

Nothwendige Verbesserungen auf dem Gebiete der schweizerischen Milchwirtschaft (Schluss)

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1871)**

Heft 22-23

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-895192>

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.

V o l k s v l a t t .

(Bündn. Monatsblatt.)

Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Volkskunde.

(XXI. Jahrgang.)

Nr. 22 u. 23.

Chur, 1. Dezember.

1871.

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

Redaktion: F. Gengel.

Inhaltsverzeichnis: 1) Nothwendige Verbesserungen auf dem Gebiete der schweizerischen Milchwirthschaft. (Schluß.) 2) Zur Hebung unseres Kirchengesanges. 3) Aus dem Leben eines Lokomotivführers.

Nothwendige Verbesserungen auf dem Gebiete der schweizerischen Milchwirthschaft.

(Vortrag von Dir. Schatzmann an der Wanderversammlung des schweiz. alpw. Vereins in Stanz.)

(Schluß.)

II. Die nothwendigen Verbesserungen in den Niederungen

und überhaupt in denjenigen Gebieten der Schweiz, wo die genossenschaftliche Verarbeitung der Milch bereits längere oder kürzere Zeit sich eingebürgert hat, sind ganz anderer Art, als in den besprochenen Landschaften; es handelt sich hier weniger um Verbreitung grundlegender Umgestaltungen, sondern um den inuern Ausbau bereits vorhandener Einrichtungen.

Wenn wir bereits zugegeben haben, daß unsere Milchwirthschaft in dem Gebiete der Export-Fabrikation eine hohe Stufe von Entwicklung gewonnen hat, so müssen wir auf der andern Seite aus eigener Anschauung zugleich bezeugen, daß wir andern Ländern (Schweden, Holland) noch in vielen Beziehungen, namentlich was die Sicherheit der Handgriffe, die Maschinen, die Kontrolirung der Vorgänge zc. anbetrifft, entschieden nachstehen. Die amerikanischen Käsefactoreien, von denen Sie bald in den alpwirtschaftlichen Monatsblättern Näheres vernehmen werden, haben es in kurzer Zeit dahingebracht, daß sie in England trotz der vielgerühmten Milchwirthschaft dem heimischen Fabrikate den Rang ernstlich streitig machen und die Amerikaner als sehr gefährliche Konkurrenten gefürchtet sind; die schwedischen und holländischen Milchwirthschaften fabriziren eine Butter, die der unsrigen an Feinheit und Vollkommenheit des Fabrikates bei Weitem überlegen ist, einen fetten Käse, der von ausgezeichnetem Geschmack und einen magern, wie wir ihn allen unsern schweizerischen Bauern und Arbeitern wünschen möchten, trotzdem er nur 1—3 Monate alt ist u. s. w.

Dies führt uns auf eine beiläufige Bemerkung, die sich uns hier von selbst aufdrängt, nämlich die: daß wir zum Gedeihen unserer Milchwirthschaft nicht nur die Vervollkommnung bereits eingebürgerter Fabrikate (Ementhaler-, Gruherer-, Spalenkäse, Schabzieger zc.) im Auge behalten müssen; der Geschmack kann sich ändern und hat sich vielfach schon geändert; das Anwachsen der Städte und die verfeinerte Lebensweise steigern nicht nur den Bedarf an Milch, Butter und Käse, sondern sie stellen auch größere Anforderungen in Bezug auf den Geschmack und solchen Anforderungen muß die rationelle Fabrikation Rechnung tragen.

Es kann nicht unsere Aufgabe sein, der verehrten Versammlung das große Gebiet der Fabrikation der Milchprodukte vor die Augen zu führen, wir wollen nur auf einige wenige Punkte aufmerksam machen, die uns der weiteren Berücksichtigung werth erscheinen.

