

# Kurze Geschichte

der Ostpreussischen Käserei  
und des Tilsiter Käses.

---

Von Dr. Kurt Schützler

Molkerei-Instruktor an der Landwirtschaftskammer für  
die Provinz Ostpreußen.

1933

---

Druck der Molkereizeitung = Druckerei, Hildebrandheim

1 A H.

STACJA SEROWARSKA  
w Bażanowicach

# Kurze Geschichte

der Ostpreussischen Käseerei  
und des Tilsiter Käses.

---

Von Dr. Kurt Schützler

Molkerei-Instruktor an der Landwirtschaftskammer für  
die Provinz Ostpreußen.

251

~~W.S.R. - Olsztyn~~  
~~BIBLIOTEKA~~  
~~Zakładu Technologii Serowarstwa~~

1933

---

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim





8949

## Vorwort.

Jede Ueberlieferung neigt dazu, geschichtliche Entwicklungsstufen dadurch faßlicher zu machen, daß man sie personifiziert bzw. um Personen oder bestimmte Ereignisse verdichtet. Man kommt so zu biblischen Weltentstehungsbildern unter der Voraussetzung, daß vorher alles tot und leer war.

So ist es auch der Entstehungsgeschichte der ostpreußischen Käseerei gegangen. Es soll daher hier einmal der Versuch gemacht werden, soweit die vorhandene Literatur es gestattet, und mündliche Ueberlieferungen noch vorhanden sind, einen Abriß ihrer Entwicklung bis zum heutigen Tage zu geben. Ich glaube nicht nur deshalb dazu berechtigt zu sein, weil gerade Ostpreußen das einzige deutsche Land ist, das einen eigenen Käsetyp von Weltgeltung geschaffen hat, sondern auch deshalb, weil Ostpreußen auch sonst mehr zum Aufbau unserer deutschen Milchwirtschaft beigetragen hat, als man schlechthin anzunehmen geneigt ist.

Die Anregung zur Sammlung des vorliegenden Materials erhielt ich durch den Leiter der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Landwirtschaftskammer Ostpreußens, den Landwirtschaftskammer-  
rat Herrn Dr. Hans R o e d e r , dem ich auch sonst eine Reihe wertvoller Hinweise verdanke und dem daher mein besonderer Dank gebührt.



# Inhalts-Verzeichnis.

## Erster Abschnitt

### Käseerei im alten Preußen

	Seite
Einleitende Betrachtungen — Alte Berichte — Elbinger Vokabular — Alte preußische Käsetypen — Surus — Dwarog — Räucherkäse — Serry . . . . .	5—10

## Zweiter Abschnitt

### Die Zeit des Deutschen Ritterordens und der preußischen Herzöge (1200—1700)

Herren- und Knechstes Käse — Die Mennoniten und Holländer in Westpreußen — Der Mennoniten- und Werderkäse — Die Käseerei in der Tilsiter Niederung vor 1700 — Labiau'sche Zollrechnung — Alt-ostpr. Käsespeisen . . . . .	11—19
--	-------

## Dritter Abschnitt

### Die Entwicklung des Tilsiter Käses

Die Kolonisationsmaßnahmen der preußischen Könige — Die Mennoniten in der Tilsiter Niederung — Einbruch der Limburger Käseerei — Vielseitigkeit der Käsetypen — Der Woriener — Der Brioler — Der Tilsiter . . . . .	20—30
--	-------

## Vierter Abschnitt

### Die ostpreussische Käseerei als selbständiges Gewerbe

Die ostpr. Milchwirtschaft vor 1840 — Die ersten Molkereien — Genossenschaftsbewegung — Käseerei und Privatunternehmer — Die Schweizer und die ostpr. Schweizerkäseereien — Typisierung des Tilsiter Käses . . . . .	31—43
---	-------

## Fünfter Abschnitt

Der heutige Stand der ostpreussischen Käseerei . . . . .	44—48
--	-------



## Erster Abschnitt.

Einleitende Betrachtungen \* Alte Berichte  
Eibinger Vokabular \* Alte preussische Käsetypen  
Surus \* Dwarog \* Räucherkäse \* Serry.

Seit jenen Zeiten, als das Rind und das Schaf Hausgefährten des Menschen wurden, und die Milch dieser Tiere menschliches Nahrungsmittel geworden war, ist auch die Be- und Verarbeitungsmöglichkeit der Milch bekannt. Es ist daher ein aussichtsloses Bemühen, womöglich auf Grund literarischer Ueberlieferungen feststellen zu wollen, welchem Volksstamm erstmalig das Verdienst, die grundlegenden, käsertechnischen Kenntnisse entwickelt zu haben, zuzuschreiben ist. Diese Kenntnisse, zu denen auch die Labbereitung zu rechnen ist, sind ohne jeden Zweifel älter als die überlieferte Geschichte der Völker selbst, älter als die Schrift, die hätte Kunde geben können von den Lebensgewohnheiten des viehzuchttreibenden Nomaden und des bereits sesshaften „Landmannes“ der Vorzeit. Was hätten wohl die germanischen Stämme, die die fruchtbaren Gebiete einer Weichsel- oder Memelniederung bewohnten, dort zu ihrem Hauptlebenserwerb machen können, als die Viehzucht und Milchwirtschaft. Wie hätten die alten Preußen und Litauer eben diese Gebiete mit ihren üppigen Weiden und Wiesen wohl anders sich nutzbar machen können als durch Viehzucht? Seit jeher war in diesen Bezirken die Viehhaltung das wirtschaftliche Fundament der Bewohner. Und wer den Nachweis führen wollte, daß zu irgend einer späteren Zeit elementare milchwirtschaftliche Kenntnisse wie beispielsweise die Käseherstellung, eingeführt wurden, müßte erst den Beweis antreten, daß das Rind und die Rindviehzucht dort unbekannt gewesen sind. Dieser Beweis kann jedoch niemals gebracht werden. Es ist sicher, daß gerade auch die beiden Gebiete, über die in dieser Arbeit in der Hauptsache zu sprechen sein wird, die Weichsel- und Memelniederung, Bezirke mit uralter Milchwirtschaft sind. Es mag sein, daß das Hin und Her des Völkerwanderns Höhen und Niedergänge dieses naturgegebenen Erwerbszweiges gebracht hat, daß die nach Westen und Süden drängenden Völkern manche Erfahrung mitnahmen, die die neuen Besitzer sich wieder erwerben mußten. Doch der Boden blieb und die Wiesen blieben und auch die Verbindung der wandernden Stämme unter sich, und ein dauernder Erfahrungsaustausch ging nicht verloren. Die Frage, wer die Kenntnisse der Herstellung eines Käses zuerst



nach Holland oder der Schweiz, nach England oder Preußen brachte, ist daher nicht zu beantworten. Ebenjowenig läßt sich sagen, daß der Holländer oder Schweizer, Engländer oder Preuße der erste war, der Käse herzustellen vermochte, und daß dann diese Erfindung wie eine frohe Botschaft von dort aus in alle Welt getragen wurde. Das schließt natürlich nicht aus, daß später zu bestimmten Zeiten in verschiedenen Gebieten dieser landwirtschaftliche Betriebszweig sich zu besonderer Höhe und Qualität entwickeln und Vorbild werden konnte für andere. Aber es ist niemandem bisher gelungen, zu zeigen, daß wirklich neue Erkenntnisse der Grund dieser Blüte war, sondern wesentlich andere Momente gaben hierbei den Ausschlag. Es waren in der Hauptsache rein wirtschaftliche Bedingungen der Absatzmöglichkeit, die es lohnend machten, die milchwirtschaftlichen Produkte, die so lange der Ernährung der eigenen Familie dienten, zur Erwersquelle zu machen und sie zum Verkauf zu bringen. Auch rein geographische Eigentümlichkeiten konnten fördernd auf die Entwicklung der Käsertechnik hier und dort werden. So war es in den Bergen der Schweiz nicht möglich, die Milch während des Sommers zum Verzehr zu bringen. Der Futtermangel im Tal, der Ueberfluß der Bergweider, führten zur Alpwirtschaft und Viehhaltung während langer Monate des Jahres fernab der menschlichen Siedlungen. Die Milch mußte daher in den Bergennereien verarbeitet und so haltbar gemacht werden, daß sie noch nach Wochen und Monaten als Dauerware ins Tal geschafft werden konnte. So entstand der Emmentaler in natürlicher Konsequenz. Das Aufblühen von Städten mit gleichzeitiger Differenzierung der Stände machte den Bauer zum Händler und machte den Städter abhängig von den Erzeugnissen des Landmannes. So blühte weiter dort das Molkereigewerbe auf, wo der Handel in Vermittlung der Agrarprodukte ein lohnendes Arbeitsfeld sah. Und mit dem Aufblühen des Käsehandels begann die Typisierung. Notwendigkeiten der Lagerung, bedingt durch schwankende Milchproduktions- und Absatzverhältnisse, der nicht immer gleichbleibende Geschmack des kaufenden Publikums gaben der Käsertechnik für bestimmte Gebiete schon frühzeitig ebenso bestimmte Kennzeichen. Dieses Hervorstechen einzelner Typen zu bestimmten Zeiten darf nun aber nicht dazu verleiten, dort den Ausgangspunkt einer Jahrhundertentwicklung, wenn nicht Jahrtausende alten Entwicklung zu erblicken. Wohl werden wir im Verlauf dieser Arbeit verschiedentlich eine Beeinflussung der ostpreussischen Niederungskäse von anderen Käserengebieten her beobachten können. Ich möchte jedoch schon hier betonen, daß es sich dann nur um die Uebernahme und Einführung eines bestimmten Käsetyps handeln kann. Das plötzliche Auftauchen einer schon vorher anderswo bekannten Käsesorte darf nicht, wie es leider oft geschehen ist, mit der „Einführung der Käsertechnik“ überhaupt gleichgesetzt werden.

Wenn auch in den ältesten Berichten über Preußen aus der Zeit vor der Ordensherrschaft keine Angaben über den Stand der preussischen Milchwirtschaft vorliegen, so besteht nicht der geringste Grund, anzunehmen, daß die milchwirtschaftlichen Kenntnisse der alten Preußen sich von denen Deutschlands bezw. Mitteleuropas in jener Zeit merklich unterschieden haben.



Die uns überlieferten Berichte eines Wulfstan, eines Peter von Dusbere und eines Adam von Bremen bringen lediglich als auffallendes Charakteristikum für die Esten und Preußen, daß sie als Getränk Met und Stutenmilch gekannt haben. So schreibt Wulfstan (IX. Jahrhundert) vom heutigen Westpreußen: „Das Estenland ist sehr groß, und da liegen viele Städte, und in jeder Stadt ist ein König, und da ist auch sehr viel Honig und Fischfang, und der König und die reichsten Leute trinken Pferdemilch und die Sklaven trinken Met. Da ist sehr viel Krieg unter ihnen und es wird kein Bier gebraut unter den Esten, aber da ist Met genug.“ Bei derartigen Schilderungen ist zu bedenken, daß natürlich nur das Auffallende, Ungewohnte angegeben wird. Der Reiseschilderung eines Ostpreußen nach München würde man auch heute lediglich entnehmen, daß dort ein etwas erhöhter Bierkonsum und das Fehlen hier beliebterer alkoholischer Getränke festzustellen sei, ohne daß der ebenfalls recht reichliche Milchgenuß besonders erwähnt werden würde. Es ist bezeichnend, daß sowohl Wulfstan, als auch anderen gerade die Unkenntnis der alten Preußen in der Bierbereitung aufgefallen ist, während über die milchwirtschaftlichen Fertigkeiten nichts gesagt ist.

Andererseits geht aber aus dem „Ebinger Vokabular“<sup>1)</sup>, der uns überlieferten altpreußischen Wortsammlung hervor, daß nicht nur die Milch, d. h. Kuhmilch (Dadan), sondern auch Lab (Rangus), Käse (Suris), Butter (Auctan), Molke (Sutristio), Süßmilch (Poadamynan) und Sauermilch (Rudtandadan) wohlbekannte Artikel waren. Gerade bezüglich des Molkereiwesens ist die altpreußische Sprache überaus reichhaltig.

„Die unschätzbare Nachweise, welche diese Urkunde über die Lebensart der alten Preußen enthält, erklären zugleich, weshalb der Deutsche Orden uns so wenig Aufzeichnungen über den Kulturzustand derselben hinterlassen hat. Der Deutsche Orden fand in den alten Preußen ein Volk, das in Kenntnissen und Fertigkeiten, in häuslichen, wirtschaftlichen und gewerblichen Einrichtungen und Lebensgewohnheiten von den Zuständen der deutschen Heimat nur so geringfügige Unterschiede erkennen ließ, daß dieselben neben einigen wesentlichen Volkseigentümlichkeiten in Religion, Sitte, Kriegsführung und dergl. nicht der Erwähnung wertgehalten wurden. Die Besetzung Preußens durch den Deutschen Orden hatte nicht die Einführung höherer volkswirtschaftlicher Kultur zu bedeuten, und offenbar hat im Anfang der Eroberung das Schwert mehr materiellen Wohlstand vernichtet, als das Kreuz wieder herzustellen vermochte.“

Diese hier wörtlich wiedergegebenen Ausführungen Benno Martinys<sup>2)</sup> sind bezüglich seiner letzten Folgerung mehrfach angegriffen worden.<sup>3)</sup> Ohne jedoch die Kulturgroßtat des Ordens zu schmälern, und diese Absicht hat auch Martinys sicher nicht gehabt, muß doch zugestanden werden, daß die damalige Kolonisationsmethode bei der Unverföhnlichkeit der religiösen Anschauungen und daher recht harten Kampfesart manch völkisch und damit auch wirtschaftlich Wertvolles zerstört hat. Es wäre natürlich ab-



wegig, die Ausführungen *Martins* so verstehen zu wollen, daß mit dem Eindringen des Ordens die völkischen Fertigkeiten, wozu auch die Bereitung von Butter und Käse gehören, völlig verloren gingen. Es ist vielmehr sicher, daß auch nach der Besitzergreifung Preußens durch den Ritterorden die milchwirtschaftlichen Kenntnisse ebenso gepflegt wurden, wie vorher. Dabei ist jedoch zu bedenken, daß Preußen, wie es auch heute Ostpreußen nicht ist, kein einheitlich geographischer Begriff war. Neben Gebieten mit einer Bevölkerung, die ausschließlich von Jagd und Fischfang lebte, spielten in anderen Gebieten, eben infolge der günstigen geographischen Verbedingungen, Viehzucht und Ackerbau bereits eine führende Rolle, und in diesen Bezirken wurde auch Käse hergestellt.

Die Durchdringung Preußens mit deutscher Kultur, nahm mit dem Ritterorden von Westpreußen her ihren Anfang und breitete sich von dort allmählich nordostwärts über Preußen bis nach Litauen hinein aus. Dementsprechend blieben natürlich in Litauen, also auch der heutigen Tilsiter Niederung, die altpreußisch-litauischen Lebensgewohnheiten und völkischen Fertigkeiten viel länger erhalten als dort. Bekanntlich ist die litauische Sprache mit der altpreußischen ungemein verwandt, und auch sonst werden die Litauer und Preußen viel völkisch Gemeinsames gehabt haben. Wie wir sahen, war das altpreußische Wort für Käse *Suris*. Dieser *Suris* ist nun nicht etwa Käse schlechthin, sondern er hat durch die Jahrhunderte hindurch stets einen bestimmten Typ vorgestellt. Es ist sonderbar, daß dieser *Suris* oder *Surus*, wie er auch genannt wurde, der in der Literatur aller Jahrhunderte, soweit überhaupt Aufzeichnungen über Preußen vorhanden sind, erwähnt wird, und der noch heute unter demselben Namen im Memelgebiet hergestellt und auch gehandelt wird, in keinem milchwirtschaftlichen Werk der Neuzeit der Erwähnung wertgehalten wurde. Dabei ist erstaunlich, wie dieses auch heute noch hergestellte Produkt, in dem man ohne allen Zweifel den altpreußischen *Suris* zu sehen hat, allen Errungenschaften der sich stets weiter entwickelnden Käseertechnik zum Trotz, in der ursprünglichen Art ziemlich gleichmäßig durch die Jahrhunderte hindurch erhalten hat. Die erste Herstellungsweise des *Suris* finden wir in der Naturgeschichte von *Bock*<sup>1)</sup>, auf die ich noch des öfteren zurückkommen werde, aus dem Jahre 1782. *Bock* sagt folgendes: „Der samogitische Käse in *Tauroggen* wurde auch durch das viele Salz, so man dabei anwendet, *Surus* genannt. Man nimmt die reine süße Milch, kochet sie auf, gießt alsdann so viel saure Milch dazu, und rührt es so lange untereinander, bis alles verdickt worden. Nachdem man ganzen Kümmel und soviel Salz dazu geschüttet, so füllet man diesen Brei in kleine, oben breite und nach unten spitz zulaufende Säckchen, von welchen die Käse die Gestalt einer Holzkeule empfangen. Wenn die Molken abgelassen, so wird das Säckchen unter eine Presse gelegt, und die übrige Feuchtigkeit ausgedrückt. Hierauf wird er aus dem Saß genommen, von oben mit dickem sauren Rahm bestrichen, mit Salz bestreut, und so völlig getrocknet. Er wird so hart, daß man ihn mit einem Beil in Stücke zerlegen muß und erfordert beste Zähne, ihn klein zu machen, und einen guten Magen, ihn zu verdauen.



Wenn die dortigen Einwohner einen Gast recht wohl bewirten wollen, so braten oder backen sie diesen Käse, ganz oder geteilt, in Butter, da er wenigstens von oben etwas erweicht, und warm gespeiset wird.“

Dem gegenüberstellen möchte ich die Schilderung der Herstellungsweise dieses Käses aus der Jetztzeit durch einen deutschen Memelländer<sup>9)</sup>:

„Suris oder Surus ist ein litauisches Wort und heißt „gesalzen“. Man versteht darunter etwas „Herzhaftes“, im besonderen versteht der Litauer darunter einen selbstgemachten Käse, der auf folgende Weise bereitet wird: In einem reinen Kochgefäß (meistens Kessel) wird frische Vollmilch bis zum Sieden erwärmt. Alsdann schüttet man in dieselbe ein gleiches Quantum dicke, saure Milch (je nach Qualität entrahmt oder unentrahmt), durchrührt die Masse bei mäßigem Feuer und schöpft dann die Quargmasse in ein leinenes Tuch. Hier wird dieselbe ordentlich gesalzen, unter Zusatz einer Handvoll Kümmel zu einem runden, etwa 4—6 cm dicken Kuchen geformt, den man (natürlich in seiner leinenen Umhüllung) zwischen 2 Bretter bringt und mit einem schweren Gegenstand beschwert, was zur Folge hat, daß die Quargmasse gründlich von der in ihr noch enthaltenen Molke befreit wird. Nach Erkalten der Masse wird das Leinentuch entfernt, und der Suris ist fertig. Er kommt als Butterbrotbelag auf den Tisch und ist ein gesundes und geschätztes National-Nahrungsmittel nicht nur in Litauen, sondern auch in Szameiten und den angrenzenden Baltenstaaten. Das ist der ursprüngliche Suris, wie ihn der gewöhnliche Mann noch heute fabriziert und ihn bei feierlichen Gelegenheiten nicht gerne vermisst (bei Festtagen, bei Beendigung schwerer Arbeit, wie Flachs-brechen, Ernte, Ausbruch, Dungaufuhr usw.). Beim Verzehren desselben wird meistens so verfahren, daß man die Suris Scheiben mit Butter bestreicht und trockenes Brot nachspeist. Der kreisrunde Suriskuchen hat etwa einen Durchmesser von 25—28 cm, (Dicke  $3\frac{1}{2}$  bis  $5\frac{1}{2}$  cm). Auf unseren Wochenmärkten wird er noch heute zum Verbrauch von den Landleuten angeboten. Wie alles dem Fortschritt der Kultur unterworfen ist, so hat auch die Bereitung des Surus in jekiger Zeit eine kleine Veränderung erfahren und zur Herstellung einer vornehmeren Surisorte geführt. Ueber diese folgendes: Verfahren wird wie zu Anfang, der gewonnene Quarg kommt in ein besonderes Gefäß, hier wird er stark gesalzen, mit Kümmel gewürzt, mit frischer Sahne unter Zufuß von Eigelb, Rosinen bzw. Korinthen — Zusatz ad libitum —, gründlich durchgerührt und einem gelinden Feuer ausgesetzt. Alsdann kommt diese Masse, in ein Leinentuch geschlagen, zwischen 2 Bretter, wird beschwert usw. Diese Surismarke ist nicht ganz billig, und man findet sie daher auch meistens nur auf dem Tisch der Reichen, während weniger Bemittelte sich mit Suris erster Sorte begnügen.“

Bei dieser Gegenüberstellung der Herstellungsrezepte ist beachtenswert, wie selbst in den letzten 200 Jahren kaum etwas an dem Herstellungsprinzip geändert wurde, wenn auch die Form und Geschmacksrichtung eine etwas andere geworden ist.



