

**Zeitschrift:** Mitteilungen des Bernischen Statistischen Bureaus  
**Herausgeber:** Bernisches Statistisches Bureau  
**Band:** - (1895)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Statistik der Milchwirtschaft des Kantons Bern nebst Verzeichnis der Käsereien  
**Autor:** [s.n.]  
**Kapitel:** Text  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-850273>

#### 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:** 02.02.2026

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

# Statistik der Milchwirtschaft des **Kantons Bern.**

---

## Einleitung.

Von den mit der Landwirtschaft des Kantons Bern verbundenen Erwerbszweigen nimmt die Milchwirtschaft unstreitig den ersten und wichtigsten Rang ein. In Würdigung der grossen Bedeutnng, welche der milchwirtschaftlichen Industrie in der bernischen Volkswirtschaft überhaupt zukommt, wurde in Verbindung mit der Erntestatistik pro 1894 die Aufnahme einer neuen Milchwirtschaftsstatistik angeordnet, die sich um so mehr rechtfertigte, da seit der letzten (beziehungsweise ersten vollständigen) Aufnahme von 1883/84 bereits 10 Jahre verstrichen waren. Die Ergebnisse der letztern wurden in Lieferung I, Jahrgang 1885 der Mitteilungen des bernischen statistischen Bureaus unter dem Titel: „Statistik der Milchwirtschaft im Käsereibetrieb des Kantons Bern“ veröffentlicht. Schon früher — zu Ende der 60ger Jahre — hatte man die Bedeutung und Ausdehnung der bernischen Milchwirtschaft durch statistische Aufnahmen nachzuweisen gesucht, und es finden sich die bezüglichen, jedoch unvollständigen Ergebnisse über die Produktion der Käsereien und Sennereien des Jahres 1870 im V. Jahrgang des statistischen Jahrbuches für den Kanton Bern abgedruckt. Wünschenswert wäre es freilich, wenn solche Ermittlungen nicht nur periodisch, das heisst in Zeiträumen von 10—15 Jahren, sondern öfter, ja sogar alle Jahre, wie dies von Seite einiger Kantone (Zürich, Aargau und Waadt) geschieht, stattfinden würden; allein abgesehen davon, dass *oftere* Aufnahmen weder von den Staatsbehörden, noch von land- oder milchwirtschaftlichen

Kreisen ausdrücklich verlangt wurden, sind dieselben für ein so ausgedehntes Kantonsgebiet, wie das bernische, keine Kleinigkeit, wenn man in Betracht zieht, welche Anstrengung und Energie erforderlich ist, um eine allseitige und vollständige statistische Berichterstattung zu erlangen. Von der Mehrzahl der Gesellschafts- oder Genossenschaftskäsereien würden die Angaben regelmässig wohl erhältlich sein nicht aber von den Privatkäsereien, welche weder Buch führen, noch sonst hinlängliche Aufzeichnungen besitzen. Geradezu unmöglich wäre die jährliche Ermittlung der gesamten milchwirtschaftlichen Produktion auf unsren Alpen; gelang es ja doch bis dahin — trotz erneutem Versuche — nicht, über dieselbe auch nur annähernd vollständige statistische Nachweise beizubringen. Die Milchwirtschaftsstatistik wird also schon aus diesem Grunde stets auf Schwierigkeiten stossen. Da wir übrigens eine jährliche, möglichst umfassende Statistik der landwirtschaftlichen Bodenproduktion besitzen und fortführen und die milchwirtschaftliche Produktion mit der Futterernte in enger Beziehung steht, so dass aus der Statistik des Futterertrages auf den jeweiligen Stand der Milchwirtschaft geschlossen werden kann, so scheint uns eine im Zeitraum von mehreren Jahren wiederholte Milchwirtschaftsstatistik dem Bedürfnis zu genügen — eventuell dürfte in der Zwischenzeit eine besondere jährliche Berichteinhaltung über den Gang des Käsegeschäfts, den Handel mit Milchprodukten, die Preise und den Absatz derselben angezeigt sein.

In Bezug auf das bei der Aufnahme der vorliegenden Milchwirtschaftsstatistik eingeschlagene Verfahren möge folgendes zur Orientierung dienen.

Das statistische Bureau hatte die Absicht, eine möglichst umfassende, ziffernmässige Darstellung der bernischen Milchwirtschaft<sup>1</sup> zu gewinnen. Zu diesem Zwecke wurden sowohl

---

<sup>1</sup> Von weitergehenden Ermittlungen, wie zum Beispiel über den baulichen Zustand, die Einrichtung, sowie die Art und Weise (das Technische) des Betriebs der Käsereien, wie sie uns von einer Autorität im Fache vorgeschlagen wurden, musste selbstverständlich für einstweilen Umgang genommen werden.

die Gemeindebehörden, als auch die Käsereigesellschaften direkt zur Berichterstattung veranlasst. Das den Gemeindebehörden unterbreitete Fragenschema war auf der letzten Seite des Erntefragebogens abgedruckt und lautete wie folgt:

### Milchwirtschaft.

1. Welche Käsereien, Molkereien, Alpsennereien oder sonstige Anstalten für Milchverwertung bestehen zur Zeit in Ihrer Gemeinde?

(Eintragung für alle in der Gemeinde, wo der Ort des Betriebs respektive die Betriebsstätte sich befindet.)

Ort und Sitz derselben (Ortschaft, Dorfabteilung od. Alp)	Name bzw. nähere Bezeichnung (ob Aktiengesellschaft, Genossenschaft oder Privatkäserei, Molkerei oder Sennerei)	Natur des Betriebs [Betriebszweck] (Käse- oder Butterfabrikation, Milchverwertung für den Eigenbedarf od. den Handel etc.)	Name des Vorstandes, Inhabers, Eigentümers oder des Käfers	Zahl der Mitglieder od. Genossenschafter

Anmerkung. Das obige Verzeichnis muss vollständig sein; jede Käserei und gemeinschaftliche Milchverwertungsstelle hat überdies einer besondern Fragezettel genau und gewissenhaft zu beantworten.

2. Wie hoch kann überhaupt die Milchproduktion Ihrer Gemeinde durchschnittlich per Jahr (normal) veranschlagt werden?

Antwort: ..... Hektoliter oder per Milchkuh ..... Liter.

3. Wie stark ist der Milchkonsum in Ihrer Gemeinde per Jahr und zwar abgesehen von der Verwertung in den Käsereien etc.?

a) zum direkten Verbrauch der Menschen im ganzen: .....

Hektoliter oder per Kopf: ..... Liter;

b) zur häuslichen Käse- u. Butterbereitung: ..... Hektoliter;

c) zur Aufzucht und Viehmast: ..... Hektoliter.

Detailpreis der Milch per Liter im Sommer: ..... Rp., im Winter: ..... Rp.

Nähtere Bemerkungen über den Stand der Milchwirtschaft, über die Milchproduktion und Verwertung, sowie den Milchkonsum (Zu- oder Abnahme desselben im Allgemeinen).

Der zu Handen der Käsereien aufgestellte besondere Fragezettel hatte folgende Fassung:

Milchwirtschafts-  
Statistik

Kanton Bern  
**Fragezettel**

Amtsbezirk: .....

Gemeinde: .....

Ort und Sitz der Käserei, Molkerei oder Sennerei: .....

1. Name, bezw. nähere Bezeichnung: .....

(Angabe ob Aktiengesellschaft oder Genossenschaft oder Privatkäserei etc.)

2. Gegründet im Jahr: ..... Anzahl Mitglieder oder Genossenschafter: ..... Lieferanten: .....

3. Dauert der Betrieb das ganze Jahr, oder nur im Sommer, oder nur im Winter? .....

4. Welches Quantum Milch wurde im Betriebs- (Kalender-) Jahr 18..... eingeliefert? ..... Hektoliter.

5. Wie viel (Voll-) Milch wurde davon verkauft? ..... Hl., verarbeitet? ..... Hl.

Wie viel Mager- oder Buttermilch, Käsmilch oder Schotte ferner verkauft oder sonst verwertet? ..... Hl.

6. Aus der verarbeiteten Milch wurde im ganzen fabriziert:

a) Käse: ..... Dplztr., und zwar fetter: ..... halbfetter:  
magerer: ..... Dplztr.

b) Butter: ..... Dplztr., und zwar Vorbruch: ..... Nidelbutter:  
Centrifugenbutter: ..... Dplztr.

c) Ziger: ..... Dplztr. oder andere Produkte (Weichkäse, Milchsand, sterilisierte Milch etc.): .....

7. Durchschnittlicher Ankaufspreis der Milch per Hektoliter ..... Fr.  
..... Cts.

Durchschnittlicher Verkaufspreis der Milch per Hektolit. ..... Fr.  
..... Cts.

8. Wie viel Käse kam im obgenannten Geschäftsjahr in den Handel? .....  
Dplztr., und zwar fetter: ..... Dplztr., halbfetter:  
Dplztr., magerer: ..... Dplztr., Butter: ..... Dplztr.

9. Welche Preise wurden erzielt; für fette Sommerekäse Fr. ....  
für fette Oktoberkäse Fr. .... für fette Winterkäse Fr. ....  
für Halbfettkäse Fr. .... für Magerkäse Fr. .... für

Butter und zwar: für Vorbruch Fr. .... für Nidelbutter  
Fr. .... für Centrifugenbutter Fr. ....

Allfällige Bemerkungen über die gegenwärtige Lage der Milchwirtschaft,  
Wünsche und Anregungen zur Förderung derselben (event. Rückseite zu benutzen).

.....

**Namens des Gesellschaftsvorstandes:**

**Name des Käfers:**

**Unterschrift des Berichterstatters:**

**Erläuterungen und Anweisung zum Ausfüllen.**

1. Die vorliegende Anfrage ist in der Hauptsache eine Wiederholung der vor 10 Jahren veranstalteten Aufnahme, bei welcher damals nicht durchwegs genaue, sondern zu niedrige Angaben gemacht wurden. Es liegt aber im wohlverstandenen volkswirtschaftlichen Interesse, dass die gestellten Fragen allseitig möglichst zuverlässig und gewissenhaft beantwortet werden.
2. Die neue Aufnahme dient keineswegs etwa zu fiskalischen Zwecken, sondern sie soll ein vollständiges Zahlenbild über den dermaligen Stand der Milchwirtschaft, eines so eminent wichtigen Erwerbszweiges unseres Landes, darbieten. Die Resultate sind zunächst für die schweizerische landwirtschaftliche Ausstellung bestimmt.
3. Das Formular muss im Interesse der Vollständigkeit von sämtlichen Käsereien, Molkereien und Sennereien beantwortet werden. Die Angaben sollen sich auf das Kalenderjahr 1892 oder auf das Geschäftsjahr 1892/93 beziehen, falls nicht vorgezogen wird, auf den Durchschnitt der drei Jahre 1890—92 abzustellen. Das Jahr 1893 darf, weil anormal, dem Bericht nicht zu Grunde gelegt werden. Wo genaue Zahlenangaben nicht gemacht werden können, dürfen approximative Schätzungen nach zuverlässigen Anhaltspunkten stattfinden. Die Angaben sind in Hektoliter zu 100 Liter und Doppelzentner zu 100 Kilos verstanden; jedoch ist die Beifügung von Bruchteilen in Dezimalen erwünscht.

Das Formular soll möglichst bald an die Gemeindeschreiberei zu handen des Regierungsstatthalteramts zurückgesandt werden.

**Bern, Ende Mai 1894.**

**Direktion des Innern.**

Obschon in den vorstehenden Fragenschemas auch die Milchwirtschaft auf den Alpen, soweit dieselbe im Wege gemeinschaftlicher Milchverwertung betrieben wird, vorgesehen war, stellte sich die diesbezügliche Berichterstattung als eine sehr unvollständige heraus, da die Art und Weise des milchwirtschaftlichen Betriebes auf den Alpen eine sehr verschiedene und mit den Eigentums- und Nutzungsverhältnissen derselben im Zusammenhang stehende ist. So lagen z. B. von den meisten Alpen des Simmentales und Oberhasli, wo fast jeder Besitzer die Sennerei für sich betreibt, keine Angaben vor. Dennoch suchte das statistische Bureau durch eine nachträgliche Umfrage mittelst eines für die alpwirtschaftlichen Verhältnisse vereinfachten Formulars die vorhandenen Lücken des gesammelten Materials soweit möglich zu ergänzen, was nur teilweise gelang. Die Überzeugung haben wir dabei gewonnen, dass vollständige, auf die Milchwirtschaft der Alpen bezügliche Angaben nur im Wege von Specialerhebungen<sup>1)</sup> an Ort und Stelle, wie sie der schweiz. alpwirtschaftliche Verein behufs Erstellung einer neuen Alpstatistik vor einigen Jahren unternommen hat, gewonnen werden können.

Um einerseits den Vergleich mit der früheren Milchwirtschaftsstatistik von 1883/1884 zu ermöglichen und andererseits wenigstens für ein bestimmt abgegrenztes Gebiet der Milchwirtschaft, nämlich den Käsereibetrieb vollständige Nachweise zu bieten, haben wir in der eigentlichen Statistik die Nachweise betreffend Milchwirtschaft auf Alpen nicht einbezogen, jedoch finden sich die bezüglichen Angaben verschiedener Alpsennereien immerhin in gesonderter Darstellung beigefügt.

---

<sup>1)</sup> Eine ähnliche, speciell die Butterproduktion auf den Alpen betreffende Ermittlung wurde beispielsweise im Jahre 1644 von der bernischen Regierung angeordnet.

**Geschichtlicher Rückblick**  
**auf die**  
**Entwicklung der Milchwirtschaft im Kanton Bern.**

---

Die Milch von Tieren ist unstreitig schon zu den Urzeiten des Menschen als Nahrungsmittel desselben bekannt gewesen und es scheint, dass dieselbe bereits im grauen Altertum sowohl in flüssigem, als auch in umgewandeltem (verdicktem) Zustande genossen wurde; wenigstens ist glaubwürdigen Überlieferungen nach zu schliessen, dass die damaligen Hirten- und Nomadenvölker sich bereits mit der Ausscheidung der festen Bestandteile der Milch befassten. Auch finden sich in der Bibel (A. T.) mehrere Stellen vor, welche auf die Herstellung von Butter und Käse Bezug haben. Den Juden, Persern und Ägyptern, sodann auch den Griechen, Römern und Galliern soll die Butter- und Käsebereitung, wenn auch in primitiver Form, bereits bekannt gewesen sein. In Helvetien scheint die Käse- und Butterbereitung sehr frühe — wahrscheinlich durch eingewanderte Nomaden — eingebürgert worden zu sein. Mit der Verbreitung des Christentums fand die Bereitung von Milchprodukten namentlich in den Klöstern verdienstliche Förderung. Immerhin konnte von einer eigentlichen Milchwirtschaft in damaliger Zeit nicht gesprochen werden, zumal die Produktion sich meistenteils auf den Selbstbedarf beschränkte und die Herstellung der Produkte in der ursprünglich primitiven Weise bis in die letzten Jahrhunderte dieselbe geblieben war. Erst der Neuzeit war es vorbehalten, im Gebiete der Milchwirtschaft Triumphe zu feiern.

