

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Oldenburgische Blätter. 1817-1848 24 (1840)**

21 (26.5.1840)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-796470](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-796470)

## Einige Bemerkungen über die in Nr. 78. dieser Blätter erwähnten Erscheinungen an einem Brunnen zu Brake.

Diese Erscheinungen sind gewiß merkwürdig, und wenn Einsender dieses auch nicht im Stande ist, sie zu erklären, so wird er doch vielleicht zu ihrer Erklärung Etwas beitragen, wenn er einige Thatsachen, die dazu dienen könnten, anführt.

Das beim Bohren des Brunnens bemerkte Rauschen, so wie die zitternde Bewegung der in der Oeffnung stecken gebliebenen Bohrstange soll von dem Ausströmen einer Menge von Gas herrühren, welche durch die Bohroeffnung befreit worden. Wenn aber eine solche Menge von Gas in unserm Boden vorhanden ist, und wenn man wohl mit Recht die Erdbeben dem im Innern der Erde sich entwickelnden Gas zuschreibt \*), wären dann nicht dennoch Erdbeben auch in unserm platten Lande möglich?

Arends \*\*) erklärt indessen die Erderschütterungen, welche einige Marschküstenbewohner in der Fluth vom 3./4. Febr. 1825 bemerkt haben wollen, aus dem starken Andrang des Wassers auf die Deiche, welcher den Marschboden wohl in eine zitternde Bewegung setzen könne, zumal solcher fast überall lockere Torferde zur Unterlage habe. »Mehr Aufmerksamkeit,« fährt er fort, »verdienen die Erscheinungen an den Brunnen. In verschiedenen derselben, sowohl in Ostfriesland als im Bremischen, stieg das Wasser stark, oder nahm eine trübe weißliche Farbe an, oft unangenehmen salzigen Geschmacks, so daß das Vieh es nicht trinken wollte, ward aber gewöhnlich den folgenden Tag wieder hell und trinkbar \*\*\*). Sogar tiefer im Lande, auf der Geest, wurde ein Aehnliches

\*) Kries in seiner Preisschrift von den Ursachen der Erdbeben. Utrecht 1820.

\*\*) Gemälde der Sturmfluthen vom 3. bis 5. Febr. 1825. S. 19.

\*\*\*) Es ist eigentlich die Menge der Brunnen, bei denen diese Erscheinungen erfolgten, welche solche merkwürdig macht. Einzelne ähnliche Beispiele kommen sonst wohl vor. So erinnere ich mich noch, daß das Wasser im Brunnen auf dem Hofe meines älterlichen Hauses in Embden (dem jetzigen Amtshause) zuweilen so stark stieg, daß es kaum mit dem Eimer erreicht werden konnte, dann wieder ansehnlich stieg. Auch trug es sich wohl zu, daß es eine trübe Farbe und besondern Geschmack annahm, da es sonst für das reinste in der Stadt gilt. Beide Fälle stellten sich jedoch sehr selten ein. Ann. von Arends.

bemerkt. Zu Hesel, Amts Stieckhausen in Ostfriesland, lief der Brunnen in der Scheune des Posthalters Albers am 2. Febr. plötzlich über und in dessen Keller, an der einen, etwas tieferen Seite, kam Wasser einen Fuß hoch, welches sonst nie, außer nach starkem Herbstregen erfolgte. Eine Quelle auf der Wingst, Amts Neuhaus, im Bremischen, war dagegen am 3. Febr. plötzlich versiegt, obgleich solche bis dahin noch stark geflossen hatte; zwei Brunnen, nahe dabei, vertrockneten zu gleicher Zeit und erhielten erst nach einigen Tagen ihr Wasser wieder, wie auch die Quelle \*). Diese Erscheinungen sind um so merkwürdiger, da man ein Aehnliches nicht nur bei der Weihnachtsfluth von 1717. bemerkt hat, sondern auch zur Zeit, als Lissabon durch ein Erdbeben zu Grunde ging.

