

**Was war  
und  
wie machte man  
HAFER-KÄSE  
???**

Liebe Leserin, lieber Leser,  
bisher sind in der Reihe „Schönberger Blätter“ vor allem Beiträge zu Themen aus Naturwissenschaft, Technik, Medizin, Philosophie und Religion erschienen (z.B. zu Gentechnik und Kernenergie, Stammzellenforschung und Retortenbabys, Klimawandel, Klonen, Lebensstil, Hirnforschung, Weltbevölkerung, Chaosforschung und anderes mehr).

**Eine aktuelle Auflistung ALLER bisher erschienenen Hefte und die Möglichkeit zum Download finden Sie unter:**

**<http://www.krause-schoenberg.de/materialversand.html>**

Beginnend mit Heft 48 wird die Reihe um einige heimatgeschichtliche Beiträge erweitert.

Viel Spaß beim Lesen!

*Ihr Joachim Krause*

---

Rückfragen, Hinweise und Kritik richten Sie bitte an:

**Joachim Krause, Hauptstr. 46, 08393 Schönberg**, Tel. 03764-3140, Fax 03764-796761,

E-Mail: [krause.schoenberg@t-online.de](mailto:krause.schoenberg@t-online.de) Internet: <http://www.krause-schoenberg.de>

Die Verantwortung für den Inhalt der „Schönberger Blätter“ liegt allein beim Verfasser.

© Der Abdruck, das Kopieren oder sonstige Vervielfältigen dieser Broschüre oder ©

© einzelner Teile ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers ©

© gestattet! ©

**Druck: 19. Dezember 2022**

## **Die Frage nach dem „HAFER-KÄSE“**

**Ein Mann aus Nordrhein-Westfalen schrieb mir eine E-Mail. Er ist Jahrgang 1944, stammt aus Mannichswalde im Altenburger Land, und er schilderte seine Not:**

*Ich erinnere mich aus meiner Kindheit, dass die Bauern selbstgemachten Haferkäse hatten. Leider habe ich kaum eigene Erinnerungen und auf meine Nachfragen in meinem Heimatdorf (im östlichen Thüringen) und der Umgebung wurde mir nur diese Tatsache bestätigt, aber weitere Tatsachen oder Abläufe ließen sich nicht mehr eruieren. Ich reimte mir bisher dieses zusammen:*

*Der Haferkäsetopf wurde bei der Haferernte unten im Haferstroh in der Scheune untergebracht. Wenn man dann beim Drusch an den Topf kam, war der Haferkäse essfertig. Ich glaube mich daran zu erinnern, dass mein Vater erzählte, dass dieser Käse so ähnlich wie ein Harzer war, aber auch er konnte keinen der Bauern bewegen etwas herauszurücken.*

*Ich habe jetzt dieses gemacht: Eine Töpferei machte mir einen irdenen allseits durchlöcherten Deckeltopf (kleine Löcher-gegen die Mäuse) mit sparsamer Lasur. Diesen Topf habe ich in eine große mit Haferstroh (gedroschen, weil es kein ungedroschenes Stroh gab) gefüllte Kiste gegeben. Dahinein gab ich den unausgereiftesten Harzer*

*Käse den ich bekommen konnte. Nach einer knappen Woche war er ganz durch und hatte einen aromatischen, nussigen, würzigen und nicht scharfen Geschmack mit einer Haferstrohnote.*

*Frisch gelabte Milch wäre wahrscheinlich näher am vermuteten Original gewesen, aber ebenso wenig wie frischer Quark daraus hier nicht zu bekommen. (Man muss sich das einmal vor Augen führen und bildlich vorstellen: Die nächstliegende und uns hier beliefernde Molkerei befindet sich in Holland!)*

*Ein unerwartetes Problem sind die Strohspelzen in dem häufig gewordenen Käse, derer man nur mit Geduld beikommen kann. Ich denke, dass es gut wäre eine Strohplatte als Unterlage zu flechten (oder eine Mull-Lage?).*

*Nachdem ich gewissermaßen eine "Starterkultur" etabliert hatte, will ich es jetzt mit abgetropftem Quark aus dem Kühlregal versuchen. Ein erster Versuch damit geriet viel zu trocken, so daß ich jetzt eine neue Frage nach der "Weichheit bzw. Nässe" des Quarks habe. Natürlich habe ich Sorge wegen Fremdkulturen und Unklarheiten zur Reifungsdauer.*

*Aber bei allem ist es wohl so, daß ich versuche das "Rad" wiederum zu erfinden, weil das alte Prozesswissen mir nicht zur Verfügung steht und bei Literaturrecherche fand ich gar nichts. Ebenso wenig konnte mir das Freilichtmuseum Kommern und leider auch Herr Dr. Knauss vom Deutschen Landwirtschaftsmuseum Blankenhain einen Tipp geben.*

*Terminologisch gehört der Haferkäse wahrscheinlich in die Familie der sich selbst beimpfenden Rotschimmelkäse, auch wenn er nicht zweitägig gewaschen wird, oder? Ich würde mich sehr über eine Rückmeldung freuen.*

Er hatte sich zu früh gefreut. Ich konnte dem Mann nicht helfen.

Wenn ich ältere Leute in meinen Dörfern fragte, wusste zwar der eine und die andere irgendwas dazu aus seiner Kindheit zu erzählen, aber immer etwas anderes und immer nur Bruchstückhaftes.

Ich schnupperte im Internet und in alten Büchern herum.

Auch da fand ich hier und da was über Käse und Haferstroh. Einige dieser auch eher spärlichen Funde habe ich am Anfang dieser Sammlung zusammengestellt.

Und dann erschien eines Tages eine kleine Reihe von Zeitungsartikeln zum Thema Haferkäse, in denen vieles sehr viel genauer erläutert wird. Diese Notizen von Udo Lamprecht, Mitglied im Altenburger Geschichtsverein (AGV), habe ich an das Ende der Broschüre gestellt. Herrn Lamprecht wird ausdrücklich dafür gedankt, dass er dem Nachdruck zugestimmt hat.

Joachim Krause

## **INHALT**

**verschiedene Stimmen aus den Jahren**

**1773, 1820, 1834, 1843, 1847, 1853, 1857, 1858, 1859, 1864,  
1867, 1871, 1873, 1886, 1977 und 2021 –**

**in chronologischer Folge**

## „Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft“,

Enzyklopädie, begründet von J. G. Krünitz, erschienen 1773 bis 1858 in 242 Bänden (Quelle: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/> )

### zum Stichwort „Käse“

Noch ist es eine leichte Art, die sehr harten Käse bald geschmeidig zu machen, wenn man sie in **Haber=Stroh** windet, und auf Breter in den Keller leget, so daß die Käse einander nicht berühren. Will man nun in seinem Hause gleichsam eine Käsefolge haben, muß man von Zeit zu Zeit getrocknete Käse einlegen, da die zeitigen Käse bald zu alt werden und ihren guten Geschmack verlieren können.

---

## Die altenburgische Landwirthschaft,<sup>1</sup> beschrieben von Friedrich Schmalz, ... Leipzig, 1820.

Seite 89ff.

### Benutzung der Milch.

Im Altenburgischen wird, so wie in den meisten Gegenden Sachsens, die Milch, sobald als sie gemolken ist, sogleich im Stalle durch ein leinenes Tuch aus der Melkgelte (Melkstöppel) in die Milchkanne geseiht, darin in die Milchammer getragen und dort in thönerne Milchäsche gegossen. Diese Aesche sind ungemein flach, unten enge, aber oben sehr weit, und haben unten ein kleines Zapfenloch, welches mit einem aus Aspenholz gedrechselten Zapfen verstopft ist. In diesen Aeschen bleibt nun die Milch so lange stehen bis sie ausgerahmt ist; dann wird sie durch das Zapfenloch ausgelassen, doch so, daß der Rahmen<sup>2</sup> (Shmant<sup>3</sup>, Sahne) im Asche zurück bleibt. Der Rahmen wird nun in große Töpfe geschüttet, wo er bei den Bauerweibern gewöhnlich bis zum 3ten Tage bleibt. Alsdann wird er durch ein Seihetuch in das Butterfaß gedrückt und dann Butter daraus geschlagen.

Dies Butterschlagen geschieht in einem aufrecht stehenden Butterfasse, so wie sie in ganz Sachsen gewöhnlich sind. Einige haben es mit den Drehtonnen versucht, aber sie wieder verworfen, weil sie der Reinlichkeit nachtheilig und weniger fördernd befunden wurden. Der Buttersterl<sup>4</sup> in dem aufrecht stehenden Butterfasse wird in den meisten Wirtschaften durch eine sehr einfache Maschine bewegt. Diese besteht aus zwei

---

<sup>1</sup> der komplette Text des Original-Buches als PDF ist im Internet zu finden: 1) auf die „Erweiterte Buchsuche“ von GOOGLE gehen: [https://books.google.de/advanced\\_book\\_search](https://books.google.de/advanced_book_search), 2) dort in der obersten Suchzeile („mit allen Wörtern“) den Titel eingeben: „die altenburgische landwirthschaft“, **ENTER**, 3) Buchtitel **anklicken**, 4) obere Zeile ganz rechts (drei Punkte übereinander = „Menü weitere Aktionen“) **anklicken**, 5) „dieses Buch herunterladen“ **anklicken**, 6) „PDF herunterladen“ **anklicken**, 7) Datei auf dem eigenen Rechner **speichern**)

<sup>2</sup> Rahm

<sup>3</sup> wohl Schreib-Fehler, lies Schmant, Schmand

<sup>4</sup> Butter-Sterl (*Butterstampfer JK*), besteht in einer runden mit etlichen Löchern versehenen hölzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten in drey Ellen langer, oder auch etwas kürzterer Stecken eingemacht ist, welcher, wenn er bey einer Butter-Rolle gebraucht werden soll, mit einen schmahlen durchlöchernten Eisen, fast einem Banck-Eisen gleich, oben her beschlagen seyn muß. Dieser Butter Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittels der Butter-Rolle auf und nieder gezogen, die Sahne damit gestampft, und die Butter dadurch bereitet.

2 bis 3 Fuß von einander-stehenden Säulen, welche gemeinlich unten im Fußboden eingegraben und oben am Balken befestigt sind; dazwischen ist ungefähr 5 Fuß hoch eine Welle angebracht, an welcher ein Querschwengel und ein senkrecht heruntergehender Arm befestigt ist. Am Querschwengel wird der Butterstern befestigt, am senkrechten Arm ist ein Klotz befestigt, an welchem Handgriffe angebracht sind, durch die dieser Arm von einer oder zwei Personen hin und her bewegt, und so der Butterstengel auf und unter gezogen wird. Es geht mit dieser Maschine das Butterschlagen ziemlich leicht von statten, sobald nicht auf ein Mal zu viel Butter geschlagen werden soll. Bei einem Butterfaß, worin auf ein Mal einige 20 Pfund bereitet wurden, mußte ich gewöhnlich einen starken Knecht hinzugeben, und dieser mußte mit sammt der Magd alle Kräfte zur Bewegung der Maschine verwenden. Sollte zwei und drei Mal gleich nach einander gebuttert werden, so konnte die Magd das nicht aushalten, wenn es auch der Knecht aushielt, sondern es mußte sie eine andere Magd ablösen. Dies bewog mich, eine Maschine verfertigen zu lassen, woran der Querschwengel mittelst eines Schwungrades durchs Drehen bewegt wird. Hierbei verrichtet eine schwache Magd das, wozu sonst zwei starke Personen nöthig waren, und ermüdet nicht, wenn auch drei Mal nach einander gebuttert wurde. Da die Bewegung an meiner Maschine gleichförmiger und rascher ist, so wird die Butter in sehr kurzer Zeit zusammengeschlagen, wodurch nicht allein Zeit erspart wird, sondern es hat auch einen vortheilhaften Einfluß auf den Geschmack der Butter. — Diese Maschine ist von einigen Altenburgern nachgeahmt worden.