Die Entwicklung der schweizerischen und insbesondere der bernischen Milchwirtschaft seit früheren Zeiten ist in der Presse und Litteratur, in landwirtschaftlichen Versammlungen und Ausstellungen schon oft in Wort und Schrift gefeiert

worden und zwar mit vollem Recht; denn seit der Zeit der obrigkeitlichen Buttermandate und der Anken- und Ziger-kongresse in Thun bis zu dem heutigen Stande der milchwirtschaftlichen Technik, der Produktenausstellungen und des Käseexports hat die bernische Milchwirtschaft allerdings einen grossartigen Aufschwung zu verzeichnen. Zwar ist dieser Aufschwung nicht wie auf andern industriellen Gebieten eine unmittelbare Errungenschaft der Technik im Milchwirtschaftsbetrieb, sondern in erster Linie die Folge von Umwälzungen in der Landwirtschaft selbst, wie vermehrter und intensiver Wiesen- bzw. Futterbau durch Aufhebung der Brache, sowie des Weidganges und Einführung des Kleebaues nebst Übergang zur Stallfütterung, — kurz mit einem Worte: die Folge bedeutend vermehrter Milchproduktion gegen früher.<sup>1</sup> Dieser letztere Umstand rief naturgemäss einer bessern, bzw. vorteilhaften Verwertung der Milch und das Mittel dazu waren die Dorfkäsereien, welche seit Anfang dieses Jahrhunderts im Kanton Bern errichtet wurden. Die hiervor angedeutete Umwälzung in der Landwirtschaft vollzog sich bereits in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts; in früherer Zeit diente die Milchwirtschaft, die sich vorwiegend auf Butterproduktion beschränkte, fast ausschliesslich dem inländischen Bedarf und jetzt haben wir in der genossenschaftlichen Käserei eine der entwickeltsten Exportindustrien. Allerdings trugen die technischen Hilfsmittel (Chemie und Mechanik)

---

<sup>1</sup>*Anmerkung.* Man könnte zwar auch mit einiger Berechtigung sagen, die vermehrte Milchproduktion sei Folge der vermehrten Nachfrage nach Käse gewesen und es habe der Futterbau in Folge der sinkenden Getreidepreise zugenommen. Die Entwicklungsgeschichte der Milchwirtschaft gibt jedoch der erstern Behauptung nur insoweit recht, als die vermehrte Nachfrage schon früher durch Aufsuchung fremder Absatzgebiete — Dank der Initiative einiger Käsefirmen hervorgerufen wurde und der Konsum in Folge der Bevölkerungsvermehrung auch im Inland zugekommen haben mag. Die zweite Behauptung dagegen könnte nur für die letzten Jahrzehnte ernsthaft in Betracht fallen, indem die Rentabilität des Getreidebaus erst durch die ausländische Konkurrenz verunmöglicht worden, der Futterbau hingegen sowohl in der Milchwirtschaft als auch in der Viehzucht rentabel geblieben war.

in neuerer Zeit wesentlich dazu bei, die Milchwirtschaft auf ihre heutige ehrenvolle Stufe zu bringen, wie auch die neuzeitlichen Verkehrsmittel den Käsehandel und -Export begünstigten. Zur Illustrierung der milchwirtschaftlichen Verhältnisse im Kanton Bern seit früherer Zeit mögen folgende Notizen Berücksichtigung finden.

Während heutzutage der fette Käse in der Fabrikation der Milchprodukte die Hauptrolle spielt, war früher, d. h. vor 3—4 Jahrhunderten, die Butterfabrikation im ganzen Lande als der vorzüglichste Zweig der Milchwirtschaft betrieben worden. Die Regierung suchte in landesväterlicher Fürsorge die Butterbereitung möglichst zu begünstigen und zwar im Interesse genügender Versorgung der Stadt Bern mit diesem notwendigen und geschätzten Lebensmittel. Die Klagen über „Ankenteure“ und „Ankenmangel“ im 15., 16. und 17. Jahrhundert sind wirklich rührend und die Beseitigung dieser zwei Landeskalamitäten bildet einen stehenden Artikel in den bernischen Ratsprotokollen: Mandate über Mandate werden erlassen; die „Amplüth“ aller oberländischen und emmenthalischen Amtsbezirke erhalten fleissige Anweisungen, bald mehr freundlich, bald schwer drohend, ihre Unterthanen an die heilige Pflicht zu erinnern, der Hauptstadt ein hinlängliches Quantum Butter zu liefern<sup>1</sup> und „gefliessene Personen zu verordnen, die die Alphütten und „Sennhütten der „Amptsverwaltung“ von einer zur andern „visitierend, wie viel Anken diesen Summer an den eint‘ und „andern Orten gemacht, bereits verkauft und noch vorhanden „sye“ (1644). Die Käsebereitung beschränkte sich in jener Zeit fast ausschliesslich auf den halbfetten oder magern Käse von kleinerm Gewicht (2—20 Pfund); insbesondere waren die Brienzer- und Haslerkäse gesucht.

War die Regierung einerseits bemüht, die Butterbereitung zu begünstigen, so eiferte sie andererseits in öftern Mandaten gegen das Fettkäsen, welches sie zu unterdrücken suchte.

---

<sup>1</sup> Schatzmann, die Milchwirtschaft im Kanton Bern, Heft III der Zeitschrift für schweiz. Alpenwirtschaft.

Im Jahre 1619 wird das „feisste Käsen“ als eine Anmassung gerügt und unter die höchst schädlichen Mittel „zur Verthüzung“ des Ankens gerechnet; es erging auch in dem genannten Jahre eine Weisung an die Amtleute von Ober- und Niedersimmenthal, Interlaken, Thun, Trachselwald, Sumiswald, Signau, Frutigen: von ihren Unteramtleuten zu entdecken und zu erfahren, was die Ursache der „Ankenverthüzung“ in der Amtspfleg sei.“ Am Freitag vor Ostern sollten die Benannten „sammelhaft zu Thun in der Stadt erscheinen und daselbst einmüt zusammenthun, allersyts yngenommene Berichte und Mittel zusammentragen und uf unser Belieben berathschlagen, dassselbige in die Feder fassen und das ganze Thun in guter ordentlicher Schrift überschicken.“ Dieser Anken- und Käskongress in Thun scheint aber etwas bedenklich ausgefallen zu sein; denn wegen allerhand „erheblichen“ Ursachen begnügte sich die Regierung nachher damit, die Leute von Interlaken, Hasle und Unterseen „zu nöten zu tryben, dass sie ufs wenigst für ihren Husbruch genugsam Anken machend.“

Ähnliche Verordnungen wurden mehr als ein Jahrhundert hindurch in grosser Zahl erlassen, ohne dass ihnen ernstlich nachgelebt worden wäre. Die Regierung kümmerte sich ferner auch um die Herstellung des Zigers, welcher damals von grosser Bedeutung und ein sehr gesuchtes Nahrungsmittel gewesen sein soll und hauptsächlich vom Oberlande her in die untern Gegenden des Kantons gebracht wurde; es war ihr nämlich darum zu thun, ein einheitliches Gewicht für die Zigerstücke einzuführen. Zu diesem Zwecke fand bereits im Jahre 1479 eine Versammlung von Boten aus den oberländischen Gegenden — also ein Zigerkongress — in Thun statt; allein die Versammlung konnte zu keinem Beschluss kommen und so wurde die Streitfrage einem Schiedsgericht, dem Rat von Thun, zum Entscheide unterbreitet. Dieser erkannte auf ein Gewicht von 50 Pfund; allein obwohl die Boten sich gelobten, diesen Entscheid zukünftig zu respektieren, scheint gegen denselben später wieder opponiert worden zu sein.

Die Fürsorge der damaligen Regierung war überhaupt vorwiegend auf merkantilische Interessen gerichtet, daneben

suchte sie allerdings auch das Interesse des Konsumenten auf jede mögliche Weise zu begünstigen; so wurden die Preise gelegentlich normiert und strenge Marktvorschriften gegen den sogenannten Fürkauf erlassen. Beispielsweise durften die Unterhändler nach einer Verordnung vom Jahre 1605 nicht vor Mittags ihre Einkäufe machen und als Maximum für die Einkäufe waren 20 Centner festgesetzt. Trotz obrigkeitlichen Verordnungen und Beschränkungen des Handels mit Milchprodukten machte sich derselbe doch allmählich Bahn nach aussen; als die ursprünglich am meisten benutzten Verkehrswege für den Käsehandel sind die schwierigen Gebirgspässe des Oberlandes, besonders die Grimsel zu nennen, welche schon in früheren Jahrhunderten von Säumern aus Norditalien begangen wurden.

Einen bedeutenden Aufschwung erfuhr die Milchwirtschaft und der Käsehandel in der zweiten Hälfte des XVIII. Jahrhunderts und zwar, wie schon erwähnt, durch die Umwälzungen im landwirtschaftlichen Betrieb, wie die Einführung des Kunstgrasbaues, der Sommerstallfütterung in den untern Gegenden, der Abschaffung der Brache, des vermehrten Bodenertrags überhaupt, alles Neuerungen, um welche sich hauptsächlich die ökonomische Gesellschaft des Kantons mit Joh. Rud. Tschiffeli an der Spitze verdient gemacht hatte. Die vermehrte Milchproduktion und die niedrigen Butterpreise führten zur vermehrten Käsebereitung, und zwar nahm jetzt die Fettkäserei mehr und mehr überhand. Im Emmenthal, Simmenthal und Oberland wurde nicht nur ein viel bedeuterdes Quantum fabriziert, sondern es wurde auch der Herstellung des Produktes selbst viel grössere Aufmerksamkeit geschenkt und so der Grund zu der gegenwärtigen Blüte des Betriebes gelegt. Während das Käsen bis um die Mitte des vorigen Jahrhunderts noch als Privilegium der Alpen und Weiden betrachtet wurde, versuchten sich nun auch die Bewohner der untern Gegenden in der neuen Kunst. Die vermehrte Käseproduktion rief auch einem bessern und geregeltern Absatz nach dem Auslande. Diesem Bedürfnis suchten einige Handlungshäuser, welche sich als Käseexportfirmen

vorwiegend in der Metropole des Emmentals, in Langnau, etablierten, gerecht zu werden und trugen ihrerseits allerdings nicht wenig zu dem Weltrufe bei, den die bernischen Milchprodukte unter dem Namen Emmentalerkäse im Laufe der Zeit erlangten. Nachdem schon im Jahre 1773 die Firma Joh. Mauerhofer in Trub Emmentalerkäse nach Basel, Elsass-Lothringen, Hessen-Kassel versandt und den Käseexport begründet hatte, befassten sich im Anfang unseres Jahrhunderts bereits folgende fünf Exportfirmen mit dem Käsegeschäft: Gebr. Mauerhofer, Joh. Ulr. Joost, Joh. Lehmann und Christ. Probst, alle in Langnau, sodann Joh. Sommer in Affoltern i./E. Die Ausfuhr betrug von 1800—1810 jährlich circa 1000 bis 1200 Kilozentner. Im Jahr 1819 soll die Ausfuhr der damaligen Exportfirmen nach Deutschland, Italien und Indien bereits 5000 Kilozentner betragen haben. Ausser dem Emmentaler hatte damals auch der Saanenkäse als Hartkäse besondere Bedeutung erlangt, so dass die Fabrikation desselben von der Ökonomischen Gesellschaft und der Regierung durch finanzielle Unterstützung zu fördern gesucht wurde; allein die Emmentalerkäsefabrikation nahm so sehr überhand, dass die Alpenkäserei des Oberlandes vom Export zurückgedrängt wurde.

Die Ausfuhr aus dem Kanton Bern bezifferte sich laut den dem ersten gedruckten Staatsverwaltungsberichte beigefügten Übersichtstabellen pro:

1826	1827	1828	1829	1830	im Durchschnitt
<i>Käse:</i>					
23,211	24,125	23,623	21,931	23,385	23,255
(Zentner à 50 Kilogramm.)					
<i>Anken:</i>					
5,464	5,379	4,854	5,132	4,556	5,077
(Zentner à 50 Kilogramm.)					

Die Preise des Emmentalerkäses betrugen in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts im Mittel circa Fr. 50 per Zentner zu 50 Kilogramm.

Als die dritte der bernischen Exportkäsesorte von Bedeutung ist noch zu nennen der sogenannte Bellelay-Käse,

welcher in dem alten Kloster gleichen Namens schon seit früheren Jahrhunderten fabriziert worden sein soll; es ist dies ein Weichkäse des Jura, der auch unter dem Namen Mönchskopf (*tête de moines*) bekannt ist.<sup>1)</sup>

Im zweiten Jahrzehnt dieses Jahrhunderts trat im bernischen Käsereiwesen ein Umschwung ein, welcher für das Molkereiwesen der Schweiz überhaupt wie auch des Auslandes von grosser Bedeutung war. Im Jahr 1815 wurde nämlich durch Herrn Oberst von Effinger von Wildegg, Präsident der damaligen Landesökonomiekommission, die erste Thalkäserei in Kiesen nach dem Genossenschaftsprinzip gegründet; die zweite entstand<sup>2)</sup> im Jahr 1825 in Wangen a./A. (wohin der obgenannte verdienstliche Begründer der Thalkäsereien als Oberamtmann versetzt worden war), die dritte<sup>2)</sup> 1827 in Trubschachen bei Langnau. Obschon diese Thalkäsereien anfänglich mit Misstrauen betrachtet wurden, so war ihr Ruf doch bald begründet, da sie mit der bisherigen Alpenkäserei des Emmentals in erfolgreichen Wettbewerb traten.

Aber nicht nur im Kanton Bern, sondern auch in der übrigen Schweiz und im Auslande nahm das Molkereiwesen durch die Errichtung von Gesellschaftskäsereien bald einen ungeahnten Aufschwung. Die Milchproduktion nahm fortwährend zu mit Vermehrung und Verbesserung des Kunstmiesenbaues und zahlreicherem Viehstand. Die Milchverwertung sodann machte in dem Masse Fortschritte, als die Chemie und Technik bezw. Mechanik der Fabrikationspraxis zu Hilfe kamen und die modernen Verkehrsmittel dem Käse-

---

<sup>1)</sup> Anderegg, allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft.