Ein anderer altpreußischer Käse, der ebenfalls viele Jahrhunderte zurück in Preußen nachweisbar ist, ist der *Dwarog*, woraus das ostpreußische Wort *Dwarch* bzw. *Zwerg* entstanden ist. Dieser Käse, der auch heute noch unter den beiden letztgenannten Bezeichnungen in Ostpreußen hergestellt wird, ist ein Käse, der dem heutigen *Harzer Käse* verwandt ist, jedoch meist nicht zum völligen Ausreifen gebracht, sondern oft mit Rümmelel und anderen Zusätzen vermischt, möglichst frisch verzehrt wird. Dieser Käse tritt sowohl während der Ordenszeit, als auch später immer wieder als Handelsprodukt auf und wurde nach Schock gehandelt und gekauft. *Bock* schreibt über diesen Käse folgendes: „Hier nennt man die kleinen Käse *Dwarch*, woraus *Zwerg* entstanden, nicht, weil sie so klein sind, daß sie Zwerge im Verhältnis gegen die viel größeren vorstellen, sondern es ist dieses Wort aus der polnischen Sprache abzuleiten, in welcher ein solcher kleiner Käse *Dwarog*, d. i. zweimal zugespitzt, heißt, weil sie in den polnischen Gegenden nicht zylindrisch, sondern länglich, breit, mit zwei zugespitzten Enden fertig werden.“

Dieser Käse muß im Memelgebiet eine ganz besonders wichtige Rolle gespielt haben, oder wie *Bock* schreibt, dort im Ueberfluß vorhanden gewesen sein, da die Herrschaft *Tauroggen* ihren Namen dem *Dwarog* entlehnt hat.

Ein anderer Käse, dessen Ursprung auch in altpreußische Zeit verlegt werden muß, ist der *Räucher Käse*, der einen besonderen Namen scheinbar nicht führte, da seine Herstellungsart überall gleichmäßig bekannt war. Noch bis in das vorige Jahrhundert hinein wurde dieser Käse per Schiff aus der Tilsiter Niederung nach Königsberg auf den Markt gebracht. Die Herstellungsweise dieses Käses war recht einfach. Die Milch, — wobei meist Magermilch verwandt, da der „Schmant“ verbuttert wurde —, wurde entweder durch Selbstsäuerung oder aber, was ebenso wahrscheinlich ist, nach dem bei der Herstellung des samogitischen Käses üblichen Verfahren diegelegt. Die Klumse wurde mit einem Leinentuch, dem späteren „Klummsack“ ausgeschöpft, nach dem Ablausen der Molke gepreßt und in den Rauch gehängt. Es ist anzunehmen, daß die Haltbarkeit des Käses recht gut gewesen ist, und auch der Geschmack zum mindesten nicht mit der Geschmacksrichtung jener Zeiten in Widerspruch gestanden hat, wenn die Handelsfähigkeit dieser Ware sich so lange erhalten hat.

Es besteht wohl kaum ein Zweifel, daß die geschilderten Käsesorten bei jeder westlichen Beeinflussung, Zeugen uralter preußischer Käseerichtechnik sind. Auch in dem polnischen Sprachgebiet Preußens, wurden mehrere Käsesorten unterschieden. Während unter dem *Dwarog* kleinere Sauermilchkäse verstanden wurden, war die Herstellung größerer Käse — wahrscheinlich dem *Surus* entsprechend — bekannt und beliebt, die die polnische Bezeichnung „*Serrn*“ trugen. Es ist anzunehmen, daß die Herstellung dieser „*Serrn*“ der des *Surus* ganz ähnlich gewesen ist.



## Zweiter Abschnitt.

### Die Zeit des Deutschen Ritterordens und der Preussischen Herzöge (1200—1700).

Herren- und Knechteskäse — Die Mennoniten und Holländer in Westpreußen — Der Mennoniten- und Werderkäse — Die Käseerei in der Tilsiter Niederung vor 1700 — Labiau'sche Zollrechnung — Alt-ostpreussische Käsespeisen.

Die milchwirtschaftlichen Verhältnisse Ostpreußens änderten sich auch in der Zeit der Ordensherrschaft zunächst nicht. Soweit die aus allen Teilen Deutschlands hergeholten Siedler milchwirtschaftliche Kenntnisse besaßen, unterschieden diese sich kaum von denen der ortsansässigen Preußen.

Wenn Teichert<sup>9)</sup> in seinem deutschen Käsereibuch die Vermutung ausspricht, daß die Ende des 13. Jahrhunderts am Drausen-see angesiedelten mennonitischen Holländer (Pr.-Holland wurde 1290 gegründet) die Milchwirtschaft nach Westpreußen eingeführt haben, so liegt hier scheinbar eine Verwechslung mit der 250 Jahre später erfolgten Mennoniteneinwanderung vor. Diese Holländer waren keine Mennoniten, wie Teichert es angibt, denn Menno, der Begründer dieser Religionsgemeinschaft wird erst 200 Jahre später geboren. Außerdem war zu damaliger Zeit und, wie wir sehen werden, auch noch Jahrhunderte später, gerade das Oberland um Pr.-Holland durchaus nicht für die Käseerei geeignet. Es ist als sicher anzunehmen, daß die Holländer, soweit sie sich der Käseerei widmen wollten, gerade in diesem Bezirk, wie nachher die Mennoniten, nur Fehlschläge erlitten haben. Daß die Beeinflussung der heimischen Käseerei äußerst gering durch diese Holländer gewesen sein muß, läßt sich auch daraus ersehen, daß sich hier keine Käsetype von bleibendem Wert entwickelt hat, was unbedingt eingetreten wäre, wenn die Ueberpflanzung holländischer Käseeritechnik möglich gewesen wäre. Das Aufblühen der westpreussischen Milchwirtschaft im Werder und der Weichselniederung während der Ordenszeit, vollzog sich vielmehr unabhängig von holländischen Einflüssen.



Dabei kamen natürlich gewisse Errungenschaften der westlichen Zivilisation durch Vermittlung der einwandernden Siedler auch einem bodenständigen, landwirtschaftlichen Betriebszweige wie der Käseerei zugute. Begünstigt wurde diese Entwicklung durch den ungeheueren Wirtschaftsaufschwung, den Preußen in diesen Jahrhunderten bis zur Blütezeit des Ordens unter Winrich von Kniprode (1351—1382) erhielt.

Daß die Käseherstellung in dieser Zeit hier in Westpreußen ganz bedeutend gewesen sein muß, dafür liegt eine Fülle von Beweisen vor. So weist Hü b n e r <sup>7)</sup> darauf hin, daß die Umtaufung des Dorfes Liebenwerder in „Käsemarkt“, die 1341 erfolgte, auf einen besonders regen Käsehandel in dieser Gegend schließen läßt. Auch die Wirtschaftsbücher des Ordens, die schon verschiedentlich, so u. a. auch von L e i c h e r t <sup>8)</sup>, als Quelle für derartige Forschungen benutzt wurden, lassen erkennen, daß der Käse in der Ordensküche eine bedeutsame Rolle gespielt hat. Besonders kennzeichnend sind in dieser Beziehung die Inventurverzeichnisse einzelner Komtureien, die gelegentlich des Wechsels der leitenden Komture für die Uebergabe an den Nachfolger aufgestellt werden mußten <sup>9)</sup>. So weist ein Inventurverzeichnis der Komturei G r a u d e n z aus dem Jahre 1383 einen Lagerbestand von 11 400 Stück Käse auf. Dabei ist zu beachten, daß, wie auch Leichert schon betont, der Käse nach „Stück“ angegeben und gehandelt wurde. Man dürfte daraus schließen, daß es sich dabei um größere, lagerfähige Ware gehandelt hat und nicht etwa um die wenig haltbaren Hand- und Zwergkäse, die meist nur zum direkten Verbrauch hergestellt und nach Schod gehandelt wurden.

Daß man ferner auch damals schon auf eine Sortierung der Waren nach ihren Qualitätsmerkmalen Wert legte, zeigen ebenfalls diese Inventurverzeichnisse.

So wird der Käse sehr streng nach „Herren“- und „Knechteskäse“ unterschieden. Dabei geht man wohl nicht fehl in der Annahme, daß diese Unterscheidung auf Grund des Fettgehaltes getroffen wurde, und daß die Knechteskäse Magerkäse darstellten, im Gegensatz zu den vollfetten Herrenkäsen.

Nach F r i s c h b i e r <sup>10)</sup> wird in alten preußischen Schriften mehrfach eine Käsesorte erwähnt, die heute nicht mehr unter diesem Namen bekannt ist, das ist der „Knapp-Käse“ oder „Knabkäse“. F r i s c h b i e r glaubt in diesem Namen lediglich eine andere Bezeichnung für den „D w a r c h“, bzw. eine Spielart desselben sehen zu müssen. Ueber die Entstehung des Wortes „Knapp“ bzw. „Knab“ ist sich die Sprachforschung nicht ganz im Klaren. S a l l m a n n <sup>11)</sup> neigt dazu, einen Zusammenhang mit dem Worte „knappern“ = scharf zubeißen, konstruieren zu können. Nach den vorhin gemachten Ausführungen glaube ich jedoch, daß dieser Ausdruck von „Knappe“ bzw. „Knabe“ = Knecht herkommt, und daß wir in diesem Käse lediglich den „Knechteskäse“ wiederfinden, der also durchaus nicht mit dem D w a r c h identisch zu sein braucht.



Auf jeden Fall steht fest, daß wir Ende des 14. Jahrhunderts in Preußen ein wirtschaftlich aufblühendes Land vorfinden mit einem regstamen Bauernstande, der unter dem starken Schutz der festen Ordensherrschaft sich wohl fühlt und der, soweit die Natur des Landes es zuließ, Milchwirtschaft, Käseerei und Buttereie pflegte. Eine hohe, staatsmännische Politik verstand es, die aus aller Herren Ländern dem Schwerte nachfolgenden Siedler unter einer Fahne zu einen und sie mit dem bodenständigen Preußentum zu verschmelzen. Dabei ist ganz sicher der Einwandernde ebenso oft der Gebende wie der Nehmende gewesen, kulturell sowohl bezüglich Sitten und Gebräuchen als auch wirtschaftlich in der Ausübung gewerblicher, und was uns hier interessiert, häuslicher Fertigkeiten. Feststellungen, welchem Volksbestandteil diese oder jene Errungenschaften zu danken sind, sind daher kaum zu treffen. Daß jedoch diese Siedler bis dahin milchwirtschaftlich bezüglich der Herstellung von Butter und Käse wenig Neues gebracht haben, dürfte feststehen.

Das Jahr 1400 bedeutet aber in der ostpreußischen Geschichte eine Schicksalswende. Auf eine lange Zeit des Ruhmes folgt eine noch längere des Elends, und zwar eines Elends, das gerade jene Volksschicht besonders erfaßte, die der Träger milchwirtschaftlicher „Kultur“ war, nämlich des Bauern. 1410 brach die Schlacht bei Tannenberg die Herrschaft eines in sich bereits zerfallenen Ordens. Der dreizehnjährige Krieg von 1454—1466 und der Reutter-Krieg 1519—21 entvölkerten den Staat. Das Oberland und der größte Teil Natangens waren zur Einöde geworden. Allein im Amt Pr.-Holland waren Hunderte von Dörfern vom Erdboden verschwunden. Die Volkswirtschaft war dementsprechend. In solcher Zeit und auf solchem Boden konnten sich auch Milchwirtschaft und Käseerei nicht entwickeln.

Erst in diese Zeit fällt die Differenzierung der preußischen Milchwirtschaft von den anderen Milchwirtschaft treibenden Ländern, wie England und Holland. Dort ging die Entwicklung mit Riesenschritten weiter, hier blieb sie stehen.

Eine Aenderung der Verhältnisse trat erst im 16. Jahrhundert ein, nachdem Herzog Albrecht dem Ordensstaat ein Ende bereitet hatte. Die weiten Strecken verwüsteter Landstriche mußten besiedelt werden. Unter den Siedlern, die Albrecht hier ansetzte, spielten nun eine besondere Rolle die Holländer. Begünstigt wurde diese Holländer-Einwanderung einmal durch die regen Handelsbeziehungen, die mit Holland zur Zeit Albrechts besonders auflebten, während mit Polen Handels Sperre bestand, dann aber durch die zu dieser Zeit in Holland herrschenden Religionskonflikte. Die religiöse Unduldsamkeit eines Karl V., dessen Religionsverfolgungen wohl 1530 ihren Höhepunkt erreichten, trieben tausende Niederländer aus ihrer Heimat. Dabei kamen ihnen die Siedlungspläne des ersten Preußischen Hohenzollern natürlich sehr gelegen.

1527 wurden Holländer wieder um Pr.-Holland, um Schmach und nahe Mülhhausen angesetzt, nach 1530 auch im Elbinger Bezirk.



Gleichzeitig setzte von Danzig her eine Besiedlung des kleinen Werders mit Holländern ein. Es ist das Schicksal aller Siedlungen gewesen, daß diese zunächst eine ganze Reihe Enttäuschungen und Schwierigkeiten zu überwinden hatten, um erst nach langen Jahren die ihnen erteilte Aufgabe zu erfüllen. Während es sich bald zeigte, daß die im Oberland um Br.-Holland angelegten Siedler sich nicht halten konnten, da sie zum Roden und Ackerbau völlig ungeeignet waren, lebten sich die in der Niederung recht schnell ein, da sie sich dort ihrer Milchwirtschaft widmen konnten<sup>12)</sup>. Wenn auch der bald einsetzende Kampf der lutherischen Orthodoxen, deren Häupter sich nach Preußen geflüchtet hatten, den Siedlern überaus schwer zu schaffen machte und sie allen nur denkbaren Schikanen unterwarf, gelang es ihnen doch immer wieder, sich zu behaupten. Obwohl bereits 1543 ein erster Ausweisungsbefehl Herzog Albrechts auf Betreiben dieser orthodoxen Kreise, denen sich auch Luther angeschlossen hatte, erfolgte, und derartige Edikte in der Folgezeit bis Ende des 17. Jahrhunderts sich immer wiederholten, blieben die Holländer nicht nur ein bemerkenswerter Bestandteil auch der ländlichen Bevölkerung der Danziger und Elbinger Niederung, sondern es fand sogar trotz dieser Edikte noch Zugang aus Holland in beschränktem Umfange statt. Die Verfolgungen richteten sich natürlich nicht gegen die Holländer als solche, sondern gegen die zum großen Teil aus diesen sich rekrutierenden Mennoniten. Gerade unter diesen holländischen Siedlern hatte Menno wohl auf seiner Missionsreise (1546—63) dankbare Anhänger gefunden. Dazu kam, daß in der Folgezeit bis in die Zeit der preussischen Könige, Mennoniten aus allen Ländern, hauptsächlich aus Holland, aber auch aus der Schweiz, Böhmen und Deutschland nach Westpreußen kamen und sich im Danziger Gebiet, vor allem aber auch in Polnisch-Preußen, im Culmergebiet und um Thorn niederließen.

Es kann nun nicht davon gesprochen werden, daß diese niederländischen Elemente die Käseerei in Westpreußen neu eingeführt haben, denn gerade in den Gebieten, die durch die Kriegsverwüstungen bar jeder Kultur geworden waren und wo ihnen Gelegenheit geboten war, aus sich heraus Neues zu schaffen, versagten sie. Lediglich in den Niederungsgebieten, die nicht so gelitten hatten und deren Milchwirtschaft durchaus im Fluß geblieben war, konnten sie sich einleben und wurden dort zu einem, wenn auch nicht bedeutungsvollen, so doch wertvollen Bestandteil der Bevölkerung. Dazu brachten sie eine Fülle milchwirtschaftlicher Kenntnisse mit und eine ausgesprochene Liebe zu diesem landwirtschaftlichen Betriebszweig. Außerdem waren ihre besonderen Fähigkeiten im Bau von Entwässerungsanlagen für die Niederungsgebiete außerordentlich wertvoll.

In Preußen stand leider einer größeren Entwicklung der Käseerei zur Zeit Albrechts und auch noch später die Landesordnung entgegen, welche bestimmte, daß ein Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten vom Hause und an Händler, ohne sie vorher auf den nächsten Markt gebracht zu haben, verboten sei. Diese Verfügung



hat ohne Zweifel überaus hemmend nicht nur auf die Entwicklung der preussischen Käseerei, sondern auch gerade auf die Entwicklung einer besonderen Käsetype und der Qualität gewirkt. Denn letzten Endes bestimmt doch der Händler die Geschmacksrichtung und Type, nicht so sehr der Käser.

Günstiger als in Preußen waren die Mennoniten im damals eine zeitlang unter polnischer Herrschaft stehenden Westpreußen gestellt und haben sich dort bald eine wirtschaftlich beachtenswerte Stellung erworben. Polen hatte den Wert dieser Mennoniten recht bald erkannt und förderte sie nach allen Kräften. Diese Wertschätzung tritt u. a. besonders aus einem Edikt August II. von Polen aus dem Jahre 1732 hervor<sup>13)</sup>.

Diesen westpreussischen Mennoniten ist es nun gelungen, einen besonderen Käsetyp zu schaffen, der auch heute noch, wenn auch unter anderem Namen, hergestellt wird und bekannt ist, nämlich den Mennonitenkäse. Ich schreibe diesen Erfolg nun nicht einmal so sehr dem Umstande zu, daß die Mennoniten Holländer waren, was ja auch nur zum Teil zutrif, sondern ihrem genossenschaftlichen Zusammenhalt und ihrem ausgeprägten Gemeinschaftsinn. Das enge Verbundensein miteinander durch ihre Religionsgemeinschaft mußte auch vereinheitlichend wirken auf Neuerlichkeiten, auf Lebensgewohnheiten und Handfertigkeiten. So ist die Mennonitenwurst auch heute noch in Westpreußen ein besonderer Qualitätsbegriff. Der Mennonitenkäse ist sicher nicht nur ein Holländerkäse jener Zeit, sondern er hat sich in diesen mennonitischen Kreisen aus der landesüblichen Käseerei als Qualitätserzeugnis herausgestellt. Dazu ist diese mennonitische Käseerei, wenn man sie so nennen darf, andere Wege gegangen als die Holländer-Käseerei, da zwischen Holländerkäse, der bereits im 17. Jahrhundert in den preussischen Städten nicht unbekannt war, und dem Mennonitenkäse als völlig selbständiger Type unterschieden wurde. Dieser Käse entwickelte sich nun in den kommenden Jahren zu einem beachtlichen Handelsartikel, der sich bald eines ausgezeichneten Rufes erfreute. Er wurde richtunggebend für die westpreussische Käseerei und in dem gleichen Maße, in dem die übrige bodenständige Käseerei den Typ des Mennonitenkäses übernahm, wurde er zum *Werder*-Käse der Marienburger und Elbinger Niederung, bis dann im 19. Jahrhundert andere Käsetypen ihn verdrängten und er als *Elbingerkäse* zu einer Käsesorte mehr lokaler Bedeutung wieder herabsank. Die Entstehungszeit dieses Käsetyps muß in die Zeit um 1600 gelegt werden und als die heimische Qualitätsware des 17. und 18. Jahrhunderts angesehen werden. Die Mennoniten verstanden es, über ihre — damals polnischen — Landesgruppen hinaus Absatz für ihren Käse zu finden. So ist beispielsweise die Einfuhr nach Königsberg nicht unbedeutend gewesen. Einen Einblick in diese Verhältnisse gibt uns *Randt*<sup>14)</sup> in einer Aufstellung der in den Jahren 1718 bis 1724 in Königsberg ankommenden Mennoniten-Käse. Ich will vorausschicken und komme später noch darauf zurück, daß unter einheimischen Mennonitenkäsen solche aus der Tilsiter Niederung, die ja zu Preußen gehörte, zu verstehen sind.



