

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1961)

Artikel: Vom Käse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988224>

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

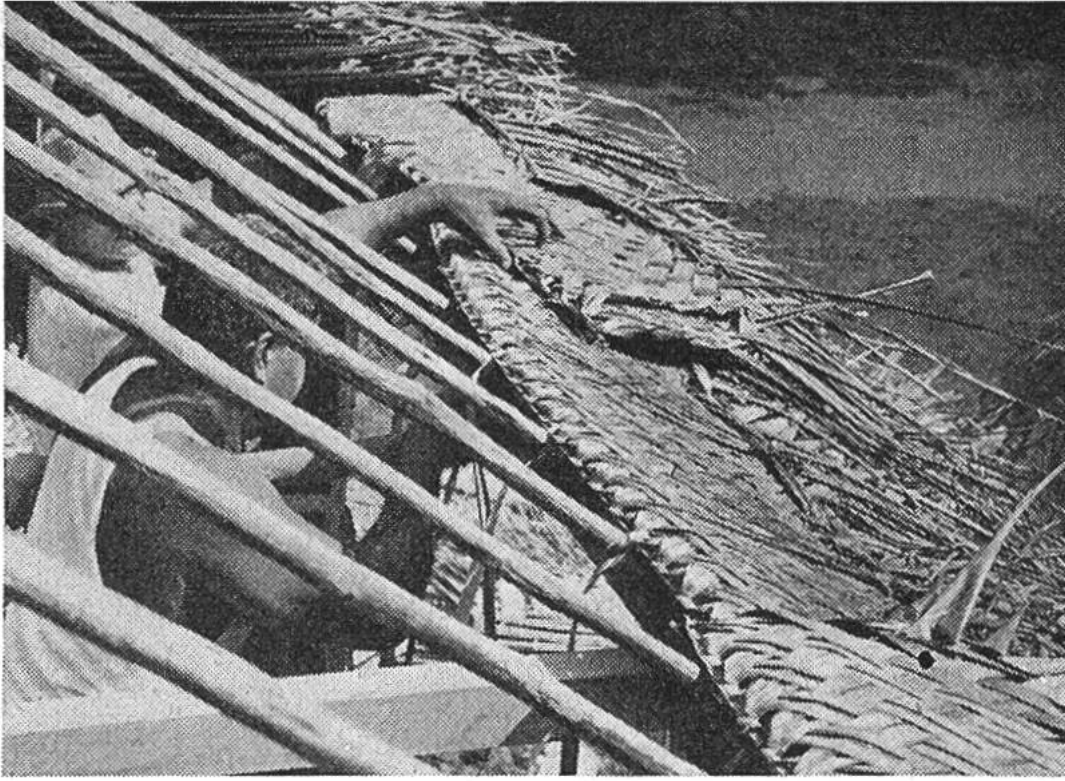
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 08.03.2026

