**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:** 19.11.2025

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

# Der Sammler

## Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Sieben und dreifigftes Stud.

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

ten vantier ( 1811 utter 1916) in Es ist ein grosser Fehler in unsern Milchkellern, daß sie gemeiniglich vor der Sonne und der Luft nicht genug perwahrt sind; denn durch die Warme gerath die Milch, wie der Wein, in eine Gahrung, daß die fauren Theile entwickelt werden. Ein zweiter Kehler ift es, daß sie zu nieder find, und fast niemals gewolbt; denn ein hohes und gewölbtes Gemach behaltet die Rühle långer und beffer; ein dritter, daß sie nicht sauber und reinlich genug, in' Unsehung der Wände, der Thuren, der Decke und des Rodens gehalten werden. Denn nichts auf der Welt liebt die Reinlichkeit so sehr, als die Molten, wie folchest alle diejenigen, so damit umgehen, am besten wissen, und täglich klagen muffen, sie können durch allen ihren Fleiß den Abgang der nothigen Unstalten nicht ersegen. Es ist nicht genug, daß in den Gefäßen, in denen die Molten aufbehalten wird, nichts unreines noch saures fecte, selbst die umgebende Luft muß von keiner Gaure können angesteckt werden, noch widrig riechen. Eine Sache fur die man nicht genug Gorge tragt und die doch wichtig ift. Man soll also gar nichts widrig ries? chendes, noch saures in den Milchtellern dulden. Je reinlicher auch in diesem Stuck, je besser. O ewig Schade ist es, daß man besonders in den Alpen, wo

die

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

Gesetzt nun das Vieh wäre in völligem gutem Stande, es hätte die besten Weiden, oder Alpen, die zartesten und krästigsten Futterkräuter zur Nahrung, eine Kuh gäbe Milch im Ueberstuß, diese Milch hätte alle gehörigen Eigenschaften, sie würde aber schlecht aufbehalten, wie könnte man aus ihr guten Butter oder Käse machen? Man könnte sie zu nicht einmal mit Lust trinken, wie mit dem Wein, ob man schon guten Wein in den Keller legt, er ist aber schlecht ausbewahrt, so sind alle gegebene Mühe und Unkossen 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 angesführten Punkten sorgfältiger wäre? In hohen Alpen, oder wo sonst die Milchkeller an sehr kühlen und schattigten Orten stehen, wäre es vielleicht genug: aber in sehr sons nigten oder niedern Alpen würde alle diese Vorsorge nicht zureichen. Deswegen ist es wohl der Mühe werth auf ein Mittel zu denken, wie diesem Uebel abzuhelsen wäre. Die Nothwendigkeit hat die Veltliner dieses Mittel, ihre Milch frisch auszubehalten, gelehrt. Ihre Keller sind ganz gewöldt, mit Blatten besetzt, und an einem Orte angelegt, wo entweder eine Quelle entspringt, oder leicht in den Kellern kann hinein geleitet werden; nun wird der Voden dieses Kellers so eingerichtet, daß, ausser einem erhöhten

erhöhten Krentgang mitten durch, in dem übrigen Theil das Wasser der Quelle immer 4 Zoll hoch steht, und wegen künstlich angelegtem Zuzund Abstuß nie niederer, und auch nie höher stehen kann. In diese 4 Zoll mit Wasser angefüllte Felder oder Abtheilungen stellt man nun die Gebsen voll Milch neben einander in das Wasser, und die Erfahrung lehrt, daß auch in den sehr warmen Veltliner Alpen oder Manensäßen die Milch auf diese Weise sich einige Tage lang Honigsüße erhält.

Die Milchgebsen der Veltliner find meistens kupferne Schalen; vielleicht deswegen, weil die holzernen Geschirre in der heißen Luft sehr bald lech werden, oder weil es schwerer ift, sie fauber und von aller Saure rein zu erhalten, oder endlich weil das Rupfer, wenn es einmal einen gewiffen Grad der Kalte vom Wasser in sich gefast hat, die Milch mehr erfrischt, als in hölzernen Geschirren, welche weder so kalt werden, noch ihre Kalte so lange behalten konnen. Man konnte einwenden, ob die kupfernen Milchgeschirre nicht schädlich senen? Die Milch hat aber, so lange sie frisch bleibt, teine Saure, und greift das Rupfer nicht an, wenn sie aber darinn sauer wurde, wurd es auch der Milch nachtheilig und für die Gesund heit schädlich werden. Die besten Milchaeschirre waren ohne Zweifel die von Lavenstein, die aber fehr theuer und dabei brüchiger sind. Die hölzernen Gebsen sind jedoch gar nicht zu verachten, wenn man sie nur sauber mit heiser Schotten abwascht, sie an der Luft trocknen laft, und sie reinlich genug halt. Die flache niedere Form unfrer Milchgebsen gefällt mir auch besfer, und befördert das Steigen des Rohms, wegen der groffern Oberfläche mehr, als die tiefern Schalen der Veltliner.

Dies wenige, was ich von der Beltliner Methode, die Milch frisch aufzubehalten, fürzlich vorgetragen habe, kann vielleicht in den einen oder andern Alpen der herrsschenden Lande, oder auch in Mayensäßen und Privatshäusern mit grossem Rußen nachgeahmt werden. Uebershaupt ist die Wissenschaft der Beltliner in Behandlung der Mosken nicht ganz zu verachten. Zum Beweis diesnen die Bitterkäse, die man im Thal Bitt bei Morsbegno zubereitet, worinn alle Jahre niehr als für 100000 Gulden sette Käse gemacht werden; auch sind zu alla Costa im That Livrio bei Cajolo sehr gute Butter und Käse zu sinden.