Einfuhr des Mennonitenkäses nach Königsberg.  
(1718—1724):

anno	Fremde	Einheimische
	Mennonitenkäse Stein à 40 Pfd. gerechnet	
1718	3222	3773
1719	2386	5201
1720	1311	6837
1721	3057	8472
1722	1282	9131
1723	2240	9241
1724		
bis Martini	—	1730
	13498	44385

Wenn *Teichert*<sup>15)</sup> das Alter des Berderkäses auf ca. 140 Jahre schätzt, so dürfte diese Schätzung durch das bisher Ausgeführte ganz wesentlich berichtigt worden sein. Auf keinen Fall aufrecht zu erhalten ist weiter jene Angabe *Teicherts*, daß die Erstherstellung dieses Käses einer einzelnen Mennonitenfamilie (*Penner*) zuzuschreiben wäre. Wie wir sahen, war die Kenntnis der Herstellung dieses Käses schon Jahrhunderte vorher Allgemeingut nicht nur der mennonitischen, sondern aller bäuerlichen Kreise der Weichselniederung. Die Familie *Penner* ist lediglich für die Schaffung des Namens „Elbinger Käse“ verantwortlich zu machen. Das ist allerdings richtig, daß diese Familie, aber erst im 19. Jahrhundert, sich für diese Käsetype im Elbinger Gebiet besonders eingesetzt und versucht hat, ihn auch im Großbetrieb standardisiert herzustellen. Dieser Versuch ist jedoch völlig mißlungen. Es ist nicht möglich gewesen, im Molkereibetrieb diesen Käse mit der notwendigen Betriebsicherheit herzustellen und den nötigen Absatz zu finden<sup>16)</sup>. Zwar wird auch heute noch in einzelnen Betrieben der Elbingerkäse auch gewerblich hergestellt und sowohl auf den Berliner als auch auf dem Königsberger Markt gehandelt, jedoch ohne nennenswert in Erscheinung zu treten. Eines ist aber sicher, ein guter Elbingerkäse ist für jeden Kenner auch heute noch eine Delikatesse. Nicht Minderwertigkeit haben ihm seinen Ruhm genommen, sondern die technischen Schwierigkeiten bei der Herstellung eines gleichmäßig handelsfähigen Produktes. So mußte er den Notwendigkeiten der modernen Typisierung, die schon Mitte des vorigen Jahrhunderts einsetzte, zum Opfer fallen.

Die Herstellung des Käses ist recht ausführlich von *Teichert* in seinem deutschen Käse-reibuch geschildert worden, dabei ist hervorzuheben, daß dieser Käse als Weichkäse gearbeitet, zum Unterschied von Tilsiter kaum nachgewärmt, aber lange und sorgsam ausgearbei-



tet und gepreßt wird. Zwischen der heutigen und der von Teichert beschriebenen Herstellungsweise im Molkereibetrieb und der ursprünglichen im bäuerlichen Haushalt, sind natürlich recht wesentliche Unterschiede. Die Angleichung des Elbingerkäses von heute an den Tilsiter ist unverkennbar. Im Bauernhaus vollzog sich die Herstellung im allgemeinen wesentlich einfacher. Wir beschrieb beispielsweise ein 85 jähriger Käser, der noch in der Jugend diesen Mennonitenkäse hergestellt hatte, die Herstellung folgendermaßen:

In großen Steintöpfen wurde die Milch luhwarm aufgestellt, auf den Herd gesetzt und mit wenig Lab, das die Mennoniten sich selbst aus Kälbermagen herstellten, unter Zusatz von Buttermilch, eingelabt und als Weichkäse ziemlich fest ausgearbeitet, dabei nicht nachgewärmt. Das Pressen soll mitunter in Fortfall gekommen sein. Daß die Lagerhaltung und Behandlung des Käses den Räumlichkeiten und Möglichkeiten des Bauernhauses angepaßt waren, ist selbstverständlich.

In diesem Falle finden wir in Westpreußen Ende des 17. Jahrhunderts eine hochentwickelte Käseerei, die zwar nicht, was Gleichmäßigkeit und Qualitätseinheit anbetrifft, dem Holländerkäse gleichkam, jedoch als bodenständig selbständiges Gewerbe anzusprechen war.

In der Tilsiter Niederung ist im Gegensatz zu Westpreußen von einer Beeinflussung der Käseerei durch einwandernde Kolonisten noch bis 1700 kaum etwas zu merken. Die Milchwirtschaft, die ja hier, ebenso wie in Westpreußen, seit jeher Hauptbetriebszweig der einheimischen Landwirtschaft war, lief noch zum größten Teil in der althergebrachten Weise. Von der Entwicklung eines neuen „modernen“ Käsetyps ist nichts zu sehen. Aber doch ist auch dort der Käse schon im 17. Jahrhundert nachweislich ein bemerkenswerter Handelsartikel geworden. Der Hauptabnehmer außerhalb des engeren Produktionsgebietes war der Königsberger Markt. Bereits seit dem 14. Jahrhundert war die Deime als Verbindung des Pregels mit dem Kurischen Haff und der Memel eine der bedeutendsten und wichtigsten Schiffahrtswege und Handelsstraßen Ostpreußens, da sich auf diesem Wege der gesamte Handel von Litauen nach Königsberg und Preußen hauptsächlich abspielte<sup>17</sup>. Die Zollrechnungen der Labiauer Schleuse, die aus den Jahren 1674 und 1676 erhalten sind, bringen daher recht interessante Aufschlüsse über den Warenaustausch zwischen der Tilsiter Niederung und Königsberg<sup>18</sup>). Dabei zeigt sich eben, daß auch der Handel mit Käse sehr beachtlich gewesen ist.

Labiauer Schleuse = Zollrechnung.  
1674 und 1676.

T a g e		1674	1676
Käse	9 D	7015 1/2 Schock	8932 1/2 Schock
Biegektäse	6 D	30 Stück	
Schafkäse	18 D		17 Schock
Schweizerkäse	6 D		6 Stück
Surus	3 D (1 Stk.)	3 Schock 55 Stück	88 Stück



Diese Schleusenrechnung ist nach mehrfacher Richtung hin interessant. Zunächst finden wir hier jene Käsesorten wieder, die ich bereits als altpreußische Käse beschrieben habe, den Zwergkäse, der hier ohne besondere Kennzeichnung lediglich als Käse nach Schoß gehandelt, angeführt wird, und den „S u r u s“. Daneben sehen wir auch den Schafkäse als Handelsartikel, der hier nicht weiter behandelt werden soll und von dem nur soviel zu sagen ist, daß er seit Urzeiten bis in die neueste Zeit in Ostpreußen hergestellt wurde. Besondere Beachtung verdient jedoch der Schweizerkäse. Wenn dieser auch nur in ganz beschränktem Umfange hier in Erscheinung tritt und auch sonst nichts darauf hindeutet, daß die Schweizer Käseerei in jener Zeit hier in Litauen nennenswerte Bedeutung gehabt hat, so ist die Feststellung allein, daß schon 1645 dort Käse nach Schweizer Art hergestellt wurde, wertvoll. Es ist wahrscheinlich, daß Schweizer Mennoniten, die auch damals schon vereinzelt nach Litauisch-Preußen gekommen waren, diesen Käse hergestellt haben.

Völlig unklar ist der Name des ebenfalls hier auftretenden „B i e g e l - K ä s e s“. Es ist mir nicht gelungen, sonst in der Literatur an zweiter Stelle einen Hinweis oder eine Erwähnung dieser Käsesorte zu finden. Es muß jedoch ein Käse von ungefähr derselben Größe wie der Schweizerkäse gewesen sein, da die Zolltaxe, die für Gewichtsbestimmung des Käses herangezogen werden kann, für beide Sorten gleich hoch ist. Weiterhin läßt sich aus der Taxe ersehen, daß der S u r u s ungefähr halb so schwer als der Schweizer gewesen ist und 20 Zwergkäsen entsprochen hat. Natürlich kann diese Größeneinteilung nur ganz großzügig gewertet werden und keinen Anspruch auf unbedingte Genauigkeit erheben, da der in der Taxe anerkannte Wert der einzelnen Sorten durchaus auch nach anderen Gesichtspunkten festgelegt worden sein kann, als nach dem Gewicht allein.

Ich hatte schon bei der Beschreibung des S u r u s darauf hingewiesen, daß der Käse in Litauisch-Preußen, also der Memelniederung, ein Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung seit jeher gewesen ist. Die Verwendung des hergestellten Käses bzw. frischen Quargs zu allen möglichen Käsespeisen war daher naheliegend. Noch heute ist die litauische „Schaltinoose“ ein beliebtes Essen, bei dem frischer Quarg, mit Zutaten versehen, in umhüllendem Mehlteig gebacken wird. Auch die bekannte ostpreußische „Schmant und Glumse“ ist eine derartige Käsepeise, die sicher aus dieser Zeit vor 1700 stammt und die B o c k<sup>10)</sup> folgendermaßen beschreibt:

„Zu den in Preußen ganz eigenen oder wenigstens anderswo in gleicher Art nicht allgemein gebräuchlichen Speisen, gehört die sogenannte S c h m a n t und G l u m s e oder G l a n s e, welche die meisten als ein schmackhaftes und im Sommer kühlendes und nahrhaftes Gericht lieben. Glumse ist die gefäuerte und durch Wärme geronnene Milch, davon die Käse gebacken werden. Schmant ist der von der süßen oder gesäuerten Milch abgeschöpfte fettere Teil, woraus Butter gemacht wird, den man in Deutschland S a n e oder K a h m nennet. Diese beiden Massen werden zusammengeschüttet, auch bisweilen des besseren Ansehens wegen die erste in eine Form



geschlagen und die andere darübergegossen, und alsdann ist die Sommerlandspeise fertig. Weil solche die mehrsten Einwohner, besonders die, so aus den Städten das frohe Landleben eine zeitlang genießen, gerne speisen, so haben die Ausländer, welche sich nicht zu derselben gewöhnen, den Preußen den Namen der „Glumsnidel“ beigelegt. Einige schütten zu diesem Milch- und Käsebrei etwas von geriebenem schwarzen Brot und verdünnen alsdann denselben mit zugegossenem Bier.“

Wie überall anderswo wurde auch in Preußen die Biestmilch zu den verschiedensten Speisen verwandt. Auch hier will ich der Bod'schen Naturgeschichte ein altes Rezept entlehnen, das folgendes sagt:

„Büßt oder Beeßt wird in Preußen eine Speise genannt, die in ländlichen Haushaltungen aus der abgemolknen Milch der Rüche, nachdem sie gefalbet, zugerichtet wird. Dieser dicke, fette und gelbliche Milchrahm wird, um die etwa darin befindlichen Unreinlichkeiten herauszubringen, durch eine besondere Art von Sieb gelassen, so daß man etwas feinen, rein geheheltten Flachs über einen ledigen Topf schneidet und auseinanderleget, und hierdurch die darüber gegossene Milch seigern lasset, da sonst, ihrer Dicke wegen, nicht wohl durch ein anderes Sieb durchseigern würde. Hierauf setzet man den Milchtopf in einen mit Wasser ausgefüllten Kessel über ein gelindes Feuer, daß die Milch langsam erhize, und lasset sie hernach kalt werden, da sie dann so zusammengeheth, daß sie eine dicke Gallerte wird, die sich mit Löffeln zerschneiden läset. Von dieser legt man die Schnitte in eine Schüssel und gießet eine gekochte und wieder erkaltete süße Milch darüber, so ist die Speise fertig.“

Heute dürfte dieses Essen wohl kaum den Geschmack größerer Kreise treffen, und so wird die Biestmilch, wenn überhaupt, so höchstens noch zur Herstellung von „Biestflinsen“, das sind gewöhnliche ostpreußische Mehlsflinsen unter Verwendung von Biestmilch, hergestellt.

Der Vollständigkeit halber will ich schließlich noch eine andere Käsespeise jener Zeit erwähnen, bei welcher Labquarg Verwendung fand und die Bod ebenfalls beschreibt: „... Süße Käse ist die reine Kuhmilch, die man durch Zutun der im Magen der Sog-Kälber befindlichen saueren Materie, die man Laab, Laf oder Lab nennet, zum Gerinnen bringet, und alsdann in kleine geformte Körbe, damit die Molken vollends ablaufen, schüttet, aus diesen in die Schüssel leget, süße Milch darüber gießet und alsdann mit Löffeln speißet.“



## Dritter Abschnitt.

### Die Entwicklung des Tilsiter Käses.

Die Kolonisationsmaßnahmen der preußischen Könige — Die  
Mennoniten in der Tilsiter Niederung — Einbruch der Limburger  
Käseerei — Vielseitigkeit der Käsetypen — Der Boriener —  
Der Brioler — Der Tilsiter.

In der Tilsiter Niederung trat eine einschneidende Aenderung der ländlichen Verhältnisse erst nach 1700 ein, nachdem Ostpreußen im Laufe des Jahrhunderts vorher einem völligen Ruin nahe gekommen war. Die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts war eine Krisenzeit wie kaum eine andere in der Geschichte. 1656—57 war der Tartareneinfall in Preußen, dem allein 13 Städte, 249 Flecken und Dörfer zum Opfer fielen. 23 000 Menschen waren erschlagen, 34 000 als Sklaven mitgeführt<sup>20)</sup>. Ein ungeheurer Steuerdruck, der besonders unter Friedrich I. seine Höhe erreichte, lastete auf dem Lande, dazu eine Adels Herrschaft, die nach polnischem Vorbild sich feiner höheren Staatsidee unterordnen wollte und natürlich für ein Gesundes des Bauernstandes nicht das Geringste übrig hatte. Von einer bäuerlichen Wirtschaft ist kaum noch zu sprechen. Ein würdiger Abschluß dieses traurigsten aller Jahrhunderte, war schließlich die große Pest 1710—11, die das, was Tartaren, Kriege und Seuchen nicht geschafft hatten, dann vollendete. Nicht nur der Insterburger-Gumbinner Bezirk war fast verödet, sondern auch die Tilsiter Niederung und Hebermemel. Dort war es fast wie zur Zeit der Hirtenvölker. Zwischen weitentfernten Dorfschaften trieben auf wüsten „Hebermaß-Ländereien“ Hirten ihre Viehherden<sup>21)</sup>. 60 000 Hufen Land waren herrenlos und lagen brach und wüst da.

Aus diesem Ruin wieder einen Staat aufgebaut, dieses Elend wieder in Wohlstand und Glück gewandelt und deutsche Kultur vor einem andrängenden russischen Asiatentum geschützt zu haben, ist das ewige und alleinige Verdienst unserer größten preußischen Könige, die ein gütiges Geschick gerade in dieser Zeit Preußen bescherte, unseres Friedrich Wilhelm I. und Friedrich II.

In jener Zeit wurde auch das Fundament gebaut, auf welches sich dann 100 Jahre später die ostpreußische Milchwirtschaft und



Käseerei stützen konnte. Abgesehen von allen anderen sozialen, organisatorischen, kulturellen und wirtschaftlichen Förderungsmaßnahmen dieser großen Herrscher, sind im Rahmen dieser Arbeit folgende Vorgänge wichtig:

1. Die Kolonisationsmaßnahmen zur Beantwortung der Frage, inwieweit den einwandernden Kolonisten eine wesentliche Beeinflussung der heimischen Käseerei zuzuschreiben ist, und
2. die rein sachlichen Förderungsmaßnahmen.

Die Kolonisierung der verödeten Provinz Litauen wurde bereits von Friedrich I. in Angriff genommen. Von den unmittelbar nach oder sogar noch während der Pestzeit angesetzten Siedlern, sind zwei Gruppen zunächst wichtig:

1. die schweizer- und
2. die westpreußischen Mennoniten.

Der Ansatz der Schweizer, die meist aus Bern und dem 1707 an Preußen gefallenen Fürstentum Neu-Chatell stammten, begann 1710 und wurde besonders von dem Burggrafen zu Dohna, der selbst aus der Schweiz stammte, unterstützt und geleitet. 1712 waren bereits 218 Familien eingewandert und in der Hauptsache um das Dorf **J u d s c h e n** (auch in Pieragienen und Szemkubnen) bei Insterburg angesiedelt<sup>22)</sup>.

Ob der noch bis in die jüngste Zeit hinein in Ostpreußen verschiedentlich hergestellte Neu-Chateller Käse von diesen Schweizern herrührt, ist anzunehmen, jedoch nicht nachzuweisen.

Im übrigen ist jedoch eine besondere Blüte dieser Kolonie, bzw. irgend eine Beeinflussung der Milchwirtschaft durch sie, nicht festzustellen.

Anders war es dagegen mit den westpreußischen Mennoniten, die in der Tilsiter Niederung sich ansiedelten. Nachdem der König denjenigen Mennoniten, die sich in Litauen ansiedeln wollten, völlige Gewissens- und Werbungsfreiheit zugesichert hatte, meldeten sich besonders aus dem Kulmer Gebiet eine Anzahl Familien, die sich zur Uebernahme einiger Vorwerke bereit erklärten. Gerade auf diese Westpreußen legte die Regierung besonderen Wert, nachdem sie sich in Polen überaus bewährt hatten und tat alles, um ihnen die Uebersiedlung zu erleichtern. So wurde im Jahre 1713 eine Anzahl dieser Kulmer Mennoniten an der oberen Gilge angesiedelt, wo ihnen u. a. die Vorwerke Alt- und Neu-Sköpen und Neusorge mit den dazugehörigen Scharwerksdörfern in Erbpaacht gegeben wurden. Sie kamen dort ganz in die Nähe der bereits einige Jahre früher in jener Gegend und zwar um Jedwilleiten angesiedelten Schweizer Glaubensgenossen<sup>23)</sup>.

Es ist erstaunlich, in wie kurzer Zeit diese Kolonie, die ja allerdings die denkbar günstigsten Lebensbedingungen antraf, aufblühte. In wenigen Jahren spielte der Mennonitenkäse in der Tilsiter Niederung bereits eine derartige Rolle, daß er sich auf Kosten des aus Polen eingeführten Käses in zunehmendem Maße den Königsberger Markt eroberte. Die bereits auf Seite 16 gebrachte



Aufstellung zeigt, wie die Königsberger Einfuhr dieses einheimischen Mennonitenkäses von Jahr zu Jahr zunimmt und sich innerhalb von fünf Jahren verdreifacht, während die Einfuhr der fremden Ware zurückbleibt.

