

## Als man im Entlebuch noch Milchzucker machte

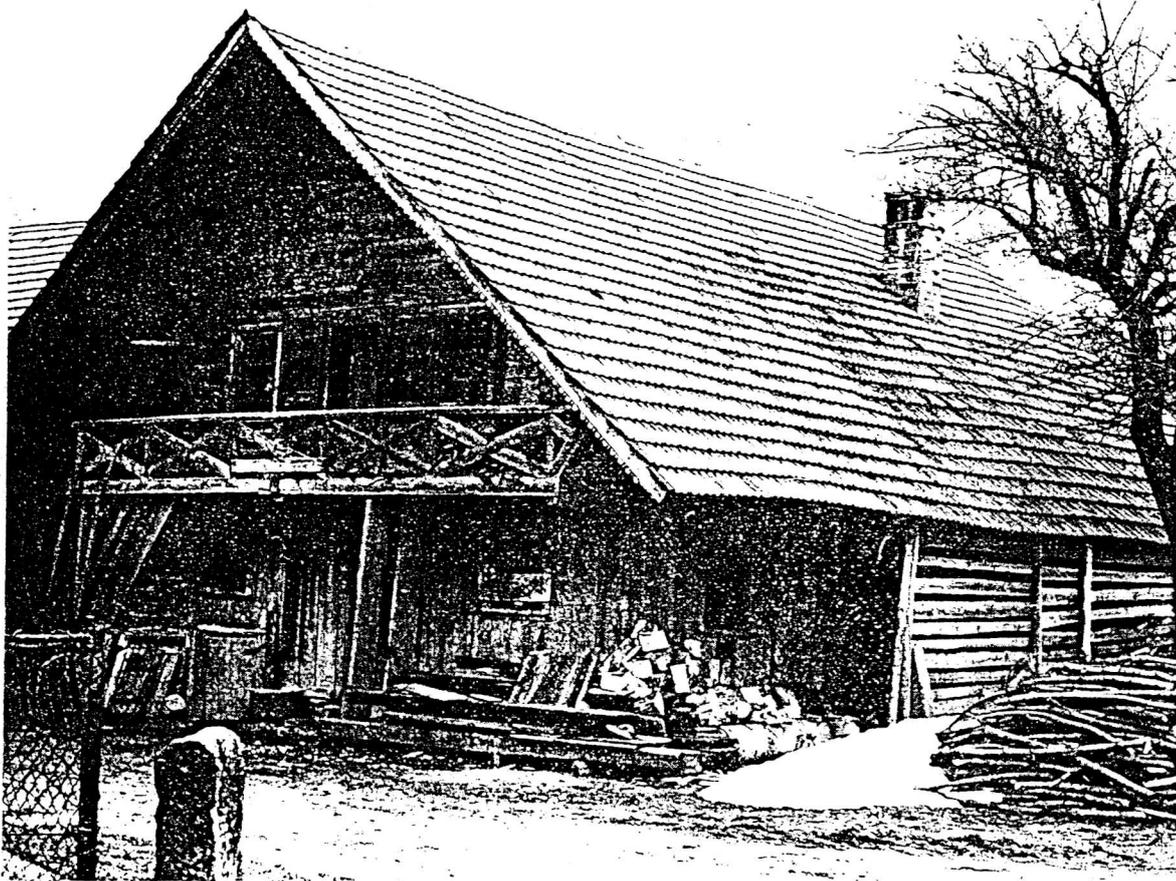
Von Hans Marti, Nebikon

Nur wenig Leute wissen noch etwas von der einstigen Milchzuckertabrikation in der abseitigen Entlebucher Gemeinde Marbach. Und doch war sie während fast hundert Jahren recht bedeutend. Nach genauen Zahlen flossen von 1811 bis 1883 annähernd 11 Millionen Franken für verkauften Milchzucker in die arme Berggemeinde, dem damaligen Geldwert entsprechend ein sehr respektabler Betrag. Die Gewinnung von Milchzucker rechnete man eher zur Industrie als zum Gewerbe. Allerdings waren die Betriebe ziemlich primitiv, wohl ein Grund, weshalb sie von moderneren Fabrikationsmethoden überholt wurden.

