Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 262 (1983)

Artikel: Eine Schottengeschichte

Autor: Krüsi, Jakob

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-376481

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: 17.10.2025

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

Eine Schottengeschichte

Von Jakob Krüsi, Smithfield, Utah USA

tal des Staates Utah auch gelang. Zusammen und drei Söhnen wurde dieser Betrieb in harter Arbeit auf- und ausgebaut. Diese 30 Hekt-Sohn bearbeitet, der - am Rande sei's vermerkt — ein Ur-Ur-Urenkel von Hermann Krüsi (1775-1844), des wohl engsten und fähigsten Mitarbeiters von Pestalozzi, ist. —

in

ıd

S-

en

te

e-

en

in

er

n-

ed

ıl-

ä-

re

er

k-

e-

les

nd

ies

les

he

lie

rt-

iul

eit

Gibt es vielleicht auch in der Schweiz noch Leute, die nicht genau wissen, was Schotte ist? Hier in Amerika, wo ich diese Geschichte schreibe, weiss wahrscheinlich die Mehrzahl ist und wie sie entsteht. Für diese Unwissenden sei kurz erklärt, dass in der Käserei der Milch bei richtiger Temperatur Lab zugesetzt wird, das die Fähigkeit hat, das Kasein, den Hauptteil des fertigen Käses, auszuscheiden. Was vom Lab unbeeinflusst bleibt, sind die übrigen Bestandteile der Milch: aller Milchzucker, Milchmineralien, ein Teil der Milcheiweisse und das wichtige Vitamin Riboflavin. All das enthält die Schotte.

Vorbemerkung der Redaktion: Der heute Diese Glarner und andere Einwanderer aus 88jährige Verfasser dieses Artikels ist als der Schweiz, die einige Erfahrung in der Bauernbub mit sechs Geschwistern in einfach- Käseherstellung von Europa mitbrachten, sten Verhältnissen in Reute AR aufgewachsen, versuchten, ihnen vertraute Käsesorten her-Nach kurzer Bank-Laufbahn und weiterem zustellen. Zwar wurde im Staate Wisconsin, Schulbesuch bildete sich Jakob Krüsi an der der um 1850 noch Neuland war, von den Ein-ETH Zürich zum Diplom-Landwirt aus, fand wanderern anfänglich Weizen gepflanzt, der aber keine passende Stelle und wanderte 1923 zu rechten Preisen mühelos abgesetzt werden nach Amerika aus. Dort arbeitete er während konnte. Mit der Zeit wurde Wisconsin sogar über 20 Jahren in verschiedenen Unterneh- der bedeutendste Weizenlieferant für Engmungen (Wander, Grosskäserei) als Chemiker. land. Doch selbst ein Neuland wie Wisconsin Widrige Umstände zwangen ihn, selbständig ertrug die einseitige Weizenkultur nur wenige und unabhängig zu werden, was ihm mit dem Jahre. Der die unreifen Ähren befallende Wei-Erwerb einer grösseren Farm in einem Hoch- zenkäfer trat verheerend auf und machte dem Weizenanbau ein Ende. Die Landwirtschaft mit seiner Frau (einer Schwester des 1978 in musste auf andere Produkte umstellen. So Heiden verstorbenen Malers Emil Schmid) entwickelte sich in diesem schönen und klimatisch günstigen Hügelland mit der Zeit die Milchwirtschaft in so starkem Ausmasse, dass aren grosse Farm wird heute von dem einen man bald einmal Sorgen wegen ungenügenden Milchabsatzes hatte. Zum Glück gab es unter den Schweizer Pionieren einige Käser. Niklaus Gerber, ein Berner, gründete 1869 auf der Farm des Glarners Dietrich Freitag die erste Emmentalerkäserei in den USA. Was aber machte man mit der Schotte? In der ersten Zeit liess man diese in einen Graben fliessen, bis man merkte, dass die Schweine sie gerne tranken und dabei gut gediehen. Solange die der Leute nicht oder nicht recht, was Schotte Käsereien klein blieben, nutzte man die Schotte als Schweinefutter, die die Farmer täglich und in Mengen je nach ihrer Milchablieferung heimführten. Mit dem Grösserwerden der Käsereibetriebe wurde dies jedoch wesentlich anders.

> Am Beispiel einer Grosskäserei in einem schönen Hochtal des amerikanischen Felsengebirges im Staate Utah sei die weitere Entwicklung der Schottenverwendung geschildert.