Die zusammengeschlagene Butter wird reinlich gewaschen, schwach gesalzen und zu Wecken, wovon jeder 18 Loth wiegt, geformt. Diese Wecken zeichnen sich gegen die Wecken oder auch Butterstückchen der übrigen sächsischen Landwirthinnen hinsichtlich ihrer Form aus; sie bilden nämlich 5 bis 6 Zoll hohe Kegel.

So wird die Butter, welche nicht im Hause verbraucht wird, gewöhnlich wöchentlich zwei Mal zu Markte getragen; hier wird die altenburgische Butter gern gekauft, da die Reinlichkeit der Altenburger im Ruf ist, und sie in der Regel sich auch hinsichtlich des guten Geschmacks auszeichnet. Den Bürgerweibern und Köchinnen gilt schon die Form der Butterstückchen etwas, weil sie nur die kegelförmigen für altenburgische Butter halten und sie dann um so lieber kaufen.

Wenige Bauerweiber, nur solche, welche weit von der Stadt entfernt wohnen, legen einen Theil ihrer Butter in Fäßchen oder Töpfe, und verkaufen sie dann an Butterhändler, die sie weiter verfahren. Doch lassen auch die Städter oft von bekannten Landwirthinnen Butter, zur Zeit, wenn Krautblätter gefüttert werden, in Töpfe legen, um im Winter, wo gewöhnlich die Butter theurer als im Sommer ist, Vorrath zu haben; aber diese bestellte eingelegte Butter muß gewöhnlich eben so theuer wie die Stückchensbutter bezahlt werden.

Zum Einlegen wird natürlich die Butter etwas stärker gesalzen, als wenn sie frisch verkauft wird; doch erfordert die altenburgische Butter in der Regel, auch wenn sie eingelegt wird, wenig Salz, indem der Rahmen immer frisch gebuttert wird, selten über 3 Tage, und in kühlen Gewölben oder Kellern steht, und eine große Reinlichkeit im Ganzen statt findet.

Die Krautbutter, nämlich solche, welche in der Zeit, wo viel Krautblätter gefüttert werden, producirt wurde. hält man allgemein im Altenburgischen, so wie in den meisten Gegenden Sachsens, für vorzüglich gut, sowohl in Hinsicht ihres Geschmacks, als auch hinsichtlich ihrer Haltbarkeit.

Aus der sogenannten abgelassenen Milch, welche nicht frisch von der Familie und dem Gesinde genossen wird, bereiten die altenburgischen Bauerweiber größtentheils Süßkäse, wozu sie freilich nicht schon unter dem Rahmen geschlickert seyn darf. Zu diesem Zweck wird sie, sobald sie von dem Rahmen abgelassen ist, im Winter am

warmen Ofen, im Sommer aber auf den Küchenheerd in die Nähe des Feuers gesetzt, seltener in einem Kessel über dem Feuer erwärmt. Hat sie einen gewissen Grad Wärme erreicht, welches durch die Uebung leicht erkannt wird, so wird das Laab hinein gethan und dadurch binnen einigen Minuten zum Gerinnen gebracht. Nun wird die geronnene Milch in Käsenäpfe gethan und mit Kümmel vermengt; hier trennen sich nach und nach die Molken ab. Entweder sind kleine Löcher in den Näpfen, durch welche die Molken ablaufen, oder diese werden öfters abgegossen. Diese Käse werden, besonders im Anfange, sehr oft in den Näpfen umgewendet, wozu eine besondere Fertigkeit gehört, weil immer noch Molken dazwischen sind. Am dritten Tage, wenn alle Molken heraus sind, werden die Käse aus den Näpfen genommen, auf beiden Seiten mit Salz bestreut und mehrere auf einander geschichtet, wo sie einen Tag ruhig liegen, damit das Salz sie durchziehet, dann werden sie auf Horden zum Abtrocknen gelegt, und hier zuweilen gewendet.

Die meisten Wirthinnen nehmen zu der völlig ausgerahmten, abgelassenen Milch auch etwas fette Milch hinzu, wodurch natürlich die Käse um vieles besser werden. Gewöhnlich wird hierzu am Morgen die letzte Abendmilch, nachdem der wenige ange-setzte Rahmen mit dem Löffel abgenommen ist, verbraucht, und mit der abgelassenen Milch vermischt.

Zu dieser Käsebereitung steht in der Wohnstube eine sogenannte Käsebank. Dies ist ein länglicher auf Füßen stehender Kasten; er ist 5 bis 6 Fuß lang, 3 Fuß breit und im Innern 1 bis 1 ½ Fußhoch. Auf dem einen Ende hat er eine zugespitzte Form, und an der äußersten Spitze im Boden ein Zapfenloch, nach welchem von allen Seiten her Rinnen im Boden eingeschnitten sind. Nach diesem spitzigen Ende und Zapfenloche zu hängt die Käsebank etwas; indem hier die Füße etwas kürzer als am andern Ende sind. So können die Molken immer in ein untergestelltes Gefäß ablaufen. Die Decke auf dieser Käsebank geht in Bändern und kann leicht geöffnet und verschlossen werden.

Bei mehrern werden auch Sauerkäse auf folgende Weise bereitet: gewöhnlich läßt man hiezu die Milch schon etwas unter dem Rahmen schlickern. Steht die Milch in einer zweckmäßigen Temperatur, so geht dies Schlickern langsam von statten, und die Milch rahmt ganz vollkommen aus; nachdem der Rahmen von dieser geschlickerten Milch mit einem blechernen Löffel behutsam abgeschöpft ist, wird sie entweder unter beständigem Umrühren am Feuer lauwarm gemacht, oder sie wird durchs Hinzugießen einer kleinen Quantität heißen Wassers erwärmt. So bleibt sie eine kurze Zeit stehn und wird dann in die sogenannten Quarksäcke geschüttet, und mittelst Auflegen eines reinlichen Steines die Molken ausgepresst. Nachdem alle Molken rein heraus sind, wird dieser Quark (in Lithauen Klummst genannt) gesalzt, zuweilen auch mit Kümmel vermischt, meistens in länglich runde Käse geformt, welche nun den Namen, „Quärge“ erhalten. Diese Quärge werden auf den Horden getrocknet und entweder als harte Quärge aufbewahrt, verkauft und genossen, oder eingelegt und dann als weiche Quärge verzehrt. Zu diesem Zweck werden die getrockneten Käse fest in Töpfe oder in hölzerne Gefäße eingelegt, Schicht für Schicht mit gutem Bier besprengt und zugedeckt hingestellt. Werden sie nach einiger Zeit nicht feucht genug befunden, so wird noch etwas Bier allmählig aufgegossen. Werden solche eingelegte Käse gegen Maden geschützt, so halten sie sich über ein Jahr sehr gut und gewähren für viele zur frischen Butter eine sehr angenehme Speise.

Einige Altenburgerinnen legen auch ihre Sauerkäse, ohne sie mit Bier zu besprühen, in Fässer und lassen diese in der Scheune zwischen die **Hafergarben mit einpansen**, wo sie bis dahin, wo der Hafer ausgedroschen ist, ruhig stehen bleiben. Die aus dem Hafer dunstende Feuchtigkeit zieht sich zum Theil in diese Käse und daher sollen sie einen angenehmen Geschmack annehmen. Aber sie nehmen so nicht die buttrige

Form an, sondern sie werden krümlig (müblig) und bekommen einen scharfen oft beißenden Geschmack, den aber Manche sehr angenehm finden.

Den Ertrag der Kühe bringen die meisten der altenburgischen Landwirthinnen sehr hoch. Ein mittlerer Ertrag ist, wenn jede Kuh eines Bauern, im Durchschnitt wöchentlich 7 Wecken Butter, außer dem Selbstbedarf an guter Milch und Rahmen und außer den Käsen liefert. In den vorzüglichsten Haushaltungen ist die Einrichtung getroffen, daß die Kälber bei der ganzen Heerde nach und nach, im ganzen Jahre vertheilt, geboren werden, wodurch der Gewinn an Milch, da auf die Fütterung gleich reichlich gegeben wird, sich immer ziemlich gleich bleibt, indem immer frisch- und almelkende und trockenstehende Kühe zu gleicher Zeit vorhanden sind.

Eine gute frischmilchende Kuh bringt im Altenburgschen, wenn ihre Besitzerin die Getreidespeicher oft in Kontribution setzt, bis 16 Wecken = 8 bis 9 Pfund Butter wöchentlich, und dabei noch 1 Schock Quärge oder 2 Schock kleinere Käse. Diesen Ertrag giebt sie eine geraume Zeit fort, nimmt natürlich dann nach und nach ab, steht aber selten über 6 Wochen, zuweilen auch nur 4 Wochen trocken. Der ganze jährliche Ertrag einer solchen, vorzüglich reichlich gefütterten Kuh kann wohl nur 200 Pfund Butter und circa 50 Schock kleine Käse angenommen werden. Nehmen wir das Pfund Butter zu 36 Loth, so wie sie auf den Markt kommt, nur zu 6 gute Groschen, das Schock Käse zu 8 gute Groschen und das Kalb zu 4 Thlr. an, so ist der Bruttoertrag von einer Kuh  $70 \frac{2}{3}$  Thlr. Nun fragt sich's: was ist für die Dauer vortheilhafter, entweder das Getreide roh zu verkaufen oder es in die Kühe zu füttern? Diese Frage kann nur dann zuverlässig beantwortet werden, wenn genau ausgemittelt ist, welchen Antheil das verfütterte Getreide an diesem Bruttoertrag hat. Dies ließe sich ohne eigends dafür angestellte Versuche nur dann thun, wenn man genau wüßte, wie viel eine Altenburgerin wirklich an Getreide und anderm Futter fütterte, um nachher Vergleichen anzustellen; aber so sehr ich mich auch von der Richtigkeit des Milchgewinns einer altenburgischen Bauerkuh überzeugt habe, so will ich es doch nicht übernehmen, die Körnerfütterung richtig anzugeben, indem ich dies gewiß nie richtig erfahren habe. — Dann kann auch nur für jede örtlichen Verhältnisse besonders, ausgemittelt werden, wie hoch sich der, durch die Körnerfütterung mehr gewonnene, Dünger im Ganzen bezahlt macht.

Wichtig ist dieser Gegenstand in mehr als Einer Hinsicht und ich bin überzeugt, daß er in der altenburgischen Landwirthschaft eine sehr wichtige Rolle spielt, weshalb ich noch einige Mal darauf zurück kommen werde.

