

Zeitschrift: Jahrbuch Oberaargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mitteland

Herausgeber: Jahrbuch Oberaargau

Band: 59 (2016)

Artikel: Das erste Protokoll-Buch der Käsereigenossenschaft Mannshaus Wyssachen

Autor: Meister, Katja

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071636>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das erste Protokoll-Buch der Käsereigenossenschaft Mannshaus Wyssachen

Katja Meister

Im 19. Jahrhundert mästeten die Bauern in Wyssachen, das damals noch Wyssachengraben hieß, mit der gewonnenen Milch ihre Kälber, welche sie dann in Langenthal verkauften. Den Weg dorthin mussten sie mit Pferd und Wagen zurücklegen, da die Bahn zwischen Huttwil und Langenthal erst im Jahre 1889 eröffnet wurde. Doch in dieser Zeit breitete sich ein neuer Betriebszweig von den Alpen des Emmentals in die Täler aus, so auch in den Wyssachengraben. Einem alten Aufsatzheft kann entnommen werden, dass bereits im Jahr 1848 im Mösl Milch verkäst wurde. 1851 wurde in Heimigen eine Käsereigenossenschaft gegründet, 1855 die Käsereigesellschaft Ober Wyssachengraben mit Käserei in Gehrigraben. Auch in Horn, Gemeinde Sumiswald, war 1851 eine Käserei gebaut worden.¹ Eduard Kernen, Regierungsstatthalter auf Schloss Trachselwald, stellt in seinen Geschäftsberichten denn auch zwischen 1851 und 1856 mehr als eine Verdoppelung des in Wyssachengraben hergestellten Käses her: von 340 auf 755 Zentner².

Käseproduktion im Amt Trachselwald								
Jahre	1851	1852	1853	1854	1855	1856	1857	1858
Affoltern	250	250	200	270	255	292	302	400
Eriswil	180	185	182	230	200	249	300	300
Huttwil	448	450	500	550	600	600	600	700
Dürrenroth	550	555	614	880	800	800	800	800
Rüegsau	480	485	1'700	1'040	1'000	998	1'148	1'100
Lützelflüh	1'346	1'350	1'050	837	1'267	1'942	2'282	2'221
Trachselwald	457	460	300	460	527	491	513	700
Walterswil	80	80	80	90	150	100	100	440
Sumiswald	1'671	1'680	1'718	1'989	1'666	1'789	2'030	2'016
Wyssachen	340	350	400	480	680	755	653	629
Total	5'802	5'845	6'744	6'826	7'145	8'016	8'728	9'306

Alle Mengenangaben in Zentnern

Zweimal die Käserei Mannshaus:
Rechts, 1935 mit der Familie
Aeschimann (Foto: Ernst Hiltbrunner). Links, die Käserei heute (Foto:
Familienarchiv Meister).



Das Wieseli auf einer Luftaufnahme. Aerofoto, Winterthur

Kälbermast war nicht sehr lukrativ. Einige der Bauern aus Mannshaus lieferten ihre Milch deshalb bereits in die Käserei Gehrtsberg oder in die anderen Käsereien in der weiteren Umgebung. Das bedingte Wege von bis zu 10 Kilometer. Alfred Meister schrieb 1981, zum 100-jährigen Bestehen, auf der Basis mündlicher Überlieferung ein Theaterstück über die Gründung der Käsereigenossenschaft Mannshaus. Laut ihm wollten nicht mehr Bauern aus Mannshaus der Käsereigenossenschaft Gehrtsberg beitreten, weil die Bauern dort zu wenig Ordnung hielten.³ Sie entschlossen sich deshalb, eine eigene Käserei zu bauen und während den Sommermonaten Käse herzustellen. Sie erhofften sich daraus mehr Verdienst als durch das ganzjährige Kälbermästen. Einigen Interessenten schien diese Idee unausführbar, doch nicht alle liessen sich von Bedenken einschütern, und so fanden sich am 7. Oktober 1881 18 Bauern bei Andreas Meister im Wiesli zur Gründung der Käsereigesellschaft Mannshaus ein.



Hintergrund 1: Die Agrarmodernisierung⁴

Bodenverbesserungen verursachten und begleiteten die Agrarmodernisierung. Bei dieser unterscheidet man drei Phasen: Die erste begann bereits Mitte des 18. Jahrhunderts durch die Verbesserung der Stoffkreisläufe. Vor dieser Verbesserung herrschte im Kanton Bern eine Düngerknappheit, welche zu geringen Erträgen beim Futter führte und somit die Zahl der Vieheinheiten beschränkte, die die Bauern halten konnten. Der kleine Viehbestand führte wiederum zu geringen Mengen an Mist, und da zu dieser Zeit Mist das einzige Düngemittel war, auch wiederum zu einer kleinen Düngerproduktion. Weil der Bauer nur wenig Mist zur Verfügung hatte, fielen seine Erträge klein aus, und er musste viel Ackerbau betreiben, was zur Folge hatte, dass nur noch wenig Grünfläche übrig blieb, und auf Grund dieser kleinen Grünfläche konnte er nur wenige Tiere halten. Dieser Teufelskreis nahm scheinbar kein Ende.

Die Verbesserung des Bodens entstand durch das Zusammenwirken verschiedener Innovationen. Eine davon war die Stallhaltung des Viehs im Sommer. Dadurch konnten die Gülle und der Mist gesammelt und ausgetragen werden. Die Düngung war somit konzentrierter und konnte spezifisch eingesetzt werden. Dies führte zu grösseren Erträgen. Auch der Anbau von Klee war eine solche Innovation. Durch dessen Anbau wurde der Boden stickstoffhaltiger, und es konnten Pflanzen wie zum Beispiel die Kartoffel angepflanzt werden, die eine solche Umgebung benötigen. Die Kartoffel besitzt einen hohen Nährwert, welcher der Bevölkerung zu Gute kam. Die wachsende Pflanzenproduktion führte zu einer besseren Fütterung des Viehs und steigerte die agrarische Produktion.

