

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 1 (1779)
Heft: 37

Artikel: Vorschlag zur Verbesserung der Milchkeller, besonders in den Alpen
Autor: R.v.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543939>

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: 12.01.2026

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Sieben und dreißiges Stück.

Vorschlag zur Verbesserung der Milchkeller, besonders in den Alpen, von R. v. S.

Es ist ein grosser Fehler in unsren Milchkellern, daß sie gemeinlich vor der Sonne und der Lust nicht genug verwahrt sind; denn durch die Wärme gerath die Milch, wie der Wein, in eine Gährung, daß die sauren Theile entwickelt werden. Ein zweiter Fehler ist es, daß sie zu nieder sind, und fast niemals gewölbt; denn ein hohes und gewölbtes Gemach behaltet die Kühle länger und besser; ein dritter, daß sie nicht sauber und reinlich genug, in Ansehung der Wände, der Thüren, der Decke und des Bodens gehalten werden. Denn nichts auf der Welt liebt die Reinlichkeit so sehr, als die Molken, wie solches alle diejenigen, so damit umgehen, am besten wissen, und täglich klagen müssen, sie können durch allen ihren Fleiß den Abgang der nöthigen Anstalten nicht ersezgen. Es ist nicht genug, daß in den Gefäßen, in denen die Molken aufbehalten wird, nichts unreines noch saures stecke, selbst die umgebende Luft muß von keiner Säure können angesteckt werden, noch widrig riechen. Eine Sache für die man nicht genug Sorge trägt und die doch wichtig ist. Man soll also gar nichts widrig riechendes, noch saures in den Milchkellern dulden. Je reinlicher auch in diesem Stück, je besser. O ewig Schade ist es, daß man besonders in den Alpen, wo

die Molken einer ganzen Gemeinde zusammenkommt, auf diesen wichtigen Punkt der Landwirthschaft nicht mehr Sorgfalt verwendet. Denn ich seze hier voraus, daß die süße Sennerei vor der sauren einen wichtigen Vorzug habe, welches bei uns fast durchgehends erkannt und angenommen ist.

Gesetzt nun das Vieh wäre in völligem gutem Stande, es hätte die besten Weiden, oder Alpen, die zartesten und kräftigsten Futterkräuter zur Nahrung, eine Kuh gäbe Milch im Ueberfluss, diese Milch hätte alle gehörigen Eigenschaften, sie würde aber schlecht aufbewahrt, wie könnte man aus ihr guten Butter oder Käse machen? Man könnte sie ja nicht einmal mit Lust trinken, wie mit dem Wein, ob man schon guten Wein in den Keller legt, er ist aber schlecht aufbewahrt, so sind alle gegebene Mühe und Ufkosten umsonst, und der Besitzer wird wenig aus seinem Wein lösen.

Wäre es aber genugsam, um den Endzweck eines guten Milchkellers zu erhalten, wenn man in den drei angeführten Punkten sorgfältiger wäre? In hohen Alpen, oder wo sonst die Milchkeller an sehr fühlten und schattigten Orten stehen, wäre es vielleicht genug: aber in sehr sonnigten oder niedern Alpen würde alle diese Vorsorge nicht zureichen. Deswegen ist es wohl der Mühe werth auf ein Mittel zu denken, wie diesem Uebel abzuhelfen wäre. Die Nothwendigkeit hat die Weltliner dieses Mittel, ihre Milch frisch aufzubehalten, gelehrt. Ihre Keller sind ganz gewölbt, mit Blättern besetzt, und an einem Orte angelegt, wo entweder eine Quelle entspringt, oder leicht in den Kellern hinein geleitet werden; nun wird der Boden dieses Kellers so eingerichtet, daß, außer einem erhöhten

erhöhten Kreuzgang mitten durch, in dem übrigen Theil das Wasser der Quelle immer 4 Zoll hoch steht, und wegen künstlich angelegtem Zu- und Abfluß nie niederer, und auch nie höher stehen kann. In diese 4 Zoll mit Wasser angefüllte Felder oder Abtheilungen stellt man nun die Gebßen voll Milch neben einander in das Wasser, und die Erfahrung lehrt, daß auch in den sehr warmen Weltliner Alpen oder Mayensäßen die Milch auf diese Weise sich einige Tage lang Honigfüße erhält.

Die Milchgebsen der Weltliner sind meistens kupferne Schalen; vielleicht deswegen, weil die hölzernen Geschirre in der heißen Luft sehr bald lech werden, oder weil es schwerer ist, sie sauber und von aller Säure rein zu erhalten, oder endlich weil das Kupfer, wenn es einmal einen gewissen Grad der Kälte vom Wasser in sich gefast hat, die Milch mehr erfrischt, als in hölzernen Geschirren, welche weder so kalt werden, noch ihre Kälte so lange behalten können. Man könnte einwenden, ob die kupfernen Milchgeschirre nicht schädlich seyen? Die Milch hat aber, so lange sie frisch bleibt, keine Säure, und greift das Kupfer nicht an, wenn sie aber darinn sauer würde, würd es auch der Milch nachtheilig und für die Gesundheit schädlich werden. Die besten Milchgeschirre wären ohne Zweifel die von Lavekstein, die aber sehr theuer und dabei brüchiger sind. Die hölzernen Gebßen sind jedoch gar nicht zu verachten, wenn man sie nur sauber mit heißen Schotten abwascht, sie an der Luft trocknen läßt, und sie reinlich genug hält. Die flache niedere Form unsrer Milchgebsen gefällt mir auch besser, und befördert das Steigen des Rohms, wegen der grössern Oberfläche mehr, als die tiefen Schalen der Weltliner.

