Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 27 (1911)

Heft: 14

Rubrik: Verschiedenes

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: 21.07.2025

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

Wortes, ein treffliches Beispiel, das Nacheiferung erwecken wird. Man muß wissen, daß das Käsereigebäude nichts Geringes ist in einer bernischen Landgemeinde, wo die Milch noch nicht in die Stadt oder in die Milchsiederei gebracht wird. Da bildet die Käserei gewissermaßen das wirtschaftliche Zentrum des Gemeinwesens, beinahe eine Art Rat- und Gemeindehaus, wo sich die Bauern, ihre Söhne und Knechte am Morgen und am Abend regelmäßig treffen. Bisher hat jedoch das Aeußere dieser Käsereien ihrer Bedeutung noch wenig entsprochen. Es waren sehr oft Baracken, die mit dem geringschätzigen Namen „Käshütte" zutreffend bezeichnet wurden. Das soll nun anders werden, die Ansätze dazu sind vorhanden.

Herr Architekt F. Wyß hat schon in einigen Dörfern, so in Kirchberg, in Dießbach bei Büren, in Limpach und nun auch in Oberwil wirklich schöne und geschmackvolle Käsereigebäude im Landesstil erstellt, die eine Zierde dieser Dörfer bilden und selbstverständlich auch allen praktischen Anforderungen entsprechen. Schon im Aeußern stehen hier praktisches Bedürfnis und hübsche Form im Einklang. Der geräumige Säulengang, wie er z. B. in Oberwil die Frontseite schmückt, hat seine volle Berechtigung, weil er bei Regen, bei Sonnenglut und zur Winterszeit den mit ihren Kesseln ankommenden Milchlieferanten willkommenen Schutz gewährt. Ueber diesem Vorraum befindet sich im ersten Stockwerk eine geräumige „Laube" vor der Wohnung des Käsers. An der Außenseite des Hauses führt eine Treppe von der untern in die obere Laube hinauf, wie man das oft an alten Kornspeichern sieht. Ueber allem aber ragt das gute, wackere Bernerdach mit Rundgiebeln, Dachfenstern und andern zierlichen Gliederungen.

Die Käserei- und Lagerräume im Innern des Gebäudes bieten alle sehr viel Platz und sind durchaus nach den Erfordernissen eines modernen, rationellen Betriebes eingerichtet. Im Erdgeschoß befinden sich die Käsküche, der Kühlraum und der Kässpeicher. Im Kellergeschoß der Lagerkeller, der Salzkeller und der Heizkeller. All' das ist für einen modernen Musterbetrieb eingerichtet, der ziemlich genau mit dem übereinstimmt, was die bekannte Firma Fritz Marti A.-G. in Bern letztes Jahr an der Schweizerischen landwirtschaftlichen Ausstellung in ihrer vielbeachteten Musterkäserei ausgestellt hatte. Diese gleiche Firma hat auch die gesamte Käsereieinrichtung in Oberwil aufs beste besorgt. Es handelt sich hier in der Tat um eine moderne Dampfkäserei, wie sie in Lausanne ausgestellt war und wie sie bis jetzt im Kanton Bern praktisch nur in Limpach im Betriebe gestanden.

Mittelpunkt der Anlage ist natürlich der Dampfkessel, ein gar nicht besonders umfangreiches Ding in der Größe und Form eines Zylinderofens. Er ist im Hinterraum der Käsküche untergebracht und setzt daselbst eine kleine Dampfmaschine von 4 PS in Bewegung. Vom Dampfkessel aus werden die beiden großen Käsekessel durch Dampf geheizt, was gegenüber der Heizung durch direkte Feuerung ganz bedeutende Vorteile bietet. Mit dem überschüssigen Dampf wird ein großes Wasserreservoir geheizt, sodaß stets warmes Wasser zur Verfügung ist. Ferner können durch diesen Dampf und durch den Abdampf der Maschine auch die Käsekeller, die Lagerräume, sowie die Wohnung des Käsers ausreichend geheizt werden. Die Dampfmaschine treibt das Rührwerk der Kessel, das Butterfaß, die Butterzentrifuge, den Butterkneter, die Schottenpumpe und allenfalls auch einen Aufzug. All' das ist technisch aufs modernste und vollendetste eingerichtet. Die Käserei in Oberwil kann im Tage bequem 5—6000 l Milch verarbeiten, d. h. 2500—3000 l auf einmal. Es werden daraus täglich drei Käse im Gewicht von 100—110 kg hergestellt.