Die zweite Phase schloss sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts an. Sie war charakterisiert durch eine Intensivierung des Austauschs zwischen dem Agrarsektor und der auf der ersten Agrarrevolution basierenden, dank dem Zugriff auf kurzfristig schier endlos vorhandene fossile Energieträger nun kontinuierlich wachsenden Industriegesellschaft. Landwirtschaftliche Genossenschaften waren die entscheidenden Organe für die Organisation des Austauschs. Sie führten den Transport der Nahrungsmittel aus und setzten Maschinen, Geräte und Kunstdünger in Umlauf. Dies steigerte und rationalisierte die Nahrungsmittelproduktion.

Die dritte und letzte Phase folgte in der Mitte des 20. Jahrhunderts. Die zunehmende Motorisierung und Chemisierung der Produktionsprozesse führte zum Anstieg der Arbeits- und Flächenproduktivität. Die Nahrungsmittel wurden nun immer günstiger. Dies hatte zur Folge, dass heute in der Schweiz im Durchschnitt noch 7% des Verdienstes für Lebensmittel ausgegeben werden. Dieser Prozentsatz lag zu Beginn der dritten Phase bei einem Durchschnitt von 30%.

Hintergrund 2: Das Käsefieber⁵

Doch zurück zu den Anfängen: Im Emmental und angrenzenden Gebieten führte die Agrarmodernisierung in den Jahrzehnten zwischen 1830–1870 zum sogenannten Käsefieber. Durch die vermehrte Viehhaltung und die ganzjährige Stallfütterung wurde immer mehr Milch produziert. Auch die zunehmende Leistung jedes einzelnen Tieres führte zum Anstieg der Milchmenge. Die Milchüberschüsse wurden zu Butter verarbeitet, den Schweinen verfüttert oder sogar ins Mistloch geschüttet. Nun ging es darum, eine neue Verwertung zu finden. Im Zürich- und Zugerberg waren bereits im 18. Jahrhundert die ersten Käsereigenossenschaften entstanden, da wegen der verbreiteten Heimarbeit die Nachfrage nach Milchprodukten gestiegen war. Für Bern war die Initiative von Rudolf Emanuel Effinger entscheidend, der 1815 und 1822 in Kiesen und Wangen an der Aare die ersten Talkäsereien gründete (mehr über R. E. Effinger auf Seite 9). Die meisten Käsereien entstanden danach im Emmental. Allerdings blieb das Käsen dem Getreideanbau bis in die 1830er Jahre unterlegen. Der grösste Teil der für den Export hergestellten Käse wurde immer noch auf den Alpen hergestellt.

Der Durchbruch der Milchwirtschaft setzte erst ein, nachdem die Liberalen 1831 die Regierungsverantwortung im Kanton übernommen hatten. Sie erliesssen 1834 das Loskaufgesetz, das den Bauern erlaubte, sich von der Zehntpflicht zu befreien. Der Zehnte war eine alte Steuer. Das Loskaufgesetz erlaubte dem Bauer den Kulturwechsel von Acker- zu Wiesland. Viele Bauern stellten ihren Bauernhof nun auf Futterbau und Milchwirtschaft um. Steigende Käsepreise und zunehmende Exporte standen niedrigen Getreidepreisen gegenüber und förderten diese Innovation.

Die Milchwirtschaft verbreitete sich rasant wie ein ansteckendes Fieber, und so kam es, dass im Jahr 1885 im Kanton Bern 585 Käsereien gezählt wurden.

Exportiert wurde vor allem Emmentaler aus dem Emmental. Dieser wurde zum Inbegriff des Schweizer Käses. Dem Geyerzer, welcher als Vorfahre des Emmentalers gilt, gelang es nicht, diesen als Exportschlager abzulösen. Mit den schliesslich auch im Kanton Bern gebauten Eisenbahnen entstand zudem die Möglichkeit, aus dem Ausland günstiges Getreide zu importieren, was die Schweizer Kornpreise sinken liess. Umgekehrt erleichterte die Eisenbahn den Käsetransport enorm. Nur von den Käsereien zu den Käsehändlern wurde der Käse noch mit Leiterwagen über die damals schlecht ausgebauten Strassen transportiert.

Die Gründung von Käsereigenossenschaften verlangte allerdings von den Bauern mehr Disziplin. Sie mussten sich neuerdings an fixe Zeiten der Milchlieferung halten und sollten alle ihre Milch in die Käserei liefern. Das Zweitgenannte wurde oft nicht eingehalten. Zum Beispiel wurde zuhause eigenständig Butter hergestellt und weiter verkauft. Auch die nötige Qualität wurde nicht überall erreicht. Die steigenden Milchpreise animierten die Landwirte dazu, ihre Milch zu pansen, das heisst, ihr Wasser zuzufügen, und ferner wurde immerfort verschmutzte Milch geliefert. Nicht alle Bauern waren dieser steigenden Belastung gewachsen. Erleichterung suchten sie im Alkohol. Der Konsum von Schnaps unter den Bauern nahm zu. Noch stärker als die Dorfkäsereien erlebten allerdings die Küher die Folgen dieser Veränderung. Sie hatten den Käse vorher im Sommer auf den Alpen hergestellt. Da ihr Käse nicht konkurrenzfähig war, und das Interesse an Alpkäse schwand, mussten sie Bauern oder Lohnkäser werden. Viele zogen es jedoch vor auszuwandern, wobei es viele nach Russland zog.

Das Protokollbuch

Das erste Protokollbuch der Käsereigenossenschaft Mannshaus enthält alle Protokolle der Genossenschaft zwischen dem 7. Oktober 1881 und dem 7. Februar 1941, also von ziemlich genau 60 Jahren Genossenschaftsgeschichte. Es misst 36,5 auf 22,5 cm. Die gebundenen Seiten

Das «heilige Buch», sicher verwahrt im Familienbesitz der Autorin.

Fotos: Daniel Gaberell

werden durch einen braunmarmorierten abgegriffenen Buchdeckel und einen Buchrücken zusammengehalten, dessen dünnes Leder sein Alter ebenfalls verrät. Der Buchdeckel ist in der oberen Hälfte mit einer acht-eckigen, von sieben immer dünner werdenden schwarzen Linien umrandeten Etikette versehen und enthält die Aufschrift «Protokoll der Käserei Gesellschaft Mannshaus, ober Wyssachengraben 1882.»



