

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische Blätter. 1817-1848 4 (1820)

28 (10.7.1820)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-770129](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-770129)

Oldenburgische Blätter.

N^o 28. Montag, den 10. Julius 1820.

Alte Geschlechter.

In einer Recension von Ludens Nemesius las ich vor einiger Zeit die Meinung, „daß sich in Deutschland schwerlich ein Bauerngeschlecht finden werde, welches seine Heimath und Fortdauer dreyhundert Jahre durch die Kirchenbücher und Meyerbriefe nachweisen könne.“ — Der Recensent muß unsre Gegenden nicht gekannt haben; denn wo man auch die ältere Oldenburgische Geschichte aufschlägt, so findet man Namen, die noch unter unsern Landleuten von angesehenen und ausgebreiteten Familien geführt werden. Ich sollte daher nicht glauben, daß, wenn nicht etwa grade die bestimmten Beweismittel verlangt werden, ein solcher Beweis hier bey uns so gar schwierig seyn könne. Eine ehemalige Bauern-, jetzt Bürger-Familie ist mir wenigstens bekannt, die durch schriftliche Familien-Nachrichten ihr dreyhundertjähriges Alter und ihre Abstammung in grader männlicher Linie von einem Vorfahren, der in der Mitte des 16ten Jahrhunderts lebte, erweisen kann. Da der Name und Vorname dieses Vorfahren und der Familienname und Vorname seiner Frau und sein

Wohnort angegeben sind, so wird er sich auch in dem Kirchenbuche auffinden lassen, falls ein solches damals schon daselbst existirt hat, ordentlich geführt ist, und nicht etwan durch Brand oder andern Zufall verloren gegangen ist. Diejenigen bürgerlichen und Bauern-Familien, die im Besiß eines Familien-Stipendiums sind, wie z. B. die Menkensche, Wittvogelsche, Welssteinische, können gleichfalls ihr hohes Alter durch authentische Urkunden beglaubigen. Selbst unsre Landbeschreibung zählt doch schon beynah ihre 150 Jahre, und die spätern Erbbücher lassen die Geschlechter leicht bis dahin verfolgen. In den Registraturen unsrer ehemaligen Geest-Ämter findet man Urkunden aus dem Anfange des funfzehnten Jahrhunderts; ich erinnere mich, darin eine solche vom Jahr 1418. gesehen zu haben. In diesem Theile des Landes würde man sich also auch wohl von solchen Forschungen den besten Erfolg versprechen können, wenn nicht dabey wieder ein anderer Umstand große, zum Theil unüberwindliche Schwierigkeiten in den Weg legte. Dies ist die heillose Sitte, die Famis



lien: Namen nach der Stelle zu verändern, so daß der leibliche Sohn anders als der leibliche Vater, der leibliche Vater anders als der leibliche Großvater, dieser wieder anders als der leibliche Aeltervater, der erste Müller, der zweite Peters, der dritte Meyer u. s. w. heißt. Kommen dann noch ein oder ein paar, von zufälligen Umständen hergenommene Trivial: Namen hinzu, wie dies gar nichts seltenes ist, so steigt die Verwirrung aufs höchste. Dem Vernehmen nach beabsichtigt die Herzogliche Regierung die Abstellung dieses Unwesens, und hat deshalb Berichte von den Herren Amtmännern gefordert. Es ist sehr zu wünschen, daß die Schwierigkeiten, an denen es freylich dabey nicht fehlen wird, nicht von der Ausführung zurückschrecken mögen.

In den Marschen herrscht diese Sitte nicht; doch giebt es einzelne, obwohl seltene Fälle, wo sonderbarer Weise Vorname und Zuname abwechseln; wenn z. B. der Vater Cornelius Peters heißt, so heißt der Sohn Peter

Cornelius. Bey den alten Friesen scheint dies häufiger der Gebrauch gewesen zu seyn. Daß im übrigen daselbst die uralten Häuptlings: Familien der Lübben, Daken, Hayessen 2c. 2c. noch immer blühen, ist bekannt. Aber auch bey diesen werden historische Forschungen durch den Mangel an Familien: Urkunden erschwert, die vermuthlich durch die Wasserfluth, und wohl schon früher bey den vielen Fehden, wo beständig gefengt und geplündert wurde, verloren gegangen sind. Sollten daselbst irgendwo noch dergleichen, zwey, drey, vierhundert Jahre alte Familien: Nachrichten, Kaufbriefe 2c. vorhanden seyn, so wäre es sehr zu wünschen, daß sie einem Kenner alter Schrift und Sprache zur Abschrift und Erklärung mitgetheilt würden, ehe sie, (welches in niedrigen Gegenden, wo es gar keine Häuser von zwey Stockwerken giebt, früher als anderswo der Fall seyn muß) vollends vermodern und unleserlich werden.

