

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

Herausgeber: F. Pieth

Band: 21 (1871)

Heft: 21

Artikel: Nothwendige Verbesserungen auf dem Gebiete der schweizerischen Milchwirthschafte

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-895190>

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: 17.05.2025

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

V o l k s b l a t t.

(Bündn. Monatsblatt.)

Schweizerische Zeitschrift für Volkswirthschaft und Volkskunde.

(XLI. Jahrgang.)

Nr. 21.

Chur, 15. November.

1871.

Erscheint alle vierzehn Tage und kostet jährlich in Chur Frk. 2. —; auswärts franco in der ganzen Schweiz Fr. 2. 50 Rp.

Redaktion: F. Gengel.

Inhaltsverzeichnis: 1) Nothwendige Verbesserungen auf dem Gebiete der schweizerischen Milchwirthschaft. 2) Die Kirche des hl. Georg bei Rhodun. (Schluß.) 3) Vermischtes.

Nothwendige Verbesserungen auf dem Gebiete der schweizerischen Milchwirthschaft.

(Vortrag von Dir. Schakmann an der Wanderversammlung des Schweiz. alpw. Vereins in Stanz.)

Bei den glänzenden Aussichten, die gegenwärtig der Absatz der Milchprodukte in der Schweiz hat, mag es Ihnen ein kühnes Unternehmen erscheinen von „Verbesserungen auf dem Gebiete der Milchwirthschaft“ zu reden; dessen ungeachtet wage ich es gerade für dieses Thema Ihre Aufmerksamkeit in Anspruch zu nehmen und zwar aus zwei Gründen:

1. weil unsere Bestrebungen betreffend Hebung der schweizerischen Milchwirthschaft noch nicht allgemein Anerkennung gefunden haben und
2. weil der Fortschritt auf diesem Gebiete gegenwärtig von andern Ländern mit großer Einsicht und Ausdauer an die Hand genommen wird, so daß für uns ein Stillstehen zum Rückschritt führen muß.

Was den ersten Punkt anbetrifft, so haben wir seit vielen Jahren mit großer Freude Zeugniß abgelegt, daß in einzelnen Gegenden der Schweiz die Milchwirthschaft — namentlich die Käsefabrikation — auf eine sehr naturgemäße Weise und ohne alle fremde Unterstützung aus kleinen Anfängen zu einem großartigen, in steigendem Fortschritte begriffenen Gewerbe emporgewachsen ist, das alle Anerkennung von Seiten der Vaterlandsfreunde beanspruchen kann. Wenn ein Produktionszweig, der im Jahre 1857 mit $7\frac{1}{4}$ Millionen taxirt wurde, heute (1871) dem Lande eine Baareinnahme von über 20 Millionen zuführt, so müssen wir vor einem solchen Gewerbe ehrerbietig den Hut abziehen und dies um so mehr, da unsere Landwirthschaft in den meisten andern Produktionszweigen nicht einmal oder bei Weitem nicht dem einheimischen Verbrauch Genüge leistet. Die Gegend, von der wir reden, umfaßt hauptsächlich das große Gebiet von dem Bodensee bis zum Genfersee, das breite Thal- und Hügelgebiet zwischen dem Jura und den Alpen. Sowie wir aber in's eigentliche Alpen-

Land eintreten, die Hochthäler besuchen, in die Rhein- und Rhonethäler hinabsteigen, über die südliche Alpenkette nach den Ausläufern dieser Kette uns begeben, so erhalten wir ein ganz anders Bild von dem Betriebe der Milchwirtschaft: ebenso vernachlässigt, wie die Alpen, als Sommerstationen für das Vieh, sind hier die Verarbeitung, Benutzung und Verwerthung der Milch — einzelne rühmliche Ausnahmen vorbehalten! Wir werden da auf einmal um Jahrhunderte zurückversetzt in eine Zeit, in welcher die Alp- und Milchwirtschaft noch in den Windeln lag. So lange aber unser Verein sich ein schweizerischer nennt, darf er nicht ruhen und nicht rasten, bis die anerkannten Verbesserungen in einem für das ganze Alpenland so außerordentlich wichtigen Produktionszweige bis in's letzte und bis in's höchste Thal und Dorf eingedrungen sind: erst dann hat er seine Aufgabe gelöst.