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



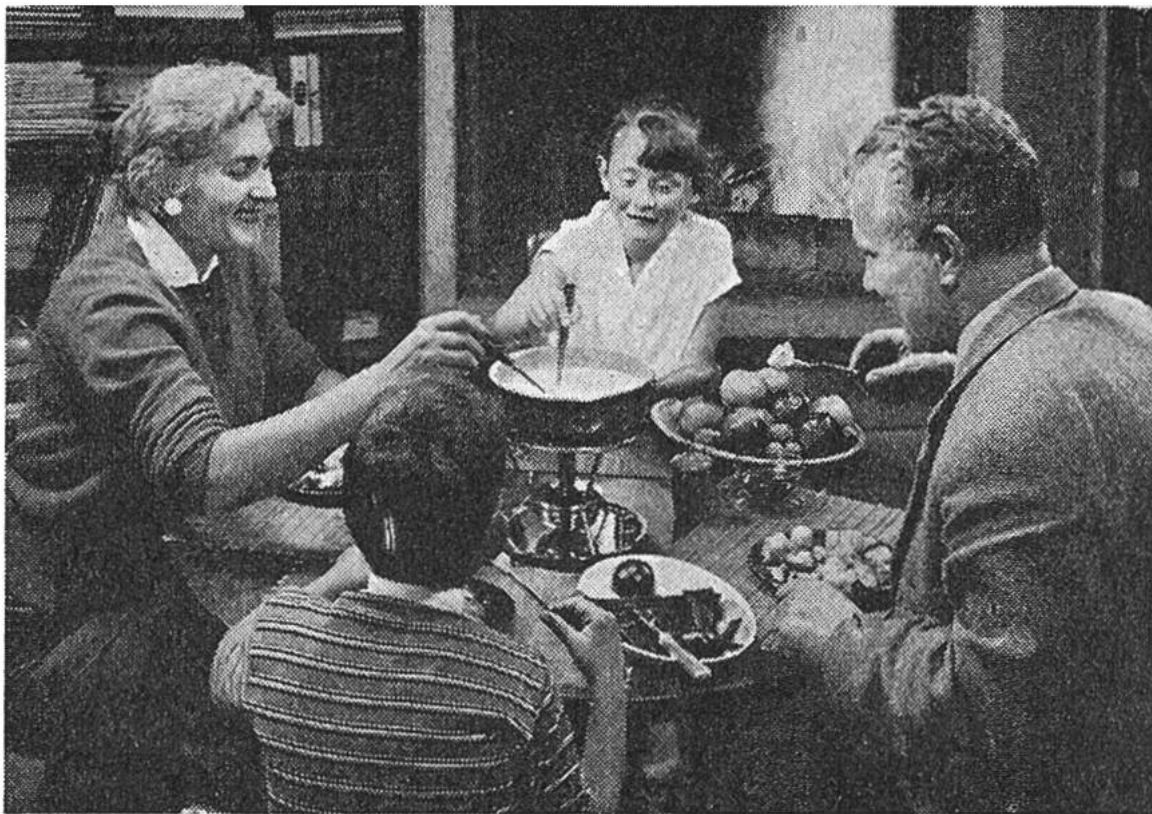
Auf dem Dachgerüst werden die Matten in Abständen von etwa 10 cm übereinandergelegt und sorgfältig befestigt, so dass kein Regen hindurchdringen kann und kein Sturm sie wegträgt.

nern getrennt, so wie sie es von jeher gewöhnt sind. Ein solches Haus – wieder ganz im Gegensatz zu unseren – hält nicht lange; in drei bis fünf Jahren muss es durch ein neues ersetzt werden. Aber es ist ja schnell gebaut, wie wir gesehen haben, es kostet nicht viel und das Gemeinschaftswerk macht allen Freude – nicht zuletzt das «Richtfest»!

igr

VOM KÄSE

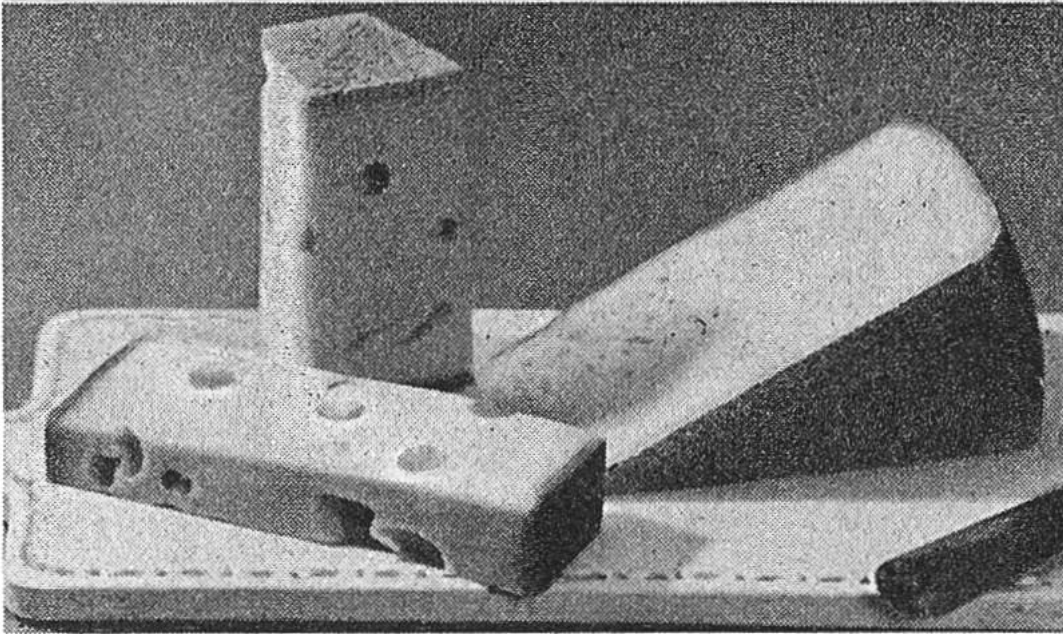
Habt ihr euch schon einmal überlegt, dass überall in der Welt, wo es genügend Milch gibt, auch Käse fabriziert wird? Man macht Käse in Deutschland und Frankreich, in Jugoslawien und Amerika, in Dänemark und Holland. Und doch meint man, wenn man Käse sagt, fast immer Schweizer Käse. Kein anderer ist so berühmt, keiner so geschätzt wie er. Keiner verleidet weniger, auch wenn man ihn täglich mehrmals auf den Tisch bringt. Woran mag das liegen? Am Käser, der ihn herstellt, am Klima, an der würzigen Milch? Sicher an allem zusammen. Die würzige Milch von Kühen, die auf unseren Alpen weiden, garantiert allein noch kei-



