

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

**Oldenburgische Blätter. 1817-1848
2 (1818)**

30 (27.7.1818)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-767161](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-767161)

Oldenburgische Blätter.

Nro 30. Montag, den 27. Julius, 1818.

Ideen zur Verbesserung der Jevevländischen Butter.

Die häufigen Klagen der Jevevländischen Kaufleute über die so sehr ungleiche Qualität unserer Butter und die elende Beschaffenheit der Käfer, so wie die vielen unangenehmen Erfahrungen, die ich selbst schon in dieser Rücksicht gemacht habe, haben mich veranlaßt, mich auf dem Bremer Markte, der für den Absatz unserer Butter immer sehr wichtig bleiben wird, persönlich von dem Unterschiede zu überzeugen, der zwischen unserer und anderen hier couranten Butterarten, und besonders der Leerer Butter, obwalte, weil diese letztere sowohl zur Consumtion in Bremen selbst, als auch zu Speculationen und Versendungen sehr beliebt ist. Zu meinem Mißvergnügen habe ich bey dieser Gelegenheit die traurige Bemerkung machen müssen: daß unsere Jevevländische Butter, im Allgemeinen, die am wenigsten haltbare sey, sich also zu Versendungen nicht qualificire; daß dabey sehr oft ein großer Betrug in der Thara Statt finde, weshalb die Käufer lieber andere Butter wählen; und daß dabey in der

Qualität selbst ein so großer Unterschied Statt finde, daß, während die beste Jevevländische Butter zu 15½ Gr. bezahlt wurde, andere von demselben Alter zu 10, 12, ja selbst zu 7 Gr. verschleudert werden mußte, und man unserer Butter also gar keinen Rang anweisen kann, indem die beste mit der Leerer wetteifert, und die schlechteste billig aufhören sollte, ein Handelsartikel zu seyn. Uebrigens wird die Leerer Butter durchgehends, mit sehr wenig Ausschuss, reichlich um 1 Gr. das Pfund höher als die beste Jevevländische bezahlt, und ihr bey jeder Gelegenheit vorgezogen, so daß, wenn Leerer genug da ist, die unsrige größtentheils stehen bleibt, verdirbt, und dem Einsender anstatt des erwarteten Gewinns sehr oft bedeutenden Verlust bringt.

Eine Verbesserung unserer Butter ist daher von großer Wichtigkeit, da Butter ein Hauptproduct unseres Landes ausmacht. Die nachfolgenden Vorschläge zur Verbesserung derselben sind nicht aus mir allein, sondern aus der Erfah-

zung mehrerer fachverständigen Männer geschöpft.

Eine Hauptursache der vielen schlechten Butter liegt in der Menge kleiner Producenten, welche die Milch lange zusammensparen, ehe sie buttern können, und eben so auch die Butter wieder lange aufheben müssen, ehe sie ein ganzes oder halbes Faß zur Ablieferung voll haben, welches beydes für die Güte der Butter von unabwendbarem Nachtheile ist, und dadurch noch im hohen Grade vermehrt wird, daß die Milcherey nicht als ein geschlossener Zweig der Wirthschaft betrieben, und also dabey nicht die höchstnothwendige äußerste Keulichkeit beobachtet werden kann. Darum finden wir die Butter durchweg um so besser, je größer die Milchwirthschaften, je mehr sie Hauptzweig der Landwirthschaft, und je getrennter sie von der Ackerwirthschaft betrieben werden. Darum hat die Butzänder, Rheiderländer und Holländische Butter so große Vorzüge vor der Zeverschen, und eben so die Holsteinische vor der Mecklenburgischen. Freylich läßt sich nicht läugnen, daß Weide und Fütterung immer auf die Farbe und den Geschmack der Butter einen Einfluß haben, und bey Stallfütterung wird wohl nicht leicht so gute Butter producirt werden, als bey Weidegang. Allein wenn auch die vielen Pferde und die schlechte Winterfütterung bey unsern Ackerwirthschaften einigen nachtheiligen Ein-

fluß haben können, so sind doch im Ganzen unsere Weiden von der Art, daß sich eine sehr gute rothe Butter gewinnen läßt.