Utah ist ein Gebiet von etwa fünffacher Im Jahre 1845 siedelte sich eine Auswan- Fläche der Schweiz. Geographisch ist es ein derergesellschaft aus dem Kanton Glarus im Hochplateau, das in der Gegend des Grand südlichen Hügelland von Wisconsin an und Canyon und des Coloradoflusses gegen Norgründete bei harter Pionierarbeit im Laufe den steil abfällt. Es ist zur Hauptsache trokmancher Jahre das Städtchen New Glarus. kenes Wüstenland. Einige Bergketten mit Spitzen bis etwa 3500 Metern ragen auf und zerne besonders wichtig; sie ergibt pro Somerstrecken sich mit einer einzigen Ausnahme mer drei Schnitte und ermöglicht schöne in Süd-Nordrichtung. In diesem Wüstenland Weideflächen. gibt es mehrere schöne Täler, jedes mit einem Fluss, der mit dem Wasser der in den Berg- blühende Milchwirtschaft führten zu Milchgebieten gefallenen Niederschläge gespiesen wird. Diese Täler sind fruchtbar, wenn die anlasste einen vorausschauenden Farmer, die Kulturen während der regenarmen Sommer- Milchfarmer zu organisieren, was damals nicht monate mit dem Wasser der Flüsse bewässert ganz selbstverständlich war. Dieser initiative werden können.

Die günstigen Voraussetzungen für eine überschüssen und niedrigen Preisen. Dies ver-Farmer stellte fest, dass besonders in Kriegs-In unserem Tal, das Cache Valley heisst, jahren der Preis für Käse besonders gut war. sind wir auf 1500 Metern über Meer und auf Er wusste auch, dass ein Schweizer Käser beder Breite etwa von Rom. Cache Valley heisst reits im Jahre 1923 im nicht weit entfernten das Tal, weil die weissen Jäger hier um 1820 Star Valley angefangen hatte, Emmentalerein verstecktes Lager von Pelzen hatten — käse zu machen, den er schon nach wenigen ein caché in französischer Sprache. Hier kön- Jahren erfolgreich verkaufen konnte. Dieses nen Weizen, Gerste, Hafer sowie Mais, Kar- Beispiel war einladend. Es gelang ihm, für toffeln, Zuckerrüben, Drescherbsen und Boh- wenig Geld eine verlassene Zuckerfabrik zu nen gepflanzt werden. Ferner wachsen hier kaufen. Die inzwischen gegründete Farmer-Apfel-, Birn-, Kirsch-, Aprikosen- und Pfir- genossenschaft suchte und fand einen Käser, sichbäume. Für die aufblühende Milchwirt- der mit seinem eigenen «Kupferkessi» kam schaft war die besonders gut gedeihende Lu- und anfing, in der Zuckerfabrik Emmentaler-





käse herzustellen. Das war im Jahre 1942. beste Ersatz für Rohr- und Rübenzucker war. Auch in diesen Kriegsjahren konnte Käse zu Bald einmal fand der erfolgreiche Käser, er guten Preisen abgesetzt werden. Immer mehr sollte die Hilfe von Leuten der Wissenschaft Milch wurde in die einstige Zuckerfabrik ge- haben, damit möglicherweise noch weitere bracht, so dass schon nach wenigen Jahren Produkte hergestellt und vorteilhaft verkauft die Tagesmilch auf etwa 50 000 Liter anstieg. werden könnten. Er suchte und fand einen Die Käserei entwickelte sich zu einem Gross- Bakteriologen, der in der Käsereifung Fachbetrieb. Bald wurde klar, dass der bei der mann von Ruf war. Auch einen erfahrenen Käserei vorbeifliessende Bärenfluss die täg- Chemiker sowie einen Spezialisten für Weichlich anfallende Schotte von mehr als 40 000 käse stellte er an. Doch die drei hatten bald Litern nicht mehr aufnehmen konnte. Diese ihre Sorgen, denn ihr Vorgesetzter war ein Schottenmenge musste irgendwie verarbeitet Käser, dessen Ausbildung sich lediglich auf werden. Der Käser hatte Gelegenheit, eine das Handwerkliche der Käseherstellung be-Milchtrocknungsanlage günstig zu kaufen, so schränkte. Ausserdem war er ehrgeizig bedass in diesem Betrieb von nun an nicht nur strebt, rasch ein reicher Mann zu werden, was Käse, sondern auch Schottenpulver hergestellt für die Programmierung der Arbeiten seiner werden konnte. Käse und das neu gewonnene Wissenschafter ein Hindernis war. So war Schottenpulver enthielten zusammen alle fe- beispielsweise für den Chemiker kein Laborasten Bestandteile der Milch. Die in den Kriegs- torium vorhanden. Im Estrich der Zuckerjahren eingeführte Zuckerrationierung wirkte fabrik, der nur auf einer Leiter erreichbar sich auf die Produktion und den Absatz des war, fand der Chemiker schliesslich den ihm Schottenpulvers sehr günstig aus, weil dieses am günstigsten scheinenden Arbeitsplatz. Sei-Pulver mit seinen 72 Prozent Milchzucker der nen Arbeitstisch musste er selber schreinern.