So weit Arends. Der von ihm dabei allegirte Warda beruft sich \*\*) auf Funks Chronik und führt dabei an: »Eben dieses Steigen des Wassers in einigen Gräben und Brunnen hat man hier gerade zu der Zeit bemerkt, als Lissabon durch das bekannte Erdbeben zerstört wurde.«

Funk erzählt nemlich \*\*\*): »Im Gretzner Amt war merkwürdig, daß acht Tage vor der Christfluth in der Pastorei zu Grimmersum bei ganz stillem Wetter der Ziehbrunnen, so in der Scheune ist, übergelaufen,

so daß man nicht anders denken können, als ein unterirdischer Wind solche Bewegung müsse angerichtet haben.«

Dieser Meinung ist auch Janssen †), und wenn wir von dem Ausdruck abstrahiren, der den damaligen geringen Kenntnissen in der Physik angemessen ist, so führt eben diese Ansicht auch wieder auf die sich im Innern der Erde entwickelnden Gasarten.

Doch wir wollten bloß Thatsachen sammeln und die Erklärung Physikern überlassen und so führen wir noch an, was Hr. Pastor Muhle erzählt ††): »Der im Garten der Pastorei zu Blexen befindliche, durch seine ungetrübte Quelle berühmte Wilhadi-Brunnen floß kochend über. Ein merkwürdiger Umstand bleibt es, daß dieses Wasser, nicht salzig sondern süß war und dadurch die Furcht benahm, als habe der Born die tausendjährige Wohlthat verloren, welche hell wie Krystal hier aus dem Marschboden aufsprudelt.«

Mehrere hierher gehörige Thatsachen führt der Major Müller †††) an, die wir noch hier beifügen wollen.

»Zu Krummendeich stand am 3. Febr. das Barometer ungewöhnlich niedrig, 26'' 6''' und mehrere Einwohner klagten über Beklommenheit in der Brust, ohngeachtet die Temperatur der Luft nichts weniger als schwül

\*) M. s. unten das Nähere nach Müller.

\*\*) Ostfriesische Geschichte B. 7. S. 8. Note.

\*\*\*) Ostfriesische Chronik. Th. 8. S. 105.

†) Denkmal der Wasserfluth. S. 564.

††) In seiner in der öffentlichen Bibliothek zu Oldenburg befindlichen Handschrift: Denkmal der Sturmfluthen von 1825. Febr. 3. u. 4. im Herzogthum Oldenburg und der Erbherrschaft Jever. S. 102.

†††) In seiner »Beschreibung der Sturmfluthen am 3. u. 4. Febr. 1825. Hannover 1825.

war. Einige glaubwürdige Leute am Elbe-  
deiche und auf der Hohelucht versichern,  
eine Art von Erdschütterung bemerkt zu ha-  
ben. Damit stimmt auch die auffallende Er-  
scheinung überein, daß der Brunnen des hie-  
sigen Einnehmers und noch ein anderer am  
3. Nachmittags in einer und derselben Stunde  
ganz leer, und gleich nachher wieder so voll  
waren, daß man das Wasser mit der Hand  
schöpfen konnte\*).

»Eine Quelle bei Ellerbruch an der  
Wingst (welche südöstlich vom Orte zwischen  
zwei Hügeln entspringt, dann aber über einen  
der Höfe daselbst fließt und die Einwohner  
mit klarem Quellwasser versorgt, nun über  
eine Wiese strömt, und sich nachher wieder  
in die Erde verliert) war am 3. Febr. Abends  
plötzlich versiegt, obgleich der Bach bis dahin,  
wegen des vielen Regens und aufgethaueten  
Schnee's sehr stark geflossen hatte. Erst nach  
einigen Tagen erhielt der Bach sein Wasser  
wieder, und blieb bis dahin ganz trocken.  
Auch waren zwei Brunnen bei den Fuchshöh-  
len schon zwei Tage vorher ganz trocken, so  
daß das Wasser zum Tränken des Viehs von  
den Einwohnern daselbst weit hergeholt wer-  
den mußte. Auch diese Brunnen erhielten ihr

Wasser einige Tage nach der Ueberschwem-  
mung wieder« \*\*).