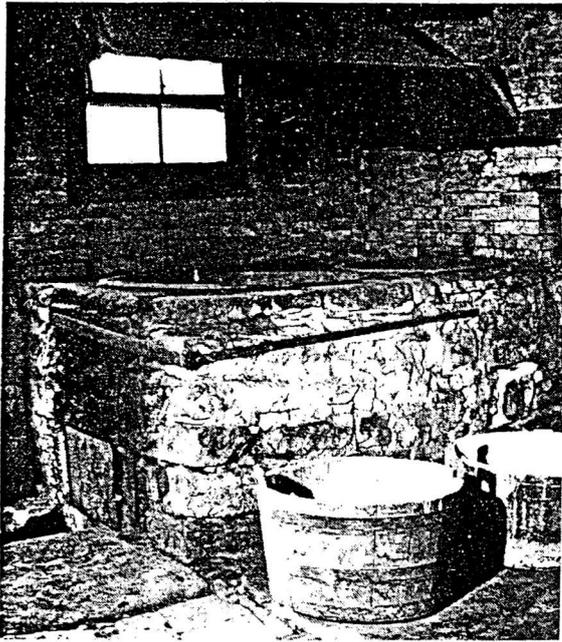
Wir wissen, daß Kuhmilch süß ist. Ihr Süßstoff besteht aus Zucker. Um besser zu verstehen, warum man der Milch den Zucker entzog, werfen wir einen Blick in die wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse des 18. Jahr-

hunderts, also in die Zeit, da mit der Milchzuckergewinnung begonnen wurde. Damals kamen andere Speisen auf den Tisch als heute. Das Bedürfnis, sie zu süßen, war noch gering. Rohr Zucker, seit dem 16. Jahrhundert in Europa eingeführt, blieb durch Jahrhunderte hindurch ein Luxusartikel der Reichen. Der 1747 vom Deutschen Marggraf entdeckte Rübenzucker fand wegen Bedarfsmangels lange Zeit nur geringen Absatz. Erst während der Kontinentalsperre durch Napoleon wurde die Zuckerrübe vermehrt angebaut.

Im Jahre 1619 wurde der Milchzucker vom Italiener Bartoletti entdeckt. Diese Entdeckung wirkte sich vorerst in der Schweiz nicht aus. Aber um 1770 herum muß der Zuckersand im Entlebuch bereits bekannt gewesen sein, vernehmen wir doch wenige Jahre später von einem Verbot des Schottensiedens



Zuckerhütte der Familie Untermährer im Ev (Marbach). So präsentiert sich noch heute die Baute. Statt mit Ziegeln war sie früher mit Schindeln bedeckt. Jetzt dient sie als Schopf. Im Innern stößt man auf ausgediente Feuerstellen und große Holzuber mit Überresten von Milchzucker.



Bei Josef Lötscher, Rothus (Marbach): Feuerstelle mit zwei Kupferkessi, wo einst Milchzucker hergestellt wurde. Wozu dienten wohl die beiden «Holzstandli»?

wegen zu großen Holzverbrauchs. Daß dieses Verbot nicht lange Zeit Geltung hatte, läßt ein Bericht um 1795 vermuten, wonach außer im Entlebuch auch im Berner Oberland Milchzucker hergestellt worden sei. Weitere Zuckersandsiedereien habe es im Hasli-, Kien- und Simmental, in Arth und Frutigen wie auch im Freiburger Berggebiet gegeben.