Was den Fortschritt anderer Länder auf dem Gebiete der Milchwirtschaft betrifft, so zeigt sich — abgesehen von den Riesenschritten, welche die Amerikaner fortwährend machen — gegenwärtig in Europa ein ganz besonderes Interesse für dieses Gebiet der Landwirthschaft, worüber ich Ihnen einige Mittheilungen nur aus den zunächst angrenzenden Ländern zu machen mir erlaube, damit Sie sich selbst von der Wahrheit meines Ausspruchs überzeugen.

In Italien wird der Parmesankäsefabrikation eine große Aufmerksamkeit geschenkt, um diese nationale Produktion möglichst zu heben. Zu Lodi hat sich eine Fabrikationsgesellschaft gebildet, welcher ein Kapital von 60,000 Fr. nur zum Ankauf von Milch zur Verfügung gestellt wurde, mit der Käseerei ist eine wissenschaftliche Station, durch einen Chemiker geleitet, verbunden, zu deren Einrichtung die Regierung 4000 Fr., die Provinz 4000 Fr. und verschiedene Corporationen (Gemeinde, Chambre de commerce, Commission agricole) ebenfalls 4000 Fr. leisten und dazu steht eine gleich große Summe für die jährliche Unterhaltung zur Verfügung; die Station steht unter dem Direktor des chemischen Laboratoriums der landw. Schule in Mailand.

In Vorarlberg arbeitet ein sehr thätiger landwirthschaftlicher Verein, dessen Mitgliederzahl in einem Jahre von 863 auf 1165 gestiegen ist, mit vieler Einsicht an der Verbesserung der Milchwirtschaft, derselbe hat Professor Dr. Fleischmann in Lindau seit 2 Jahren für land- und milchwirthschaftliche Vorträge in den Vereinsversammlungen gewonnen; ein ausgezeichnete Landwirth hat die schwedische Milchabkühlungsmethode bereits vollständig eingeführt, macht schwedischen Käse u. s. w. Ueber eine vorarlbergische alpw. Versuchstation haben wir in den Monatsblättern berichtet.

Das österreichische Ackerbauministerium hat für 1871 wieder Preise ausgeschrieben für Gründung von Käseereigenossenschaften und zwar 2 Preise von je 600 österreichischen Gulden und je eine goldene Medaille und 3 Preise von je 300 österreichischen Gulden mit je einer silbernen Medaille in Aussicht gestellt. Dasselbe Ministerium hat für die Zeit vom 13. bis 17. Dezember 1872 in Wien eine Molkereiausstellung angeordnet.

Im bairischen Allgäu besteht seit Jahren in Sonthofen eine

Käseereischule, wo junge Männer die Fabrikation der Milchprodukte theoretisch und praktisch erlernen: theoretisch, indem Hr. Dr. Fleischmann ihnen populäre Vorträge über das Gebiet der Milchwirthschaft hält, bei denen sich auch eine große Zahl von Landwirthen betheiligen; praktisch, indem die Zöglinge zuerst einen Winter im Thale die Käsefabrikation u. s. w. erlernen und dann in dem darauffolgenden Sommer auf einer Alp eingeschult werden, einzelne derselben machen zur weiteren Ausbildung Reisen in die Schweiz, arbeiten auch dort im Gewerbe und daß die Bayern überhaupt etwas von demselben verstehen, geht aus folgendem Beispiele hervor: ein schweizerischer Käsehändler ließ einen solchen durch Vermittlung eines Freundes für eine seiner Sennereien, in welchen er die Milch kaufte, als Sennen kommen. Die ersten 14 Tage schimpften die Bauern über den Fremdling, namentlich weil sie sehr scharf in Bezug auf die Reinlichkeit der Milchgefäße controlirt wurden; nach und nach sahen sie ein, daß der Mann sein Gewerbe sehr gut verstehe und boten dem Milchkäufer an, sie wollen ihm die Milch um 1 Ets. per Maaß billiger geben, wenn er ihnen den gleichen (fremden) Sennen wieder für's nächste Jahr garantire: allein der Allgäuer war zugleich ein so vorzüglicher „Salzer“, daß der Negotiant ihn in seinen Magazinen nicht mehr entbehren konnte.