1. Verbesserungen in der Technik.

a. Hier machen wir zunächst auf ein Instrument aufmerksam, das in Milchwirthschaften überall und allezeit zu Rathe zu ziehen ist: das Thermometer. Es findet sich dasselbe freilich in allen bessern Sennereien in einem Exemplar und wird wenigstens beim Käsen angewendet, beim Buttern schon viel seltener, in den Käsekellern und Milchammern fehlt es fast durchgehends und doch ist es hier ebenso nothwendig, um einen gehörigen Gährungsprozeß und das richtige Aufrahmen zu kontroliren und nach seinen Angaben die Wärme zu reguliren. Das Thermometer sollte der beständige Begleiter der Sennen sein.

b. Die Feuerungen in den Sennereien sind vielfach zweckmäßig nach den zwei bekannten Systemen eingerichtet, aber in der Erstellung theuer — sammt Kessel immer eine Auslage von 700—1000 Fr. In Schweden und Dänemark finden wir in den ausgezeichnetsten Sennereien das Feuer niemals unmittelbar unter der Milch, sondern diese wird mit dem Dampf oder warmem Wasser erwärmt: statt der kostspieligen Kupferkessel finden Sie einen Behälter von gutverzinnem Eisenblech, ja einen Bottich von Holz mit einer unschädlichen Farbe angestrichen und einen ganz einfachen Dampfkessel. Die Einrichtung ist bedeutend billiger, die Regulirung der Milchttemperatur viel leichter und sicherer.

c. Statt unserer Käsbrecher, die von Hand gebraucht werden, hat man Schneidapparate, aus senkrechten und wagrechten Blechklingen bestehend, die durch eine Kurbel (einen Göpel) in Bewegung gesetzt werden und die jeder Gehülfe treiben kann. Der Quark (Käseteig) wird in sehr regelmäßiger Weise zertheilt und gerührt — regelmäßiger als dies je von Hand geschehen kann.

d. Betreffend Butterfabrikation sind die hölzernen Milchfatten (Gepsen) im Auslande fast überall durch blecherne, gutverzinnete ersetzt, weil die Poren des Holzes einer gründlichen Reinigung der Gefäße hindernd in den Weg treten. An der im verfloffenen August von Schweden veranstalteten landwirthschaftlichen Ausstellung in Gothenburg waren ausschließlich solche ausgestellt und zwar in vorzüglicher Qualität.

e. Unsere Sennereibutterfässer haben eine für die Aufrechthaltung der Reinlichkeit sehr un Zweckmäßige Form (Mühlstein); das Tonnenfaß eignet sich besser für die Handhabung der Butterbereitung und ver-

gleichende Versuche in dieser Richtung mit zwei tonnenförmigen Fässern werden gegenwärtig in der Sennerei zu Herzogenbuchsee gemacht und in den alpwirthschaftlichen Monatsblättern publizirt.

2. Eine Verbesserung im Handel. Wir haben oben angedeutet, daß die Feinheit des Geschmacks für die fremdländische Butter von großer Bedeutung sei — in der Schweiz wird hierauf äußerst wenig Rücksicht genommen und man muß sich ordentlich schämen über die schmierigen und ranzigen Fabrikate, die häufig unter dem Namen von Butter aufgetischt werden. Aber abgesehen davon, daß die schweizerische Butterbereitung immer noch sehr viel zu wünschen übrig läßt, sollte nach unserer Ansicht im Handel ein bestimmter Unterschied zwischen Rahm- und Vorbruchbutter als erste und zweite Qualität gemacht, die erstere um so viel mehr bezahlt werden, als sie zu Speisebutter höhern Werth hat, und dadurch zugleich den weniger Vermöglichen eine Gelegenheit geboten werden, sich eine billigere Butter zu verschaffen. Für den Fabrikanten liegt darin kein Nachtheil, weil die beiden Preise sich ausgleichen, für den Konsumenten ein großer Vortheil, indem er sich nach seinen Bedürfnissen eine dem jeweiligen Zweck entsprechende Butter verschaffen kann.

3. Nicht minder wäre für unsere Sennereien eine einheitliche und genaue Buchhaltung zu empfehlen — es sind auch hier keine Staatsgeheimnisse zu bemänteln, sondern es handelt sich um einen edeln Wettstreit, aus der Milch mit den geringsten Kosten die möglichst vollkommenen Produkte zu gewinnen, denn nur dadurch wird das ganze Geschäft gefördert. Die großen Milchwirthschaften anderer Länder publiziren sogar zu diesem Zwecke ihre Resultate.