Leider wird dieser so aussichtsreichen Entwicklung ein Ziel gesetzt. 1724 bereits erfolgte die rücksichtslose Ausweisung der Mennoniten aus der Tilsiter Niederung durch Friedrich Wilhelm, obwohl sämtliche Regierungs- und Amtskammern sich überaus warm für sie einsetzten und immer wieder den ungeheuren Wert derselben für die ländliche Siedlung und die wirtschaftliche Bedeutung und Belegung der Niederung betonten. Wer jedoch nicht Soldat werden wollte, hatte unter Friedrich Wilhelm keinen Platz im Staate, und so mußten 1724 tatsächlich sämtliche Mennoniten, sie waren inzwischen auf 600 Seelen angewachsen, das Land verlassen, worauf sie sich zum größten Teil im polnischen Westpreußen niederließen. Lediglich Graf Truchseß zu Waldburg durfte auf besondere Petition hin bis 1732 seine, auf den Rautenberg'schen Gütern als Pächter angelegten 40 Familien behalten, mußte sie dann aber, einem erneuten Ausweisungsbefehl Folge leistend, ebenfalls ziehen lassen. Wenn nun zwar durch Ausweisung der Mennoniten zunächst die Entwicklung der Käseerei sichtbar gehemmt wird, so bleibt die Beeinflussung doch merkbar, um so mehr, als dann unter Friedrich II. wieder eine Rückwanderung der Mennoniten in die Tilsiter Niederung einsetzte. 1776 befinden sich schon wieder, über die ganze Niederung verstreut, annähernd 100 Familien dort. Am **Plaschwarren**, wo sie ihre Kirche hatten, und das auch heute noch das Zentrum der ansässigen Mennoniten ist, finden wir eine größere, geschlossene Kolonie schon im Jahre 1758 wieder. Ob und wie weit man diese Mennoniten noch als „Holländer“ ansehen kann, ist Gefühlsache. Holländische Literatur neigt natürlich dazu, die Erfolge dieser Mennonitenkolonie ihrer ursprünglichen holländischen Herkunft zuzuschreiben<sup>24</sup>). Ganz sachlich betrachtet war das, was diese Mennoniten der Käseerei brachten, aber nicht mehr holländische Käseerei, sondern westpreußische Werderkäseerei, die, wie wir sahen, sich dort in den 100 Jahren vorher zur Mennonitenkäseerei entwickelt hatte.

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts behielten die Mennoniten in der Käseerei der Tilsiter Niederung ihre führende Stellung. Es war allgemein üblich, daß die größeren Güter ihre Milchvieh an Mennoniten verpachteten. Noch bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts finden wir auf fast allen größeren Gütern um Tilsit, derartige mennonitische Pächter.

Nicht ohne Einfluß auf die Käseerei der Tilsiter Niederung werden natürlich auch die anderen Kolonisten gewesen sein, wobei vor allem auch an die Salzburger zu denken ist. Dieser, auch sonst nach jeder Richtung hin, völkisch, wirtschaftlich und moralisch der weitaus wertvollste Zuwachs, den 1732 Ostpreußen erhielt, zeichnete sich gerade auch im Ackerbau und Viehzucht gegenüber den ansässigen Litauern ganz besonders aus<sup>25</sup>). Daß auch die Salzburger, wenn



auch keine hervorragenden, so doch die Käseerkenntnisse ihrer Heimat mitbrachten und hier verwerteten, ist wohl anzunehmen. Die sonst aus aller Welt damals noch eingewanderten Siedler (Pfälzer, Nassauer usw.) spielten zwar für die ländliche Siedlung eine gewisse, für die Milchwirtschaft aber keine Rolle.

Aber auch so genügte schon die Mischung dieser verschiedenartigen Elemente, Litauer, Schweizer, Mennoniten und Salzburger, um in der Käseerei der Tilsiter Niederung ein buntes Durcheinander an Käsetypen und -sorten hervorzurufen, von denen jedoch kaum eine Anspruch darauf erheben konnte, qualitativ besonders hervorzustechen. Es waren eben Käse „von verschiedener Beschaffenheit, Güte, Gestalt und Größe“, die wie *Bo d*<sup>26)</sup> schreibt „in allen Landwirtschaften Preußens hergestellt wurden“. Dazu kam, daß zu jener Zeit, also Ende des 18. Jahrhunderts und auch noch später, der Butterbedarf größer und der Butterabsatz besser als der des Käses gewesen sein muß, so daß die Käseerei gegenüber der Buttereerei etwas in den Hintergrund trat. Wir finden daher Anfang des 19. Jahrhunderts hier in der Tilsiter Niederung wohl eine recht umfangreiche Käseerei, jedoch kann die Niederung noch nicht als reines Käseerzeugnisgebiet, so wie wir sie heute kennen, angesprochen werden. Noch bis weit in das 19. Jahrhundert hinein, spielte die Butterherstellung in der Tilsiter Niederung eine mindestens ebenso große Rolle wie die Käseherstellung.

Nicht ohne Einfluß, vor allem oder zunächst ausschließlich auf die westpreußische Käseerei, ist aber auch ein anderer Faktor und zwar die spezielle milchwirtschaftliche Förderungsarbeit Friedrich Wilhelm I. und Friedrich des Großen. Es ist bewundernswert, wie weit nach jeder Richtung ihre Kleinarbeit und Einflußnahme in scheinbar nebensächliche Dinge der Staatsführung und des Staatshaushaltes gingen. Im Zusammenhang mit der Urbarmachung des „Havelländischen Luchs“ richtete Friedrich Wilhelm in Königshorst 1722 eine Meiereischule, meines Wissens die erste Schule dieser Art in Deutschland überhaupt, ein. Aus Zevenaar, das damals als Bestandteil des Herzogtums Cleve preußisch war, ließ er einen in der Buttereerei und Käseerei vorzüglich ausgebildeten Meier kommen und übertrug ihm die Königshorster Milchwirtschaft. Die Beamten der kurmärkischen Ämter mußten Bauerntöchter, für deren gute Führung sie verantwortlich waren, zu zweijähriger Lehrzeit, die mit einer regelrechten Prüfung abschloß, dorthin schicken. Ziel diese Prüfung gut aus, so erhielt die betreffende Schülerin einen Brautschlag von 100 Talern. Auch Friedrich II. setzte diese Arbeit seines Vaters fort und machte diese Schule, nachdem ihre Tätigkeit einige Zeit geruht hatte, 1780 wieder zu „einer ordentlichen Akademie des Buttermachens“. Mit ihrer Leitung wurde ein Ostfrieser mit Namen *Harms* beauftragt, dessen drei Töchter als Lehrmeisterinnen fungierten<sup>27)</sup>.

Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß diese Förderungsarbeit nachhaltigen Einfluß auch auf Westpreußen gehabt hat, besonders, nachdem dieses 1772 wieder zu Preußen gekommen war.

W. S. G. W.



Wir beobachten seit dieser Zeit sowohl in West- als auch in Ostpreußen ein immer weiteres Vordringen der Holländer Käseerei und zwar in der Hauptsache der Weichkäseerei nach Limburger Art. Dabei ist beachtenswert, daß nunmehr auch der Gutsbetrieb mehr als früher sich mit der Käseerei beschäftigt. Bis dahin hatten die Gutsbetriebe, so weit sie überhaupt selbst Milchwirtschaft betrieben, — fast ausnahmslos hatten sie ihre Milch auf den Vorwerken verpachtet —, kaum etwas zu der Entwicklung der Käseerei beigetragen. Die Käseherstellung war vielmehr stets Domäne der selbstarbeitenden Bäuerin gewesen, die diese Kunst ihren Kindern vererbte. Zeiten des Niederganges des freien Bauerntums, wie wir sie seit dem Zusammenbruch des Ordens in erschreckendem Umfange in Ostpreußen beobachten können, bedeuten daher gleichzeitig auch einen Niedergang der Käseerei. Erst der durch die preußischen Könige eingeleitete Umbruch der sozialen Verhältnisse, so unvollkommen er auch nach dieser Richtung gewesen sein mag, bringt eine allmähliche Besserung. Wenn die Verwirrung in der ostpreußischen Käseerei schon vorher groß genug war, so wurde sie durch die Beeinflussung durch diese holländische Käseerei nur noch größer. Es ist sicher nicht übertrieben, wenn man behauptet, daß Mitte des 19. Jahrhunderts jede Landwirtschaft und jedes Gut seinen eigenen Käse herstellte, und daß es ebensoviel Käsetypen gab wie käseherstellende Betriebe. Daß kaum eine dieser Typen als auch nur einigermaßen handelsfähig im heutigen Sinne, oder aber auch an der Qualität des Holländer oder Schweizer Käses jener Zeit gemessen, angesprochen werden kann, ist dabei kaum verwunderlich. Das Bestreben der einzelnen Käsehersteller ging oft bewußt dahin, ein ganz besonders gutes Produkt zu schaffen, das sich möglichst deutlich von anderen Produkten dieser Art unterschied. Die unglaubliche Uneinheitlichkeit der ostpreußischen Käseproduktion ist das Typische der ostpreußischen Käseerei bis weit in das 19. Jahrhundert hinein. Eine kleine Auswahl derartig „typischer“ Käseereizepte, die u. a. seinerzeit als besonders nachahmenswert empfohlen wurden, wobei ich allerdings keinen Anspruch darauf erhebe, daß sie ostpreußischen Ursprungs sind, möchte ich im nachfolgenden wiedergeben<sup>28)</sup>.

„Die nach gewöhnlicher Bereitungsweise von den Molken geschiedene Käsemasse wird scharf gesalzen, etwas Kümmel hinzugesetzt, mit den Händen tüchtig durchgeknetet und zu ovalen Broten von 4 Zoll Länge und 2 Zoll Höhe geformt. Diese werden sommers bei Sonnen-, winters bei Ofenwärme stark getrocknet und sodann einzeln in leinene Lappen gewickelt, welche zuvor in heißen Molken geweicht worden, und sodann gleich heiß in einen Topf oder hölzernes Geschirz fest gepackt, verschlossen und an einen warmen Ort gestellt. Dieser Käse wird alle 7 Tage nachgesehen, der etwa angelegte Schimmel mit heißen Molken abgewaschen, die leinene Lappen mit derselben Substanz gereinigt, und nachdem sie wiederum mit heißer Molke durchweicht worden, abermals um die Käse gewickelt, die dann sogleich in das Gefäß gepackt und sorgfältig zugedeckt werden. Dies wird solange wiederholt, bis der Käse die erlangte Reife erhält, welches von dem Grade der Wärme und der



Zettigkeit der Masse abhängt. Die Gelbe, Weichheit und Wohlgeschmack des Käses wird besonders dadurch befördert, wenn in den Käsebrei römischer Kümmel (*Cuminum cyminum*) getan und beim zweimaligen Umschlage die Blätter des Eisenkrauts (*Verbena officinalis*) angewandt werden.“

„Ein besonders wohlschmeckender Käse wird aus Buttermilch folgendermaßen bereitet: Die Buttermilch wird aufgekocht und zum Austrocknen in die Form getan. Wenn die Molken abgelaufen, wird der Brei in einen Trog gelegt, nicht allzu scharf gesalzen und allerlei gestoßenes Gewürz als: Nelken, Zimet, Piment, auch ein wenig Pfeffer hineingemischt und auf ein Pfund Käsebrei ein Eßlöffel voll Rum oder Cognac hinzugetan; dann wird die ganze Masse mit den Händen gehörig durchgeknetet und dann Käse von beliebiger Form geformt. Zwei Quart Buttermilch geben 12 Loth trocknen Käse. Sobald der Käse bei Sonnen- oder Stubenwärme getrocknet ist, wird er ebenfalls in leinene, mit heißer Molke durchfeuchtete Lappen gewickelt, in ein Gefäß gepackt, fest verschlossen und an einen warmen Ort gestellt, worauf er schon nach 4—5 Tagen genossen werden kann. Da dieser Käse leicht zerreißbar und mit unschädlichen Pflanzensäften grün zu färben ist, so dürfte er mit dem Schweizer Kräuterkäse auch hinsichtlich des pikanten Geschmacks, in die Schranken treten. Unter Weglassung der Gewürze wird eine geringe Sorte Buttermilchkäse bereitet, die dem Sauermilchkäse nicht nachsteht.“

Allerdings zeichnete sich die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts auch in den anderen Milchwirtschaft treibenden Ländern durch eine bemerkenswerte Vielseitigkeit der Typen und der Herstellungsmethoden in der Käseerei aus. Einen „ausführlichen Unterricht aller Arten englischer Käse als Chester-, Dunlop-, Gloucester-, Cheddar-, Lincolnshire-, Norfolk-, Stilton-, Suffolk-, Chottemham-, Wiltshire-Käse u. a. m., wie auch Schweizer, Holländischen Parmesan- und die vorzüglichsten deutschen Käse nach den genauesten Regeln der in diesen Ländern üblichen Fertigung zu bereiten“ gibt uns das Buch eines praktischen Oekonoms, welcher diese Zubereitungsarten in jenen Ländern genau beobachtet und geprüft hat, aus dem Jahre 1824<sup>20)</sup>.

Hierhin gehört auch eine Käsesorte, die unter diesen „Spezialisierten Gutskäsen“ etwas mehr hervorrage und sich einen gewissen Namen schaffen konnte — der Woriener-Käse —, wenn er auch wesentlich später, und zwar zuerst in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts entstanden ist. Ueber der Herstellungsweise schwebt ein geheimnisvolles Dunkel, da der Erstherrscher Petersen auf Worienen bei Pr.-Gylau, das Rezept nicht aus der Hand gab und auch nur wenigen, u. a. einem Verwandten, der die Herstellung dieses Käses noch betreibt, bekannt ist. Wie es in solchen Fällen ist, schwirren natürlich die unglaublichsten Gerüchte über den Fabrikationsgang, die, im einzelnen aufgeführt, wertlos sind. Am wahrscheinlichsten sind mir noch die Angaben eines Fachmannes, der Petersen in Worienen öfter besucht



hat, der behauptete, Petersen hätte sich aus Quarg, den er in Holztonnen zum Reifen brachte, eine besondere Schmiere hergestellt, mit der er den noch Weichkäseart hergestellten frischen Bruch behandelt bzw. durchgearbeitet hätte. Der bröcklige Teig des Woriener, der im übrigen Gestalt und Größe des Limburger besaß, würde diese Verarbeitungsweise erklären. Ebenjogut kann diese Annahme aber auch falsch sein. Eine besondere Bedeutung hat dieser Käse nicht erlangt und war lediglich als ostpreußischer Bierkäse, entsprechend dem bayerischen Weißlacker, in Bierlokalen, aber auch hier nur in beschränktem Maße, gern gesehen. Der heute hergestellte Woriener ist gegenüber dem des „alten Petersen“, der ihn in ein-Pfund-Stücken in den Handel brachte, wesentlich kleiner und auch scheinbar nicht nach dem eigentlichen Originalrezept mehr hergestellt.

Aus der Fülle dieser Käsetypen, die in Ostpreußen auf Grund der allgemein vorhandenen Käseerkenntnisse hergestellt wurden und hier und dort, mehr oder weniger dem unter bestimmten Namen bekannten standardisierten Käsetypen glichen, bzw. sich ihnen näherten, haben sich nunmehr doch einige herausheben und durchsetzen können. Es sind dieses der Brioler und Tilsiter Käse.

Der Name des Brioler Käses stammt, darüber herrscht kein Zweifel, von dem Gute Birjohlen bei Tilsit ab. Nach Feststellungen von Lässig<sup>30)</sup> soll erstmalig eine Holländer Familie Dhm in den 30er Jahren auf diesem Gute eine Art Gouda-Käse in Backsteinform unter dem Namen Birjohlerkäse in den Handel gebracht und guten Absatz gefunden haben. Teichert<sup>31)</sup> und auch Weigmann geben lediglich an, daß schon vor 100 Jahren eine Frau Westphal auf Birjohlen diesen Käse gemacht haben soll. Ich selbst habe diese Angaben eingehendst nachgeprüft. Neben Unterlagen, die mir die Stadt Tilsit geben konnte<sup>32)</sup>, gelang es mir, Aufzeichnungen zu finden, die direkte Nachkommen der Frau Westphal über diese Frage hinterlassen haben, und die mir der heutige Besitzer dieser Aufzeichnungen, Herr Frenzel-Beyne, Tilsit<sup>33)</sup>, zur Verfügung stellte. Darnach befand sich um 1800 das Gut Birjohlen in der Hand eines Landbaumeister Braun. Eine Familie Dhm, die Lässig erwähnte, hat das Gut 1878 bis 1894 besessen, also in einer Zeit, in der sowohl der Birjohler als auch der Tilsiter bereits jahrzehntelang bekannt war. Außerdem stammte Dhm nicht aus Holland, sondern aus Memel und steht in gar keinem Zusammenhang mit der Käseerei. Man sieht schon aus diesem Beispiel, wie irreführend mündliche Ueberlieferungen sein können.

Im Jahre 1803 kam ein junges Mädchen namens Klunt, das 1790 in Szillen-Ostpreußen geboren war, also im Alter von 13 Jahren, zu ihren Verwandten Braun nach Birjohlen und wurde dort weiter erzogen. Dieses Mädchen, die spätere Frau Westphal, lernte dort Käse machen und zwar eben diesen Birjohlerkäse. Daraus ergibt sich, daß dieser Käse, aus dem der Volksmund nachher den Brioler machte, bereits um 1800, der Käse des Gutes Birjohlen gewesen ist. Irgend einen Anhalt dafür, daß



dieser Käse von einem Holländer oder anderen Ausländer erstmalig hergestellt wurde, besteht nicht. Diese Feststellung stimmt auch sonst mit den von mir angestellten Untersuchungen überein, daß es sich hier um einen typischen Gutskäse seiner Zeit handelt, von dem feststellen zu wollen, welcher ausländischen Beeinflussung man eventuell seine Herstellung zuschreiben könnte, zwar ein typisch deutsches, aber hier völlig aussichtsloses Unterfangen ist. Nach den Westphal'schen Aufzeichnungen ist dieser Käse schon seit 1790 in Birjohlen hergestellt worden und zwar zunächst für den Hausbedarf. Das junge Mädchen scheint nun diesem häuslichen Gewerbe ihre besondere Liebe zugewandt zu haben. Sie vergrößerte die Käseerei und ging, wahrscheinlich in den ersten Jahren nach 1800, dazu über, ihn auf Wochenmärkten, in erster Linie natürlich in Tilsit, zu verkaufen. Der Käse fand Anklang beim Konsumenten, und als sie 1822 den Glasermeister Westphal heiratete und nach Tilsit zog, stellte sie den Brioler auch in Tilsit her und fing an, auch außerhalb von Tilsit, vor allem in Königsberg, Absatz zu suchen. Sie fand ihn auch, und so bürgerte sich der Brioler, wenn auch nur in bescheidenem Umfange, in Ostpreußen, aber auch darüber hinaus recht gut ein. Dabei wurden die Geschäftsbeziehungen ihres Mannes weitgehendst ausgenutzt. So führte lange Jahrzehnte, bis in die jüngste Zeit, das bekannte Königsberger Glasgeschäft Weidlich mit gutem Umsatze auch Brioler Käse. Die Brioler Käseerei ging so gut, daß Frau Westphal 1840 in Tilsit ein Grundstück kaufte und eine für damalige Verhältnisse große Molkerei einrichten konnte. Diese Molkerei besteht heute noch in Tilsit in der Deutschen Straße 38 und ist im Besitze des Käseereibesizers Braun.