Dies wenige, was ich von der Weltliner Methode, die Milch frisch aufzubehalten, kürzlich vorgetragen habe, kann vielleicht in den einen oder andern Alpen der herrschenden Lande, oder auch in Mayensäßen und Privathäusern mit grossem Nutzen nachgeahmt werden. Ueberhaupt ist die Wissenschaft der Weltliner in Behandlung der Molken nicht ganz zu verachten. Zum Beweis diesen die Bitterkäse, die man im Thal Bitt bei Morbegno zubereitet, worin alle Jahre mehr als für 100000 Gulden fette Käse gemacht werden; auch sind zu *alla Costa* im Thal Livrio bei Cajolo sehr gute Butter und Käse zu finden.

Wie leicht wär es, diese Einrichtung in einigen von unsren Alpen zu machen? Wie bei dem Sattel, vornehmlich in der Bizerser Alp Bawick, wo gar zwei frische Quellen nahe an den Alphütten vorbei siessen. Vornehmlich aber scheint dieses in dem Trimmiser Läuwenzug und in andern sehr zähmen Alpen, wo die Sonne am längsten scheint, oder wo die Hütten gegen Süden liegen, nothwendig. Das nämliche Wasser, das zur Erhaltung der Molken gebraucht wird, ist zur Tränke des Viehess und Säuberung der Ställe unentbehrlich, und könnte endlich, wie auf dem Bizerser Sattel wirklich geschieht, zum Wässern der dünnen Hügeln und Ecken mit grossem Nutzen gebraucht werden.

ANMERKUNGEN.

Obiger Vorschlag ist aller Aufmerksamkeit werth. Wie leicht wäre es einer ganzen Gemeinde, die Milchskeller in den Alpen, wo es nothig ist, auf diese und jene Weise in einen bessern Stand zu stellen, oder sollte man nicht, wo die Viehzucht und die Molkenbenutzung die Hauptsache

Hauptsache ist, eben so viel Sorgfalt auf gute Milchfeller verwenden, als in Weinländern auf Weinkeller? Und daß es nöthig wäre, ist gewiß. Ich habe gerade diesen Sommer zu meiner Verwunderung in der Mehenga felder Alphütten auf Stürewies nur saure Molken angetroffen, und gehört, daß es in andern da herum liegenden Alphütten auch nicht besser stehe. Der Keller den ich sahe, war für eine so zahme Alp viel zu schlecht, nicht tief, gegen Süden gefehret, und dazu mit einem Tagloch, wodurch die Sonne hereinkommt; welcher Senn kann da dafür? Daneben floss überflüssig kühles Wasser durch die Scheeren oder Schermen. An kühlen Quellen, oder Wasserbächlein ist in den Alpen selten Mangel, und man kann ja die Hütten, wie meistens geschieht, an dergleichen bequemen Dertern anlegen. Der Keller sollte wenigstens allemal auf der Schattenseite liegen, und der Sonne keinen Zutritt lassen, etwas vertieft seyn, oder von einer Seite in den Berg stossen, wie eine Art Grotte, und was wäre das für eine Gemeinde, wenn er gewölbt und besetzt würde. Wollte man Wasser in den Keller leiten, so könnte vielleicht genug seyn, wenn man die Gebsen nur über das Wasser, statt in dasselbe, stellte, denn immer frisch zufließendes Wasser würde viel Kühlung in den Keller bringen, und wenn es schnell durchflosse einen kühlen Luftzug verursachen. Die Appenzeller legen ihre Milchfeller gerne bei den Berggrüsten, oder Berghölen, deren es in ihrem Lande viele giebt, an; diese thun ihrer Molken eben den Dienst, als die Grotten in Cleven dem Wein.

In Deutschland, wo sie bei der Stallfütterung angefangen haben, die Molken nach Schweizermanier zu benutzen, oder süß zu sennen, bedienen sie sich, wie die

Weltlinie, auch des Wassers zur Erhaltung der Milch. So schreibt Hr. Hofrath Medikus in den Bemerkungen der Churfälzischen Gesellschaft vom Jahr 1771, S. 205. „Die Milch wird hier (auf einem ansehnlichen Landgut in der Pfalz, Langenzell genannt) zu Schweizerkäsen angewendet; die Einrichtung dazu ist recht artig; es sind eigentlich 3 Zimmer dazu bestellt. Das erste ist die Küche, worin der Kessel zum laumachen der Milch nach Schweizerart angebracht ist; ferner ein Tisch die Käseformen hinzustellen, und ein Rad (Rollkübel) zum Buttern. Von da geht man in das zweite, welches ein klein Gewölbe ist, in welchem ein artig Bassin (Wassersammler) im Boden befindlich, in welches das Wasser zuläuft, und bis auf eine gewisse Menge wieder abläuft, wodurch immer frisch Wasser im Bassin ist. In diesem wird die Milch in kleinen Küblen so lange frisch gehalten, bis eine hinlängliche Menge zum Käsen vorrätig ist, eine sehr artige Methode, um auch bei einem kleinen Viehstand (und in der Zähme) Schweizerkäse zu machen oder süße Sennerei zu haben.“ Es werden sonst auf diesem bemeldten Gut 42 Stücke lauter Schweizervieh, nebst 6 Ochsen und 4 Pferden, beständig im Stalle gefüttert, wozu nebst reichlichem Graswuchs 80 Morgen Klee vorhanden sind.

Letzlich ist noch, als eine andere Verbesserung der Alpen und Alphütten anzumerken, daß der Abgang des Viehes in den Ställen, und das Wasser, welches man zur Reinigung derselben durchfliessen läßt, als die beste Gülle benutzt, oder durch Gräben vortheilhaft zur Düngung grosser Strecken herumgetrieben werden könnte, statt daß man es ikt in die Tobel ungenützt hinab fliessen, oder zu Sumpfen anwachsen läßt.

U. . . n.

Obst