

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Oldenburgische Blätter. 1817-1848 15 (1831)**

33 (16.8.1831)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-780767](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-780767)

# Oldenburgische Blätter.

Nro. 33. Dienstag, den 16. August 1831.

## Die Speise-Anstalt für Arme zu Oldenburg.

Der Herr Verfasser des Aufsages mit der Ueberschrift „Rumfordsche Suppe“, in Nr. 28. der O. Bl. wünscht, über die Speise-Anstalt für Arme, im hiesigen Arbeitshause, einige Nachrichten in diesen Blättern zu lesen, und man ist gerne bereit, diesem zu willfahren.

Die hiesige Speise-Anstalt besteht seit dem Jahre 1826., sie ist eine Nachbildung der Detmolder Anstalt, von der auch die Recepte zur Zubereitung der Suppen, mit einigen wenigen Abweichungen, entnommen sind.

Die nachstehenden Recepte zeigen, wie viel Ingredienzien zu 30 Portionen erforderlich sind, die natürlich nach dem jedesmaligen Bedürfnisse einer Modification unterliegen.

1) Am Sonntag, Dienstag und Freytag wird eine Suppe gekocht, die folgende Bestandtheile hat und wofür die beygesetzten Preise anzunehmen seyn würden.

4½ Pf. Graupen	à 3½ gr.	— 15½ gr.
¾ Pf. Schmalz	à 16 gr.	— 12 gr.
2 Scheffel Kartoffeln	à 18 gr.	— 36 gr.

1 Pf. Mehl	5 gr.
2 Loth Pfeffer	1 gr.
für Salz und Suppenkraut	3 gr.
<hr/>	
	1 Rthlr. ¾ gr.

2) Desgleichen am Montag und Donnerstag

6 Pf. Erbsen	à 2 gr.	— 12 gr.
¾ Pf. Schmalz	à 16 gr.	— 12 gr.
2 Scheffel Kartoffeln	à 18 gr.	— 36 gr.
1½ Pf. Mehl	à 5 gr.	— 8½ gr.
2 Loth Pfeffer	1 gr.	
für Salz und Suppenkraut	3 gr.	
<hr/>		
	1 Rthlr. ¼ gr.	

3) Desgleichen am Mittwoch und Sonnabend

3 Pf. Erbsen	à 2 gr.	— 6 gr.
2¼ Pf. Graupen	à 3½ gr.	— 7½ gr.
2 Scheffel Kartoffeln	à 18 gr.	— 36 gr.
1½ Pf. Mehl	à 5 gr.	— 8½ gr.
2 Loth Pfeffer	à ½ gr.	— 1 gr.
1½ Pf. Speck	à 10 gr.	— 11½ gr.
1½ Bouteille Essig	à 4 gr.	— 6 gr.
für Salz und Suppenkraut	3 gr.	
<hr/>		
	1 Rthlr. 7½ gr.	



Kartoffeln sind ein stehender Artikel, aber um noch mehr Abwechslung hinein zu bringen, nimmt man mitunter, statt der Graupen und Erbsen, Wurzeln, Rüben, Steckrüben, weiße Bohnen u. s. w.

Wenn nun der Herr Verfasser des bezüglichen Aufsatzes in Verfolg desselben sagt: „Sollte unsere hiesige Armen-Speise, Anstatt nun vielleicht eine andere Einrichtung haben, so möchte es gewiß zweckmäßig seyn, solche nach der Hand- verschen umzuändern“: so glaubt der Unterzeichnete dem Herrn Verfasser nur erst dann beypflichten zu dürfen, wenn sich durch vergleichende Berechnungen ergeben sollte, daß die Suppe in Hannover, unter Berücksichtigung der Quantität und Qualität der ausgetheilt werdenden Portionen, wohlfeiler sey als hier.

Im festen Glauben auf die Wichtigkeit seiner Ansicht, und durch die innige Ueberzeugung geleitet, daß man an die Stelle des Bestehenden nur dann erst etwas Andres setzen müsse, wenn man sich überzeugt habe, daß dies Andere zweckmäßiger sey, wagt es der Unterzeichnete, die nachstehenden vergleichenden Berechnungen, zur Erläuterung des fraglichen Gegenstandes, vorzulegen.