Fremde Länder senden fortwährend eigene Abgeordnete nach der Schweiz, um sich über den Betrieb der Milchwirthschaft genaue Berichte geben zu lassen, andere Herren und Damen, die sich dafür interessieren, kommen aus eigenem Antriebe: so besuchten im Laufe dieses Jahres ein Abgeordneter aus Böhmen, 1 aus Tyrol, 1 aus Niederösterreich, 1 Parlamentsmitglied aus Italien, ferner eine dänische Dame, die sich sehr eifrig mit Milchwirthschaft befaßt u. a. m., unser Land — alle in der genannten Ansicht. Unsere Sennen werden nach aller Herren Länder verlangt: nach dem Kaukasus, Siebenbürgen, Bayern &c.

Diese wenigen Beispiele mögen genügen, um uns daran zu erinnern, daß unsere Käseindustrie nicht mehr, wie Einzelne wähnen, ein „Staatsgeheimniß“ ist; die Industrie ist überhaupt kosmopolitischer Natur. Allein gerade dieser Umstand und die große Verbreitung, die eine verbesserte Milchwirthschaft gewinnt, mahnen uns um so ernstlicher die Hand am Pflug zu halten und nicht rückwärts zu schauen, ja selbst in den Gegenden, wo der Betrieb am besten eingerichtet ist, können noch hier und dort z. B. die technischen Apparate vervollkommenet und noch größere Sicherheit in die verschiedenen Operationen gebracht werden. Solche anzubahnen, ist die Aufgabe unseres Vereins.

Wir unterscheiden in der Behandlung unseres Thema's:

- I. das Alpenland und
- II. die Niederungen der Schweiz

in dem angedeuteten Sinne, sprechen zuerst von Verbesserungen selbst, nachher von den Mitteln, sie auszuführen.

I. Nothwendige Verbesserungen im Alpenland.

Dieses ganze Gebiet hat die Milchwirthschaft bis heute mehr vom Gesichtspunkte der Hauswirthschaft aus betrieben und ist im großen

Ganzen dem Associations- und Handelsgeiste, der sich seit bald einem halben Jahrhundert der Niederungen bemächtigt hat, ferne geblieben. Die Verarbeitung der Milchprodukte geschieht vorwiegend in den einzelnen Haushaltungen und nur in den 3 Sommer- und einigen Wintermonaten vereinigen sich die Milchproduzenten zu gemeinschaftlicher Fabrikation, die aber wieder hauptsächlich dem häuslichen Verbrauche dient und erst in ganz neuester Zeit haben z. B. in Graubünden verbesserte Sennereien den Versuch gewagt, für den Handel zu arbeiten.

Man wird uns entgegen, daß das Alpengebiet von der Natur an die Aufzucht von Vieh gewiesen sei und wir sind ganz damit einverstanden, möchten im Gegentheil diese Aufzucht nach allen Seiten hin verbessern und vermehren, allein man kann nicht das ganze Jahr Vieh aufziehen, es bleibt vielmehr der größere Theil des Jahres der Fabrikation von Milchprodukten offen und warum sollte man sich da nicht die großen Vortheile der Associationen aneignen, die sich in den Niederungen glänzend bewährt haben?

Man wendet ferner ein, die Alpenbewohner seien von der Natur an die Milchnahrung gewiesen, da der Acker ihnen die Pflanzennahrung versagt. Auch diesen Einwand lassen wir vollkommen gelten, allein wir haben uns durch langjähriger Beobachtung überzeugt, daß mit den sehr theuern Milchprodukten nicht immer hausälterisch gewirthschaftet wird und daß die Bodenprodukte nicht, wie es möglich, gewonnen und zu Hülfe gezogen werden. Ueberdies ist es bekannt, daß die Fabrikation von Käse und Butter in den Gebirgsgegenden noch sehr viel zu wünschen übrig läßt. Warum sollte man nicht, wie anderwärts, so auch hier die bisherige Ernährungsweise des Volkes einer zeitgemäßen Revision unterwerfen, da die Anforderungen an den Geldbeutel für Steuern und öffentliche Zwecke überhaupt immer größer werden. Zu einer Zeit, wo man gar keine Steuern bezahlte und das Pfd. Butter mit 35 Ets. bezahlt wurde, konnten die Hausfrauen schon etwas tiefer in den Schmalzkübel greifen, als heute, wo Staats-, Gemeinde-, Armen-, Schul-, Kirchen-, Feuerlösch-, Wasserversorgungs- und Hundesteuern an der Tagesordnung sind und das Pfd. Butter 1 Fr. 20 bis 1 Fr. 50 Ets. kostet. Und abgesehen davon, wird ein besseres Fabrikat gegenüber dem vielfach höchst mangelhaften, ja ungenießbaren Jedermann angenehm sein. Warum kann man sich nicht in allen Gegenden, mögen sie den großen oder den kleinen Handel bedienen, die Vortheile der Association und in Folge dessen die bessere Fabrikation aneignen?