<sup>2)</sup> Nach Schatzmann und Anderegg; indessen belehrt uns die vorliegende Statistik, dass bis zum Jahr 1827 schon 8 Käsereien und bis 1830 bereits 15 Käsereien gegründet waren, nämlich:

1815 Kiesen, 1820 Frittenbach (Gemeinde Rüderswyl), 1823 Känelthal (Amt Konolfingen), 1824 Langenbach (Gemeinde Lauperswyl), 1825 Röthenbach, 1827 Trubschachen, 1827 Hähleschwand, 1828 Ersigen, 1829: Lotzwyl, Kammershaus, Mühlekehr (Trub) und Kröschenbrunnen, 1830: Lehn und Seltenbach.

handel Vorschub leisteten. Nach Francinis Beiträgen zur schweiz. Statistik (III. Teil) belief sich die Gesamtproduktion an Käse im Kanton Bern pro 1845/1848 jährlich auf 55,000 Meterzentner (nach einer andern Angabe von Regierungsrat Schneider pro 1847 für die Thalkäsereien allein nur 28,252 Meterzentner) und die Ausfuhr auf 44,325 Meterzentner. Die Zahl der Thalkäsereien belief sich 1840 bereits auf 120 und nach Ermittlungen des Hrn. Major J. Roth in Wangen im Jahre 1861 mochte die Zahl derselben in diesem Zeitpunkte bereits auf 400 angestiegen sein.

In den 60ger Jahren beginnt die Thätigkeit des Hrn. Schatzmann<sup>1</sup> als sogenannten Pioniers im Gebiete des neuzeitlichen Molkereiwesens. Anfänglich als hervorragendes Mitglied des schweiz. alpwirtschaftlichen Vereins eifrig um die Förderung der Alpenkultur bemüht, wandte sich Schatzmann später den milchwirtschaftlichen Zeitaufgaben zu, welche die wissenschaftlich-technischen Errungenschaften sowie die bezüglichen Anstrengungen des Auslandes mit sich brachten. Abgesehen von den bereits in den 50ger und 60ger Jahren angestrebten praktischen Verbesserungen in den Käserei-Einrichtungen, wie der Anwendung des Termometers, des Areometers beziehungsweise der Müller'schen Milchprobe, verbesserter Feuerungssysteme, regulierbare Käsepresen, bessere Labbereitung, Dampfheizung, bessere Buchführung und neue Käsereireglemente, erkannte man schon damals mehr und mehr die Notwendigkeit, den Ursachen fehlerhafter Milchprodukte, sowie kranker Milch, ferner den Einfluss der Futtermittel auf die Milchqualität mit Hilfe der Physik und Chemie nachzuforschen.

Nachdem vom schweiz. alpwirtschaftlichen Verein im Herbst 1867 eine erste Ausstellung von Molkereiprodukten in Bern veranstaltet worden, um die Konkurrenzfähigkeit der inländischen Milchprodukte gegenüber dem Auslande zu beweisen und zu fördern; nachdem ferner Herr Schatzmann lehrreiche Studienreisen nach Holland, Friesland und Schweden

---

<sup>1</sup> Gewesener Pfarrer in Gutannen Frutigen und Vechigen und zuletzt Direktor der (ersten) schweiz. Milchversuchsstation in Lausanne.

unternommen hatte, wurde im Schosse des schweiz. alpwirtschaftlichen Vereins die Errichtung einer Milchversuchsstation beschlossen und die Leitung Herrn Schatzmann übertragen; dieselbe hatte ihren Sitz anfänglich in Thun, wurde später jedoch nach Lausanne verlegt.

Die im Jahre 1870 auf amtlichem Wege vorgenommene Käsereistatistik verzeichnet 986 Käsereien und Sennereien: rechnen wir indess die Alpsennereien davon ab, so würden sich für jene Zeit 550 Thalkäsereien herausstellen; die Angaben über die Produktion sind indess so lückenhaft, dass wir von einer Notiznahme zu Vergleichszwecken lieber Umgang nehmen.

Von der Überzeugung geleitet, dass die Praxis auch im Gebiete der Milchwirtschaft durch die Theorie befruchtet werden müsse, wenn wirkliche Fortschritte erzielt werden wollen, verlegte Direktor Schatzmann seine Hauptthätigkeit auf die Abhaltung von Wandervorträgen, auf milchwirtschaftliche Fachkurse, sowie auf litterarische Arbeiten; nebstdem hielt er eine Mustersammlung milchwirtschaftlicher Geräte. Wenn auch die Anstalt Schatzmanns ihrer ursprünglichen Bestimmung — mangels an erforderlichen Hilfsmitteln — nicht entsprechen konnte und selbige daher mehr den Charakter einer Station oder allgemeinen Lehranstalt für Alp- und Milchwirtschaft, resp. für Sennen, Älpler, Käser und Landwirte angenommen hatte, so bleibt ihr nichts destoweniger das Verdienst, in den fortschrittlichen Bestrebungen auf milchwirtschaftlichem Gebiete der Schweiz bahnbrechend vorangegangen zu sein, zumal dieselbe in ihrer Art bis um die Mitte der 80er Jahre als einziges milchwirtschaftliches Lehrinstitut der Schweiz bestund. Allerdings war dieses Institut nicht das einzige Organ, das sich in der Schweiz mit der Förderung des Molkereiwesens beschäftigte, sondern es fand das letztere zu jener Zeit noch andere eifrige Förderer namentlich im Gebiet der wissenschaftlichen Forschung. „Während bisher die Milchwirtschaft fast ausschliesslich auf empirischem Wege arbeitete“, sagt Anderegg auf pag. 105 seiner Geschichte der Milchwirtschaft, „beginnt mit dem Jahre 1872 die wissen-

schaftliche Richtung mehr und mehr in den Vordergrund zu treten und der reinen Praxis unter die Arme zu greifen. Es war namentlich die Chemie, die von diesem Zeitpunkte an in den Dienst der Milchwirtschaft trat; sie legte eine Menge dem reinen Praktiker bisher unbekannte Vorgänge in der Labbereitung, der Anwendung des Labes, dem Gährungsprozess des Käses, der Untersuchung der Milch und der Prüfung derselben etc. klar und gab damit für die Produktion dem Fabrikanten eine grössere Sicherheit. Die Fortschritte der Chemie zeigten dem Forscher die Wirkungen der Bakterien als Fermente bei den Gährungsprozessen, so dass dann auch die Bakteriologie sich in den Dienst der Milchwirtschaft stellte; in kurzer Zeit hat die Bakteriologie erstaunliche Resultate auf dem Gebiete der Milchwirtschaft zu Tage gefördert. An der Begründung neuer Anschauungen arbeitete neben der Chemie die Physik und dann hat besonders die Mechanik dem Molkereiwesen grosse Dienste geleistet. Die Erforschungen der Wissenschaft wurden nach und nach in die Praxis übertragen und so entstand die Schule für das Käsereipersonal, welche sich von den Wandervorträgen und Fachkursen zur eigentlichen Fachschule entwickelte. Wir können somit die Zeit von 1872 an mit vollem Recht die Zeit der milchwirtschaftlichen Forschung und der Erfindung auf milchwirtschaftlichem Gebiete bezeichnen.“

Aber auch das Ausland machte grosse Anstrengungen und suchte unsere einheimische Milchwirtschaft durch Benutzung neu erfundener technischer und mechanischer Hilfsmittel, sowie durch Gründung von Lehranstalten, in Fabrikation von Milchprodukten, durch Schutzzölle etc. ernsthafte Konkurrenz zu machen. Zudem machte sich die Ende der 70er Jahre eingetretene wirtschaftliche Krise auch bei'r Milchindustrie durch Absatzstockungen fühlbar.

Im Kanton Bern vereinigte man sich anfangs der 80er Jahre zu erneuten Anstrengungen, indem die Käseproduzenten und Käsehändler, sowie sonstige Förderer der Milchwirtschaft sich zu einem Verein bernischer Milchinteressenten zusammenthaten; derselbe gab eine eigene Zeitung, „die Milch-Industrie“

heraus, führte Käser- und Milchprüfungskurse<sup>1</sup> ein und hielt populäre milchwirtschaftliche Vorträge ab. Auf Anregung dieses Vereins hin wurde die Aufnahme einer neuen Milchwirtschaftsstatistik im Jahre 1883/84 von der Direktion des Innern angeordnet und vom kantonalen statistischen Bureau durchgeführt. Dieselbe ergab folgendes Resultat: Zahl der Käsereien (ohne Alpsennereien) 639 (626). Gesamtquantum der in die Käsereien gelieferten Milch per Jahr: 1,433,016 Hektoliter, wovon verarbeitet wurden 1,350,487 Hektoliter. Gesamtquantum des in Handel gebrachten Käses: 111,224 Meterzentner. Geldwert desselben: Fr. 16,386,191.

Die neueste Zeit (seit Mitte der 80er Jahre) gestaltete sich zu einer äusserst fruchtbaren Periode milchwirtschaftlicher Bildungsbestrebungen. Was zunächst das Vereinswesen anbetrifft, so nahm dasselbe folgenden Verlauf. Im Jahr 1885 wurde nämlich im Kanton Bern ein zweiter Fachverein, der bernische Käserverein gegründet. Die beiden bernischen Vereine traten dann, wie Anderegg berichtet, als Sektionen zum schweizerischen milchwirtschaftlichen Verein, lösten sich aber im Jahre 1890 davon ab und gingen in der ökonomischen und gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern auf. Im Jahr 1888 entstand in Lützelflüh der emmenthalische Käerverein und 1890 in Hasle-Goldbach der erste schweizerische Molkereigenossenschaftsverband; derselbe hat die Förderung des Absatzes der Molkereiprodukte, also den unmittelbaren Exporthandel zum Zwecke und besteht aus über 30 Käsereigenossenschaften.

In litterarischer Hinsicht förderte die Milchwirtschaft in der neuesten Zeitperiode ausserordentlich vieles zu Tage; Fachmänner und Gelehrte wetteiferten mit einander und suchten sich zu überbieten. Es ist nicht unsere Aufgabe, all' die Veröffentlichungen, welche in Form von Zeitungsartikeln, Abhandlungen und Fachschriften erschienen sind, hier speciell zu erwähnen; es soll das von fachmännischer Seite in der

---

<sup>1</sup> Von den dabei thätig gewesenen Bernern machte sich namentlich Herr Dr. Gerber, Milchtechniker, durch eifrige Wirksamkeit bekannt; derselbe gab unter Anderem auch eine Schrift über Milchprüfung heraus.

Bibliographie für Landeskunde bereits geschehen sein; ebenso kann es nicht in unserer Aufgabe liegen, auf die zahlreichen Erfindungen und Neuerungen im Gebiete der Milchtechnik näher einzutreten. Dagegen wollen wir nachträglich noch einige Errungenschaften und Förderungsmittel erwähnen, welche die Milchwirtschaft teils wissenschaftlichen, teils praktischen Bestrebungen von Bernern zu verdanken hat.

a) In praktischer und technischer Hinsicht: Die Einführung von Käserei-Inspektionen, womit auf Verwendung des Herrn Oberst Roth im Oberaargau der erste Anfang gemacht wurde, die Molchenprämierungen und Prämierung von Molkereiprodukten an landwirtschaftlichen Ausstellungen, Veranstaltung von Käserprüfungen (noch im Projekt); nach Erfindung der Centrifuge entstanden auch im Kanton Bern einige Centrifugenmolkereien (im Glockenthal bei Thun, in Kiesen, sodann in Bern); ferner sind zu erwähnen: die bewährten Feuerungseinrichtungen der Herren Kupferschmied Ruef in Bern und Ott in Worb; letzterer erstellte ausserdem eine neue Käsepresse; Motoren von Aebi in Burgdorf, Milchwage von Gaberell in Bern. Von grösster Bedeutung für die Butterfabrikation waren die im Auslande entdeckten Centrifugen- und Entrahmungsmaschinen oder Separatoren von de Laval u. a. Die Herstellung sterilisierter Milch und von Kindermehl, zu welchem Zwecke sich die Berneralpen-Milchgesellschaft in Stalden (Konolfingen) konstituierte und die Fabrikation genannter Artikel mit Erfolg betreibt.

b) Förderungsmittel (von Bernern) auf wissenschaftlichem Gebiete: Verbesserte Milchprüfungsmethoden durch die Kasein-Probe von Dr. Schaffer, durch das Kremometer und das Laktobutyrometer von Dr. Gerber, das Thermo-Laktodensimeter von Apotheker Müller in Bern, bakteriologische Forschungen von Dr. Freudenreich in Bern, chemische Milchuntersuchungen von Dr. Schaffer, anatomische und physiologische Untersuchungen über Euterkrankheiten und daheriger Milchfehler von Prof. Dr. Guillebeau und Prof. E. Hess in Bern.

Die milchwirtschaftlichen Bestrebungen zur Verbesserung der inländischen Produktion machten sich in dieser Zeit über-

haupt in der ganzen Schweiz in erfreulicher Weise geltend; den Fachkursen folgten bald mit Hilfe von Bundessubventionen die eigentlichen Fachschulen. Die erste Molkereischule wurde 1886 in Sornthal (Kt. St. Gallen) errichtet, die zweite 1887 in Treyvaux (Kt. Freiburg) und die dritte im Jahre 1889 auf der Rütti bei Bern, nachdem ein früheres diesbezügliches Projekt in der Volksabstimmung vom Jahre 1886 unterlegen war. Ferner errichtete der Kanton Waadt im Jahre 1890 milchwirtschaftliche Lehranstalten, eine höhere Molkereischule mit Versuchs- und Auskunftsstation in Lausanne und eine niedere Molkereischule in Moudon. Ausserdem entstanden mit staatlicher Unterstützung wissenschaftliche Untersuchungsinstitute für Milchbakteriologie (Dr. Freudenreich), sowie für Milchchemie (Dr. Schaffer) in Bern.

