

Werk

Titel: Al-Anax

Jahr: 1819

Kollektion: Wissenschaftsgeschichte

Digitalisiert: Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen

Werk Id: PPN345284372

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PPN345284372>

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=345284372>

LOG Id: LOG_0613

LOG Titel: Alpen (Städtchen im Reg. Bez. Cleve)

LOG Typ: section

Übergeordnetes Werk

Werk Id: PPN345284054

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PPN345284054>

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=345284054>

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

Oberhasli, die Ziegenzucht am höchsten gediehen. Die Gemeinde Brien; hält in 300 Haushaltungen an 3000 Ziegen; und die aus 20 Haushaltungen bestehende Gemeinde Jmboden im Oberhasli hält 500 Ziegen.

Nirgends in der teutschen Schweiz werden die Schafe gemolken, um Käse aus der Milch zu machen. Hingegen in der italienischen Schweiz melkt man die großen bergamassischen und cremanischen Schafe, welche die Alpenbewohner im Frühjahr in Italien kaufen, und im Sommer auf den Alpen mästen, um sie im Herbst an Mayländer und Schweizer Metzger zu verkaufen, und man verwandelt daselbst ihre Milch in Schafkäse.

Da, wo man halbfette oder ganz magere Käse oder Zieger verfertigt, macht man vorerst Butter. Der Rahm wird nicht in Verbindung mit der Milch in Butter verwandelt, sondern letztere wird, so bald sie von der Kuh kommt, in runde, hölzerne, flache Kübel (Mutteln, Milchgeßsen) von 2 bis 3 Fuß im Durchmesser und 4 bis 5 Zoll in der Höhe, die an einem sehr kalten Ort in einer besondern Abtheilung der Sennhütte stehen, geschützt, und ein oder mehrere Tage stehen gelassen, bis der Rahm sich ganz von der Milch geschieden und oben aufgesetzt hat. Am vortheilhaftesten ist, wenn die Milch in der Gebse der Höhe nach nicht mehr als 3 Zoll beträgt, und wenn der Rahm nach zweimal 24 Stunden abgenommen wird. Dieses Geschäft verrichten die Sennen mittelst der hölzernen, breiten, flachen Nibelkelle auf eine äußerst geschickte Art, so daß nicht das geringste davon zurück bleibt. — Zum Buttern bedient man sich entweder des gewöhnlichen Butterfasses mit einem Stößel, wo die Butter gestoßen wird, oder häufiger eines cylindrischen Fasses, das noch ein Mal so breit als hoch ist und auf der schmalen Seite auf 2 an der Wand anliegenden Balken oder auf einer gewöhnlichen an die Wand angelegten Leiter liegt, wo so viele Sprossen, als wegen des Butterfasses erforderlich ist, heraus genommen sind. Der Cylinder ist bis 1½ Fuß breit und hoch, und sein Durchmesser noch ein Mal so hoch oder stark; durch die Ape desselben geht ein viereckiger in demselben befestigter Balken, an dem sich zu beiden Seiten eine Kurbel befindet, mittelst welcher das ganze Butterfaß herumgedreht werden kann. In seinem Innern befinden sich in den Winkeln des gleichseitigen Dreiecks 3 Fächer oder Bretchen von der Breite des ganzen Butterfasses, in dem Umkreise des Cylinders befestigt, und gegen den Mittelpunkt hinlaufend; ungefähr halb so lang als der Halbmesser. Unten an jedem Bretchen in der Mitte seiner Breite befindet sich ein rundes Loch, und die beiden Enden derselben an der untern Seite sind auch bogenförmig ausgeschnitten. Die Gewalt dieses Butterfasses ist sehr stark, da bei der Bewegung desselben der Rahm an beiden Seiten dieser 3 Fächer anschlägt. In einigen Orten, und vorzüglich in den Appenzeller Alpen, hat man bei dem gewöhnlichen Butterfaß mit einem Stößel die Einrichtung, daß man es an einen senkrechten Balken befestigt, an dem sich oben ein Schwengel, gleich dem Schwengel an einer gewöhnlichen Wasserpumpe, befindet; an diesen wird der Stößel des Butterfasses eingehängt; und durch den Schwengel auf und nieder gehoben, wodurch die Bewegung desselben im Butterfaße sehr erleichtert wird. Doch