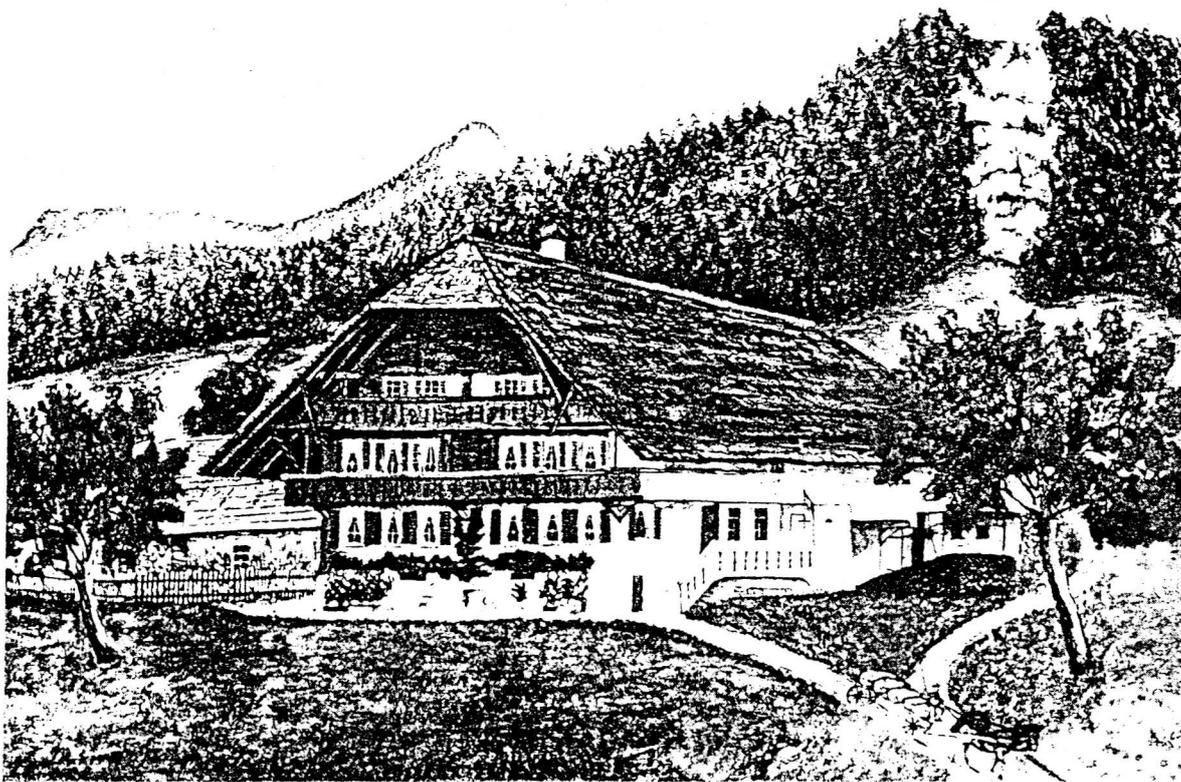
Nach einer Ueberlieferung soll der Milchzucker, dessen Herstellung wie oben erwähnt eine Zeitlang verboten war, auch im Entlebuch entdeckt worden sein, ohne daß man dort eine Ahnung von der in Italien gemachten Entdeckung gehabt hätte. Darüber heißt es: Ein Küher in Marbach habe wintersüber Ziger in einem Ziger- oder Kästuch aufgehängt, damit die Molke (bei uns Schotte oder Seerte genannt) vollständig abfließe und der Ziger austrockne. Eines Tages habe der Mann an der Stelle der abgeflossenen Molke schöne, weiße Kristallkörner von süßlichem Geschmack bemerkt. Der findige Senn habe diese Körner einem Apotheker gebracht, ihm vom Wahrgenommenen berichtend. Nach vorgenommener Untersuchung soll ihm der Apotheker erklärt haben, dieser zuckerhaltige Sand sei etwas Wertvolles; er würde als Medikament gewiß guten Absatz finden. Daraufhin habe der Küher die Molke eingekocht und den erhaltenen Zuckersand geläutert bzw. gewaschen und als Täfelchen in den Handel gebracht. Mag sein, daß dies alles ins Gebiet der Legende gehört,