X. Y.

Nachgemachter grüner Schweizer Käse.

Vor mehrern Jahren bauete ich die Pflanze im Garten, welcher man sich in einigen Gegenden der Schweiz *) zur Bereitung des beliebten grünen

Käses bedienet, und die man Steinklee mit blauer Blume (*Trifolium Melilotus flore coeruleo*) nennet. Sie war mir ausgegangen,

*) In andern Gegenden benützt man, zu gleichem Zweck, die *Achillea moschata*.

und aus Liebhaberey schaffte ich mir vor 4 bis 5 Jahren von neuem etwas Samen an. Da der grüne Käse bekanntlich mager ist, aus nicht frischer Milch, gleichsam von zweyter Geynung, bereitet wird, so dachte ich, es würde sich auch bey uns, mittelst des gedachten Kräuterzusatzes, solcher Käse mit Erfolg nachmachen lassen. Der zuerst gemachte Versuch fiel zwar nicht ganz zur Zufriedenheit, aber doch so aus, daß man einen wohlgenießbaren Käse erhielt. Es fand sich nämlich, daß 1. dieser Käse körnigt, bröcklicht, nicht genug zusammenhängend war; und daß ihm 2. das Pikante, eine gewisse Schärfe im Geschmack abging, deren Entstehung man, bey seiner Härte und wenigen Fettigkeit, durch längeres Aufbewahren nicht zu erwarten hatte. Der zuerst angegebene Fehler ward sofort dadurch gehoben, daß der rohe, noch nicht ganz trockene, aus saurer Milch ohne anderes Zwischenmittel erhaltene Käse, mittelst eines hölzernen Kolbens, in einem hölzernen Gefäße etwas mäßig fein gerieben wurde. Das weitere Mangelnde erhielt man so, daß die noch nicht zerriebene oder gemischte Masse erst einer, unter genauer Aufsicht zugelassenen Art von Gährung ausgesetzt wurde, ehe man sie rieb, mengte, und in die dazu bestimmten hölzernen Formen eindrückte.

Als die dahin gehörenden Versuche einigemal wiederholt und verbessert wor-

den waren, entstand nun ein Käse, der von Kennern dem grünen Schweizerkäse wo nicht gleich, doch sehr ähnlich geachtet, von andern für wahren Schweizerkäse genossen wurde.

Da dieser Käse sich, mit einigem Geschick zu solcher Arbeit, selbst in kleinen Haushaltungen nachmachen läßt, und manche ökonomische und diätetische Vortheile ergiebt: so trage ich kein Bedenken, ihn zu empfehlen.

Zu der Zeit, wo, durch selbst belehrende Wiederholung der Procedur, schon gute Resultate erreicht waren, fand ich, dem es nicht selten, wie vielen andern Verehrern der Lectüre gehet, daß sie nämlich oft weit mehr Bücher haben, als sie lesen, ja lesen können und mögen, in meiner mäßigen Büchersammlung J. J. Scheuchzer's Beschreibung der Naturgeschichte des Schweizerlandes, und in dessen 2tem Theile — Zürich 1707. 4. — p. 89. u. f. einen Aufsatz: von dem Glarnerischen Schabziger. Hier beschreibt der Autor die Steinklepppflanze mit ihren Synonymen, klagt gelegentlich darüber, daß jeder Scribent die Kräuter nach seinem Willen benenne, und sagt, daß die Glarner dies Kraut in Gärten und Aeckern pflanzen, wenn es zeitig worden, dörren, zu Pulver reiben und sieben. Er meldet ferner, daß man Maschinen errichtet habe, welche Zigerreiben heißen, weil darin der Ziger *) mit dem Ziger-

*) *Casus secundarius*; durch eine zweyte Scheidung erhaltener weißer Käse.

pulver *) gemengt und gerieben wird. **) „Die Materialien des Schabzigers (z. E. 1 Centner mageren und trocknen weißen Zigers, Salz und gepulverten Zigerkrauts, jedes dieser letzten ungefähr einen Vierling), werden erstlich auf ein sauber neben der Reibe stehendes Tuch aufgeschüttert, und dann in der Reibe unter einander gemengt. Wann dies geschehen, so werden die Zigerformen (oder Zigerkübel) nach einander eingefüllt, wohl eingedrückt und abgeebnet, folglich in den Formen an einem lustigen Ort gelassen, bis zu einem gewissen Grad ihrer Trocknung. Nach diesem werden die Schabziger aus ihren Kübeln herausgenommen, und nach einander auf Läden an einem mittelmäßig feuchten und trocknen Ort aufbehalten, da insbesondere zu gewahren, daß bey kalter und windiger Witterung die Zigerhalter wohl verwahret werden, damit der Schabziger keine Spalte bekomme.“ So weit Scheuchzer.