Das Öffnen des Buchdeckels und die erste ehemals cremefarbene, nun etwas vergilzte leere Seite, lassen das wahre Alter dieses Buches spürbar werden. Ausserdem wird es durch einen besonderen Geruch begleitet. Er entstand während der langen Lagerung im Speicher, in welchem früher Getreide, aber auch wichtige Sachen, die bei einem Brandfall des Bauernhauses nicht zerstört werden sollten, aufbewahrt wurden. Die rund 300 dünnen Papierseiten sind auf Grund ihres Alters teilweise nur noch lose miteinander verbunden und tendieren dazu, sich selbstän-

dig zu machen. Bis Seite 151 sind die mit Bleistift eigenhändig linierten Papierseiten mit Bleistift nummeriert.

Die ersten Protokolle, welche nach den zeitlich später eingetragenen Aktienbesitzern beginnen, sind mit dunkelvioletter Tinte niedergeschrieben. Ab dem Jahr 1884 wird fast ausschliesslich nur noch bräunlich bis schwarze Tinte verwendet. Diese 300 Seiten Protokoll weisen vier Handschriften auf, welche sich durch Leserlichkeit, Grösse, Schwung und Ausrichtung unterscheiden. Sie sind ausschliesslich in der Kurrentschrift geschrieben.

Die Protokolle sind alle sehr ähnlich aufgebaut. Sie enthalten meist einen Titel mit Datum und Ort, die Zahl der Anwesenden, den Namen des Hüttenmeisters (Präsidenten) und des Schreibers (Sekretär) und die durchnummerierten Verhandlungen. Das Protokoll wird jeweils mit der Unterschrift des Hüttenmeisters und gegebenenfalls mit der Unterschrift des Schreibers versehen. Die Handschrift verleiht diesen Protokollen, neben der Erfassung einer Verhandlung eine spezielle, individuelle Note, die seither durch den Fortschritt der Technik verloren gegangen ist.

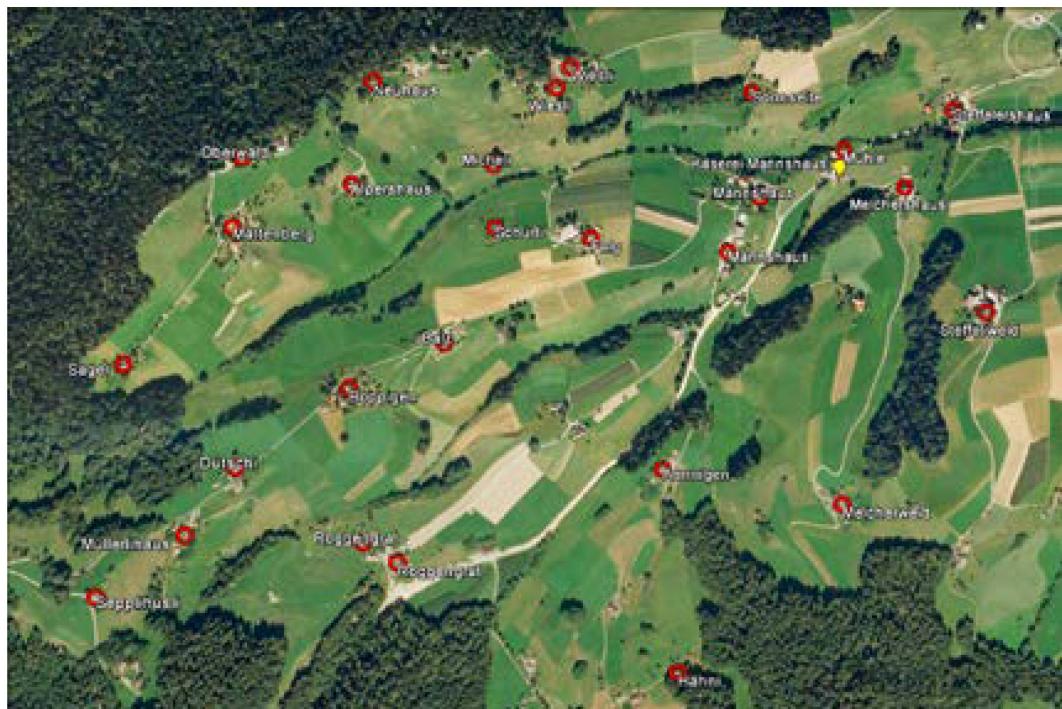
Organisation der Käsereigenossenschaft

Zweck

Die Käsereigesellschaft Mannshaus wurde 1881 als Gesellschaft gegründet, aber bereits 1891, bei der Änderung der Statuten auf Grund des schweizerischen Obligationenrechts, in eine Genossenschaft überführt.⁶ Eine einfache Gesellschaft bildet eine vertragsmässige Verbindung. Diese Verbindung wird für einen gemeinsamen Zweck errichtet, ermöglicht aber nicht den Eintrag ins Handelsregister. In dieser Interessengemeinschaft haften die Gesellschafter gemeinsam und unbeschränkt.

Anders als bei einer Gesellschaft, welche durch zwei oder mehr Personen ohne jegliche Form gegründet werden kann, müssen sich für die Gründung einer Genossenschaft mindestens sieben natürliche oder juristische Personen zur Verfügung stellen. Wenn ein Gründungskapital vorhanden ist, verpflichtet sich jeder Genossenschafter, einen Anteil davon zu übernehmen, und haftet damit für das Genossenschaftsvermögen. Damit überhaupt eine Genossenschaft gegründet werden kann, müssen drei