Daß nur die Körnerfütterung den hohen Bruttoertrag einer Kuh hervorbringt, wird dadurch sichtbar, daß im Altenburgschen nur 9 bis 10 Thlr. Pacht für eine Kuh gegeben wird, und dabei der Pächter Klee, Heu und Grummet in nicht zu kleiner Quantität erhält. Die Kälber bleiben, wenn sie zum Verkauf und Schlachten bestimmt sind, 8 Tage, wenn sie aber zur Zucht aufgezogen werden sollen, 14 Tage bis 3 Wochen an der Mutter: nach der Entwöhnung bekommen sie Milch mit Wasser und Mehl vermischt und späterhin reichlich Haferkörner. Das Abnehmen der Kälber von der Kuh, gleich nach der Geburt haben einige versucht, es hat aber keinen Beifall erhalten.

---

## Wirtschaftsbuch – Wilhelmine v. Sydow, 1834.

(Quelle: <https://kochrezepte.org/wirtschaftsbuch/kaese-selber-machen.php> )

Seite 52

### Schlachten, Räuchern, Pökeln, Käse selber machen

Den zu Käsen bestimmten Quark aber, vermennt man mit Salz und wohl durchgelesenem Kümmel, formt, durch Klitschen zwischen beiden Händen, runde oder länglich spitze Käse daraus, trocknet solche in sogenannten Käsekörben an der Luft oder auf langen mit Stroh belegten Horden an offenen Bodenfenstern, die mit leichten Gittern gegen die Vögel verwahrt sind, wendet sie, bis sie gehörig trocken, öfters um, und bringt sie, wenn man sie einlegen will, sorgfältig abgeputzt und leicht mit Bier oder Wasser besprengt zwischen dünne Schichten von **Haberstroh (Haferstroh)**, die jedoch nur Lagen von einzelnen sich kreuzenden Halmen bilden müssen, in tiefe Steintöpfe, und deckt sie wohl zu, wodurch sie bald in eine leichte Gärung übergehen, die sie für den Liebhaber eben so zart als pikant macht. Damit sie nicht zu stark gären und allzu weich und übel riechend werden, tut man wohl sie bisweilen umzupacken und bei dem Einlegen ja nicht allzu nass zu machen.

## Die Altenburgische Landwirthschaft<sup>5</sup> in ihrem gegenwärtigen Zustande ... von William Löbe. Leipzig 1843

Seite 205ff.

### Milchwirthschaft.

Vor dem Melken werden Euter und Striche der Kühe rein abgewaschen, die gemolkene Milch wird durch ein leinenes Tuch aus der Melkgelte in die Milchkanne geseiht, und in dieser in den Keller getragen, wo sie zu sechs bis acht Kannen in große irdene Milchäse gegossen wird. Dieselben sind sehr flach, oben weit, unten eng und mit einem Zapfenloche versehen, das durch einen Zapfen verschlossen ist. Gewöhnlich bleibt die Milch 24 Stunden in diesen Aeschen stehen, dann wird sie mit einem großen Blechlöffel abgerahmt und die zurückgebliebene dünne Milch durch das Zapfenloch abgelassen. Den abgenommenen Rahm schüttet man in hohe irdene Töpfe, stellt diese an den warmen Ofen, seiht den Rahm nach drei Tagen durch ein leinenes Tuch in das Butterfaß und schlägt Butter daraus.

Die Maschinen, die man dazu gebraucht, bestehen größtentheils in einem runden, engen, hohen Fasse, dessen Stiel gewöhnlich durch eine eigenthümliche Vorrichtung auf- und niederbewegt wird. Dieselbe besteht aus zwei Säulen, welche 3 Fuß von einander befestigt und entweder in einem besondern Gestell angebracht oder an der Decke und am Fußboden der Stube fest eingefügt sind. Im erstern Falle kann diese Maschine beliebig in die Stube und aus derselben geschafft werden, im letztern Falle

<sup>5</sup> Das Buch ist auch im Internet zu finden: 1) auf die „Erweiterte Buchsuche“ von GOOGLE gehen: [https://books.google.de/advanced\\_book\\_search](https://books.google.de/advanced_book_search), 2) dort den Buchtitel eingeben: „Die altenburgische Landwirthschaft“, 3) weiter wie oben bei dem Buch von Schmalz Das Buch von Löbe gibt es auch „übersetzt“ im Internet zu lesen: [http://www.krause-schoenberg.de/SB122\\_WLoebe-altenburgische-Landwirtschaft-1843.pdf](http://www.krause-schoenberg.de/SB122_WLoebe-altenburgische-Landwirtschaft-1843.pdf)

ist sie feststehend und muß stets in der Stube bleiben. Zwischen beiden Säulen, und zwar an den obern Enden derselben ist eine Welle befindlich, an der ein Querschwenkel und ein senkrecht heruntergehender Arm angebracht ist. An diesem Querschwenkel ist nun der Stiel des Butterfasses, an dem Arme aber ein Block befestigt, welcher mittels Handgriffe von denjenigen Personen, welche buttern, auf- und niedergezogen wird. Obgleich diese Arbeit anstrengender ist als bei der gewöhnlichen Methode Butter zu schlagen, so ermüdet sie doch nicht so leicht, und da der Stiel kräftiger aufgezogen wird und niederfällt, so erhält man auch weit eher Butter als bei der einfachen Methode, wo der Stiel unmittelbar mit den Händen auf- und niedergezogen wird.

Hier und da, namentlich auf Rittergütern, hat man auch runde, etwas bauchige, drei Fuß lange, 18 Zoll im Durchmesser haltende Buttertonnen, welche an beiden Enden mit Kurbeln und inwendig mit zwei Fächerbretern versehen sind, durch deren Reiben und Schlagen sich die Butter bildet, wenn das Faß gedreht wird. In der Mitte haben sie eine, mit gut verschließbarem Deckel versehene Oeffnung, durch welche die Milch hinein geschüttet und die Butter herausgenommen wird; vermittelt eines an dem Boden der Buttertonne angebrachten Zapfenlochs wird die Buttermilch abgelassen.

Die fertige Butter wird in einem besonderen runden, flachen, am Boden mit einem Zapfenloche versehenen Stoze, oder in einem ähnlichen auf drei hohen Füßen stehenden Geräth, gehörig gewaschen, gesalzen und zu Stückchen (Wecken) geformt, welche gewöhnlich 5 bis 6 Zoll hohe Kegel bilden, jetzt aber auch häufig anders geformt werden. Die Buttermilch wird theils verkauft, theils zur Fütterung der Schweine verwendet.

Die altenburgische Butter, besonders die Klee- und Krautbutter, ist sehr geschätzt und gesucht und wird nicht nur auf den beiden Wochenmärkten in Altenburg abgesetzt, sondern auch von den Butterhändlern aufgekauft, welche sie gewöhnlich umformen, mit anderer schlechter Butter vermischen und nach Leipzig zum Verkauf bringen. Man pflegt im Altenburgischen zur Zeit der Klee- und Krautfütterung auch viele Butter in Fäßchen oder steinerne Töpfe, theils für den eigenen Bedarf, theils für die Bewohner der Städte einzulegen, um auch im Winter gute, gelbe und wohlfeile Butter zu haben. Nicht sämtliche Milch wird zur Butterbereitung verwendet, viele füttert man auch in die Schweine, besonders wenn diese jung sind, auch verkauft man einen Theil davon auf dem Lande und in die Stadt. Die nahe bei der Stadt Altenburg gelegenen Dörfer bringen fast die meiste Milch, desgleichen auch den Rahm, dahin zum Verkauf und bereiten dann nur so viele Butter, als sie in den eigenen Wirthschaften brauchen. Natürlich nutzen sie so die Milch höher, als wenn sie Butter daraus machten.

Die sogenannte abgelassene, d. h. abgerahmte Milch, insoweit sie nicht von der Herrschaft und dem Gesinde genossen wird, benutzt man zu Fabrikation der Süßkäse. Man schüttet die Milch zu diesem Zweck in große steinerne Töpfe, stellt sie warm und labt sie nach einiger Zeit mit eingesalzenem Kälbermagen ein. Ist sie geronnen, so schöpft man sie, nachdem sie vorher mit Kümmel vermischt worden ist, in die sogenannten Käsenäpfe: kleine, runde, irdene Formen, die theilweise mit kleinen Löchern versehen sind. In diesem Falle fließen die Molken selbst ab, sind aber in den Näpfen keine Löcher, so müssen jene öfters umgewendet werden, damit die Molken ablaufen können. Sobald sich sämtliche Molken ausgeschieden haben (gewöhnlich nach dem dritten Tage) und abgelaufen oder abgegossen worden sind, werden die Käse aus den Näpfen genommen, oben und unten mit Salz bestreut, auf einander geschichtet und nach einiger Zeit auf Horden oder in Käsekörbe zum Abtrocknen gelegt. Die Käsekörbe befinden sich gewöhnlich an der Decke der Stube nahe bei dem Ofen. Man hat auch noch eine andere Art aus hölzernen Stäben gefertigter, bunt angemalter Käsekörbe, welche zur Aufbewahrung der fertigen Käse dienen und gewöhnlich außen an dem einen Giebel des Wohnhauses angebracht sind.

Sollen die Käse fetter als gewöhnlich werden, so nimmt man zu der abgelassenen Milch etwas unabgerahmte. Diese ganze Käsefabrikation geschieht in der sogenannten Käsebank, welche in der Wohnstube steht und aus einem 5 bis 6 Fuß langen, 2 ½ bis 3 Fuß breiten, 1 bis 1 ½ Fuß hohen, auf vier Füßen ruhenden, gewöhnlich roth angestrichenen Kasten besteht, an dessen einem Ende ein Zapfenloch im Boden angebracht ist, durch welches die aus den Käsenäpfen abtröpfelnden Molken in ein darunter gestelltes Gefäß laufen. Diese Käsebank ist mit einer in Bändern gehenden Decke versehen und kann leicht geöffnet und verschlossen werden. Im Innern der Käsebank, welche nach der Seite hin, wo das Zapfenloch angebracht ist, etwas hängt, sind auf dem Boden Rinnen eingeschnitten; die Käsenäpfe selbst werden in der Käsebank über einander gestellt.

Außer den Süßkäsen werden auch noch Sauerkäse, sogenannte Quärge, gemacht. Man läßt zu diesem Zweck die Milch schon unter dem Rahm etwas schlickern, nimmt denselben mit einem blechernen Löffel behutsam von der geschlickerten Milch ab und erwärmt diese entweder durch Hinzugießen von etwas warmen Wassers, oder indem man sie an das Feuer setzt und beständig umrührt. Nachdem die nun verdickte Milch einige Zeit gestanden, schüttet man sie in den Quarksack und beschwert diesen, um die Molken auszupressen, mit einem Steine. Ist die Masse im Quarksack consistent geworden, so nimmt man sie heraus, vermischt sie mit Salz und Kümmel, formt Quärge (länglich-runde Käse) daraus und legt diese zum Abtrocknen auf Horden. Entweder verkauft man sie im harten oder in weichem Zustande. In letzterem Falle werden sie, gut getrocknet, in irdene oder hölzerne Gefäße fest eingelegt, jede Schicht mit gutem Biere benetzt und die Gefäße zugedeckt. Dieses Befeuchten mit Bier wiederholt man nöthigen Falls nach einiger Zeit.

