

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde
Herausgeber: F. Pieth
Band: 1 (1850)
Heft: 1

Artikel: Ueber bündnerische Molkenbereitung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-720490>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Volkswirthschaft.

I.

Ueber bündnerische Molkenbereitung.

Ehret doch den Bauernstand,
Er ist der erst' im ganzen Land.

Die Natur hat die Bewohner Bündens vorzugsweise zur Pflege des Landbaues und der Viehzucht berufen. So wünschbar daher auch die Einführung einzelner Industriezweige sein mag, viel wichtiger ist für uns die Einführung einer bessern Bebauung unserer Felder, einer rationellern Betreibung der Viehzucht. Als die gemeinnützige Gesellschaft unseres Kantons vor einiger Zeit sich an mehrere im Industriefach ausgezeichnete Männer in benachbarten Kantonen wandte und sie um Rath behufs Einführung eines Industriezweigs bei uns ansuchte, antwortete ein in diesem Fache bewährter und mit unsern Verhältnissen wohlbekannter Mann: „unterlassen Sie einstweilen die Einführung von Industriezweigen und wirken Sie dagegen dahin, daß Ihre vielen unbebauten Strecken Bodens urbarisirt, daß die Viehzucht und Molkenbereitung verbessert wird.“

Ohne uns in eine genauere Beschreibung einzulassen, wie mangelhaft und unwirthschaftlich die Milch in den meisten Gemeinden behandelt wird, beschränken wir uns nur auf folgendes Resultat hinzuweisen.

Laut amtlichen Zolltabellen der Jahre 1846 und 1847 bezogen wir jährlich auswärts her 318,104 Pfund Käse und 30,693 Butter und Schmalz und zwar aus Gegenden, die mit wenigen Ausnahmen für die Viehzucht nicht besser geeignet sind als unser Kanton. Nimmt man die Krinne Käs zu 15 fr. und die Krinne Schmalz zu 30 fr. an, so ergibt sich jährlich in unserm Kanton für Schmalz eine Ausgabe von fl. 11,107 und für Käse von fl. 57,556, zusammen also eine Ausgabe von fl. 68663, die bei mehr Fleiß und Thätigkeit ganz erspart werden könnten.

Es wäre indeß ungerecht, wenn wir die in neuester Zeit diesfalls gemachten Fortschritte verkennen würden. Einen höchst vortheilhaften Einfluß auf bessere und ertragreichere Molkenbereitung haben unstreitig die gemeinschaftlichen Sennereien in den Gemeinden während des Winters ausgeübt. Es war im Jahr 1835 als ein um das Gemeinwesen der Gemeinde Majenfeld vielfach verdienter Mann aus der westlichen Schweiz zurückkehrte und die dort mit Nutzen betriebenen Sennereien auch in seiner Heimathgemeinde einzuführen suchte. Nach vieler Mühe gelang es ihm 23 Gemeindsgenossen zu überreden, mit ihm eine gemeinschaftliche Molkenbereitung zu unternehmen, die bald bei so vielen Mitbürgern Beifall erhielt, daß es nicht lange dauerte, bis 3 Sennereien in dieser Gemeinde eingerichtet waren. Seither sind nun solche in circa fünfzig Gemeinden unseres Kantons errichtet worden; in einigen Gemeinden bestehen solcher mehrere und in der Gemeinde Schuls im Unterengadin sogar vier. Zudem fand dieses Institut auch in benachbarten auswärtigen Gegenden Nachahmung, indem mehrere Gemeinden des Fürstenthums Liechtenstein seither, nach dem Muster der unsrigen, Sennereien einführten. Noch fehlen solche, so viel uns bekannt, im Misorer Thal, in Lungnez, im Prättigäu und Davos (die in Seewis bestandene soll eingegangen sein), in Schanfigg, Bergell; im ganzen Oberhalbstein ist nur eine in Schweiningen.

Ebenfalls fördernd für vortheilhaftere Molkenbereitung wirkte derjenige Großrathsbeschluß vom Januar 1844, nach welchem jährlich fl. 300 aus der Standeskasse an solche junge Männer verabreicht werden, die sich verpflichten, die verbesserte Molkenbereitung in einer schweizerischen Mustersennerei außer dem Kanton wenigstens ein halbes Jahr lang zu erlernen und diese erworbenen Kenntnisse während drei Jahren, wenigstens je drei Monate, in einem Sennthum hiesigen Kantons auszuüben. In Folge dessen haben bis Ende vorigen Jahres 24 junge Männer diese Wohlthat benutzt und größtentheils im Kanton Zürich ihre Lehrzeit durchgemacht. Die von den Gemeinden eingegangenen

Zeugnisse über diese Sennen beweisen, daß dieser Beschluß unserer obersten Landesbehörde seinen Zweck erreicht und diese Ausgabe wohl angewendet ist.