Die zweite Hauptursache liegt in den kleinen, weder luft- noch wasferdichten, auch sonst schlechten und laugenden Butterfäsern. Die Butter wird durch die Einwirkung der Luft fettartig und ranzig. Das Salz verhindert diesen Einfluß, aber nur unvollkommen, und um Butter lange zu conserviren, muß sie neben dem, daß sie mit gutem Salze mäsig und hinreichend gesalzen ist, gegen den Zutritt der Luft verwahrt werden. Beydes erreichen unsere Butterfäser nicht, indem das zu Pökel zerlaufene Salz gewöhnlich ausfließen kann, und die Luft nicht allein oben durch die Leinwand, sondern sogar durch die Stäbe freyen Zutritt hat. Je kleiner die Fäser sind, desto größer ist dieser Nachtheil, indem sie im Verhältnisse der Masse eine größere Oberfläche der Luft darbieten. Darum ist auch die Butter in halben Achtern, wenn sie nur einige Zeit gestanden hat, gewöhnlich fast ganz verdorben. Dieser Nachtheil unserer Butterfäser wird noch dadurch vermehrt, daß die Böttcher oft frisches noch laugendes Holz dazu nehmen, welches nothwendig die Butter verderben muß; und endlich werden häufig alte, schon gebrauchte, von ranziger Butter durchdrungene Fäser aus Ersparniß wieder gebraucht, sogar von Böttchern anstatt neuer

verkauft, und dadurch auch die beste Butter schnell verdorben.

Die erste Hauptursache läßt sich schwerlich durch irgend eine verordnende Maaßregel ganz heben. Denn die fehlerhafte Bereitung der Butter, welche freylich häufig genug ist, besteht doch hauptsächlich nur im Mangel der äußersten Reinlichkeit, und in diesem Puncte ist Milch und Butter so empfindlich, daß jede Ausdünstung, oder jeder Geruch von andern Gegenständen in der Nähe der Milch, und sogar ein neues Rahm- oder Butterfaß, oder auch nur ein neuer Butterstock, der Butter auf längere Zeit einen unangenehmen Nebengeschmack giebt. Diese Unreinlichkeit ist freylich eben so oft von der Person als von dem mangelhaften Gebäude abhängig; indeß läßt Reinlichkeit sich nicht mit Erfolg gebieten, eben so wenig eine bestimmte Behandlung der Milch und Butter; und selbst einer rathenden Belehrung der Regierung steht der Eigendünkel und die Gewohnheit der Producenten entgegen. Ueberdem würden die Verkäufer bey größerem Aufwande nur Schanden haben, so lange die Butter nur nach der Quantität, fast ohne Rücksicht auf die Qualität, gekauft wird.

Würde die bessere Butter höher bezahlt und die schlechtere ausgeschossen, so würde nothwendigerweise eine Wechselwirkung eintreten und immer mehr vorzügliche Butter producirt werden. Um

dies auf eine sichere Weise zu befördern, könnte die Regierung unter namhafter Strafe verbieten, daß ein Kaufmann Butter, gleichviel ob von Freund oder Feind, bekannten oder unbekannt Personen, empfangen dürfe, ohne vorher jedes Faß gestochen und untersucht zu haben; so wie sie allen und jeden auf immer zur Pflicht machen müßte, die schlechte Butter auszuschießen, und alle ihnen vorkommende (nicht ganz ungewöhnlichen) Verfälschungen und Verfälschungen der Butter, mit dicker Milch, Kartoffeln, Wurzeln und ganz übermäßig vielem Salze, zur strengen Bestrafung anzuzeigen. Um hierin mit desto mehr Kraft verfahren zu können, würde es denn auch durchaus nothwendig seyn, daß die Producenten ihre Butterfässer, vor deren Ablieferung an den Kaufmann, mit ihrem Brenneisen brennen oder zeichnen müßten, wie dies in der frühern Hochfürstlichen Verordnung über die Jeverische Butter und deren Fässer, vom Jahre 1753. auch bereits verordnet war.

Zur guten fehlerfreyen Bereitung der Butter gehört ferner unstreitig auch gutes Salz; und um für unsere Jeverländische Butter einen allgemeinen respectablen und bestimmten Rang zu erringen, würde es dann auch erforderlich seyn, daß man dazu allgemein nur eine und dieselbe Gattung Salz anordnete. Nach Schedel's Waaren-Lexicon „muß ein gutes