doch dürfte ein wahrer Kern darin stecken. Versuche bestätigten, daß durch Ausfrieren der Molke Milchzucker gewonnen wurde. — Wie bereits vermerkt, wurde nicht von der Vollmilch Zucker gewonnen, sondern von der Schotte. Gewöhnlich diente sie bloß noch als Schweinefutter. Auf den Alpen hingegen war das etwas anders. Hier gab es viel Wald, und mit Holz ließ sich die Schotte verdampfen. Das ging so zu: Um die Mittagszeit, wenn der Käse gemacht war, wurde die noch warme Schotte im sogenannten Zuckerkessel durch ständiges Feuern auf dem Siedepunkt gehalten. Zu jener Zeit, als man in den Alphütten weder Stuben noch Kunstöfen kannte, versammelte sich die Familie des Aelplers jeden Abend um das wärmende Feuer in der Zuckerhütte und verrichtete hier auch gemeinsam die üblichen Gebete. Bis spät wurde das Feuer unterhalten und am Morgen früh wieder angefacht, und zwar so lange, bis die Molke dickflüssig wurde. Der Saft mußte tropfenweise von der breiten Kelle fließen oder «blättern», um in der Sprache der Aelpler zu reden. Je nach Quantum brauchte das Eindampfen der Schotte 16 bis 22 Stunden. Um 100 Kilo Zuckersand zu gewinnen, mußten zwei Klafter Holz verfeuert werden! Da wundert man sich nicht, wenn gelegentlich gegen diesen Holzverschleiß gewettert wurde. Den eingedickten Sirup schüttete der Aelpler in eine «Gepse» (kleiner Zuber), die er an einen möglichst kühlen Ort stellte und dort 48 Stunden stehen ließ. Je rascher die Abkühlung erfolgte, um so gründlicher kristallisierte sich der Zucker. Der Sand durfte weder zu fein noch grobkörnig sein. Nach der Abkühlung bildete sich über dem Zuckersand eine ölige Flüssigkeit, die dann abgeschüttet wurde. Nachdem man den an der Gepse klebenden Zuckersand mit Beil oder Kratzer gelöst hatte, goß man darüber Wasser, zerkleinerte etwa vorhandene Knollen und wusch das Produkt tüchtig aus. Die nächste Arbeit bestand in erneutem Abschütten des unreinen Wassers, im Nachschütten von frischem und im Lockern des Sandes, was alles zwei- bis dreimal zu geschehen hatte. (Das Auswaschen war gewöhnlich Sache der Frau.) Je weißer der Zuckersand war, der dem Raffineur abgeliefert werden sollte, um so besser die Qualität und um so höher der Preis. Was die Quantität des Zuckersandes betraf, mußte möglichst kaltes Wasser verwendet werden, da bei ungenügend tiefer Wassertemperatur sich darin zu viel Zucker löste, und so lohnte sich das Zuckern nicht mehr. Der gereinigte Sand wurde darauf in eine Bütte oder ein «Standli»

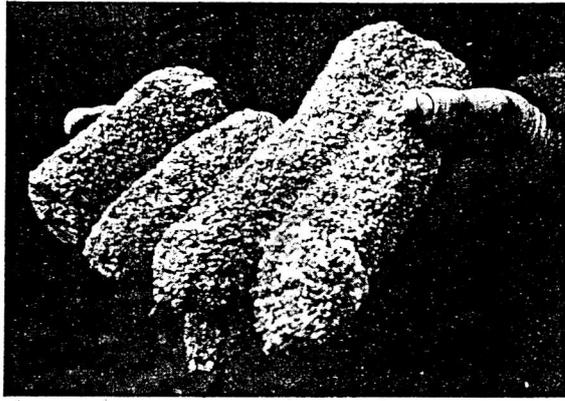
geleert, wiederum mit kaltem Wasser über-gossen und während 8 bis 14 Tagen kühl auf-bewahrt. Am Abend vor der Ablieferung kam er in feste Jutensäcke, damit er gut abtropfe. Der Raffineur nahm die Ware stets in feuch-tem Zustand entgegen. Je nach Qualität fiel natürlich der Preis aus. Beispielsweise wur-den im Jahre 1866 für 100 Kilo Zuckersand durchschnittlich 86 Franken bezahlt.

Mit dem Raffinieren begann der zweite Teil der Zuckergewinnung, und zwar fast ausschließlich durch die Fabrikanten in M a r b a c h. Ihre Einrichtungen waren, jeden-falls anfänglich, sehr einfach. In den Zucker-hütten — so wurden die «Raffinerien» ge-nannt — gab es meistens drei Abteilungen: die Arbeits- und zugleich Vorratskammer für den Zuckersand, den Raum zum «Ansetzen» und den zum Trocknen und Aufbewahren des gewonnenen Milchzuckers. Den Zuckersand wusch der Raffineur nochmals aus, um eine noch reinere Ware zu erzielen; zwei Kupfer-kessi dienten dazu. Sie wurden zu zwei Dritteln mit Wasser, auf 75 Grad erwärmt, und zu einem Drittel mit Zuckersand gefüllt. Damit sich am Kessiboden keine festen Bestandteile ansetzen

