Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

**Band:** 2 (1912)

Heft: 32

**Artikel:** Die bernische Molkereischule Rütti-Zollikofen

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-639825

## 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: 27.11.2025** 

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

## Die bernische Molkereischule Rütti=3ollikosen.

3um 25jährigen Bestande.

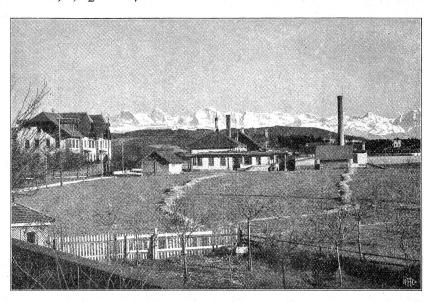
Wer kennt nicht die Rütti, die große Staatsdomäne links an der Bahn von Bern nad Zollikofen? Die großen Gebäude und die wohlgepflegten Kulturen erwecken manches Reisenden Neugierde und häufig hören wir im Zuge die Frage, was das sei. Immer ist dann auch ein Mitreisender mit der Auskunst bereit: das ift die Rütti, wo die jungen Bernerbauern geschult werden. Etwas weiter gegen Zollitosen steht dann noch ein Gebäudekomplex, bescheidener ausschend und in respektvoller Entfernung sich haltend. Das ist die Tochter der Küttischule, die Vildungsstätte der Raser und Molkeristen, die dort vor 25 Jahren ihren Sitz genommen hat. Uls damals die Landwirtschaft eine scharfe Krise durchzumachen hatte, von der besonders auch die bernische Käseindustrie betroffen wurde, betrachtete man als eines der Mittel zur Se= bung und Rettung dieses wichtigsten land= wirtschaftlichen Betriebszweiges die Gründung einer Moltereischule und Milchversuchsstation. Diese sollte dienen zur besseren Erforschung

der Fabrikationsbedingungen, besonders aber zur Hernalbung tüchtiger Käser und Moskereiseute, deren Sachkenntnis nachher die Umsehung von so bedeutenden Berten, wie sie in unserer Wischproduktion verkörpert sind, ersolgreich anvertraut werden konnte. Und sie sind nicht außegblieben, die Berner Käser. Mit Freuden haben sie die ihnen vom Staate gebotene Bildungsgelegenheit ergriffen, in lleberzahl drängen sie sich alljährlich zu den Aufnahmeprüsungen und bereits ihrer 800 haben seit der Gründung die halbsahress und Fahreskurse absolviert und sind als tüchtige und angesehene Berufsseute für die Schule ein Ehrenzeugnis.

Die äußeren Bedingungen für eine erfolgreiche Lehr= tätigkeit sind auch für die Molkereischule von Sahr zu Jahr besser geworden. Wie alle technischen Gewerbe, so ist auch das Molkereiwesen durch die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung befruchtet worden. Die Kenntnis der Milch, als der Rohstoss der Käse- und Buttersabrikation, ist auf hoher Stufe angelangt. Wir kennen die Erreger der normalen und der schlerhaften Gärungserscheinungen in der Milch und in den Produkten und haben die Mittel in der Hand, aufgetretenen Betrichsstörungen zu begegnen. In ihrem wohlausgestatteten Musterbetrieb will die Wolkereischule ihren Zöglingen zeigen, wie das alles gemacht werden soll. Da ist ein chemisches und ein bakteriologisches Laboratorium, in welchem junge Leute geschäftig mit sauberen Glasinstrumenten hantieren, um die Milch sowohl auf ihren Gehalt, als auch auf ihre Gesundheit und Käsereitauglichkeit zu prüsen. In der geräumigen Räserei werden täglich rund 4000 kg Milch zu Emmentaler= täse verarbeitet. Dann finden wir ein geräumiges Lokal für die Milchseparatoren, die Butterei, einen Maschinenraum mit Kühlanlage, geräumige Käsekeller, ein Dampskesselhaus und eine Schweinestallung für 300 Mastschweine, letztere zum

Bwecke der Verwertung von Molkereiabfällen. Während an den Vormittagen die Schüler den praktischen Arbeiten dieses technischen Musterbetriedes obzuliegen haben, damit sie sernen sollen "wie man's macht", heißt cs an den Nachmittagen für 4 Stunden in den Lehrsaal, um zu erfahren "warum man's macht". Da solgt dann die Theorie, nach welcher die jungen Käser dürsten (oder auch nicht).

Die Berner Molkereischule ist nicht nur im Schweizerslande wohlbekannt und angesehen, ihr guter Ruf ist auch über die Landesgrenzen hinausgedrungen. In Hunderten



Molkereischule Rütti-Zollikofen.

zählen alljährlich die Besucher aus dem Auslande, welche die Einrichtungen sehen wollen und die Lehrer der Molkereischule haben durch ihre Versuchs= und Berufstätigkeit die mannigsachsten Beziehungen mit den Fachleuten anderer Länder.

So steht es der Molkereischule wohl an, daß sie ihren 25. Jahresbericht, der soeben der Deffentlichkeit übergeben wurde, im Festgewande erscheinen ließ und ihn mit zahlreichen Illustrationen ausschmückte, von denen wir einige hier wiedersgeben.