Hier und da bringt man die Quärge auch dadurch in einen weichen Zustand, daß man sie, ohne sie mit Bier anzufeuchten, in Fässer legt, diese zwischen den noch **unge-droschenen Hafer einbanst**<sup>6</sup> und erst wieder herausnimmt, wenn der Hafer ausgedroschen wird. Die Käse werden dadurch, daß sie die aus dem Hafer aufsteigende Feuchtigkeit anziehen, mehr mehlig als weich und nehmen einen scharfen, aber angenehmen Geschmack an.

Ziegenkäse wurden sonst mehr gemacht als jetzt, weil man, wenigstens in den Ortschaften unterhalb der Stadt Altenburg, nicht mehr so viele Ziegen hält als früher. Aber auch jetzt bereitet man noch auf eben die Weise wie die kleinen Süßkäse, eine Art Käse von der Größe eines Tellers, aus einem Gemisch von Kuh- und Ziegenmilch.

Sämmtliche Käse sind sehr wohlschmeckend, werden nicht nur im Lande, sondern auch in das Ausland verkauft und bilden nebst der Butter einen nicht unwichtigen Handelsartikel.

Bei dem Molkereiwesen, mit dem sich fast ausschließlich die Hausfrau, blos in seltenen Fällen deren erwachsene Töchter beschäftigen, herrscht durchgängig die größte Pünktlichkeit und Reinlichkeit. Schon aus letzterem Grunde sind die Milchproducte der Altenburger sehr beliebt und gesucht und werden gewöhnlich theurer bezahlt als die der angrenzenden Länder.

Eine gute Kuh giebt nicht selten wöchentlich 12 bis 16 Stücken Butter à 16 Loth; dies ist aber nur in derjenigen Zeit des Jahres der Fall, wo die Klee- und Krautfütterung beginnt und die Kühe zugleich frischmelkend sind. Nicht selten wird aber ein so bedeutender Buttergewinn auch durch einen Zuschuß vom Getreideboden erzielt, welchen daher viele Hausväter verschließen und den Hausmüttern, wenn diese nicht selbst wirthschaften, außer einem Deputat, die übrige gewünschte Körnerzukost käuflich überlassen.

<sup>6</sup> bansen, auch banseln (panseln) = Getreide-Garben in der Scheune aufschichten

Gewöhnlich rechnet man auf eine Kuh wöchentlich im Durchschnitt 6 bis 7 Stück Butter und drei Mandel kleiner Käse, jährlich gegen 350 Stück Butter und 30 Schock kleiner Käse. Zwar nimmt der bedeutende tägliche Aufwand von beiden, besonders zur Kirmse, zum Erntefest und an den übrigen Festtagen, einen großen Theil weg, doch bleibt noch immer ein ansehnlicher Gewinn, wenn man im Durchschnitt das Stück Butter zu 2 ½ Ngr, das Schock kleiner Käse zu 7 ½ Ngr, die Ziegenkäse zu 1 ½ Ngr. das Stück anschlägt und 18 bis 24 Melkkühe auf ein vierspänniges Bauerngut rechnet.

---

## **Der kluge Hausvater und die kluge Hausmutter. Ein treuer Rathgeber ... Herausgegeben von William Löbe, Leipzig 1847**

Seite 71

Im Altenburgischen bereitet man sehr gute Sauerkäse, die entweder in hartem oder weichem Zustande verkauft werden und sehr schmackhaft und gesucht sind. Will man sie weich haben, so werden sie, wohl getrocknet, in irdene oder hölzerne Gefäße fest eingelegt, jede Schicht mit gutem Bier benetzt und die Gefäße zugedeckt. Dieses Befeuchten mit Bier wiederholt man nöthigenfalls nach einiger Zeit. Auch dadurch bringt man die Quärge in einen weichen Zustand, daß man sie, ohne sie mit Bier anzufeuchten, in Fässer legt, die Fässer zwischen den noch **ungedroschenen Hafer einbanst** und sie erst wieder herausnimmt, wenn der Hafer ausgedroschen wird. Die Käse werden dadurch, daß sie die aus dem Hafer aufsteigende Feuchtigkeit anziehen, mehr mehlig als weich und nehmen einen scharfen, aber angenehmen Geschmack an.

(vgl. nahezu wörtlich auch oben: „Die Altenburgische Landwirthschaft ... von William Löbe. Leipzig 1843“)

---

## **Die Aufzucht, Wartung, Ernährung und Benutzung der Pferde, des Rindviehes ... von A. J. Schmid, Berlin 1853**

Seite 83

Die Bereitung der gewöhnlichen Käse ist so allgemein bekannt, daß ich dieselbe übergehe und nur bemerke, daß es in vielen Wirthschaften gebräuchlich ist, um die festen oder eigentlichen Käsetheile aus der sauern abgerahmten Milch von den wässrigen Theilen zu scheiden, die saure Milch in kupferne Kessel zu schütten und über dem Feuer bei stetem Umrühren das Käsen zu befördern; ich ziehe es aber vor, da durch das geringste Versehen eine Verbrühung der Käsemasse stattfinden kann, nach dem Umfange der Milchwirthschaft, ein verhältnismäßig hohes und großes hölzernes Gefäß, oben mit zwei hölzernen Handgriffen versehen, an dem unten ein Zapfloch befindlich ist, zu jenem Zweck zu halten. In dieses Faß schüttet man nun die geronnene Milch, gießt nach und nach unter stetem Umrühren heiß gemachtes Wasser von

der Temperatur, daß man die Hand darin leiden kann, hinzu; bedeckt das Gefäß und läßt es an einem warmen Orte einige Stunden ruhig stehen, nach welcher Frist man die Käsemasse concentrirt finden wird und das Wässrige durch Ausziehen des Zapfens in ein anderes, untergestelltes Gefäß leitet. Da die Käsemasse jedoch, so wie man sie aus dem Fasse nimmt, noch immer zu weich ist, um sogleich die Käse daraus formen zu können, so schüttet man sie in die bekannte Käserinne, um so die übrige Flüssigkeit abzusondern. Man salzt nun die Masse und formt, nachdem sie so weit abgetrocknet ist, die Käse, legt diese zum ferneren Trocknen auf lange mit Stroh bedeckte Horden an offenen Bodenfenstern, die mit leichten Gittern gegen die Vögel verwahrt sind, aus, und wendet sie, bis sie gehörig trocken sind, öfters um. Wenn man die Käse einlegen will, so werden sie sorgfältig abgeputzt und leicht mit Bier oder Wasser besprengt, zwischen dünne Schichten von **Haferstroh**, die jedoch nur Lagen von einzelnen sich kreuzenden Halmen bilden müssen, in tiefe Steintöpfe, noch besser in viereckige Kästen gelegt, und deckt sie wohl zu, wodurch sie bald in eine leichte Gährung übergehen. Damit sie nicht zu stark gähren und allzu weich und übelriechend werden, thut man wohl, sie zuweilen umzupacken, und bei dem Einlegen nicht allzu naß zu machen.

(Vgl. fast wörtlich auch oben: „Wirtschaftsbuch – Wilhelmine v. Sydow, 1834“)

## Pierer's Universal-Lexikon. 4. Auflage 1857–1865

<https://pierer.de-academic.com/199597/Käse>

### Stichwort: „Käse“

b) Die sauren (Quark-) Käse werden aus abgerahmter Milch bereitet, deren Gerinnen man meist dadurch bewirkt, daß man die Milch durch Stehen in der Wärme säuren läßt od. die sauer gewordene Milch in einem Kessel über Feuer bringt, umrührt u., sobald die Masse in die Höhe steigt, mit einer Kelle aus dem Kessel nimmt. Man bringt dann die Masse in Fässer od. Ständer mit einem Zapfen am Boden an einen warmen Ort, wo dann die Scheidung des käsigen Theils (als Quark) von dem Milchwasser erfolgt. Nachdem man dieses abgelassen, wird der Quark in einen leinenen Sack (Käsebeutel) gethan, den man auf ein, mit Leisten an den Seiten u. mit einem Abzug versehenes Bret legt u. mit Steinen beschwert, um die rückständige Feuchtigkeit auszupressen. Nach ein Paar Tagen wird der K. mit Salz u. Kümmel vermischt, durchgeknetet u. mit den Händen (als Handkäse) beliebig geformt; zuletzt kommt er zum Abtrocknen in den Käsekorb. Sofern er nicht geformt, sondern frisch auf Brod gegessen wird, heißt er Schmier od. Streichkäse. Man muß die K. täglich umwenden, bis sie trocken genug sind; dann werden sie in ein hölzernes od. steinernes Gefäß eingelegt u. gut zugeeckt, damit sie schwitzen u. durch u. durch gelb u. weich werden, ohne zu fließen. Man kann auch jede Schicht der einzulegenden K. mit gutem Bier od. Rothwein benetzen od. die Gefäße, in welche die K. eingelegt sind, in den noch **ungedroschenen Hafer einbansen**.

## **C. A. Wild's Praktischer Rathgeber. ... Frankfurt am Main 1858**

Seite 30

Die Maden sind bekanntlich die Raupen der Schmeißfliegen. Vor ihnen besonders die Käse zu bewahren, beobachtet man folgende Vorsicht, und man wird von dieser ekelhaften Unreinlichkeit befreit sein. Man schabe die Käse, wenn sie getrocknet sind, mit einem Messer ab und halte durch geschirmte Kasten die Schmeißfliegen von ihrem Besuche ab. Dann lege man die Käse in Hopfen (auch in **Haferstroh**), deren Geruch den Thieren zuwider ist.

Seite 128

Käse zu verbessern.

Man gießt guten weißen Wein über gereinigte Pottasche so lange, bis die Mischung nicht mehr aufbraust. Mit dieser benetzt man leinene Tücher, schlägt sie um die Käse und fährt zwei bis drei Wochen lang damit fort, wobei man die Käse zuweilen umkehrt. Um die Käse vor Maden zu bewahren, bereitet man sie wo möglich im Januar und Februar; geschieht es im Frühjahre, so tauche man sie in scharfen Essig, oder lege sie in Hopfen oder **Haferstroh**.

---

## **Die Butter- und Käse-Bereitung.<sup>7</sup> Praktische Anleitung die feinste Tafelbutter und die besten Käse zu machen nach den in Deutschland, der Schweiz, Frankreich, England, Holland und Oberitalien bewährtesten Verfahrungsarten ... von Christian Heinrich Schmidt, Weimar, 1859.**

Seite 226ff.)