Folgende Aufschlüsse über verschiedene Gegenstände, die vielleicht nicht jedem Leser bekannt seyn möchten, scheinen den folgenden Berechnungen voran gehen zu müssen:

1) in Hannover:

a) verliert die Conventionsmünze gegen Gold gewöhnlich 10%.

b) ein Quartier daselbst enthält 49 Franz. Cubikzoll,

c) ein Hinten daselbst enthält 1568 Franz. Cubikzoll,

d) ein Centner daselbst enthält 112 Pfund,

e) rechnet man auf eine Portion Suppe ein Quartier, oder was dem gleich ist, 49 Franz. Cubikzoll,

2) in Oldenburg:

a) enthält eine Kanne 69 Franz. Cubikzoll,

b) enthält ein Scheffel 1103 Franz. Cubikzoll,

c) rechnet man auf eine Portion Suppe  $1\frac{1}{2}$  Kanne oder, was dem gleich ist, die Kanne zu 69 Franz. Cubikzoll gerechnet,  $86\frac{1}{2}$  Cubikzoll,

d) wiegt ein Scheffel Kartoffeln circa 35 Pfund,

e) wiegt ein Scheffel Erbsen circa 37 Pfund.

Auf dies Vorstehende sind nun die nachfolgenden vergleichenden Berechnungen basirt.

I. Die Quantität betreffend:

108,326 Portionen Suppe in Hannover sind, nach dem Verhältniß von 49 zu  $86\frac{1}{2}$ , hier nur 61,542 Portionen.

II. Die Qualität betreffend:

A. in Hannover sind zur Anfertigung von 61542 hiesigen Portionen Suppe erforderlich:



- a) 1564 Hinten Kartoffeln, welche, nach dem oben angegebenen Verhältniß von 1568 zu 1103, an hiesigen Scheffeln betragen 2223½ Scheffel à 35 Pf. per Scheffel macht 77,822 Pf.
- b) 230½ Hinten Erbsen desgl. 327½ Scheffel à 37 Pf. per Scheffel 12,118 Pf.
- c) 21 Et. 96 Pf. Graupen
- d) 21 Et. 96 Pf. Hafergrünze
- e) an Weizenmehl 408 Pf.
- f) an Schweinefleisch 884 Pf.
- g) an Speck 340 Pf.
- h) an Rindfleisch 1224 Pf.
- i) an Talg 408 Pf.

98,100 Pf.

B. in Oldenburg sind zur Anfertigung von 61,542 Portionen erforderlich:

- zu 30 Portionen 4½ Pf. Graupen, macht 9231 Pf.
  - zu 30 Portionen ¾ Pf. Schmalz 1538 Pf.
  - zu 30 Portionen 2 Scheffel Kartoffeln, macht 4103 Schl. à 35 Pf. per Schl. 143,605 Pf.
  - zu 30 Portionen 1 Pf. Mehl, macht 2,051 Pf.
  - zu 30 Portionen 2 Loth Pfeffer macht 128 Pf.
- 156,553 Pf.

### III. Schlußberechnung.

Unter Bezugnahme auf Nr. 28. der Oldenburgischen Blätter kommen in Hannover 108,326 dortige Portionen Suppe,

oder, was dem gleich ist, 61542 Portionen hier, mit Weglassung der daselbst sub litt. m, n, o u. p. aufgeführten Pöste, 1381 Rthlr. 13 Egr. 4 Pf. Conv. Münze zu stehen. Diese betragen mit 10% Verlust in Golde 1255 Rthlr. 70 gr.

Ferner gerechnet:

98100 Pf. — 1255 Rth. 70 gr. — 156553?

so geht daraus hervor, daß, nach Berücksichtigung des Maasses und Gewichtes, 61542 hiesige Portionen Suppe, wenn sie nach der in Hannover üblichen Art zubereitet würden, einen Kostenaufwand erforderten von 2004 Rthlr. 25 gr.

