

## 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\_0618

**LOG Titel:** Alphabet

**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](mailto:gdz@sub.uni-goettingen.de)

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

Nirgends in der deutschen 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 Gasse 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 Alpkütte 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 sauergewordener 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 Jahren<sup>19)</sup>, der sog-

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

nannte Schabzieger, Glarnerzieger, Sönnkäse verfertigt und durch ganz Europa verführt. Er hat seinen Namen Schabzieger davon, weil er nach ein paar Jahren ganz hart und häufig vor dem Gebrauche auf Speifen, Butterschnitten und dgl. fein geschabt oder getaspelt wird. — Außer dem stark gesalzenen, weißen Alpenzieger besteht derselbe aus nichts andern, als dem sogenannten Zieger-Schabzieger- oder Kleekraut (*trifolium melilotus caerulea*), das man in Gärten und Aekfern pflanzt, und das in guten Jahren beinahe mehr, als jede andre Pflanze einträgt<sup>20)</sup>. Auf einen Centner Zieger wird nun ungefähr ein Vierling Ziegerfrautputzer und 8 bis 10 Pf. Salz genommen und alles in einer sogenannten Ziegerreibe oder Ziegermühle, deren Rad vom Wasser getrieben wird, aufs sorgfältigste gerieben und untermengt. Von diesem Teige werden kleinere und größere hölzerne Formen, gleich abgestuften Pyramiden, angefüllt und mit einem hölzernen Stößel fest eingedrückt. Nach 8 oder 10 Tagen nimmt man die Ziegerstöcke, welche von 1 bis 7 Pfund schwer sind, aus den Formen heraus, und läßt sie nach und nach trocken werden; doch darf man sie anfangs nicht in die durchziehende Luft stellen, indem sie sonst leicht Spalten bekommen<sup>21)</sup>.

Die Molke oder Schotten wird bekanntlich als Arznei vielfältig gebraucht. Der Ziegenmolke wird zu dem Ende noch der Vorzug eingeräumt, weil diese, nach der Erfahrung der Chemiker, weniger nahrhaft ist, als die Rühmolke. — Schon seit mehr als einem halben

Jahrhundert sind Gais und Weißbad im Canton Appenzell, und späterhin Unterseen im Canton Bern, berühmte Curorte<sup>22)</sup>. In einigen Cantonen, in den Alpen von Oberhasli, im Fruttiger- und Nienthal, im Emmenenthal, Entlibuch und Unterwalden wird seit 40 bis 50 Jahren Schotten- oder Milchzucker aus der Nachmolke verfertigt, der Anfangs in einem weit höhern Preise, als jetzt, verkauft wurde. Die Nachmolke wird nämlich so eingefotten, bis bloß noch ein sandiger oder süßer Rückstand übrig bleibt, welcher Schottenzucker heißt, und der Milchzucker ist, wovon es geläuterten und ungeläuterten gibt. Der letztere ist wohlfeiler, da ein Nest käfiger oder vielmehr ziegeriger Substanz, auch mitunter angebrannte oder verfohlte Theile, ihm eine unreine Farbe geben; daher verkaufen die Rührer im Emmenthale den Centner für 4 bis 6 Kronen. Von diesen Unreinigkeiten wird der Schottenzucker auf zweierlei Weise gesäubert: entweder durch das Waschen, oder durch eine wiederholte Auflösung und Kristallisation; bei der erstern erhält man reinen Zuckersand nach der Sprache des Aelplers, d. h. Milchzucker in Gestalt eines Pulvers; — bei der zweiten wird wiederholte Feyerung und Zusatz von Alaun erfordert. Dadurch wird er weißer, von jedem Ueberreste käfiger Theile gereinigt und daher zu beliebiger Aufbewahrung geschickt gemacht, und kristallisirt sich, so daß man ihn in beliebige Stücke schlagen kann; aber eben dadurch verliert er etwas von seiner Süßigkeit. Von diesem wird der Centner für 20 bis 30 Kronen verkauft.

