

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Kleine Mitteilungen.

Kleine Mitteilungen.

Hölle, Helden, Gehren, Lauseberg, Bahren. In der *Brandenburgia* *) habe ich zweier Höllenberge im Kreise Teltow gedacht und meine Ansicht über die Namen gewisser Höllenberge ausgesprochen, und neuerdings hat Herr Geheimrat Friedel das Wort Hölle bei Ortsbezeichnungen in Betracht gezogen.

In seinem Werke „*Braunschweiger Volkskunde****) führt Richard Andree in dem lehrreichen Verzeichnis dortiger „*Flurnamen und Forstorte*“ (S. 55) an: „*Hellberg, — morgen, — wiese, — winkel*“, und bemerkt: „*Flurnamen Helle und in Zusammensetzungen häufig auch im Hannöverschen und Lüneburgischen. Zeitschr. f. deutsche Mythologie II, S. 291. helle, helde, Abschüssigkeit, declivitas. Zu vergleichen Hölle*“. — S. 56 heisst es: „*Hölle, f, Gliesmarode, Volzum, Remlingen, hier ein tiefer Graben, „in welchem der Teufel einst hauste*“. Höllenweg. Wetzleben. Höllenberg Evessen. Höllische Fohrtswiese. Lehre“.

Der Name Hölle in Zusammensetzungen kommt auch öfter im Schwarzwald vor, so mir erinnerlich das Höllhaus oder die Höllhäuser (oder so ähnlich), zwei Gehöfte auf einem vorspringenden Berge bei Lichtenthal bei Baden-Baden, links vom „*Fussweg*“ nach dem Geroldsauer Wasserfall; der Höllbauer links an der Strasse, die von Triebberg, oberhalb des bekannten Wasserfalles, nach Schönwalde führt. Wenn ich mich recht entsinne, ist das Gehöft des Höllbauern an einer moorigen Wiesenau gelegen. U. a. m.

Andree führt noch an (S. 56): „*Holm, m. Hulm, m. Holmstein. Hollen, pl. (Bei Wedel in Holstein ein Dorf Holm, früher Holne, Hollen. Mnnd. Glossare haben: holle, parvus mons, collis, colliculus; vergl. auch Bremer, niedersächs. Wb. Hull, Schambach Hulleke . . . hövel = Hügel. — Hollen mehrfach im Hannöverschen, besonders im Bremisch-Verdischen; ein Holz „im Hollen“ im Stadischen. W.)*“.

Zu meiner damaligen Angabe, dass der Saalower Höllenberg***) auch Heldenberg genannt wurde, wie auch Beckmann Höllenberge und Heldenberge erwähnt, füge ich noch hinzu, dass ich neuerdings auch den Gadsdorfer Höllenberg von Kindern, vorläufig vereinzelt, Heldenberg nennen hörte. Ob nur Helden****) statt Hölle vorliegt, wie man hier sagt platt:

*) 1897. S. 125, 144, 145.

**) Braunschweig, 1896.

***) *Brandenburgia* 1897. S. 119.

****) Vergl. ebenda. — Frau Holle und Hulda! Nach einer Sage, von mir am Schwarzwald niedergeschrieben, nach den Angaben eines alten Mannes, hiess die Frau im Gefolge des wilden Jägers: Die Frau Hilda. Statt der Haare hingen ihr Schlangen herunter, ihre glühenden Augen waren wie Pflugräder gross. Sie war die Geliebte des wilden Jägers, soll auch seine Anmutherin gewesen sein. Sie führte immer eine Reitgerte bei sich. Wo sie damit an die Bäume geschlagen hat, sind sie verdorrt, wo sie damit die Menschen berührt, sind sie unfehlbar lahm geworden an Arm und Bein. Deswegen haben sich alle immer an den Boden geworfen, dass sie nicht berührt werden könnten. Vorher kam der Ekkehard als Warner.