»Merkwürdig ist es, daß das Wasser in  
dem Brunnen auf dem Pfarrhose zu Pil-  
sum schon am 3ten Nachmittags um 4 Fuß  
gestiegen war, eine weißliche Farbe, als wenn  
Milch damit vermischt wäre, und dabei einen  
süßlichen Geschmack hatte. Auch in anderen  
Brunnen dieses Dorfs war das Wasser eben  
so, ja! in einigen 5 Fuß hoch gestiegen, schmeckte  
salzig, war trübe, besaß aber eine ander',  
dem Seewasser ähnliche Farbe. Weder aus  
jenem, noch aus diesen Brunnen wollte das  
Vieh trinken« \*\*\*).

»In Klein-Borsum war ein Brun-  
nen vor der Ueberschwemmung trübe und sal-  
zig, aber nachdem das Wasser gefallen, wie-  
der klar geworden« †).

»Durch Nachrichten von dort ist es be-  
kannt geworden, daß in Oidersum vor dem  
Eintreten der Fluth fünf Brunnen vertrock-  
net waren, und das Wasser in einem anderen  
trübe und salzig gewesen seyn soll. Nach-  
dem die Ueberschwemmung aber wieder gefal-  
len war, hat man es jedoch so, wie es in  
allen andern Brunnen ist, gefunden« ††).

## Ueber Bierfabrication und über die Unterschiede zwischen obergährigem und untergährigem (bairischem) Bier.

Von P. Barth in Castel mitgetheilt in den Verhandlungen des Gewerbevereins  
für das Großherzogthum Hessen.

(Aus der Berliner polytechnischen Monatschrift 1839. Bd. 2. Hft 1.)

1) Bei der Obergährung, wie solche im gekochten Würze, Hefe von obergährigem Bier,  
Großherzogthum Hessen üblich ist, wird der sogenannte Kunsthefe zugesetzt. Sobald diese

\*) a. a. D. S. 70.

†) Ebendas. S. 170.

\*\*) Ebendas. S. 90.

††) Ebendas. S. 197.

\*\*\*) Ebendas. S. 196.



Beimischung in einer Butte erfolgt ist, wird das Bier in Fässer gefaßt, worauf nun die Gährung schnell vor sich geht, und die Hefe oben durch den Spund ausgestoßen wird. Dieser Proceß ist, nach Beschaffenheit der Witterung, in 2 bis 4 Tagen vollendet. Bei dieser Art der Gährung wird die Hefe der gahr gekochten Würze schon bei einer Temperatur von 14 bis selbst 25° R. beigemischt.

2) Bei der Untergährung oder der Fabrication des untergährigen Biers geschieht dagegen die Absonderung der Hefe nicht in den Fässern, wie bei der Obergährung, sondern sie geht in offenen Gährungsbottichen vor sich und zwar so, daß die Hefe nach unten sich absetzt, und auf dem Boden des Gährungsbottichs einen Niederschlag bildet. Dieser Gährungsproceß dauert, je nach der Beschaffenheit der Witterung, 6 bis 10 Tage, und erst wenn derselbe vollendet ist, wird das Bier in gepechte Fässer zum Ablagern gefaßt, die der gahr gekochten Würze zugesetzte Hefe ist jedoch bei Bereitung des untergährigen Biers, Unterhese, und die Beimischung im Gährungsbottich geschieht erst bei einer Temperatur von 8—10° R.

3) Was die Aufbewahrungsart dieses Biers betrifft, so ist für das untergährige Bier eine Temperatur von höchstens 8° R. Wärme zulässig. Unsere gewöhnlichen Keller haben aber, wenige ausgenommen, in den Monaten Juli und August in den heißen Jahren 10—14° Wärme. Es folgt hieraus, daß unsere gewöhnlichen Keller, wenn sie nicht etwa auf künstliche Weise kühler erhalten werden, nur zur Aufbewahrung des obergährigen Biers sich eignen, weil dieses Bier bei der erwähnten Temperatur von 10—14° noch erhalten werden kann; daß dagegen untergähriges Bier in unseren Kellern selbst bei

günstiger kühler Witterung höchstens bis zum halben Juli sich erhält, und alsdann beim Eintritt einer etwas höheren Temperatur in Gährung übergeht und verdirbt.