4. Eine Verbesserung in dem System der Aufrahmung der Milch bei der Magerkäseerei überhaupt verdient unsere volle Aufmerksamkeit. Seit uns die Gelegenheit geboten war, die schwedischen und dänischen Milchwirthschaften nach dem Schwarz'schen System in der Praxis arbeiten zu sehen, haben wir alle Berichte über diese Methode, die uns zu Gesicht gekommen, genau durchgesehen und überall dieselbe in der Praxis bewährt gefunden. Deshalb hat sie auch so schnell — bis an unsere Grenzen — sich verbreitet: es stimmt dies ganz mit den Erfahrungen Amerika's zusammen, wo in den besten Milchwirthschaften nach der gleichen Theorie gearbeitet wird. Der Gewinn an Anlagekosten für die Gebäude, an Zeit und an Güte des Produktes sind so bedeutend, daß es sich wirklich der Mühe lohnt, eingehende Versuche in dieser Richtung in der Schweiz zu machen, um so mehr, da die bei uns namentlich in Gebirgsgegenden gebräuchliche 58—64stündige Aufrahmung ebenso ungünstige Resultate in Bezug auf den Werth der Produkte liefert, wie die nur 12 Stunden dauernde g ü n s t i g e, da bei der tiefen Temperatur eine gesunde Milch gute Produkte liefern muß.

Ein Gleiches müssen wir wiederholen in Bezug auf die Magerkäsefabrikation selbst, auf Form und Schnellreife solcher Laibe. Wir haben Gelegenheit gehabt, in jüngster Zeit von der Milchwirthschaft eines ausgezeichneten vorarlbergischen Landwirthes, des Herrn J. A. Tschavoll in Feldkirch, Einsicht zu nehmen; sie ist vortrefflich eingerichtet und bietet das Neueste, was auf diesem Gebiete geleistet worden ist: eine Feuerung mit

Feuerkasten, ein Girard'sches Butterfaß, eine verbesserte Käsepresse mit regulirbarem Gewicht, einen schwedischen Milch- und Käskeller, die Swarzschen Aufrahmungsgeräthschaften und eine Keillichkeit in allen Räumen, die nichts zu wünschen übrig läßt.

Herr Tschavoll fabrizirt bereits längere Zeit schwedischen Magerkäse und hat die Genugthuung, daß derselbe 15 bis 17¹/₂ Franken per Zentner theurer bezahlt wird, als sein Magerkäse, nach gewöhnlicher Art fabrizirt; der Absatz ist reizend und der Senn erklärt, daß er um keinen Preis zur alten Fabrikation zurückkehren würde. Der 6—8 Wochen alte Käse war vollkommen reif zum Essen.

Wir haben bis jetzt nur von den praktischen Verbesserungen in der Milchwirthschaft gesprochen: die Theorie resp. die Wissenschaft kann aber heute in keinem Gebiete der Landwirthschaft, am wenigsten in der Milchwirthschaft, ignorirt werden, denn wenn auch die Praxis anfänglich ohne Mithilfe der Wissenschaft sich Bahn gebrochen, so sind doch die besseren Einrichtungen in den Gebäuden, die besseren Geräthschaften und die Regulirung der Prozesse der Fabrikation durch Mithilfe der letzteren zu Stande gekommen, d. h. mit Zuhilfenahme physikalischer, mechanischer und chemischer Geseze. Es ist nicht der Ort, hier speziell auf dieses Gebiet einzutreten, und wir begnügen uns mit einigen allgemeinen Andeutungen. Vor Allem müssen wir den wohlthätigen Einfluß, den beide Mächte auf einander ausüben können, betonen und sagen: so dankbar die Praxis die sicheren Resultate der Wissenschaft entgegennimmt und sie verwerthet, so wünschenswerth ist es auf der andern Seite, daß die Wissenschaft sich in ihren Untersuchungen je mehr und mehr solchen Gebieten zuwendet, die für die Praxis, im weitern Umfange für das menschliche Leben und Wohlfsein einen bestimmten Werth haben, denn eine isolirte Stellung kann weder der einen noch der andern auf die Länge zusagen: eine kopflose Praxis ist ebenso schlimm als eine bodenlose Wissenschaft, die über einzelnen Untersuchungen untergeordneter Natur Jahre und Jahre, Kraft und Zeit und Geld aufopfert, ohne daß die Welt dabei etwas gewinnt.