Noch fehlt jedoch die Krone zu all' diesen Schöpfungen und Bestrebungen auf milchwirtschaftlichem Gebiete, nämlich die Errichtung einer schweizerischen Centralanstalt für das gesamte Versuchs- und Untersuchungswesen — ein milchwirtschaftliches Technikum als oberste Lehranstalt. Die bezügliche Anregung ging zuerst (im Jahre 1887) von Bernern aus, nämlich von den HH. Prof. Anderegg, Oberst Bigler und Nationalrat Häni. Auf eine Eingabe des bernischen Milchinteressenten-Vereins, der Ökonomisch-Gemeinnützigen Gesellschaft und der Regierung des Kantons Bern hin an die Bundesbehörden stellte Hr. Häni im Nationalrate die bezügliche Motion unter folgender Begründung. Nachdem der Motionssteller einleitend die Entstehung der Frage im allgemeinen und mit Hinweis auf die Schatzmannschen Bestrebungen skizziert, fährt derselbe fort: „Weitere Gründe, die nach einem „Specialinstitut für Milchwirtschaft rufen, gibt es aber noch „eine Menge. Schon der aussergewöhnliche Aufschwung der „schweizerischen Milchwirtschaft zwingt uns, diesem wich- „tigsten Zweig der Land-, ja der gesamten Volkswirtschaft „unsere Aufmerksamkeit in erhöhtem Masse zuzuwenden. „Unsere sehr bedeutende und ausgedehnte Milchindustrie ist „das Produkt einiger weniger Jahrzehnte. In dieser verhältnis- „mässig nur kurzen Zeit hat sich die Milchproduktion in der

„Schweiz nicht nur verdoppelt, sondern verdreifacht. Durch „Stallfütterung, Verminderung des Getreidebaues, Einführung „des Kunstmutterbaues, intensive und rationellere Bewirtschaftung, wurde der Viehstand so rasch vermehrt, dass da, wo „vor 30—40 Jahren bloss fünf Kühe gehalten wurden, jetzt „10—15 gehalten und besser genährt und gepflegt werden, als „jene fünf. Es ist genau nachgewiesen worden, dass sich auf „einer grossen Zahl von Gütern nur während 10 Jahren der „Milchertrag verdoppelt hat. Der jährliche Gesamtmilchertrag<sup>1</sup> „der Schweiz beträgt — durchaus nicht zu hoch angeschlagen „180 Mill. Franken.<sup>1</sup> Im gleichen Verhältnis hat sich auch „der Hauptzweig der Milchindustrie, die Käsefabrikation ent- „wickelt. Im Jahr 1822 zählte der Kanton Bern zwei Käse- „reien und das waren wohl die einzigen Thalkäsereien der „Schweiz, jetzt 630. 1850 hatte der Kanton Aargau vier Käse- „reien, jetzt 110; 1855 besass Thurgau sieben Kässereien, jetzt „131 u. s. w. Vom Jahr 1815 an, wo die erste Thalkäserei „in Kiesen errichtet wurde, bis jetzt, sind circa 3000 Thal- „käsereien erstellt worden. Zählen wir dazu ungefähr ebenso „viele Alpkäsereien, so bekommen wir für die ganze Schweiz „beiläufig 6000 Institute, wo Käse fabriziert wird. Noch ein „deutlicheres Bild von der raschen Entwicklung der Käse- „industrie gibt uns der Absatz des Käses nach dem Auslande. „Während im Jahr 1810 bloss 5000 q. exportiert wurden, stieg „der Export 1854 auf 50,000 q., im Jahr 1864 auf 90,000, „im Jahr 1874 auf 200,000 und im Jahr 1884 auf rund „250,000 Kilozentner.

„Der Kürze halber treten wir auf andere Zweige der „Milchindustrie nicht näher ein, obschon wir auch bei der „Milchkondensation, einer Branche, die kaum 20 Jahre besteht,

---

<sup>1</sup> Sollte heissen der Gesamtwert der jährlichen Milchproduktion. Der Betrag von 180 Millionen Fr. mag ungefähr zutreffen; es kommt natürlich darauf an, welchen Durchschnittspreis man solcher Berechnung zu Grunde lege; ob Fr. 11. — oder Fr. 15. — per Hektoliter angenommen werde, macht schon eine ordentliche Differenz. In vorliegendem Falle scheinen ca. Fr. 13. — angenommen worden zu sein.

„eine ähnliche progressive Entwicklung nachweisen könnten.  
„Diesem glänzenden Aufschwung des Molkereiwesens stehen  
„aber verschiedene, bedenkliche Schattenseiten gegenüber. Fast  
„alle Länder haben auf dem Gebiete der Milchwirtschaft ähn-  
„liche Entwicklungsphasen durchgemacht wie wir. Viele haben  
„die Fabrikation der Emmentalerkäse eingeführt, wobei keine  
„Anstrengungen, keine Kosten gescheut wurden. Schweizer-  
„käser wurden um hohe Löhne engagiert, Schweizervieh um  
„teures Geld gekauft, die schweizerischen Einrichtungen nicht  
„bloss nachgeahmt, sondern häufig weit besser und vollkom-  
„mener erstellt, als sie bei uns anzutreffen sind. So haben es  
„z. B. Ost- und Westpreussen, Russland und Amerika in ihren  
„Imitationen des Emmentalerkäses so weit gebracht, dass es  
„in Wirklichkeit für dieses Fabrikat keine Grenzen mehr gibt  
„und uns daraus die schärfste Konkurrenz erwüchse. Der Ab-  
„satz von Käse wird von Jahr zu Jahr schwieriger und durch  
„die übermässigen Zölle nachgerade zum Teil unmöglich ge-  
„macht. Emmentaler-Imitation in Preussen kostet ins Haus  
„geliefert Fr. 100—120, Original-Emmentaler Fr. 160—170,  
„russische Imitation Fr. 120—130, Emmentaler aber Fr. 330  
„bis 360. Es folgt daraus, und das ist in Fachkreisen unbe-  
„strittene Meinung, — dass sich unser Export nur durch die  
„höchste Vervollkommenung der Fabrikation aufrecht erhalten  
„kann; denn nur die feinste Primaware wird die Konkurrenz  
„noch auszuhalten vermögen.

„Wie steht es nun mit der Fabrikation? Allgemeine That-  
„sachen sprechen dafür, dass hier noch sehr viel zu wünschen  
„übrig bleibt. Es ist konstatiert worden, dass wenigstens ein  
„Drittel der gesamten Käseproduktion als sogenannte Aus-  
„schussware erscheint und dass dieser Übelstand unserm Na-  
„tionaleinkommen einen Schaden verursacht, der nach Millionen  
„zählt und den guten Ruf unseres Landesprodukts im Aus-  
„lande untergräbt. Von kompetenter Seite wurde sogar be-  
„hauptet, dass der Kanton Bern in einem einzigen Jahr fünf  
„bis sieben Mill. Franken an fehlerhafter Ware eingebüsst habe.  
„Aber noch mehr; wir im klassischen Lande der Milchwirt-  
„schaft müssen mit Beschämung anerkennen, dass wir in vielen

„Beziehungen mit andern Ländern nicht Schritt gehalten haben.  
„In Deutschland, in Schweden und Norwegen, in Amerika,  
„ganz besonders aber in Dänemark haben Wissenschaft und  
„Praxis vereint so intensiv gearbeitet und solche Erfolge er-  
„zielt, dass wir uns damit bei weitem nicht vergleichen dürfen.  
„Denn es ist ja Thatsache, dass wir gerade in Hinsicht auf  
„die neuesten Fortschritte der Milchwirtschaft vom Auslande  
„abhängig geworden sind. Die grösste Erfindung der Neuzeit,  
„die das gesamte Molkereiwesen umzugestalten im Begriffe ist,  
„nämlich die Milchcentrifuge, ist deutsches Produkt und wir  
„sind gezwungen, dasselbe sozusagen ausschliesslich vom Aus-  
„lande zu beziehen. Der gleiche Fall ist es mit vielen andern  
„Gerätschaften, wie Butterfässer, Butterkneter, Milchkühler,  
„Pasteurisierapparaten etc., sogar die gewöhnlichsten Milch-  
„gefässe, wie Transportkannen werden zum grossen Teil noch  
„von aussen bezogen. Die neuern Fortschritte gerade in der  
„Käsefabrikation, wie z. B. die künstlichen Labmittel: Lab-  
„extrakt, Labessenz, Labpulver sind ausländische Erfindungen.  
„Kurz was in dieser Richtung Namhaftes geleistet worden,  
„gehört dem Auslande an. Noch ein anderes, nicht weniger  
„bemühendes Bekenntnis müssen wir ablegen. Wie schwach  
„steht es mit unsren Kenntnissen in der Käsefabrikation? Wir  
„bewegen uns fast vollständig noch auf dem Gebiete der Em-  
„pirie, wie vor 10 und 20 Jahren. Der erfahrenste und ge-  
„wandteste Käser kann noch jetzt in Fälle kommen, wo er  
„sich absolut nicht mehr zu helfen weiss und alle Hilfsmittel  
„und Künste ihn im Stiche lassen. Sein Mulchen ist einfach  
„verfehlt und er sieht sich ausser Stande, Abhilfe zu schaffen.  
„Ähnliche Unwissenheit und Ungewissheit treffen wir in Bezug  
„auf den Einfluss der Futter- und Düngmittel auf die Milch  
„und die Milchprodukte. Da herrschen zur Stunde noch tiefere  
„Differenzen unter den Meinungen der Produzenten, Fabri-  
„kanten, Technikern, Handelsleuten etc. — Überall finden  
„wir Unklarheit, Unsicherheit, ungelöste Fragen in Menge,  
„ein Tasten und Suchen nach bestimmten sicheren Anhalts-  
„punkten. So ist die gegenwärtige Situation in kurzen Zügen  
„dargestellt. Wenn wir nun fragen: Wie können wir uns in

„dieser misslichen Lage helfen? so müssen wir allerdings antworten: Ein einziges, sogenanntes Universalmittel gibt es nicht, das auf einen Schlag alle Übelstände zu beseitigen im stande wäre. Wenn man uns aber fragt: Wo ist der Hebel zuerst anzusetzen, wenn der Bund eingreifen soll? so müssen wir sagen: Schafft uns ein wissenschaftliches Versuchs- und Forschungsinstitut für das Molkereiwesen, das gestützt auf exakte, planmässige und zielbewusste Untersuchungen und Forschungen in der Lage sein wird, nach und nach die vielen ungelösten Fragen zu lösen und damit Klarheit in das gegenwärtige Chaos zu bringen.“ Diese, sowie die weitern Ausführungen des Redners zeugen von gründlicher Kenntnis der Verhältnisse und von bedeutender fachmännischer Erfahrung. Die Motion wurde vom Rate einstimmig erheblich erklärt, das Projekt aber blieb seither im Stadium der Vorbereitung stecken; es wurden auf Veranlassung des schweiz. Landwirtschaftsdepartements zu genanntem Zwecke Studienreisen ins Ausland unternommen und Gutachten eingeholt; indessen mochte die Verwirklichung desselben wohl infolge von Meinungsdifferenzen bezüglich der Organisation, sowie durch eine gewisse zwischen der Ost- und Centralschweiz um den Sitz des Instituts<sup>1</sup> entstandene Rivalität und Eifersucht bis dahin verzögert worden sein. Doch scheint man neulich zuständigen Orts ernsthaft im Begriffe zu sein, das Projekt zu verwirklichen, indem laut „Bund“ vom 5./6. September 1895 der Vorsteher des Industrie- und Landwirtschaftsdepartements, Herr Bundesrat Deucher, eine Vorlage ausgearbeitet hat, die dem Bundesrat zur Vorberatung zugewiesen wurde. Möge dieselbe bald Gesetz und der wohlerwogene Plan der Errichtung einer eidgen. Centralstelle für Land- und Milchwirtschaft in Bern verwirklicht werden.

---

<sup>1</sup> Die ostschiweizerischen Milchinteressenten (ursprünglich Herr Prof. Dr. Krämer) wünschten nämlich s. Z. die Errichtung des Centralinstituts in Zürich und zugleich die Kreierung eines Lehrstuhls für Milchwirtschaft am eidgenössischen Politechnikum daselbst.

## Über die Milchwirtschaft (Milchproduktion und Milchkonsum) im allgemeinen.

In der früheren Statistik von 1883/84 beschränkte man sich auf die Nachweise der Milchwirtschaft im Käsereibetrieb, wie sie auch diesmal wieder zur Darstellung kommen; bei der neuen Statistik dagegen wurden u. a. auch gemeindeweise Ermittlungen über Milchproduktion und Milchkonsum vorgenommen. Die bezüglichen Ergebnisse finden sich in einer besondern amtsbezirksweisen Tabelle zusammengestellt und lauten für den ganzen Kanton per Jahr, wie folgt:

Milchproduktion im Ganzen . . . . . 3,547,522<sup>1</sup> Hl.

Davon finden Verwendung:

Zum Konsum der Menschen . . . . . 1,233,970 "

Oder per Kopf durchschnittlich : . . . . . 2,<sup>30</sup> "

Zur häuslichen Käse- und Butterbereitung 233,470 "

Zur Aufzucht und Viehmast . . . . . 437,447 "

Die übrige Milch findet fabrikationsweise

Verwendung in den Käsereien . . . . . 1,467,285 "

Und

Auf den Alpen (Sennereien) . . . . . 175,350<sup>2</sup> "

Über die Frage der Zu- oder Abnahme der Milchproduktion lässt sich zur Zeit kaum mit einiger Sicherheit urteilen, da die Berichterstatter hierüber nicht einvernommen wurden und bezügliche Anhaltspunkte und Aufschlüsse wohl erst gestützt auf die nächste Viehzählung erhältlich sein werden. Die Milchproduktion ist quantitativ in der Hauptsache doch von der Zahl der Milchkühe abhängig, vorausgesetzt nämlich, dass der Durchschnittsertrag an Milch per Kuh

<sup>1</sup> Geldwert des gesamten Milchquantums: Fr. 57,824,609, nach dem Durchschnittspreis der Milch im Detailverkauf zu 16,3 Cts. per Liter berechnet.

<sup>2</sup> Nach Massgabe der schweizerischen Alpwirtschaftsstatistik von 1864 berechnet (vergl. die bezügliche Tabelle hinten) nach anderer Berechnung indes kommt das von den Alpsennereien verwertete Milchquantum auf 238,680 Hl. zu stehen.

im allgemeinen sich ziemlich gleich bleibe. Dagegen wurde nach der Zu- oder Abnahme des Milchkonsums gefragt und es lauteten die bezüglichen Antworten mehrenteils günstig, so dass derselbe (abgesehen von dem Milchkonsum infolge Bevölkerungszunahme) durchschnittlich, das heisst per Person oder Familie eher im Zu- als im Abnehmen begriffen wäre.