Die Herstellungsweise des Brioler hat im Laufe der Zeit nicht unerhebliche Wandlungen durchgemacht und zwar dergestalt, daß schließlich von dem ursprünglichen Birjohler Typus nichts weiter übrig blieb als der Name, sonst aber ein Limburger mit Tilsiter Einschlag. Eine ganze Reihe von Molkereien hatte die Nachahmung des Brioler bis in die jüngste Zeit hinein versucht; sie hatten aber damit lediglich ihm das Grab graben helfen, da es ebenso wie beim Werderkäse der Weichselniederung, nicht gelang, im Großbetriebe den ursprünglichen Typus zu erhalten. Wie es eben in der Tierwelt Typen und Rassen gibt, die vor der Zivilisation flüchten bzw. an ihr sterben, so gibt es auch in der Lebewelt, die das Werden eines Käses bestimmt, Individuen, die nur in der Nähe des bäuerlichen Herdes und unter der liebevollen Obhut der Bäuerin gedeihen und an der Sachkunde des standardisierten Käseereitechnikers zugrunde gehen. Zwar gelang es Frau Westphal, auch im größeren Betriebe Brioler noch zuverlässig herzustellen, aber scheinbar schon mit größeren Schwierigkeiten, da sie sich dann schon mehr dem Tilsiter zuwandte.

Ursprünglich in Birjohlen stellte sie den Käse noch in einer, den bäuerlichen Verhältnissen angepaßten, recht primitiven Art her<sup>29)</sup>. Je 7 Liter Milch wurden in entsprechend große Holzmeier gefüllt und an kleinen, dafür besonders gebauten Deschen aufgestellt. Nachdem die Milch sich entsprechend erwärmt hatte, wurde sie in



diesem Holzeimer eingelabt und nach Weichkäseart verarbeitet. Die Arbeitsweise ging dabei rein gefühlsmäßig vor sich, ohne daß besondere Daten für Temperatur, Labzeit usw. als normal und feststehend beachtet wurden. Die Milch jedes Holzeimers ergab einen Käse, der ca.  $1\frac{3}{4}$  Pfund wog. Die Käse wurden, wie heute die Limburger, auf Brettern nebeneinander geschichtet, wobei besonders darauf geachtet wurde, daß die Temperatur nicht zu rasch sank. Aus diesem Grunde wurden meist die Käse mit einer Decke oder ähnlichem bedeckt. Sie wurden trocken gesalzen und mehrfach gewendet und kamen dann in den Reifungsraum. Nach den mir zur Verfügung stehenden Ueberlieferungen scheint diese nachfolgende Kellerbehandlung für die Bildung des Typus mit das Ausschlaggebendste gewesen zu sein. Es wurde bei der Reifung vor allem darauf geachtet, daß der Raum nicht zu feucht war und daß sich keine Schmiere bildete. Falls eine Schmierbildung eintrat, wurden die Käse in warmem Wasser gewaschen und darauf gesehen, daß die Rinde weiterhin trocken blieb.

In gewissem Zusammenhange mit dem Brioler steht nun ein anderer Käse, dem es in unvergleichlich höherem Maße gelang, auch im modernen Molkereigewerbe festen Fuß zu fassen und enorme Bedeutung zu erlangen, das ist der Tilsiter Käse. Sämtliche bisher bekannten Literaturangaben eines Reichert, Weigmann, Fleischmann usw. geben über die Entstehungsgeschichte dieses Käses lediglich an, daß in den 40er Jahren die Tilsiter Käseerei von der Frau Westphal „in feste Regeln“ gebracht worden sei. Weigmann<sup>35)</sup> fügte hinzu, daß diese Käseerei wahrscheinlich von eingewanderten Holländern eingeführt sei, „da sich die Art des Käses wesentlich von der Schweizer Manier entferne.“

Demgegenüber gelang es mir unter hauptsächlichster Verwertung der Westphal'schen Aufzeichnungen, über die Entstehung dieses Käse-typs etwas mehr Klarheit zu schaffen.

Frau Westphal, die sich zunächst lange Jahre, wie wir sahen, um die Herstellung und Absatzschaffung für Brioler bemüht und eingesetzt hatte, pachtete, nachdem sie sich in Tilsit niedergelassen hatte, die Milch einer ganzen Reihe von Gütern hinzu, so aus Schillgallen (Habedank), Rautenberg (Gr. Kenjerling), Skirbst u. a. m. 1845 übernahm sie dann käuflich eine schon bestehende Käseerei und zwar die von Milchbude, einem Gut ganz nahe Tilsits. Dieses Milchbude ist nun der Geburtsort des Tilsiter Käses.

Schon der Name dieses Ortes sagt, daß hier seit jeher die Milch besonders reichlich geflossen sein muß. Er taucht auch sonst verschiedentlich in der Literatur auf und zeigt, daß hier eine kleine Milchzentrale war, die u. a. auch an Mennoniten verschiedentlich verpachtet gewesen ist. Nach den Westphal'schen Angaben ist nun dieser Milchbuder Käse bereits bei Uebernahme durch Frau Westphal in Milchbude hergestellt worden. Anscheinend hat der Käse bereits vorher den Namen „Tilsiterkäse“ gehabt. Der letzte Hersteller dieses Käses, wahrscheinlich aber auch der erste vor Frau Westphal, ist nun ein Schweizer gewesen, namens Neßloff<sup>36)</sup>. Er wird selbstverständlich, wie seine Kollegen der anderen Käseereien der Tilsiter



Niederung, versucht haben, Schweizerkäse herzustellen. Weshalb er dann davon abgekommen ist, läßt sich kaum genau feststellen. Vielfach hört man die Theorie vertreten, besonders in den Kreisen, die der Meinung sind, daß für jeden Typ nur die ortsansässigen Bakterien verantwortlich zeichnen, daß der Schweizerkäse hier in der Tilsiter Niederung eben nicht gelungen ist, und daß dafür dann die Tilsiter Bakterien den Tilsiter haben entstehen lassen. Ganz so einfach liegen nun die Verhältnisse aber doch nicht. Es kann schon sein, daß die Tilsiter Niederung für Schweizerkäse ungeeignet ist. Aber weshalb dann die Tilsiter Bakterienflora erst im Jahre 1840 uns ihren Segen hat zuteil werden lassen, ist nicht ganz verständlich. Gelegenheit dazu hatte sie doch schon vorher und zwar reichlich. So viel steht aber fest, und zwar bin ich nicht nur auf Grund dieser Untersuchungen gerade gegenteiliger Ansicht als Weigmann, der Tilsiter Käse weist gegenüber den bis dahin in Ostpreußen hergestellten Käsesorten derartig typisch schweizerische Merkmale auf, daß an der maßgeblichen Beeinflussung durch die Schweizer Käseerei überhaupt kein Zweifel herrschen kann. Andererseits ist es natürlich abwegig zu glauben, daß der Schweizer Keflöff diesen Typ völlig neu erdacht hat. Es ist sicher, daß in Milchbude schon vor Keflöff Käse hergestellt wurde. Die mennonitischen Pächter haben ohne Frage bereits jahrzehntelang dort ihren Mennonitenkäse fabriziert, der aus Westpreußen nach 1700 in die Tilsiter Niederung gebracht worden war. Als Keflöff nun mit seiner Schweizerkäseerei nicht recht vorwärts kam, und wie wir an anderer Stelle<sup>30)</sup> sehen werden, die Nachfrage nach kleineren Sorten besonders rege war, ist er eben zu dieser bodenständigen Käseerei wieder zurückgekehrt, wobei er das Glück hatte, aus seiner Schweizer Haut nicht ganz heraus zu können. Ich glaube, daß man als Ueberschrift über ein Tilsiter Käseerezept schreiben könnte: „Wie ein Schweizerkäse sich die Herstellung des ostpreußischen Werderkäses vorstellt.“

Rein käseereitechnisch gesehen haben die in jenen Jahren eingewanderten Schweizer die bodenständige Käseerei um zwei Errungenschaften bereichert. Das sind:

1. Die Verwendung runder, heizbarer Kupferkessel für die Käseherstellung, und
2. Die Kenntnis des Brennens bzw. Nachwärmens des Käsebruchs.

Sämtliche bis dahin hergestellten Käse wurden nicht nachgewärmt, und erst die Schweizer brachten diese Arbeitsweise nach Ostpreußen. Dadurch erhielt jedoch unser Tilsiter erst seine besonderen charakteristischen Merkmale als Hartkäse, als der er auf Grund seiner Reifungsvorgänge anzusprechen ist.

Wie gesagt, übernahm Frau Westphal die Käseerei in Milchbude im Jahre 1845, einschließlich der dort vorhandenen Meierin, die von Keflöff angelernt worden war. Sie ließ sich von dieser nun selbst in dieser „Tilsiter Käseerei“ unterweisen und nahm sich dieses neuen Fabrikates mit der ihr eigenen Energie und Tatkraft an. Davon,





daß sie die Käseherstellung in „bestimmte Regeln“ gebracht hat, kann keineswegs gesprochen werden. Wir werden später sehen, daß die Typisierung des Tilsiter Käses bis zu dem Produkt, das wir heute unter diesem Namen kennen, noch heute nicht abgeschlossen ist. Auch heute lassen sich noch keine „festen Regeln“ aufstellen. Erst seit den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts ist überhaupt von einem einigermaßen gleichmäßigen Typus zu sprechen. Dabei wurden jedoch die Herstellungsregeln nicht einem einheitlichen Rezept, sondern den jahrzehntelangen Erfahrungen des gesamten Käseergewerbes entnommen, nachdem sich ebenfalls erst nach dieser Zeit ein nicht in Worten genau zu umschreibendes Bild eines Tilsiter Idealkäses entwickelt hatte.

Es gelang Frau Westphal, und vor allem auch ihrem überaus geschäftstüchtigen Sohn, Heinrich Westphal, in verhältnismäßig kurzer Zeit den Tilsiterkäse auch außerhalb Tilsits bekannt und beliebt zu machen. Schon Frau Westphal und ihr Sohn haben Geschäftsbeziehungen zu Großhändlern im Reiche angeknüpft und vor allem auch den Königsberger Markt miterobert. Es dauerte nicht lange, bis die umliegenden, neu entstehenden Molkereien sich ebenfalls dieser neuen Käsesorte annahmen, bis dann in den 70er und 80er Jahren die Tilsiter Käseerei in immer weiterem Umfange sich ausbreitete.



## Vierter Abschnitt.

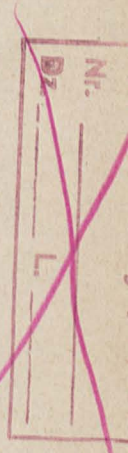
### Die ostpreussische Käseerei als selbständiges Gewerbe.

Die ostpreussische Milchwirtschaft vor 1840 — Die ersten Molkereien — Genossenschaftsbewegung — Käseerei und Privatunternehmer — Die Schweizer und die ostpreussischen Schweizerkäseereien — Typisierung des Tilsiter Käses.

Die Zeit von 1840 — 1870 kann man, ebenso wie in Deutschland auch in Ost- und Westpreußen, für die Milchwirtschaft als die Geburtszeit einer völlig neuen Entwicklungsperiode ansehen. Die markantesten Erscheinungen dieser Zeit sind:

1. die genossenschaftlichen Zusammenschlußbewegungen,
2. das Entstehen des Molkereigewerbes als selbständiger Berufszweig.

Die Jahre um 1800 bedeuten eine Blüte der ostpreussischen Landwirtschaft wie nie zuvor. Ostpreußen hatte sich zu einer Kornkammer entwickelt; die Boden- und Güterpreise waren in wenigen Jahrzehnten um das Vielfache gestiegen; jedoch mit steigender Konjunktur setzte auch die Spekulation ein und zwar derart, daß nicht nur eine Ueberbietung und Ueberzahlung des tatsächlichen Bodenwertes eintrat, sondern daß Grund und Boden Gegenstand gewissenlosen Schachers wurden<sup>37)</sup>. Die Kreditinstitute waren zur Hergabe der nötigen Mittel überaus bereitwillig, ohne auch von sich aus die Gefahren zu erkennen, die ihren Schuldnern aus der übermäßigen Belastung und Beleihung der Grundstücke erwuchsen. Die Schlachten bei Jena und Auerstädt wurden so auch für die ostpreussische Landwirtschaft zu einer Katastrophe schlimmsten Ausmaßes. — Die Kriegsverwüstungen führten zu einem rapiden Rückgang des Ertrages. In zwei Jahren hatte der Bestand an Pferden um die Hälfte, der an Rindvieh um ein Drittel abgenommen. — Der Wiederaufbau nach dem Kriege kommt kaum vorwärts. Immer wieder erfolgen Rückschläge. Die einsetzende Kreditnot gibt außerdem kaum Möglichkeiten zu den notwendigsten Neu-Investierungen. Der Napoleonische Feldzug gegen Rußland 1812, dessen Heer in Stärke von 300 000 Mann in Ostpreußen Verpflegung erhalten mußte, belastete die Provinz ganz ungeheuer. Die Jahre 1816, 1820, 1821 und 1822 bringen völlige Mißernten. Dazu kommen





schließlich die einschneidenden Agrar-Reformen von 1807—21, die die Lage nicht verbesserten, sondern zunächst nur noch verschärften und zwar nicht nur für den Großgrundbesitz, sondern ebenso für den Bauer. — Kurz und gut —, es kommt zu der bekannten Agrarkrise in den zwanziger Jahren, die unserer heutigen Krisis in nichts nachstand. Nichts kennzeichnet diese Lage besser als die Tatsache, daß in den Jahren 1829—32 im Bezirk des Oberlandesgerichts Königsberg von 256 Rittergütern allein 111 zwangsweise versteigert wurden<sup>30)</sup>.

Erst um 1830 tritt eine Besserung der Verhältnisse ein. Dabei wurde jedoch die Milchwirtschaft zunächst noch nicht erfaßt.

Auf dem Gebiet der Tierzucht wurde das Schwergewicht auf die Schafzucht gelegt. Während die Zahl der veredelten Schafe von 27 000 des Jahres 1822 auf 1 300 000 des Jahres 1864 anstieg, erhöhte sich in demselben Zeitraum der Rindviehbestand lediglich von 514 000 Stück auf 700 000. Die Stellung der Rindviehzucht in dieser Zeit kennzeichnet nichts besser als das von Kraus<sup>31)</sup> angeführte Beratungsthema des Königsberger Zentralvereins vom 27. Juni 1864. „Wieviel Kraftfutter muß man außer dem Ernährungsfutter in ostpreussischen Wirtschaftsverhältnissen dem Rindvieh geben, um möglichst wohlfeilen und möglichst kräftigen Dung zu produzieren?“

Die Rindviehzucht wurde also in der Hauptsache von dem Standpunkt der Düngerfrage beurteilt. Der tiefere Grund dafür war natürlich der überaus niedrige Preis für Fleisch und für Milch-erzeugnisse. — Noch 1844 war der Preis für einen Ochsen nicht höher als 10 Taler und für einen Stein Butter (22 Pfund) 2 Taler, bis höchstens 2 Taler 10 Silbergroschen<sup>32)</sup>.

Die Klagen über den Verfall der Rindviehzucht waren um 1840 allgemein. Besonders auch im Tilsiter Niederungsgebiet gab es immer wieder Stimmen, die auf den Rückgang dieses so wichtigen Betriebszweiges hinwiesen. Im allgemeinen wurde bei den zahlreichen Untersuchungen jener Zeit die Ursache dieses Niedergangs vor allem auch in der Aufhebung der Weiderechtigung in den Forsten und der Separation der bäuerlichen Grundstücke gesehen. Es ist daher kein Wunder, wenn weitersehende Männer und führende Landwirtschaftskreise dieser rückläufigen Bewegung Einhalt gebieten wollten. Bedeutete doch für die Niederung, die für die Schafzucht nicht geeignet war, der Rückgang der Milchwirtschaft einen Rückgang der Wirtschaft überhaupt. Und da war es vor allem der landwirtschaftliche Zentralverein für Litauen (heutiger Zentralverein Insterburg bzw. Landwirtschaftskammer), der sich dieser Frage ganz besonders annahm. 1821 war die Gründung dieser, wie sie zuerst noch hieß, „Landwirtschaftlichen Gesellschaft für Litauen und Masuren“ erfolgt. (1844 ist das Gründungsjahr des ostpreussischen landwirtschaftlichen Zentralvereins Königsberg).

Dieser Zentralverein kann wohl mit Recht für sich den Ruhm in Anspruch nehmen, nicht nur innerhalb Ostpreußens, sondern auch über die Grenze der Provinz hinaus, in allen wichtigen landwirt-



schaftlichen Fragen bahnbrechend und befruchtend gewirkt und stets Führer befehlen zu haben, die wahre Führer ihres Berufsstandes waren. 1824 entstand bereits zunächst als Vereinsblatt unsere heutige *Georgine*. In der Reihe der hervorragenden Männer, die an der Spitze dieser Organisation für die Weiterentwicklung der ostpreussischen Landwirtschaft kämpften und arbeiteten, seien nur Namen wie Graf von Kayserlingk (1840), von Sauken-Tarputtschen (1860), Stödel (1870) genannt. Dieser litauische Zentralverein ist es nun auch gewesen, der zuerst eine für die Milchwirtschaft und besonders für die Käseerei bedeutsame Bewegung eingeleitet hat, nämlich die Bildung von Molkereien.

Im allgemeinen wird Schleswig-Holstein als die Wiege der Molkereigenossenschaften angesehen, mit der überall in der Literatur angeführten Begründung, daß dort in den 60er Jahren bereits als Vorläufer der Genossenschaftsmolkereien, Sammelmolkereien auf genossenschaftlicher Grundlage gebildet waren<sup>41)</sup>. Ohne jedoch festzustellen, daß Ostpreußen in dieser Richtung völlig eigene Wege gegangen ist, und zwar schon wesentlich vor dieser Zeit. Bereits 1841 veröffentlichte die *Georgine*<sup>42)</sup> eine Abhandlung über die Zweckmäßigkeit der Bildung von milchwirtschaftlichen Vereinen nach dem Vorbilde der schweizerischen Fructières. Ausgehend von den Feststellungen, „daß die Milchwirtschaft, besonders die der kleinen ländlichen Haushaltungen, in den Händen der schon so genug mit Arbeit überlasteten Hausfrauen läge, die nicht in der Lage wären, diesem Zweige ihrer Wirksamkeit stets die Aufmerksamkeit zu widmen, die zur Herstellung eines einwandfreien Produktes notwendig wäre, wird die Bildung derartiger Vereine empfohlen. Die Vorteile dieser genossenschaftlichen Zusammenschlüsse lägen auf der Hand. Abgesehen davon, daß die Qualität der Butter gehoben würde, da dann größere Mengen frischen Rahmes zur Verfügung ständen und eine wesentliche Kosten- und Arbeitersparnis einträte, wäre vor allem bei den augenblicklich unrentablen Butterpreisen wichtig, in größerem Umfange Käseerei zu betreiben, um handelsfähige Käse herstellen zu können.“

Diese Ausführungen fielen nun in den Reihen des Zentralvereins auf überaus fruchtbaren Boden, wobei es vor allem Graf Kayserlingk, Rautenberg, war, der mit besonderer Energie für seine Tilsiter Niederung diesen Gedanken aufnahm.

Am 2. September 1842 wurde bereits die erste Käseerei vom Milchwirtschaftsverein in Heideberg (Niederung) eingerichtet. Dieser Betrieb ist als rein genossenschaftlich anzusprechen. Eine Anzahl Landwirte ließ in einer Zentralarbeitsstätte gemeinsam ihre Milch verarbeiten und zwar in der Hauptsache zu Schweizerkäse. Daneben wurden aber auch kleinere Käse nach Limburger Art hergestellt, die einen besonders guten und schnellen Absatz in Tilsit und Memel fanden. Die Leitung der Käseerei lag in den Händen eines Schweizerkäasers<sup>43)</sup>.



Infolge der schlechten Wegeverhältnisse und der zu geringen Milchmengen im Winter, konnte dieser Betrieb allerdings nur jeweils von März bis Ende Oktober aufrecht erhalten werden. Jedoch bedeutete diese neue Art der Milchverwertung einen ganz wesentlichen Fortschritt, da es hierdurch gelang, die Verwertung der Milch wesentlich zu erhöhen. Der erwähnte Bericht des Milchwirtschaftsvereins Heideberg errechnet sich eine Durchschnittsverwertung für das Quart Milch (1,1 Liter) mit 11 Pfg. bei einem Käsepreis von 4 Silbergroschen 6 Pfg. für ein Pfund und einer Ausbeute von 1 Pfd. Käse aus 5 Quart Milch. Die Folge davon war, daß in ganz kurzer Zeit nacheinander eine weitere Anzahl derartiger Käseereien in der Tilsiter Niederung entstand und zwar in Rautenberg, Launingken, Raudonatschen, Dwarischken, Ussainen und Bogdahnen<sup>44)</sup>.