Die 25 Bauern bei der Gründung der Käsereigenossenschaft. Karte: Google earth



Genossenschafter		Anz Kühe			
Friedrich Meister	Mannshaus	11	Ulrich Heiniger	Wiesli	4
Gebrüder May	Steffelershäus	10	Friedrich Grädel	Neuhaus	4
Andreas Meister	Wiesli	8	Ulrich Niederhauser	Hähni	4
Johann May	Steffeliweid	8	Johann Ulrich Schär	Sonnseite	3
Andreas Spahr	Boppigen	7	Jakob Schöni	Alpershaus	3
Christian Grossenbacher	Melcherweid	7	Ulrich Steffen	Balz	3
Samuel Hess	Roggengradt	7	Jakob Hess	Roggengradt	3
Jakob Leibundgut	Mühle und Falg	5	Andreas Niederhauser	Müllerlihaus	3
Samuel Nyffenegger	Mättenberg	5	Friedrich Gfeller, Wirt	Oberwald	2
Gebrüder Leuenberger	Sager und Micheli	5	Jakob Scheidegger	Dütschi	2
Samuel Staub	Mannshaus	5	Andreas Stucker	Aennigen	2
Johann Schär	Melchershaus	5	Christian Morgenthaler	Sepplihüsli	2
			Jakob Leuenberger	Schürli	1

vorgeschriebene Organe eingesetzt werden. Nebst der Generalversammlung und einer Verwaltung von mindestens drei Personen muss eine Kontrollstelle vorhanden sein. Die Eintragung ins Handelsregister ist unerlässlich. Der Genossenschaftsname darf frei gewählt werden, muss jedoch das Wort Genossenschaft beinhalten.

Im Paragraph 1 der Statuten von 1891 wird der Zweck der Käsereigenossenschaft Mannshaus definiert: «Die Genossenschaft bezweckt die bestmögliche Verwertung der verfügbaren Milch zur Gewinnung von Molkereiprodukten (Käse, Butter), sei es durch den Selbstbetrieb einer Käserei oder durch den Verkauf an einen Übernehmer. Ein anderweitiger Gewinn wird nicht bezweckt.»⁷

Die Protokolle bilden Beweismaterial dafür, dass die Käsereigenossenschaft Mannshaus ihren Zweck bestmöglich zu erfüllen versucht. Jeden Sommer bringen die Aktionäre ihre Milch in die Käserei. Während des Sommers ist es den Bauern verboten, Mastkälber zu halten, damit sie alle Milch in die Käserei liefern. Aus der gelieferten Milch stellt der Lohnkäser oder der Milchkäufer Käse und Butter her. Für die fertigen Käse wird, falls ein Lohnkäser angestellt ist, ein Käufer gesucht, und die Butter wird durch Mitglieder oder ebenfalls durch einen Käufer verkauft. Die Einnahmen fliessen alle in die Kasse der Genossenschaft, und am Ende der Käsesaison wird nach dem Abzug der Ausgaben jedem Mitglied ein Betrag ausbezahlt, der im Verhältnis zu seiner gelieferten Milch steht.

Nichtmitglieder, Gastbauern und Mitglieder

Die Hauptversammlung hat das Recht, Nichtmitgliedern die Milchlieferrung in die Käserei zu gestatten. Als Gastbauern gelten die Bauern, welche regelmässig Milch in die Käserei liefern, aber keine Aktien der Genossenschaft besitzen. Die Gastbauern haben sich trotzdem den Statuten, Reglementbestimmungen, Beschlüssen und Verträgen unterzuordnen. Bis zur zweiten Statutenrevision von 1916 sind die Gastbauern der Genossenschaft alljährlich pro Kilozentner gelieferte Milch 20 Rappen schuldig, 1916 wird dieses Eintrittsgeld aufgehoben. Ab diesem Jahr schuldet ein Gastbauer einen einmaligen Betrag von 3 Franken pro Kuh. Die höchste Lieferantenzahl beträgt 30 und zwar im Jahr 1894.

Bauernalltag rund ums Wiesli.
Fotos: Familienarchiv Meister



Die Präsidenten:

Andreas Meister 1882
Johann Mai 1883
Samuel Nyffenegger 1884
Fritz May 1885
Samuel Hess 1886
Fritz Meister 1887
Andreas Meister 1888
Johann Mai 1889
Jakob Spahr 1890
Samuel Staub 1891
Andreas Meister 1893
Johann Mai 1894
Samuel Hess 1895
Jakob Spahr 1896
Fritz Mai 1897
Andreas Meister 1898 – 1902
Fritz Mai 1903 – 1904
Johann Mai 1905 – 1906
Fritz Mai 1907 – 1910
Johann Meister 1911 – 1912
Fritz Mai 1913 – 1914
Fritz Gerber 1915 – 1916
Johann Mai 1917 – 1918
Johann Meister 1919 – 1920
Ulrich May 1921 – 1922
Johann Meister 1923 – 1924
Johann Schär 1925 – 1926
Jakob May 1927 – 1928
Ulrich May 1929 – 1934
Johann Zaugg 1935 – 1938
Johann Schär ab 1939

Die Kassiere:

Ulrich Mai 1882
Samuel Staub 1883
Andreas Spahr 1884
Fritz Grädel 1885
Peter Schär 1886
Andreas Leuenberger 1887
Ulrich Heiniger 1888
Samuel Hess 1889
Ulrich Steffen 1890
Fritz Grädel 1891
Johann Mai 1893

Milchlieferung

Die Mitglieder und die Gastbauern sind dazu verpflichtet, alle Milch, ausgenommen die für den Hausgebrauch verwendete, in die Käserei zu liefern. Das Mästen von Kälbern ist während den sechs Sommermonaten verboten. Ein Verstoss gegen diese Regel wird mit einer Busse von 30 Franken pro Kalb geahndet. Kälber, die von den eigenen Kühen geworfen werden, dürfen nicht länger als zehn Tage gehalten werden. Die Nachzucht von Jungvieh ist jedoch gestattet.

Der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung, den «milchbedürftigen Leuten», wie es in den Statuten hiess, wird in der Käserei Milch zu einem von der Hauptversammlung bestimmten Milchpreis verkauft.

Die Milch wird morgens und abends, jeweils zwischen sechs und sieben Uhr, in die Käserei geliefert. Sie soll jeweils in gutem und unverfälschtem Zustand direkt vom Stall die Käserei erreichen. Die Lieferungszeit wird bei Notfällen, im Heuet und in der Erntezeit, auf halb acht Uhr verlängert. Der Käser darf später eintreffende Milch zurückweisen oder mit 10% Abzug annehmen.