Der Milchzucker hätte nicht nur seinen großen medicinischen, sondern auch ökonomischen Nutzen, wenn man ihn anstatt des Zuckers zur Verführung des Kaffees und der Choccolade gebrauchte<sup>23)</sup>. Einzelne Sennen im Emmenthale und Entlibuch, z. E. in Eschagnau und Marbach verfertigen in einem Sommer 10, 20 bis 30 Centner Milchzucker. Indes ist zu besorgen, daß sich die Production dieses Artikels allmählig vermindern werde, da die Vergegenthümer ihre Lehenführer, wegen des starken Holzverbrauchs beim Schottenandsieden, hierin schon jetzt einschränken. In der Unterwaldner- Alp Singgau wird alle Molken vom ganzen Centen zu Zucker eingekocht; der Senn formt denselben in schöne viereckige Tafeln; er ist rein, weiß und hart, wie Zucker, und das Pf. wird dafelbst für 6 Bahen verkauft. Nach seiner Angabe erhält er von 60 Maß Molken 3 bis 4 Pfund Zucker, woraus hin-

die Verfertigung des Krduterlases im Glarnerlande fast im Brauch sey, obwol man ihn an andern Orten auch mache."

20) Man hat Beispiele, daß ein Maßchen von 40 Klastern mehr als 4 Wors eingetragen hat. Es ist daher zu bedauern, daß sich gegenwärtig die Glarner weniger mit der Pflanzung desselben abgeben, als ehemals, und lieber beträchtliche Summen Geldes für Kleekraut in die March des Cantons Schwyz schicken. Die Behandlung ist folgende: man gräbt den Acker im Anfange des Frühjahrs, oder noch besser im Herbst und dann im Frühling noch einmal und düngt ihn stark. Das Samenquantum läßt sich nicht leicht bestimmen, weil der gefauste gewöhnlich sehr schlecht gereinigt ist. Von diesem nimmt man auf 40 bis 50 Klastern durchgängig 5 bis 6 Mäßli (16 zu einem Viertel gerechnet) da man hingegen von eigenem und wohlgereinigtem Samen kaum den vierten Theil braucht. Er muß dick und so bald gesät werden, als die Erde von der Winterfeuchtigkeit ausgetrocknet ist. So wie die Pflanze etwas herangewachsen ist, wird der Acker bei trockner Witterung sorgfältig gejätet, wozu man aber nur die Hand und sehr leichte Spitzhauen gebrauchen darf. Ist der Klee etwas größer, und man bemerkt neuerdings Unkraut darin, so wird die gleiche Arbeit noch ein Mal wiederholt. Dann läßt man ihn fortwachsen, bis er schön in der Blüthe ist und die untersten Blätter gelblich zu werden anfangen. Wenn er nun, mit Ausnahme dessen, den man zum Samen stehen lassen will, in diesem Zustande abgeschnitten worden ist, so hängt man ihn büschelweise an die Luft, oder steckt ihn unter die Dachrasen, bis die Blätter spröde sind; dann wird er an einem heißen Sommertag an sonnigen Orten dünne auf Lächer ausbreitet und Nachmittags abgerieben und gesiebt. — Einige säen auch den Kleesamen im Herbst, und befinden sich wohl dabei. — Als Nachfrucht pflanzt man gewöhnlich weiße Rüben.

21) S. J. Im. Schenckers Naturgeschichte des Schweizerlandes. Herausgegeben von Sulzer, 1r Th. S. 440-445. Conr. Schindlers dissertatio de caseo Glaronensium rasilii viridi. Bas. 1755. Sammlungen von landwirthschaftlichen Dingen von der ökonom. Gesellschaft in Bern, 1768. 48 Stück S. 162.

22) S. Nachricht von Gais und von dem dafelbst üblichen Gebrauche der Ziegenmolke von D. Ernst in Winterthaus; in Rahn's Museum der Heilkunde, herausgegeben von der helvet. Gesellsch. correspondir. Aerzte und Wundärzte. III. Band 1795. Ferner: D. Ebersolds zu Armühle bei Unterseen, Canton Bern, Kuranstalt — in Hölzners helvet. Monatschrift I. 48 Hest S. 140-160.