es so haben.

viel Zeit beanspruchen und zu kostspielig sein. Angelegenheit wieder verhandeln. So blieb dem Chemiker nichts anderes übrig, als mit der täglichen Menge von 40 000 Litern verlaufenen Schottengeschichte sagen, dass Schotte zu experimentieren, was keine leichte ich der hier erwähnte Chemiker bin? Es sind Sache war. Schliesslich gelang es ihm aber, nun bereits zehn Jahre verflossen, seit mir die ein festes Schottenprodukt herzustellen, das Herstellung meiner Milchwaffel gelungen ist. die Trutenhalter im Tal zur Fütterung ihrer Wahrscheinlich muss ich noch weitere zehn Tiere brauchen konnten und auch recht be- Jahre warten, bis sich jemand dafür interzahlten. So wurden unter der Leitung des essiert. Chemikers etwa eine Million Kilo des neuen Futtermittels produziert. Bei der Anstellung des Chemikers hatte der Käser versprochen, im Falle neu gefundener Produkte ein grösseres Salär plus Gewinnbeteiligung zu bezahlen. Davon wollte der Käser jetzt nichts mehr wissen und entliess den Chemiker. Das war für den Käser eine wohl sehr einfache, in menschlicher Hinsicht aber äusserst verwerfliche Lösung.

Natürlich war der Chemiker nun sehr entmutigt. Er war überzeugt, gute Arbeit geleistet zu haben und sah sich dennoch - wohl nur infolge seiner angeborenen Bescheidenheit auf die Strasse gestellt. Er war deshalb entschlossen, sich von nun an nie mehr einem Chef zu unterstellen.

Zwar dachte er immer noch oft an Schotte, die immerhin die volle Hälfte des Nährgehalts guter Milch enthielt, und die im Laufe jener Jahre in Schiffsladungen den Japanern zu einem lächerlichen Preis verkauft wurde. So wurde dann seine Küche zum einfachen Laboratorium umfunktioniert, das dem entlassenen Chemiker aber gut genug war für einige hundert Experimente. Nach einigen Jahren experimenteller Arbeit gelang ihm ein neues

Leere Nagelfässchen boten die Sitzgelegen- Produkt. Es war eine Milchwaffel, trocken, heiten. Auch alle anderen Einrichtungsgegen- haltbar, mit Ausnahme des Wassers alle Bestände waren höchst primitiv. Der Käser, der standteile der Milch enthaltend und angenehm nun auch Direktor des Betriebes war, wollte zu essen. Er war überzeugt, eine Erfindung gemacht zu haben, die verwertbar war und die Als die Zuckerrationierung aufgehoben er in den USA denn auch patentieren liess. Er wurde, ging der Absatz des Schottenpulvers hoffte, Lebensmittelproduzenten würden sich rasch zurück. Der Käser kam aufgeregt zum für diese Milchwaffel interessieren, was zu Chemiker und forderte ihn auf, innert kür- seinem Erstaunen aber nicht der Fall war. Es zester Zeit ein neues Schottenprodukt zu er- wurde ihm gesagt, diese Erfindung sei zu neu finden und herzustellen. Der Chemiker schlug und würde das damals recht profitable Milch-Experimente vor, für die der Käser kein Ver- geschäft allzu stark konkurrenzieren; vielständnis hatte. Er fürchtete, diese würden zu leicht in 20 Jahren könnte man über diese

gı

ge

D

da

de

di

W

zε

B

te

lu

E de

ei B

Ja

V

W

H di

si

ge

00

u:

n

V

ZE

W

n

m

h

Darf ich am Ende dieser eher unglücklich