Die Milchgeschriffe sollen in gutem und sauberem Zustand gehalten werden. Nur die Milch von gesunden Kühen darf geliefert werden, und die Kühe sollen natürlich gefüttert werden. Es ist untersagt, während den sechs Sommermonaten Milchpulver, Sesamkuchen (Krafftfutter) und sonstige, dem Käsen schädliche Stoffe zu verfüttern. Um die Gefahr der Verfütterung von Milchpulver an die Kühe auszuschliessen, wird im Sommer auch die Kälbermast mit Milchpulver untersagt. Das Verwenden von Düngemitteln, die dem Käsen schaden könnten, ist ebenfalls verboten. Wer gegen die Vorschriften verstösst, kann mit bis zu fünfzig Franken gebüsst werden.

Es ist ebenfalls untersagt, Milch von Kühen zu liefern, welche auf Grund von inneren Verletzungen in ärztlicher Behandlung sind oder Arzneien verabreicht bekommen. Weiter ist die Milchlieferung bei kranken Eutern, bei Kühen, die frisch gekalbt haben und bei übermalter Milch verboten. Übermalte Milch ist Milch von Kühen, die nicht zweimal täglich gemolken wurden. Das Zufügen von Ziegenmilch, blutiger Milch oder Zigerkügelchen in die Kuhmilch ist ebenfalls strafbar. Entsteht durch die Lieferung solcher Milch Schaden, so ist der Lieferant verpflichtet, den Schaden zu ersetzen oder den schadhaften Käse zum normalen Preis zu übernehmen.

Samuel Hess 1894
Jakob Spahr 1895
Andreas Meister 1896–1897
Jakob Leibundgut 1898–1902
Friedrich Heiniger 1903–1904
Andreas Niderhuser 1905–1906
Fritz Zaugg 1907–1910
Johann Schüpbach 1911–1912
Fritz Niderhauser 1913–1914
Jakob Mai 1915–1916
Ulrich Mai 1917–1918
Peter Schär 1919–1920
Fritz Gerber 1921–1922
Gottfried Niffeler 1923–1924
Ulrich Steffen 1925–1926
Johann Oppiger 1927–1928
Gottlieb Leuenberger 1929–1934
Johann Leuenberger 1935–1940
Ulrich Steffen ab 1941

Die Schreiber:
Johann Schär 1882–1883
Peter Schär 1884–1914
Fritz Niderhauser 1915–1925
Johann Meister ab 1925

Die Käser:
Johann Santschi (Milchkäufer)
1882–1884
Johann Heiniger (Milchkäufer)
1885–1888
Ulrich Rothenbühler (Milchkäufer)
1889
Joseph Birrer (Lohnkäser)
1890–1891
Fritz Glaus (Lohnkäser) 1892–1896
Ulrich Hess (Lohnkäser) 1897–1900
Fritz Bieri (Lohnkäser) 1901–1904
Johann Röthlisberger (Lohnkäser)
1905–1915
Gottfried Aebi (Lohnkäser)
1916–1922
Jakob Egli (Lohnkäser) 1923–1925
Gottfried Aeschimann (Lohnkäser)
ab 1926

Andreas Meister besitzt im Gründungsjahr der Käsereigesellschaft Mannshaus acht Kühe. Seine Kühe melkt er morgens und abends, also zweimal im Tag, und er bringt die gewonnene Milch in die Käserei Mannshaus. Die Kühe werden zu dieser Zeit noch von Hand und mit Hilfe eines Melkstuhles gemolken. Ein Melkstuhl hat nur ein Bein und wird mit einem Gurt um die Hüften befestigt. Der Bauer kann somit seine Beine entlasten, wenn er sich bücken muss, um die Kuh zu melken. Die gewonnene Milch füllt der Bauer in aus Aluminium hergestellte Kannen ab, und mit einem Deckel werden diese für den Transport in die Käserei bereit gemacht. Die Kannen müssen nach jedem Gebrauch mit siedendem Wasser ausgebrüht werden, damit die Milch nicht verunreinigt wird.

Fertig für den Transport wird die Milch auf einen Pferdewagen geladen und sorgfältig in die Käserei transportiert. Die Bauern, welche einen kurzen Weg bis nach Mannshaus haben, füllen ihre Milch in eine Bränte und tragen sie so in die Käserei. Eine Bränte ist ein Transportgefäß aus Holz oder Aluminium, welches am Rücken getragen wird. In der Käserei wird die Milch jedes einzelnen Bauern genau gewogen und die Menge wird eingetragen. Gekäst wird von Anfang Mai bis Ende Oktober.

Organe der Genossenschaft

Der Vorstand der Genossenschaft besteht aus dem Hüttenmeister (Präsident), dem Kassier, welcher auch das Amt des Vizepräsidenten innehat, und dem Schreiber (Sekretär). Weiter werden auch noch drei Milchfecker, ein Weibel und zwei Rechnungsrevisoren gewählt. Das Amt des Sekretärs, des Weibels oder des Milchfeckers darf auch von Nichtlieferanten oder Gastbauern ausgeführt werden.

Der Hüttenmeister leitet die Sitzungen. Er ist verpflichtet, die Mitglieder zu beaufsichtigen, und zu kontrollieren, ob der Käser seinen Pflichten nachkommt. Bei den Milchuntersuchungen muss er anwesend sein und auch sonst hat er die Interessen der Genossenschaft zu vertreten.

Der Kassier ist zuständig für die Einnahmen und Ausgaben und führt Buch darüber. Er ist für die Aufbewahrung und Anlegung des Geldes verantwortlich, und er übernimmt als Vizepräsident die Vertretung des Präsidenten, wenn dies nötig ist.

Der Schreiber hält die Versammlungen schriftlich fest. Zusätzlich fertigt er die Jahresrechnung aus, welche von den Rechnungsrevisoren und der

Versammlung anschliessend geprüft wird. Jeden Monat rechnet er die Milchlieferung der einzelnen Mitglieder aus und teilt ihnen das Resultat mit.

