

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Oldenburgische Blätter. 1817-1848 20 (1836)

19 (10.5.1836)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-790745](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-790745)

Oldenburgische Blätter.

№ 19. Dienstag, den 10. May 1836.

Ueber die Ziehung und Benutzung der Weißdornhecken.

In einem Protocolle der landw. Gesellschaft zu Friesoythe war der Wunsch ausgesprochen, die in dortiger Gegend gebräuchlichen Einzäunungen der Kämpfe durch lebendige Weißdornhecken ersetzen zu können und daher eine Anweisung zur Ziehung dieser Hecken zu erhalten. Unterzeichneter bemerkte dabei, daß diese Hecken besonders in den Kirchspielen Cleverns und Sillenstede sehr schön gezogen würden, und daß der Verkauf derselben einen nicht unbedeutenden Erwerbszweig für diese Dörfer abgebe. Er übernahm es daher, desfalls Erkundigung einzuziehen, und der Herr Pastor Lauts in Cleverns und der Herr Kirchspielsvogt Laddicken in Sillenstede hatten die Gefälligkeit, sich desfalls bey solchen Personen, welche sich mit diesem Theile der Baumzucht vorzüglich beschäftigen, zu erkundigen und die Resultate ihrer Nachfragen mitzutheilen.

Folgendes ist die Zusammenstellung derselben.

Man pflückt im Spätherbste die Bee-

ren hauptsächlich von den häufig wild wachsenden Weißdornbüschen, da die beschornen Hecken deren nur wenige tragen. In Cleverns bewahrt man dann solche den Winter über in einem Korbe trocken auf, in Sillenstede aber vergräbt man sie mit einem Gefäße (einem Butterfasse oder einem alten Bienenkorbe) in die Erde, etwa wie man Kartoffeln eingräbt, und läßt sie ein ganzes Jahr lang dort ruhen.

Man bereitet man Beete von 3 bis 4 Fuß Breite, so daß solche bequem gereinigt werden können, macht darin Rillen, 3 bis 4 Zoll von einander entfernt, und legt die Beeren hinein etwa so tief und so dick, wie man Krubbohnen oder Zuckererbsen zu legen pflegt. Diese Pflanzung geschieht in Cleverns im Frühjahr, in Sillenstede im Herbst. In Cleverns liegen die Beeren dann ein ganzes Jahr in der Erde, in Sillenstede kommen sie schon im nächsten Sommer heraus. In Cleverns pflegt man die Beete, während die Beeren so darin ruhen, wohl mit Krubbohnen zu bepflanzen, welches, wenn nur die Bee-



ren nicht berührt werden, denselben nicht schadet *).

Um das Aufgehen der Kerne zu erleichtern, ist es da, wo sie schon ein ganzes Jahr gelegen haben, gut, im Februar oder März die Beere mit einem Kraker oder einer kleinen Harke leicht aufzulockern, auch müssen sie jedenfalls von Unkraut ganz gereinigt werden. Ueberhaupt ist es nothwendig, auch die jungen Pflanzen von Unkraut rein zu halten und sie daher fleißig zu jäten.

Im zweyten oder dritten Jahre werden die jungen Pflanzen versetzt und zwar so frühe im Jahre als möglich. Am besten ist es, sie gleich dahin zu setzen, wo sie als Hecke gezogen werden sollen. Man setzt sie 4 bis 5 Zoll von einander und schneidet sie bis auf 2 Zoll über der Erde ab. Um Johannis und Michaelis desselben Jahres schneidet man sie abermals 3 Zoll hoch über der Erde ab, damit Stamm und Wurzeln die nöthige Stärke bekommen.

Man kann solcher Hecken mehrere neben einander in angemessener Entfernung von einander ziehen, doch werden die, welche einzeln gezogen werden, gewöhnlich dichter und stärker.

Die Hecke wird nun immer von Unkraut sorgfältig rein gehalten und zweymal im Jahre so geschoren, daß man jedesmal sie etwas höher werden läßt. Ist sie 3 bis 4 Fuß hoch, so kann sie ausgehoben und verkauft werden, und die vierzehnfüßige Ruche wird mit 1 bis 1½ Rthlr. auch wohl noch mehr bezahlt.