konnten, rührte der Raffineur die breiige Flüs-sigkeit fleißig um. In wenigen Minuten löste sich der Zuckersand, und die Flüssigkeit kam ins Wallen. Ihr wurde auf je 100 Kilo ein Kilo Alaun als Klärstoff zugegeben. Das Feuer galt es schwach zu halten und die aufsteigenden Verunreinigungen laufend abzuschöpfen. Wie beim Gewinnen des Zuckersandes, mußte auch hier die Flüssigkeit verdampfen, bis erneut ein sirupähnlicher Rückstand übrig blieb. Auch er war, sobald er zu «blättern» begann, kristallisa-tionsfähig. Dann wurde die Masse über einen «Kessel» in einen mit Kupferblech ausgeschla-genen, etwa 3 m langen Trog geleitet. Darüber gelegte Leisten und vertikal daran befestigte bis zum Boden reichende Stäbchen bildeten ein feines Gitterwerk, an welches (wie übrigens auch an Wand und Boden) sich die Kristalle festsetzten. — Früher dauerte der Kristallisa-tionsprozeß sieben bis neun Tage, später, zu-folge der höhern Temperaturen in den Zucker-hütten, nur noch vier bis fünf Tage. An den Stäbchen bildete der Zucker sogenannte Trau-ben oder Zapfen, an Wand und Boden aber eine feste Schicht. Dann galt es, den gewonne-nen Zucker zu trocknen, meist auf Gestellen.



Haus und Zuckerhütte des Marbacher Zuckerfabrikanten Josef Krummenacher, gemalt von Jean Danner. In den Zimmern des obersten Stockes wurde der Milchzucker getrocknet. Im Vordergrund rechts ein Fuhrmann mit Roß und Wagen, eine Fracht Milchzucker in Fässern nach Wiggen führend.

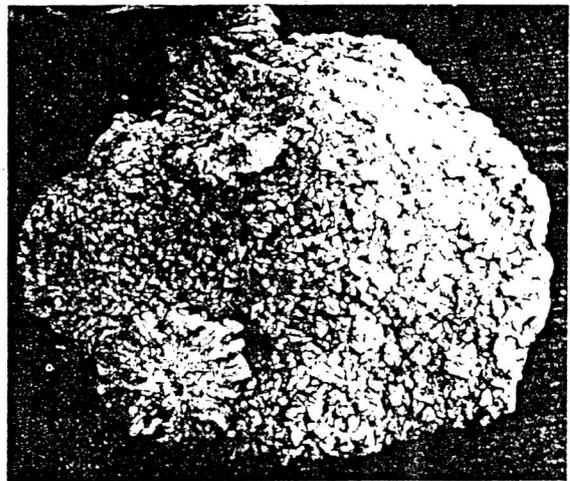


Milchzucker-Trauben oder -Zapfen; der größere (rechts) ist 29 cm lang. Um das (im Bild nur an seinem Ende erkennbare) Holzstäbchen hat sich der Milchzucker kristallisiert. Je nach Form der Stäbchen sah dann die des Milchzuckers aus. Beliebte war die Kreuzform.

In den Handel kamen «Trauben» und «Mehl»; Mehl deshalb, weil die herausgebrochenen Mocken gemahlen worden waren. Im Wytenmoos zwischen Marbach und Wiggen beschäftigte sich Müller Muri fast das ganze Jahr hindurch mit dem Mahlen von Milchzucker. Die «Trauben» kamen in Fässern von 200 bis 300 Kilo Gewicht zum Versand, das Mehl in Kisten. Der Milchzuckerumsatz betrug während 73 Jahren (1811 bis 1883) über sieben Millionen Kilo. Der Doppelzentnerpreis schwankte in jener Zeit zwischen 120 und 250 Franken. Eine Krise wegen Ueberproduktion schien in den zwanziger Jahren des 19. Jahrhunderts geherrscht zu haben, wurden doch bloß noch 25 bis 50 Franken je 100 Kilo gelöst. Von den ursprünglich 13 Zuckerfabrikanten konnten sich folglich nicht mehr als drei knapp über Wasser halten. Später dürfte das Milchzuckergeschäft bessern Absatz gefunden haben, zählte doch allein Marbach in den 1880er Jahren nicht weniger als acht Fabrikanten, nämlich: Franz Unternährer (Großrat), Josef Krummenacher (Gemeindepräsident), Lötscher & Komp., J. Koch, N. Lötscher, Gebrüder Lötscher, J. Glanzmann und J. Lötscher. Auch anderswo im Kanton Luzern wurde Milchzucker hergestellt: von J. Peter in Schüpfheim und J. Stadelmann in Ebikon. Die meisten außerkantonalen Milchzuckerfabrikanten waren mit den Marbachern geschäftlich verbunden. Als einer der erfolgreichsten Milchzuckerfabrikanten galt der 1879 verstorbene Josef Koch, der seine Ware vorwiegend nach den USA exportierte. Nach ihm waren Franz Unternährer und Josef Krummenacher die bedeutendsten. Letzterer kaufte größtenteils die Betriebe der übrigen Marbacher auf. Er lieferte seine Ware nach Italien, Deutschland und vorzugsweise an die Schwei-