muß man den Schwengel ganz langsam und gleichförmig bewegen, weil sonst, der durch denselben so sehr vermehrten Kraft wegen, der Rahm zu stark in Bewegung gesetzt wird, und Vieles aus der Oeffnung, in der der Stößel auf und nieder geht, und die eben dieser Einrichtung wegen eine gewisse Weite haben muß, herausspritzen würde. — Nach Verfertigung der Butter wird die abgerahmte Milch, in Vereinigung mit der Buttermilch, entweder ganz auf die nämliche Art in so genannten magern Käse verwandelt, wie es oben beim Fettkäsefochen beschrieben ist, oder man macht Zieger daraus. Zur Verfertigung dieses letztern ist ein Haupterforderniß der Etcher, Ehis, Achis, oder Sauer (säuerliche Molke) das der Senn sogleich, wenn er in die Almhütte kommt, bereitet. Er gießt nämlich in die hölzerne Etchert auf gleich viel Gaismilch und gute Ruhmilch (auch nachher Buttermilch) schüttet an dieselbe eben so viel warme Schotten (Molken), stellt das Gemisch an einen warmen Ort, läßt es stehen, bis es sauer ist, gebraucht es dann auf nachstehende Weise, und füllt das Gefäß immer wieder mit frischen Molken aus.

Um Zieger zu erhalten, wird die abgenommene oder blaue Milch, wie auch Buttermilch, im Sennkessel über ein starkes Feuer gesetzt; nun gießt man mehr oder weniger, je nach Beschaffenheit der Säure, von obigem Scheidungsmittel hinein, worauf während des Kochens die Scheidung des Ziegers erfolgt, der in flockigen Theilen in der nun übrig bleibenden, ganz reinen, grünlichgelben Molke herumschwimmt. Ersterer wird nun in das Ziegerbürr gebracht, einen einem Weinfäß ähnlichen Behälter aus Lannenrinde, in welchem man 30 bis 40 Centner aufbehalten kann; zugleich wird der Zieger sehr stark gesalzen und mit Steinen beschwert, damit die zurück gebliebene Feuchtigkeit zu den überall angebrachten Oeffnungen herausgetrieben werde. Nach erfolgter Gährung wird er im Herbst in Säcke gefaßt und ins Thal hinunter gebracht. — Auch da, wo man halb oder ganz fette Käse bereitet, wie z. B. im Canton Bern, wird eine zweite Scheidung und zwar die siedende vorgenommen, wobei man ebenfalls Zieger (Nachscheid) erhält. Hier ist also der Zieger nicht das Produkt der abgerahmten oder Buttermilch, sondern der Käsmilchsyre. Erstere wird in magere Käse mittelst des Laabs verwandelt; letztere über einem starken Feuer siedend gemacht und mit sauer gewordener Schotte geschieden. Im bernerischen Oberlande wird er unter mehreren Gestalten, am häufigsten in sackförmigen Rumpfen, aus der Rinde junger Lannen verfertigt, an Bauern in den Ebenen (Getreideplanzen) zur Winterspeise verkauft, den sie alsdann zu den Erdäpfeln, oder auch, als etwas stark Gesalzenes in der Erntezeit zu Stärkung des Magens genießen. — Der Zieger hat eine weiße Farbe, die er nie verliert, er unterscheidet sich in Geschmack merklich von dem Käse, bekommt die Härte und Consistenz desselben nicht, und wird daher auch nicht zur Ausfuhr gesucht.

Vorzüglich im Canton Glarus wird gegenwärtig noch, wie schon vor mehrern hundert Jahren¹⁹⁾, der sog-

¹⁹⁾ In einem ungedruckten Aufsatze de re lactaria im Canton Schwyz, den Heinrich Dettling daselbst 1552 dem berühmten Conrad Gesner zusandte, wird schon bemerkt: „daß