Die junge Hecke wird dichter und stärker, wenn sie nicht gerade auf und oben platt (vierkantig), sondern etwas gewölbt und oben in eine stumpfe Spitze auslaufend geschoren wird **).

Soll die Hecke transportirt werden, so wird sie zuerst an zwey Latten, eine an jeder Seite, oder auch wohl an vier Latten, an jeder Seite zwei, eine unten und die andere oben festgebunden, damit

*) Der verstorbene Schloßgärtner C. F. Boffe in Kassel gab schon im Jahre 1790. in den Blätt. verm. Jah. B. 3. H. 5. S. 435. eine Anweisung, wie die Beeren zu behandeln, daß sie schon im ersten Jahre aufgehen. Da diese auch in diesen Blättern (1832. No. 36.) als erprobt empfohlen ist und mehrere kundige Personen die Zweckmäßigkeit derselben bestätigen, so mag sie hier nochmals wiederholt werden: Die Beeren werden darnach, sobald sie ganz reif sind (im October), in einen Eimer oder anderes Gefäß mit Wasser geschüttet, acht bis zehn Tage damit in eine warme Stube gesetzt, daß sie in Gährung gerathen, alsdann mit einem stumpfen Besen und mit den Händen bearbeitet, so daß die Samenkerne von den Hülsen losgehen und die tauglichsten und besten ausgespült werden können. Alsdann müssen die Samenkerne in ein nicht zu nasses noch zu trocknes ungedüngtes Land in eine zolltiefe Rille gesät werden, wo sie im folgenden Frühjahr auflaufen und wachsen werden, statt daß sie sonst ein ganzes Jahr über liegen.
Str.

***) Dieß empfiehlt auch Boffe a. a. D.

die einzelnen Stämme nicht aus der Verbindung kommen, welche durch die in einander verschlungenen Aeste und Zweige entstanden ist. Dann wird sie, so viel möglich ohne die Wurzeln zu beschädigen, ausgegraben und weggetragen oder auf einen Wagen gepackt. Drey bis vier solcher Gebinde, jedes etwa 16 Fuß lang, können neben einander gestellt auf einem weiten Wagen gefahren werden.

Da, wo die Hecke wieder eingepflanzt werden soll, muß die Erde zu ihrer Aufnahme vorbereitet seyn, damit sie nicht zu lange aus der Erde bleibe. Beym Einpflanzen muß man möglichst danach sehen, daß die Seite, welche z. B. nach Westen oder nach Osten gewesen, wieder dahin gekehrt werde. Folgt auf die Verpflanzung der Hecke ein durrer Sommer, so muß man sie zuweilen begießen.

So gezogene Hecken dienen zu Einfassungen der Höfe und Gärten und werden so dicht, daß selbst kleinere Thiere, als Hunde, Hühner u. dergl., dadurch abgehalten werden. Auch Kämpfe und Weiden auf der Geest, so wie hohe Warfen und Groden in der Marsch, werden durch solche Hecken vollständig befriedigt.

Kann man nicht gleich die schon zu einer bestimmten Höhe und Dicke gezogenen Hecken an Ort und Stelle setzen,

so hält es schwer, sie so zu ziehen, da sie der Beschädigung durch Menschen und Vieh zu sehr ausgesetzt sind. Bosse schlägt dann folgende Methode vor: Man setze zweijährige, aus Samen gezogene Weißdornen in doppelte Reihen, die Reihen einen Fuß auseinander und in jeder Reihe die Pflanzen einen halben Fuß von einander, etwa so:



Zur Beschützung stecke man in der Mitte zwischen beyde Reihen Dornen- oder andere Zweige, bis die jungen Dornen so weit herangewachsen sind, daß sie sich selbst schützen können. Diese Pflanzen müssen aber gleichfalls von Unkraut ganz rein gehalten und mit der Hecken- scheere zur gehörigen Zeit wenigstens ein Mal im Jahre geschoren werden.