23) Vor 8 und 10 Jahren, wo die Zuckerpriese so hoch gestiegen waren, schien es, als wollte man sich dieses Surrogats bedienen, und wirklich machte man bedeutende Versuche damit; allein der größere Absatz war nur von Laug- und Salet. Das Schlimmste dabei war dieß, daß wucherliche Kaufleute in Genf, Basel und Hamburg anfangs nur abwechselndem rohen Schottensand unter die Cassonade, nachher aber durch eine Auflösung selbst in den schönsten Hutzucker mischten, wo er sich durch seine Schwerflüssigkeit und zum Theil eben daher rührenden geringern Süßigkeit verrieth, und sich von den Thee- und Kaffeegetränkern schreckliche Verwünschungen zugog.

reichend erhellet, daß dieses Fabrikat nur in solchen Gegenden mit einigem Vortheil verfertigt werden kann, wo man Ueberfluß an Holz hat, und dieses gar nicht zu schonen braucht \*).

Gleichwol bleiben die Wolken, wo man aus Sparbarkeit mit dem Holz oder aus andern Gründen keinen Zucker daraus macht, doch nicht unbenutzt, indem man Schweine damit, zwar nicht mästet, aber zur Mastung vorbereitet, weil sie dabei stark wachsen und sehr gesund bleiben.

Ueber den Ertrag der Milch entweder in Fettkäse, oder in Butter und mageren Käse, oder Zieger verwandelt, und über den reinen Ertrag einer Alpenkuh während der jährlichen Alpzeit sind hin und wieder in gedruckten Schweizer Schriften sehr gründliche Angaben enthalten; wir beschränken uns hier auf die Anführung folgender: Höpfners Mag. für die Naturkunde Helvetiens, 3. Bd. S. 294. Vergl. damit von Bonstetten Briefe über ein schweizerisches Hirtenland, S. 62-83. Abhandlungen der ökonomischen Gesellschaft in Bern 1761. St. 2. S. 391. 1762. St. 4. S. 141. 1771. St. 1. S. 74. 1796. 1r Bd. S. 157. Steinmüllers Beschreibung der Schweiz. Alpen und Landwirthsch. Bd. 1. S. 163-166. Bd. 2. S. 203. Abhandl. der ökonom. Gesellschaft in Bern 1761. St. 2. S. 391. 1762. St. 4. S. 141. 1771. 1. St. S. 4. 1796. J. 157. (Steinmüller.)

ALPEN, Städtchen mit 624 E. und Bürgermeisterei im Kr. Rheinberg, Reg. Bez. Cleve, mit 1 Schlosse, 1 kathol. und 1 reform. Kirche (einst Hauptort einer Herrschaft im Edlnischen, nachher dem Dep. der Roer zugeheilt). (H.)

ALPEN (Johann von), Biograph des kriegerischen Fürstbischofs von Münster, Christoph Bernhard v. Galen, dessen gewöhnlicher Gesellschafter, Beichtvater und Testamentsvollzieher er war, wurde 1630 unweit Cleve geboren. Erst Pfarrer in dem Münsterländischen Dorfe Osterwieck, trat er 1658 in die Dienste des genannten Fürsten, und war schon 1661 dessen Generalvikar, und vermuthlich auch Sigillifer. Im J. 1663 ward er Dechant zu St. Martini zu Münster, 1682 heißt er Propst zu Xanten und von Alpen. Er starb zu Münster 1698 und wurde in seiner Stiftskirche begraben. Sein Werk, das man fälschlich für eine Widerlegung des zu Eöln 1679 unter dem Titel: „La vie et les actions de Msgr. Christophle Bernhard de Gale“ erschienenen Traktats gehalten hat, führt den Titel: De vita et rebus gestis Christophori Bernardi de Galen Episcopi et Principis Monasteriensis Decas. Coesfeldiae 1694. Decadis pars secunda Monasterii 1703. Er, der Augenzeuge so vieler Begebenheiten, wurde nicht nur von den um 1678 beim Friedenscongreß zu Nimwegen anwesenden

Gesandten, sondern auch, und ganz vorzüglich, von dem Münsterschen Domdechant, Friedrich Christian von Plettenberg, zu dieser Lebensbeschreibung, die noch jetzt eine Hauptquelle abgibt, aufgemuntert. Der verstorbene Pfarrer Kurz zu Borghorst hat einen teutschen Auszug daraus veranstaltet, unter dem Titel: Leben und Thaten Christoph Bernhards von Galen, Bischofs und Fürsten von Münster, Administrators von Corvey u. s. w. Münster 1790. (Vgl. die Vorrede). (Fr. Rafsmann.)