Dahingegen hier eine gleiche Portionenzahl nur folgenden Kostenaufwand erfordert:

- 9231 Pf. Graupen à 3½ gr. 448 Rth. 52½ gr.
- 1538 Pf. Schmalz à 16 gr. — 341 Rth. 56 gr.
- 4103 Scheffel Kartoffeln à 18 gr. — 1025 Rth. 54 gr.
- 2051 Pf. Mehl à 5 gr. 142 Rth. 31 gr.
- 128 Pf. Pfeffer à 16 gr. 28 Rth. 32 gr.
- für Suppenkraut und Salz auf 30 Port. 3 gr. gerechnet macht auf 61,542 Portionen 85 Rth. 34½ gr.

Old. Cour. 2072 Rth. 44 gr.

oder in Golde mit 13% — 1819 Rth. 62 gr.

Unter den für die Anstalt im vorigen Herbst angeschafften Vorräthen sind —



die Kartoffeln der Scheffel mit 14, 15, 16, 17 und 18 gr. und der Scheffel Erbsen mit 58 gr. Gold bezahlt. Absichtlich hat man in der vorstehenden Berechnung den Preis der Kartoffeln durchgehends zu 18 gr. und den der Erbsen zu 1 Rthlr. 2 gr. per Scheffel angenommen.

In Hannover sind für die Zubereitung und Aufsicht bey der Vertheilung der Speisen in 136 Tagen 219 Rth. Conv. Münze bezahlt; hier besorgt das der Deconom des Arbeitshauses, der für diese Obliegenheiten und für die specielle Aufsicht über das Arbeitshaus ein jährliches Gehalt von 200 Rth. Gold bezieht.

Es würde sich nun noch fragen, ob man hier zu viel oder in Hannover zu wenig auf eine Portion rechnet? Es scheint aber der Unterschied der zu seyn, daß eine Portion hier das Magenbedürfnis einer erwachsenen Person für den Mittag ganz befriedigt, dagegen in Hannover eine Portion nur ein Beyhülfsmittel zu einem Mittagessen liefert. Es läßt sich auch nicht anders gut annehmen, denn die ganze Einrichtung hier beruht auf Erfahrungen, die in andern wichtigen Anstalten gemacht und die sich hier bestätigt gefunden haben.

Um die Sache ins klarste Licht zu stellen, beabsichtigt die hiesige Specialdirection mit der Hannoverschen Suppe hier Proben anzustellen; sie läßt deshalb ein Recept zur Suppe und ein Quartiermaß aus Hannover kommen.

Außer der Suppe erhält hier jeder erwachsene Arme auch zu Frühstück und Abendessen täglich  $1\frac{1}{2}$  Pfund Brod und die im Arbeitshause arbeitenden außerdem noch des Morgens und Nachmittags Milch, Kaffee. Diesen letzteren wird ihr Mittagessen mit 2 Grote und ihr Frühstück und Abendessen jedes, worunter der erhaltene Kaffee mit begriffen, mit 1 Groten angerechnet und jedem Sonnabend mit ihnen abgerechnet. Jeder der sich für die Sache interessirt, kann sich an jedem Wochentage von der Wahrheit des Vorgetragenen überzeugen, da das Arbeitshaus immer geöffnet und jeder Besuch willkommen ist.

Es sind seit Errichtung der Anstalt überhaupt ausgegeben:

- 1) im Jahre 1826.
 

a) an Frühstück	11824 Portionen.
b) an Mittagessen	6118 Portionen.
c) an Abendessen	11839 Portionen.
  
- 2) im Jahre 1827.
 

a) an Frühstück	16559 $\frac{1}{2}$ Portionen.
b) an Mittagessen	8487 $\frac{1}{2}$ Portionen.
c) an Abendessen	16561 $\frac{1}{2}$ Portionen.
  
- 3) im Jahre 1828.
 

a) an Frühstück	18116 $\frac{1}{2}$ Portionen.
b) an Mittagessen	8253 Portionen.
c) an Abendessen	18116 Portionen.
  