Es ist übrigens eine allgemein anerkannte Thatsache, daß die gut eingerichteten Sennereien nicht nur ein besseres Fabrikat liefern, als die Hauskäserci, nicht nur Zeit, Arbeit und Holz ersparen, sondern daß überhaupt die Milch bedeutend mehr geschätzt und zu Rathe gezogen wird, daß eine bessere Haltung des Viehes und namentlich bessere Fütterung Platz greift, daß die Bauern größere Zahlungen auf einmal in die Hände bekommen und damit etwas Tüchtiges ausrichten können, daß — sagen wir es kurz — der allgemeine Wohlstand bedeutend zunimmt, wie wir dies in einzelnen Gegenden der Schweiz mit Zahlen nachweisen können gegenüber andern, die die Fortschritte der Neuzeit verschmähen.

Nach unsrer Ansicht sollte deshalb der schweizerische alpw. Verein vor

Allem darauf bedacht sein, daß in den Alpengegenden, in denen bis auf den heutigen Tag die Milchwirthschaft Hausindustrie geblieben ist, die Association in Sennereien möglichst zum Durchbruche kommt und damit zugleich ein durchgehends besseres Produkt — sei es für das Haus, sei es für den Handel — erzielt werde. Hiemit öffnet sich von selbst der Weg zur besten Verwerthung entbehrlicher Milchprodukte. (Fortf. f.)

Die Kirche des hl. Georg bei Rhäziuns.

(Schluß.)

Der h. Vater ist mit einem Strohhute, der oben in einer Spitze endet, angethan, und in weißem Hemde; hinter ihm steht ein Mann mit ähnlichem Strohhute, aber von brauner Farbe. Dieser Mann, sowie ein Anderer, der in weißer Zipfelmütze erscheint, bringen dem Jesuskindlein Geschenke. Rechterseits stehen zwei Frauen, ohne Zweifel Maria und Elisabetha; der h. Vater hält das Kindlein, augenscheinlich sehr devot. Letzteres ist mit dem Nimbus umgeben.

Jesus wird im Tempel dargebracht; Frauen mit Geschenken folgen nach. Der Oberpriester, in mächtigem Zwickelbarte, empfängt den Heiland mit in seinem Mantel eingehüllten Händen.

Jesus lehrt im Tempel; Alt und Jung um ihn herum, gar andächtig in Folianten lesend und singend. Der Heiland sitzt auf einem Schemel, der auf dem Tische steht; Schüler und Zuhörer tragen Strohhüte, Zipfelmützen, oder sind barhäuptig.

Jesus steigt, aus dem Tempel kommend, eine übermäßig große Schreibtafel tragend, eine Stiege herab; seine Mutter geht mit erhobener Ruthe ihm hastig entgegen.

In der Ausgießung des h. Geistes steht die h. Maria in der Mitte, Joseph rechts, ein Engel links, der Schöpfer oben; eine blaue Taube fährt kopfüber auf den Täufling nieder.

Jesu wird durch den Satan, der mit mehr als fußlanger, kupferrother Nase versehen ist, versucht.

Auferweckung des Jünglings zu Nain, der zu der Wiederbelebung eine höchst erstaunte Miene macht. Die umstehenden Personen tragen Heiligenscheine, beten Jesum an.

Jesus, im Kreise seiner vier Lieblinge, hält Abendmal, Johannes küßt unter dem Tische des Erlösers Fuß und ist in Gefahr, ein großes Gefäß umzuwerfen.

Jesu Einzug in Jericho; Petrus und Johannes mit ihrem Insignium hinter ihm einher gehend; zahlreiches Volk empfängt den Heiland; der gute Zachäus auf seinem Maulbeerbaum betrachtet mit großer Neugierde den Einzug.

Weitere Episoden aus dem Leben Jesu zeigen sich in folgenden Bildern:

Flucht der h. Eltern nach Aegypten. Vater Joseph schnuppert ziemlich bedenklich in die rauche Nachtluft hinaus; er ist mit gewaltiger Nachtmütze angethan und trägt Proviant von ordentlicher Quantität. Auch der treue Langohr, stets die Verfolgung des bösen Herodes fürchtend, schreitet ungestüm vorwärts.