Bei der gewöhnlichen, d. h. einer solchen Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die bey jeder Bereitung irgend einer für Menschen bestimmten Speise nie fehlen darf, wird man unfehlbar nach dem Angeführten ein brauchbares Speisemittel erhalten. Wer sonst gute

*) Der genannte Steinklee.

**) Die Maschine und sämtliche zu dieser Arbeit gebräuchliche Geräthschaft ist aus Holz, und auf einer Tafel vorgestellt.

Handkäse macht, wird unter geringen Abänderungen der Arbeit auch den Käse, von welchem hier die Rede ist, gut, und bey fortgesetzter Obacht immer besser, darstellen können. Zu 1 Pfund gepreßtem weißen Käse reicht 1 bis anderthalb Loth Kräuterpulver hin; salzen muß man nach eigenem Besund und Gutdünken. Es ist eine Hauptsache, daß der noch unzerriebene, unvermischte, in einem steinernen, nicht glasuretem Gefäße leicht bedeckte Käse, mit Rücksicht auf Wärme und Feuchtigkeit der umgebenden Luft, durch anfangende Entwicklung seiner Bestandtheile einige Schärfe erhalte, und daß beym vorsichtigen Trocknen keine Risse entstehen. Zum bequemern Ausnehmen aus den Formen, wozu man sich im Nothfall irdener, nicht glasureter Gefäße bedienen kann, kann man schmale, verhältnißmäßig lange Streifen feiner Leinwand in dieselben legen, deren äußere Enden über den Rand des Gefäßes herunter hängend bleiben.

Der blaublumige Steinklee ist eine jährige Pflanze, die eigentlich hohen Gegenden angehört, aber in nicht sehr nassem und festem Boden hier sehr gut gedeihet, zumal in trocknen Sommern. Man kann den Samen im April oder May nicht zu dicht aus-



säen. *) Sie wächst sehr schnell, und wohl einige Schuh hoch; erwachsen giebt sie zu Zeiten einen sehr starken, dann aber wieder auf einige Zeit gar keinen Geruch von sich; heißt auch wohl dieses Umstandes wegen *Siebenzeit*, weil man glaubte, beobachtet zu haben: daß solche Abwechslung täglich bestimmt siebenmal erfolge. Wenn die Blüthezeit fast geendiget ist, schneidet man die Pflanze ab. Dieses geschieht am besten Vormittags, bey schönem, sonnigen Wetter, wenn alle Spur von Thau oder anderer Feuchtigkeit verschwunden, und eine brennende Sonnenhitze noch wenig wirksam gewesen ist. Man entfernt nur Stengel und Stiele, und trocknet Blätter und Blumen an einem lustigen, vorzüglich trocken und warmen Orte, so schnell als es sich thun läßt. Gut getrocknet, verwahrt man diese Theile in dichten Schachteln, Kasten oder Gläsern, an einem trocknen Orte, und sieht zuweilen nach, ob sie wieder feucht geworden sind, und nachgetrocknet werden müssen. Zum Behuf des Pulvers muß alles recht trocken seyn, wohl ausgesucht und gesiebt werden. Das Pulver muß in einem gut verwahrten Glase oder der Art Gefäße aufgehoben werden. So bleibt es bis zum nächsten Jahre brauchbar. Es scheint besser, dies Pulver eine Zeit lang vor dem Gebrauche bereitet zu haben.

Die zum Samentragen bestimmten Pflanzen müssen vor Stürmen gesichert seyn; und sobald einzelne Samenbehälter gelb werden, oder sich öffnen wollen, welches freylich an derselben Pflanze zu sehr verschiedenen Zeiten geschieht, müssen die Zweige vorsichtig geschnitten, in mit Papier oder dergleichen ausgelegte Körbe u. s. w. gesammelt, und getrocknet werden.

Für den ersten Versuch wird man in jeder Samenhandlung etwas Körner erhalten können. Liebhabern in meiner Umgebung werde ich gerne so viel abgeben, als mein kleiner Vorrath erlaubt. Der Steinklee ist überhaupt gewürzhast, und hat blähungtreibende und krampfstillende Eigenschaft. Sein Geruch ist durchdringend, verfliehet nicht leicht, und ist den meisten Menschen angenehm, und schon bekannt. Er theilt dem Käse auf zuträgliche, reinliche Art eine gelblicht grüne Farbe, die man hie und dort durch minder zuträgliche, ja selbst durch ekelhafte Substanzen zu erhalten weiß.