Wie leicht war es, diese Einrichtung in einigen von unsern Alpen zu machen? Wie bei dem Sattels vornemslich in der Zikerser Alp Bawick, wo gar zwei frische Quellen nahe an den Alphütten vorbei stiessen. Vornemslich aber scheint dieses in dem Trimmiser Läuwenzug und in andern sehr zahmen Alpen, wo die Sonne am längsten scheint, oder wo die Hütten gegen Süden liegen, nothwendig. Das nemliche Wasser, das zur Erhaltung der Molken gebraucht wird, ist zur Tränke des Viehes und Säuberung der Ställe unentbehrlich, und könnte endlich, wie auf dem Zizerser Sattel wirklich geschieht, zum Wässern der dürren Hügeln und Ecken mit großem Ruzen gebraucht werden.

### Ummerkungen.

Obiger Vorschlag ist aller Ausmerksamkeit werth. Wie leicht ware es einer ganzen Gemeinde, die Milchsteller in den Alpen, wo es nothig ist, auf diese und jene Weise in einen bessern Stand zu stellen, oder sollte man wicht, wo die Vichzucht und die Molkenbenutzung die Hauptsache

Hauptsache ist, eben so viel Sorgfalt auf gute Milche keller verwenden, als in Weinlandern auf Weinkeller? Und daß es nothig ware, ist gewiß. Ich habe gerade Diesen Sommer zu meiner Verwunderung in der Megenfelder Alphutten auf Sturewies nur faure Molten angetroffen, und gehort, daß es in andern da herum liegenden Allphütten auch nicht besser stehe. Der Keller den ich saher war für eine so zahme Alp viel zu schlechte nicht tief, gegen Guden gekehret, und dazu mit einem Tagloch, wodurch die Sonne hereinkömmt; welcher, Genn kann da dafur ? Daneben floß überflußig kuhl Wasser durch die Scheeren oder Schermen. An fühlen Quellen, oder Wafferbachlein ist in den Allpen selten Mangel, und man kann ja die hutten, wie meistens geschieht, an dergleichen begnemen Dertern anlegen. Der Reller follte wenigstens allemal auf der Schattenfeite liegen, und der Sonne keinen Zutritt lassen, etwas vertieft senn oder von einer Seite in den Berg stoffen, wie eine Art Grotte, und mas ware das für eine Gemeinde, wonn er gewolbt und besett wurde. Wollte man Wasser in den Reller leiten, so konnte vielleicht genug senn, wenn man die Gebsen nur über das Wasser, statt in dasselbe, stellte, denn immer frisch zufliessendes ABaffer wurde viel Kuhlung in den Reller bringen, und wenn es schnell durchflosse einen kühlen Luftzug verursachen. Die Appenzeller legen ihre Milchkeller gerne bei den Berggruften, oder Berghoten, deren es in ihrem Lande viele giebt, an; diese thun ihrer Molken eben den Dienst, als die Grotten in Cleven dem Wein. is genoration of motivity genoration in

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

manil) : 9

Beltliner, auch des Wassers zur Erhaltung der Milch. So schreibt Br. Hofrath Meditus in den Bemerkungen der Churpfälzischen Gesellschaft vom Jahr 1771, S. 205. n Die Milch wird hier (auf einem ansehnlichen Landgut in der Pfalz, Langenzell genannt) ju Schweißerkasen angewendet; die Einrichtung dazu iff recht artig; es find eigentlich 3 Zimmer dazu bestellt. Das erste ist die Küche, worinn der Kessel zum laumachen der Milch nach Schweitzerart angebracht ist; ferner ein Tisch die Raseformen hinzustellen , und ein Rad (Rollfübel ) zum Buttern. Von da geht man in das zweite, welches ein flein Gewölbe ift, in welchem ein artig Bagin (Wafferfammler) im Voden befindlich, in welches das Waffer zuläuft, und bis auf eine gewisse Menge wieder ablauft, wodurch immer frisch Wasser im Bagin ift. In Diesem wird die Milch in kleinen Rublen fo lange frisch gehalten, bis eine hinlangliche Menge jum Rafen vorrathig ift, eine sehr artige Methode, um auch bei einem kleinen Niehstand (und in der Zahme) Schweiterkase zu machen oder suße Sennerei zu haben. " Es werden sonst auf Diesem bemeldten Gut 42 Stude lauter Schweitzervieh, nebst 6 Ochsen und 4 Pferden, beständig im Stalle gefuttert, wozu nebst reichlichem Graswuchs 80 Morgen Klee vorhanden sindlichten an most dan engere alle von TON'T THE STREET STATE OF THE

Letlich ist noch, als eine andere Verbesserung der Alpen und Alphütten anzumerken, daß der Abgang des Wiehes in den Ställen, und das Waffer, welches man zur Reinigung derfelben durchflieffen laft, als die beste Bullen benutt, oder durch Graben vortheilhaft zur Dungung groffer Strecken herumgetrieben werden konnte, fatt daß man es ist in die Tobel ungenütt hinab flieffen, oder zu Gumpfen anwachsen last. . . n.

Obst