### **Die Verfertigung der Käse von la Brie.**

Die Fabrikation dieser Käseart ist einfach; indessen ist es ein seltner Fall, daß die guten Käse in größerer Anzahl vorkommen, als die mittelmäßigen. Dieses rührt entweder von der geringen Sorgfalt her, die man gewöhnlich darauf verwendet, oder weil das Lab häufig zu alt, oder in zu großer Quantität angewendet worden ist, oder von der geringen Reinlichkeit, welche in der Milchstube herrscht, oder endlich weil dieselbe nicht hinlänglich kühl oder gelüftet ist. Diejenigen, welche geglaubt haben, daß die Güte dieser Käse von der Beschaffenheit der Waiden herrühre, haben sich getäuscht. „Diese Waiden sind eben nicht ausgezeichnet in den Cantonen von la Brie, wo ich Käse der besten Qualität (sogenannte Fromages de la Bretonnerie) habe machen sehen, indem man hier weiter nichts, als unermeßliche Ebenen von Waizenäckern erblickt. Für die Kühe giebt es an den meisten Orten keine andere Waide, als nach der Ernte in den Stoppelfeldern. Den ganzen übrigen Theil des Jahres werden sie im Stalle und mit dürrem Futter gefüttert, und dennoch sind die Käse besser, als in den benachbarten Orten, denen es nicht an guten Wiesen fehlt, auf welchen die Kühe fast das

---

<sup>7</sup> Quelle im Internet: <https://digital.zbmed.de/sammlunglebensmittel/content/pageview/7037118>

ganze Jahr hindurch ihr Futter finden." Die Qualität dieser Käse rührt also nicht von der Waide, sondern von der Behandlung her. Einer der Gründe, der sich zu Gunsten dieser Meinung anführen läßt, ist der, daß seit Einführung der Kunstwiesen in der ganzen Gegend von la Brie, einer Umwälzung, durch welche die Fütterung dieser Thiere sehr modificirt worden ist, der Käse von la Brie weder sein Aussehen verändert, noch seinen Ruf verloren hat. Es ist ein trefflicher Käse, der einen guten Absatz gewährt, und Hr. Trochu, Landwirth zu Belle-Jle-en-Mer, findet an der Küste der Bretagne einen einträglichen Absatz dieses Käses, der ihm zu fabriciren gelungen ist. Es würde viele andere Oertlichkeiten geben, wo ein ähnlicher Gewinn ganz sicher erlangt werden könnte.

Sobald man die Kühe gemolken hat, seihet man ihre Milch noch warm durch ein linnen-nes Tuch und setzt den sämmtlichen Rahm vom Gemelke des vorhergehenden Abends zu. Auf diese Weise findet sich die frischgemolkene Milch durch einen doppel-ten Rahmgehalt bereichert, auch ist sie so trefflich, daß man besonders zu Paris die Unverschämtheit besitzt, sie in diesem Zustande für wirklichen Rahm zu verkaufen.

Man wendet auch die Sorgfalt an, sich zu gleicher Zeit mit heißem Wasser zu versor-gen und gießt davon nur soviel in diese Milch, um ihr eine milde Wärme mitzuthemen, wobei man sie beständig mit einer großen Tasse, oder einem Spatel schlägt, damit der Rahm vom ältern Gemelke sich gleichmäßig in der ganzen Masse vertheilt. Als-dann befindet sich die Milch in dem Zustande, um gelabt zu werden. Ist das Lab gut bereitet, so ist ein Löffel voll dieser Flüssigkeit ausreichend für 12 Pinten; folglich wür-den 8 Löffel voll ungefähr die nothwendige Quantität sein, um 100 Pinten so guter Milch zu laben, als man sie für diesen feinen Käse braucht.

Dieses Lab darf niemals entblößt in die Milch gegeben werden, sondern man muß es in eine feine Leinwand einschließen und es so eingehüllt in die Milch legen. Diese Vorsicht ist um so wichtiger, denn wenn das kleinste Theilchen Lab in die Milch gelangte, ohne vorher aufgelöst zu sein, so würde man es in der geronnenen Milch, welche durch das Lab erzeugt werden soll, nicht leicht unterscheiden können, und es würde dann nicht verfehlen, den Theil des Käses, an welchen es sich angesetzt hat, zu verderben und zu beflecken. Nun ist es aber eine bekannte Sache, daß wenn ein-mal daß kleinste Theilchen eines Käses verdorben ist, so verbreitet sich die Verderb-niß bald weiter und theilt sich dem ganzen Käse mit.

Nachdem das Lab auf die vorgeschriebene Weise in die Milch gegeben worden, so bedeckt man das Gefäß gut, in welchem die Milch enthalten ist, und läßt es eine gute halbe Stunde ruhig stehen. Nach Ablauf dieser Zeit öffnet man das Gefäß, und wenn die Milch noch nicht geronnen ist, muß man ohne Zeitverlust noch ein wenig Lab hin-zufügen, denn es giebt gewisse Sorten Milch, die mehr Lab erheischen, als andere. Nachdem dieser Zusatz von Lab in die Milch gegeben worden, bedeckt man das Gefäß wie das erste Mal und öffnet es von Zeit zu Zeit, um nachzusehen, ob die Milch hin-länglich geronnen sei.

Sobald der Käsequark sich hinlänglich gebildet hat, bewegt man ihn nach allen Rich-tungen in seinen Molken, zuerst mit einer großen Tasse, dann mit den Händen; endlich preßt man ihn sorgfältig gegen den Boden des Gefäßes, und nun erst ist er in den Stand versetzt, um herausgenommen zu werden. Diese Operation wird mit den beiden Händen vorgenommen. Man füllt damit sogleich die Käseform, indem man ihn gut darin drückt, und man bedeckt nun diese Form mit einem eigends dazu gefertigten Brete, auf welches ein kleines Gewicht gelegt wird, wodurch das Bret den Käse zusammen drücken muß. Man läßt ihn in diesem Zustande, bis die Molken vollständig ausgedrückt worden sind.

Wenn der Käsequark ganz frei von allen Molken zu sein scheint, so befeuchtet man ein Tuch, welches man über das Bret der Form ausbreitet und stürzt den Käse in die-

selbe, indem man seine Seiten gut drückt, und man bedeckt ihn ganz mit einem Tuch und dem kleinen Brete, welches als Decke dient. In diesem Zustande bringt man ihn in die Presse, um ihn hier nach und nach zusammen zu drücken und zu bewirken, daß er seine Molken gänzlich fahren läßt. Nach Verlauf einer halben Stunde nimmt man ihn aus der Presse, um ihm ein frisches Tuch zu geben, hierauf kommt er von Neuem in die Presse. Dieselbe Operation der Veränderung des Tuches und des Pressens wiederholt sich von 2 Stunden zu 2 Stunden, aber man schlägt dann den Käse nur noch in ein feines und ganz trocknes Tuch. Diese Manipulation setzt man fort bis zum Abend des folgenden Tages, und das letzte Mal, wo man den Käse wendet, legt man ihn ohne Tuch in die Form. In diesem Zustande läßt man ihn nochmals eine gute  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Presse, um ihn, wenn sichs nothwendig macht, noch mehr zu reinigen. Nachdem der Käse die Presse verlassen hat, legt man ihn in einen Zuber, um ihn mit Salz zu reiben. Auf diese Weise läßt man ihn mit Salz bestreut die ganze Nacht stehen und des folgenden Tages reibt man ihn nochmals mit frischem Salze ein, worauf man ihn 3 Tage lang in dieser Salzlauge liegen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit legt man ihn zum Trocknen auf ein Bret und trägt Sorge, ihn hier täglich einmal gut mit einem trocknen Tuch zu reinigen und ihn zugleich zu wenden, bis er ganz trocken geworden ist. Es ist gut, daß diese Austrocknung ein wenig rasch in den ersten Tagen erfolgt, und ganz allmählig in der Folge. Der mehr oder weniger warme Ort, wo man diese Käse trocknet, bringt früher oder später diese Wirkung hervor.

Nachdem dieser Käse hinlänglich fertig erscheint, legt man ihn in einem Fasse, aus welchem der obere Boden herausgenommen, auf eine Schicht **Haferspreu**. Diese Schicht muß wenigstens 4 Zoll dick sein. Man bedeckt diesen Käse mit einer andern Schicht Haferspreu von derselben Dicke und füllt auf diese Weise das Faß, jedoch stets mit der Rücksicht, daß der letzte Käse wenigstens mit einer 4 Zoll starken Haferspreuschicht bedeckt sei. Manche Personen legen, um zu verhindern, daß diese Haferspreu nicht in die Rinde des Käses eindringe, zuerst unten und auf die Formen feines Stroh, oder Binsen. Dieses sind lange Strohhalme, welche durch ihren Eindruck die Käse bezeichnen in dem Maße, als sich dieselben verfeinern. Um diesen Moment zu beschleunigen, bringt man diese Fässer an zwar kühle, jedoch nicht feuchte Orte. Hier schwitzen die Käse, werden zart, und da sie voll Rahm sind, so werden sie bald äußerst wohlschmeckend und erlangen so in wenig Monaten jene Vollkommenheit, weißhalb sie so begehrt sind.

Diejenigen, welche fest bleiben, werden in der gewöhnlichen Form verkauft, und es ereignet sich häufig, daß bei der ersten geringen Wärme, die sie erfahren, sie zu fließen beginnen, was durch den Ueberfluß von Rahm der zu ihrer Verfertigung genommen worden, bewirkt wird. Man muß also dieselben soviel wie möglich an einem kühlen und trocknen Ort aufbewahren, denn dieses ist das sicherste Mittel, das Platzen und Zerfließen derselben zu verhindern.

Die Käse, welche bei dem Herausnehmen aus dem Fasse die meiste Geneigtheit, fließend zu werden, zu haben scheinen, werden in Gestalt von Teig in Töpfe geschlagen, um so nach den entferntesten Orten versendet zu werden, wohin die andern wegen ihrer Zartheit nicht transportirt werden können, ohne daß sie in Gefahr gerathen zu platzen und zu verderben. Um diese zu fetten Käse in Töpfe zu schlagen, beseitigt man zuerst rasch alle Häute oder Rinden, womit sie umgeben sind, so daß in die Töpfe nur die ganz weiße äußerst rahmige und am meisten flüssige Masse von jedem Käse eingedrückt wird. Daraus kann man aber beurtheilen, welcher Verlust für die Personen entsteht, welche sich dieser Art des Handels widmen, wenn sie nicht diese Käse verhältnißmäßig theurer verkauften.

---

## Der deutsche Landwirth. Lehrbuch ... von Friedrich Kirchof, Leipzig 1864

Seite 332

Um die Zeitigung<sup>8</sup> der eingelegten Käse zu beschleunigen ist es das Einfachste, sie mit Essig, Bier oder schlechtem Wein zu besprengen, oder in damit befeuchtete Leinwand einzuschlagen. Oder man taucht sie nach dem Trocknen in Salzwasser, wickelt sie dann in Nesselblätter und legt sie in den Gefäßen auf einander, stellt diese dann aber nicht an einen feuchten Ort. Oder man taucht sie öfters in Molken oder Buttermilch oder warmen Kofent, oder legt sie in warmen Hopfen, so wie er aus dem Brauhause kommt, oder man bedeckt sie mit angefeuchtetem **Haferstroh**. Die Landleute stellen die Gefäße mit den eingelegten Käsen in einen Haufen Spreu.