Sämtliche dieser Käseereien wurden von Schweizer Sennen geleitet, die hauptsächlich durch die Bemühungen des Grafen Kanjerslingk zur Uebernahme dieser Käseereien nach Ostpreußen geholt worden waren. Lengerke<sup>45)</sup> gibt uns von einer derartigen Käseerei einen kurzen Bericht: „Auf dem von mir besuchten Werke Rothhoff, zu der Grasschaft Rautenberg gehörend, ist die Käseerei seit dem Jahre 1844 eingerichtet und wird von einem Sennen aus dem Berner Oberland geleitet, der im Sommer die Milch von etwa 180 Kühen auf Schweizerkäse verarbeitet und ca. 40 000 Pfd. Käse darstellt. Es wird die Milch, frisch gemolken, in einen kupfernen Kessel getan, in demselben über gelindem Feuer auf 20° erwärmt mit Kälbermagen gelabt, nach dem Gerinnen durchgerührt, sodann mit dem Käsetuche die Käsemasse geschöpft und unter die Presse gebracht, unter welcher der Käse in 24 Stunden fest hervorgeht. Das Salzen und die weitere Behandlung macht das Fabrikat dann in 10—12 Monaten verkäuflich und schmackhaft. Die nach dem Ausscheiden der Käsemasse übrigbleibenden Molken werden mit Milcheisig versetzt, über Feuer erwärmt, die Fettheile noch zur Verarbeitung auf Butter ausgeschieden, so daß auf Verarbeitung von 300 Quart Milch noch 3—4 Pfd. Butter als Nebengewinn fallen, worauf endlich der Rückstand der Molke zur Schweinemast benutzt wird. Nach Abrechnung der Kosten und Abgänge, kann das Quart Milch auf 8/12—10/12 Silbergroschen verwertet angenommen werden.“

Die oben angeführten Käseereien stellten, ebenfalls nach Angaben von Lengerke, im Jahre ca. 100 000 Pfd. Käse her, wobei das Pfund mit 4 Silbergroschen verwertet werden konnte.

In der westpreussischen Niederung setzte diese genossenschaftliche Zusammenschlußbewegung wesentlich später, und zwar erst in den 60er Jahren ein. Auch die Fabrikation ging dort zunächst andere Wege. Hier warfen sich die gewerblichen Käseereien auf Limburgerkäse. 1870 bestanden bereits solche Limburger Käseereien in Uhlka u bei Danzig (1860), Milöwen-Kreis Marienwerder (1861), Trankwitz-Kreis Stuhm (1864), Lindenbergr-Kreis Marienwerder (1869), Dombrowken-Kreis Graudenz (1870). Dieser Limburger Käse scheint



teilweise von vorzüglicher Güte gewesen zu sein, vor allem der in Trankwitz hergestellte, der auf den internationalen Ausstellungen in Paris 1865 und 1866 mit der bronzenen bzw. silbernen Medaille ausgezeichnet wurde<sup>46)</sup>.

Diese Limburger Käseerei ist jedoch im Gegensatz zu der Schweizerkäseerei in der Tilsiter Niederung nicht in Zusammenhang mit der Gründung dieser Käseereien in Westpreußen eingeführt worden. Ich habe bereits vielmehr an anderer Stelle gezeigt, daß sie bereits vor 1800 Eingang in Preußen gefunden hatte. Auch Stücki erwähnt in der mehrfach zitierten Arbeit, daß schon in den Jahren 1835 und 1837 in den „Westpreußischen landw. Mitteilungen“ über gelungene Versuche mit Limburger Käse berichtet wird. Die ersten Käseereigenossenschaften in Westpreußen wurden im Jahre 1865 in Fischau, Alfelde und Rykoit gegründet und an Unternehmer verpachtet<sup>47)</sup>.

Wie schon vorher betont, bringen diese genossenschaftlichen Zusammenschlüsse eine grundlegende Umstellung in der Milchverarbeitung. Erst von diesem Augenblick an kann man von einem Molkereigewerbe sprechen. Diese Genossenschaftsbewegung unterschied sich jedoch wesentlich von der modernen Bewegung der späteren und Jetztzeit. Es lag den Gründungen jener Zeit fern, ihre Genossenschaften in Gegensatz zum Privatunternehmen zu stellen. Es ging vielmehr das Bestreben dahin, gerade auf der genossenschaftlichen Basis einem gesunden Unternehmertum Arbeitsmöglichkeit zu schaffen. Und dieses Prinzip war es dann auch, das unsere ostpreußische Käseerei als selbständiges Gewerbe begründete und sie zu der heutigen Blüte führen half. Auch nach 1870, als nun in den Gründerjahren auch das moderne Genossenschaftswesen einen gewaltigen Auftrieb erhielt, blieb die ost- und westpreußische Käseerei bei dem erprobten System der gemischt genossenschaftlichen Betriebsform; also genossenschaftlicher Unterbau als Milchlieferungs-genossenschaft, und selbständiger Unternehmer als leitender Fachmann, so weit nicht bereits daneben die rein privatwirtschaftliche Betriebsform die Genossenschaftsbildung überhaupt überflüssig machte.

In dieser Beziehung ging nun Ostpreußen andere Wege als Schleswig-Holstein und näherte sich den Verhältnissen, wie sie in der Schweiz und im bayerischen Allgäu geübt wurden und auch heute noch zum großen Teil vorherrschen. Die in den genossenschaftlichen Statistiken der 70er und 80er Jahre gemachten Angaben über die Zahl der ostpreußischen Genossenschaften treffen auch nicht annähernd zu, da bei diesen Aufstellungen nur die in genossenschaftlichen Regiebetrieben arbeitenden Molkereien erfasst wurden, während die Anzahl der ostpr. genossenschaftlichen Pachtbetriebe nicht in Erscheinung traten. So ergibt sich bei dem zahlenmäßigen Vergleich über die genossenschaftliche Entwicklung der einzelnen Landesteile beispielsweise zwischen Ostpreußen und Schleswig-Holstein das völlig schiefe Bild, als ob hier der Genossenschaftsgedanke weniger Anklang fand als dort. Und dabei waren es doch gerade ostpreußische Männer, die an der Entwicklung des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens maßgebend und führend mitgewirkt haben.



Nachdem Benno Martiny seine Tätigkeit in Westpreußen aufgenommen und in den führenden landwirtschaftlichen Kreisen hervorragende Mitarbeiter gefunden hatte, begann um 1870 eine Entwicklung der Milchwirtschaft, die bewundernswert ist. Neben Martiny sind es zwei Männer, deren Name besonders hervorleuchtete, und zwar Plehn = Lichtenthal = Westpr., und vor allem Stöckel, der Generalsekretär des landw. Zentralvereins Insterburg/Ostpreußen.

Eine gewaltige Organisationsarbeit setzte ein, zunächst auf genossenschaftlichem Gebiet.

Bereits 1873 war unter Plehn und Stöckel ein Verband Landwirtschaftlicher Genossenschaften in Ost- und Westpreußen gegründet worden<sup>48)</sup>, in welchem der ländliche Wirtschaftsverein Insterburg besonders hervorragte. Dieser Verband ist es nun gewesen, der auf die Gründung des Reichsverbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften maßgebenden Einfluß hatte und mit als dessen geistiger Vater anzusehen ist. Plehn und Stöckel waren es auch, die zusammen mit Weidenhammer = Darmstadt und dem Geheimrat Haas im Mai 1883 den Aufruf zur Gründung eines Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften erließen, dessen Konstituierung dann anläßlich der internationalen Tierausstellung in Hamburg am 6. Juli 1883 erfolgte. Die Entwicklung des ostpreußischen Molkereigenossenschaftswesens lag nun seit jener Zeit völlig in der Hand dieses Verbandes, bis dann in jüngster Zeit auch der Raiffeisen-Verband sich dieses Genossenschaftstypus annahm, wobei er allerdings lediglich als Revisionsverband und Geldgeber fungierte, ohne auf rein milchwirtschaftliche Fragen wesentlichen Einfluß zu nehmen. Erst nach der 1929 erfolgten Verschmelzung beider Verbände werden auch die Raiffeisengenossenschaften mehr als früher in allgemein milchwirtschaftliche Förderungsarbeiten mit eingezogen. Die ersten Molkereigenossenschaften nach modernem, oder wie man damals sagte, nach schwedischem Muster, waren in Ostpreußen die Magazin-Genossenschaft Königsberg-Pr. (1. 6. 1871 eröffnet), die Milch-Magazin-Genossenschaft Insterburg (April 1872) und die Molkereigenossenschaft Gumbinnen (1875). Als erste ländliche Genossenschaft wurde Langendorf im Jahre 1874 gegründet. Dabei bestanden jedoch, wie ich schon zeigte, eine Anzahl genossenschaftlicher Milchverarbeitungsbetriebe und wurden gerade auch in den 70er Jahren überall neu gegründet, ohne daß diese Betriebe jedoch als selbständige Molkereigenossenschaft in Erscheinung traten.

Eines ist jedoch bemerkenswert: Von allen diesen Genossenschaftsgründungen bis 1875, man kann die Zahl auf 100 und noch mehr schätzen, ist ein einziger Betrieb und zwar die Molkereigenossenschaft Gumbinnen bis zum heutigen Tage bestehen geblieben und damit zur ältesten ostpreußischen Molkereigenossenschaft geworden. Es ist lohnend, einmal den Gründen nachzugehen, weshalb gerade in Ostpreußen, das auf der einen Seite mit als Geburtsland der Molkereigenossenschaften anzusehen ist, und wo die besten Kräfte für ein Erstarken dieser Betriebsform eingesetzt wurden, derartige



Fehlschläge in der Bewährung dieser Unternehmen erlitten hat. Man hat in den 70er Jahren viel darüber geschrieben, wobei eine Stellungnahme der Praxis zu dieser Frage aus dem Jahre 1875 zu hören besonders interessant ist<sup>49)</sup>:

„Der Drang, Genossenschaftsmolkereien zu verpachten, der sich vielfach bemerkbar macht, hat seinen Ursprung in dem durch den Pächter erzielten höheren Ertrage der Milch zu verdanken, sollte sich jedoch eine ebenso hohe Rente nicht auch bei der Verwaltung der Molkerei erzielen lassen, wenn nach richtigen Prinzipien verfahren wird? . . . . Häufig wird auf Ueberproduktion an Milchzeugnissen hingewiesen, um die ungenügenden Erträge der Molkereien zu erklären, aber hat der Pächter nicht unter denselben Verhältnissen zu leiden und zahlt doch mehr?? Der Grund muß also an anderem Orte gesucht werden . . . . Der Grund für das mangelhafte Resultat, das von den meisten Genossenschaftsmolkereien erzielt wird, liegt nach Ansicht des Unterzeichneten in der falschen Verwaltung derselben.

Das Prinzip, das bei Einrichtung der Molkerei zugrunde gelegt ist, soll streng durchgeführt werden, die Herren Unternehmer, die Kapital und Milch hergeben, können sich in den seltensten Fällen entschließen, dem Geschäftsführer den nötigen Einfluß auf die Handhabung des Betriebes zuzugestehen, und doch muß derselbe — wenn er anders überhaupt tauglich ist — am besten wissen, wo der etwaige Fehler liegt und also eine Aenderung erforderlich ist, der täglich und stündlich das Ganze vor Augen hat, während die anderen Herren wöchentlich einige Male in kurzer Zeit die Räume durchlaufen und von allem Kenntnis genommen zu haben glauben.“

Ich bringe dieses so ausführlich, weil ich der Meinung bin, daß diese Ansicht tatsächlich den Kern der Sache trifft. Auch heute haben diese Ausführungen in vielen Fällen in gleichem Umfange Geltung.

Es ist kein Zufall, daß gerade in den Käseereibieten auch späterhin keine Genossenschaften als selbständige Betriebe sich halten konnten, und daß die Molkereigenossenschaften sich ausschließlich auf die Butterherstellung beschränkten, während die Käseereien durchweg in Privatbesitz kamen, bzw. an Unternehmer verpachtet wurden. Gerade in der Käseerei kommt es natürlich in unvergleichlich höherem Maße als in der Buttereerei auf die Leitung des Betriebes an. Der Leiter einer Käseerei muß nicht nur ein hervorragender Fachmann, sondern ein ebenso großer Kaufmann sein. Und so ist es denn die Personalfrage auch gewesen, die eine genossenschaftliche Entwicklung der Käseerei verhinderte. Die heimischen Käsesorten, wie der Werderkäse der Elbinger oder Tilsiter Niederung, eigneten sich nicht für die Herstellung im Großbetrieb. Auch der Tilsiter Käse hatte um 1870 noch rein lokale Bedeutung und war zu wenig typisiert, als daß seine Herstellung im großen als lohnend hätte angesprochen werden können. Wie ich schon vorher betonte, kamen bis in die 70er Jahre in der Hauptsache nur 2 Käsesorten in Betracht, deren Herstellung im gewerblichen Betrieb lohnend war, und zwar der



Emmentaler bzw. Schweizerkäse und der Limburger. Nur diese Käsesorten hatten damals genügend Absatz und fanden eine zureichende Preisbildung. Besonders der Schweizerkäse hatte damals seinen Ruf als „König der Käse“ bereits fest begründet, und es lag daher nichts näher, als daß die neu aufblühende Molkereindustrie sich der Herstellung dieser Käsetype zuwandte.

Da in Ostpreußen keine Fachleute zur Verfügung standen, die die Herstellung dieses Käses übernehmen konnten, hatte man Schweizer Sennen zur Leitung und Übernahme dieser Molkereien hereingeholt. Diese Schweizer Fachleute bewährten sich nun außerordentlich, weshalb fast jede neue Genossenschaft versuchte, so weit sie auf die Herstellung von Käse angewiesen war, einen Schweizer als Leiter des neuen Betriebes hereinzubekommen. Und so beobachten wir seit den 40er Jahren eine immer stärker werdende Einwanderung Schweizer Käser, die nun die neugegründeten Käsereien übernahmen. Nur in Ausnahmefällen, und zwar in der ersten Zeit in der Tilsiter Niederung fungierten sie als Angestellte, sonst traten sie als selbständige Unternehmer auf, die die Genossenschaftsmilch in Pacht nahmen. Daneben kamen aber seit den 80er Jahren auch in größerem Umfange Schweizer nach Ostpreußen, die mit Hilfe des mitgebrachten Kapitals sich eigene Betriebe und, ohne Umwege über die Genossenschaften, die Milch direkt vom Bauern kauften. Diese Schweizer haben nun einen maßgebenden Einfluß auf die ostpreußische Käserei ausgeübt. Zuerst stellten sie natürlich Schweizerkäse her und gaben damit der ostpreußischen Käserei wieder ein neues Gepräge.

Die Schweizer Käserei nahm, wie wir sahen, in der Tilsiter Niederung ihren Anfang. Nachdem nach 1870 der Zuzug der Schweizer sich hauptsächlich nach Westpreußen wandte, hatte Westpreußen recht bald die Tilsiter Niederung überflügelt und wurde von den 80er Jahren an zur ausschließlichen Domäne dieses Käsetyps. In wenigen Jahren, allerdings in Gemeinschaft mit dem „Tilsiter“, war der Holländer Käse und entsprechend der Abnahme der Hauskäserei auch der Werderkäse weitgehendst zurückgedrängt. Es stehen leider keine statistischen Angaben zur Verfügung, die einen genauen Ueberblick über die Menge der in den einzelnen Zeitabschnitten hergestellten Schweizerkäse geben. Aus den jedoch allorts gemachten allgemeinen Ausführungen läßt sich schließen, daß in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts die Schweizer Käserei einen ganz bedeutenden Bestandteil der westpreußischen Käserei ausmachte und mengenmäßig alle sonst hergestellten Käsesorten, soweit es sich um handelsfähige Ware handelt, übertraf. So wurden zur Danziger Molkereiausstellung 1883 7 Schweizerkäse eingesandt, während Tilsiter nur 5, Limburger 3, Neufchateller, Gouda, Emmentaler, Brioler Romadur, Werder und Camembert nur je eine Probe eingesandt waren<sup>50)</sup>.

Die Schweizerkäserei blieb auch bis 1914 noch ein recht beachtenswerter Bestandteil der westpreußischen Käserei, auch nachdem der Tilsiterkäse in den 80er Jahren seinen Siegeszug in breiter Front angetreten hatte. Stücki schätzt kurz vor dem Weltkriege den



Wert des in Westpreußen hergestellten Schweizerkäses auf 6 Millionen Reichsmark pro Jahr und nimmt an, daß die Schweizer Käseerei 50 Prozent der gesamten westpreußischen Käseerei ausmacht<sup>51)</sup> In Westpreußen läßt sich das Uebergreifen der Tilsiter Käseerei, hauptsächlich seit 1890, in gleichmäßig zunehmendem Umfange feststellen. Diese Entwicklung der Tilsiter Käseerei bedeutet nun jedoch keineswegs ein Zurückdrängen des schweizerischen Einflusses, im Gegenteil, gerade auch die Schweizer waren es, die die zukünftige Bedeutung des Tilsiterkäses rechtzeitig erkannten und sich dieses Typs annahmen. An dieser Entwicklung hat besonders nach dem Kriege ein Mann hervorragenden Anteil genommen, dem die ostpreußische Käseerei auch sonst (viel) zu danken hat, der bisherige Vorsitzende des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käseerei-Besitzer und -Pächter und langjährige Vorsitzende des Verbandes Westpreußischer Hartkäsefabrikanten Elbing, Konsul Stucki. Die Zahl der in Händen von Schweizern liegenden Molkereibetriebe ist auf weit über 100 anzusehen, und gerade diesen Betrieben ist nun zum großen Teil die entscheidende Entwicklung der ostpreußischen Käseerei zuzuschreiben. Dabei war zunächst natürlich die fachliche Vorbildung maßgebend, die die Schweizer aus dem Rahmen der sonst für die Käseerei zur Verfügung stehenden Fachleute heraus hob. Mindestens ebenso maßgebend war jedoch die ausgesprochene kaufmännische Veranlagung dieser eingewanderten Schweizer, so daß ihnen auch zum großen Teil ein wesentliches Verdienst an der Absatzschaffung für Tilsiter Käse zugeschrieben werden muß. Dazu kam weiter ein nicht zu unterschätzender Vorzug, das waren ihre Kenntnisse in der Schweinezucht und Mästung, die sie in die Lage versetzten, durch höchste Molkerverwertung günstige Milchpreise auszahlen zu können. Es geht über den Rahmen dieser Arbeit, eine Untersuchung darüber anzustellen, inwieweit die Schweizer auch an der Hebung der ostpreußischen Schweinezucht tätigen Anteil genommen haben. So viel steht aber fest, daß sie diesem landwirtschaftlichen Betriebszweige außerordentlich reges Interesse entgegenbrachten, da ja von dem Schweinestall nicht zum geringsten die Rente der Käseerei abhing und auch heute noch abhängt. So haben schon in den 60er Jahren ansässige Schweizer Käser, hochwertiges Zuchtmaterial aus dem Auslande, insbesondere aus England, eingeführt und in zahlreichen Ausstellungen eine auch äußerlich in Erscheinung tretende Anerkennung ihrer Bemühungen gefunden. Die Schweinausstellungen in Bartenstein 1864, Bromberg 1868, Breslau 1869, Königsberg 1869, Posen 1872 und auch die Weltausstellung in Wien brachten beispielsweise dem Schweizer Diethelm erste Preise und Anerkennungen<sup>52)</sup>.