Will man die in den Hölzungen wildwachsenden jungen Weißdorn-Pflänzlinge benutzen, so nehme man sie möglichst jung und schneide sie nach dem Verpflanzen 3 bis 4 Zoll hoch über die Erde ab. Man kann, um schneller eine Befriedigung zu erhalten, solche auch mit Hagebuchen abwechselnd pflanzen; eine solche Hecke wird aber weder so dicht noch so dauerhaft als eine blos aus Weißdornen gezogene Hecke.

Strackerjan.

Verbesserter inländischer Kaffee.

(Beschluß.)

Nun muß der Kocken, er mag in Wasser oder in Dämpfen gekocht seyn, so schnell als möglich abgekühlt und mit kaltem Wasser durchgespült werden.



Kleine Quantitäten lassen sich leicht in einem spitzen Beutel von losem feinen Schütten, worin sie so lange mit kaltem Wasser zu übergießen, bis der Kocken völlig erkaltet ist. Bey größern Quantitäten müssen mehrere dergleichen Spitzbeutel in einem dazu geeigneten Rahmen hängen, worauf sie so zu behandeln.

Der auf diese Art vorbereitete Kocken muß in glänzend hellen, klaren Körnern erscheinen, was indessen mehr bey denen auffällt, die mit Dämpfen extrahirt sind, als bey denen, die mit Wasser gekocht worden.

Sobald der Kocken abgetropfelt ist, wird er auf einen warmen aber luftigen Trockenort zum Ausdörren gebracht, wo er ganz dünne, höchstens bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, auszubreiten. Denselben vorher einige Tage auf den Walkboden zu bringen, ist nicht rathsam, theils um gegen Zerfetzung gesichert zu seyn, theils weil dieß auch nicht, wie bey dem Trocknen des Malzes, nöthig ist.

Dieß Trocknen geschieht bey geringen Quantitäten auf Papier oder Pappe, welches auf warmen eisernen Platten ausgebreitet ist, oder noch besser auf geschliffenen reinen Steinplatten, die auf heißen Rügen oder Canälen angebracht sind. Der Kocken, auf diese Art hart gedörrt, ist bis zum Brennen fertig.

Auf diese Weise wird jeder schädli-

chen Zerfetzung möglichst vorgebaut. Zum Auslaugen sind 3 bis 4 Stunden gebraucht, zum Kochen ist 1 Stunde erforderlich, zum Abkühlen und Reinigen $\frac{1}{2}$ Stunde, und das Trocknen kann in 18 bis 19 Stunden geschehen.

Das Brennen geschieht dann in den Haushaltungen auf gewöhnliche Weise, wie bey dem ausländischen Kaffee. Der Geruch des gebrannten ist auch fast derselbe, nur entgeht uns dabey eine Fettigkeit, die den Kaffeebohnen anhängt, aber dem Frucht-Kaffee fehlt. Diese läßt sich aber ziemlich ersetzen, wenn man ihn mit einer Wenigkeit frischer ungesalzener Butter brennt. In einem gewöhnlichen Kaffeebrenner, der ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Kaffee faßt, ist eine Quantität von $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll hinlänglich. Der Gesundheit kann dieß nicht nachtheilig werden, nur darf die Butter nicht ranzig seyn und der so gebrannte Kaffee nicht zu alt werden.

Ferner klärt sich der Kocken-Kaffee nicht so schnell, wie der ausländische. Die Ursache mag in der mehligten Beschaffenheit des Kornes, hauptsächlich der Stärke wegen, ihren Grund haben. Um diese Klärung schneller zu befördern, kann man nur eine ganz geringe Quantität pulverisirte Hausenblase, oder in Ermangelung derselben arabischen Gummi, dem gemachten Kaffee zusehen, und ungefähr eine feine Messerspitze voll zu jeder Portion nehmen. Beydes sind billige unschädliche Klärungsmittel, die bey allen feinen Getränken angewandt werden *).

*) Ein Ey, Dotter und Weißes zusammengelöpft und davon ein Löffel voll in die Kanne gegeben, thut dieselben Dienste. Man kann so von einem Ey mehrere Tage gebrauchen. Anm. d. Eins.