In Baiern wird daher alles Lagerbier, welches stets untergährig ist, und dort von Anfang Januar bis Ende März gebraut wird, in ausgezeichnet guten Kellern, deren Temperatur in den heißesten Sommermonaten nie 8° R. übersteigt, aufbewahrt. In München, wo unstreitig das beste Bier gebraut wird, hat man gar keine Felsenkeller, welche freilich als die besten zu betrachten sind, sondern nur gut gewölbte Keller, welche wenigstens 12—14 Fuß hoch mit Erde überdeckt sind. Nur der Kälte dieser Keller verdanken die Baiern die Möglichkeit, das untergährige Bier so lange, nämlich bis zum Monat September und Ende October, aufbewahren zu können.

4) Durch die Ober- wie die Untergährung lassen sich gleich starke und gleich nährende Biere erzeugen, aber in der Haltbarkeit und in dem kräftigen Geschmack hat das untergährige Bier sehr bedeutende Vorzüge; es sind dies die Vorzüge, welchen das bayerische Bier seinen Ruf und seine weite Verbreitung verdankt. Sie haben ihren Grund in einem größeren Gehalte an Kohlensäure und einer engeren Verbindung mit derselben, was nur durch die sehr langsam vor sich gehende Untergährung erzielt werden kann.

5) Die Frage anlangend, ob man in unserm Vaterlande eben so gutes Bier liefern könne, wie in Baiern, muß nach der Behauptung aller vernünftigen und erfahrenen Bierbrauer mit Ja beantwortet werden, indem mit Grund keine Hindernisse angegeben werden können, welche dies unmöglich machen. Es ist eine irrige Behauptung, daß



das Wasser zum Brauen eines guten Biers sich nicht eigne, obwohl der Einfluß des Wassers auf die Güte eines Biers nicht zu verkennen ist. Die zur Fabrication des Biers nöthigen Ingredienzien können wir uns in derselben Güte und auch um denselben Preis verschaffen, wie unsere Nachbarn, die Baiern. Ein unumgängliches Erforderniß aber, um in der Güte unserer Biere mit Baierschen in Concurrrenz treten zu können, besteht darin, ausgezeichnet gute Keller, am besten Felsenkeller, zu bauen. Wo jedoch die Letzteren, der Localität wegen nicht leicht ausführbar sind, möchten der Zweck dadurch erreicht werden können, daß man die Keller mit sehr dicken Steingewölben und Mauern, und mit einer möglichst hohen Aufschütterung von Erde versieht, oder auch, indem man Eisgruben mit denselben, in unmittelbarer Verbindung bringt.

6) Die Ursache, weshalb in Baiern

besseres und haltbareres Bier als in andern Ländern, namentlich in unserm Vaterlande gebraut wird, ist außer den in Baiern allgemein verbreiteten vortrefflichen Kellern, noch in einem andern sehr wichtigen Umstand zu suchen, nämlich in den polizeilichen Verordnungen.

Es ist nämlich in Baiern jedem Brauer streng untersagt, ohne besondere, von den Polizeibehörden einzuholende Ermächtigung, in den 5 Monaten, Mai, Juni, Juli, August und September, Bier zu brauen. Wenn sich ein ähnliches Verbot in Bezug auf andere Länder aber auch nur auf die 3 Monate: Juni, Juli und August beschränkte, so würde für die Verbesserung der inländischen Bierfabrication hier ungemein viel gewonnen seyn, indem es eine ausgemachte Sache ist, daß alles in diesen Monaten gebraute Bier durchaus schlecht und ungemein leicht zum Verderben geneigt ist.