„Salz weiß und rein, schön hell und durchsichtig, kristallartig gebildet, dabei dicht und körnig seyn; überdem leicht an Gewicht, recht trocken, rein von Geschmack, aber doch scharf auf der Zunge seyn. Was übel riecht, auch mit fremden Erdsäften vermischt ist, taugt nichts. Gutes Salz muß sich im Wasser leicht, geschwind und ohne Knistern auflösen, auch muß das Wasser davon weder trübe noch sonst unrein werden. Wenn man es über dem Feuer röstet, muß es feine Knistern. Es muß die Proben im Lötlorn und Calciniren gehörig halten; und endlich muß es auch für sich dauerhaft seyn und nicht schmelzen. Ein gutes Salz muß alles, was damit eingefalzen wird, wohl erhalten und vor Fäulniß bewahren.“ ferner sagt Schedel: „Vom Geschmack ist das Hallische Salz vorzüglich rein, das Lüneburger dagegen hat einen etwas scharfen, aber bitteren Geschmack. In Ansehung der Reinigkeit behauptet das Hallische die erste Stelle, das Lüneburger zeigt schon etwas Unreinigkeit, wenn man es in Wasser zergehen läßt. Auch auflösen läßt sich das Hallische am besten; es schmilzt am Fleische, in Butter und Käse gar leicht. Das Lüneburger zergeht zwar auch völlig, aber doch langsamer. Zum Einfalzen der Butter ist das Hallische Salz das vorzüglichste; die Butter behält davon eine gleiche Farbe; Butter, die mit andern Sorten Salz eingefalzen ist, verräth dies durch ungleiche Stellen und weiße

„Flecken. Aus diesen Umständen ergibt es sich, daß das Hallische Salz in allen Stücken das vorzüglichste sey; das Lüneburger folgt ihm in der Güte am nächsten.“ Es würde daher zur Erlangung einer allgemein gleicheren Güte unserer Butter nothwendig seyn, daß zu ihrer Bereitung (da Hallisches wohl zu theuer kommen würde) nur Lüneburgisches Salz genommen werden dürfte. Sehr dienlich wäre es, die Einfuhr der schlechten Salzsorten, die nicht selten zur Verfälschung des Lüneburgischen benutzt werden, ganz zu untersagen, indem damit im Großen in Jeverland doch wenig Handel Statt findet, und dies Verbot also in dieser Hinsicht wenig Nachtheil haben könnte; indeß würde eine solche Beschränkung des Handels auf der andern Seite wieder nachtheilig, auch schwierig seyn.

Die zweite Hauptursache der vielen schlechten Butter aber läßt sich durch eine Verordnung der Regierung heben. Die Bötticher müssen unter Aufsicht gestellt, und strenge angehalten werden: a) zu den Butterfässern kein anderes als gutes ausgelaugtes Eichen- oder Buchenholz, oder auch Holz von alten Salztonnen dieser Art zu nehmen; b) alle Butterfässer durchaus wasserdicht und mit eingefügten Deckeln zu machen; c) keine alte Butterfässer zu verkaufen, oder zu neuen zu verarbeiten, und die alten Stäbe darin einzuschalten; d) die Fässer nicht schwer

rer zu machen, als sie nach der Verordnung wiegen dürfen; und endlich e) jedes von ihnen zu verkaufende Butterfaß mit ihrem Namen und der Jahreszahl zu brennen, in so ferne dies letztere nicht besser durch einen zu bestellenden Aichmeister zu bewerkstelligen wäre. Der Ankauf von Butter in alten Fässern muß jedem verboten seyn. Ferner müßten die $\frac{1}{6}$ und $\frac{1}{3}$ Tonnen von etwas größerem Inhalt gefertigt werden, damit sie in Verhältniß zu der Oberfläche, die sie der Luft darbieten, eine größere innere Masse enthalten, und aus dieser Ursache auch nicht allein $\frac{1}{6}$ und $\frac{1}{3}$ Tonnen, sondern auch $\frac{1}{2}$ Tonnen zum Handel gebracht werden.

Es leidet keinen Zweifel, daß unsere Butter bey solchen Maaßregeln nicht allein die Qualität erreichen werde, die sie bey der Ausführung der Hochfürstlichen Butterverordnung vom Jahre 1753. im allgemeinen hatte, und wovon sie jetzt sehr zurückgekommen ist, sondern daß sie dadurch selbst der Leerer gleich, oder doch sehr nahe kommen werde, so daß dadurch für Teverland, wenn man die jährliche Exportation an Butter auf 4 bis 5000 Achtel und den Unterschied des Preises zwischen Teverscher und Leerer Butter nur auf 1 Groten das Pfund anschlägt, eine vermehrte jährliche Einnahme von mehr als 3000 Rthlr. erwachsen müßte.