Obiges Verfahren wäre die Vorschrift für jeden Haushalt, worin man sich diesen Kaffee selbst vorbereiten will. Jedoch, so lange dieß Geschäft nur in den Händen der Consumenten selbst oder auch nur unrechtllicher Fabrikanten bleibt, kann nie etwas Ordentliches daraus werden. Die Fabrikation dieses Kaffees hat besonders auf Pünktlichkeit und Ordnung zu fußen, und also läßt es sich nicht erwarten, daß einzelne Zubereitungen dem allgemeinen Besten entsprechen können und werden.

Es wäre daher zu wünschen, daß allenthalben rechtliche Unternehmer sich fänden, die durch ein erprobtes Verfahren in der Fabrikation dieses inländischen Kaffees den Abnehmern für die Unschädlichkeit des Fabrikats auch Gewähr leisten könnten. Und daher dürfte es dem Fabrikanten selbst auch angemessen seyn, das Fabrikations-Verfahren in der Fabrik jeder polizeilichen Aufsicht offen zu halten, und zugleich noch damit den Consumenten mehr zu sichern. Stehen doch die Zubereitungen so mancher Nahrungsmittel unter polizeilicher Obhut.

Solche Fabriken sollten den Kaffee, so wie er gedörrt ist, versenden, etwa in Säcken zu 50 bis 100 Pfund. Es ist nicht zu rathen, denselben gebrannt oder wohl gar gemahlen nach entfernten Orten zu versenden, da das Aroma der Substanz auf jeden Fall sich verflüchtigt. Als gebrannt muß er also nur in der Nähe verkauft werden, wie dieß auch mit dem gewöhnlichen Kaffee der Fall ist. Diejenige Fabrik, welche den Kaffee gebrannt

absehen will, kann sich zum Brennen eines gewöhnlichen Cichorienbrenners bedienen, der in einem Brande an 10 bis 12 Pfund Rosten einnimmt. Soll dieser an Fettigkeit dem überseeischen Kaffee gleich kommen, so ist zu obiger Quantität ungefähr $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfund frische ungesalzene Butter zu nehmen, welche aber dann erst zugesetzt werden darf, wenn der Kaffee sich ganz durchgehigt hat. Jeder geübte Kaffeebrenner wird sich die weitere Behandlung dabey denken können. Der Kaffee erscheint hiernach eben so glänzend, wie der ausländische gebrannte Kaffee.

Zwar fehlt natürlich dem Frucht-Kaffee der eigenthümliche Bestandtheil des indischen Kaffees, das Kaffein (ein crystallisirbarer Körper), den Runge und Giese darin entdeckten, allein dieses hat wenig Einfluß auf das Getränk, denn nachdem diese Entdecker des Kaffeins solches durch zweymaliges Aufgießen von siedendem Wasser aus den rohen Kaffeebohnen gezogen hatten, wurde die zurückgebliebene hornartige Substanz wie gewöhnlicher Kaffee gebrannt und bereitet und gab dennoch ein sehr gutes Getränk.

So viel aus dem Aufsatze des Hrn. Siemens. Er giebt noch zugleich eine Anweisung zur Bereitung des Kaffees, welche der Einsender, um nicht zu weitläufig zu werden, übergeht, und eine Anweisung zur Anlegung einer Rosten-Kaffee-Fabrik, die Einsender gern demjenigen, der sich in postfreyen Briefen



an ihn wendet, besonders mittheilen wird *).

Dem Vernehmen nach bestehen in unserem Lande bereits mehrere Fabriken, doch kann Einsender nicht beurtheilen, ob sie nach den hier angegebenen Grundsätzen verfahren oder auf eine andere Weise.

In der Fabrik des Hrn. Heinje zu Osterescheps wird der Rocken-Kaffee gebrannt und gemahlen in Packeten verkauft, wie Cichorien. Das Pfund kostet 5 gr. Cour.

Denselben Preis hat der Rocken-Kaffee einer Fabrik, die der Amts-Physikus Hr. Dr. Meyer in Barel in folgendem Aufsatze empfiehlt, der zugleich die Meinung widerlegt, als sey der Rocken-Kaffee der Gesundheit nicht zuträglich.