Es giebt in der Milchwirthschaft Fragen, welche die Erfahrung niemals für sich allein lösen kann; wir erinnern z. B. an die Säuerung der Kuhmilch, an die Unterscheidung von Käsestoff und Eiweiß (Ziger), namentlich aber an den Gährungsprozeß der Käse und an die Wirkung des Labs — Alles Prozesse, die für das Gewerbe von großer Tragweite sind. Wir wünschen daher sehr, daß die Männer der Wissenschaft sich solchen und ähnlichen Fragen zuwenden.

Die vorgeführten Punkte, denen viele andere angereicht werden könnten, haben den Zweck, Sie, meine Herren, zu überzeugen, daß der Fortschritt anderer Länder auf dem Gebiete der Milchwirthschaft nicht unbeachtet an uns vorübergehen darf, und es handelt sich zum Schlusse nur noch darum, in wenigen Worten die Wege anzugeben, auf denen wir vorzugehen haben, um der schweizerischen Milchwirthschaft fernerhin Dienste zu leisten und dieselbe zu fördern.

Auch hier können wir das Vorgehen im Alpenland und in den Niederungen unterscheiden, indem nicht für beide die gleichen Wege

zum Ziele führen; dort handelt es sich darum aufzubauen, hier auszubauen, dort um Einführung bereits im eigenen Lande erprobter Anstalten (Sennereien), hier um die fortwährende Vervollkommnung des bereits erprobten Gewerbes, indem wir die Erfahrungen und Fortschritte anderer Länder zu Rathe ziehen. Die Wege ersterer Art sind nach unserm Dafürhalten folgende:

1. Die Errichtung von guten Sennereien ist in den Gegenden der Schweiz mit Wort und That zu fördern, wo heute noch keine bestehen — sei es, daß dieselben für den Verkauf oder für den Hausgebrauch der Betheiligten arbeiten. Zweckmäßige Gebäude und Einrichtungen, gute Sennen und gute Geräthschaften sind natürlich mit einander zu verbinden, und wenn möglich Lehrlinge in diesen ersten Anstalten für andere Ortschaften zu bilden. Das Beispiel wirkt belehrend und eine tüchtige Einnahme — überzeugend. Da eine bessere Verwerthung der Milch und ihrer Produkte im allgemeinen Interesse unserer Alpenlandschaften liegt, so dürfte nach unserer Ansicht die kantonale Staatshilfe, wo es nöthig, für den Anfang, aber nur für den Anfang, in Anspruch genommen werden, sei es auf dem Wege der Prämierung (Oesterreich), sei es durch Leistung gewisser Prozente an die neuen Einrichtungen (so gut als bei Feuerspritzen, Schulhausbauten u. s. w.) und Bestreitung von Lehrgeldern an tüchtige junge Leute, die sich dem Sennenberuf widmen wollen (Graubünden). Um die noch im Rückstande befindlichen Gegenden der Schweiz zu solchem Vorgehen zu ermuthigen, stehen uns zwei weitere Wege offen:

2. Wandervorträge in Alpengegenden, die den Zweck haben, die Bevölkerung im großen Ganzen über den Nutzen und die Einrichtungen der Milchgenossenschaften zu belehren, ihr rathend an die Hand zu gehen. Nach gemachter Erfahrung sind solche Belehrungen sehr willkommen und, wenn auch nicht sofort sichtbare Erfolge auf dem Fuße nachfolgen, bleibt doch mancher angeregte Gedanke lebensfähig und bringt später seine Frucht. In gleicher Weise sollten unsere alpwirtschaftlichen Wanderversammlungen die Träger des Fortschrittes in den einzelnen Kantonen ermuntern, sich an die Spitze von genossenschaftlichen Unternehmungen zu stellen, schade nur, daß wegen den großen Entfernungen und bedeutenden Auslagen diese Versammlungen jeweilen nur einem kleinern Kreise von Freunden der Alpwirtschaft zugänglich sind!