- 4) im Jahre 1829.
 

a) an Frühstück	20009 Portionen.
b) an Mittagessen	7742 Portionen.
c) an Abendessen	20009 Portionen.



- 5) im Jahre 1830.
- a) an Frühstück 30076 Portionen.
  - b) an Mittagessen 13356½ Portionen.
  - c) an Abendessen 30076 Portionen.

Die Herren Armenväter machen in der Sitzung der Specialdirection einen motivirten Antrag, wenn nach ihrer gewissenhaften Ueberzeugung eine Familie oder eine Person des Brodes oder des Mittagessens bedürftig ist, und die ganze Specialdirection bewilligt dann, oder, wenn sich finden sollte, daß der Armenvater sich

in seinen Ansichten über den Zustand des oder der Armen geirrt hätte, verwirft den Antrag. Einige Fälle, wo Gefahr beyrn Verzuge ist, sind hievon ausgenommen und es wird dann sofort das Essen auf Antrag eines Armenvaters gereicht, jedoch ist die Bestätigung der Speciald., wenn das Gereichte noch über die nächste Sitzung der Speciald. hinaus fort dauern soll, dazu erforderlich.

Oldenburg, 1831, Jul. 20.

J. P. Ritter.

### Von Selbstentzündungen.

Vor einigen Wochen brannte das am Stephani-Kirchhofe zu Bremen belegene Packhaus des Aeltermann Delius ganz ab, und große Vorräthe von Baumwolle, Thran, Wein, Speck etc. wurden ein Raub der Flammen.

Es ist wahrscheinlich, daß das Feuer durch Selbstentzündung der Baumwolle, von welcher einige Ballen mit Thran in Berührung gekommen waren, entstanden ist; ein Fall der sich bey dem festen Zusammenpacken fettiger oder mit Fett getränkter Substanzen nicht selten ereignet.

Ein americanischer Schiffscapitain, der bey dem Brande anwesend war, erzählte als eine bekannte Erfahrung, daß

thierische Wolle mit einem Fette aus dem Pflanzenreiche, oder wollige und faserige Stoffe aus dem Pflanzenreiche mit thierischem Fette getränkt und fest zusammengepackt, sich nach kurzer Zeit von selbst entzündeten. Demnach würde Wolle mit Hanföl, Baumwolle oder Leinen mit Thran, sich entzündeten, nicht aber Wolle mit Thran, Leinen mit Hanföl, u. s. w.

Ob diese Regel durchaus gültig sey, kann man süglich dahin gestellt seyn lassen, und sich vor möglichem Schaden hüten; interessant wäre es freylich, sichern Aufschluß darüber zu erlangen. Die nachfolgenden Versuche, welche Bieth im 2ten Theile seines physicalischen Kinderfreunds \*)

\*) Bieths physicalischer Kinderfreund, ein Buch, welches mehr, wie tausend andre, die ähnlichen Zweck haben, dem Knaben und Jünglinge Auge und Ohr für Naturbetrachtung öffnet, und gründliche Darstellung mit unterhaltender Erzählung von Naturmerk-



erzählt, bestätigen jene Regel nicht ganz, und sollen dieselben hier mitgetheilt werden, um zu Beobachtungen aufzufordern, vor Allem aber, Vorsicht bey Aufbewahrung fettiger und gedörrter Sachen zu lehren.

Zu August 1780. kam in einem Magazine des Hafens zu Petersburg Feuer aus, wodurch ein großer Vorrath von Hanf verzehrt wurde. Bey Untersuchung der Sache fand man, daß Kienruß und Leindöl die Ursache gewesen seyn mochten. Um sich davon zu überzeugen, ließ die Kaiserl. Academie 40 Pfund Kienruß in einem Kübel mit 35 Pfund Hanfölfrniß übergießen. Man ließ die Masse eine Stunde ruhig stehen, goß das überflüssige Del ab, ließ dann den Rückstand des Russes noch 4 Stunden in seinem Gefäße, worauf derselbe in eine Hängematte gewickelt und in einem Zimmer verwahrt wurde. Man verscherte sich der Thüre durch Schildwachen und Siegel, und vier Seeofficiere bekamen den Auftrag, die Nacht über mit aller Aufmerksamkeit auf das Bündel zu achten. Der Versuch ward den 26. April 1781., Vormittags 11 Uhr, angestellt; den 27. Apr. früh um 6 Uhr zeigte sich ein Rauch, der aus der Hängematte aufstieg, und als man die Thüre öffnete, gerieth die Hängematte in volle Flammen.