A. B. C.

Der Kaffee, im gebrannten wie im ungebrannten Zustande, ist ohne Widerrede ein Medicament, denn er nährt nicht und stärkt nicht, regt die Gehirnthatigkeit auf, bringt das Blut in Wallung, macht der Leber etwas zu schaffen u. Er gehört also eigentlich in die Apotheke und würde, noch nicht durch den täglichen Gebrauch entweiht, an der rechten Stelle und in richtiger Gabe angewandt, ein hülfreiches Arzneimittel in manchen Krankheitszuständen abgeben. Es ist demnach

zu beklagen, daß Luxus, Mode und Gewohnheit ihn in ein allgemeines gebieterisches Bedürfnis verwandelt und dadurch beynähe in eine Klasse gesetzt haben mit den gebrannten Geistern (Braunwein, Genever, Rum, Arrak) — diesen Erfindungen der Hölle, durch deren täglichen und zu häufigen Genus der Mensch sich unter das Thier hinabwürdigt und endlich zum moralischen und physischen Selbstmörder macht. Doch es wäre ein beynähe wahnsinniges Unterfangen, durch Rede oder That dagegen etwas ausrichten zu wollen, denn die Menschen geben keinen Genus wieder auf, dessen Sklaven sie durch Gewohnheit einmal geworden sind. Und diese Gewohnheit mildert denn auch, wenn es nicht gar zu arg gemacht wurde, die verderblichen Folgen, welche indeß niemals ganz und selten lange ausbleiben. — Also sey ruhig, lieber Leser, ich will Dir Deinen Kaffee nicht nehmen, sondern bloß eine andere Art empfehlen, die eben so gut schmeckt, gar nicht schädlich und unendlich wohlfeiler ist: nämlich den erst eingeweichten, dann gekochten, schnell wieder getrockneten und endlich leicht gerösteten Rocken. Das daraus auf die gewöhnliche Weise bereitete Getränk erfüllt alle Ansprüche, die eine feine Zunge machen kann. Den verwöhnten Gaumen oder Magen rathe ich indeß, diesen Anfangs zur Hälfte, zu einem Drittel oder Viertel mit dem westindischen Kaffee zu vermengen; und hat er dann seinen vaterländischen Kaffee unvermischt nur erst halb so lange getrunken, als den

*) Wir werden die uns postfrey zugehenden Briefe besorgen. — Die Redaction.

ausländischen, so wird er den letztern ganz unaussehlich finden; Gesundheit und Geldbeutel aber werden sichtlich dabey gewonnen haben. — Eine Rocken-Kaffee-Fabrik etablirt sich jetzt hier vorläufig im Kleinen. Die Fabrikation ist nicht schwierig, fordert aber doch genaue Aufsicht und einen besondern Apparat. Wenn auch jede Familie ihren Bedarf selbst bereiten könnte oder wollte, so würde sie bey dem geringen Preise (5 gr. das Pfund), wofür das Fabrikat verkauft wird, keinen besondern Vortheil darin finden, indem die selbstbereitete Waare weniger gut ausfallen möchte. — Was ich gesagt und empfohlen habe, mag gegen manches merkantilische Interesse anstoßen; allein Krankheiten verhüten, stößt auch gegen das ärztliche Interesse an, und doch würde der Unterzeichnete sich herzlich freuen, wenn von den vielen Schwindsuchten, Wassersuchten und wie die Suchten

alle heißen, die nicht der Himmel, sondern wir selbst uns bescheren, und die zum Theil, manchmal größtentheils, im Ge- und Mißbrauch des Kaffees ihren Ursprung haben, auch nur eine durch diese Empfehlung verhütet würde. Vom allgemeinen Wohl, von Geld im Lande bewahren, will ich gar nicht reden. Wir haben gewiß Ueberfluß an Geld, denn so viel Luxus, so viel Maskeraden, Tanzereten, Saufereien, Raufereien, und Gott weiß was noch fürereien, lassen sich ohne viel Geld gar nicht machen. Allein eben wo öffentlicher Luxus vorherrscht, da pflegt es mit dem häuslichen etwas knapp zu gehen. Also wäre mein Rath auch von ökonomischer Seite, doch nicht ganz, oder wenigstens nicht überall, unwillkommen.