Auch Kinder dürfen Fondue essen: Sorgfältige Versuche haben ergeben, dass der Alkohol schon nach dreiminütiger Kochzeit vollständig verdunstet. Zurück bleibt nur das feine Aroma. Als Getränk zum Fondue wird natürlich heisser Tee serviert – so halten es auch die erwachsenen Fonduekenner am liebsten.

nen erstklassigen Käse. Genau so wichtig ist die peinliche Sauberkeit und Sorgfalt bei der Käsebereitung, die Kunst des Käasers, die sich bei uns oft von Generation zu Generation vererbt und längst zur Tradition geworden ist.

Der König aller Käse ist unbestritten der Emmentaler. 80–100 kg wiegt ein einziger Laib. Das Stück auf unserer Käseplatte, gelb und mattglänzend und mit ganz gleichmässigen, kirschgrossen Löchern, lässt ahnen, wie herrlich er mundet. Der Greyerzer seinerseits – seine Laibe sind nur etwa 40 kg schwer, und seine Löcher sind höchstens so gross wie ein Kirschenstein und längst nicht so zahlreich – schmeckt würzig und anregend und erinnert auf der Zunge ganz leise an Nüsse. Der Sbrinz wiederum nimmt eine ganz besondere Stellung ein. Seine 25–40 kg schweren Laibe kommen erst nach sehr langer Lagerung in den Verkauf. Er ist deshalb hart und eignet sich vor allem als Reibkäse. Sein Aroma verleiht Suppen, Teigwaren und Reisgerichten Würze und Rasse. Dazu ist er vollfett und deshalb nahrhafter als ausländischer

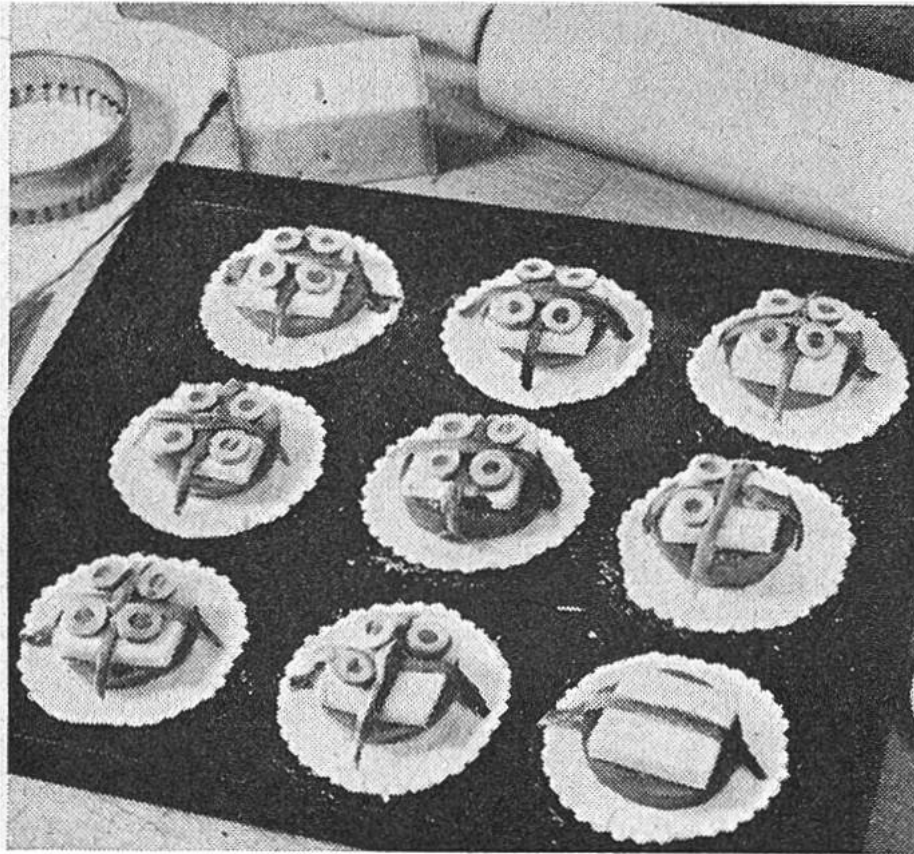


Erkennt ihr jetzt die Käsesorten an den Löchern?
Von links nach rechts: Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter.