Die Admiralität ließ noch mehrere

Versuche anstellen. Drey Pfund Kienruß mit 5 Pfund Hanfölfrniß langsam getränkt, wurden, nachdem die Mischung 5 Stunden in offenem Gefäße gestanden hatte, in Leinwand eingebunden und in einen Kasten gelegt. Nach 16 Stunden bemerkte man einen widrigen, gleichsam faulen Geruch, doch nicht wie von kochendem Oele. Einige Stellen erhitzten sich früher. Die aufsteigenden Dünste waren wässrig und auf keinerlei Weise entzündbar. Achtzehn Stunden nach dem Einballen wurden mehrere Stellen warm, fingen an zu rauchen und äußerten gleich darnach ein glühendes Feuer. Andere Stellen waren kaum warm. Das Feuer griff in der Masse langsam um sich, und gab einen dicken, grauen, stinkenden und ruffigen Rauch. Da man das Pack aus dem Kasten auf den steinernen Boden legte, und dasselbe die freye Luft erreichte, entstand eine, mit dichtem Rauche träge lodernde Flamme. Nicht lange darauf zeigten sich hie und da Risse, aus denen Dünste hervordrangen, die in Flammen geriethen. Da man den Klumpen etwas zerbrach, gerieth derselbe ganz in eine wilde, etwa 3 Fuß hohe Flamme, welche aber bald kleiner ward und erlosch. Die ganze Erscheinung, vom Erhitzen bis zum gänzlichen Verglühen, dauerte 8 Stunden, und die kalt gewordene graue erdige Asche wog  $3\frac{1}{2}$  Unzen.

---

würdigkeiten verbindet, ist zwar schon vor 33 Jahren erschienen, verdient es aber wohl, den Vätern empfohlen zu werden, welche ihren Söhnen Liebe zur Naturwissenschaft einflößen wollen. Er enthält, mit Ausnahme der Lehren der Chemie, fast alle Kenntnisse der Physik, die von einem, nicht zum Physiker gebildeten Manne gefordert werden können.

Bei einer andern, vollkommen ähnlichen Mischung erfolgte die Entzündung 41 Stunden nach der Eintränkung.

Ein Pack Hanf von 30 Pfund wurde mit einer zusammengeschmolzenen Mischung von 6 Pfund Hanföl und 1 Pfund Talg begossen, sodann eine Stunde lang in einen Backofen gelegt, dann in eine erwärmte Bastmatte gewickelt, und auf einige Holzscheite gelegt. Nach einer Stunde erwärmte sich das Pack, nach 3 Stunden rauchte es; als man es aufband, glimmte es an zwey Stellen, brannte 4 Stunden lang mit Flammen, und verglommte in 32 Stunden zu Asche.

Zwanzig Pfund gemeine Schafwolle wurden mit einem Gemenge von 2 Pfund Hanföl und 1 Pfund Talg begossen. Die Wolle wurde auseinander gezupft, das Del gleichförmig verbreitet, sodann die gedölte Wolle eine Stunde lang in einen Backofen gelegt, und hierauf in eine erwärmte Bastmatte geschnürt. Das Pack blieb drey Tage hindurch kalt, die Wolle hatte alles Fett verschluckt. Man goß daher noch ein Pfund Hanföl darauf, brachte sie wieder in den Backofen, band sie nach einer Stunde in grobe Leinwand, und legte das Pack auf Holzscheite. Nunmehr fing es bald wieder an zu rauchen, und entzündete sich nach 4 Stunden. Das Feuer glimmte nur, so lange das Pack zugeschnürt blieb; sobald man es aber öffnete, brannte es mit niedriger Flamme.