Freilich verzeigen sich wie zwischen einzelnen Personen und Familien, so auch zwischen den einzelnen Ortschaften oder Gegenden verhältnismässig grosse Verschiedenheiten im Milchkonsum. Während zum Beispiel in Städten der durchschnittliche Konsum per Person kaum 1 Hektoliter per Jahr beträgt (für Bern waren  $\frac{2}{3}$  Hl. angegeben worden) steigt derselbe in den rein ländlichen Gegenden auf 3—4 Hektoliter. Der vermehrte Milchkonsum dürfte seine Ursache in der der Käseindustrie seit anderthalb Jahrzehnt drohenden Krisis beziehungsweise der ausländischen Konkurrenz einerseits und sodann in der zunehmenden Einsicht und Wertschätzung der Milch als vorzügliches und billiges Nahrungsmittel zu suchen sein. Und insoweit wäre dies eine erfreuliche Erscheinung; denn bei der volkswirtschaftlichen Beurteilung der Milchwirtschaft kommt schliesslich nicht nur der klingende pekuniäre Nutzen — die günstige Handelsbilanz — sondern auch die Volkskraft und Volksgesundheit in Betracht. Der inländische Konsum von Milchprodukten sollte überhaupt noch mehr gefördert werden; damit soll nicht gesagt sein, dass man sich allgemein zum Genuss von exportfähigem Primakäse oder von Rahm<sup>1</sup> versteigen müsse — Produkte von zweiter Güte, Halbfette- und Magerkäse thuns auch. Der Ruf: „Käs uf e Lade“ hat gewiss viel für

<sup>1</sup> Frühere Kulturhistoriker (Höpfner, Normann und Heinzmann) erhoben unsren Altvordern den Vorwurf, dass sie zu Stadt und Land unerhört viel „Nidlen“ tränken. Nach Höpfner soll die Bevölkerung des Kantons Bern im vorigen Jahrhundert (per Jahr 1,684,618 Mass Rahm und die Bevölkerung der Stadt Bern im Jahr 1780 per Tag sogar 600 Mass Rahm (oder jeder Einwohner täglich circa  $\frac{3}{4}$  Deziliter) verzehrt haben. Wie arg! Solchen Luxus beziehungsweise unwirtschaftliche Liebhaberei dürfen wir uns im Interesse unserer heutigen Milchwirtschaft allerdings nicht mehr gestatten.

sich, nicht nur in den Privathaushaltungen, sondern auch in den Gasthäusern, sowie in der Armeeverpflegung. Auch der Milchkonsum wäre namentlich in den Städten noch mehr zu fördern. Hat die öffentliche Lebensmittel- und Gesundheitspolizei in den letzten 10 Jahren eine rührige Thätigkeit entfaltet, die von Seite des Konsumenten entsprechende Anerkennung verdient, indem der gewerbsmässigen Milchfälschung durch die Milchprüfungen der Riegel gesteckt wurde, somit für möglichst gute Qualität der Milch gesorgt ist, so bleibt in Hinsicht auf Förderung des Milchkonsums in quantitativer Beziehung bei der ärmern sowie bei der jugendlichen Bevölkerung noch viel zu thun übrig. Eine gut organisierte Milchversorgung auf genossenschaftlichem Wege würde manchen Vorteil bieten und vielleicht auch eine kleine Ermässigung des Verkaufspreises der Milch gewähren.

---

### Statistische Hauptergebnisse des Käsereibetriebs.

In diesem Abschnitt sollen die Hauptergebnisse der Milchwirtschaftsstatistik, soweit sie sich auf den Betrieb der Dorf- oder Thalkäsereien im allgemeinen<sup>1</sup> beziehen, einer vergleichenden Betrachtung unterzogen werden.

Vorerst konstatieren wir, dass der Käsereibetrieb seit der letzten Erhebung vom Jahre 1883/84 in seiner Gesamt- ausdehnung keine wesentliche Veränderung aufzuweisen hat; vielmehr zeigt uns die Vergleichung der jetzigen mit den früheren Ergebnissen, dass der Umfang des Käsereibetriebs in den letzten 10—12 Jahren sich so ziemlich gleich geblieben ist und man kann daher wohl annehmen, dass die grossartige

---

<sup>1</sup> Das heisst auf die Kantonstotale und Durchschnitte; für weitergehende Vergleiche und Orientierungen müssen wir auf die ausführlichen tabellarischen Übersichten und Detailverzeichnisse im Anhang verweisen. Die Angaben beziehen sich meist auf das Kalenderjahr 1892 oder auch auf das Geschäftsjahr 1892/93, eventuell auch auf den dreijährigen Durchschnitt von 1890—92 und nur ausnahmsweise auf das Jahr 1894. Das Fehljahr 1893 durfte, weil anormal, nicht zur Grundlage dienen.

Ausdehnung, welche die Käseindustrie während sieben Jahrzehnten des laufenden Jahrhunderts gewonnen, mit Beginn der 80ger Jahre ihren Höhepunkt erreicht hat und seither in eine Periode des Stillstandes, der Stabilität, gekommen ist. Nach dem letzten glänzenden Aufschwung, der für Handel und Industrie überhaupt in die zweite Hälfte der 70ger Jahre fiel, kam bekanntlich die allgemeine Krise, welche namentlich der Käseindustrie schwere Zeiten brachte; zieht man dazu noch die schon um jene Zeit ernsthaft gewordene ausländische Konkurrenz auf milchwirtschaftlichem Gebiete in Betracht, so lässt sich der eingetretene Stillstand in dem expansiven Bestreben des Käsereibetriebs leicht erklären.

Die Zahl der Käsereien beläuft sich zur Zeit auf 637; es hätte sich dieselbe anscheinend, das heisst wenn man sie ohne weiteres mit der pro 1883 nachgewiesenen Zahl vergleicht, um zwei vermindert; in Wirklichkeit aber hat sie sich um 11 vermehrt, indem, wie sich nachträglich herausstellte, bei der früheren Aufnahme circa ein Dutzend Alpennereien des Emmenthals inbegriffen waren, die in der neuen Statistik nicht aufgeführt sind, das heisst wenigstens nicht im Verzeichnis der Dorf- oder Thalkäsereien figurieren. Von den 637 Käsereien des Kantons Bern benannten sich 387 als Genossenschaften, 128 als Aktiengesellschaften, 105 als Privatkäsereien und 18 als gewöhnliche Gesellschaften; inwiefern diese Bezeichnungen wirklich zutreffen mögen, ist im Abschnitt „Organatorisches“ näher gesagt. Bei der nachfolgenden Hervorhebung der Hauptergebnisse bezieht sich die zweite Zahl in Parenthese ( ) jeweilen auf die frühere Aufnahme von 1883/84.

#### a) Der Milchverkehr in den Käsereien.

In die 637 (639) Käsereien wurden per Jahr eingeliefert: 1,597,685,<sub>4</sub> (1,433,016,<sub>5</sub>) Hektoliter Milch; davon wurden wieder verkauft: 130,401 (82,529) und verarbeitet: 1,467,284,<sub>5</sub> (1,350,487,<sub>4</sub>) Hektoliter. Das bedeutend erhöhte Quantum der

wiederverkauften Milch lässt auf vermehrten Milchkonsum schliessen; indessen ist diese Differenz zum Teil auch auf die Gründung einiger Molkereien oder Fabriken für Milchverwertung, welche ihre Milch direkt aus Käsereien beziehen, zurückzuführen.

Um von dem Quantum der in die Käsereien gelieferten Milch einen konkreten Begriff zu geben, stellten wir in der früheren Statistik einen Vergleich mit der mittlern Stromabflussmenge der Aare an und fanden, dass die letztere in 23 Minuten und 53 Sekunden so viel Wasser liefere, als per Jahr Milch in die Käsereien des Kantons Bern gelange. Wenn wir nun diesen Vergleich auch neuerdings anstellen würden, so dürfte sich ein ähnliches Resultat herausstellen; es lässt sich also sagen, dass das jährlich in die Käsereien gelieferte Milchquantum — als Aare betrachtet — circa eine halbe Stunde Zeit beanspruchen würde, um vorbeizufliessen.

Der durchschnittliche Ankaufspreis der Milch für die Käsereien stellte sich auf 12,<sub>30</sub> Cts. per Hektoliter (12,<sub>59</sub>), während der Verkaufspreis Fr. 15. 70 betrug. Von den Gemeindebehörden wurde über den Milchpreis im Sommer und Winter ebenfalls Bericht erstattet; danach stellt sich der Detailpreis per Liter im Sommer auf 16,<sub>7</sub> Cts. und im Winter auf 15,<sub>9</sub> Cts. oder im Durchschnitt, beziehungsweise im Mittel, auf 16,<sub>3</sub> Cts.

Der Milchverkehr in den Käsereien repräsentiert unter Zugrundelegung der oben zuerst angeführten Milchpreise folgenden Geldwert der in die Käsereien gelieferten Milch: Fr. 19,607,975 (18,126,349), der verkauften Milch Fr. 2,011,914 (1,042,845), der verarbeiteten Milch Fr. 17,596,061 (17,083,504). Würde man indes dieser Berechnung der Detailpreis der Milch zu Grunde legen, so müsste sich der Geldwert des eingelieferten Milchquantums um circa 5 Millionen Franken höher stellen.

### b) Produktion der Käsereien.

In Ermanglung analoger Vergleichsdaten von früher — eine direkte Ermittlung fand nämlich 1883 nicht statt —

teilen wir die nunmehr bekannten Ergebnisse der Produktion allein mit. Das gesamte von den Dorf- oder Thalkäsereien fabrizierte Käsequantum beläuft sich auf 117,715,<sup>9</sup> Doppelzentner, wovon fetter Käse 107,536,<sup>5</sup>, halbfetter 1053,<sup>8</sup> und magerer 9125,<sup>6</sup> Doppelzentner. An Butter wurde fabriziert im ganzen: 16,712,<sup>8</sup> Doppelzentner, wovon 11,007,<sup>6</sup> Vorbruch-, 4415,<sup>8</sup> Nidel- und 1289,<sup>4</sup> Doppelzentner Centrifugenbutter; endlich noch andere Produkte und zwar Ziger: 882,<sup>2</sup> Doppelzentner Weichkäse etc. 136 Doppelzentner und 3533 Hektoliter sterilisierte Milch. Wenn auch nicht zu bestreiten ist, dass die Produktion in den letzten 10 Jahren quantitativ unwesentlich zugenommen hat oder sich ungefähr gleich geblieben ist, so darf andererseits als sicher angenommen werden, dass dieselbe qualitativ merkliche Fortschritte und Verbesserungen erfahren hat.

Der Geldwert des produzierten Käsequantums beziffert sich auf Fr. 16,513,081, wovon Fr. 15,927,527 auf fetten, Fr. 112,322 auf halbfetten und Fr. 473,232 auf magern Käse entfallen.

Der Geldwert der produzierten Butter repräsentiert die Summe von Fr. 3,788,626, wovon auf Vorbruch Fr. 2,344,678, auf Nidelbutter Fr. 1,049,616 und auf Centrifugenbutter Fr. 394,332 fallen; ferner stellt sich für Ziger ein Geldwert von Fr. 26,466, für Weichkäse und sterilisierte Milch etc. ein solcher von Fr. 194,330 heraus.

### c) Produktenhandel, -Preise und Export.

In diesem Abschnitt wird die Vergleichung mit der 83ger Statistik wenigstens für den Käse wiederum ermöglicht.

Das in Handel gelangte Quantum Käse macht 111,977,<sup>8</sup> (111,224,<sup>5</sup>) Meterzentner aus; darunter sind: 104,487,<sup>5</sup> (99,896) Meterzentner fetter, 693,<sup>6</sup> (3203,<sup>9</sup>) Meterzentner halbfetter und 6796,<sup>2</sup> (8124,<sup>6</sup>) Meterzentner magerer Käse; diese Zahlen bedeuten eine erfreuliche Verschiebung von Halbfett- und Magerkäse zu gunsten von fettem; es sind somit die Bestrebungen zur Herstellung von ausschliesslich fetter

Ware für den Handel nicht ohne Erfolg geblieben; ferner gelangten 14,782,5 Meterzentner Butter in Handel. Die Durchschnittspreise der Produkte waren folgende: Für fette Sommerkäse per Doppelzentner Fr. 146 (149), für fette Oktoberkäse Fr. 141 (144), für fette Winterkäse Fr. 128 (140), für halbfette Käse Fr. 103 (118), für Magerkäse Fr. 54 (71). Für Centrifugenbutter Fr. 305, für Nidelbutter Fr. 242 und für Vorbruchbutter Fr. 217.

Der Geldwert der in Handel gebrachten Produkte beziffert sich im ganzen auf Fr. 19,184,579, woran partizipieren: Käse überhaupt mit Fr. 15,871,006 (16,386,191) und zwar fetter Käse mit Fr. 15,442,845 (15,451,971), halbfetter mit Fr. 74,255 (379,770) und magerer mit Fr. 353,906 (554,450), Butter mit Fr. 3,313,573. Infolge der bedeutend niedrigen Produktenpreise stellt sich der Geldwert des zur Zeit in Handel kommenden Käses um circa eine halbe Million niedriger als im Jahre 1883. Dieser Preisrückgang ist ein deutlicher Beweis von der verschlimmerten Lage der Käseindustrie; noch deutlicher wird dieselbe durch den Rückschlag gekennzeichnet, welcher laut Zollstatistik im Käseexport namentlich in den letzten fünf Jahren entstanden ist. Während der Gesamtkäseexport aus der Schweiz in den 70ger Jahren circa 200,000 Doppelzentner, in den 80ger Jahren sogar noch 258,000 Doppelzentner durchschnittlich per Jahr betrug, ging derselbe in der Zeit von 1890—1894 per Jahr auf 227,156 Doppelzentner zurück. In welchem Masse der Kanton Bern am ausländischen Export überhaupt beteiligt ist, lässt sich nicht nachweisen; die oben angeführten Nachweise bezüglich der in Handel gelangten Produkte betreffen nämlich den Verkauf beziehungsweise Absatz im Inland sowohl als nach dem Ausland.