Mele, Molle, statt des hochdeutschen Molde, Mulde; Melle statt Melde (das Kraut *Chenopodium*) u. a. m., sei dahingestellt. Andree, wie oben mitgeteilt, führt „helle, helde“ an.

In der Brandenburgia (1896. S. 219) wurde von mir erwähnt bei Besprechung der Dreifelderwirtschaft zu Wietstock*), dass dortige Äcker Jeren (hochdeutsch Geren) heissen, Landstücke, angeblich „etwa 3–4 Ruthen breit und etwa 100 Ruthen lang“, vor der „Separation“ (d. h. der Zusammenlegung bis dahin getrennter Ackerstücke) zur Dreifelderwirtschaft gehörig. Auch bei Gadsdorf heissen Landstücke: die Jeren. Richard Andree vermerkt unter seinen Flurnamen (S. 52) „Gehren, Gehrenacker, — kamp, — morgen, — wanne . . . Lindgeeren, Lesse. Gehrensches Holz, Wendeburg. — Zu gère, f, keilförmiges Stück Land oder Stoff, zwischen anderen auslaufend.“ — Gehren kommt als Flurname auch im Schwarzwald vor, so mir bekannt geworden: Langengehren als jetziger Name für eine Waldabteilung bei der Stadt Baden; Schwarze-Gehren zwischen Sulzbach, Hörden und Loffenau bei Gernsbach an der Murg, u. a. m.

Andree vermerkt ferner (S. 62) Lauseberg**), — der einzige vorkommende Flurname dieser Art im Braunschweigischen, während sonst die Lauseberge am Harz, in Kurhessen, in Westfalen, im Lüneburgischen und Magdeburgischen häufig sind. Bei der niederdeutschen Form Luseberg denkt das Volk jetzt stets an Läuse, weshalb Glöde die Deutung „gemeiner, schlechter, lausiger Berg“ annimmt, während Sprenger sie zu lus, lusch, Schilf stellen will. (Korrespondenzbl. für niederd. Sprachforschung XVI, 88 und XVII, 38). Vergl. Luss. Schiller-Lübben (Mittelniederd. Wörterbuch II, 75) hat lusebusch, Stelle, wo viel lus wächst. lus = Schilf, Segge, Binse, carectum. Neben luseberg kommen häufig lusepöl, luseböm vor. Ableitung vom slavischen luza, Sumpfwiese, die auch versucht wurde, ist zurückzuweisen. Seite 63 heisst es: „Luss, f. Warberg. Lüsse, Wiese bei Immendorf.

Bezüglich der von mir in der Brandenburgia 1897, S. 121 erwähnten Landstücke: Bahren sei noch hingewiesen auf Andree, S. 44: „Barenberg. Bärenwinkel. Zu bär, Bär“.

W. v. Schulenburg.

Das Licht der Glühwürmchen. In meinen Mitteilungen über Irrlichter †) hatte ich erwähnt, dass in einem Fall Fischer bei Nebel ein Glühwürmchen aus der Ferne für ein Irrlicht gehalten hatten. Herr H. Seide hat im Anschluss hieran seine Ansicht dahin ausgesprochen ††), dass man „es bei den Irrlichtern mit stark phosphoreszierenden Würmern oder Käfern zu thun haben“ dürfte. Ich möchte dazu bemerken, dass in den letzten Jahren mehrfach in wissenschaftlichen Aufsätzen das Leuchten des Glühwürmchens mit den Röntgen-Strahlen in Beziehung gebracht worden ist, und gebe hier eine kurze gelegentliche Mitteilung wieder, die sich in Tageszeitungen vorfand, nämlich: „Seit der Entdeckung der Röntgen'schen Strahlen hat das

*) Wietstock gesprochen von den Bewohnern der Gegend; Wittstock auf der Generalstabskarte von 1867, auf anderen Karten Wietstock. **) Vergleiche Brandenburgia 1896, S. 219. †) Brandenburgia. V. 1897, S. 474. ††) Ebenda. VI. 1897, S. 156.