Varel, im Februar 1836.

Aug. Meyer, Dr.

Das Waschen in kaltem Wasser.

(Aus dem Correspondenzblatte des Königl. Würtemb. landwirthschaftl. Vereins. 1832. B. 1. S. 266.)

Es ist der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins schon im J. 1830. eine durch Erfahrung erprobte Methode, kalt zu waschen, zur öffentlichen Bekanntmachung mitgetheilt worden, deren genauere Prüfung aber durch mehrere eingetretene Hindernisse verzögert worden ist.

Im Sept. v. J. wurde dieser Gegenstand durch eine Frau wieder in Anregung gebracht, welche der Regierung ein vorgeblich von ihr erfundenes Geheim-

mittel zum Waschen mit ungewärmtem Wasser käuflich angetragen hat. Die Stelle erhielt den Auftrag, letzteres einer genauen Prüfung zu unterwerfen, sie fand es aber angemessen, zur Vergleichung beyder Mittel auch das erstere zu untersuchen, von welchem allein hier Nachricht ertheilt werden kann, weil bey dem zweyten das Geheimniß nicht verleßt werden darf.

Das der Centralstelle mitgetheilte, zur



öffentlichen Bekanntmachung bestimmte Recept lautet wörtlich also:

„Es wird von Regen- oder Flußwasser eine gute Lauge gemacht. Um diese zu verbessern werden auch zartgestoßene Eierschalen unter die Asche gethan, wenn diese nicht ohnehin im Feuer verbrannt sind *).“

„In diese wird die Wäsche eingeweicht und nicht nur die weiße, sondern auch die gefärbte, und bleibt 24 Stunden darin liegen. Dann wird sie herausgewunden und eingeseift, am besten mit gekochtem Seifenbrey durch die Bürste **).“

(Der Beschluß folgt.)

Rechnungs-Aufgabe.

Die nachstehende Aufgabe betrifft einen zwar seltenen, jedoch bey Gericht wirklich vorgekommenen Fall, und ist daher vielleicht geeignet, einiges Interesse der Leser in Anspruch zu nehmen.

Nach der Befriedigung der hypothekarischen Gläubiger verblieben den chirographarischen Gläubigern aus einer Concursumasse 900 Rthlr. A. hat daran 800 Rthlr., B. 600 Rthlr., C. 200 Rthlr. zu

fordern, und D., welcher dem A. für den Theil seiner Forderung, der aus der Masse nicht getilgt werden kann, Bürge geworden ist, soll nach vorliegendem Erkenntnisse der Behörde mit jenen drei Gläubigern zugleich als vierter Participant hinsichtlich seiner Bürgschaftsumme zur Theilung zugelassen werden. Für welche Summe war D. dem A. als Bürge verpflichtet gewesen?

D.

D — d.

*) Diese Lauge wird nämlich von der Asche vom Heerd gemacht, welches da, wo man nur Holz und zwar vorzüglich Büchenholz brennt, wohl angeht. Hier müßte schon eine besondere Lauge bereitet werden. — Ann. d. Einsend.

***) Da man hier den in Oberdeutschland gewöhnlichen Gebrauch der weißen oder Stangenseife voraussetzt, so bedürfte es noch wohl der Prüfung, wie mit der bey uns gewöhnlichen braunen, grünen, schwarzen oder Schmierseife zu verfahren sey. — Ann. d. Einsend.

Eingegangene Beyträge: Beytrag zur Geschichte des Handels im Butjadingerlande. — Die wilde Kartoffel. — Ueber die Anpflanzung und Behandlung verschiedener Weidenarten. — Klage über unsere Handwerker. — Nachrichten über das Collegium Carolinum zu Braunschweig. — Untersuchung der Frage: ob die mittlere Lebensdauer des Menschen im Herzogthum Oldenburg zu oder abgenommen habe? — Die Pferdezuucht im Großherzogthum Oldenburg. — Kurze Schilderung des Lebens eines zu früh verstorbenen jungen Arztes. — Verspätete Ehrenbezeugung.