

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische Blätter. 1817-1848 7 (1823)

5 (3.2.1823)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-776113](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-776113)

Oldenburgische Blätter.

Nro. 5. Montag, den 3. Februar, 1823.

U e b e r

die Bauart mit Lehmwänden.

Ueber den ungemeinen Nutzen und die Dauerhaftigkeit der von dem Unterzeichneten in Nr. 45. dieser Blätter vom Jahre 1818. ausführlich beschriebenen Hundschen Bauart — mittelst Lehmwände — liefert ein Aufsatz des Herrn von Knobelsdorf auf Sellin im Preussischen, im zweyten Stück des neunten Bandes der Müglinschen Annalen vom J. 1822. einen abermaligen redenden Beweis.

Es sey mir erlaubt, aus dem gedachten Aufsätze folgende Stellen auszuheben:

„Der glänzendste Beweis für die Dauerhaftigkeit dieser Hundschen Bauart und die Festigkeit solcher Mauern ist ein zu Falkenberg bey Berlin 1812. während meines Besites dieses Guts erbautes Gebäude, dessen ziemlich hohe Mauern gegen die Vorschrift so eifertig errichtet wurden, daß sie nicht gehörig trockneten, auch dergestalt schief und so wenig senkrecht standen, daß es

unmöglich schien, diesen den Einsturz drohenden Mauern das Tragen des Gebälkes und Daches zuzumuthen. Es geschah dennoch; und da dieses Gebäude heute (im Sommer 1822.) noch ohne alle Beschädigung kühdasteht, so sollten die Landwirthe zu dieser schiefen Scheune nicht minder neugierig wallfahrten, als die Architecten zu den schiefen Thürmen in Pisa und Bologna.“

Nachdem hierauf Herr von Knobelsdorf die Anwendung der Hundschen Erfindung auch zu festen Hof- und Garten-Einschliefungen nach eigenen Erfahrungen sehr empfohlen hat, fährt er fort:

„Manche sind vielleicht der Meinung, daß der zu dieser Bauart erforderliche Lehm besondere Eigenschaften haben müsse. Dies ist keinesweges der Fall; jede Art von Lehm ist dazu gleich brauchbar, jedoch wird man wohl thun, den zu fetten Lehm mit etwas Sand zu vermischen, da es sonst nicht bloß einen



stärkern Strohzusatz verlangt, sondern auch langsamer trocknet. Dagegen muß der zu solchen Bauen zu brauchende Lehm eine Eigenschaft haben, die höchst wichtig ist, nämlich die der möglichsten Nähe am Bauplätze; denn soll er aus der Entfernung herangefahren werden, so wird der Bau viel kostbarer. Wer jedoch von dem hohen Werthe dieser Bauart so überzeugt ist, wie ich es bin, wird sich, selbst in einem solchen Falle, nicht abhalten lassen, sie anzuwenden, zumal sich in jeder großen Wirthschaft im Spätherbste oder im Frühjahre Zeit finden wird, den Lehm im voraus herbey zu schaffen u."

Um den geringen Betrag der Baukosten der nach der Hundschen Methode zu errichtenden Landgebäude anschaulich darzustellen, theilt Herr von Knobelsdorf folgende Berechnung mit:

„Auf meinem Gute Belgen ward im vergangenen Sommer eine Scheune, 100 Fuß lang und 40 Fuß tief, erbauet, deren Wände nach dieser Methode errichtet wurden. Dieselben sind vom Fundament an, (welches nur 1 Fuß, höchstens 1 $\frac{1}{2}$ Fuß hoch gemauert zu werden braucht), 12 Fuß hoch und 20 Zoll stark. Die dortigen Tagelöhner haben, mit Berücksichtigung der Witterung, während des Monats Junius daran gearbeitet und erhielten das dort gewöhnliche Tagelohn von 4 Groschen Courant. Sie haben den Lehm nahe bey der Baustelle gegraben, das

Wasser angetragen, das Stroh in Fuß lange Stücke gehauen, das Holz gespalten, den Lehm zubereitet, und herangefahrt, das Risten beym Bau besorgt und die Wände auf das vollkommenste errichtet. Das dafür verausgabte Tagelohn betrug 27 Rthl. Cour. Da nun diese Wände, nach Abzug der Scheunenthore, 29 $\frac{1}{2}$ Schachtruthen Mauer enthalten, so kommt jede Schachtruthe noch keinen Thaler zu stehen. Bey Gebäuden, wo ich die vorbenannten sämtlichen Arbeiten verdungen hatte, kam mir die Schachtruthe auf 1 Rthl. 7 Groschen zu stehen; hiebey waren aber die Arbeiter, da der Lehm nicht viel über 50 Schritte heranzuschaffen war, auf ein bedeutend hohes Tagelohn gekommen."