Glühwürmchen, dieser merkwürdige kleine Laternenträger, die Aufmerksamkeit der Naturforscher wieder mehr auf sich gezogen; denn es wurde entdeckt, dass das Licht des Glühwürmchens, ebenso wie die Röntgen'schen Strahlen, durch undurchsichtige Körper auf die photographische Platte zu wirken imstande ist. Einige glauben, wie die „K. Volks-Ztg.“ erzählt, deshalb, dass die Strahlen des Glühwürmchens thatsächlich Röntgen'sche Strahlen sind oder wenigstens solche enthalten, obgleich diese bekanntlich für das menschliche Auge unter gewöhnlichen Umständen unsichtbar sind. Der französische Forscher de Fouvielle ist sogar der Meinung, dass auch das Glühen der Infusorien und Mollusken, denen das Meeresleuchten zuzuschreiben ist, ebenfalls Röntgen'sche Strahlen enthält. Das Glühwürmchen muss schon aus dem Grunde Aufmerksamkeit erregen, weil seine Leuchtkraft ganz bedeutend sein muss, da man bei dem Schein eines einzigen dieser Tierchen selbst kleine Schrift gut lesen kann. Früher glaubte man, dass die Glühwürmchen lediglich phosphorescierende Tiere wären, die nachts den Lichtvorrat, den sie tags über aufgenommen haben, wieder ausstrahlen. Dies ist ein Irrtum, und wurde als solcher von dem Naturforscher Matteucci widerlegt. Man kann sich leicht von dessen Haltlosigkeit überzeugen. Hält man Johanniskäfer in äusserster Dunkelheit, so kann man sie sehr lange leuchten sehen; Matteucci sah ihr Leuchten in diesem Zustande 220 Stunden hintereinander. Scheinbar ist das Licht des Tierchens von dessen Willen abhängig. Matteucci hat die leuchtende Flüssigkeit untersucht. Er glaubte, er würde Phosphor in ihr finden; aber in den Stoffen, die die langsame Verbrennung jener Substanz ergab, war nicht die geringste Spur von Phosphor zu entdecken, vielmehr nur eine Mischung von Salpetersäure und Kohlensäure. Danach besteht das Öl der wunderbaren Lampe des Glühwürmchens aus einer Mischung von diesen beiden Säuren in unbekanntem Verhältnisse“. —

Hieran schliesse ich eine andere Zeitungsmitteilung, nämlich: „Über das Licht des Glühwürmchens, das den Naturforschern schon manches Rätsel aufgegeben hat, kommt wieder eine Nachricht, und zwar von Seiten des bekannten amerikanischen Physikers Langley. Dieser hat nämlich festgestellt, dass das Glühen am Unterleibe des Johanniskäfers, das mit einer ausgesonderten Flüssigkeit in Verbindung steht, eine Erscheinung ist, die gar nicht als eine Lebensfunktion zu betrachten ist. Das Licht leuchtet auch noch nach dem Tode des Insekts, eine Thatsache, die merkwürdigerweise allen Beobachtern bisher entgangen zu sein scheint. Lässt man Sauerstoff auf diese Flämmchen einwirken, so wird es stärker, während es in luftleerem Raume und in Kohlensäure erlischt. Danach muss also der Glanz die Folge einer langsamen Verbrennung gewöhnlicher Art sein, die ebenso wie jede andere Flamme des Sauerstoffs der Luft zu ihrer Unterhaltung bedarf, und es scheint dem nichts im Wege zu stehen, dass ein entsprechendes Licht, nur in viel grösserer Leuchtkraft, künstlich erzeugt werde. Das würde insofern von Bedeutung sein, als das Licht des Glühwürmchens ausserordentlich wenig Wärme entwickelt, nur etwa den 400. Teil der Wärme, die eine Gasflamme von gleicher Stärke erzeugen würde. Die Wärme des Lichtes eines Johanniskäfers würde nicht imstande sein, den Quecksilberfaden eines Thermometers auch nur um ein Millionstel Grad steigen zu machen“.

