zu 1 Fr. durchschnittlich verkauft würde, so erreicht man eine jährliche Mehreinnahme von Fr. 180,000. Käse wird nach obigem Verhältniß 2,160,625 Pfd. produziert. Bei einem jährlichen Konsumo von 20 Pfd. Käse pr. Person oder 108 Pfd. pr. Haushaltung kann ein Gesamtverbrauch von 1,800,000 Pf.

angenommen werden, so daß eine jährliche Ersparniß von 360,525 Pfd. verkauft werden dürfte, wofür ein Erlös von Fr. 108,187 erhältlich wäre. Beides zusammen beträgt Fr. 288,187, was der Kanton bei den sonst spärlich fließenden Einnahmequellen sehr wohl brauchen könnte. Das Verhältniß der Produktion und des Verkaufs von fettem Käse und Vorbruchbutter und von Butter und magerem Käse stellt sich bei den gewöhnlichen Preisen und obigem Milchquantum so, daß eine Mehreinnahme von mehreren Hunderttausend Franken zu Gunsten der Fettkäseung eintritt.

Da an unseren wenigen fetten Käsen von Cristalliner und Albula bei der Ausstellung in Bern besonders der Mangel an genügender Auspressung getadelt wurde, läßt sich dieser Fehler leicht für die Zukunft heben. Der gleiche Tadel trifft auch die mageren Käse, welche in Alpen und Sennereien gemacht werden, indem man findet, sie seien zu pappig. Trachten wir, diesen Uebelständen abzuhelpen und sorgen wir dafür, daß junge Leute als Sennen herangezogen werden, was am besten geschehen kann, wenn die Gemeinden von sich aus fähige, ordentlich geschulte, strebsame junge Männer, was auch für die Schulmeister mitunter nicht übel wäre, zu anerkannt tüchtigen Sennen der unteren Schweiz schicken, um dort das Käsen, und zwar fett, halbfett und mager käsen, zu lernen. Die Bedingungen sind nach mehrfach gemachten Erfahrungen der Art, daß die Gemeinden oder Einzelne die diesfälligen Auslagen zu tragen im Stande sind. Auch hierzuland haben wir einige Sennen, deren Produkte gut genannt zu werden verdienen, und bei welchen auch gelernt werden könnte. Dann sorgen wir aber auch durch angemessene Belohnung der Sennen in den Alpen und Sennereien dafür, daß die Sennen auch bestehen können. Der Unterschied im Produkt mag sehr leicht die Mehrkosten decken, welche für angemessene Belohnung eines guten Sennen auszugeben sind. — Adressen von Sennereien in und außer dem Kanton, wo Sennenlehrlinge angenommen werden, ist das Präsidium des bünd. landwirthschaftlichen Vereins bereit mitzutheilen; durch das gleiche Organ können auch diesfällige Anstellungsgesuche vermittelt werden.

Schließlich erübrigt uns noch ein Wort über den Vorschlag der Kommission bezüglich der Alpeneigenthumsverhältnisse im Kanton. Dieselbe schlägt vor, daß gesetzlich bestimmt werde: es sollen die Bürger einer Gemeinde als Eigenthümer der Gemeindealpen angesehen werden. Dadurch soll den Uebelständen in den Gemeindealpen abgeholfen werden. Diese Ansicht ist nicht genügend begründet worden. Die Thatsache, daß die an vielen Orten bestehenden Genossenschaftsalpen, deren Eigen-

thümer einzelne Privaten sind, in der Regel nicht besser bewirthschaftet sind als viele eigentliche Gemeindealpen, spricht nicht für die vorgeschlagene Bestimmung. Ueberdies würde durch dieselbe ein Grundsatz verletzt, welcher durch ein sehr wichtiges Gesetz aufgestellt wurde und für die Existenz der Gemeinden von großer Bedeutung ist, nämlich der, daß kein Gemeindecigenthum unter Privaten vertheilt, beziehungsweise zu Privat Zwecken verwendet und insbesondere der allfällige Erlös von Alpen, Weiden und Waldungen nur zu gemeinnützigen öffentlichen Zwecken bestimmt werden darf. Halten wir lieber an diesem heilsamen Gesetze fest und rütteln nicht an dessen Grundlage. Dagegen dürfte eine Aufsicht über die Verwaltung der Gemeinden in Bezug auf ihre Alpen eben so gut wie in Bezug auf andere Theile des Gemeindevermögens, wie sie in der Verfassung selbst den Kantonalbehörden eingeräumt ist und eine diesfällige gesetzliche Bestimmung mehr nützen als das von der Kommission vorgeschlagene Gesetz.

Mögen diese Bemerkungen dazu dienen, Gemeinden sowohl als Privaten zur Verbesserung in der Alp- und Sennereieinrichtungen und im Betrieb der Alpwirthschaft sowohl als der Molkenbereitung überhaupt anzuregen, so daß aus dem enormen Kapital, das in unseren Alpen und im Heuertrag unserer Wiesen, beziehungsweise in Milch und Vieh liegt, durch Anwendung einer besseren und einträglicheren Molkenbereitung mehr Nutzen ziehen und damit Jahr für Jahr die volkwirthschaftliche Bilanz Graubündens verbessern. — Staat, Gemeinden, Vereine und Privaten mögen das Ihrige dazu beitragen!

---

### Die Milchproduktenausstellung von Bern.

Der Direktor Schatzmann von Kreuzlingen, Präsident des alpwirthschaftlichen Vereins, faßte in seinem Bericht, welchen er am 3. d. im Namen des Preisgerichts dem alpwirthschaftlichen Verein erstattete, zum Schlusse seine Anschauungen in folgenden Hauptsätzen zusammen:

1) Die Milchproduktenausstellung von 1867 hat insofern ihren Zweck vollständig erreicht, als sie Jedermann, der sich um die schweizerische Milchwirthschaft interessirt, eine vielseitige Belehrung bietet.

3) Als Gesamtbild der schweiz. Milchverwerthung ist sie mangelhaft; es fehlen nicht nur die Produkte ganzer Kantone, sondern ganze wichtige Fabrikationszweige.

4) Die Käsefabrikation, die für den Großhandel arbeitet, hat bedeutende Fortschritte gemacht und qualitativ und quantitativ auf einer hohen Stufe, theilweise ausgezeichnet.