„Zu gleicher Zeit ward auf einem benachbarten Gute eine Scheune, 150 Fuß lang und 40 Fuß tief mit 10 Fuß hohen Wänden, im Verdinge erbaut, wofür 30 Thaler Arbeitslohn bezahlt worden sind."

Daß die Hundsche Methode bey jeder Art von Gebäuden anwendbar sey, darüber äußert sich Herr von Knobelsdorf folgendermaßen:

„Nicht blos zu Scheunen und Ställen, sondern besonders auch zu Wohngebäuden auf dem Lande, ist diese Bauart zu empfehlen; denn da der Lehm bekanntlich ein geringer Wärmeleiter ist, so sind solche Wohnungen im Winter die wärmsten und im Sommer die kühlsten. Dies wird schon den Bauern in den Ger

genden, wo sich solche Gebäude, statt der gewöhnlichen Bauart von Fachwerk und Steinen, zu mehren anfangen, einleuchtend, und ich habe in den beiden letzten Sommern mit größtem Vergnügen mehrere Familien beschäftigt gefunden, ihre Häuser nach dieser holzersparenden Weise, wie die Schwalben ihre Nester, zu bauen; denn in der That ist es nicht zu leugnen, daß die Schwalben hier die Lehrmeister der Menschen zu seyn scheinen. Ohne alle Vorliebe für diese Bauart läßt sich behaupten, daß auch Wohnungen für höhere Stände nach derselben erbaut werden können, in so ferne auf ein doppeltes Geschoss Verzicht geleistet wird. Der innern Bequemlichkeit kann sie nur förderlich seyn, da sie Wärme im Winter und Kühle im Sommer gewährt; der innern Zierlichkeit aber kann sie nicht hinderlich werden, da Farben und Papier auf der Lehmwand fester als auf der Steinwand halten. Zur äußern Form endlich scheint diese Weise sich ganz besonders zu bequemen. Ist nicht Lehm der biegsamste aller Stoffe, und bedient sich nicht jede plastische Kunst desselben zu Anfertigung ihrer Modelle? Deshalb möge, ohne Besorgniß, in Uebertreibung zu fallen, die Behauptung hier stehen: daß diese Bauart nicht zu Tagelöhnerwohnungen allein, sondern auch zum Bau des zierlichsten Landhauses, nach irgend einem reizenden Vorbilde, geeignet ist.“

„In Wahrheit, selten vereinigt sich so viel Nützlichcs und Bescheidenes in einem Dinge, und wenn dies nicht eine der wohlthätigsten Erfindungen für den Landmann ist, so hat es noch keine gegeben. Für mich ist sie es im hohen Grade gewesen, denn ihr verdanke ich, außer jährlichen baaren Ersparnissen und dem verbesserten Bauzustande meiner Güter, die Möglichkeit, ein in den verhängnisvollsten Tagen der Kriegsjahre ganz abgebranntes großes Gehöft schnell wiederum herstellen zu können.“

„Wenn dem hochverdienten Erfinder dies öffentlich abgelegte Zeugniß zu Händen kommen sollte, so möge derselbe hier meinen Dank und die Aufforderung vernehmen, zuversichtlich zu hoffen, daß künftige Geschlechter einst seine Erfindung noch segnen werden.“

So weit Herr von Knobelsdorf. — Ich füge nur noch den Wunsch hinzu, daß man auch hier im Lande von der Nützlichkeit dieser Baumethode überzeugt werden und solche hier einführen möge, woben bedeutende Summen an Holz und Steinen, die dagegen immerhin anderweitig benützt und deren Ueberschuß ins Ausland exportirt werden kann, erspart werden würden.

Friedrichs.



Verzeichniß von Obstsorten.

Nachfolgendes Verzeichniß enthält eine Auswahl derjenigen feinem Obstsorten, welche ich selbst besitze, und welche ich als vortrefflich empfehlen kann, da sie schon mehrere Jahre lang Früchte bey mir getragen haben.

Sie stammen theils aus der Sammlung des bekannten großen Pomologen, des Herrn Hofraths Diel zu Dieß an der Lahn, theils aus der großen Baumschule des Simon Moerbeek bey Harlem, her.

Erstere sind mit D., letztere mit M. bemerkt.