Freiherr von Schilling, der Meister in der künstlerischen und wissenschaftlichen Darstellung der Gartenschädlinge und Nützlinge, schreibt *) in Hinsicht auf das Glühen des Johanniswürmchens, des Männchens wie des Weibchens: . . . „Dass die Organe, die ihn (den „Leuchtapparat“) bedienen, unter dem Einfluss des Nervensystems des Tierchens stehen und dieses sich seiner Begabung des Leuchtens bewusst ist, steht fest. Die poetische Annahme:

„Ein Johanniswürmchen sass
Seines Demantscheins
Unbewusst im weichen Gras
Eines Bardenhains“ u. s. w.

gilt also wohl kaum. Über das Weitere des merkwürdigen Apparats sind die Meinungen geteilt. Ich habe nach mikroskopischer Untersuchung, unter Darstellung eines Querschnittes, seiner Zeit meine bescheidene Ansicht an anderem Ort **) darüber ausgesprochen. Wie dem auch sei, beide Geschlechter vermögen ganz willkürlich den Leuchtapparat wirken und erlöschen zu lassen. Besonders das stillsitzende Weibchen versteht es durch längeres oder kürzeres Aufleuchten ihres „Blickfeuers“, gleich einer Hero durch die Finsternis eine weit sichtbare optische Sprache zu reden, die von den fliegenden Leandern sehr wohl verstanden und wohl auch ähnlich erwiedert wird. Merkwürdig ist, was mir meine vieljährigen Beobachtungen zeigten, dass Temperatur und Feuchtigkeit der Luft, auch Luftbewegung, nur bedingten Einfluss auf das Leuchten auszuüben scheinen. An in dieser Hinsicht ganz gleich gestalteten Abenden kann ein aussergewöhnlich energisches Leuchten und ebenso ein völliges Fehlen aller Leuchtlust beobachtet werden. Es ist das schwer zu erklären: sollte da ein notwendiger, gewisser Grad elektrischer Spannung in der Luft mitspielen?“

W. v. Schulenburg.

Schmalz. In seinen reichen Mitteilungen über ursprüngliche Nahrungsmittel hat Herr Geheimrat Friedel auch eine Angabe aus dem Roman Quitt der Baronin Tautphoeus angeführt hinsichtlich des „Schmalzes“ in Oberbaiern. Ich hatte ebenfalls Gelegenheit bei längerem Aufenthalte in Oberbaiern die Zubereitung des Schmalzes dort in Bauernhäusern mitanzusehen und von der Dauerhaftigkeit desselben mich zu überzeugen, wenn auch der Geschmack des Schmalzes, d. h. der im Kessel über Feuer ausgekochten Butter, keineswegs mehr den angenehmen milden Geschmack der rohen Butter hat. Ich habe über Schmalz in der Gegend von Brannenburg am Inn bemerkt †): „Schmalz heisst hier in den Bergen ausgekochte Butter, die, in grossen Gefässen aufbewahrt, Monate lang sich hält und (1888) in allen bäuerlichen Wirthschaften massenhaft zur alleinigen Bereitung aller Speisen dient, da thierische Fette (Nierenfett, Schweineschmalz), soweit ich erfahren, selbst bei den ärmsten Leuten keine Verwendung finden. Schmalz führen die Holzknechte (Holzhauer), die die ganze Woche im Holze (Walde) in

*) Allerlei nützliche Garteninsekten. Frankfurt a. d. O. 1895. S. 9.