---

## Der Käsereibetrieb in relativer Hinsicht.

Wenn wir dieses Kapitel mit der Angabe einleiten, dass auf 224 Kühe im Kanton Bern eine Käserei komme, so müssen wir zu derselben gleichzeitig die Vorbehalte machen, dass erstens nicht sämtliche Milchkühe beim Käsereibetrieb beteiligt sind und zweitens diese Berechnung für die Alpgegenden mit ihrer Sennerei und Hauskäserei überhaupt nicht zutrifft; ähnlich verhält es sich mit den folgenden Relativ-Zahlen, insoweit die Kuhzahl zum Vergleich herangezogen wird. Mit der Bevölkerung verglichen käme auf 842 Einwohner eine Käserei; ferner kommen auf 100 Einwohner 27 Kühe. Per Kuh gelangt (immer unter obigen Vorbehalten) 11,<sub>19</sub> Hektoliter Milch per Jahr in die Käserei und 79 Kilos Käse in Handel; erstere Ziffer würde bei Hinzurechnung der Alpmilch auf 11,<sub>7</sub> ansteigen, während die letztere Angabe nicht wesentlich verändert würde. Gegenüber 1883 haben sich alle diese Verhältniszahlen etwas verungünstigt; dagegen stellen sie sich günstiger beim Vergleich des durchschnittlichen Milchverkehrs per Käserei (die zweite Zahl in Parenthese bezieht sich hier wieder auf das Jahr 1883): Durchschnittlich per Jahr in eine Käserei gelieferte Milch 2508,<sub>1</sub> Hektoliter (2242,<sub>5</sub>), wovon verkauft 204,<sub>7</sub> (129,<sub>1</sub>) und verarbeitet 2303,<sub>4</sub> (2113,<sub>4</sub>) Hektoliter. Den grössten Milchverkehr per Käserei und den intensivsten Käsereibetrieb überhaupt weisen auf die Amtsbezirke Bern, Konolfingen und Laupen; im letztern wird weitaus am meisten Milch per Käserei verarbeitet, nämlich 4033,<sub>3</sub> Hektoliter gegen 3105,<sub>9</sub> im Amt Bern und 3032,<sub>1</sub> im Amt Konolfingen. Es liegt die Versuchung nahe, einen Vergleich des Milchwirtschaftsbetriebs im allgemeinen auch mit andern Kantonen anzustellen; wir verweisen diesfalls auf die nachstehende Übersicht: Aus derselben geht — abgesehen von den absoluten Zahlen — auch in relativer Hinsicht die Thatsache hervor, dass der Kanton Bern das Molkereigebiet par excellence der Schweiz darstellt. Eine weitere relative Steigerung des Käsereibetriebes ist bei

der Ungunst der Zeitlage einstweilen kaum anzunehmen; dagegen ist derselbe in vielen Gegenden des Kantons noch intensiverer Entwicklung fähig und es hängt diese nur von der Frage ab, ob der Milchindustrie in Zukunft wirklich hinlänglich lohnende Erfolge in Aussicht stehen.

**Der Käsereibetrieb in den Kantonen Zürich, Aargau, Waadt und Bern.**

*a) Produktion<sup>1</sup> (Menge) pro 1892.*

Kantone	Zahl der Käsereien	Einge-liefertes Milch-quan-tum <sup>1</sup>	Verarbei-tetes Milch-quan-tum <sup>1</sup>	Fabriziertes Quantum Käse					Butter	Verarbeitete Milch Beträfte auf 1 Einwohn.
				im ganzen	wovon			ferner		
					fetter	halb-fetter	magerer	Weich-käse		
Zürich	270	hl 506,239	hl 424,668	q 28,956, <sub>5</sub>	q 12,178, <sub>8</sub>	q 3,287, <sub>6</sub>	q 13,490, <sub>1</sub>	q 573, <sub>1</sub>	q 10,930, <sub>8</sub>	hl 1,26
Aargau	115	213,526	191,651	15,924, <sub>7</sub>	12,974	2,203, <sub>3</sub>	748, <sub>4</sub>	.	2,228, <sub>5</sub>	0, <sub>99</sub>
Waadt	460	766,634	325,510	30,727		15,621	15,106	1271	11,547	1, <sub>31</sub>
Bern	637	1,597,685	1,467,285	117,715, <sub>9</sub>	107,536, <sub>5</sub>	1,053, <sub>8</sub>	9,125, <sub>6</sub>	1018, <sub>2</sub>	16,712, <sub>8</sub>	2, <sub>74</sub>

*b) Geldwert.*

Kantone	Der einge-lief. Milch	Der verarb. Milch	Des fabriz. Käses	Butter	Zusammen	Ges. G.-Wert der Produkte per Einwohner
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich	6,042,450	5,073,933	3,064,180	2,700,540	5,764,720	17, <sub>10</sub>
Aargau	2,551,080	2,223,152	2,329,101	452,166	2,781,267	14, <sub>40</sub>
Waadt	9,475,596	4,023,312	3,381,127	3,002,220	6,383,347	25, <sub>80</sub>
Bern	19,607,975	17,596,061	16,513,081	3,788,626	20,301,707	37, <sub>90</sub>

<sup>1</sup> Die Statistik der Kantone Zürich, Aargau und Waadt gibt das Milchquantum in Kilozentnern an; nun wurde unsererseits zum Vergleiche mit Bern eine diesbezüglich Umrechnung vorgenommen und zwar unter Annahme des fachmännisch festgestellten Verhältnisses von 100 Litern = 103 Kilos Milch.

## Über die Rentabilität des Käsereibetriebs.

Anlässlich der letzten Aufnahme der Käsereistatistik stellte ein Berichterstatter auf den von ihm beantworteten Formular die gewiss berechtigte Frage: „Warum fragt man nicht auch nach den Betriebskosten?“ Freilich hätte man danach fragen sollen; denn von einer Käsereistatistik sollten auch genaue Nachweise über die Rentabilität zu erwarten sein; diese sind aber nicht möglich ohne genaue Ermittlung der Betriebs- und Produktionskosten. Allein wie gewöhnlich eine Frage der andern ruft, so wären auch in diesem Falle weitere Fragen bezüglich der Einnahmen und Ausgaben der Käsereien notwendig gewesen; das ohnehin mit Fragepunkten hinlänglich versehene Formular würde zum Ärger der Berichterstatter zu weitläufig geworden sein und deshalb wohl wird man von einer Ermittlung der Geschäfts- oder Rechnungsergebnisse Umgang genommen haben.<sup>1</sup>

Immerhin wollen wir versuchen, einige auf Berechnungen gestützte Nachweise über die Rentabilität der Milchwirtschaft im Käsereibetrieb zu geben; dieselbe hängt natürlich in der Hauptsache von den jeweiligen Preisen des Produktenhandels respektive vom Erlös der Produkte ab.

Die Betriebskosten für sämtliche 637 Käsereien berechnen wir auf Fr. 2,930,200 und zwar kommen wir auf zwei Wegen ungefähr auf diese Summe, nämlich erstens durch approximativen Anschlag der Kosten per Käserei (im Durchschnitt Fr. 4600, worin inbegriffen Fr. 500 Gebäudemiete oder Zins vom Gebäudekapital, Fr. 2800 für Löhne, Fr. 1000 für Holz und Fr. 300 für verschiedenes); zweitens durch Annahme eines Kostenbetreffnisses von circa 2 Cts. per Liter verarbeitete Milch.

Das verarbeitete Milchquantum ist hiernach angegeben

---

<sup>1</sup> Pro memoria für eine spätere Statistik.

Die Gewinnrechnung oder Bilanz stellt sich nunmehr wie folgt:

In den Thal- und Dorfkäsereien verarbeitetes Milchquantum: 1,467,285 Hektoliter.

*Produktion:*

	Menge q	Preis Fr.	Wert oder Bruttoertrag Fr.
Käse, fetter	107,536,5	146	15,927,527
„ halbfetter	1,053,8	103	112,322
„ magerer	9,125,6	54	473,232
Total	117,715 q	.	16,513,081
Butter, Centrifug.	1,289,4	305	394,332
„ Nidel	4,415,8	242	1,049,616
„ Vorbruch	11,007,6	217	2,344,678
Total	16,712,8	.	3,788,626
Andere Produkte (Ziger und Weichkäse)	1,018,2	.	44,146
Sterilisierte Milch	3,533 hl	.	176,650
Total	.	.	220,796
Gesamtsumme			20,522,503
Davon ab die Betriebskosten der Käsereien			2,930,200
Verbleibt Bruttogewinn			17,592,303

Hier von wären nun behufs Berechnung des wirklichen Nettogewinns noch die Gesamtkosten der Milchproduktion, also die Fütterung und Wartung der Milchkühe, sowie der Jahreszins des Viehkapitals in Abzug zu bringen — ein Rechenexempel, mit welchem wir uns mangels hinlänglicher Anhaltspunkte zur Zeit nicht näher befassen können. Es sei nur noch bemerkt, dass der Geldwert des in den Käsereien verarbeiteten Milchquantums Fr. 17,596,061 merkwürdigweise mit obigem Bruttogewinn nahezu übereinstimmt. Daraus könnte man versucht sein zu folgern, dass die Milchverwertung zu Käse und Butter etc. keinen Mehrerlös bringen und somit füglich unterbleiben dürfte respektive die Milch lediglich im

Wege des Verkaufes zu verwerten wäre: allerdings wenn der Verkauf der gesamten Milch beziehungsweise der Absatz zum direkten Konsum zu den gewöhnlichen Preisen wirklich zu stande käme — das ist aber eine reine Unmöglichkeit und somit ist die Milchverwertung in den Käsereien in ihrem ganzen jetzigen Umfange notwendiges Bedürfnis. Zudem ist auch nicht zu vergessen, dass ein ansehnlicher Teil der Bevölkerung in der Käseindustrie ihren Unterhalt findet.

---

### **Organisatorisches im Käsereibetrieb.**

Wie aus den statistischen Nachweisen hervorgeht, wird die Käserei im Kanton Bern zumeist entweder von Genossenschaften oder Aktiengesellschaften betrieben, nämlich von 637 Käsereien sind 387 Genossenschaften und 128 Aktiengesellschaften; ausserdem gibt es noch 18 gewöhnliche Gesellschaften, d. h. solche, die weder den gesetzlichen Anforderungen einer Aktiengesellschaft oder Genossenschaft entsprechen und die Käserei nur als einfache Gesellschaft betreiben. Aber auch die Käsereigenossenschaften und Aktiengesellschaften scheinen nicht alle nach den einschlägigen Bestimmungen des schweizer. Obligationenrechts konstituiert und im Handelsregister eingetragen zu sein. Endlich existieren noch 105 Privatkäsereien, an welche die Milch seitens der Landwirte oder Lieferanten ohne irgend welche genossenschaftliche oder gesellschaftliche Vermittlung direkt abgeliefert wird. Es mag nun allerdings bei der Berichterstattung vorgekommen sein, dass gesellschaftlich oder genossenschaftlich organisierte Käsereien, welche die Milch auf Grund eines Vertrages an einen Käser verkaufen, die Käserei also nicht selbst betreiben, auch als Privatkäserei angegeben wurden, obschon dies nicht in der Absicht der statistischen Befragung lag. In dieser Hinsicht enthielt das Frageformular überhaupt zu wenig Fragen, um die bezüglichen Verhältnisse des Be-

triebes durchwegs genau feststellen zu können.<sup>1</sup> Wir sind also z. Z. noch nicht orientiert, wie viele Käsereigenossenschaften oder -Gesellschaften die Käserei selbst mit fest besoldetem Käser und Hüttenknecht d. h. auf eigenes Risiko betreiben und wie viele dagegen die Milch verkaufen, d. h. mit einem Käser im Akkordverhältnis stehen. Allem Anscheine nach dürfte das letztere Betriebssystem als das vorherrschende betrachtet werden, wenigstens geht dies aus nachstehender in einer milchwirtschaftlichen Zeitung vor einigen Jahren erschienenen Kundgebung deutlich hervor.

„Öfter hört man sagen, die Käsereigesellschaften sollten selbst käsen. Theoretisch ist das allerdings richtig und ursprünglich war es so. Allein anfänglich wurde die Sache auf einem sehr primitiven Fusse betrieben. Die Käsereigesellschaften waren nur klein (wenig Lieferanten), es wurde nur im Sommer gekäset, die Käse im Herbst unter die Milchlieferanten verteilt oder teilweise an einen Krämer verkauft. Handel existierte noch keiner (?). Jetzt ist es anders. Beim Selbstbetrieb der Käserei ist es aber ausserordentlich wichtig, zwei Personen an die Spitze zu stellen, die mit voller Sachkenntnis uneigennützig, ausdauernd und mit Geschick das Geschäft leiten und besorgen und das Interesse der Gesellschaft wahren, nämlich den Präsidenten oder den Hüttenmeister und den Käser. Der Präsident sollte den Gang des Geschäftes und die Käsefabrikation bis in alle Details kennen und überwachen, alle Anschaffungen — Holz, Salz, Mägen und den Verkauf der Milch im Lokal, Butter, Zieger u. s. w. selbst besorgen oder kontrollieren, den Käser und Hüttenknecht anstellen, ihn (sie) überwachen, die Milch fecken oder prüfen lassen, gegen allfällige Fehlbarre ohne Ansehen der Person energisch einschreiten und solche zur Rechenschaft ziehen, die Käse verkaufen und führen lassen. Das Alles nimmt die Thätigkeit eines Mannes Tag für Tag sehr stark

---

<sup>1</sup> Für eine spätere Aufnahme würde folgende Frage beizufügen sein: „Wird die Käserei von der Genossenschaft oder Gesellschaft selbst das heisst auf eigenes Risiko betrieben oder wird die Milch seitens der Genossenschaft oder Gesellschaft an einen Käser verkauft?“

in Anspruch und das Alles soll er aus Patriotismus, ohne jegliche Vergütung thun. Wo nun solche Männer finden, die mit der nötigen Sachkenntnis zu den eigenen Geschäften eine solche verantwortungsvolle und lästige Stelle übernehmen? Findet man aber einen solchen Mann nicht, so ist es viel ratsamer, die Milch einem Käser zu verkaufen. Unkenntnis und Lauheit in einem solchen Geschäfte führen zum Verderben. Gar oft findet aber der Hüttenvogt nicht die wünschbare Unterstützung, oder wird ihm noch Opposition, wenn nicht Grobheiten gemacht. Ebenso schwer hält es, einen tüchtigen, zuverlässigen Käser anzustellen, der mit dem gleichen Eifer, mit derselben Sorgfalt und Hingabe dem Geschäft obliegen würde, als wenn er solches auf eigene Rechnung zu betreiben hätte.