Man hat hier früher hin und wieder das Vorurtheil gehegt, als sey unser Clima der Obst-Cultur ungünstig, so daß es nicht anzurathen sey, feinere Sorten anzupflanzen, indem theils die Bäume selbst nicht fortkämen, theils die Früchte nicht reif würden.

Beides ist im Allgemeinen, und vorzüglich rücksichtlich der Aepfel, un gegründet.

Was das Fortkommen der Bäume betrifft, so ist es freylich nicht zu leugnen, daß manche feinere Sorten zärtlicher und vorzüglich dem Krebse mehr unterworfen sind, als andere; allein dies liegt nicht am Clima, sondern hat seinen Grund theils in der eigenthümlichen Natur des Baumes selbst, theils in der unverständigen Behandlung desselben, indem man

denselben bald durch einen unzutraglichen Boden, bald durch einen unpassenden Schnitt, zu Grunde richtet.

So will z. B. der weiße Wintercalville jährlich scharf geschnitten werden, wenn er nicht in wenig Jahren vom Krebse verzehrt seyn soll, dahingegen der Vorstorfer das Messer ungern erträgt.

Sonst ist unser Clima den Aepfel, Birnen-, Pflaumen- und Kirschbäumen durchaus unschädlich, und nur an einzelnen Kirschenarten und einigen Birnensorten, wohin alle Bergamotten gehören, erfrieren die Sommertriebe bey heftiger Kälte, vorzüglich wenn sie auf nassem Boden stehen, oder ein vorhergehender nasser und kalter Sommer das jährige Holz nicht hat reif werden lassen.

Auch die Erfahrung bestätigt dies, wenn man in den ältern Gärten in und bey Jever, und selbst in einzelnen Bauerhöfen, manchmal die feinsten Obstsorten jährlich herrlich gerathen sieht, welche von Bäumen hervorgebracht werden, die zum Theil 50 und mehrere Jahre alt sind, und welche nicht einmal durch mehrere Generationen an unser Clima gewöhnt wurden, sondern unmittelbar aus wärmern Gegenden herkommen. So z. B. standen noch vor wenigen Jahren in den Gärten des Herrn Com-

missaire von Lindern und des verstorbenen Herrn Justiz. Jürgens Bäume, die aus der ehemals weltberühmten Baumsehule der Carthause zu Paris gezogen waren; so fand ich in dem Garten des Herrn N. N. Ittig, an einem bejahrten Baume den von Diel als einen ganz neuerdings aus England herüber gebrachten Apfel beschriebenen Englischen Non pareil, und in Reiburg in einer ganz alten BaumPflanzung den weißen Wintercalville und die kleine graue Französische Reinette in größter Vollkommenheit.

Eine zwanzigjährige Erfahrung hat mich belehret, daß fast alle Apfelsorten auch in mittelmäßigen Jahren, — nur 1816. ausgenommen, — hier sehr gut reif werden, wenn sie nur nicht zu früh abgenommen werden, welches selbst die frühen Herbst-Apfel nicht ertragen können, ohne ganz beträchtlich an ihrer Güte zu verlieren.

Läßt man sie aber wenigstens bis zu Ende Octobers am Baume, und fürchtet selbst einen kleinen Frost nicht, so erreichen selbst die spätesten Reinetten sowohl an Größe als an Geschmack einen Grad der Vollkommenheit, welchen sie in wärmern Gegenden nur immer erreichen können.

So habe ich z. B. von der bekannten Edelreinette, Reinette française, Früchte gezogen, die den in Frankreich geendeten in aller Hin-

sicht zur Seite gestellt werden konnten.

Bei den Birnen verhält sich die Sache etwas anders. Eines Theils sind sie in Hinsicht des Grunds und Bodens weit empfindlicher, und andern Theils verlangen die spätern Sorten einen wärmern Himmelsreich. Daher findet man so wenig Birnbäume im Verhältniß der Apfelsbäume, und daher sind auch recht gute Birnen so selten gegen die vielen vor trefflichen Apfelsorten. Die eigentlichen Winter-Tafelbirnen gerathen hier gar nicht, sondern werden entweder steif nicht und ungenießbar, oder sinken doch in die Classe der bloßen Kochbirnen zurück, z. B. Epine d'hiver, Collman, Besi de Chaumontel, welche letztere ich selbst in Harlem nur als Spazierbaum neben Pfirsichen und Apricosen gezogen fand.