### Behandlung der Butter in Holstein

(aus einer Abhandlung des Hr. J. G. Stein zu Preetz in Holstein in der land- und forstwirtschaftlichen Zeitschrift für Norddeutschland. B. 3. S. 265.)

Die frischgemolkene Milch wird so schnell als möglich in den Milchkeller gebracht und in die Butten (Ballien) geseiht, d. h. sie wird durch ein feines Pferdehaarsieb (Thems genannt), welches in die Butten gesetzt wird, gegossen, damit alle etwaige Unreinigkeiten darin zurückbleiben. In der heißen Jahreszeit werden in jede Butte, die von Eichenholz, oben 24 unten 22 Zoll weit und 6 Zoll hoch ist, nur  $3\frac{1}{2}$  Kannen, so wie es aber kälter wird, 4 bis 5 Kannen Milch gegossen. Man bedient sich hierzu eines sogenannten Seihkessels, 4 Kannen haltend. Den jedes-

maligen Ertrag der Milch vom einmaligen Melken sämtlicher Kühe nennt man eine Reife oder eine Satte (Satz). Durchaus nothwendig ist es, daß beim Aufsiehen der Milch mit einem nassen Luche (Feidel) die etwa übergegossene vom Fußboden so rein aufgewischt werde, daß auch nicht ein Tropfen davon nachbleibe, da sonst durch das Säuren derselben sogleich ein übler Geruch entsteht, der auf die in den Butten befindliche Milch eine nachtheilige Wirkung äußert. Auch darf kein Sand in den Keller gestreuet werden, indem derselbe Staub verursachen würde.



Die Butten werden auf den Boden des Kellers regelmäßig in Reihen gestellt, und zwischen jedem Sage wird ein kleiner Gang gelassen, um durch denselben die Milch nachher hinaustragen zu können. Die leeren Eimer werden mit reinem Wasser nachgespült und dieses wird zuletzt in eine besondere Butte gegossen, welche Spülbutte genannt wird. Dann werden die Eimer mit kochendem Wasser oder mit Lauge gereinigt, wieder mit reinem Wasser nachgespült und zum Trocknen auf das Eimerriek (ein Gestelle von 2 Latzen, die der Länge nach parallel auf etwa 2 Fuß hohe Pfähle genagelt sind) gestellt. Die Eimer sind von Eichenholz und jeder faßt 20 Kannen.

Wie lange die Milch bis zum Abrahmen stehen bleiben muß, hängt lediglich von der Temperatur der Witterung ab. Die Hauptbedingung ist dabei, daß die Milch abgerahmt werde, ehe sie säuerlich wird, die abgerahmte Milch muß sich noch kochen lassen, ohne zu gerinnen. So lange der Rahm auf der Milch ein glattes, glänzendes Ansehen hat, ist er noch süß, sobald er dagegen auch nur die kleinsten Falten bekommt, fängt er an zu säuern, dann ist es aber zum Abrahmen schon zu spät. Am Rahm selbst ist daher die Zeit des Abnehmens nicht zu bestimmen; dieß muß nach dem Geschmacke der Milch beurtheilt werden. Sobald diese ihren Geschmack auch nur im Geringsten verändert, ist es die höchste Zeit zum Abrahmen. Bei heißer Witterung muß man alle Viertelstunde untersuchen, und dennoch trifft man nicht immer den richtigen Zeitpunkt. Am besten ist es daher, wenn man die Menge der Güte der Butter aufopfern will, nicht zu lange mit dem Abrahmen zu warten. Bei mäßiger Wärme kann man 3 Sah stehen lassen,

d. h. die Milch kann von 3 Mal Melken oder 36 Stunden, stehen bleiben, ehe sie säuerlich wird; bei größerer Wärme aber nur 24 und in der größten Hitze zuweilen nur 12 Stunden. Kann die Milch im Sommer 36 Stunden stehen bleiben, so bekommt man den meisten Rahm, und daher auch die meiste Butter; so wie sie aber früher gerahmt werden muß, verliert man daran. So wie die Witterung kühler und kalt wird, kann man 4, 5 bis 6 Sah halten; indessen darf man sie doch nicht gar zu alt werden lassen, weil sonst die Butter einen unangenehmen, ranzigen Geschmack annimmt. Den Punct gerade zu treffen, daß die Milch nicht zu lange, aber auch lange genug stehe, um austrahmen zu können und nicht zu säuern, darin besteht die Hauptgeschicklichkeit einer Meyerin; denn von der richtigen Bestimmung dieses Punctes hängt sowohl die Menge als die Güte der Butter und des Käses ab.

