

**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: 9. Oktober 2020**

# Die altenburgische Landwirtschaft,

beschrieben.

von

## Friedrich Schmalz,

der altenburgischen pomologischen Gesellschaft,  
der Königl-Ostpreußischen physikalisch-ökonomischen Gesellschaft,  
der naturforschenden Gesellschaft zu Halle,  
der thüringischen Landwirtschaftsgesellschaft zu Langensalza und der  
mährisch schlesischen Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und  
Landeskunde zu Brünn Mitgließe,  
Gutsbesitzer und praktischem Landwirthe.

Leipzig, 1820.

bei Johann Friedrich Gleditsch

(der komplette Text des Original-Buches als PDF ist im Internet zu finden unter:  
[https://books.googleusercontent.com/books/content?req=AKW5Qae8Gvv7Woi9NbP1HcjE8CnT9hUqW1AUPinOCzoQse3v84tTpA\\_BVtS6W5MIK5vM6nkWW\\_zl\\_0fqOAQVSoTOF95SCtpd4dDBjKelb70dQiwIq64FbQrJPRCOVjaxvuxXyJvxOs5DbVYHVJlrAV0yalFLQF8YekBPMuyrQ9DVhhq66LboKzQ9UC9ufaVLFgbVtQsG7O6R8xo4aT3MmqV823fe6E1u5KnwGrb40RVb3DfKHNxgaStav17sW423PABmz11gtBkGd3jq2IYjHMquJ67DE1fPcA](https://books.googleusercontent.com/books/content?req=AKW5Qae8Gvv7Woi9NbP1HcjE8CnT9hUqW1AUPinOCzoQse3v84tTpA_BVtS6W5MIK5vM6nkWW_zl_0fqOAQVSoTOF95SCtpd4dDBjKelb70dQiwIq64FbQrJPRCOVjaxvuxXyJvxOs5DbVYHVJlrAV0yalFLQF8YekBPMuyrQ9DVhhq66LboKzQ9UC9ufaVLFgbVtQsG7O6R8xo4aT3MmqV823fe6E1u5KnwGrb40RVb3DfKHNxgaStav17sW423PABmz11gtBkGd3jq2IYjHMquJ67DE1fPcA) )

oder:

[https://books.google.de/books/about/Die\\_altenburgische\\_landwirtschaft.html?id=CYS1AAAAMAAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.de/books/about/Die_altenburgische_landwirtschaft.html?id=CYS1AAAAMAAJ&redir_esc=y) dann rechts am Werkstattrad „PDF herunterladen“

im Original auf Seite 114

## 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 geseihet, darin in die Milchammer getragen und dort in thönerne Milchäse gegossen. Diese Äsche 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 Äschen bleibt nun die Milch so lange stehen bis sie ausgerahmt ist; dann wird sie durch das Zapfenloch ausgelassen, doch so, daß der Rahm<sup>1</sup> (Shmant<sup>2</sup>, Sahne) im Äsche zurück bleibt. Der Rah-

<sup>1</sup> Rahm

<sup>2</sup> wohl Schreib-Fehler, lies Schmant

men 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>3</sup> in dem aufrecht stehenden Butterfasse wird in den meisten Wirtschaften durch eine sehr einfache Maschine bewegt. Diese besteht aus zwei 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 Buttersterl 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 zusammengeslagen, 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 zusammengeslagene 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 altenburgsche 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 altenburgsche 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 Butter-

---

<sup>3</sup> Butter-Sterl (*Butterstampfer JK*), bestehet 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 durchlöcherten Eisen, fast einem Banck-Eisen gleich, oben her beschlagen seyn muß. Dieser Butter Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittelst der Butter-Rolle auf und nieder gezogen, die Sahne damit gestampft, und die Butter dadurch bereitet.

Händler, 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 ans 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 angesetzte 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 mehreren werden auch Sauerkäse auf folgende Weise bereitet: gewöhnlich läßt man hierzu 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 (mühlig) 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 altmelkende und trockenstehende Kühe zu gleicher Zeit vorhanden sind.

Eine gute frischmilchende Kuh bringt im Altenburgischen, 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 mit 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 altenburgschen 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 altenburgschen 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.

Die  
**Altenburgische Landwirthschaft**

in ihrem gegenwärtigen Zustande,

dargestellt von  
**William Löbe.**

Leipzig: F. A. Brockhaus.  
 1843.