Alte wollene Röcke mit Hanföl begossen, im Ofen gedörrt und zusammen-

gerollt, blieben zwar kalt; da man sie aber auch noch mit Talg begoß, wieder in den Ofen brachte und zusammenrollte, wurden sie warm, rauchten nach 3 Stunden, nach 24 Stunden fand man das eingeballte Pack verkohlt und glimmend, endlich brannte es, und hörte erst nach 4 Tagen zu glimmen auf.

Ruhhaare mit Talg begossen, im Ofen gewärmt, in einen Sack von Bastmatten gesteckt, erhitzten sich schon nach  $\frac{1}{2}$  Stunden. Sie fingen an zu stinken, zu rauchen, und glimmten nach einer Stunde bis zur Flamme. (Dieser Versuch widerspricht der Erfahrung des Americaners, da nur thierische Stoffe sich entzündeten.)

Rocken, und Weizenmehl, wie Kaffee geröstet, und in Leinwand gebunden, zündete sich schon 7 Minuten nach dem Einballen. Trockne Rockenkleye, unter beständigem Umrühren, wie schwach gebrannter Kaffee braun geröstet, heiß auf Leinwand geschüttet und darin zusammengebunden, erwärmte sich nach 3 Stunden, erzeugte Rauch, Brandflecke, glimmendes Feuer und Brand. Je schwärzer die Kleye geröstet wurde, desto früher erfolgte die Entzündung.

Gerstengraupen entzündeten sich nach einer halben, Gerstengröße nach 14 Stunden. — Reis, schwarz geröstet und eingepackt, verkohlt und verschlackt sich blos. Erbsen, geröstet, zerstoßen und eingeballt, entzündeten sich nach einer halben Stunde mit Hestigkeit.





Kaffeebohnen, geröstet und eingewickelt, entzünden sich nicht; wenn man sie aber röstet, dann mahlt, den gemahlten Kaffee nochmals röstet, und warm in Leinwand einballt, so entzündet sich derselbe nach  $\frac{3}{4}$  Stunden.

Bohnen geröstet und eingewickelt entzünden sich nicht, wohl aber geröstetes Bohnenmehl. Es scheint also, daß eine

nahe Berührung der einzelnen Theile durchaus zum Entzünden erforderlich ist, und daß die Zwischenräume, wie sie zwischen Bohnen und Erbsen stattfinden, die Entzündung verhindern. Die Gersten Graupen und die Gräse machen hier zwar eine Ausnahme, wenn nicht im obigen Verichte eine Verwechslung beyder vorgefallen seyn sollte.

### Präservative gegen die Cholera.

Nach einer Sage sollen bey ausgebrochenen Pest, Epidemien ehemals die Häuser der Mahler von der Krankheit verschont geblieben seyn; und hiedurch sollen, als im J. 1666. die Pest in diesen Gegenden wüthete, mehrere Leute bewogen worden seyn, die Fußböden, Wände, Thüren, Fensterrahmen, Betten, Tische, Stühle zc. anstreichen zu lassen; und alle Häuser, in welchen diese Anstreichungen vorgenommen worden, sollen gleichfalls der Ansteckung entgangen seyn. — Man kann sicher dieses Anmahlen auch als ein Präservativ gegen die Cholera anrathen; denn Reinlichkeit wird allenthalben als das beste Bewahrungsmittel dagegen an-

gegeben, und es giebt kein kräftigeres Mittel, die Unreinlichkeit zu vertilgen und die Reinlichkeit zu unterhalten, als das Anmahlen mit Delfarbe.

Sehr wohlthätig ist die Verordnung, daß in jeder Stube und Kammer wenigstens Ein Fenster so eingerichtet seyn muß, daß es geöffnet werden kann, welches sonst nicht immer der Fall war. Möchte nur diese Verordnung allenthalben wirklich zur Ausführung gebracht werden! — Die Beobachtung derselben kann man gleichfalls als ein probates Präservativ gegen die Cholera ansehen.