---

## Der praktische Oekonomie-Verwalter ... von G. C. Patzig, Leipzig 1867

Seite 335

Zu dem magern oder Sauermilchkäse gehören unsere gewöhnlichen deutschen Handkäse und werden diese von der abgesahnten Milch auf folgende Art angefertigt: Nachdem von der Milch die Sahne abgenommen ist, wird der Rückstand in einen hölzernen Ständer – Quarkständer – zusammengegossen, dieser an den warmen Ofen gestellt, damit sich durch die Wärme alle Käsetheile von den Molken absondern, doch darf dies nur bei gelinder Hitze geschehen, damit die Absonderung nicht zu schnell erfolge, wodurch der Käse sehr an Güte verliert. Ist dies geschehen, so werden die Molken theile abgegossen und die käsigen, fettigen Theile in einem reinlichen, leinenen Sack geschüttet und unter die Presse gebracht, wo durch allmäligen Druck alle Molken abgeschieden werden, woraus dann der Quark entsteht. Soll derselbe jedoch nicht zu hart werden, so darf der Druck nicht zu schnell und stark geschehen, sondern der Quark muß nach und nach austräufeln, immer aber noch etwas Feuchtigkeit besitzen, damit die Käse bereitet werden können. Ist der Quark gehörig abgepreßt, so schüttet man ihn aus, mengt Kümmel und Salz darunter, arbeitet Alles durcheinander, formt mit den Händen Käse daraus und trocknet diese dann auf Horden an der Luft oder an der Ofenwärme. Hier müssen sie mehrere Male umgewendet werden. Sind sie trocken, so werden sie entweder in den Handel gebracht oder auch besonders in Töpfe, Krüge oder Fässer eingelegt, um sie älter und schmackhafter zu machen, wo sie dann öfter umgelegt und mit Bier abgewaschen werden müssen. Den schönsten Geschmack erhalten sie, wenn sie beim jedesmaligen Umlegen in **Haferstroh** gepackt werden. ...

---

<sup>8</sup> die Beförderung (= Beschleunigung) des Reifwerdens

## Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwerthung, von Benno Martiny. Danzig 1871

Seite 206

### Schlesischer Sauermilchkäse. Harzkäse.

Will man den Käsen äußerlich eine dunklere Farbe verleihen, so nimmt man zum Putzen eine Abkochung von Wallnussblättern oder zum Einlegen **Haferstroh**.

---

## Die musterhafte Oekonomie-Wirthschafterin ... von Louise Wilhelmi, Berlin 1873

Seite 322

Auf diese Weise erhält man den Quark, welcher zum Verspeisen dient. Will man Käse daraus machen, so schüttet man die Käsemasse in ein flaches hölzernes Gefäß, durchknetet sie mit Salz und Kümmel und formt daraus längliche oder runde faustgroße Käse. Ein anderes Bereitungsverfahren besteht darin, daß man die Käsemasse nach erfolgter Trennung von der Molke mittelst einem Durchschlag in die oben beschriebene Käsebank oder Käserinne bringt, salzt, mit Kümmel versetzt, durchknetet, ebenet und mit Preßbretern und Steinen beschwert, so daß die Molke durch die Rinnen und am Ende einer jeden derselben durch die Löcher in dem Seitenbrete des Kastens in ein untergesetztes Gefäß fließt. Man kann aber auch die Käsemasse in Käsenäpfe einfüllen, diese in die Käsebank übereinander stellen und endlich so lange umwenden, bis alle Molke abgelaufen ist. Die Käse werden dann zum Trocknen auf eine mit Stroh bestreute Käseleiter an einem warmen Orte gelegt, auf der Oberfläche mit Salz bestreut, nach 24 Stunden gewendet und auf der nun nach oben gekommenen Seite ebenfalls mit Salz bestreut. Die Käse müssen täglich umgewendet werden, bis sie vollkommen trocken sind. Während dem Trocknen dürfen die Käse weder gefrieren noch zu starker Hitze ausgesetzt werden, weil sie sonst sehr verlieren würden. Sind die Käse hinreichend trocken, so werden sie in Töpfe oder Fässer eingelegt und gut zugedeckt, damit sie schwitzen und durch und durch gelb und weich werden, ohne zu fließen. Die Aufbewahrung geschieht an einem weder zu feuchten noch zu trockenen Orte. Man kann auch jede Schicht der einzulegenden Käse mit gutem Bier benetzen und dieses Befeuchten nöthigenfalls nach einiger Zeit wiederholen oder die mit den Käsen gefüllten Fässer in den noch **ungedroschnen Hafer einbansen** und sie erst wieder herausnehmen, wenn der Hafer gedroschen wird. Oder man kocht etwas Heu in Wasser ab, läßt das aus dem Wasser genommene Heu auf einer Stellage etwas ablaufen und verpackt dann die Käse in das noch warme Heu in Schichten von einigen Zollen. Dadurch wird der Käse mürber und schmackhafter.

---

**Die Landwirtschaft im Herzogtum Altenburg  
Im Auftrage des landwirtschaftlichen Vereins  
verfasst von Dr. Robert Seifert  
Fachdirektor der landwirtschaftlichen Schule zu Altenburg  
Altenburg. Druck und Verlag von Oskar Bonde. 1886<sup>9</sup>**

Seite 169

Die **Milchwirtschaft** ist allgemein auf Butter- und Käsebereitung gerichtet; nur in der Nähe der Städte befassen sich hier, wie anderwärts auch, verschiedene Landwirte mit dem Verkauf frischer Milch; einzelne Molkereien, mit Verkauf von Kindermilch direkt von der Kuh weg, haben ihren Sitz in den Städten selbst. Der Milchverkauf geht im allgemeinen ruhig und glatt von statten; man hört hier nicht die Zwistigkeiten wie in manchen Großstädten; die Landwirte liefern reine, gute Milch und die Stadtbewohner haben nichts dagegen einzuwenden. Die Lieferung geschieht durch gegen festes Lohn, nicht Tantieme, angestellte weibliche Dienstboten, Milchmädchen, welche auf sauberen Wägelchen mit vorgespanntem Ponny die Milch in Blechkannen, welche in Stroh eingelagert sind, den Kunden vor das Haus fahren und nach Wunsch auch bis in die Wohnung tragen. Zwischenhändler, durch welche gewöhnlich erst das Milchverfälschungssystem sich entwickelt, giebt es für Milchverkauf hier nicht.

Bei der Butter- und Käsebereitung wird mit der größten Reinlichkeit und Sorgfalt verfahren. Die zur Aufsahnung bestimmte Milch wird in flache, thönerne Milchäsche, von denen jeder ca. 7 Liter fasst, gegossen. Die Milchäsche haben unten an der Seite verkorkte Öffnungen, durch welche beim Absahnen die blaue Milch herausgelassen wird. Die Milchäsche finden ihren Stand auf Regalen in besonderen Milchgewölben, welche im Winter geheizt werden. Nur selten noch bei kleinen, ärmeren Landwirten, trifft man die Einrichtung an, dass man den Milchäschen während des Winters ihren Platz in der Stube anweist. Manche Landwirte haben sich auch in ihren Kellern Milchschwemmen eingerichtet. Dampfabsahnung existiert bis jetzt im Lande noch nicht, möglich ist aber, dass ein Rittergut demnächst Centrifugenbetrieb einführt.

Zum Verbuttern der ungefähr nach 3 Tagen abgenommenen schwach gesäuerten Sahne bedient man sich meist des feststehenden, tonnenförmigen Butterfasses mit drehbaren Schlägern; außerdem sind aber auch das Lehfeld'sche Butterfass und das Mittweidaische Butterfass vielfach in Gebrauch; auch trifft man noch die Butterwiege und das Stoßbutterfass an. Rittergut Reichstädt hat Dampfbuttereie. Die Butter wird in einem besonderen Butterwaschfasse, mit Hülfe von kaltem Wasser, mit der Hand ausgewaschen. Die Hausfrauen, welche diese Arbeit selbst ausführen, verfahren hierbei mit der peinlichsten Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit, infolgedessen sie ein feines, wohlschmeckendes Produkt zum Verkauf liefern. Der Handbutterknetter will sich immer noch nicht verbreiten, obwohl er sich auf einzelnen Gütern, z. B. der Domäne Breitenhain, trefflich bewährt. Die Butter wird in Stückchen von  $\frac{1}{4}$  kg Gewicht gebracht; diese Stückchen sind entweder glatt kegelförmig, oder napfförmig mit darauf befindlicher Adresse des Lieferanten. Im Westkreise tragen die Bauerfrauen ihre Butter in Körben auf dem Rücken in die Städte Eisenberg, Roda, Kahla und Uhlstädt wöchentlich zweimal selbst zu Markte. Im Ostkreise thun dies nur noch wenige Frauen ganz kleiner

<sup>9</sup> Das Buch ist als PDF-Datei im Internet zu finden unter:

<https://digital.zbmed.de/zbmedgoltz/content/titleinfo/7427000> ;

in Auszügen abgedruckt im Heft 145 aus der Schriftenreihe „Schönberger Blätter“ (<http://www.krause-schoenberg.de/SB145-Seifert-ABG-Landw-1886.pdf> )

Landwirte, während die Damen aus den größeren Gütern die Ware an Butterfrauen verkaufen, welche in der Stadt hausieren oder auf dem Markte feilhalten. Eine solche Frau trägt die Butter von ungefähr 3-5 Gütern zusammen und nimmt für sich einen Profit von 3-4 Pf. pro Stückchen in Anspruch. Früher trugen auch hier die Bauerfrauen ihre Butter selbst zu Markte, nachdem aber im Jahre 1848 der städtische Pöbel in Altenburg diese Frauen auf das unflätigste behandelt hat, hörten sie auf damit. Heutzutage würde dies auch gar nicht mehr thunlich sein, weder vom sozialen noch vom rechnerischen Standpunkte aus.

Die Käsebereitung ist nicht überall im ganzen Lande gleich. Im Ostkreise bereitet man Ziegenkäse, im Westkreise entweder Sauermilch- oder Süßmilch-Käse. Einzelne Rittergüter haben ihre Milch an Käser vergeben, welche aus der Sahne Butter, aus der blauen Milch die bekannten Backsteinkäse bereiten.

Der berühmte Altenburger Ziegenkäse des Ostkreises wird auf folgende Weise bereitet: Mit ungefähr 7 Liter süßer blauer Milch wird 1 Liter volle Ziegenmilch vermischt und beides auf ungefähr 28° R.<sup>10</sup> erwärmt. Nun wird Lab aus eingesalzenem Kälbermagen oder auch künstliche Labflüssigkeit zugesetzt, worauf der Käsestoff in ungefähr ½ Stunde gerinnt. Behufs schärferer Sonderung von Käsemasse und Molken wird das Ganze noch ein paar Stunden in die Wärme gestellt. Nun hat man eine Käsebank, d. i. ein tischartiger flacher Kasten, in welchem man die Arbeit des Käseformens ausführt. Thönerne Näpfe von der Größe eines Tellers sind nebeneinander in dieser Käsebank aufgestellt; in jedem derselben wird eine Portion Käsemasse geschüttet, dazwischen hinein aber ein paarmal abgesetzt und Kümmelkörner eingestreut. In diesen Formen laufen die Molken ab. Im Laufe des Tages werden die Käse ein paarmal in andere Formen umgeschüttet und dabei die Flüssigkeit ausgegossen. Hiernach streut man Salz auf. Den andern Tag sind sie soweit fest geworden, dass man sie in einer luftigen Kammer auf Stroh zum Trocknen ausbreiten kann. Im Sommer bereitet man durch heißeres Laben gern ganz harte Käse, die scherzweise Klingenspringer genannt werden; sie sind nur für Solche genießbar, welche kräftige Kaumuskeln haben. Wenn solche Käse infolge hohen Alters stark mit Milben durch- und überwuchert sind, zeigen sie sich etwas gefügiger und haben dadurch an ihrem Werte nicht verloren. Manche Hausfrauen machen aber auch diese Sommerkäse kurz vor dem Verspeisen milder durch Bestreichen mit Sahne, dann werden sie sehr geschmackvoll. Eine wirkliche Delikatesse sind aber die weichen Winterkäse; mancher derselben, wenn er in Staniol eingehüllt, Feinschmeckern einer Großstadt vorgesetzt würde, könnte dem Fromage de Brie gleichgeachtet werden. Dieser Winterkäse wird aus den getrockneten Käsen hergestellt durch Aufbewahren und verständiges Hin- und Herwenden in einem nicht ganz trockenen Keller oder Gewölbe. Nach ungefähr 6 Wochen wird er butterig und überzieht sich mit einem blauen Schimmel, welcher ebenfalls eine gewisse Würze verleiht, und so kommt er zum Verspeisen. Freilich ist zu bemerken, dass die Käse auch nicht aus allen Wirtschaften gleich gut ausfallen, denn es gehört zur ganzen Behandlung viel Aufmerksamkeit und Erfahrung, welche besonders unseren Hausfrauen alten Schlages eigen war. Vielfach werden auch reine Kuhmilchkäse nach derselben Manier bereitet. Diejenige Käsemasse, welche nicht zur Herstellung der großen tellerförmigen Käse gebraucht wird, wird in einem Sacke ausgepresst und dann Quark genannt. Auch bereitet man sich Quark durch Säuernlassen blauer Milch und Auspressen nach vorausgegangenem Anwärmen. Dieser Quark, angerührt mit Milch oder Sahne, Salz und Zwiebel, dient als regelmäßige Zukost zu Kartoffeln beim Abendessen.