In der maschinellen Einrichtung ist besonders die schwedische Butterzentrifuge bemerkenswert, die per Minute etwa 6000 Touren macht und sich bis jetzt ganz vortrefflich bewährt hat. Ein sinnreich angelegtes Pumpwerk erspart dem Käser das Umschöpfen der Milch und der Schotte. Die letztere wird durch die Pumpe in den Schottenverteiler geleitet, der sich außerhalb der Käsküche unter der Vorlaube befindet. Durch einen Hebeldruck wird hier den Milchlieferanten ihr Anteil an der Schotte abgemessen. Sogar das Herausnehmen des Käsebreis aus dem Kessel geschieht durch einen Flaschenzug, nachdem der Brei durch das Kästuch im Kessel zusammengerafft worden ist.

Moderne Dampfkäsereien dieser Art sind wohl etwas teuer in der Anlage, aber viel sparsamer im Betrieb als die alten Sennereien oder die Käsereien mit direkter Feuerung. Auch zeichnen sie sich, dank der Abwesenheit des Rauches und der Asche durch eine wohltuende Reinlichkeit und Appetitlichkeit aus, besonders wenn die Räume noch so blitzblank und schön sind, wie wir dies in Oberwil gesehen. Die Firma Fritz Marti in Bern hat bis jetzt außer den beiden bernischen Dampfkäsereien (Oberwil und Limpach) auch eine in Freiburg (Belfaux), drei im Waadtlande und nicht weniger als 32 in der Ostschweiz eingerichtet. Nur das Emmenthal, das eigentliche Ursprungsland des „Emmenthaler" hat sich dieser Entwicklung der modernen Käserei gegenüber bis jetzt zuwartend verhalten. Man wollte offenbar zuerst sehen, wie sich die Sache bewähre. Nachdem nun aber in der Schweiz schon über hundert dieser Dampfkäsereien im Betriebe stehen, dürfte diese Sache als erledigt angesehen werden.

Verschiedenes.

Zum Bauverwalter von Grenchen (Solothurn) als Nachfolger des wegziehenden Herrn Bachmann, ist Herr A. Blaser, Hochbautechniker in Grenchen ernannt worden. Der Gewählte gilt als tüchtiger Fachmann.

Der Hochwasserschaden in Wallenstadt (St. Gallen) vom Morgen des 19. Mai ist amtlich auf 54,000 Fr. beziffert worden. Die zu einer durchgreifenden Korrektion der Abflußverhältnisse des Beischner- und Tscherlacherbaches notwendigen Vorarbeiten sind auf Anordnung des st. gallischen Baudepartements in Angriff genommen worden.

Stahlhärtungsmittel. Ein neues Stahlhärtungsmittel von Paul Galopin in Genf beruht auf der Anwendung von Glyzerin, die durch die Gegenwart gelöster Chloride der Alkalien, bezw. Erdalkalien unterstützt werden kann. Die Verwendung des Glyzerins hat den Vorteil, daß infolge seiner unbegrenzten Löslichkeit im Wasser seine Mengenverhältnisse sich außerordentlich variieren lassen und dementsprechend auch die gewünschten Wirkungsgrade desselben. An folgendem Beispiel mag die Ausführung der Erfindung näher erläutert werden: Aus 8 kg Glyzerin, 500 g Kochsalz, 100 g Salmiak, 50 g konzentrierter Salzsäure und 10 kg Wasser wird eine Lösung bereitet. Diese Mengenverhältnisse können selbstverständlich je nach der gewünschten Wirkung variiert, auch können die Chloride anderer Alkalien, bezw. Erdalkalien benützt werden. Die Chloride, welche unter Umständen entbehrt werden können, unterstützen die Wirkung des Glyzerins. In diese Flüssigkeit wird der beispielsweise auf Kirschrotglut erhitzte Stahl eingetaucht. Ein nochmaliges Anwärmen des Stahls ist durch Verwendung des vorliegenden Härtemittels entbehrlich.