Alpenkreuz, Drutenfuß in der Heraldik, s. Alpenfuß.

Alpenor, s. Thermopylae.

Alpha, Alpha und Omega, s. A. als Schriftzeichen und A B C.

ALPHABET, nennen wir nach Anleitung der Kirchenväter, wie unter dem Artikel ABC erinnert worden, die Reihe der Buchstaben oder Sylbenlaute solcher Sprachen, welche beim Schreiben die Wörter in ihre Elemente auflösen. In der Darstellung der Elemente eines Wortes befolgen nicht alle Völker einerlei Gesetz; denn manche Völker, wie die Japaner, begnügen sich mit der Auflösung der Wörter in bloße Sylbenlaute, deren Schrift man daher Sylbenschrift im eigentlichen Sinne des Wortes zu nennen pflegt. Eine solche Sylbenschrift ist wenig von der Zeichen- oder Wortschrift der Chinesen, worin jedes Zeichen ein ganzes Wort ausdrückt, unterschieden, da die Sprache der Chinesen und aller der Völker, welche von derselben Zeichenschrift Gebrauch machen, aus lauter einsylbigen Wörtern zusammengesetzt ist, worin die scheinbar vielsylbigen Wörter nur Zusammensetzungen aus mehreren sind. Andre Völker haben zwar die Sylbenlaute wieder in ihre einzelnen Bestandtheile aufgelöst, aber fast nur die Mitlaute durch besondere Zeichen unterschieden, wie die Phöniker und die mit ihnen verwandten Völker, welche höchstens unter den Mitlauten einige als Stellvertreter oder Andeuter der mit den Mitlauten zu verbindenden Selblaute ausgeschieden haben. Erst in spätern Zeiten haben die meisten dieser Völker allerlei einfache Zeichen erfunden, und zum bequemern Lesen der Schrift eingeführt, welche, unter oder über die Mitlaute gesetzt, die Selblaute andeuten. Wieder andere Völker haben die Mitlaute nach der Verschiedenheit des daran zu hängenden Selblautes etwas verschieden geformt, wie die Indier und Libetaner in Südastien, die Uiguren in Mittelastien, und die Äthiopen in Afrika, deren Buchstaben dadurch zu einer Zahl von mehr als anderthalbhundert anwachsen. Man pflegt auch diese Schriftart Sylbenschrift zu nennen, wiewol sich darin doch die einzelnen Mit- und Selblaute, die bei jeder Sylbe zum Grunde liegen, eben so leicht erkennen lassen, wie in der syrischen Schrift, und daher die Aufstellung eines förmlichen Grundalphabetes erlauben, dessen Buchstaben sogar bei den Äthiopen syrische Namen führen, und, wo nicht bei den Indiern und Libetanern, doch bei den Uiguren und Kalmücken, noch deutlich ihren Ursprung aus der nestorianisch-syrischen oder sabäischen Schrift verrathen. Wie die Hebräer einigen Buchstaben am Ende der Wörter eine etwas verschiedene Form gegeben haben, und wiederum einige Buchstaben beliebig erweitern, um jede Zeile gleichmäßig ausfüllen

24) Ueber den ökonomischen Nutzen des Schottenguldenes ist der Aufsatz sehr lesenswerth in den gemeinnützigen Nachrichten und Bemerkungen für Freunde der Naturgeschichte und Landwirthschaft, Bern 1797. II. 182-189. — Und mit eben der Gründlichkeit schildert den medizinischen Nutzen desselben ein Aufsatz in den monatlichen Nachrichten Schweizerischer Neuheiten, 1786. S. 73-77.