Der Käse überhaupt ist zwar nicht als eigentliches Nahrungsmittel anzusehen, hat aber, bey der großen Verschiedenheit seiner Arten, sehr verschiedene Eigenschaften. Oft mit sehr schlechtem Erfolg, ist der gemeine Mann reichlich von zähem, horn- und lederartigem Käse, während seine, auf

*) Spätere Aussaat schien mir weniger kräftige Pflanzen zu geben; sie verringert auch die Hoffnung auf guten Samen, zur nächsten Saat.



guten Tischen vorkommende Käse, welche schmackhafter, leichter verdaulich und selbst zur Verdauung reizend sind, und welche den Geschmack mancher Speise verbessern, und manchen Getränkes erhöhen, sparsamer gegessen werden. Durch die Eigenschaft eines nicht fetten Käses, daß er sich nur geschabt oder gerieben verbrauchen läßt, wird der zu häufige Genuß verhütet.

„Caseus est sanus, quem dat avara manus.“

Ich kann am Schlusse anzuführen nicht unterlassen, was ein Landsmann

Eine von dem Herrn D. Eismann an die Oldenburgische Landwirthschafts-gesellschaft gesandte Probe dieses unter dessen Anweisung nachgemachten grü-

dieses Käses *) zur Empfehlung desselben sagt: „woraus zu ersehen, daß unser Schabziger (Caseus rasilis) angesehen werden kann, als eine allgemeyne Schweizer-Arzney, ja als ein Schweizerischer Theriac dienen kann in gar vielen Zuständen des Magens, Gedärmen, und ganzen Leibes, denen absonderlich, welche von zähen, schleimigen Flüssen, und daher kommenden Verstopfungen herrühren, sonderheitlich dienlich seyn kann dem ganzen weiblichen Geschlechte.“

D. Eismann.

nen Käses zeigt, daß derselbe an Geschmack und Güte dem Schweizer gleich kommt.

Ueber Fortpflanzung und Vertilgung des Wildhafers.

Der Boden (vom Marsch-Boden ist hier die Rede) an und für sich enthält den Samen des Wildhafers nicht; er wird durch schlechte Bestellung hineingesudelt, und ist hier dadurch an manchen Orten einheimisch geworden. Nicht dem, der gegenwärtig den Boden voll Wildhafer hat, ist allemal die Schuld beizulegen, oft seinen Vorgängern.

Sichere Vertilgungsmittel sind: 1. Das Land mehrere Jahre im

Grünen zu legen; 2. Güstflügen und überhaupt haushälterisches Pflügen.

Die Verbreitung des Wildhafers geschieht: 1. durch unvorsichtig wieder verstreuten Samen. Es bleiben leicht einige Körner davon unter dem Ausaat-Getreide; oder man fährt über reines Land mit Früchten im Stroh, worin Wildhafer ist. — 2. Durch den Wind, wenn die oben befindliche Bau-Erde gleichsam wie Flugsand verweht, und einzelne Kör-

*) Schenker.

ner mitnimmt, die früher ausgefallen waren, oben lagen, und mit der Staub: Erde fortgeführt wurden. Selbst bey einem Schneegestöber kann dies geschehen, auch bey einem sogenannten kalten Frost, wenn nämlich die obere Erde gar zu mürbe friert, und dann vom Winde fortgeführt wird. — 3. Durch Vögel. Die von diesen verzehrten Körner werden wohl nicht schaden. Aber sie können leicht Körner aus dem Schnabel fallen lassen; oder es bleibt Erde an ihren Füßen kleben, in welcher sich ein Korn befindet. — 4. Durch Menschen; ebenfalls durch an den Füßen hängende Erde.

Gehen solche Körner auf, so wächst im folgenden Jahre mehrere Fuß umher Wildhafer; denn fast immer schlägt er auf den Halm aus, und durch das Hinundherwehen der hohen Halme fällt der Same nicht bloß dahin, wo sie stehen. — Der Wildhafer hat übrigens mit andern hiesigen Haferforten große Aehnlichkeit; nur Kenner können ihn unterscheiden.

