

**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:** 23.02.2026

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

Wortes, ein treffliches Beispiel, das Nachahmung erwecken wird. Man muß wissen, daß das Käseriegebäude nichts Geringes ist in einer bernischen Landgemeinde, wo die Milch noch nicht in die Stadt oder in die Milchfiederei gebracht wird. Da bildet die Käserie gewissermaßen das wirtschaftliche Zentrum des Gemeinwesens, beinahe eine Art Rath- und Gemeindehaus, wo sich die Bauern, ihre Söhne und Knechte am Morgen und am Abend regelmäßig treffen. Bisher hat jedoch das Neuzer dieser Käserien 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 J. Wyß hat schon in einigen Dörfern, so in Kirchberg, in Diezbach bei Büren, in Limpach und nun auch in Oberwil wirklich schöne und geschmackvolle Käseriegebäude im Landestil erstellt, die eine Zierde dieser Dörfer bilden und selbstverständlich auch allen praktischen Anforderungen entsprechen. Schon im Neuzern 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. Über diesem Vorraum befindet sich im ersten Stockwerk eine geräumige „Laube“ vor der Wohnung des Käfers. An der Außenseite des Hauses führt eine Treppe von der unteren in die obere Laube hinauf, wie man das oft an alten Kornspeichern sieht. Über allem aber ragt das gute, wackere Berner-dach mit Rundgiebeln, Dachfenstern und andern zierlichen Gliederungen.

Die Käserie- 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 Kästüche, der Kührraum und der Kässpeicher. Im Keller-geschoß 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 Musterkäserie ausgestellt hatte. Diese gleiche Firma hat auch die gesamte Käserie-einrichtung in Oberwil aufs beste besorgt. Es handelt sich hier in der Tat um eine moderne Dampfkäserie, 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 Zylinderoftens. Er ist im Hinterraum der Kästüche 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 Käfers ausreichend geheizt werden. Die Dampfmaschine treibt das Rührwerk der Kessel, das Butterfaß, die Butterzentrifuge, den Butterkneten, die Schottenpumpe und allenfalls auch einen Aufzug. All' das ist technisch aufs modernste und vollendetste eingerichtet. Die Käserie 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 Kästüche unter der Vorlaube befindet. Durch einen Hebeldruck wird hier den Milchlieferanten ihr Anteil an der Schotte abgemessen. Sogar das Herausnehmen des Käsebries aus dem Kessel geschieht durch einen Flaschenzug, nachdem der Brei durch das Kästuch im Kessel zusammengerafft worden ist.

Moderne Dampfkäserien dieser Art sind wohl etwas teuer in der Anlage, aber viel sparsamer im Betrieb als die alten Sennereien oder die Käserien mit direkter Feuerung. Auch zeichnen sie sich, dank der Abwesenheit des Rauches und der Asche durch eine wohlthiende 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 Dampfkäserien (Oberwil und Limpach) auch eine in Freiburg (Belfaux), drei im Waadlande und nicht weniger als 32 in der Ostschweiz eingerichtet. Nur das Emmenthal, das eigentliche Ursprungsland des „Emmenthaler“ hat sich dieser Entwicklung der modernen Käserie gegenüber bis jetzt zuwährend verhalten. Man wollte offenbar zuerst sehen, wie sich die Sache bewähre. Nachdem nun aber in der Schweiz schon über hundert dieser Dampfkäserien 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 Escherlacherbaches 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 Glycerin, die durch die Gegenwart gelöster Chloride der Alkalien, bezw. Erdalkalien unterstützt werden kann. Die Verwendung des Glycerins 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 Glycerin, 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 benutzt werden. Die Chloride, welche unter Umständen entbehrt werden können, unterstützen die Wirkung des Glycerins. In diese Flüssigkeit wird der beispielweise auf Kirschrotglut erhitzte Stahl eingetaucht. Ein nochmaliges Anwärmen des Stahls ist durch Verwendung des vorliegenden Härtmittels entbehrlich.