Wenn in der Literatur immer wieder erzählt wird, die Tilsiter Käseerei wäre von Frau Westphal in „feste Regeln“ gebracht, so habe ich schon an anderer Stelle gezeigt, daß das nicht richtig ist. Die Typisierung des Tilsiter Käses nahm vielmehr erst in den 80er Jahren ihren eigentlichen Anfang.



Noch 1880 spielte der Tilsiter Käse keine sonderlich hervorragende Rolle. Seine Einschätzung und Beurteilung wird durch nichts besser gekennzeichnet, als durch das Urteil eines Preisrichterkollegiums anlässlich der Wollereiausstellung in Königsberg am 17. März 1881<sup>53)</sup>.

Es waren 58 Käseproben eingesandt worden, die folgenden Klassen angehörten: Emmentaler, Schweizer-Fettkäse, Schweizer-Magerkäse, Niederungskäse (Tilsiter, Elbinger), Holländer Imitation (Edamer), große und kleine Badsteinkäse (fette und magere Limburger, dgl. kleine Badstein- und Natanger Tafelkäse), Kräuterkäse, (Glerner Schabziger) und Quarg. Alle diese verzeichneten Sorten waren, gleichviel, ob aus ganzer oder entrahmter Milch bereitet, mit wenigen Ausnahmen fleißig und auch mit Verständnis gearbeitet.

Besonders hervorzuheben waren die Repräsentanten der Gruppen Emmentaler, Schweizer und die Holländer.

Die den ersten beiden Gruppen angehörigen Ausstellungsobjekte waren sowohl nach Größe, als Formverhältnissen, nach Geschmack, Farbe und Aroma sehr nahe an ihre Vorbilder streifend.

Die Verteilung der Augen und der Schnitt, sowie die Farbe und die Farbe standen allerdings manchmal zurück, das Aroma war spezifisch und sehr angenehm. Die fetten Edamer mußten als ein in allen Punkten gelungenes Fabrikat bezeichnet werden. Die süßere Farbe war jedoch viel zu licht gehalten, Geschmack und sonstige Eigenschaften ließen dieses Ausstellungsobjekt den Original-Edamern würdig zur Seite stellen.

Die Abteilung Niederungskäse zeigte nicht immer übereinstimmende Form und Behandlung, besonders die als Tilsiter ausgestellten Sorten; einige waren nach einer modifizierten Schweizermanier, andere fast wie Holländerkäse bereitet. Eine größere Conformität in der Bereitungsweise, der Form, sowie der Verpackung und auch des Salzens wäre dringend anzustreben, da diese Lokalsorte immerhin der Vervollkommnung fähig, die und da sogar bedürftig ist. Eine Verpackung dieser mit schmieriger Rinde behafteten Sorte in Druckpapier muß als fehlerhaft bezeichnet werden. Pergamentpapier eignet sich zu diesem Zwecke am besten. Ob die Stelle, welche der Käse einnimmt, nicht vorteilhaft durch Goudakäse ersetzt werden könnte, muß dem Geschmack des Publikums überlassen werden.

Unter den Weichkäsen waren wenige Sorten, welche die Preisrichter befriedigen konnten, weil alle, eine Sorte ganz fetter ausgenommen, mit mehr oder weniger großen Fabrikationsfehlern behaftet waren. Das richtige Verständnis für die Beschaffenheit der Weichkäse scheint nicht in dem Maße ausgebildet zu sein, als für den Hartkäse.

Technische Schwierigkeiten, welche dieser Fabrikationszweig entgegenstellt, sind von dem Produzenten nur einzeln überwunden. Einige Käse besaßen zu stark, andere zu wenig gearbeiteten Teig und



waren nicht ganz richtig gemacht. Als sehr gelungen muß ein früher nicht ausgestelltes Produkt angesprochen werden; es ist dieses der Kräuterkäse; derselbe kommt dem im Kanton Glarus (Schweiz) bereiteten „Schabziger“ in Form, Geruch spezifischem Geschmack fast gleich, nur war das ausgestellte Produkt zu feucht und neu.

Die Beurteiler verfehlen an dieser Stelle nicht, zu vermerken, daß fast alle Objekte, mit geringen Ausnahmen, ein fortschreitendes Verständnis für die Bewertung der Milch zu Käseerzwecken aufweisen, daß genügend Objekte vorhanden sind, welche die Entwicklung des milchwirtschaftlichen Gewerbes in Preußen zu einer recht guten Zukunft berechtigen, wenn einige technische Unkenntnis durch gründliche, längere Praxis vermindert wird.“

Noch in den 80er Jahren war also der Stand der ostpreussischen Käseerei der, daß die hergestellten Käse eine bunte Musterkarte aller nur möglichen Käseforten darstellten. Ähnlich war es auch im übrigen Deutschland, soweit dort Käseerei betrieben wurde. Es war daher kein Wunder, wenn Bestrebungen einsetzten, die eine Standardisierung der Käseherstellung verlangten und befürworteten. Alle vorhandenen Organisationen setzten nach 1880 mit Energie ihre Arbeit nach dieser Richtung hin an. Benno Martiny war natürlich hierbei wieder in vorderster Linie zu finden. Wir haben ja jetzt nach dem Kriege eine ähnliche Bewegung erlebt, die allerdings, das darf man wohl sagen, teilweise doch recht erheblich über das Ziel hinausgeschossen ist. Die Gedankengänge waren damals aber bereits die gleichen, die auch heute für unsere modernen Marken- und Standardisierungspläne maßgebend waren. Man kann wohl sagen, daß viele Jdeen, die heute als neu vorgetragen wurden, bereits auf ein recht beträchtliches Alter zurückblicken können.

So führte Benno Martiny in einem Vortrag über das Bestreben, in Deutschland eine einheitliche Käsebereitung einzuführen, den er am 19. März 1881 gelegentlich der Molkerei-Ausstellung in Königsberg hielt, folgendes aus<sup>54)</sup>: „Es wäre in neuerer Zeit mehrfach der Wunsch laut geworden, die Käsebereitung in Deutschland auf gewisse einheitliche Darstellungsweise hinzuführen. Dieser Wunsch müßte als ein durchaus berechtigter angesehen werden. In allen Ländern wäre mit dem Namen des Käses auch immer ein bestimmter Begriff verbunden. Nicht so bei uns in Deutschland. Der sogen. deutsche Schweizerkäse zum Beispiel erschien in den mannigfachsten Formen, groß oder klein, bald aus ganzer, bald aus halber, bald aus Magermilch, bald groß-, bald kleinaugig, bald ohne alle Augen, bald mehr, bald weniger gefärbt usw. Ebenso wäre der Begriff des Limburger oder Badsteinkäses wegen seiner von Käseerei zu Käseerei wechselnden Beschaffenheit absolut undefinierbar. Der sogenannte Tilsiter erschiene bald mehr nach Schweizer- bald mehr nach Holländer Manier dargestellt, und selbst manche von altersher im Lande bereitete Käseforte, wie der sogenannte Werderkäse der Weichselniederung, entbehrten einer übereinstimmenden spezifischen Eigenart.“



Daher komme es, daß trotz Ueberfluß an Milch und Käse in Deutschland jährlich über 100 000 Zoll-Zentner Käse eingeführt würden. Wie könnte man nun die Einfuhr zurückdrängen und evtl. sogar Absatz im Auslande finden?

Man habe vorgeschlagen, die Bereitung von nur 4 oder gar bloß 2 Käsesorten durch ganz Deutschland zu proklamieren. Das dürfte ein erfolgloses Bemühen sein, denn 1. würde sich an einer derartigen Proklamation, sie möge ausgehen von welcher Stelle sie wolle, kaum irgend jemand kehren, und 2. würde, wenn sie Nachahmung fände, damit gerade das Gegenteil von dem bewirkt werden, was bewirkt werden sollte. Kein Käseesser würde sich, seinem persönlichen Geschmack entgegen, eine oder zwei oder vier Käsesorten aufdrängen lassen.

Aus diesem Grund könnte es sich in der vorliegenden Frage nicht darum handeln, die Zahl der in Deutschland bereiteten und beliebten Sorten zu beschränken, sondern nur darum, jede Sorte, wo immer sie bereitet werde, in charakteristischer Eigentümlichkeit jederzeit unfehlbar, von unveränderlicher Gleichartigkeit, herzustellen. Dazu wäre natürlich erforderlich, daß für ein und dieselbe Käsesorte überall und fortwährend das gleiche Zubereitungsverfahren streng inne gehalten würde. Derartige Maßnahmen könnten aber nicht auf dem Wege diktatorischen Zwanges, sondern nur auf demjenigen der freien Vereinbarung der Beteiligten herbeigeführt werden.

Auf diese Weise könnte jede Käsesorte zu dem gebracht werden, was man im Handel eine Ware von bestimmter Marke nenne. Jede Marke würde in dem Kreise ihrer Liebhaber feste gewohnheitsmäßige Abnehmer haben und würde sich auf Grund der stets gleichartigen Beschaffenheit dieser Kreis vergrößern können; es würde möglich sein, dafür auch auf ausländischen Märkten in eben dem Maße dauernden und verlässlichen Absatz zu finden, wie auch die Qualität eine verlässliche wäre.“

Wir finden eigentlich hier alles das wieder, was in den letzten Jahren in allen möglichen Variationen gesagt worden ist. Es wäre nun verfehlt zu glauben, deshalb, weil wir in dem letzten Jahrzehnt mit besonderem Nachdruck diese Standardisierungs- und Markenbestrebungen neu aufgenommen haben, seien die damaligen Bemühungen ohne Erfolg geblieben. Im Gegenteil, der beste Beweis für den tatsächlichen Erfolg dieser Arbeit ist ja die von den 80er Jahren einsetzende beispiellose Entwicklung des Tilsiter Käses. Wesentlich unterstützt wurden diese Bestrebungen durch die ganz allgemein um jene Zeit aufgenommenen Förderungsarbeiten der inzwischen entstandenen milchwirtschaftlichen Organisationen.

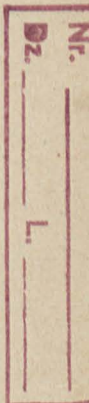
Der junge Genossenschaftsverband war der erste, der auf die Anregungen *Martiny's* reagierte. Anlässlich des 10. Verbandstages im Juni 1881 wurde beschlossen, Rundschreiben an die Genossenschaften zu senden und sie aufzufordern, den Versuch einer Vereinheitlichung der Käsebereitung zu machen. Wenigstens einige benachbarte Betriebe sollten sich zunächst einmal zusammenfinden und sich auf ein einheitliches Käse Rezept festlegen<sup>55)</sup>. Leider



blieb dieser Arbeit ein Erfolg versagt, da, wie ich bereits zeigte, die Käseeribetriebe sich von der Genossenschaftsform lösten.

Ebenfalls recht rege war der Milchwirtschaftliche Verein, der seinen Molkereinstruktur Otto, besonders auch nach dieser Richtung hin, einsetzte. Jedoch auch diese Organisation konnte keine nachhaltigen Erfolge aufweisen, da sie ja in der Hauptsache nur die Gutsmolkereien erfaßte und die Käseerei dort nur eine untergeordnete Bedeutung besaß.

Hauptträger der Käseeriwirtschaft waren und blieben bis nach dem Weltkrieg die Privatkäseereien. In immer steigendem Umfange entstanden in ganz Ostpreußen nach 1870 Hunderte von Käseereien, die in die Hände Schweizer, reichsdeutscher bzw. ostpreussischer Fachleute übergingen. Die Zahl der bis zum Weltkrieg allmählich entstandenen Privatmolkereien ist auf ca. 500 Betriebe lediglich innerhalb der heutigen Grenzen Ostpreußens anzunehmen, ohne die Gutsmolkereien, deren Zahl auch noch auf mindestens 300 anzusetzen ist. Dagegen bestanden in eigenen Regiebetrieben arbeitende Genossenschaftsbetriebe kurz vor dem Weltkrieg nur ca. 50. Auch die Zahl der Genossenschaften läßt sich nur, wenn auch verhältnismäßig genau, schätzen, da 1914 eine recht beträchtliche Zahl in keinem Verband organisiert war und so der Statistik entzogen wurde. Bezüglich der Milchmenge, die in den einzelnen Betriebsformen zur Verarbeitung kam, verschob sich das Bild allerdings zugunsten der Genossenschaften, da die Kapazität dieser im allgemeinen wesentlich über der der Privatbetriebe stand. Schon kurz vor dem Weltkrieg ist die in den Genossenschaften verarbeitete Milchmenge auf mindestens ein Viertel der gesamten molkereimäßig verarbeiteten Milch zu veranschlagen. Wie ich schon erwähnte, stellten die Genossenschaftsmolkereien im Gegensatz zu der überwiegenden Zahl der Privatbetriebe, die sich auf die Käseerei warfen, in der Hauptsache Butter her. Nur wenige Molkereien, unter denen die Molkereigenossenschaften Gumbinnen und Insterburg vor allem zu nennen sind, betrieben auch Käseerei. Gumbinnen nahm diesen Fabrikationszweig kurz vor der Jahrhundertwende und Insterburg seit der Neugründung im Jahre 1907 auf.





## Fünfter Abschnitt.

### Der heutige Stand der Ostpreussischen Käseerei.

Der Krieg und die Zwangswirtschaft der Inflationsjahre blieben auch auf die Käseerei Ostpreußens nicht ohne Einfluß und zwar in der Weise, daß das Bild noch mehr zu Gunsten der Tilsiter Käseerei verschoben wurde. Die Bestimmungen der Zwangswirtschaft unterbanden zunächst die Vollfettkäseerei, bis dann die Herstellung des Schweizerkäses überhaupt verboten wurde. Die Gründe lagen auf der Hand: Die Ernährungsschwierigkeiten, vor allem der Fettmangel, war derart groß, daß die Butterherstellung zwangsweise in den Vordergrund gedrängt und das im Käse dargebotene Eiweiß ohne großen Zeitverlust der Bevölkerung zugeführt werden mußte. Nach Beendigung der Zwangswirtschaft wurde dann die Schweizerkäseerei nicht, oder nur in ganz beschränktem Umfange, wieder aufgenommen. Die Gründe lagen zum Teil im Kapitalbedarf, der in der Schweizerkäseerei natürlich größer ist als in der Tilsiter Käseerei, dann aber auch im Personalmangel. Erschwert wurde die Herstellung des Schweizerkäses außerdem durch die sich immer mehr verschärfende Exportkontrolle mit den damit verbundenen Förderungsmaßnahmen der Schweiz, die nur hervorragende Qualitäten zur Ausfuhr brachte, so daß nur ebensolche deutsche Qualitäten Aussicht auf hinreichenden Absatz hatten. Dafür fehlte aber und fehlen auch heute noch die wesentlichsten Voraussetzungen, nicht nur bezüglich des hier in Ostpreußen nicht vorhandenen sachkundigen Personals, sondern mehr noch bezüglich der Qualität der zur Verfügung stehenden Milch. Man braucht ja nur die Allgäuer oder Schweizer Milchlieferungsordnung mit den hier herrschenden Verhältnissen zu vergleichen, um eine Erklärung für die Schwierigkeiten zu finden, die sich der Herstellung eines wirklich erstklassigen Schweizerkäses entgegenstellen. Ich glaube nicht, daß diese Verhältnisse in absehbarer Zeit wesentlich geändert werden können, da doch die Wirtschaftseinstellung der ostpreussischen Landwirtschaft auf Grund klimatischer und auch rein wirtschaftlicher Eigentümlichkeiten eine wesentlich andere ist und bleiben wird als im Allgäu oder in der Schweiz.

Wie dem auch sei, die Tilsiter Käseerei hat durch diese Umstellung der westpreussischen Schweizerkäseerei, außerordentlich gewonnen, da diese sich naturgemäß nun auf die Herstellung des Tilsiter Käses warf. Gerade in den Besitzern dieser Schweizerkäseereien



konnten die tüchtigsten und fachlich fähigsten Kräfte der Tilsiter Käseerei zugeführt werden. Es ist kein Zufall, daß Jahre hindurch gerade die westpreußischen Käseereien anlässlich von Schauen und Ausstellungen stets zu den ersten Preisträgern gehörten.

So ist heute die Tilsiter Käseerei die Ostpreußische Käseerei schlechthin geworden. Mindestens 90 % des überhaupt in Ostpreußen hergestellten Käses ist Tilsiter, der Rest verteilt sich ziemlich gleichmäßig auf verschiedene Käseforten, die einzelne Betriebe für bestimmte und beschränkte Abnehmerkreise herstellen. Dazu gehört der Steinbacher, ferner der Elbinger, neuerdings auch wieder etwas Schweizer, Limburger und Dessert-Käse, wie Boriener u. a. Auch Bel-Paese und Camembert wird vereinzelt versucht. Irgend eine Bedeutung für die gesamte ostpreußische Käseerei ist keinem dieser Fabrikate zuzuschreiben. Ob und wie weit vielleicht diese oder jene Sorte doch wieder im Laufe der Zeit mehr in Erscheinung treten wird, läßt sich nicht voraussagen. Vorläufig machen sich noch keinerlei Anzeichen bemerkbar, die auf eine Wandlung des Geschmacks des tausenden Publikums hindeuten. Im Gegenteil, die Ausbreitung der Tilsiter Käseerei außerhalb Ostpreußens, im Reich und auch im Ausland, gerade im letzten Jahrzehnt, lassen vielmehr glauben, daß die Entwicklung dieses Käsetyps noch nicht abgeschlossen ist.

Wir müssen uns hierbei aber klar sein, daß, so begrüßenswert an und für sich diese Anerkennung unseres heimischen Produktes ist, wir uns in demselben Maße, in dem die Herstellung dieses Käsetyps außerhalb Ostpreußens Fuß faßt, von dem eigentlichen und ursprünglich ostpreußischen Typus entfernen. Schon der ostpreußische Tilsiter der Nachkriegszeit ist nicht mehr der der Vorkriegszeit. Man sagt, der Geschmack des Konsumenten hätte sich geändert. Während man früher alte, ausgereifte Ware bevorzugte, die 6—9 Monate gelagert hatte, und dann den so typisch pikanten Tilsiter Geschmack besaß, kommt heute in der Hauptsache Ware auf den Markt im Alter von zwei und drei Monaten, zwar schnittfest, aber geschmacksarm und kaum gereift. Es mag sein, daß diese Ware dem Geschmack weiter Verbraucherkreise am meisten entspricht, es läßt sich nicht leugnen, daß die Herstellung dieser Ware und eine Typisierung leichter ist. Auch wirtschaftlich entlastet diese Herstellungsweise außerordentlich den einzelnen Betrieb, da es heute schon etwas ausmacht, ob ein Produkt 2 oder 9 Monate lagern muß. Es ist jedoch eine Gefahr, wenigstens nach meiner Ueberzeugung und mit ostpreußischen Augen gesehen, daß diese Typisierung in der eingeschlagenen Richtung auf möglichste Geschmackslosigkeit noch weiter fortschreitet. Es mag sein, daß dann der Tilsiter in New-Guinea oder Australien ebenso gut hergestellt werden kann wie bei uns. Der Geschmack wird jedoch alles andere sein als der des ursprünglichen Tilsiter, und wir werden von der geschmacklichen Neutralität eines standardisierten Gouda nicht mehr weit entfernt sein. Damit soll grundsätzlich nichts gegen die Standardisierungsbestrebungen der Nachkriegszeit, die ja 1931 in der Schaffung einer ostpreußischen Käsemarke ihre Krönung erfuhren, gesagt sein; der Wert



dieser dabei geleisteten und noch zu leistenden Arbeit ist über jeden Zweifel erhaben.