Die Milchfecker statten von Zeit zu Zeit und auf Verlangen des Käfers oder des Präsidenten der Käserei und den Milchlieferanten einen Besuch ab und kontrollieren den Zustand der Milchgeschirre, den Umgang mit der Milch, und welche Futterstoffe verwendet werden. Zusätzlich haben sie die Milch periodisch zu untersuchen und darüber ein Gutachten abzugeben.

Der Weibel setzt die Mitglieder rechtzeitig über den Zeitpunkt und die Traktanden der nächsten Versammlung in Kenntnis.

Die Rechnungsrevisoren prüfen die Rechnungen und erstatten der Hauptversammlung darüber Bericht. Sie haben jederzeit das Recht, Einsicht in die Buchführung, in Belege und in den Kassabestand zu nehmen.

Der Käser wiegt die Milch gewissenhaft ab und trägt die Menge genau ein. Wenn fehlerhafte oder verdächtige Milch geliefert wird, soll er dies beim Präsidenten melden. Der Präsident informiert in der Folge die Milchfecker. Für eine später eintreffende Reklamation hat der Käser die Folgen selbst zu tragen. Er soll die Milchgeschirre regelmässig ausbrühen und reinigen. Er führt Rechnung über Vorempfänge und Barerlöse und liefert diese allwöchentlich dem Kassier ab. Weitere Aufgaben und Pflichten können in einem Übereinkommen mit dem Käser festgehalten werden. Bis 1889 sind die Käser in Mannshaus Milchkäufer. Ihnen verkauft die Gesellschaft die Milch, die von Mai bis und mit Oktober in die Käserei geliefert wird. Die Gesellschaft übergibt dem Käufer die Wohnung der Käserei, aber auch das Käsekessi und die Milchwaage für ein Jahr, bis zur Wieder- oder Abwahl. Die Gesellschaft übernimmt die Fuhrungen des Brennholzes und der fertigen Käse unentgeltlich. Dem Milchkäufer steht das Käsereigeschirr auf Kosten der Gesellschaft zur Verfügung, und er hält das Personal und die Pferde ebenfalls kostenfrei. In den Wintermonaten, wenn nicht gekäst wird, ist es dem Milchkäufer nicht erlaubt, die Wohnung in der Käserei zu vermieten.

1890 stellte die Käsereigenossenschaft Mannshaus erstmals einen Lohnkäser an. Im Unterschied zum Milchkäufer, welcher der Gesellschaft die Milch abkauft und somit den produzierten Käse sein Eigen nennen darf, wird der Lohnkäser von der Gesellschaft angestellt und mit einem fixen

Lohn entlöhnt. Das Übereinkommen mit ihm wird zu dieser Zeit Akkord genannt. Darin ist festgehalten, wie viel Lohn der Käser bekommt. Der Lohnkäser ist verpflichtet, aus der gelieferten Milch einmal pro Tag, und zwar morgens, einen guten Käse zu produzieren und diesen sorgfältig zu pflegen. Weiter hat der Käser seinem Gehilfen das Gehalt selbst auszubezahlen. Die Genossenschaft sorgt dagegen für Kost und Käsereigeschirr, nur für sein Bett ist der Käser selbst verantwortlich. Die Käse, welche vom Lohnkäser produziert werden, sind Eigentum der Genossenschaft. 1923 wird einstimmig beschlossen, dem Käser in Zukunft einen fixen Lohn zu geben, das heißtt, dass er von nun an selber für seine Kost mit Ausnahme von Milch und Butter zuständig ist.

An dieser Stelle ist noch zu erwähnen, dass die ganze Genossenschaft nur aus Männern besteht. Die Frauen haben auch in der Genossenschaft nichts zu sagen. Allerdings gilt auch hier, dass es keine Regel ohne Ausnahme gibt, und so taucht tatsächlich in vier von den zirka 450 Protokollen eine Frau auf. Im Jahr 1902 wird dem damals tätigen Käser Bieri erlaubt, seine Frau in die Käserei zu holen. Ein Jahr später wird ein eigens dafür erstellter Ausschuss beauftragt, mit Frau Meister in Mannshaus zu verhandeln, weil die Genossenschaft eine Wasseranke einrichten will. Frau Meister ist mit dieser Anschaffung nicht einverstanden, da das betroffene Land für lange Zeit verdorben würde. 1907, als der nun doch durchgeföhrte Bau der Wasseranke vollendet ist, entscheidet sich die Versammlung, Frau Meister einen Betrag von 20 Franken als Entschädigung für den Kulturschaden zu bezahlen, obwohl diese nichts verlangt hat. Aus den Protokollen ist nicht ersichtlich, wieso die Genossenschaft mit Frau Meister und nicht mit ihrem Mann verhandelte. Die dritte und letzte erwähnte Frau ist die Frau des Käfers Gottfried Aeschimann, welche im Jahr 1928 fünfzehn Wochen im Spital Sumiswald verbringt. Die Genossenschaft entschädigt den Käser für die fehlende Arbeitskraft mit 100 Franken.

Ein anderes Bild als die Genossenschafts-Protokolle überliefert Jeremias Gotthelf in seinem Roman «Die Käserei in der Vehfreude» von 1850: Dort erfährt man, dass die Frauen ihre Finger vermutlich mehr im Spiel haben, als man sich heute denkt. Sie sind diejenigen, welche ihre Männer instruieren, was sie in der Genossenschaft alles zu tun und zu lassen haben. Ob dies auch auf die Frauen der Mitglieder der Käsereigenossenschaft Mannshaus zutrifft, wird wohl für immer ein Geheimnis bleiben.

Geschichte und Geschichten rund um die Käserei

Die Finanzierung

Der Bau der Käserei kostete total 10'294.61 Franken. Pro Kuh, die sie besassen, durften die 25 Genossenschafter jedoch Arbeit im Wert von neun Franken nicht in Rechnung stellen. Bei 119 Kühen kamen so Eigenleistungen von 1071 Franken zusammen, so dass schliesslich Baukosten von 9223.61 Franken übrig blieben. Die weiteren Eigenleistungen im Wert von 2518 Franken konnten sich die Genossenschafter an ihre Aktien anrechnen lassen, die pro Kuh auf die Höfe aufgeteilt wurden. Die Aktien mussten auf den einzelnen Heimwesen bleiben und konnten nicht veräussert werden.