Am meisten vervollkommenet zeigt sich bis dato die Käsebereitung in der Gegend um Dissentis und im Obere Engadin, wo Käse produziert wird, der den besten Qualitäten anderer Schweizerkantone an die Seite gestellt werden kann. An ersterm Orte wird der sogenannte Tavetscher-Käse bereitet, der mit 24 — 28 fr. pr. Krinne (48 Loth) bezahlt wird, während der Emmenthaler 40 bis 48 fr. kostet, obschon Kenner erstern dem letztern gleichstellen. Allein auch hier gilt, was bei so vielen andern Artikeln: das Auswärtige hält man immer für vorzüglicher, wenn es das auch nicht ist. Den vorzüglichsten Tavetscherkäse liefert die auf dem Lukmanier befindliche Cristalliner-Alp. Der Engadiner Käse ist schon lange berühmt. Es hat sich indeß in neuester Zeit ein reicher Privatmann in Bevers um dessen vorzügliche Bereitung große Verdienste erworben. Nachdem dieser junge Mann mehrere Monate in einer Sennerei des Kantons Bern als Knecht gearbeitet und nachher noch verschiedene Gegenden, die in der Molkenbereitung sich auszeichneten, bereist hatte, betreibt er seit ein paar Jahren in der Heimath die Milchwirthschaft im Großen. Seine Käse gehen zu hohen Preisen nach Triest, Livorno und Florenz und sollen dort mit dem berühmten Parmesaner-Käse konkurriren. Wie vieles könnte und sollte aber in den meisten Gegenden unseres Kantons noch geschehen, um die Molkenbereitung zu verbessern und ihren Ertrag zu erhöhen?

Folgende drei Punkte halten wir vorzüglich der Beachtung werth:

- 1) Wo noch keine gemeinschaftlichen Sennereien bestehen und die Lokalität es gestattet, sollten solche eingeführt werden.
- 2) In Gegenden, wo der Milchertrag den Verbrauch übersteigt, sollte die Milch an einen in diesem Handelsartikel kundigen Mann verkauft werden, wie dieses in den meisten andern Kantonen geschieht, weil bei vielen Theilnehmern sonst nicht leicht

das Geschäft gut und der Handel vortheilhaft geführt werden kann. Jedenfalls müßte für Absatz außer den Gemeinden nur fetter Käse bereitet werden, weil die Erfahrung gezeigt hat, daß der Ertrag auf diese Weise größer wird, als wenn magerer Käse und Butter aus der Milch gewonnen wird. Und endlich

3) würde die Errichtung einer landwirthschaftlichen Anstalt auch auf diesen Zweig der Viehzucht sehr fördernd einwirken. Wenn auch in einer solchen Anstalt der Molkenbereitung nicht gerade vorzugsweise Aufmerksamkeit geschenkt würde, so würde der rationelle Betrieb der Landwirthschaft in den jungen Männern Liebe zur Betreibung der väterlichen Oekonomie wecken, ihre Beobachtungskraft schärfen und gewecktes Nachdenken über einen Theil der Landwirthschaft müßte junge Männer zu vortheilhafterer und besserer Einrichtung ihres ganzen Bauerngewerbes führen.

Wir sprechen daher auch hier wieder die Ansicht aus und werden sie bei jedem dargebotenen Anlasse wiederholen: nur dann kann die bündnerische Landwirthschaft und Viehzucht und die mit letzterer in Verbindung stehende Molkenbereitung wirksam gehoben und nachhaltig gefördert werden, wenn eine landwirthschaftliche Anstalt in's Leben gerufen sein wird.

V.

II.

Ueber die Behandlung der Urve im Ober-Engadin.

Ich hatte einmal Gelegenheit einen sehr stürmischen Herbstabend in einem Privathause des Oberengadins zuzubringen. Die ziemlich zahlreiche Gesellschaft theils auf dem Ofen selbst, theils auf der Ofenbank, größtentheils aber um den massiven, mit eisernen Bändern beschlagenen Tisch gelagert, war ohne Ausnahme in größter Thätigkeit.