Ich sehe davon ab, auf die diesbezügliche Entwicklung, insbesondere auch auf die statistischen und rein wirtschaftlichen Daten der Nachkriegszeit näher einzugehen, da über die milchwirtschaftlichen Verhältnisse, auch der ostpreußischen Käseerei der letzten 10 Jahre, hinreichende Literatur zur Verfügung steht.

Für die augenblickliche Bedeutung der Käseerei im Rahmen der gesamten Milchwirtschaft Ostpreußens, sind nachstehende Zahlenangaben kennzeichnend:

Die Milchproduktion Ostpreußens betrug im Jahre 1931 nach Berechnungen des statistischen Landesamts 1,66 Milliarden Kg. Niehörster<sup>56)</sup> errechnet den Anteil der molkereimäßig verarbeiteten Milch an der gesamten Milchproduktion mit 43 % und dürfte damit die tatsächlichen Verhältnisse recht gut treffen. Dieser Anteil wird sich bis 1931 noch etwas erhöht haben, so daß ich meiner Berechnung rund 45 % zu Grunde legen kann. Demnach würden also für 1931 ca. 750 Millionen Kg. Milch durch Molkereien erfaßt worden sein. Nach Untersuchungen von Schrameier<sup>57)</sup>, dessen Angaben mir die zutreffendsten zu sein scheinen, ist die Menge des in Ostpreußen hergestellten Käses, einschließlich Quarg und Magerkäse, auf 540 000 Zentner anzunehmen und entspräche einer Milchmenge von 300—320 Millionen Kg.

Die von den Molkereien nicht auf Käse oder Butter verarbeitete Milchmenge, die als Frischmilch oder Rahm bezw. irgendwie anders verwertet wird, kann unter Zugrundelegung der von dem Verband Landw. Genossenschaften — Raiffeisen — aufgestellten Betriebsstatistiken auf 120 bis 130 Millionen Kg. angenommen werden.

Auf die Butterei würden dann ebensoviel wie für die Käseerei, also 300—330 Millionen Kg. Milch entfallen, das entspräche einer ungefähren Buttermenge von 10 000—11 000 Tonnen. Diese Berechnungen stehen auch mit früheren, von der milchwirtschaftlichen Abteilung der Landwirtschaftskammer gemachten Erhebungen in recht guter Übereinstimmung.

Wenn Schrameier, den ich bereits zitierte, auf Grund seiner Untersuchungen zu dem Ergebnis kommt, daß die ostpreußische Butterproduktion auf ca. 27 000 Tonnen, also auf mehr als das Doppelte der Menge anzunehmen ist, die ich als Butterproduktion der ostpreußischen Molkereien angab, so zeigt diese Differenz lediglich, daß die Hausbutterei in Ostpreußen noch einen ganz gewaltigen Umfang besitzt. Die von Schrameier angegebene Zahl scheint mir durchaus wahrscheinlich. Dazu kommt, daß in Ostpreußen in ebenfalls sehr bedeutender Anzahl Gutsmolkereien vorhanden sind, die bei den molkereistatistischen Aufstellungen nicht als Molkereien in Erscheinung treten. Eine ungefähre Zahl für diese Betriebe läßt sich nicht angeben, da es sehr schwer ist, eine Grenze zwischen Hausbutterei und Gutsmolkerei zu ziehen. Außerdem ist diese Frage für diese Arbeit ja unerheblich.



Die angeführten Zahlen sollen nur eines erkennen lassen und zwar, daß die Käseerei für das ostpreußische Molkereigewerbe dieselbe Bedeutung hat wie die Butterei, und daß von der molkeermäßig erfaßten Milchmenge ebensoviel der Käseerei wie der Butterei zugeführt wird. Andererseits ist dieses Verhältnis natürlich in nicht unbedeutenden Grenzen schwankend, da ein Teil der Betriebe jederzeit in der Lage ist, die Butterei auf Kosten der Käseerei oder umgekehrt zu forcieren. Schon 1932 machte sich in gewissem Umfange, der freilich das Gesamtbild noch nicht wesentlich beeindruckte, infolge des Mißverhältnisses der Käsepreise zu den Butterpreisen eine gewisse Verschiebung dieses Verhältnisses zu Gunsten der Buttereie bemerkbar. Dieses Bild kann sich jedoch in jedem Jahre je nach der Konjunktur auch nach der anderen Richtung verschieben.

Solche Betriebsumstellungen innerhalb kürzester Frist sind natürlich nur in Vollbetrieben möglich, einer Betriebsform, die jedoch nur in Genossenschaftsmolkereien zu finden ist. Die Privatbetriebe, die ja fast ausschließlich Käseerei betreiben, sind nicht in der Lage, sich von heute auf morgen umzustellen, ohne bauliche und maschinelle Änderungen von größerem Ausmaße in ihren Betrieben vornehmen zu müssen. Diese sind daher vielmehr als die Genossenschaften von der Käseerei abhängig, und auch in Zukunft wird die Entwicklung der Käseerei das Schicksal des privaten Molkereigewerbes bestimmen.

Aber auch für die Molkereigenossenschaften ist die Tilsiter Käseerei im letzten Jahrzehnt in immer steigendem Maße wichtig geworden. Die Kapitalverknappung nach Ende der Inflation hat ja bekanntlich dem Genossenschaftswesen, insbesondere den Molkereigenossenschaften, einen gewaltigen Auftrieb auch in Ostpreußen gegeben. Die Schaffung einer größeren Anzahl moderner Vollbetriebe ermöglichte auch einer Reihe Genossenschaften, sich in mehr oder weniger großem Umfange der Käseerei zu widmen. Wenn auch im Augenblick die Käseproduktion der Genossenschaftsbetriebe noch nicht mehr als höchstens 15 % der Gesamt-Käseerzeugung ausmacht, so sind diese jedoch jederzeit in der Lage, diesen Anteil wesentlich, vielleicht bis auf 25 % oder 30 % der Gesamterzeugung zu steigern. Es wird dieses den Genossenschaften zukünftig umso leichter fallen, als auch die Personalfrage, die in der Käseerei immer eine ausschlaggebende Bedeutung hatte, keine so großen Schwierigkeiten machen wird, da Ostpreußen heute bereits über einen recht guten Stamm fachkundigen Personals verfügt.

Die Gesamt-Aufnahmefähigkeit der ostpreußischen Molkereien für die Käseerei würde ich heute auf 400—450 Millionen Kg. Milch entsprechend einer Käsemenge von rund 700—750 000 Ztr. schätzen.

Trotz der bisher noch verhältnismäßig geringen Beteiligung der Molkereigenossenschaften an der Käseerei — die Genossenschaften bearbeiten heute die gleiche Milchmenge wie die Privatbetriebe — ist ihre Einflußnahme auf die Typisierung des Tilsiters, wie auch auf die Absatzschaffung doch recht bedeutend gewesen. Allerdings ist für diese Erfolge weniger die Betriebsform als solche, als vielmehr die Persönlichkeit der Leitung verantwortlich zu machen. So muß



neben Stücki, als dem Führer der Privatkäseereien, der Leiter der Molkereigenossenschaft Jüterburg, Hennemann, als maßgeblicher Förderer und Führer der ostpreussischen Käseerei der Nachkriegszeit genannt werden. Gerade die Käse dieser Genossenschaft, auch die der Molk.-Genossenschaft Gumbinnen unter Leitung Niemanns, müssen hier erwähnt werden. Diese haben sich durch eine ausgezeichnete Gleichmäßigkeit des Produktes, das durchaus den Bedürfnissen des Konsumenten und des Handels entsprach, hervorgetan und so die Typisierung maßgebend beeinflusst.

Neben diesen Vollbetrieben sind nun in letzter Zeit noch eine Anzahl Genossenschaften, vor allem in der Tilsiter Niederung, entstanden, die reine Käseerbetriebe sind. Wenn es auch den Anschein hat, als ob es dieser neuen Betriebsform gelingen würde, sich durchzusetzen bzw. sich zu halten, so lassen sich heute irgend welche Voraussagen nach dieser Richtung hin noch nicht machen.

Ein grundlegender Unterschied aber besteht in der Betriebsform dieser genossenschaftlichen Käseereien und der Privatbetriebe. Während diese durchweg ihre Molke für eigene Schweineaufzucht verwenden, verzichten die Genossenschaften bis auf einige Ausnahmen auf eigene Schweinehaltung und geben ihre Molke an die Genossen zurück. Eigene Schweinehaltung hat sich im allgemeinen für die Molkereigenossenschaften nicht bewährt. Und so wird es in Zukunft auch wohl bleiben: Der Privatbetrieb als reiner Käseerbetrieb mit Schweinehaltung und der genossenschaftliche Vollbetrieb mit beschränkter Käseerei. Der reine genossenschaftliche Käseerbetrieb wird meiner Meinung nach auch in absehbarer Zeit in Ostpreußen keine besondere Bedeutung erlangen können. Inwieweit die jüngst wieder aufgenommenen Bestrebungen der genossenschaftlichen Zentralinstitute auf genossenschaftliche Absatzschaffung für Tilsiter Käse eine Ausweitung der genossenschaftlichen Käseerei begünstigen können, bleibt abzuwarten. Ebenso ungewiß ist weiterhin, ob die entsetzliche Wirtschaftskrise, unter der vor allem unsere heimische Käseerei in den letzten Jahren zu leiden hatte, und der in immer steigendem Maße Betriebe zum Opfer fielen, noch weiter anhalten wird. Kommt hier keine Aenderung, die zu erhoffen ja zwar im Augenblick Grund vorhanden ist, so wäre allerdings mit einem weiteren Anwachsen der Genossenschaftsmolkereien auf Kosten der Privatbetriebe zu rechnen. Da wir ja aber die Zuversicht haben, auch wirtschaftlich glücklicheren Zeiten entgegen zu gehen, so wird vielleicht und hoffentlich die Frage der Betriebsform unwichtig werden, gegenüber der einigenden Erkenntnis, daß alle Diener eines Ganzen und eines Berufsstandes sind, und daß die Leistung und nicht die äußere Form das Ausschlaggebende ist.



~~W. S. R. - Olsztyn  
BIBLIOTEKA  
Zakład Technologii Serowarstwa~~

## Literaturnachweis.

<sup>1)</sup> Elbinger Vokabular. Altpr. Monatschrift. Bd. V 1868. Kesselmann.

<sup>2)</sup> Benno Martiny: Milch- und Molkereiprodukte bei den alten Preußen. Milchzeitung 1872/73.

<sup>3)</sup> Hein, Otto: Altpr. Wirtschaftsgeschichte bis zur Ordenszeit. Zeitschr. f. Ethnol. 22. 1890, S. 181.

<sup>4)</sup> Friedrich Samuel Bod: Dessau 1782. Versuch einer wirtschaftlichen Naturgeschichte von dem Königreich Ost- und Westpreußen.

<sup>5)</sup> Pers. Mitt. des Präsentors E. Schükler, Memel.

<sup>6)</sup> Teichert: Deutsches Käsebuch. Stuttgart. 1931. S. 3.

<sup>7)</sup> Hübner: Milchversorgung und Molkereiindustrie in Westpreußen. Duncker und Humblot. München, Lpz. 1915.

<sup>8)</sup> Teichert: ber. zit. (<sup>6)</sup>)

<sup>9)</sup> Fröhlich: Geschichte des Graudenzes Kreises. Graudenz 1868. S. 102.

<sup>10)</sup> Frischbier: Preuß. Wörterbuch 1882.

<sup>11)</sup> Sallmann: Siehe <sup>10)</sup> unter Knappläse.

<sup>12)</sup> Schuhmacher: Niederl. Auf. im Herzogt. Preußen. Lpz. 1903. Siehe auch Beheim-Schwarzbach: Beitrag zur Geschichte des Preuß. Staates. Duncker u. Humblot. Lpz. 1874.

<sup>13)</sup> Erich Randt: Die Mennoniten in Ostpr. u. Litauen. Abg. 1912. Otto Kümmerl, S. 8.

<sup>14)</sup> Derj. S. 11.

<sup>15)</sup> Teichert: ber. zit. (<sup>6)</sup>) Seite 70.

<sup>16)</sup> Pers. Mitt. des Molkereibesizers Penner-Elbing.

<sup>17)</sup> Kurt Forstreuter: Die Memel als Handelsstraße Preußens nach Osten 1931.

<sup>18)</sup> Staatsarchiv Königsberg: Labiaw'sche Schleussen-Zoll-Rechnung. 1674 u. 1676.

<sup>19)</sup> Bod: ber. zit. (<sup>4)</sup>).

<sup>20)</sup> J. u. a. G. Schmoller: Verwaltung Ostpr. unter Friedr. Wilh. I. Hist. Ztschr. Bd. 30. München 1873.

<sup>21)</sup> Gernais: Notizen v. Preußen m. bes. Rückf. der Provinz Litauen. Abg. 1795. Hartung.

<sup>22)</sup> Siegfried Maire: Die ersten Schweizer Kolonisten in Litauen. Altpr. Monatschr. Bd. 46, 1909. S. 418 ff.

<sup>23)</sup> E. Randt: ber. zit. (<sup>13)</sup>) S. 9.



- <sup>24</sup>) Felicia Szper: *Niederländische Neberzetzungen in Westpr. Gedurende Den Poolischen Tyd.* acad. Proeffchr. S. 86—88.
- <sup>25</sup>) S. u. a. Gervais: *Notizen v. Preußen. Ueber die Kolonie der Salzburger in Preußen.* S. 187 ff. Kbg. 1795. Hartung.
- <sup>26</sup>) Friedr. Samuel Bod: *ber. zit.* (<sup>4</sup>).
- <sup>27</sup>) S. u. a. *Milchzeitung* 1875—76. S. 2017.
- <sup>28</sup>) G. la Roche: *Käse oder Butter.* Georgine 1846. 5. Heft. S. 393.
- <sup>29</sup>) Ausführlicher Unterricht aller Arten engl. Käse. Von einem praktischen Dekonom. Quedlinburg u. Lpz. 1824, bei Gottfried Basse.
- <sup>30</sup>) E. Studi: *Die Bedeutung der Privatkäseereien in Ostpreußen. Butter- und Fettwarenverkehr* 1926. Nr. 1.
- <sup>31</sup>) Teichert: *ber. zit.* (<sup>6</sup>).
- <sup>32</sup>) *Perf. Mitt. des Stadtrats Wander, Tilsit.*
- <sup>33</sup>) Frenzel-Beyme, Tilsit-Kalktappen, Villa Lydia.
- <sup>34</sup>) *Perf. Mitt. des Molkereibes. Frenzel-Beyme, Tilsit.*
- <sup>35</sup>) Eugling-Weigmann: *Handb. d. prakt. Käseerei.* Berl. P. Parey-Berlin 1923. S. 316.
- <sup>36</sup>) S. diese Arbeit S. 33.
- <sup>37</sup>) Gerhard Kraus: *Landw. Betriebsverhältnisse in Ostpreußen 1815 bis 1870.* Inaug. Diss. Kbg. 1913.
- <sup>38</sup>) J. Hansen: *Landwirtschaft d. Provinz Ostpreußen im Rahmen der deutschen Landwirtschaft im letzten Jhrdt.* Tübingen. 1914, i. C. B. Mohr.
- <sup>39</sup>) Gerhard Kraus: *l.* (<sup>37</sup>) S. 64.
- <sup>40</sup>) Mehhöfer: *Ursachen des Verfalls der Rindviehzucht.* Georgine 1844. 2. Heft. S. 156 pp.
- <sup>41</sup>) S. u. a. Fr. Müller: *Die geschichtl. Entwicklung d. landw. Genossenschaftswesens* Lpz. 1901. A. Teichert. S. 189 pp.
- <sup>42</sup>) *Vorschlag zur Bildung v. Molkereien.* Georgine 1841. S. 343 pp.
- <sup>43</sup>) Georgine 1844. S. 42. *Bericht über den Milchwirtschaftsverein in Heideberg.*
- <sup>44</sup>) A. v. Lengerke: *Die Prov. Preußen in landw. Beziehung.* Berlin 1852. Verlag Wiegandt & Grieben.
- <sup>45</sup>) *ders.* S. 272.
- <sup>46</sup>) S. u. a. E. Studi: *ber. zit.* (<sup>30</sup>) S. 2—3.
- <sup>47</sup>) *Milchzeitung* 1873/74. S. auch Hübner *ber. zit.* (<sup>7</sup>).
- <sup>48</sup>) Georgine 1875. S. 30 pp. *Bericht des 2. Verbandstages.*
- <sup>49</sup>) Labesius: *Milchzeitung* 1875/76. S. 1830.
- <sup>50</sup>) Georgine 1883. *Bericht über die Molkereiausstellung Danzig.*
- <sup>51</sup>) E. Studi: *Die west- und ostpr. Käseerei. Butter- u. Fettwarenverf.* 1925. Nr. 24a.
- <sup>52</sup>) *Perf. Mitt. des Molkereibesitzers Jos. Diethelm, Elbing.*
- <sup>53</sup>) Georgine. 49 Jhrg. S. 82/83.
- <sup>54</sup>) Benno Hartung: *Georgine*, 49. Jhrg. S. 89/90.
- <sup>55</sup>) Georgine 1881. *Bericht v. 10. Verbandstag.*
- <sup>56</sup>) S. u. a. Niehörster: *Milchverwertung i. Ostpreußen.* Kbg.-Pr. 1930. Berl. Jul. Springer, Berlin.
- <sup>57</sup>) *Ders.* S. 83.



<sup>98)</sup> Schrameier Bl. f. Idw. Marktj. 1931. S. 127 pp.

<sup>99)</sup> Böklein: Georgine 1930. Nr. 17. Allgemeines über Tilsiter Käseerei.

<sup>100)</sup> Nach Mitteilungen des heutigen Besitzers des Gutes Milchbude, Herrn v. Grumbkow, ist auf Grund alter Gutsakten damals das Gut eine Zeitlang in der Hand eines Tilsiter Kaufmanns Kesselhauff gewesen. Ob Kesselhauff Schweizer gewesen ist, und ob er Käseerei betrieben hat, läßt sich aus diesen Unterlagen nicht feststellen. Es ist jedoch wahrscheinlich, daß Kesselhauff und Kesselhauff identisch sind.

Außerdem wurden von größeren Arbeiten u. a. entsprechend verwertet:

Ludw. v. Basto: Geschichte Preußens. Abg. 1793.

Ludw. Boas: Fried. d. Große. Maßn. z. Hebung d. wirtschaftl. Lage Westpr. Jhrb. d. Hist. Ges. f. d. Nehedistrikt — 1891.

Dr. W. Mannhardt: Die Wehrfreiheit der altpr. Mennoniten, Marienburg 1863.

Benno Martiny: 50 Jahre der Landw. Westpreußens. Danzig 1872. Kafemann.

Heinrich: Ueber die Vermehrung d. Wohlstandes d. Provinz Ostpr. Abg. Hartung 1829.

Ostwald Paul: Die wirtschaftl. Entwicklung Preußens unter dem deutschen Ritterorden. Bln.-Schöneberg. Wartburg 1919.

Avenarius, Ludw.: Beiträge zur näheren Kenntnis d. Provinz Ostpr. Erfurt. Kreyser 1829.

Golz, Theodor, Frh. v. d.: Die Entwicklung der ostpr. Landw. . . . Jhb. f. Geschb., Verw. u. Volkswirtschaft 7 — 1883.

Haak, Johann: Geschichte der Ausw. der ev. Salzburger. Gumbinnen 1832.

Besondere Erleichterung bei der Durchsicht der vorhandenen Literatur wurde mir durch die liebenswürdige Ueberlassung der „Biographie der Geschichte v. Ost- und Westpreußen“ noch vor der heute bereits erfolgten Drucklegung durch den Verfasser, Herrn Bibliotheksrat Dr. Ernst Wermke.





~~W.S.R. - Olsztyn  
BIBLIOTEKA  
Zakładu Technologii Serowarstwa~~



8949



\*674973\*