Bei einer Gesellschaftsschuld von 9223.61 Franken wurde ein Aktienpreis von 77.50 Franken errechnet. Anhand dieser Aktien ist auch zu erkennen, welches Gründungsmitglied im Jahr 1882 am meisten Kühe besass. Es ist Friedrich Meister aus Mannshaus mit elf Kühen, respektive Aktien.

Um die Rechnungen der am Bau beteiligten Handwerker bezahlen zu können, nahm die Genossenschaft bei der Ersparniskasse Wyssachen-graben ein Darlehen von 6000 Franken auf. Die Grab- und Handlangerarbeiten der Genossenschafter wurden mit 1.50 Franken pro Mann und Tag entschädigt.

Die Aktienabrechnungen der Aktionäre sind auf den ersten neun Seiten des Protokollbuches eingetragen. Dort führte der Sekretär genau Buch, welches Mitglied wann wie viel bezahlt hatte. In einem ersten Schritt wurden bereits die neun Franken abgezogen, die jeder Bauer pro Kuh zu bezahlen hatte, sowie die Entschädigungen für die Eigenleistungen. Die weiteren Abzahlungen erfolgten durch Beschlüsse der Versammlung. Das Darlehen der Ersparniskasse wurde so Jahr für Jahr amortisiert, bis es im Jahr 1894 abbezahlt war.

Der Bau

Die neue Käserei wurde auf Land von Friedrich Meister in Mannshaus gebaut. Dieser verkaufte der Gesellschaft das benötigte Grundstück für 100 Franken. Zimmermeister Peter Oppliger aus Bährhegen fertigte den Bauplan an, und dieser wurde von der Gesellschaft genehmigt. Die Käserei wurde in rund einem halben Jahr erstellt, die Bauzeit wurde durch

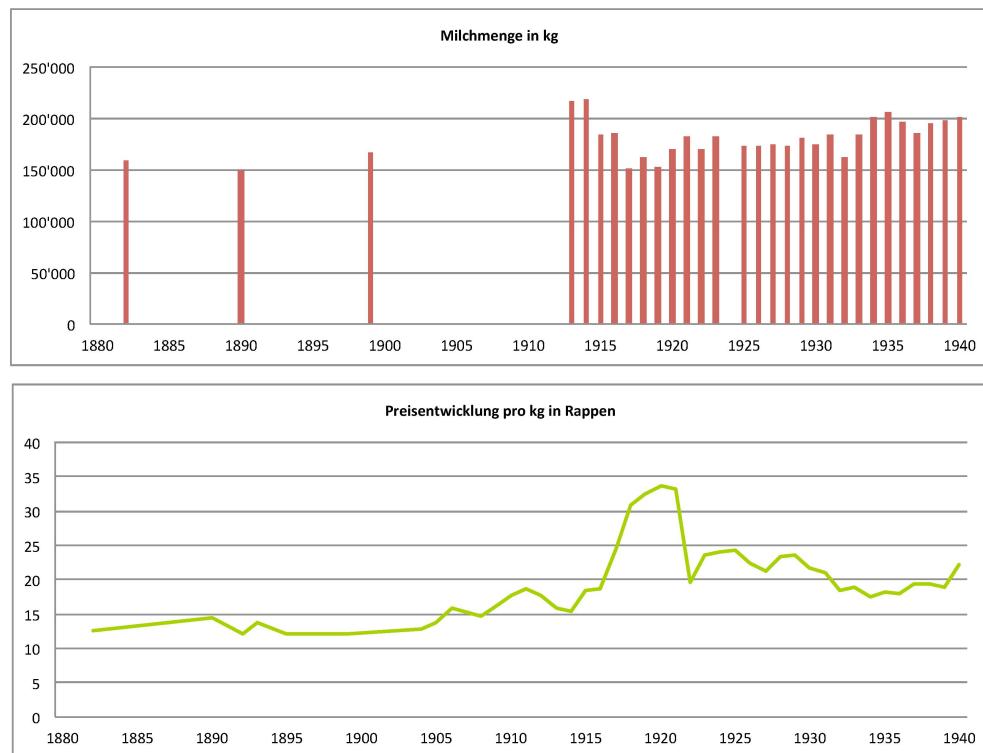
keine Unfälle oder Störungen getrübt. Die Aufrichte fand am 29. März 1882 bei schönstem Frühlingswetter statt. Die Arbeiter und Mitglieder feierten die neue Käserei gebührend mit einer Käsesuppe und Brot. Am 9. Mai 1882 konnte die erste Milch in die neue Käserei geliefert werden. Da die Käserei sehr einfach eingerichtet war, musste im Laufe der Zeit einiges neu erstellt oder geändert werden. Im Jahr 1904 wurde ein neues Feuerwerk erstellt und ein neues Käsekessi angeschafft. Auch die Vorderseite der Käseküche musste neu erstellt werden, da die aus Holz gefertigte Wand den Anforderungen nicht genügte. Im Jahr 1906 wurde die Wasserkraft zum Betrieb des Butterkübels und des Rührwerkes eingerichtet. Später wurde die Wasserkraft auch zum Antrieb der Zentrifuge verwendet. Das Wasser wurde aus dem Melcherweidbächlein hergeleitet und auf eine Turbine gelenkt. 1922 wurde der aus Holz erstellte Käsespeicher neu gemauert, und die aus Schindeln gedeckte obere Dachseite neu mit Eternit gedeckt. Vier Jahre später wurden die untere Dachseite und die Holzscheune neu mit Eternit gedeckt, so dass nun das ganze Gebäude mit Hartdach gedeckt war. Noch vieles musste verändert werden. Die Änderungen und die Neubauten kamen die Gesellschaft schlussendlich teurer zu stehen als der ursprüngliche Neubau.

1913 lehnten die Genossenschafter die erste Anfrage für das Einrichten des elektrischen Lichts in der Käserei ab. Erst im Jahr 1915 und auf Bitten des Käfers wurde diese Anfrage angenommen und umgesetzt. Nach diesem ersten Schritt in die Moderne wurde an der Einwohnergemeindeversammlung 1918 eröffnet, dass ein Telefon nach Mannshaus erstellt werde. 1926 fordert der Käser ein WC im oberen Stock, und als wäre das nicht bereits genug, ein Jahr später noch eine Lampe.