---

<sup>10</sup> Temperaturangabe nach der Réaumur-Skala = 22,4 °C - JK

Auch werden lange Handkäse aus ihm bereitet, die bisweilen durch Einbansen der Einlegetöpfe in Haferstroh oder Einlage von Haferstroh gewürzt und dann Haferkäse genannt werden. In den Städten findet der Quark viel Verwendung zum Kuchenbacken.

Die nicht zu Käse verarbeitete, blaue Milch<sup>11</sup> findet Verwendung in der Haushaltung für den Tisch zur Milchsuppe früh morgens, bisweilen auch mittags oder abends, der übrig bleibende Rest wird gesäuert zur Schweinefütterung mit verwendet.

Im Holzlande und in der Umgegend von Roda wird aus der blauen Milch ungelabter Handkäse bereitet. Man stellt die Milch, welche beim Absahnen im Winter süß, im Sommer sauer ist, in die Wärme neben einen Ofen; hier säuert die süße Milch, und Quark und Molken scheiden sich. Diese Scheidung ist gewöhnlich in 24 Stunden vor sich gegangen. Der Quark wird in einem Sacke ausgepresst, hiernach mit Kümmel und Salz vermengt und zu langen oder auch Handteller großen runden Handkäsen geformt. Diese Handkäse werden in luftigen Kammern auf Horden ungefähr 4 Tage lang getrocknet, dann in Töpfe eingelegt. Zu diesem Einlegen wird irgend ein anderer Stoff als Zwischenlage nicht genommen, auch werden für gewöhnlich die Käse nicht genetzt. Wenn dieselben beim Einlegen noch etwas mild waren, so sind sie nach 14 Tagen bis 3 Wochen halb durch butterig; waren sie aber hart, so dauert es  $\frac{1}{4}$  Jahr, ehe sie weich werden. Ob die Hausfrauen die Käse so oder so einlegen, richtet sich nach Bedarf und Vorrat.

Außer diesen eingelegten Käsen bereitet man auch frische Gallertkäse. Die geformten Handkäse werden oberflächlich getrocknet, dann in einen feuchten Raum gelegt, worauf sie in einigen Tagen butterig zusammenschwimmen.

Im Saalthale bereitet man außer den Gallertkäsen und Einlegekäsen auch sog. Brandkäse. Hierzu wird der Quark mit Salz und Kümmel vermengt, fein gekrümelt und in einem Asche fest gedrückt neben den Ofen gestellt. Nach 3 Tagen hat sich obenauf eine weiße Gallerthaut gebildet. Hierauf wird das Ganze noch einmal durcheinander geknetet und weitere 2 Tage in gelinder Wärme stehen gelassen, worauf alles eine gleichmäßige gallertartige Beschaffenheit erhalten hat und zum Genusse fertig ist.

Im Elsterthale und in den Abteidörfern bereitet man lauwarm gelabten Magerkäse. Die süße blaue Milch wird mit Lab versetzt und an einem warmen Orte stehen gelassen; nach 2 Tagen hat das Lab die vollständige Ausscheidung des Käsestoffes bewirkt. Die weitere Behandlung ist wie anderwärts. Die Käse bekommen die runde Form eines Handtellers. ...

---

<sup>11</sup> gemeint ist hier wahrscheinlich die abgerahmte Milch - JK

## Die Arbeits- und Lebensbedingungen in einem sächsischen Dorf in der Zeit von 1918 bis 1945; Ergebnisse einer Befragung in einer sächsischen Kirchgemeinde 1977<sup>12</sup>, von Pfarrer Christian Krause

Seite 7)

### Vesper:

- Malzkaffee, Fettbommen, Pflaumenmus, Äpfel, grüne Gurken,
- während der Ernte „Erntebier“ aus dem Gasthof,
- alter Käse wurde in **Hafer** zwischen die Garben eingebanselt,
- „Das Beste, was es gibt: gestrig Brot, heutig Butter, (vor-)gähriger (= vorjähriger) Käse.“, mit Quark dazwischen kräftig und Appetit anregend,
- *„Hart gewordene Käse wurden im Topf geschichtet mit Quark, zur Ernte im **Hafer** gebanselt zum Schwitzen, ergab „Haferkäse“<sup>13</sup>,*
- *(Käseherstellung) „Käsebank“: Milch in runde Käsenäpfe, Kümmel rein, Käse gewendet, schräg wegen Molkenrinne, 4 Reihen übereinander, Käsekammer, Horden, Käse auf Stroh getrocknet,*
- *Reibekäse ohne Kümmel für Käsekuchen,*
- *„Krautbutter“! im Herbst, wenn Kraut gefüttert wurde (Butter schmeckte in dieser Zeit wahrscheinlich nach dem Kraut der Rübenblätter)*

## Spurensuche nach dem Haferstrohkäse, von Udo Lamprecht<sup>14</sup>, Osterländer Volkszeitung Altenburg vom 10., 17. und 25.5.2021

### Teil 1:

#### Das im Altenburger Land einst beliebte Milchprodukt verschwand in den 1950er Jahren

Haferstrohkäse? Was soll das sein? Auf diese Fragen haben nur noch wenige eine Antwort. Es ist eine Kopfreise zurück in die Jahrzehnte des Mangels. Mit dem Beginn der 1950er Jahre im 20. Jahrhundert verbesserte sich die Ernährungslage in der noch jungen DDR und damit verschwand der Haferstrohkäse, dieses einst beliebte Milchprodukt, von den Küchentischen in die Vergessenheit.

In zeitaufwendiger und mühevoller Recherche mit Uralt-Veteranen konnte nun einiges wieder ans Tageslicht gebracht werden, wenn auch oft nur in Bruchstücken und verstümmelt. Mit der Zeit ist ein Gesamtbild entstanden.

<sup>12</sup> Quelle im Internet: <http://www.krause-schoenberg.de/SB77-Befragung-Landwirtschaft-Schönberg-1977.pdf>

<sup>13</sup> als Original-Beitrag in der Handschrift einer Frau erhalten

<sup>14</sup> Udo Lamprecht ist Mitglied im Altenburger Geschichtsverein (AGV). Die Vergangenheit der Skatstadt und des Altenburger Landes in Erinnerung rufen, mit Ereignissen, Anekdoten und persönlichen Erlebnissen – das haben sich Udo Lamprecht und die anderen Vereinsmitglieder zur Aufgabe gemacht.

Haferstrohkäse war ein Jedermannsprodukt mit einer Regionalbezogenheit besonders auf den Ostkreis des ehemaligen Herzogtums Sachsen-Altenburg, das nördliche Vogtland, Regionen im Erzgebirge und Gebiete in Brandenburg. Die Käserei war eine Kunst, die Erfahrungen vieler Generationen enthielt, ständig weiterentwickelt wurde. Viele äußere Faktoren bestimmten den Geschmack des Haferstrohkäses, wie Temperatur, Jahreszeit, Luftfeuchtigkeit, Reiferaum, Reifezeit in Tagen, Wochen oder auch Monaten. Reifeorte entsprachen den örtlichen Gegebenheiten im Haus oder des Anwesens – dazu zählten zum Beispiel die Hauskammer (Gewölbe), der feuchte Keller, der Haus- und Oberboden, der Druschplatz in der Scheune, die Wurstküche des Dorffleischers, sogar der Garderobenraum einer Tanzschänke.

Alles unterlag dem händischen Geschick der Käserin, die ihre Eigenerfahrung und die der Vorfahren einbrachte, was Aussehen, Geruch, Fettgehaltsstufe, Wasseranteil in der Trockenmasse, Schnitt- oder Streichfähigkeit und besonders den gewollten und erzielbaren Geschmack betraf. Entrahmte rohe Kuh- und Ziegenmilch und dort, wo es Bergwiesen gab, auch Schafsmilch, waren der Grundstock für das Ausgangsprodukt. Die gemolkene Milch ruhte zwei, drei Tage in einem Holzbottich und dann wurde mit Vorsicht der Rahm zum Buttern abgeschöpft.

Dicklich gewordene Milch, Salz, Kümmel, Kälberlab waren die sich ergänzenden Grundstoffe des Haferstrohkäses. Das Ausgangsprodukt, die kalte entrahmte Frischmilch, versehen mit Salz und Kälberlab, stand in unmittelbarer Nähe des beheizten Küchenherdes, bis sich die eine quarkähnliche Masse in leicht stichfester Konsistenz gebildet hatte. Nun wurde kräftig Kümmel untergemischt und das Ganze in einen Leinenbeutel verbracht, der wiederum an einem Stöckchen oder Quirl hing, von dem dann die Molke abtropfte, aufgefangen in einer darunter stehenden Schüssel. Diese Flüssigkeit, verdünnt mit warmem Wasser, bekamen die Küken als Aufzuchtfutter.

Nach ein paar Tagen entnahm die Käserin aus der Quarkmasse kleine Bällchen, die sie ausdrückte und zu Röllchen formte. Der untergezogene Kümmel war entweder in seiner Urform oder gehackt und angeröstet. Hier begannen schon die Unterschiede in der Variabilität der Rezeptur. Die letzte eingebrachte Hafergarbe vom Feld, vom Bauer „Haber-Geiß“ genannt, galt volksetymologisch als Muttergarbe zum Grundansatz der Käsereifung.

Haferstrohkäse hat eine lange Tradition und konnte vom Autor dieses Beitrages bisher 300 Jahre zurückverfolgt werden. Im „Brandenburgischen Kochbuch für die wohlgesinnte Köchinn“ von 1723 steht ein Alltagsrezept der gehobenen Küche. Weißes Mehl, vermischt mit Semmelabrieb, aufgeschlagenen Eiern, ein wenig Frischrahm, fein geschnittene Zwiebeln und ein Haufen gebröckelter Haferstrohkäse mit Kräutergrün und gestoßene Mandeln. Daraus wurde ein laibähnliches Gebilde geformt und in Schweineschmalz bräunlich ausgebacken.