Da Bremen schon seit länger

Zeit der Hauptmarkt unserer Butter ist, und wegen der vielen und bedeutenden Versendungen, die es davon sters nach dem Oberlande zu machen hat, auch wohl vorläufig der Hauptmarkt bleiben wird, so habe ich geglaubt, es müsse von großem Nutzen seyn, unsere Butter dem dortigen Markte, besonders mit Rücksicht auf die weiteren Versendungen, anzupassen, und habe mich deshalb mit einigen Handlungshäusern jener Stadt, die in Butter Geschäfte machen, berathen, ihnen zu dem Ende verschiedene Fragen vorgelegt, und darauf zum Theil ausführliche Gutachten erhalten. Alle sind der Meinung, daß unsere Butter bey genauer Aufsicht der Leerer fast ganz gleich gestellt werden könne; und mit Rücksicht auf die weiteren Versendungen wünschen sie, daß die Fässer durchaus wie die Leerer gemacht, wenigstens 50 Pfund reine Butter auf $\frac{1}{3}$ enthalten, und dann immer ganz voll zum Handel gebracht werden mögen.

Nach allem diesem würde daher, meinen Ansichten nach, eine Butterverordnung etwa folgende Punkte enthalten müssen:

- 1) Zur Vereitung der Butter darf nur (Hallisches oder) Lüneburger Salz genommen werden.
- 2) Außer den bisher nur gewöhnlichen halben Achtel- und Achteltonnen soll es einem jeden frey



stehen, seine Butter auch in Vierteltonnen einzuschlagen und zu verkaufen.

3) Zur Bereitung der Butter dürfen nur wasserdichte Fässer genommen werden. Ein jedes Viertel soll 40 Jeverische Kannen, ein Achtel 20, und ein halbes Achtel 10 Jeverische Kannen enthalten; und mit den einzufügenden hölzernen Deckeln darf ein Viertel nicht über 14 Pf., ein Achtel nicht über 8 Pf., und ein halbes Achtel nicht über 5 Pf., zu 36 Loth, wiegen. An reiner Butter aber soll ein Viertel 100 Pf., ein Achtel 50 Pf. und ein halbes Achtel 25 Pf. enthalten. Erlaubt ist es aber, die Fässer ganz voll abzuliefern, und es soll dann das Uebergewicht besonders bezahlt werden.

4) Die Böttcher sollen gehalten seyn: a) die Butterfässer genau nach vorbeschriebener Größe und Schwere, wasserdicht und mit leichten hölzernen einzufügenden Deckeln zu verfertigen; b) dazu kein anderes als gutes ausgelaugtes Eichen- oder Buchenholz, oder das Holz von alten Salztönnen dieser Art, zu nehmen; c) keine alte Butterfässer zu verkaufen oder zu neuen zu verarbeiten oder die alten Stäbe darin einzuschalten; und d) alle zu verkaufende Butterfässer mit ihrem Namen und der Jahreszahl zu brennen.

5) Die Producenten dürfen ihre Butter nur in ganz neuen Fässern zum Handel bringen, worin noch keine Butter gewesen ist, müssen auch die von ihnen abzuliefernde Butter zuvor mit ihrem Brenneisen zeichnen.

6) Kein Kaufmann soll, gleichviel ob von Freund oder Feind, bekannten oder unbekanntenen Personen, Butter kaufen, empfangen oder versenden, die nicht nach Vorschrift bereitet und eingefaßt ist; sondern er soll verbunden seyn, ein jedes Faß bey der Lieferung sogleich zu stechen, aus- und inwendig genau zu untersuchen, die schlechten auszuschießen, und alle ihm vorkommende Verfälschungen und Verfälschungen der Butter, mit dieser Milch, Kartoffeln, Wurzeln und übermäßig vielem Salze, bey der Behörde zur Bestrafung anzuzeigen.

7) Jeder der mit Butter handelt, soll ein eigenes Register führen, und darin genau notiren: Wann? von wem? und durch wen? er ein jedes Faß bekommen habe, auch wie ein jedes Faß gezeichnet ist, und wo der Lieferant wohne? Auch soll er vor der Versendung jedes Faß mit seinem Namen, und überdies alle aus der Fremde empfangene Butter mit den Buchstaben Fr. bezeichnen.