**) H. Frhr. v. Schilling, Durch des Gartens Wunderwelt. Trowitzsch & Sohn, Frankfurt a. d. O. 1890.

†) Zeitschrift für Ethnologie. Verhandlungen 1893. S. 280.

ihren Holzsilmen (Rindenhütten) zubringen, in runden Holzschachteln, Schmalzspoddeln, bei sich, ebenso wie Mehl, Brod und Salz. Schmarren bilden dort ihre einzige warme Speise, ebenso Morgens, wie Mittags und Abends, — eine Lebensweise, wie sie einfacher in alter Zeit nicht gedacht werden kann. Schmarren bestehen aus Mehl, Wasser und Salz. Der Teig wird in einer flachen Holzpfanne (Tagkeln oder Taigkeln) angerührt, dann in eine eiserne Pfanne geschüttet, mit Schmalz angebraten und beständig mit dem Muser zerstampft und in Stücke geschnitten. Der Muser ist ein flaches, spatenförmiges, gestieltes, eisernes Kochgeräth. Die erwähnte eiserne Pfanne wird auf den Pfannerhaber (Pfannheber) gesetzt, der am Feuer auf dem Steinheerd der Hütte steht.“ Das Getränk ist Wasser aus einem Bach oder Quell. Sonnabend, gegen Abend, kommt der Holzknecht aus den Bergen nieder in das ihm heimatliche Haus und steigt am Montag, in der Morgenfrühe, Mehl, Brod, Schmalz und Salz in dem gewaltig angefüllten Rucksack, wieder hinauf in die einsamen Höhen der Berge, wo seine Axt durch die Stämme des Waldes halt und krachend die mächtigen Fichten niederstürzen. Ebenso einfach leben auch vielfach die Jäger in den Wäldern.

Ein solcher Muser, ein wichtiges Ausrüstungsstück des Holzknechtes und des Jägers, etwa 55 cm lang, ist von mir gelegentlich der ausführlichen Beschreibung einer oberbairischen Bauernküche abgebildet in den Mitteilungen der Wiener Anthropologischen Gesellschaft.*) Beim Gebrauch des Schmalzes bedient man sich hölzerner Schmolzschaufeln oder Schmolzscheeren.***) Besondere Verwendung findet das Schmalz bei der Herstellung der „Nudeln“. Diese Nudeln sind in der von mir erwähnten Gegend fast handgross und ähneln etwa den Berliner „Pfannkuchen“, nur sind sie eben grösser, innen hohl und ohne Füllung. Sie wurden in vielen Häusern wöchentlich ein- und zweimal gegessen und bilden mit Backobst das Mittagessen. Selbst baumstarke Knechte in einer grossen Bauernwirtschaft assen nur wenige Nudeln zu Mittag. In einem Hause, wo Dienstboten waren, wurden sie regelmässig Mittwochs und Sonnabends gegessen. Die Nudeln bestehen aus Mehl und Wasser oder Milch. Der flache Teig, in kochend Schmalz geworfen, geht pufferartig auf. Auch sonst lebten die Bewohner jener Gegend meist von Mehlspeisen. Fleisch wurde bei den Bauern vielfach nur fünfmal im Jahre gegessen, nämlich zu Weihnachten, Ostern, Pfingsten, zu Fastnacht und Kirchweih.***) Fleisch essen viele Bergbewohner in Oberbaiern überhaupt sehr wenig. In einem wohlhabenden mir bekannten Bauernhause am Hintersee wurde „Vieh alljährlich nur einmal geschlachtet, und zwar zu Weihnachten eine Sau, selten nur ein Kalb oder Schaf“. †) Trotzdem diese Menschen fast ausschliesslich von Mehlspeisen und Milch leben, auch die Leute, die nicht im Walde arbeiten, sondern in der Hauswirtschaft sind, so haben sie doch bedeutende Kraft und grosse Ausdauer. ††)

W. v. Schulenburg.

*) 1896, S. 64, und abgebildet S. 68, unter 38. **) Ebenda, S. 64 und 85, abgebildet unter 37. ***) Verhandlungen, S. 281. †) Wiener Mitteilungen, S. 67. ††) Vergl. ebenda, S. 89 unter Volksspielen: die Büchse anschlagen.