Quelle: Das Original des Buches im Internet:

[https://books.googleusercontent.com/books/content?req=AKW5QadqUUIkR545X3PkQXk3ldifYkcU3h6oLCaOqH60I\\_aabP5TQA1EUDiQx8DSWxZ0VJ8gnf5NcvoMFqr9vqMotasNCFG4cXcipD6yG1Cp1Zh-soCeO\\_P8YHDg3jJwBQQDijmPjvmNQZIAJz\\_PFKPR\\_934Z2sEBP7H\\_rNdjWdoTKnKzrsqrCw-OKIGHjWnjfHxLEyYcwSuSxh16BhbLVC9OL37wb-hWWGML5gUOCjxL4sAV6qIMuQwuZ8myovQtvpfXtt2jNPG0277L-oC88iwmiDDlmlD6c9jwgSoBEvDa7JCzUSooGA](https://books.googleusercontent.com/books/content?req=AKW5QadqUUIkR545X3PkQXk3ldifYkcU3h6oLCaOqH60I_aabP5TQA1EUDiQx8DSWxZ0VJ8gnf5NcvoMFqr9vqMotasNCFG4cXcipD6yG1Cp1Zh-soCeO_P8YHDg3jJwBQQDijmPjvmNQZIAJz_PFKPR_934Z2sEBP7H_rNdjWdoTKnKzrsqrCw-OKIGHjWnjfHxLEyYcwSuSxh16BhbLVC9OL37wb-hWWGML5gUOCjxL4sAV6qIMuQwuZ8myovQtvpfXtt2jNPG0277L-oC88iwmiDDlmlD6c9jwgSoBEvDa7JCzUSooGA)

(Bei Google eingeben: „Die altenburgische Landwirthschaft“)

Das Buch 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)

(im Original auf Seite 205)

## **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 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 Querschwengel und ein senkrecht heruntergehender Arm angebracht ist. An diesem Querschwengel 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; vermittelst 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 sämmtliche 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 ungedroschenen Hafer einbanst<sup>4</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.

<sup>4</sup> bansen, auch banseln (panseln) = Getreide-Garben in der Scheune aufschichten

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 letztem 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.

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.

# Die Butter- und Käse-Bereitung.

## Praktische Anleitung

**die feinste Tafelbutter und die besten Käse zu machen**

nach den

**in Deutschland, der Schweiz, Frankreich, England, Holland  
und Oberitalien bewährtesten Verfahrensarten.**

Nebst

Beschreibung der dazu erforderlichen Geräte, Werkzeuge und Maschinen, unter  
andern der neuesten und wirksamsten Butterfässer, und endlich Mittheilung  
verschiedener Verfahrensweisen, die Milch auf ihren Gehalt an Butter und Käse zu  
prüfen, sowie Verfälschungen derselben durch Wasserzusatz zu entdecken.

Mit Benutzung der vorzüglichsten Schriften englischer, französischer und deutscher  
Agronomen dargestellt und durch zahlreiche Abbildungen erläutert

von

**Dr. Christian Heinrich Schmidt.**

Mit 6 Quarttafeln.

**Weimar, 1859.**

Bernhard Friedrich Voigt.

(Quelle im Internet:

<https://digital.zbmed.de/sammlunglebensmittel/content/pageview/7037118> )

im Original auf 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 dürrerem 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 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 linnenenes Tuch und setzt den sämmtlichen Rahm vom Gemelke des vorhergehenden Abends zu. Auf diese Weise findet sich die frischgemolkene Milch durch einen doppelten 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 versorgen und gießt davon nur soviel in diese Milch, um ihr eine milde Wärme mitzutheilen, 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. Alsdann 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 würden 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 einmal daß kleinste Theilchen eines Käses verdorben ist, so verbreitet sich die Verderbniß 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 hinzufügen, 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 hinlänglich geronnen sei.

Sobald der Käsequark sich hinlänglich gebildet hat, bewegt man ihn nach allen Richtungen 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 dieselbe, 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, weßhalb sie so begehrte 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 Arbeitstag eines Bauern, Landarbeiters ...  
in der Zeit 1918 bis 1945“

## **Die Arbeits- und Lebensbedingungen in einem sächsischen Dorf in der Zeit von 1918 bis 1945 Ergebnisse einer Befragung in einer sächsischen Kirchgemeinde 1977,**

durchgeführt von Pfarrer Christian Krause

Quelle im Internet:

<http://www.krause-schoenberg.de/SB77-Befragung-Landwirtschaft-Schönberg-1977.pdf>

im Original auf 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, heutige 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>5</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)*

<sup>5</sup> als Original-Beitrag in der Handschrift einer Frau erhalten