Jede Uebertretung müßte mit nachthafter Strafe belegt, und überdies

müßte die zu erlassende Verordnung auch in die Hamburger und Bremer Zeitung eingerückt werden, damit die wesentliche Verbesserung überall gleich bekannt würde, und ein erhöhter Preis uns sogleich die etwas vermehrten Kosten reichlich ersehe, die uns die

Hooksiel, d. 29. Oct. 1816.

verbesserten Fäßer verursachen würden.

Wenn vorstehende Ansichten sich der Berücksichtigung zu erfreuen hätten, würde mein lebendiger Wunsch darin die angenehmste Befriedigung finden.

F. C. von Buttell.

Nachtrag

zu den Bemerkungen über die Butjadinger Landwirthschaft in Nr. 28. dieser Blätter.

In Nr. 27. S. 426. wird bemerkt, daß im Butjadingerlande der Dünger an der Luft getrocknet, und in großer Menge verbrannt werde. Daß dieses oft geschieht, ist nicht zu läugnen. Die Entfernung vom Moore ist aber keinesweges die Veranlassung dazu; auch wird der Ackerbau so sehr nicht darunter leiden. Denn ein Landwirth, welcher Pflugland hat, wird gewiß keinen Dünger verbrennen. Es geschieht nur von denen, welche eine oder zwey Kühe halten, und kein Land, vielleicht einen Garten, haben. Diese können so viel kurzen Mist nicht gebrauchen. Sie breiten denselben auseinander, und machen sogenannte Diene daraus, welche, wenn sie trocken sind, verbrannt werden. Manchmal verkaufen sie sie auch, finden aber nicht immer Käufer dazu.

Das Verfertigen, oder sogenannte Schlagen, der Diene hat aber sehr abgenommen, und es ist eine bekannte Sache, daß in jedem Heuercontracte ausgemacht wird: Der Heuermann darf keine Diene schlagen. Diejenigen, welche mit Recht das Düngen als eine Hauptsache beym Ackerbau so sehr anpreisen, bedenken wohl nicht immer gehörig den großen Unterschied zwischen Marsch- und Geest-Land. Auf der Geest hält man nämlich viel weniger Vieh, und doch bedarf das Land mehr als zweymal so viel Dünger, als das fette Butjadinger Land. — In Nr. 28. S. 456. Z. 3. v. u. steht durch einen Druckfehler Nachtheil statt Vortheil.

A.

L.

Knochen : Dünger.

Daß Blutigel seit ein paar Jahren aus dem Oldenburgischen nach Amerika und England in großen Quantitäten versandt werden, ist in Nr. 21. dieser Blätter von diesem Jahre erzählt. — In Nr. 33. vom vorigen Jahre wird erwähnt, daß Delfuchen von hier nach England verschickt worden, um dort als (freylich sehr kostbarer) Dünger gebraucht zu werden. — In diesem Jahre ist zum erstenmal von Oldenburg aus eine ganze Schiffsladung mit Knochen nach Eng-

land abgegangen, wo man, nachdem sie durch Maschinen gehörig zermalmt sind, sie zum Düngen gebraucht. Es waren nicht bloß Knochen von Kindern und Kälbern, sondern auch von gefallenem Pferde etc. Man sieht aus diesem Beispiele, wie man in England in Ansehung des Düngers auf alle Gegenstände raffinirt, und wie sehr man daselbst überzeugt ist, daß das Düngen das wesentlichste Erforderniß des Ackerbaus und der ganzen Landwirthschaft sey.

Oeffentliche Rechtspflege.

Vor einem Französischen Gericht kam einst ein Proceß vor, worin einem elternlosen kleinen Knaben gewisse Erbschaftsgüter streitig gemacht wurden. Der Advocat desselben bewies in einem rednerischen Plaidoyer vor einer zahlreichen Versammlung die Rechtmäßigkeit der Ansprüche seines Klienten. Bey den rührendsten Stellen hob er denselben in die Höhe, und zeigte ihn den Richtern und dem Volke; der Knabe weinte dabey jämmerlich.

Alle Zuhörer weinten, und waren überzeugt, das Recht sey auf der Seite des Knaben.

„Warum weinst du denn so?“ redete der Advocat des Gegentheils plöblich den Knaben an. — „Ach! der Advocat kneift mich so gewaltig!“ schrie der Knabe. — Alle Zuhörer lachten, und waren überzeugt, die Ansprüche des Knaben seyen ungegründet.