

Meine Erfahrungen während dem letzten Jahre.

Käseerei Inspektor Peter Zumehr, Monroe, Wis.

Herr Präsident und werte Versammlung:

Das Thema Beobachtungen und Erfahrungen ist ein ziemlich heikles, und wollte ich alle meine Erfahrungen und Beobachtungen hier dem Publikum vorlegen, so würden mich vielleicht etliche der Unwahrheit beschuldigen, aber der Weg der reinen, klaren Milch, wie sie von der Kuh kommt, bis der des himmel-blauen Wassers ist ein sehr langer und der der peinlichsten Reinlichkeit bis zur unglaublichsten Unreinlichkeit ist ein breiter und es wird wirklich noch viel Mühe und Arbeit kosten, um die dringend nötigen Verbesserungen zu machen.

Erlaubt mir nun, in kurzem das entschuldigste Wort „Arbeit“ ein wenig näher zu betrachten. Ihr würdet mir beistimmen wenn ich sagen werde, daß es vielfach mißbraucht wird. Viele meinen, daß nur Arbeit, verrichtet mit den Händen, wirklich Arbeit sei, und alle die, welche ihre Arbeit mit dem Kopfe tun, seien Müßiggänger und werden vielmals als zu faul zum Arbeiten bezeichnet, wenn in Wirklichkeit die Arbeit mit dem Gehirn viel mehr anstrengend ist, als nur Muskel Arbeit und gerade hier finden wir einen Urheber vielen Uebels, denn es sind viele Menschen, die ihre Arbeit verrichten, möchte fast sagen, wie ein Pferd, das am Morgen ins Feld getrieben wird und den ganzen Tag arbeiten muß und am Abend nicht weiß warum es dieses oder jenes getan hat. Ein wenig mehr Gehirn und Vorsehung würde manchem zum Nutzen gereichen.

Die Produktion der Milch ist die Wurzel und der Hauptzweig unser Industrie, denn es braucht vor allem aus gute und gesunde Milch um guten Käse herzustellen, man findet auch fast überall einige die ihr bestens tun, aber dann auch wieder viele die gerade das Gegenteil sind

und somit bleibt den andern vielmals ihre Mühe und ihren Fleiß unbelohnt. Ich könnte euch verschiedene Fälle anführen wo ein einziger Farmer die Ursache schlechten Käses war und dennoch nachdem ihm die Kühe, welche schlechte Milch gaben, herausgefunden wurden, nicht willens war, die Milch daheim zu behalten, gerade solchen möchte ich sagen, daß es besser wäre, wenn sie mit dem Gehirn ein wenig arbeiten würden, aber solche Leute leben lieber im „Nachschritt als im Fortschritt“, auch sind es gerade dieselben, die immer alles besser wissen wollen, als alle andere und es brauche ihnen niemand zu sagen, was sie tun sollen.

Die Milch, welche in die Käsereien abgeliefert wird, ist vielmals abnormal und wie es mir scheint sehen viele Leute keinen Unterschied zwischen Reinlichkeit und Unreinlichkeit und denken nicht, daß sie ein Nahrungsmittel für Menschen und nicht für Tiere fabrizieren.

In der Käserei trifft man auch nicht immer die erwünschten Verhältnisse an und es ist auch hier genug Raum zum kritisieren. Das Arbeitsfeld des Käfers ist nicht nur den Käse zu machen, sondern seine schwerste Arbeit ist außerhalb der Käserei. Ist der Käser seiner Aufgabe gewachsen und kann er seine Arbeit außerhalb besorgen, dann wird ihm die Aufgabe in der Käserei um so leichter sein. Ich möchte fast den Knecht als Lehrer und die Milchlieferanten als seine Schüler bezeichnen, denn der Käser ist, oder sollte doch wenigstens besser gelernt sein über Käserei taugliche und untaugliche Milch und der Farmer sollte doch so viel Einsicht haben um sich von einem anständigen und erfahrenen Käser belehren zu lassen.

Ich habe die letzten zwei Winter an verschiedenen Orten Milchtestungskurse offerirt und abgehalten, wo der Gebrauch der verschiedenen Milchproben erklärt und vorgeführt wurde und wo den Käsern praktische Anleitung geboten wurde, so zu sagen kostenfrei und noch dazu fast im eigenen Heim. An verschiedenen Plätzen aber hätte der Besuch von Seiten der Käser mehr vollzählig sein können. An dieser Stelle wird es jedenfalls besser sein wenn ich das Thema kurz behandeln werde und will nur ein wahrheitsgetreues Sprichwort anführen: „Viele wären mehr wenn sie weniger wären“, und doch wie schön wäre es, wenn ein Käser einen Wisconsin Curdtest hätte, daß er wenn nötig, schlechte Milch von einem Tag auf den andern ausfinden könnte und dem Lieferanten den Unterschied zwischen guter und schlechter

Milch zeigen und beweisen könnte. Auch eine Fettprobe und einen Lactometer wären manchmal höchst notwendig um allzumal auch der Gerechtigkeit nicht zu vergessen. Die Zeiten haben sich geändert und die Nachfrage nach geschulten Käsern wird immer größer. Die gegenwärtigen Zeiten verlangen ungefähr die folgenden Eigenschaften von einem Käser:

1. Männer die reinlich sind.
2. Männer die das Geschäft lieben.
3. Männer die Führer sind in ihrer Profession.
4. Männer, welche wegen ihren Ideen und Erfahrungen in der Welt einer Company von großen Nutzen sind.
5. Männer, welche Einfluß haben in der Nachbarschaft oder in ihrem Berufe.
6. Männer, welche eine rechte Bilanz besitzen zwischen Geld und Ehrlichkeit.
7. In kurzem, Männer von tugendhaftem Charakter, erfolgreichem Beruf, fortschrittlichen Ideen, sorgfältigen Handlungen und Taten, verschiedenen Beobachtungen und gesunden Einfluß. Ein gelehrter Käser ist gerade so erforderlich um guten Käse herzustellen, wie gesunde Milch, ohne die Beide würde auch eine schöne Käseerei minderwertig sein.