Der Bericht ist von Hrn. Direktor A. Peter vorzüglich redigiert und gibt ein übersichtliches Bild von den Bestrebungen, Bemühungen und Ersolgen der Anstalt seit ihren ersten Tagen dis auf die heutige Zeit. Er gedenkt im ersten Teil der Männer, die für die milchwirtschaftliche Sache Pioniersarbeit geseistet haben, so des Rudolf Schahmann, der als junger Pfarrer die Allmendsömmerung in Guttannen zu seinem Gehalte benuhen mußte und auf diese Weise seine später so geschähten praktischen und theoretischen Kenntnisse in der Lands, Alps und Mischwirtschaft erwarb, u. a. m.

Schon 1886 bemühten sich einsichtige Männer, der land-wirtschaftlichen Schule Kütti eine Molkereiabteilung und Musterkäserei anzugliedern. Die Absicht scheiterte an der Bolksabstimmung des gleichen Jahres, welche das bezügliche Geset verwarf. Die Gegner der Sache machten namentlich geltend, daß eine derartige Anstalt enorme Koften zu ihrem Betrieb und Unterhalt erfordere. Aber 1887 gelang co den= noch eine provisorische Mostereischule ins Leben zu rufen und zwar mit einem Kostenauswand seitens des Staates Bern von 750 Franken. Man rechnete auf fünf zahlende Zöglinge für den Anfang. Dieses Provisorium war allerdings ein bescheidener Anfang und wohl niemand hat damals zu hoffen gewagt, daß die neue Institution einmal zur vollen Blüte gelangen würde. Aber trot der primitiven Anlagen zeigte sich bald genng ein reges Interesse für den Besuch der Molkereischule seitens junger Käser und angehender Käsereisach= leuten. Aus dem Provisorium konnten aber auch die nötigen Erfahrungen gesammelt werden, die für die spätere definitive Molkereischule von erheblichem Wert waren. So bewilligte alsdann am 2. Februar 1889 der Große Rat des Kantons Bern einen Kredit von Fr. 130,000 zum Zwecke der Erstellung der erforderlichen Gebäulichkeiten, sowie der nötigen inneren



Molkereischule Rütti; Winterhalbjahreskurs 1911/12 im Cehrsaal.

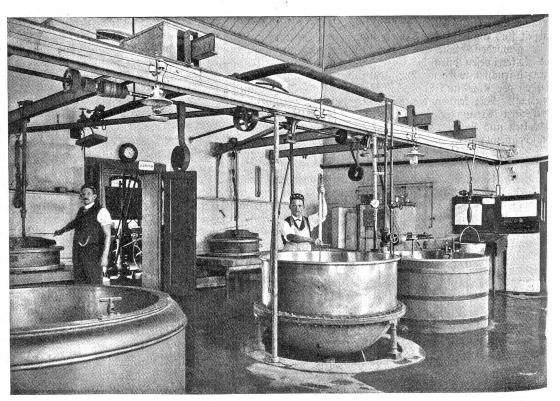
Einrichtungen. Die wirklichen Ausgaben für den Kanton Bern betrugen aber schließlich nur Fr. 60,202. 75, weil viele Arbeiten durch die landwirtschaftliche Schule geleistet wurden und die Eidgenoffenschaft an die Baukosten eine Subvention von Fr. 25,000 gewährte. Mit dem 1. Mai 1890 konnte der Betrieb in die neuen

Gebäulichkeiten ver= legt werden und seit= dem ging es Schritt für Schritt vorwärts in der Entwicklung der Anftalt. Aus allen

Landesgegenden strömten die jungen Käser herbei, um in der Schule ihre prattischen Erfahrungen durch theoretischen und praktischen Un= terricht zu festigen, um später ihr gründ= liches Können und Wissen als Molkerei= oder Rafereileiter zu verwerten. Die Fre= quenz der ordentlichen Halbjahres = und Jah= resturse zeigt erheb= liche Sprünge, wobei gleich bemerkt werden muß, daß meistens lange nicht alle Be= werber aufgenommen werden können. Nur cin Beispiel: Im Schuljahr 1897/98 besuchten 8 Schüler den Sommer= und

zerischen Milchverarbeitung steht, hat die Molkereischule Kütti eine so erfolgreiche Tätigkeit zurückblicken kann, wie es zur gegenwärtigen Zeit der Fall ift.

ein wesentliches Verdienst und wir hoffen mit ihrem Leiter und den Lehrern, daß sie in weiteren 25 Jahren wieder auf



Molkereischule Rütti: Emmenthalerkäserei.

3 den Winterhalb= jahresturs.

vergangenen Schuljahr sind es 32 und 40. Im Ganzen haben bis heute 745 Schüler an der Molkereischule ihre Ausbildung erhalten.

Das ist in groben Zügen die Beschichte der Molkereischule Rütti, die heute auf ein

Vierteljahrhun= dert ihres Beftehens zurückblicken kann. Sie hat die Erwartungen, die ihre Gründer in sie gelegt, nicht nur im vollen Umfange erfüllt, fondern sie in Bezie= mancher hung übertroffen. An der Tatsache aber, daß die bernische Milchwirtschaft heute an der Spite der schwei-