zer Käsehandlung Röthlisberger & Gerber in New York. Sein Sohn Otto (heute pensionierter Bankbeamter in Luzern) half als Knabe wacker beim Milchzuckern mit. Er wußte uns hierüber manche wertvolle Einzelheit zu erzählen. So erinnert er sich noch gut, wie vor 75 Jahren Milchzucker auf einmal nicht mehr gefragt war und daß die sinkenden Preise die Betriebseinstellung nötig gemacht habe. Von ihm erfuhren wir weiter, daß Zuckersand nicht nur im Entlebuch gewonnen wurde, sondern auch in Schangnau, im Berner Oberland wie im Simmen- und Diemtigtal. Jeweils im Frühling sei mit den Oberländer Sennen Lieferung und Preis des Zuckersandes mit Handschlag und gegenseitiger Eintragung im Kalender vereinbart worden. Die ersten Anfuhrer in Marbach erfolgten Ende Juni/Anfang Juli. Die Sennen hatten den Zuckersand an bestimmte Plätze im Tal zu verbringen. Ein Fuhrmann führte sie zusammen und brachte die Säcke mit Roß und Wagen nach Langnau. Hier wurde umgeladen, und ein anderer Zweispänner transportierte das Rohprodukt nach Marbach. Trotz der inzwischen erstellten Eisenbahnverbindung vom Emmental ins Entlebuch.

Das Milchzuckern dauerte bis Jahresende. Die Zwischenzeit füllte man mit Zurüsten des vielen Brennholzes und andern Arbeiten aus. Krummenachers Betrieb allein brauchte jährlich etwa 20 Klafter! Daneben wurde noch eine Käsehandlung fast ausschließlich mit Sbrinz und eine Landwirtschaft mit Ertrag von sieben bis acht Kühen betrieben. Zwei Knechte besorgten die Arbeit daheim, während Vater Krummenacher öfters seinen auswärtigen Geschäften nachzugehen hatte; jeden Monat besuchte er mit Roß und Wagen den Markt in



Milchzuckerkristall. Nur wenige gediehen so zierlich. Nicht in dieser Form, sondern pulverisiert kam der Süßstoff in den Handel.

Th  
der  
die  
soll  
por  
bei  
das  
me  
Wä  
Ott  
tun  
der  
Au  
wo

Ein  
sei  
für  
Ur  
Fe  
sch  
Me

sin  
we

Mi  
Sch  
Kä  
wa  
me  
Of  
un  
für  
tin  
ste



Josef Krummenacher, Gemeindepräsident von Marbach und Milchzuckerfabrikant (1841—1923). Nachdem er größtenteils die Betriebe der übrigen Marbacher aufgekauft hatte, lieferte er seine Ware ins südliche und nördliche Ausland, ja bis nach Neuyork, und zwar an die damals in den USA bestbekannte Schweizer Käsehandlung Röhrlisberger & Gerber. Bereits sein Vater sowie der Großvater waren Meister im Milchzuckerfach.