Nicht alle, die sich für die in Mannshaus produzierten Käse interessierten, waren dort willkommen: Im Jahr 1884 wurde zum ersten Mal von Mäusen geschrieben, die sich im Käsespeicher befinden sollen. Elf Jahre später wurde der Entschluss gefasst, eine Kelleruntersuchung zu starten, um die kleinen Nager aufzuspüren. 1912 offerierte die Genossenschaft ein Znuni, nachdem den Mäusen das Handwerk gelegt worden war.

Preis- und Mengenentwicklung

Zu Beginn jedes neuen Jahres werden im Protokoll meist Daten wie Ausgaben, Einnahmen, Milchpreis, sowie die produzierten Mengen und



deren Preise für das vergangene Jahr aufgelistet und offengelegt. Daraus lassen sich – allerdings nicht ganz vollständige – Listen und Diagramme erstellen.

Im Jahr 1914, als der Erste Weltkrieg ausbricht, werden in Mannshaus fast 220'000 Kilo Milch angeliefert und verarbeitet, also noch mehr als 1913 und so viel, wie es in den darauffolgenden Jahren nicht mehr geben wird. Nur ein Jahr später, nämlich 1915, werden jedoch 40'000 Kilogramm weniger Milch eingeliefert. In den Kriegsjahren werden viele Männer rekrutiert, was für die Bauernhöfe einen Verlust an Arbeitskraft bedeutet. Damit die Selbstversorgung des Landes garantiert werden kann, wird zudem mit der Milchwirtschaft zurückgefahren und Ackerbau bevorzugt. Da damals noch von Hand gemolken wurde und oft nur die Männer dieses Handwerk beherrschten, wurden Kühe verkauft. Die Frauen brachten ihre Familien mit Feldarbeiten über die Runden. Nach

dem Ende des Ersten Weltkrieges nimmt die Milchmenge langsam, aber nicht stetig, wieder zu.

Der Milchpreis pro Kilogramm wurde alle Jahre neu nach folgendem System berechnet: Zuerst wurden von den zusammengezählten Einnahmen alle Ausgaben abgezogen. Die berechnete Differenz wurde durch die gelieferte Milchmenge, welche in den Protokollen fast immer in Kilogramm angegeben wurde, dividiert. Der erhaltene Wert bestimmte den Betrag, welcher für ein Kilogramm gelieferte Milch verteilt wurde. Da das ganze Jahr hindurch notiert wurde, welcher Bauer wie viel Milch in die Käserei lieferte, konnte nun der jeweilige Betrag für alle Bauern durch Multiplikation mit der gelieferten Menge in Kilogramm bestimmt werden. Dieser Betrag pro Kilogramm wird Milchpreis genannt. Der Milchpreis von 1914 ist nur halb so hoch wie sechs Jahre später, als mit 33,6 Rappen der Höchstpreis bezahlt wurde

In den Jahren 1917 und 1918 nimmt der Milchpreis stetig zu. Die Einnahmen einer Käsereigenossenschaft werden stark durch den Käsepreis gesteuert. Wenn der Käsepreis hoch ist, bedeutet das mehr Einnahmen für die Genossenschaft und somit einen höheren Milchpreis für die Milchlieferanten. Im Ersten Weltkrieg wurden die Grenzen geschlossen und das Exportgut Käse gelangte nicht mehr ins Ausland. In dieser Zeit wuchs die Nachfrage nach Schweizer Käse enorm, und als die Grenzen geöffnet wurden, waren die Käsepreise dementsprechend hoch. Der Käsemarkt war aber bald gesättigt, da sich viele Leute nach dem Krieg solche Produkte nicht mehr leisten konnten. Der Käsepreis und somit auch der Milchpreis nahmen wieder stark ab.

Da ab 1890 in Mannshaus nur noch Lohnkäser angestellt waren, wurde der fabrizierte Käse von der Genossenschaft an ausgewählte Käsehändler verkauft. Der erste Abnehmer 1890 ist H. Propst in Langnau. Im Protokollbuch erwähnt werden ebenfalls Lehmann und Co. in Langnau, Stettler in Sumiswald, Sommer in Langenthal, Jakob Weber AG in Goldbach und Roth und Co. in Burgdorf. Mit der letztgenannten Firma Roth und Co. in Burgdorf handelt die Käsereigenossenschaft Mannshaus gegen Ende des Protokollbuches über viele Jahre.

Die Käserei Mannshaus wurde 2002 stillgelegt. Die Milch lassen die Genossenschafter seither in der Käserei Gehrtsberg verarbeiten, während die Gehrtsberg-Bauern ihre Milch in die Käserei Dürrenbühl liefern.

Anmerkungen

¹ 100 Jahre Wyssachengraben, Festschrift zum Jubiläum 2008. Huttwil 2008, S. 92, 94, Reglement der Käsereigesellschaft Ober Wyssachengraben 1855, im Besitz der Käsereigenossenschaft Gehrtsberg, Alfred G. Roth: G. Roth & Co AG Burgdorf 1848-1948, S. 188-194. ² Staatsarchiv Bern, Amtsberichte des Regierungsstatthalters von Trachselwald 1834-1896, A II 3436. ³ Alfred Meister: Wie kam es zur Käsereigenossenschaft Mannshaus? Drogrens 1981. ⁴ vgl. Peter Moser: Von der «organischen» zur «industriellen» Agrarmodernisierung. In: Berns moderne Zeit. Das 19. und 20. Jahrhundert neu entdeckt. Bern 2011, S. 287 ff. ⁵ vgl. Peter Lehmann: Käsefieber 1831 bis 1871. In: Berns moderne Zeit (wie Anm. 4), S. 301 ff. ⁶ Deshalb wird in dieser Arbeit fast ausschliesslich die Bezeichnung Käsereigenossenschaft verwendet. ⁷ Statuten der Käsereigenossenschaft Mannshaus, 1891