Wird die Milch säuerlich, so verzehrt sie den Rahm, und die Butter verliert ihren feinen Geschmack. Es ist daher nothwendig, daß die Meyersche sehr oft nachsehe; selbst des Nachts muß die Beschaffenheit der Milch jede halbe Stunde untersucht werden, vorzüglich in der heißen Jahreszeit. Sobald der richtige Zeitpunkt eintritt, der nur durch längere Erfahrung erlernt wird, muß abgerahmt werden. Ist solches geschehen, so werden sogleich die Butten gereinigt und zwar folgendermaßen: Nachdem die in den Butten noch befindliche wenige Milch mit reinem Wasser ausgespült worden, welches Spülwasser die Schweine bekommen, schrubbt ein Mädchen jede Butte mit kochender Buchenaschen-Lauge mit einem Schrubber (einem von Heidekraut gemachten kleinen Besen von 9 bis 10 Zoll Länge und 3 Zoll Dicke im Durchmesser)

recht tüchtig aus und darauf werden sie inwendig mit einem Bohner (einer aus Schweineborsten gemachten runden Bürste) und heißer Lauge gebohrt und endlich auswendig mittelst eines Strohwisches mit nasser Asche bestrichen und dann auch da geschrubbt und gespült. Zum Spülen hat man 3 Butten mit Wasser. Mit dem Wasser der ersten Butte wird die größte Lauge, mit dem der zweiten die kleinere und mit dem ganz reinen Wasser der dritten Butte dieselbe ganz rein abespült. Nachdem nun auf diese Weise die Butten hinlänglich gereinigt sind, werden nie vor dem Hause auf einer Buttenricke (einem dem schon beschriebenen Simerrick ähnlichen Gestelle) verkehrt aufgestapelt, damit sie völlig ausgetrocknet sind, bevor andere Milch hineingeseiht wird. In nasse Butten geseihete Milch säuert nemlich so wohl leichter als eher. Alle vier Wochen müssen die Butten in Lauge ausgekocht und dann wie vorstehend gereinigt werden.

Zum Abrahmen bedient man sich runder, dünner, etwas hohler Schüsseln aus Holz von 1 Fuß Durchmesser. Der abgeschöpfte Rahm wird durch ein Rahmthems (Haarsieb) in die Rahmstanne gegossen. Zu diesem Ende legt man eine kleine Leiter auf die Stanne, setzt das Thems darauf, schüttet den Rahm hinein und rührt ihn mit einem Rahmrohr (Rührer) zuweilen um. Auf die Stanne wird jedesmal ein Deckel gelegt. Der Rahm bleibt nun so lange stehen, bis der Zeitpunkt eingetreten ist, daß er sich zum Buttern eignet; er ist dann ein wenig gesäuert und hat mehr Consistenz erhalten, was man Lummerig nennt. Im Sommer erfolgt dieß leicht, im Winter dagegen schwerer, weshalb denn die Rahmstanne, um die Säuerung zu befördern, an den warmen Ofen gesetzt wird. Man