Aber nun zur eigentlichen Produktherstellung. Das frische ausgedroschene Haferstroh wurde mit der Schere in kurze Stücke geschnitten und mit den Handflächen etwas aufgeraut. Damit bereitete die Käserin auf einem großen runden oder rechteckigen hölzernen Kuchenbrett ein zentimeterhohes Strohbett. Darauf ein Leinen- oder Jutesacktuch, worauf die wurstartigen, daumendicken Rohstangen gelegt wurden. Den Abschluss bildete eine lose dünne Strohschütte, abgedeckt mit einem eben- gleichen Kuchenbrett wie das untere und den Abschluss bildete ein mittlerer Bruchstein zur Befestigung des Ganzen.

Nun konnte das eigentliche „Schwitzen“ beginnen und mit den Erfahrungen aus Vergangenheit und dem Jetzt beobachtete die aufmerksame Käserin den Reifefortschritt. Aufgedeckt aus der Schwitzschicht, war der Käse praktisch verzehrfertig, aber die Allermeisten setzten ihr Werk fort. Für mindestens sechs bis acht Tage breitete Großmutter die nunmehrigen Leichenfinger auf frisch geschlagenen harzigen Fichtenreisig

aus oder die Stangen lagen auf einer luftigen Weidenrutenflechtmatte, einem ständigen leichten Luftzug ausgesetzt.

Nun wurde das kulinarische Kunstwerk fortgesetzt – Schicht für Schicht in einem irdenen Gurkentopf. Jede Schicht erhielt als Abdeckung ein blanchiertes Weißkohlblatt und zur Herbstzeit farbiges Weinlaub. In bäuerlichen Kreisen bespurgte die Bäuerin die Käselablein mit dunklem Bier oder gegebenenfalls mit Gerstenkaffee und in Zeiten der Weihnachtsvorbereitungen durfte es schon mal guter Sonntagsröstkaffee sein. Der Ideenvielfalt der Käseveredlung waren keine Grenzen gesetzt.

## **Teil 2: Frauen trafen sich zum jährlichen Käseschmaus**

Ein Patenonkel, gelernter Fleischermeister, probierte oft Neues aus. In die Käsemasse gelangten jahreszeitlich Minzeblätter, das stark riechende Maggikraut. Der Autor dieses Beitrages durfte den Sommer über die käselaiabhängigen Früchte der Wilden Malve sammeln, die dann gequetscht dem Grundquark zugesetzt wurden. Bei den Bauern war es üblich, von der letzten eingefahrenen Haferfuhr vom Feld einige der Garben an versteckter Stelle übereinander zu stapeln und dazwischen Käselinge zu verbringen, die im November zur Druschzeit geerntet werden sollten, soweit diese noch vorhanden waren und böse Jungs sie nicht schon längst vertilgt hatten.

Der Verzehr der Käsestangen wurde nie langweilig, dank der großen Variationsbreite. Auf dem Bauernküchentisch stand eine Schüssel mit lauwarmem Leinöl und gemahlenem Mohn; hier wurde mit der Messerspitze ein kleines Stück des Käses eingeditscht<sup>15</sup> und zu grauem Hausbackbrot gegessen. Dazu noch saure Gurken oder gesalzene Radieschen-Scheiben, frisch geerntete Rapünzchen (Rewenzchen).

Mein Großvater väterlicherseits (Jahrgang 1867), der jüngste Sohn eines Mittelbauern, verlebte seine Kindheit und Jungmannenzeit in Paitzdorf in der Nähe des Reuster Berges mit kurzer Wegstrecke bis Ronneburg. Bereits als Schuljunge begleitete er Mutter und Hofmagd auf den Ronneburger Wochenmarkt mit einem kleinen Planwagen und Anspannpferd, beladen mit allerlei Naturalien aus Hof, Stall, Feld und Garten. Frische Milch, Butter, die vor dem Kauf jedesmal erst gekostet wurde, junge gerupfte Haustauben, gemästete Kapaune, in der frostigen Jahreszeit frisch geschlachtetes Schweine- und Rindfleisch, dazu noch Schöpsenbraten (Hammel).

Eine städtische Aufsichtsperson kontrollierte die Marktregularien, besonders die Einhaltung von Maßen und Gewichten, der Qualität, der Begrenzung von Preisen, die mit dem Käufer ausgehandelt wurden. Von der Butter wurden Kontrollproben entnommen und gesondert auf Gewicht und Wassergehalt geprüft. Die Butter lag strichglatt in einer genormten Art von Auflaufform, angewiesen vom Hofamt des Herzogtums Sachsen-Altenburg.

Noch weit bis in die 80er Jahre des 19. Jahrhunderts wurde mit Münzen aus den letzten anderthalb Jahrhunderten bezahlt, obwohl die einheitliche Reichswährung in Mark und Pfennig verbindlich und verpflichtend war. Mit den Altwährungen bezahlten die Frauen aus ihrem Ersparten und gehorteten Kleinmünzen und hier musste der Schulbub helfen beim Umrechnen auf die Neuwährung.

An Sonntagen waren die Dorfschenken Begegnungsorte der Familien. Im hiesigen Umland wurde Schafkopf um mittlere Geldbeträge gespielt und es gab ein bescheidenes Kuchenangebot: ganzjährig Quark- und Mohnkuchen, im Herbst Pflaumenkuchen und für die Mannsbilder in den Kartenspielpausen Schweinegriebenfettbemmchen mit Zwiebeln und den Haferlaibchen, leicht mit Essig gesäuert. Befreundete Käseweibsen trafen sich abwechselnd einmal im Jahreslauf zum Käseschmaus, der zum Wett-

---

<sup>15</sup> für Nicht-Einheimische: eingetunkt, eingetaucht

bewerb wurde und mitunter zu übler Nachrede führte. Das war dann echter Dorfklatsch.

Große Beachtung fand die saisonale Weidehaltung der Milchkühe (im Vergleich) zur reinen Stallhaltung. Kenner konnten den Unterschied mit Zunge und Gaumen schmecken und der „Stallkäse“ fiel hinten runter.

### **Teil 3: Verdorbener Käse nährte den Aberglauben**

In den späten Siebzigerjahren erhielt der Autor aus einer ansässigen alten Handwerkerfamilie (Dorfsattler Fritz Raab) ein Hausrezept der besonderen Art und wohl auch einmaligen Eigenheit und Originalität. Je zur Hälfte wurden Stücke vom Schafskäse und geräucherten Haferkäse in einer Schüssel mit der Gabel intensiv zerdrückt unter Zugabe eines gehörigen Klumpens gelber Butter. Dazu noch der Inhalt einer Dose Ölsardinen mit fein geschnittenen Zwiebeln, bis eine musige cremartige Streichkonsistenz als Brotaufstrich entstand – zum alsbaldigen Verbrauch, denn das Gemisch roch nicht gerade verlockend.

#### **Die Köstlichkeit war schnell verderblich**

Eine köstliche Feinschmeckerrarität, rustikal und gaumenfreundlich. Heutzutage wäre das ein Exot, ein kulinarisches Highlight in der Gästeküche. Auch bei den Altvorderen wurde die Sonderspeise nur zu Festtagen aufgetragen, schon allein wegen der schwierigen Beschaffung der Fischkonserve in den Arme-Leute-Zeiten in allen Dekaden des 20. Jahrhunderts. Es passierte gar nicht so selten, dass der frisch gereifte Käse alsbald verdarb, schmierig wurde und, wenn es ganz schlimm kam, faulte.

Geschah dies mehrfach hintereinander, wurde die Käserin, die zugleich Ehefrau war, des Ehebruchs bezichtigt und dieser Volksaberglaube konnte zu Misstrauen, Verdächtigungen und bösen Beschimpfungen führen. Irgendetwas blieb schon hängen und sorgte für Dauerspannung im Haus. Sprach sich die Angelegenheit im Dorf herum, wurde sie unter Hinzutun von „genauem Wissen“ zur Wahrheit gemacht.

#### **Strohkäse für den Weg ins Jenseits**

Den Toten aus den Erbbauernhöfen wurde zur Wanderschaft in das Jenseits als Wegzehrung ein Stück Strohkäse aus der Hofküche beigelegt. Der Pfarrer erhielt einmal im Jahr eine fette Bauernspende aus Vielerlei, was der Garten und Stall so erbrachte, darunter Geräuchertes, Fische aus der Teichwirtschaft, Honig und auch Käse. Die Übergabe erfolgte um Martini oder zum Weihnachtsfest und Jahreswechsel. Darüber gibt es Urkundenbelege und familiäre Aufzeichnungen bei den Erben alter eingesessener Bürger. Kindstauen brachten den Geistlichen ebenfalls satte Pfründe ein.

Hobbyköche mit Interesse für längst vergessene Speisen der Altvorderen sollten in einer Probierdecke in der Küche den Versuch wagen, den Haferstrohkäse aus seinem Dauerschlaf wieder zu erwecken. Ein paar Naturalien, geeignete Utensilien und eine geschickte Hand – mehr braucht es nicht. Haferstroh liefert der Biolandwirt, Kälberlab der Fleischer auf Nachfrage. Sonstige Zutaten wachsen in der Natur – man muss nur suchen mit Ideen und gut Glück.

## **WARUM eigentlich bringt man Haferstroh und Käse zusammen?**

(Gründe/Ergebnisse, die in den hier zusammengestellten Texten benannt werden)

- 1773 um hart gewordenen Käse wieder weicher zu kriegen
- 1820 die Käse nehmen Feuchtigkeit auf, ändern Geschmack, angenehm, auch scharf-beißend
- 1834 in Steintöpfen, gehen dort in eine leichte Gärung über, Geschmack zart / pikant
- 1843 in Fässer gelegt, diese werden zwischen de noch ungedroschenen Hafergarben einbanst, bis der Hafer ausgedroschen wird; die Käse entziehen dem Hafer Feuchtigkeit, werden mehr mehlig als weich und nehmen einen scharfen, aber angenehmen Geschmack an
- 1847 werden weich, sonst wie voriger Eintrag
- 1853 zwischen dünne Schichten von Haferstroh, die jedoch nur Lagen von einzelnen sich kreuzenden Halmen bilden müssen, in tiefe Steintöpfe, noch besser in viereckige Kästen gelegt, gehen bald in eine leichte Gärung übergehen, sollen nicht zu stark gären und allzu weich und übelriechend werden
- 1857 wenn die Käse trocken genug sind; dann werden sie in ein hölzernes oder steinernes Gefäß eingelegt und gut zugedeckt, damit sie schwitzen und durch und durch gelb und weich werden, ohne zu fließen.
- 1858 der Geruch von Haferstroh ist den Käse-Maden zuwider
- 1859 in Hafer-Spreu eingepackt, hier schwitzen die Käse, werden zart, und da sie voll Rahm sind (hier Brie-Käse), werden sie bald äußerst wohlschmeckend
- 1864 Käse werden in Töpfe, Krüge oder Fässer eingelegt, um sie älter und schmackhafter zu machen, den schönsten Geschmack erhalten sie, wenn sie beim jedesmaligen Umlegen in Haferstroh gepackt werden.
- 1867 wörtlich wie voriger Eintrag
- 1871 Käse in Haferstroh, um ihnen eine dunklere Farbe zu geben
- 1873 Käse wird mürber und schmackhafter
- 1977 alte und hart gewordene Käse wurden im Topf geschichtet mit Quark, zur Ernte im Hafer gebanselt zum Schwitzen