Einen jungen, noch unerfahrenen Mann als Käser anzustellen, ist nicht ratsam. Ein älterer, erfahrener, gut akkreditierter Käser, der schon auf eigene Rechnung gekäset hat, lässt sich nicht leicht als Gesellschaftskäser anstellen, oder macht dann aber, wie begreiflich, grosse Anforderungen, die für eine kleinere oder mittlere Käserei schwer ins Gewicht fallen. Eine grosse Käserei kann sich schon so etwas gefallen lassen. Von Fr. 1500 bis Fr. 3000, ein oder zwei Hüttenknechte inbegriffen, nebst freier Kost und Logis, mögen bei einem gut geratenen Mulchen bei hohen Preisen schon angehen; wenn aber das Mulchen nicht geraten sollte, oder die Käsepreise niedrig wären, würde eine solche Auslage die Rentabilität schwer drücken und allerlei Vorwürfe und Anschuldigungen gegen den Käser und den Vorstand würden nicht ausbleiben. Nichts ist aber schädlicher und nachteiliger, als Zerwürfnisse in einer Gesellschaft. Im Princip ist daher die Ansicht, dass genossenschaftlich gekäset werden sollte, richtig, in der Praxis aber fast unausführbar oder doch sehr schwierig.“

Beherzigenswert ist noch der folgende Schlusssatz obiger Kundgebung: „Alle Käsereien und Küher sollten im Interesse des Geschäftes und im eigenen dahin streben, durch bessere Lokale und Einrichtungen und durch Aneignung der erforder-

nichen Kenntnisse und Fähigkeiten ein möglichst untadelhaftes Produkt herzustellen.“

Als Wegleitung für die Bildung von Käsereigesellschaften gelten noch die im Jahr 1886 von der Direktion des Innern herausgegebenen „Musterstatuten für Käsereigenossenschaften“; für Aktiengesellschaften sind diese Musterstatuten nicht berechnet, weil diese Gesellschaftsform im schweizerischen Obligationenrecht eine so komplizierte Gestaltung erhalten, dass sie für Käsereigesellschaften nicht mehr passt. Es sollten sich daher die noch auf Aktien gegründeten Käsereien sowie auch die übrigen Käsereigesellschaften nach und nach in Genossenschaftsform, als die geeignetste Vereinigung für den Käsereibetrieb, umwandeln.

## Über die Milchwirtschaft auf den Alpen.

Wie bereits in der Einleitung gesagt wurde, ist es der Statistik bis jetzt nicht gelungen, einen vollständigen Nachweis der milchwirtschaftlichen Produktion auf unsren Alpen zu geben, indem bei der letzten Aufnahme nur 93 Sennereien des Oberlandes, worunter 38 Alpgenossenschaften, somit kaum der fünfte Teil aller Sennereien Angaben gemacht haben. Nach vorgenommenen Berechnungen dürfte das auf sämtlichen bernischen Alpen durchschnittlich per Sommer verwertete Milchquantum ca. 200,000 Hektoliter betragen.

Die Milchwirtschaft hat auf den Alpen nicht mehr die nämliche Bedeutung, wie früher;<sup>1</sup> denn einerseits haben die Thalkäsereien, wie wir in unserm geschichtlichen Rückblick

<sup>1</sup> Sogar in den Emmentalerbergen scheint der Käsereibetrieb im Rückgang begriffen zu sein; denn auf eine specielle Anfrage des statistischen Bureaus betreffend die fünf Alpen: Altengrat, Nageldach, Mettlen, Höhenstalden und Enzi, welche in der vor 10 Jahren aufgenommenen Käsereistatistik noch figurierten, berichtet der Gemeindeschreiber von Trub im März 1895, dass diese fünf Alpen keine Käsereien mehr besitzen.

gesehen, den Alpsennereien in der Fabrikation und im Exporthandel schon längst den Rang abgelaufen, andererseits aber ist die Viehzucht hauptsächlich in den oberländischen Gegenden weit in Vordergrund getreten und dort zum rentabelsten Zweig der Landwirtschaft geworden. Immerhin wäre es angezeigt, auch der Milchwirtschaft auf den Alpen, insbesondere des Oberlandes mehr Aufmerksamkeit zu schenken, zumal dieselbe bedeutend verbesserungsfähig wäre. Wie steht es aber in Wirklichkeit? Die Milchverwertung wird von einer Unzahl privater oder kleiner gemeinschaftlicher Alpsennereien nach altväterischer Sitte ohne Rücksichtnahme auf die Fortschritte der Fabrikation in Theorie und Praxis besorgt. Wirtschaftliche Vereinigungen unter dem Namen „Sennereigenossenschaft“, welche imstande wären, ein richtiges, exportfähiges Produkt herzustellen, gibt es nur wenige; die Fabrikation ist fast ausschliesslich auf halbfetten Käse, Butter und Zieger für den Hausgebrauch beschränkt; nur im Saanenland und auf einigen Alpen des engern Oberlandes, wie z. B. der Alp Iselten wird fett gekäset. Ausser etwa aus dem Saanenland gelangt sehr wenig Käse weder in den Handel noch zum Detailverkauf überhaupt; derselbe findet den Käufer meist im Hause selbst. Die Hartkäsefabrikation ist eine natürliche Voraussetzung der *Kleinkäserei* auf unsren Alpen; der Hartkäse ist — Dank der vortrefflichen Alpkuhmilch — besonders kräftig und schmackhaft und lässt sich viele Jahre mit Vorteil aufbewahren.

Der Betrieb der Käserei geschieht, wie schon Schatzmann berichtet, in althergebrachter Weise; wir haben nirgends einen eingeschlossenen Feuerherd (Mantel), nirgends eine verbesserte Käsepresse angetroffen, hingegen fast überall eine lobenswerte Reinlichkeit in der Behandlung der Laibe. Die Sennhütten sind überall höchst einfach: eine Küche, daneben eine Milchkammer und unter dem Boden ein Käskeller oder ebenfalls zur ebenen Erde einen Kässpeicher; in den meisten befindet sich ein Zimmer, in einzelnen fehlt auch dies und wird durch die sogen. „Nesteren“ (oder Gasteren, ein kleiner Raum im Dachgiebel mit Heu versehen) ersetzt.

„Wir sind im Allgemeinen einverstanden, sagt Schatzmann weiter, dass bei vorherrschender Viehzucht diese Einrichtung der Kleinkäserei ganz am Orte ist und möchten die *Hartkäsefabrikation* als eigentümlichen Betrieb der Milchwirtschaft auf diesen Alpen aufrecht erhalten, indessen hat sich uns doch die Frage aufgedrängt, ob nicht auf *einzelnen* derselben die Grosskäsefabrikation mit Vorteil eingeführt werden könnte, namentlich da wo die *Viehzucht* neben der Milchproduktion in Hintergrund tritt. Die Vorteile der Grosskäserei sind: Ersparnis an Zeit, Arbeit und Holz; Ersparnis an Betriebsmaterial (Gerätschaften etc.); die vielen Fabrikationslokale erscheinen uns als eigentliche Verschwendungen; ein besseres Produkt, grössere Sparsamkeit in der Verwendung der Milch, sehr beträchtliche Bareinnahmen in einer Summe. — Diese Frage geben wir den Alpgenossen des Oberlandes in ihrem eigenen Interesse zu bedenken und es will uns scheinen, dass viele derselben sich während der Alpzeit zum Verkauf der Produkte einrichten könnten, wenn sie die ganze *übrige* Zeit des Jahres für den eigenen Verbrauch arbeiten.“

In der That scheint diese von Schatzmann schon vor 20 Jahren aufgeworfene Frage sehr gerechtfertigt und der darin enthaltene Wink aller Beachtung wert; freilich würde die Anregung Sch's. in der Hauptsache zweierlei Vorkehren bedingen, nämlich erstens bessere Erlernung des Faches seitens der Käser oder Sennen; denn wenn dieselben mit der Kunst der modernen Käsefabrikation etc. vertraut wären und das Wichtigste aus Theorie und Technik in der Praxis anzuwenden verstünden, so könnten aus derselben Milch weit bessere Produkte erstellt, davon etliche Laibe zum Verkaufe gelangen und somit manch schönes Stück Geld verdient werden. Allerdings wird es schwer halten, mit einem einmal eingerissenen Schlendrian gründlich aufzuräumen. Das Zweckmässigste wäre, wenn dafür gesorgt würde, dass die Sennen mit wenig Kosten milchwirtschaftliche Winterkurse durchmachen könnten. Zweitens müssten grössere genossenschaftliche Vereinigungen für den Sennereibetrieb angestrebt werden; da jedoch der letztere mit den Eigentumsverhältnissen

der Alpen eng zusammenhangt, so wird man auch in dieser Hinsicht auf Schwierigkeiten stossen. Wir resümieren zum Schlusse die obigen Anregungen dahin, es möchte bei den Bestrebungen zur Förderung der Alpenwirtschaft auch die Hebung der milchwirtschaftlichen Produktion auf den Alpen ins Auge gefasst werden.

---

**Bemerkungen der Gemeindeberichterstatter**  
über  
**den Stand der Milchwirtschaft, die Milchproduktion und -Verwertung**  
sowie  
**den Milchkonsum (Zu- oder Abnahme desselben im allgemeinen).**

**Amtsbezirk Aarberg. Schüpfen und Seedorf.** Der Milchkonsum nimmt zu, seit 10 Jahren um die Hälfte.

**Amtsbezirk Aarwangen. Obersteckholz.** Die Milchproduktion nimmt zu und die Käserei nebst der Kälber- und Schweinemast und der Aufzucht von Jungvieh ist bald die einzige wesentliche Erwerbsquelle des Landwirts. **Wynau.** Infolge Misserfolgen in der Käsefabrikation wurde hier in den letzten Jahren nicht auf Vermehrung der Milchproduktion gedrungen und zum häuslichen Verbrauch mehr Milch verwendet.

**Amtsbezirk Bern. Bümpliz.** Die Milchwirtschaft bildet in hiesiger Gemeinde den Haupterwerb, daher die Milchproduktion auf einer erfreulichen Höhe steht. Der Milchkonsum in der Familie nimmt zu. **Köniz.** Der gegenwärtige Stand der Milchwirtschaft in unserer Gemeine kann unbedingt als ein befriedigender bezeichnet werden. Die Nähe der Stadt ermöglicht es dem Produzenten, einen etwas höheren Preis zu erzielen. Im allgemeinen hat wohl die Milchwirtschaft in unserem Lande ihren Höhepunkt erreicht. Dem *Käseexport* stellen sich Jahr für Jahr grössere Schwierigkeiten entgegen, als da sind: Konkurrenz und hohe Zölle des Auslandes und nicht zum mindesten auch die Überproduktion oft minderartiger Ware im Inlande selbst. Es kann dies bedenklich erscheinen, um so mehr, da wir konstatieren müssen, dass unser einheimisches Getreide auf dem Markte sozusagen jede Bedeutung verloren hat, sind doch z. B. die Preise in den letzten 3 Jahren um mindestens  $\frac{1}{3}$  zurückgegangen. Auch bezüglich des Schlachtviehs nimmt die Konkurrenz des Auslandes von Jahr zu Jahr zu. Auch hier droht uns Gefahr, die vielleicht grösser ist, als wir nur ahnen. Es ist unbedingt an der Zeit,

dass unsere Bundesväter in Zukunft bei Abschluss von Handelsverträgen sich gegenüber unsren Nachbarn und Nichtnachbarn etwas weniger coulant zeigen und speciell für *Zollansätze auf landwirtschaftliche Produkte* sich wehren bis aufs Messer. Unser Export, inkl. Käse und kondensierte Milch, steht in keinem Verhältnis zum Import landwirtschaftlicher Produkte und Lebensmittel aller Art aus dem Auslande. **Vechigen.** Der Milchkonsum nimmt langsam, aber stetig zu bei den Kindern; bei Erwachsenen ist derselbe infolge der Mostproduktion und der geringen Weinpreise im Abnehmen begriffen.

**Amtsbezirk Biel. Bözingen.** Der Milchkonsum hat zugenommen infolge des hohen Fleischpreises.

**Amtsbezirk Büren. Dotzigen.** Die Milchproduktion hat während des letzten Jahrzehnts (1893 ausgenommen) nicht unerheblich zugenommen. Weil dies eben die Haupteinnahme des Landwirtes ist, so sucht er dieselbe möglichst zu steigern durch Fütterung von Kraftfuttermitteln. Mit der Zunahme der Milchproduktion und weil die Milch immer noch eines der billigsten Volksernährungsmittel ist, so hat auch der Milchkonsum eher zu- als abgenommen. Ein Grund dafür mag auch der sein, dass der Schnaps teurer ist als vor dem Monopol, was gar nicht zu beklagen ist.

**Amtsbezirk Burgdorf. Heimiswyl.** Jede Käserei macht Anstrengungen zur Verbesserung der Käsefabrikation, um ein möglichst tadelloses Produkt auf den Markt bringen zu können; auf der andern Seite kann die Wahrnehmung gemacht werden, dass in vielen Familien der früher übliche Schnaps mehr und mehr durch die Milch resp. den Kaffee als Zwischenmahlzeit verdrängt wird. **Rüdtligen.** Der Stand der Milchwirtschaft ist seit mehreren Jahren ziemlich der gleiche geblieben. Die Milchprodukte können hier gut verwertet werden. Der Milchkonsum hat eher zugenommen.

**District de Courtelary. Vauffelin.** Il y a augmentation du lait pour l'engraissement du bétail.

**District de Delémont. Delémont.** L'industrie laitière est bonne dans cette commune. Le lait est en grande partie employé pour la vente. **Rebévelier.** On fait une grande consommation de lait, mais on ne remarque pas de changement sensible dans son utilisation.

**Amtsbezirk Fraubrunnen. Bätterkinden.** Der Stand der hiesigen Milchwirtschaft ist gegenwärtig als ein guter zu bezeichnen und ist dies bereits die einzige Einnahmsquelle, die dem Landwirt noch geblieben ist. Doch scheinen die Preise in diesem Zweige zurückgehen zu wollen und zwar 10 bis 20 Prozent. Wir halten dafür, Staat und Bund können hier fast allein der bedrängten Landwirtschaft helfen durch Aufrechterhaltung und Aufstellung geeigneter Zollmassnahmen und durch Ermöglichung vermehrter Viehhaltung durch Erteilung eines eidgenössischen

Brennloses. Der Milchkonsum ist in unserer Gemeinde immer normal gewesen und scheint sich gleich zu bleiben. **Jegenstorf.** Die Milchproduktion hat gegenüber den Vorjahren erheblich abgenommen infolge der allgemeinen Verminderung der Zahl des Viehstandes als Folge des Missjahres 1893.

**District des Franches-Montagnes. Goumois.** En général la production et l'utilisation du lait ainsi que sa consommation reste stationnaire dans notre commune.

**Amtsbezirk Frutigen. Adelboden.** Käse wird im Ganzen weniger bereitet, da die Milch, soweit sie nicht konserviert wird, für die Aufzucht und Viehmast Verwendung findet. Die Butter findet, besonders im Sommer, zu schönen Preisen Abnehmer, weshalb der Butterbereitung mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird als früher. Der Milchkonsum nimmt eher ab als zu, da die hohen Milchpreise es den ärmern Leuten unmöglich machen, für ihre Familien Milch zu beschaffen.

**Amtsbezirk Konolfingen. Bowyl.** Der Genuss von Magermilch hat zugenommen. **Landiswyl.** Die Milchproduktion und die Verwertung der Milch nimmt im Allgemeinen von Jahr zu Jahr in hiesiger Gemeinde zu. **Schlosswyl.** Die Milchwirtschaft ist auf erfreulicher Höhe, die Milchproduktion hat seit einigen Jahren zugenommen, was dem Steigen der Preise für Milchprodukte zuzuschreiben ist. Die Milchverwertung ist seit dem genossenschaftlichen Betrieb eine bessere. Der Milchkonsum ist sich bereits gleich geblieben.