Gänsemästung im Oderbruch. Bei der grossen wirtschaftlichen Bedeutung, welche die Retter des Kapitols im landwirtschaftlichen Betriebe der Mark beanspruchen, werden folgende neueste Ermittlungen über die Mästerei, wie sie durchgängig betrieben wird, von Interesse sein.

Auf einem 18 Ar grossen Hofraum werden etwa 4000 Gänse in abgetheilten Buchten gehalten. Da die Tiere nicht blos des Tages, sondern auch in der Dunkelheit fressen, so sind die Buchten durch grosse Laternen erhellt.

Im Jahre 1897 wurden in der Oderbruchgegend 34 000 Gänse mit einem Futter von 1 020 000 Pfd. Gerste gemästet. Die Gerste wird in grossen Bottichen zu 3200 bis 3400 Pfd. Inhalt eingemalzt, nach 24 Stunden herausgenommen und zu einem ausgebreiteten Haufen ausgeschüttet. Wenn die Körner in diesem Haufen zu keimen beginnen, was etwa nach zwei Tagen geschieht, so werden sie an die Vögel als Grünmalz verfüttert.

Durchschnittlich frisst die Gans während der dreiwöchigen Mastzeit 30 Pfd. Malz. Für das Abrupfen einer Gans wurden 10 Pfg. bezahlt, macht auf 34 000 Gänse 3400 Mk.

Die Verpackung erfolgt in Körben zu 20 Stück, die Versendung nach Berlin als Eilgut. An Federn liefert eine geschlachtete Gans durchschnittlich 0,40 Pfd., 34 000 Gänse mithin 13 600 Pfd. Das Pfund Gänsefleisch ward in Berlin durchschnittlich mit 58 Pfg. bezahlt.

Die Gänse selbst stammen nicht alle aus dem Oderbruch, sondern auch von Hinterpommern, Posen und Russisch-Polen.

In der Grösse und Schwere werden diese Tiere allerdings von den neuvorpommerschen und rügenschischen Gänse übertroffen. In diesem Regierungsbezirk wird die Gänsemästerei auch in den Städten selbst betrieben, z. B. in Stralsund, Greifswald, Gützkow, Wolgast, Grimmen, Jarmen, Loitz u. s. w. Dasselbst buchtet man die Tiere eng in Holzverschlügen ein und nudelt sie mit einer Mehlpaste, die den Tieren in den Hals — ob sie wollen oder nicht wollen — hineingesteckt wird. Dies Verfahren ist auch in manchen uckermärkischen Dörfern üblich.

F.

Wrangen. Wrangen ist ein Schiffer- und Fischer-Ausdruck an der märkischen Oder, aber auch an der märkischen Elbe und Oder, für Rippen. Man spricht von Schiffs-Wrangen, das sind die knieförmig gestalteten Hölzer im Innern des Bootes oder Kahns, welche die Wände mit dem Boden verbinden. Aber auch die Rippe bei Mensch und Tier wird Wränge genannt. In Oderberg sagt man z. B. von jemand, der sich tüchtig vollgetrunken hat, „er hat die Wrangen voll“. Letztern metaphorischen Ausdruck kannten aber die Leute unsers Mitgliebes Dr. Bolle auf der Insel Scharfenberg im Tegeler See nicht, so gut ihnen sonst der Ausdruck Wränge für Rippe bekannt war.

E. Friedel.

Für die Redaktion: Dr. Eduard Zache, Cüstriner Platz 9. — Die Einsender haben den sachlichen Inhalt ihrer Mitteilungen zu vertreten.

Druck von P. Stankiewicz' Buchdruckerei, Berlin, Bernburgerstrasse 14.