Thun. Ein benachbarter Schreiner fertigte für den Milchzuckerversand Tannholzkisten an, die fest vernietet und verleimt werden mußten, sollten sie den Anforderungen des weiten Transportes genügen. Es war also mehr als genug Arbeit vorhanden. Es grenzte an ein Wunder, wie das alles bewältigt werden konnte. Mama Krummenacher half tüchtig an diesem Wunder mit. Während des Ersten Weltkrieges, so berichtete Otto Krummenacher weiter, hätten die Einrichtungen zum Milchzuckern immer noch bestanden; ja, aus Deutschland trafen damals wieder Aufträge ein, worauf Vater Krummenacher wohlweislich verzichtete.

Wer von uns wüßte noch, daß vor etwa 80 Jahren Milchzucker zum Herstellen von Silber spiegeln oder künstlichen Perlen verwendet wurde? Jedenfalls haben mehrere Perlenfabrikanten Böhmens (heute Tschechoslowakei) zu diesem Zweck unsern Süßstoff bestellt. Eine noch wichtigere Rolle als in der Technik spielte er in der Medizin, teils als Füllungs-, teils als Abführmittel. Er fand auch Eingang in die Säuglingsnahrung. Seit dem Ende der Milchzuckerfabrikation alten Stils hat sich vieles geändert, auch in der Medizin. Geändert hat sich inzwischen mit der Herstellungsweise auch die Herkunft, wird doch Milchzucker heutzutage größtenteils importiert. Die wichtigsten Exportländer sind die Niederlande, die Bundesrepublik und die DDR. 1966 wurden rund 1,3 Millionen Kilo Milchzucker eingeführt. Derart kraß hat sich die Geschichte der Milchzuckerfabrikation geändert! Was uns Luzernern unvergessen bleiben soll, ist die Tatsache, daß der Milchzucker während Jahrzehnten manche Entlebucher Familie beruflich ernährte und daß er für einen guten Ruf sorgte dort, wo der beliebte Süßstoff hergestellt wurde: in Marbach, dem entlegensten der bewohnten Berggebiete unseres Kantons.

## Auf den Hund gekommen

Ein heute hochbetagter, seit Jahrzehnten in Brissago lebender Deutscher schildert hier in einer seiner Erinnerungen aus dem Ersten Weltkrieg die Freundschaft mit einem an der Ostfront gefundenen Hund. Es war eines jener erschütternden Treueverhältnisse, bei denen die noch so große Ungleichheit der beiden Freunde kaum mehr spürbar wird. Rührend auch, wie selbst die sich als Feinde gegenüber stehenden Krieger einander lachend zuriefen — wegen eines Hundes. Und sehr, sehr traurig zugleich, daß einem Hunde die Mission zufallen muß, etwas Menschlichkeit unter die Menschen zu bringen, bevor sie sich totschießen. Der obige Titel steht gleichsam symbolhaft für den heutigen Zustand des geistbeseelten «Hauptwerks der Schöpfung Gottes».

Freundschaft ist etwas Kostbares. Wie selten sind doch echte Freunde! Aber ich hatte einen, wenn auch «nur» einen Hund.

Es war 1915, damals in Kowno, als ich das Minenwerfern erlernte. Meterhoch lag der Schnee in jener Winternacht bei sibirischer Kälte. Wehe, wer nicht in dicke Pelze gehüllt war! Mit einigen Kameraden hatte ich am warmen Ofen in der Konditorei gesessen. «O panje Offizier, haben wir delikate Kuchen, nur Ei und Zucker, aber niemand sagen, is sich nur für unsere Freunde, is sich serr gutt —» und süß lächelnd türmte die fette schmuddlige Wirtin Berge von Kuchen vor uns auf. Und wir stopften uns voll und tranken Kaffee, während

die Unsern daheim sich noch Liebesgaben für uns abdarbten. Ja, damals, da fand ich ihn auf dem Heimweg. Hilflos saß er in den Schneemassen und wimmerte mit dünner Stimme. Ganz verklebt von Schnee und mit dicken Eiszapfen in den Haaren, so nahm ich ihn in meinen Mantel. In meinem Quartier machte ich ihm ein Bad, kämmte ihn und wickelte ihn in Laken. Ich gab ihm auch das Abendbrot, das für mich warmgestellt worden war, und legte ihn auf den Ofen. Ja, auf den Ofen; denn dort sind sie aus Ziegeln gebaut, groß und flach, daß man auf ihnen schlafen kann. Wie oft fand ich ganze Familien da verkrochen, Großvater und Großmutter, Vater, Mutter und Kinder. Wir