Reibkäse. Alle Feinschmecker wissen, dass der Sbrinz auch ein delikater Schnittkäse ist. Sie geniessen ihn gehobelt oder in hauchdünne Scheiben geschnitten und loben sein zartes und doch kräftiges Aroma. Durch die lange Lagerung wurde zudem das Kasein weitgehend abgebaut, so dass er leichter verdaulich ist als jeder andere Käse und auch von Leuten vertragen wird, die sonst Käse aus ihrem Speisezettel verbannen müssen.

Nun fehlt auf unserer Käseplatte noch der Tilsiter. Er ist erst seit etwa 50 Jahren bei uns heimisch und wird hauptsächlich in der Ostschweiz hergestellt. 4–5 kg wiegen die Laibe, die der Käsehändler halbfertig und unreif erwirbt, um sie bei sich noch bis zur vollen Genussreife während 3–5 Monaten zu lagern. Schneidet man ihn an, so soll er nur wenige, klar ausgeprägte Löcher aufweisen, schön gelb und zart, schmelzend und aromatisch sein sowie rasch zerfließen, wenn man zum Beispiel Käseschnitten daraus macht.

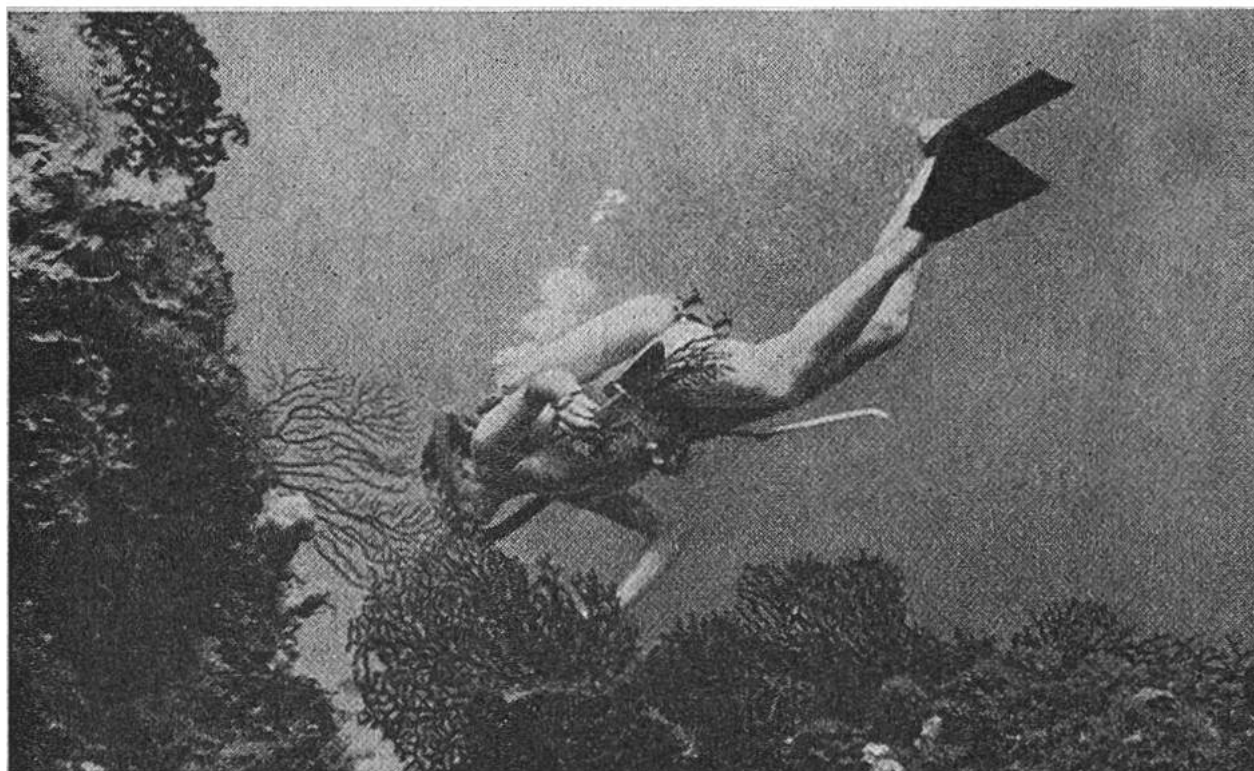
Ist sie nicht «gluschtig», unsere Käseplatte? Greift zu! Käse ist vollwertige, wohlausgewogene Nahrung, und vom Käsegenuss ist noch keiner dick geworden. Im Gegenteil! Versucht einmal, schon zum Frühstück ein Käsebrod zu essen und dem Mittagessen ein kleines Stücklein Käse als Dessert folgen zu lassen: Kein Hungergefühl und kein «Gluscht» wird euch bis zur nächsten Haupt-