**Amtsbezirk Laupen. Laupen.** Die Milchproduktion hat in dasiger Gemeinde seit einigen Jahren zugenommen. Der Milchkonsum bleibt ziemlich stationär, die teure Milch hat in diesem Jahre 1894 allerdings eine kleine Abnahme des Verbrauchs erzeugt. **Neuenegg.** In der Milchverwertung ist eine bemerkenswerte Änderung dadurch eingetreten, dass hauptsächlich infolge der Gründung einer Viehzuchtgenossenschaft bedeutend mehr Milch zur Aufzucht von Vieh verwendet wird. Die Kalbermast dagegen ist nur noch ganz unbedeutend. Die Milchproduktion ist sich so ziemlich gleich geblieben, dagegen hat der Konsum seit dem Inkrafttreten des Alkoholgesetzes wesentlich zugenommen.

**District de Moutier. Elay (Seehof).** Die Milchproduktion ist im Ganzen hier, wenn auch langsam, doch in steter Zunahme begriffen. **Tavannes.** L'industrie laitière est une des principales ressources de la localité. La production comme la consommation du lait tendent à augmenter sensiblement.

**Amtsbezirk Seftigen. Gurzelen und Seftigen.** Der Stand der Milchwirtschaft ist seit circa 10 Jahren ein stabiler geblieben. **Belp, Belpberg, Kirchdorf und Toffen.** Die Milchproduktion hat zugenommen.

**Amtsbezirk Signau. Trubschachen.** Die Käsefabrikation ist fast die einzige Einnahmsquelle in hiesiger Gemeinde. Wenn, wie Anzeichen dafür vorhanden sind, dieselbe mangels Absatz je länger je mehr im Niedergang begriffen ist, so ist das sehr fatal für unsere Gegend. Da die Zinsen und Abgaben fast nicht mehr zu erschwingen sind, so ist der Milchkonsum in hier auf eine bedauerliche Tiefe hinabgesunken. Nicht nur die ältern Leute müssen sich mit einem Gewäsch behelfen, das den Namen Kaffee nicht verdient, sogar die Kinder müssen mit solchem Getränk vorlieb nehmen.

**Amtsbezirk Thun. Blumenstein.** Es wird mehr Milch in die Käserei geliefert und dafür weniger zur Mastung von Kälbern verwendet. **Eriz.** Die Milch wird in hiesiger Gemeinde hauptsächlich für Mastung von Kälbern verbraucht, das Käsereiwesen ist gänzlich im Abgang begriffen und der Milchkonsum nimmt zu. **Längenbühl.** Sowohl Fettkäsefabrikation wie Viehmast sind dato ordentlich rentabel. Für Aufzucht von Jungvieh wird hier auch viel Milch verwendet und ist ebenfalls lohnend. Im Allgemeinen ist die Milchproduktion im Zunehmen begriffen. **Schwendibach.** In Beziehung auf den Milchkonsum hat sich eine merkliche Abnahme geltend gemacht.

**Amtsbezirk Trachselwald. Sumiswald.** Die Milchwirtschaft blieb seit Jahren ziemlich stabil. Eine weitere Entwicklung der Molkereiwirtschaft ist nach unserm Dafürhalten nicht mehr möglich, da die Sache bereits auf die Spitze getrieben worden ist. **Walterswyl und Wyssachsen-graben.** Die Milchproduktion und Verwertung, sowie der Milchkonsum sind in steter Zunahme begriffen.

**Amtsbezirk Wangen. Bettenhausen, Niederbipp, Seeberg.** Die Milchwirtschaft ist der Viehzucht etwas gewichen, indem letztere durch die gegenwärtigen Viehpreise lohnender geworden. Was den Milchkonsum anbetrifft, so ist eine Zunahme zu verzeigen. Die hohen Käsezölle von Seiten des Auslandes drücken die Käsefabrikation herab.

---

### Auszüge aus den Berichten der Käsereien.

**Amt Aarberg. Rapperswyl.** Der grösste Feind einer gesunden Käsefabrikation ist die oft unverantwortliche Gleichgültigkeit einzelner Lieferanten, wie den Milchkühen das Futter verabreicht wird und in Bezug auf die Ablieferung von ungesunder Milch. **Schüpfen.** 1. Es sollte so viel möglich genossenschaftlich auf eigene Rechnung gekäset werden, weil man so der verderblichen Spekulation besser die Stirne bieten könnte. 2. wird gewünscht Gründung einer kantonalen Centralkäsereigenossenschaft, um die eigenen Interessen besser wahren zu können.

**Amt Aarwaagen.** **Wynau.** Es herrscht noch vielfach die Meinung, man könne im Sommer zum Gras Kunstfutter wie Krüsche etc. füttern, da dies erwiesenermassen nicht der Fall ist, indem der Käse mit dem Alter statt weicher zu werden, wenigstens härter wird, sollte von der Kunstmutterung im Sommer gänzlich abstrahiert werden, indem sonst die Milchindustrie, welche grösstenteils in der Käsefabrikation besteht, ganz lahm gelegt wird.

**Amt Bern.** **Bümpliz.** Die gegenwärtige Lage der Milchwirtschaft hat unter dem Einflusse der oft im Übermass verabreichten Kunstfuttermittel zu leiden und ist es daher im Interesse des Gesamten, wenn hierin etwas zurückgehalten wird. Auch lässt die Reinlichkeit in den Ställen speciell beim Melken, vieles zu wünschen übrig. **Köniz.** Es ist wohl am Platze, bei dieser Gelegenheit der *Rückvergütung des Zuckerzolles durch den Bund an die Milchsiedereien* das Wort zu reden, damit dieselben billiger arbeiten und den Milchkonsum ausdehnen können. Es kann dies nur vorteilhaft auf die Käsefabrikation wie überhaupt auf die Milchwirtschaft einwirken. Die Milchproduktion hat in den letzten 10 Jahren enorm zugenommen, infolge dessen auch die Käseproduktion; hüten wir uns vor *Käseüberproduktion*. Es ist bedenklich, dass die ausländische Konkurrenz, die keinen Zuckerzoll hat, sich für unsere Milchsiedereien schon jetzt fühlbar macht und die Schweizerfabrikate auf dem Weltmarkt zu verdrängen sucht. Sehen wir uns bei Zeiten vor. Der *Getreidebau* wurde durch die ausländische Konkurrenz sozusagen ruiniert. Wenn wir dies für unsere Emmenthalerkäsefabrikation nicht gerade zu befürchten haben, so heisst es immerhin: Mani, pass uf! — Ein fernerer wunder Punkt unserer Milchwirtschaft ist die *Fettkäsefabrikation* im Winter. Dass diese nachteilig auf die Preise der Sommerekäse einwirkt und ganz besonders auch in diesem Jahr (1894) muss jedermann einleuchten. Es ist sehr zu wünschen, dass in Zukunft im Winter die Fettkäsefabrikation unterbleibt. Der magere Käse findet im Inland jederzeit Absatz und die Nidelbutter wird auch im Ausland gut bezahlt. Es sei uns ferner gestattet, eine bessere berufliche Ausbildung des Käfers und bezüglicher Organe anzuregen. Bekanntlich ist die Zahl der Aufnahme von Molkereischülern eine beschränkte. Es könnte nachgeholfen werden durch wiederholte Abhaltung von Kursen im Winter. Dass bei derartigen Anlässen der Käsereibuchhaltung grössere Aufmerksamkeit geschenkt werden sollte, werden alle diejenigen bestätigen, welche die Fragezettel zu beantworten hatten. Zum Schlusse erwähnen wir noch die Anregung resp. den Wunsch eines Käfers, die Milchlieferanten betreffend: dieselben sollen solidarisch sein und es auf den Point d'honneur nehmen, nur wirklich gesunde Milch zu produzieren und bei der Ablieferung in die Käserei gewissenhaft zu sein. Aus schlechter Milch kann auch der beste Käser keinen guten exportfähigen Käse fabrizieren. (Berichterstatter: Hans Niffeler, Vorsteher in Landorf.) **Vechigen.** Die kantonalen Behörden

möchten für bessere Verwertung der Milchprodukte sorgen, damit der Ertrag der Landwirtschaft auch mit den in die Höhe geschraubten Grundsteuersatzungen Schritt halten kann. — Es sollte überall genossenschaftlich gekäset werden, also keine Milchkäufer mehr. Der Maximumpreis für Primaware sollte vor Beginn des Handels in einer Versammlung der Käsehändler und der Abgeordneten der Genossenschaften besprochen und bestimmt werden. **Wohlen.** (Bessere Käserei-Einrichtungen im Allgemeinen, bessere sorgfältigere Milchlieferungen, Stall- und Käsereiinspektionen allgemein und obligatorisch.) Eine einigermassen ordentliche Rendite im Käsereibetrieb ist gegenwärtig nur mehr in der bereits ausschliesslichen Erstellung von *Prima Ware* möglich und weil der grössere Teil Ausschussware (jedenfalls der schlimmere Teil hiervon) von fehlerhaftem Rohprodukt — der Milch — herröhrt, so wäre zur Hebung der Käsefabrikation sowie der Milchwirtschaft überhaupt eine mit Bundes- und Kantonshülfe richtig organisierte und ausgeführte allgemeine obligatorische Stallinspektion (verbunden mit Käsereiinspektion) ohne Zweifel nicht nur für die Käsefabrikation speciell, sondern für die ganze Milchwirtschaft von grösstem Nutzen.

**Amt Burgdorf. Kirchberg** (Bütigkofen). Es wird der Wunsch geäussert, es möchten die austretenden Schüler der Molkerei Rütti angehalten werden, mehr im Inlande zu praktizieren als bis dahin geschehen ist. **Krauchthal** (Dieterswald). Die Milchwirtschaft steht gegenwärtig ziemlich gut, es sollte aber immer noch mehr darauf gehalten werden, nur Sommerkäse zu fabrizieren, denn die Winterkäse schaden der Prima-ware ungemein, da sie eben vielfach als Prima exportiert werden. **Rüdtligen.** Es wäre zu wünschen, dass mehr gesellschaftlich gekäset und im Winter weniger Käse, dagegen mehr auf Aufzucht von Jungvieh gehalten würde.

**Amt Fraubrunnen. Etzelkofen.** Im Winter sollten nur magere oder halbfette Käse fabriziert werden, damit die fette Sommerware ihren altbewährten Ruf nicht verliert. **Zuzwyl.** Es wird die Wiedereinführung der Zuckerzollrückvergütung für kondensierte Milch allgemein gewünscht und deren Aufhebung bei der landwirtschaftlichen Bevölkerung grosse Missbilligung gefunden hat.

**Amt Konolfingen. Gysenstein.** Es sollte mehr auf Betrieb der Käserei durch die Genossenschaften gedrungen werden, um grössere Sorgfalt beim Füttern der Tiere und bei'r ersten Behandlung der Milch zu erzielen; die Gesellschaften üben gewöhnlich eine viel intensivere Kontrolle als es ein Milchkäufer vermag und dieses ist ein mächtiger Faktor zum Gelingen des Molkens. (Hürnberg.) **Herbligen.** Es ist allseitiger Wunsch der Genossenschaft, dass dem Militär mehr Käse verabreicht werde. **Worb.** Es wäre wünschenswert, dass die eidgenössische Molkereischule in den Kanton Bern verlegt oder in demselben errichtet wird.

**District de Moutier. Corban.** Il serait à désirer que tout les propriétaires de vaches fassent leur possible pour fournir le plus de lait possible à la fromagerie pour avoir une plus grande quantité de lait, nos fromages pourraient entrer plus facilement dans le grand commerce, ce qui nous ferait espérer une augmentation de prix pour la vente du lait. (Kann nur auf jurassische Verhältnisse Bezug haben.)

**Amt Schwarzenburg. Rüscheegg** (Nöthenhaus). Es wäre sehr wünschenswert, wenn Stall- und Käsereiinspektionen obligatorisch eingeführt würden. (Graben.) Es wird gewünscht, dass weniger oder gar kein Sesam mehr gefüttert werde, ferner die Abschaffung der 6% Eingewicht und der Garantieleistung der 2 Monate August und September.

**Amt Seftigen. Rueggisberg** (Hinterfultigen). In Privathäusern wurde hier schon seit mehr als 80 Jahren gesellschaftlich Käse fabriziert, im Jahr 1873 wurde ein Käsereigebäude erstellt. (Bodmatt.) Es wäre wünschenswert, wenn hie und da bezirksweise Milchuntersuchungskurse veranstaltet würden. **Rüthi.** Es wird gewünscht, dass sich die Zollverhältnisse betr. Ausfuhr besser gestalten, da bei unserem Käsgewicht wir gegenüber grösserer Mulchen im Nachteil sind. **Zimmerwald.** Gewünscht wird Erleichterung der Milchprüfung durch Milchfeckerkurse oder extra Angestellte, welche tüchtig gebildet sind.

**Amt Signau. Trubschachen.** Die Käsefabrikation ist auf einen schwierigen Boden geraten, indem der Verkauf der Käse heutzutage eine gar missliche Sache ist. Die Käsekäufer machen mit den Produzenten, was sie wollen.

**Amt Thun. Horrenbach-Buchen** (Zugschwandalp). Die Alpsennereien nehmen ab, die Küher ziehen es vor „Jungvieh“ zur Sömmierung anzunehmen und die Milch zur Mastung und Aufzucht von Kälbern zu verwenden. Der Alp- oder Bergkäse gilt gewöhnlich 10—12 Fr. weniger als „Käsereikäse“. **Längenbühl** (Hattigen). Es wäre zu wünschen, dass für Käsereieinrichtungen, Centrifugen etc. Staatssubventionen erhältlich wären und dass mehr Käse in Militärschulen zur Verwendung gelangen würde

**Amt Trachselwald. Lützelflüh** (Schmiedshub). Unsere Wünsche wären, Sie möchten die Güte haben und dafür sorgen, dass die Käse in den nächsten 10 Jahren nicht weniger als Fr. 160 gelten. (Naiv!)

**Amt Wangen. Seeberg** (Riedtwyl). Es sollten im Winter nirgends Fettkäse fabriziert werden, damit die Sommerkäse mehr Absatz finden. Dagegen sollte die Wintermilch mehr zur Aufzucht von Jungvieh verwendet werden. Eine normalere Fütterung und bessere Heizeinrichtung wäre ebenfalls wünschenswert.

---