3. Kolonisation des Alpenlandes von den Niederungen aus. Sie wissen aus den alpwirtschaftlichen Monatsblättern, daß auf dem Gebiete der Alpwirtschaft schon viele gelungene Versuche gemacht worden sind, genossenschaftlich das Jungvieh aus den Niederungen in den Alpen zu fömmern (Arni, Beauregard). Diese Gesellschaften haben die betreffenden Alpen in kurzer Zeit sehr bedeutend verbessert und dadurch ertragreicher gemacht, und ihre Besitzungen dienen bereits als Musteralpen für die betreffenden Gegenden. Da sie hauptsächlich die Jungviehzucht fördern wollen, so darf diesen Gesellschaften auf dem Gebiete der Milchwirtschaft keine Zumuthung gemacht werden: allein es steht noch ein anderer Weg offen, der theilweise schon benutzt wird, daß nämlich einzelne intelligente Sennen oder Käshändler in den bis jetzt betreffend Milchwirtschaft sehr im Rückstande befindlichen Alpengegenden die Milch kaufen —

zunächst nur für ein Paar Wintermonate, dann auf der Alp. Dadurch werden die Ortschaften zu Verbesserungen in ihren Einrichtungen, zu zweckmäßigen Sennereibauten u. s. w. veranlaßt und später sind sie im Stande, gesellschaftsweise die Milchwirthschaft selbst zu betreiben. Ein derartiges Vorgehen drängt nach und nach selbst die entlegensten Thäler, aus dem alten Schlandrian herauszutreten, ihre Milch besser zu verarbeiten, für ihre Milchprodukte eine höhere Verwerthung zu suchen. Sind die Bauern einmal mit den Thalsennereien bekannt und leuchten ihnen die Vortheile derselben gegenüber der Einzelwirthschaft ein, so verbreiten sich die Verbesserungen von selbst nach den Mahensäßen und Alpen.

Wir kommen zu den Wegen, die einzuschlagen sind, um in den Niederungen die Milchwirthschaft immer mehr zu vervollkommen und verwahren uns von vornherein gegen zweifelhafte Neuerungen, wie sie hie und da nach kurzen und oberflächlichen Versuchen angepriesen werden, große Kosten verursachen und keinen oder wenig Werth haben; hingegen gibt es Neuerungen, von denen wir sagen können: sie müssen richtig sein und sich Bahn brechen, weil ihre Zweckmäßigkeit sich durch allgemein geltende Naturgesetze begründen läßt. Ein solches Gesetz ist z. B., daß bei Abkühlung der Milch der Rahm sich schneller bilden muß, als ohne, daß Butter und magere Käse besser werden müssen, weil bei tiefen Temperaturgraden die Milch nicht sauer werden kann. Aber selbst die Verbesserungen der letztern Art müssen wir erst dann allgemein anrathen, wenn im eigenen Lande Versuche gemacht und die Einrichtungen unseren Verhältnissen angepaßt sind. Um der schweizerischen Milchwirthschaft erprobte Dienste zu leisten, sollte die Gelegenheit geboten sein, Versuche der angeführten Art und andere zu machen und eben deshalb möchten wir

4. Eine Versuchsstation für die praktische Milchwirthschaft in Anregung bringen, die an einem Orte in der Schweiz die Prüfung von neuen Methoden, Geräthen, Fabrikationszweigen u. s. w. übernehmen und gewissenhaften, öffentlichen Bericht über die Resultate zu Nutzen und Frommen aller derjenigen geben würden, die sich für die Milchwirthschaft interessieren. Diese Station bildete den Centralpunkt, an dem erprobte Verbesserungen in Augenschein genommen und von denen sie sich in weitem Kreise verbreiten würden. Wir hatten im Kanton Bern auf der landwirthschaftlichen Schule Rütli einen Anfang dessen, was hier vorgeschlagen wird, leider ist, trotz der ausgezeichneten Gelegenheit, die Sache nach kurzer Zeit wieder aufgegeben worden und das reichlich gesammelte Material, das für die Milchwirthschaft ein großes Interesse hatte, nicht einmal verbreitet und publizirt worden. Der alpwirthschaftliche Verein hat freilich aus Mangel an einer solchen Versuchsstation einzelne Sachverständige mit Versuchen beauftragt und auf diese Weise sind z. B. die verbesserten Käsepressen zur Verbreitung gekommen, sind Versuche mit der Abkühlung der Milch, mit schwedischen Käsen gemacht worden. Aber wie viel lehrreicher müßte es sein, wenn diese vereinzelt Anfänge auf einen oder mehrere Punkte konzentriert werden könnten, den Milchwirthschaften Gelegenheit geboten würde, auf einer solchen Musterstation Alles beisammen zu finden, was gute Einrichtung, zweckmäßige verbesserte Geräthschaften und vorzügliche Fabrikation bieten kann? Als letzten Punkt und Weg zum Fortschritt in der Milchwirthschaft nennen wir:

5. Eine wissenschaftliche Versuchsstation für Milch-
wirthschaft, die mit der praktischen (Käserei) verbunden oder in aller-
nächster Umgebung derselben einzurichten wäre und die genauen Unter-
suchungen über die chemischen und physikalischen Vorgänge der Milchwirth-
schaft zu übernehmen hätte. Die Verbindung beider Institute ist nach un-
serm Dafürhalten unumgänglich nothwendig, denn es gibt viele Prozesse,
die nur bei einem reichen und stets vorhandenen Material vorgenommen
und studirt werden können, wie die Gährung der Käse, die Wirkung des
Labs, die Prüfungs-Methoden der Milch u. s. w.

Es ist nicht zu läugnen, daß die genannte Station bedeutende Opfer
erfordern, die anfänglich durch freiwillige Beiträge, durch Vereinigung be-
theiligter Kantone, den landwirthschaftlichen Verein und den schweizerischen
alp-wirthschaftlichen Verein ermöglicht werden müßten, nachher aber auch
bestimmte finanzielle Einnahmen sich verschaffte, wenn tüchtige Leute den
gewünschten Aufschluß ertheilten. Ich erinnere z. B. daran, wie viel Geld
ausgegeben wird für schwierige Milchprüfungen und wie groß in vielen
Gegenden die Verlegenheit ist, solche überhaupt vornehmen zu lassen, wie
viel sicherer solche Untersuchungen bei gehöriger Einrichtung und Uebung
werden müßten zc.

Die Wege, die Ihnen vorgeschlagen sind, haben alle das gleiche Ziel
im Auge, nämlich die Hebung und Förderung der schweizerischen Milch-
wirthschaft, und die Mittheilungen sind hervorgewachsen aus dem Gefühl,
daß dieser Zweig der nationalen Wirthschaft in der Zukunft eine immer
größere Bedeutung gewinnen wird. Wenn wir in dem friedlichen Wett-
kämpfe der Völker mitarbeiten und den Fortschritt nach allen Richtungen
hin fördern, werden wir den ehrenvollen Platz, den die schweizerische Milch-
industrie bis jetzt eingenommen hat, behaupten, wenn wir hingegen müßig
die Hände in den Schooß legen und den Fortschritt anderer Länder selbst-
gefällig übersehen, so wird der mühsam erworbene Ruhm bald erbleichen!

Zur Hebung unseres Kirchengesanges.

(Vortrag von Pfr. Ludwig in Churwalden an der evangelischen Synode in Chur.)

Es ist eine oft gehörte Klage, daß der protestantische, und ganz be-
sonders der reformirte Gottesdienst auch gar zu kahl und dürftig sei und
auf den Kirchgänger einen recht armfeligen Eindruck mache. Da fehle
manchen Orts fast jeder äußere Schmuck und was davon vorhanden sei,
diene oft mehr zur Beleidigung als zur Befriedigung des ästhetischen Ge-
fühls; es muthe Einem in manchen Kirchen an, als sei Alles darauf an-
gelegt, menschliche Kunst im allererbärmlichsten Gewande zu zeigen, damit
durch den schneidenden Gegensatz die göttliche Wahrheit desto mehr ins Licht
trete. So Vieles auch an solchen Klagen übertrieben sein mag, und so
wichtig es ist, daß das Wort des Lebens zur Hauptsache beim Gottesdienst
gemacht werde, — ich stimme doch von Herzen in jenes verbreitete Klage-
lied ein. Oder will man etwa behaupten, auch der Sinn für das Schöne
gehöre zu dem, was die Schrift Fleisch nennt, und müsse sammt diesem
gekreuziget werden? Es ist ja gewiß unsern Vätern von der Reforma-