Wer daher nicht Lust hat, solche Sorten in der Südlage am Spalter zu erziehen, muß sich auf spätere Herbstbirnen beschränken, von welchen jedoch nur wenige Sorten sich bis Weihnachten erhalten lassen. Die Sommer- und Herbstbirnen gerathen aber in guten Jahren ganz vor trefflich. Doch verlangen alle einen tiefen fruchtbaren Boden; sonst werden sie steinicht. In einem nassen Boden werden die Bäume leicht grindig und die Früchte fade.

Auffallend ist es, daß manche Sorten, die ursprünglich aus wärmern Gegenden herkommen, z. B. die Bergamotten, die Passa tutti u. a. in

kältern Gegenden, schmächhafter werden, als in Italien und im südlichen Frankreich, wo auch unser Vorstorfer nicht geráth, dahingegen die aus Neapel herstammende, durch ihre außerordentliche Größe sich auszeichnende Birne Présent royal de Naples hier, so wie in ganz Deutschland, durchaus nicht gerathen will, sondern selbst unserer bekannten Pfundbirne weit nachsteht.

Sollte ich Jemandem durch Mittheilung von Pfropfreisern dienen können, so bin ich gern und unentgeltlich dazu bereit.

I. Aepfel.

- Nr. 2. Calville reineite. D.
- 3. Große Casseler reinette. D.
In aller Hinsicht ganz vortreflich, muß wie Nr. 2. sehr spät abgenommen werden.
- 4. Konings Pepin. M.
- 6. Engl. Goldpepin. Ist bekannt.
- 7. Seidenapfel. D. Ich habe diesen vortreflichen Sommerapfel hier unter dem Namen des August Apfels, auch des Passe pomme rouge, gefunden. Beydes ist falsch.
- 11. Weißer gestreifter Pigeon. Bekannt.
- 15. Pigeonnet royal. D.
- 18. Rother Pigeon. Bekannt.
- 17. Zydenhemdje. M.
- 25. Spitalsteinette. D.
- 28. Princesse noble. M. wird häufig mit dem Princess-Apfel, auch Kaneel-Apfel genannt, verwechselt.

Nr. 35. Engl. Winter gold pair main. D.

- 37. Kaneel-Apfel. Bekannt.
- 38. Engl. Nonpareil. Ganz vortreflich, muß sehr spät abgenommen werden.
- 49. Reinette von Orleans. M.
- 47. Reinette von Breda. D. aus Holland habe ich diesen ganz vortreflichen lange dauernden Apfel unter den Namen Wyker pepin erhalten.
- 53. Graefensteiner. D. Ein früher Herbstapfel, und daher nicht der von Hirschfeld beschriebene.
- 55. Sommercalville. M.
- 57. Muscatreinette. D.
- 60. Wienerapfel. D.
- 70. Walliser Limonenpepin. D.
- 76. Weißer Wintercalville. D.
Man hat eine Spielart, die weniger gut ist. Der áchte hat auf der Sonnenseite carmoisirthe Punkte.
- 94. Reinette jaune tardive D.
Man findet sie hier häufig, man verwechselt sie aber nicht mit der gewöhnlichen gelben Reinette, die ihr weit nachsteht.
- 96. Rother Sommercalville. D.
- 97. Franklins Goldpepin. D.
- 112. Süßer Zwiebelapfel. M.
- 113. Kronenreinette. D.
- 127. Newyorker reinette. D.
Hat mit unserm Drapd'or die größte Aehnlichkeit. Diels Vrai Drapd'or ist ein ganz anderer nur mittelmäßiger Apfel.
- 128. Danziger Kantapfel. D.
- 133. Reinette court pendue. M.