Ein nettes Rezept,
das ihr leicht an-
wenden könnt:
Miniatur-Pizzas
Fertig gekauften
Blätterteig dünn
auswallen, mit ei-
nem Förmchen

oder einem Unterteller ausstechen und auf dem kalt ausgespülten Kuchenblech plazieren. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen, mit einer Tomatenscheibe belegen, auf welche eine Scheibe Tilsiter oder Emmentaler kommt, und mit Sardellenfilets und Olivenscheiben – wie aus dem Bild ersichtlich – garnieren. In gut vorgeheiztem Ofen ungefähr 20 Minuten backen – der Teig legt sich dann wie von selbst herauf und bildet einen knusprigen Rand.

mahlzeit plagen. Käse ist aber auch einer der gar nicht so zahlreichen Träger der wertvollen Vitamine des B-Komplexes. Ferner enthält er Phosphor, Eisen und Kalzium in geradezu idealer Zusammensetzung. Beinahe 80% unseres gesamten Kalziumbedarfes decken wir durch Milch, Butter und Käse. Fragt euren Zahnarzt: Er bestätigt euch, dass Kinder und Erwachsene, die regelmäßig Käse essen, weniger Zahnkaries aufweisen. Und wisst ihr, was die neuesten Forschungen ergeben haben? Eine ganz wichtige Rolle bei der Jungerhaltung der Körperzellen spielen die Proteine. Käsesorten wie Emmentaler und Greyerzer bestehen zu 29% aus Proteinen. Darf man da nicht geradezu den Satz prägen: Käse erhält gesund und schön? Er gehört in jeder Beziehung zu den hochwertigen, unverfälschten Nahrungsmitteln, die in unserer technisierten Welt immer seltener werden und denen deshalb in jedem wohlausgedachten Speisezettel eine wichtige Rolle zukommt.



Immer mehr kommt ein neuer Sport auf: das Tauchen, Fischen und Forschen in den Meerestiefen. Wer je das Glück hatte, zu den Wundern des Meeres und des Meeresgrundes vorzustossen und sich mit diesem oder jenem Fisch befreundet konnte, der wird diese Augenblicke nie vergessen.

Einer der unentbehrlichsten Ausrüstungsgegenstände für diesen neuen Sport ist eine absolut zuverlässige Uhr, derart wasserdicht, dass sie selbst unter dem ungeheuren Druck grosser Tiefen ihren tadellosen Gang bewahrt. Wer sich in eine Tiefe von 40 bis 50 Meter hinunterwagt, verliert leicht jedes Zeitgefühl. Mit einem einzigen Blick auf die Uhr soll man deshalb feststellen können, wie lange man sich bereits unter Wasser aufhält und – vor allem! – wie viele Minuten man noch verweilen darf, ohne seine Gesundheit, ja sogar sein Leben aufs Spiel zu setzen ...

Die weltberühmte Uhrenfirma Rolex hat für den Tauchsport eine Spezialuhr geschaffen, die den höchsten Anforderungen gerecht wird: die *Rolex «Submariner»*. Diese Uhr vermag, je nach Modell, einen Wasserdruck bis zu 100 oder 200 Meter Tiefe zu ertragen; sie zeigt an, wie viele Minuten seit dem Untertauchen bereits abgelaufen sind – der Schwimmer weiss also genau, wann er sich wieder nach oben begeben muss.

Wahrscheinlich, liebe Buben und Mädchen, kommt ihr auch einmal ans Meer. Dann lasst euch die Gelegenheit nicht entgehen, dem Tauchsport zu huldigen. Auch hier gilt das Wort: Früh übt sich, wer ein Meister werden will!