In Nr. 11. dieser Blätter vom 13. März d. J. wird eine Stelle aus den

Werken des Naturforschers Bötz angeführt, nach welcher der Wildhafer sich außer den obigen Fortpflanzungsarten auch noch auf eine wundervolle Art durch das Kriechen der Körner fortpflanzen soll. Da ein berühmter Naturforscher dies behauptet, so darf man wohl die Sache nicht bezweifeln. Ich kann aber versichern, daß ich noch nie ein Wildhaferkorn habe spazieren gehen sehen; ich vermüthe daher, daß vielleicht von einer andern Pflanze die Rede ist. Bekanntlich hat jede Pflanze in jedem Lande einen andern Namen, und einerley Namen wird manchmal in verschiedenen Ländern verschiedenen Pflanzen gegeben, weshalb man sich nur nach den lateinischen botanischen Namen gewiß richten kann. Da ich aber kein Botaniker bin, so kann ich die Sache nicht ausmachen. Es wäre jedoch gut, das sie ausgemacht würde, weil sonst mancher faule Landwirth glauben möchte, es könne nicht helfen, an Vertilgung eines Unkrauts zu denken, das gleichsam behext sey und wie ein Wurm umherkrieche.

S.

J.

Bericht über die Feldmäuse im Amte Elsfleth.

Den meisten Schaden in den Früchten richteten diese verheerenden Thiere im Jahre 1819. in den Kirchspielen Altenhundertorf und Wardenfleth an. Der Kocken auf den Mooren wurde von ihnen hart mitgenommen, und vielleicht zwey Drittheil wurde verzehrt.

Überdies hatte die Frucht durch den harten Frost am 31. May in der Blüthe vielen Schaden genommen; so daß in diesen Kirchspielen die Erndte gering ausfiel. Der Mäusebohrer wurde von manchen Hausvätern mit Nutzen angewandt, reichte aber bey weitem nicht



hin zur Vertilgung dieser schädlichen Thiere; so daß manche auch für den Winter nicht einmal zu säen wagten.

In Neuenbrok, Großenmeer und Oldenbrok waren die Verheerungen der Mäuse auf den Mooren weit geringer, und die Kocken-Ernde fiel im Ganzen gut aus. Fast schien es, daß sie sich hier im September noch pervielfältigt hatten; denn sie thaten der Winterfaat manchen Schaden. Die Früchte in der Marsch, so wie die Sommerfrüchte überhaupt, litten von Mäusen nicht so viel, als man fürchtete; doch darf man nicht vergessen, daß die Sommerhize alles schnell zur Reife brachte, und das herrliche Wetter eine schnelle

Ernde begünstigte. Wären diese Umstände nicht eingetreten, so dürfte wahrcheinlich wenig geerntet seyn. Nach dem harten Frost im März zeigten sich diese Thiere nicht mehr. Der Nachtheil, welchen sie dem Graswuchse zuzfügten, war sehr beträchtlich, besonders längs der Hunte.

Jetzt steht der Kocken auf den Mooren im Durchschnitt mittelmäßig; Mäuse haben das ihrige mitgenommen, und bey dem starken Frost ist manches ausgewittert. Die Sommerfrüchte versprechen sehr viel, so wie auch der Graswuchs.

Am 29. May 1820.

Beförderung des Obstbaues. *)

Die Preussische Regierung zu Merseburg hat bekannt gemacht, daß Gemeinden und auch Einzelnen die Bepflanzung öffentlicher Wege mit Bäumen, vorzüglich mit Obstbäumen, gestattet werden, und ihnen deren Benutzung, ohne Entrichtung eines Grundzinses, bleiben soll, wenn sie sich bey der Bepflanzung nach den nöthigen Vorschriften richten wollen. Gemeinden, welche sich hierzu melden, erhalten den Vorzug vor Einzelnen, so wie diejenigen, welche Obstbäume zu pflanzen sich erbieten, vor denen, welche nur andere Bäume pflanzen wollen. Mit der Anpflanzung übernimmt der Pflanzler die Verbindlichkeit, die Pflanzung vollzählig zu erhalten; sonst kann, bey dauernder Saums-

seligkeit in der Nachpflanzung, sein Recht auf die Bäume selbst verloren gehen.

Den Landräthen ist die Fürsorge für diesen Zweig des Anbaues empfohlen, und was diese helfen können, zeigt das Beispiel des Landraths zu Zeschau im Schweiniker Kreise des Merseburger Regierungsbezirks. Die Anforderungen desselben an die ihm anvertrauten Gemeinden, die Obstbaumzucht sich angelegen seyn zu lassen, haben den Erfolg gehabt, daß, Privat-Anpflanzungen nicht gerechnet, auf Gemeindeplätzen und an öffentlichen Straßen im Herbste des vorigen, und im Frühlinge des jetzigen Jahrs, im dortigen Kreise 6175 Obstbäume verschiedener Gattung gepflanzt worden sind.

*) Pohl's Archiv der Deutschen Landwirtschaft. 17ter Band. Jul. — Dec. 1819.