- Nr. 145. Calville rouge d'Autonne. D. Man hat von diesem bekannten Apfel viele schlechte Spielarten.
- 178. ReINETTE d'Or. M.
- 211. ReINETTE von Canada. D.
- 250. Die EdelreINETTE. ReINETTE franche. D. Ist hier unter dem Namen Französische ReINETTE bekannt, vielleicht weil sie häufig aus Bourdeaux zu uns gebracht wird. Sie ist von vorzüglicher Güte. Die wahre französische ReINETTE ist aber ein ganz anderer Apfel, der an Güte weit unter der ReIN. franche steht.
- 251. Die kleine graue französische ReINETTE. D. Ueberschreift noch die vorhergehende.
- II. Birnen.
- Nr. 22. RoberrsmuscateLLer. D.
- 31. Sommerbergamotte. D.
- 32. Sommermagdalene. D.
- 42. Gute Graue. D.
- 44. Pfundbirne. M.
- 46. Tolsdyls. Herbstzuckerbirne. D.
- 50. Forellenbirne. D. In aller Hinsicht ganz vortreflich. Hält sich sorgfältig aufbewahrt, zuweilen bis Weihnachten.
- 80. Citronenbirne. D. Diamantbirne. M. Ist hier allgemein bekannt.
- 84. Beurré blanc. D.
- 86. Fondante de Brest. D.
- 88. Lange weiße Dechantsbirne. D. Obgleich ganz schmelzend, verdient sie hier nicht das ausgezeichnete Lob, welches Diel ihr giebt.
- Nr. 98. Graue Herbstbergamotte. Groentje. M. Allgemein bekannt.
- 103. Beurré gris. D. Allgemein bekannt. Diel giebt ihr den Rang vor dem Beurré blanc. Hier geräth die letztere ungleich besser. Je älter der Baum ist, je besser sind die Früchte, von ganz jungen Bäumen sind die Früchte wässericht und fade.
- 108. Weinbirne. M.
- 124. Frühe MuscateLLer. M.
- 126. Feigenbirne. M. Bekannt.
- 130. Sommerprinzenbirne. Vom Hrn. Prof. Crede in Marburg. Eine der vortreflichsten Sommerbirnen. Trägt aber sparsam.
- 134. Ronselet von Rheims. D. Eine kleine in Frankreich ebenso bekannte als berühmte späte Sommerbirne. Sie muß fast vom Baume weggeessen werden und hält sich nur 2 bis 3 Tage. Der Baum trägt spät, alsdann aber alle Jahre und reichlich.
- 164. Hogerswerderbirne. D.
- 166. Sommer Ambrette. D.
- 172. Bergamotte Crasanne D.
- 175. Sarazin. D. Hält sich lange. Ist übrigens hier nur eine Kochbirne.
- 244. Beurré Diel.
- 246. Beurré Napoleon.
- Beide sind von dem Hrn. Prof. van Mons in Brüssel aus den Kernen erzogen, und von ihm benannt worden.
- Sie haben bey mir noch nicht getragen.

- Nr. 212. Stuttgarter Geishirtel. D.
Eine der vortrefflichsten Sommerbirnen.
- 213. Große Wintercitronbirne. D.
- 215. Doyenné gris. D. Uebertrifft in guten Jahren noch den Beurré blanc.
- 217. Frühe Schweizerbergamotte. D.
- 227. Passa tutti. D. Sehr gut.
- 228. Verte longue. D. Bekannt.
- 229. Reine d'Hiver. M.
- 230. Calehasse musquée. D.
Allgemein unter dem Namen Schweizerhose bekannt, welches aber eine ganz andere Birne ist, die an dem grün und gelb gestreiften Holze schon kenntlich ist. Auch die Frucht selbst ist gestreift, und heißt daher auch Verte longue panachée.

III. Kirschen.

- Nr. 10. Schwarze Knorpelkirsche. D.
- 12. Prager Muscatellerkirsche. D.
- 14. Große Princeßkirsche. D.
- 62. Schwarze Herzkirsche mit langem Stiele. D. M.
- 64. Maykirsche. M.
- 66. Gadorpsche Kirsche. M.
- 73. Weiße Knorpelkirsche. D.
- 77. Marmorirte Herzkirsche. M.
- 120. Königskirsche. M.
- 160. Schwarze Spanische Herzkirsche. D.
- 191. Kirsche von Choisy. D.
- 193. Doppelte Glaskirsche. D.
- 202. Sebacker Kirsche. D.

- Nr. 207. Rote Dranienkirsche. D.
- 220. Flamentiner Kirsche. D.
- 222. Büttners Wachs : Herzkirsche. D.
- 226. van der Matt. M.
- 234. Turkiner. D.
- 238. Cheri Duke. D.

IV. Pflaumen.

- Nr. 9. Reine Claude. D. Man hat mehrere Spielarten, die alle schlechter sind als die ächte Sorte, die sich durch Carmoisirouche Punkte auf der Sonnenseite kenntlich macht.
- 39. Die Dattelpflaume, nach Sifler. Hier ist sie unter dem Namen der Ungarischen Zwetsche bekannt.
- 121. Prune royale. D.
- 149. Prune royale de Tours. D. Beyde ganz vortrefflich.
- 115. Goldpflaume. D.
- 117. Catharienenpflaume. D.
- 119. Jacinthe. D.
- 153. Damas d'Italie. D.
- 177. Damas de Mangeron. D.

Die Leipziger Zwetsche, sehr groß, im Geschmacke der Dattelpflaume ähnlich.

Sie ist hier sehr bekannt, trägt etwas spät und verlangt eine geschützte Lage.

Zever.

Frerichs.