erreicht es aber noch leichter dadurch, daß man einen Kessel voll erwärmten Rahms- oder Buttermilch hinzugießt. Zu lange darf die Säuerung nicht eingetreten seyn, weil sonst die Butter abschmeckend und bitter wird. In dem gesäuerten Zustande wird nun der Rahm ins Butterfaß gethan; zugleich wird aber auch im Sommer kaltes, bei kühler Witterung warmes, und im Winter kochendes Wasser hineingegossen; auch spült man die Stanne damit nach, und brüht eben so das Butterfaß im Winter mit heißem Wasser aus, ehe man den Rahm eingießt; in der heißen Jahreszeit dagegen kühlt man es zuvor mit kaltem Brunnenwasser ab. Hierauf steckt man die Scheibe in das Butterfaß, setzt den Deckel auf und bindet um den Rand desselben ein nasses Tuch, damit beim Auf- und Niederstoßen der Scheibe nichts herauspringe. Zu demselben Ende wird auch der sogenannte Hüpper (ein von kleinen hölzernen Stäben angefertigtes, die Form eines Bierglases habendes, und im Boden mit einem Loche versehenes Gefäß, durch welches der Stiel der Scheibe willig geht, und dessen offnes Ende dem Deckel des Butterfassés zugekehrt ist) aufgesetzt, da dann der aus der Oeffnung des Deckels dringende Rahm an den innern Theil dieses Gefäßes spritzt, und von da wieder in das Butterfaß zurückläuft.

Im Sommer hat man vorzüglich darauf zu achten, daß die Butter nicht zu weich werde. Man fängt daher in der Kühle, spät Abends, an, zu buttern, und setzt es so lange fort, bis der Zeitpunkt eintritt, daß der Rahm anfängt, etwas krümlig zu werden, oder bis die Fetttheile sich aussondern, welches man am Stiele der in die Höhe gezogenen Scheibe sehen kann. Hat man dann Eis, so legt man ein Stück davon ins Butterfaß, oder gießt in Ermangelung desselben ein bis zwei



Eimer kaltes Wasser zu. Um 2 Uhr Morgens wird die Butter vollends fertig gemacht, wobei sie die gehörige Festigkeit erlangt. In der heißesten Jahreszeit thut man auch etwas Eis in die Rahmstannen; denn von größter Wichtigkeit ist es, daß die Butter, um die Milchtheile vollkommen herausdrücken zu können, nicht schmierig sey.

(Der Beschluß folgt.)

### Tabellarische Uebersicht

der bei sämmtlichen Untergerichten im Herzogthum Oldenburg erledigten Civil- und Untersuchungsfachen im Jahre 1839.

	Civil-Sachen							Untersuchungsfachen						
	zwischen einzelnen Partheien				Concurs- und Convocationsfachen			Summa	Einfeldmannen an das Criminalgericht		Civil-Strassachen		Summa	
	in 1ster Instanz		in 2ter Instanz		Spergliche	Spergliche	Spergliche		Grimmsachen	Urtheile	Aufhebung resp. Serweitung an das künftige			
	Herbelle nach erkanntem Actenschluß	Spergliche ohne vorräthigen Actenschluß	Spergliche	Rechnung-Spergliche							Policei-Strassachen 2ter Instanz	Steuercontraventionsfachen		
Stadt- und Landger. Oldenburg . . .	29	66	96	22	—	6	—	219	82	71	102	9	4	268
Landger. Neuenburg	11	25	29	9	—	5	—	79	66	43	62	10	—	181
„ Dvelgönne	17	103	124	19	2	8	1	274	100	65	59	5	40	269
„ Delmenhorst	15	63	43	10	—	5	—	136	60	39	67	7	13	186
„ Wechta .	12	53	41	8	—	6	2	122	54	29	39	5	4	131
„ Cloppenburg	18	24	42	11	—	4	—	99	62	34	63	4	—	163
„ Tever .	23	69	30	11	—	1	1	135	104	72	89	9	7	281
Amtsgericht Barel	4	24	10	1	—	2	—	41	41	32	43	2	—	118
<b>Total</b> .	<b>129</b>	<b>427</b>	<b>415</b>	<b>91</b>	<b>2</b>	<b>37</b>	<b>4</b>	<b>1105</b>	<b>569</b>	<b>385</b>	<b>524</b>	<b>51</b>	<b>68</b>	<b>1597</b>

Jaspers, Canzlei-Secretair.