

Typische und kuriose Zitate aus Gmelins Nothhülfe-Buch

[128] Gemeiner Aron, Pied de veau, Arum maculatum

„Obgleich die frischen Wurzeln und Blätter dieser Pflanze einen brennenden und stechenden Geschmack auf der Zunge erregen, verlieren erstere durch das Austrocknen derselben, in einem geheizten Backofen, diese Eigenschaft ganz, und geben, wenn man sie alsdann zu Pulverstößt, und im Wasser kocht, eine ganz milde, süßliche, schmackhafte, schleimig-mehlige, nährnde Substanz. In Frankreich wurde Haarpuder daraus verfertigt. In England macht man aus der Wurzel eine Art von Seife.“



[38] Nachtkerze, Herbe aux ânes, Oenothera biennis

„Die Wurzeln sind im ersten Jahre, ehe sie Stengel treiben, süß, nährend und schmackhaft. Man pflegt sie in mehreren Gegenden in den Küchengärten anzubauen, abzukochen, in Scheiben zu schneiden, und mit Oehl, Essig, Salz und etwas Pfeffer als Salat zuzurichten, auch als beliebtes Gemüse und in Suppen zu gebrauchen. Die Wurzel in dünne Scheiben geschnitten, stellt abgekochten Schinken sehr täuschend vor, und ist daher an einigen Orten auch unter dem Namen **Schinken-Salat** bekannt.“



[115] Wegwart, Cichorée sauvage, Cichorium intybus

„Die jungen Blätter und Sprossen können im Frühlinge als Salat und Gemüse zubereitet und verspeist werden. Die Wurzeln haben ein bitteres Mark und süßes Fleisch, sie werden von ersterem gereinigt, indem sie der Länge nach durchgeschnitten und das Mark herausgenommen wird, und geben alsdann eine schmackhafte nährnde Speise. Auch wurden sie bei Mangel zum Brodbacken verwendet. Aus ihnen wird der bekannte Cichorien-Kaffee bereitet, weswegen sie in mehreren Gegenden in Menge auf den Aeckern angebaut werden. Legt man die Cichorienwurzeln in ein mit Garten-Erde und Sand angefülltes **löcheriges Faß**, an einen etwas warmen Ort, so treiben die Wurzeln durch die Löcher eine Menge **junger Sprossen** heraus, welche man abschneiden, und auf diese Weise, den ganzen Winter hindurch, zum Salat und auch als Zugemüse benutzen kann.“

[123] Eselsdistel, Grand Chardon aux Anes, Onopordon Acanthium

„Die zarten Stengel können geschält und abgekocht, als eine schmackhafte Speise **wie Spargel** zubereitet werden. Desgleichen können die Blumenböden, die fleischig und saftig sind, **wie Artischocken** zubereitet werden. Aus den Samen kann gutes **Brennöhl** geschlagen werden. Diese schöne und wichtige Pflanze, die bisher größtentheils den Eseln, die sich trefflich dabei befinden, und einigen Aerzten, die ihre Wirkung **gegen den Krebs** von den ältesten Zeiten her kennen, überlassen ist, verdient sehr bei Mangel auch als Nahrungsmittel benutzt zu werden. Die Samen sind den Vögeln willkommen. Die Blüten geben den Bienen Honig und Wachs.“



[132] Kastanienbaum, Chataigner, Maronier, Fagus Castanea

„Die Blätter der Kastanienbäume geben, da sie im Spätjahr abfallen, dem Baume den nöthigen Schutz gegen die Kälte des Winters, und sind als Streu für das Vieh gut zu gebrauchen. Es werden in **Frankreich Martrazen** davon verfertigt, worauf sich gut schläft, sie sind sehr elastisch. Wenn man sich jedoch darauf umwendet, machen die Blätter ein **Geräusche**, und werden daher von den Franzosen vermuthlich scherzweise, **Lit; du Parlement, Parlementsbetten** genannt. Aus den Kastanien kann auch eine gute **Chocolade** verfertigt werden. Man kocht nämlich die größten Kastanien in Brandtwein so lange, bis die Häute davon abgehen, hernach läßt man sie in Milch aufwallen und vollends weich kochen; den Brey davon schlägt man durch, und kocht ihn in der erforderlichen Menge Milch mit Zucker und ein wenig Zimmt noch einmal und quirlt dieses so lange, bis es wie Chocolade schäumt. Die Kastanien geben durch die Gährung einen **guten Brandtwein**.“



[28] Weißer Gänsefuß, Patte d'oie blanchâtre, Chenopodium album

„Die jungen Blätter werden im Frühjahr hie und da als Gemüse zubereitet. Da diese Pflanze in nassen Jahrgängen oft auf den Getreideäckern, in den Gärten und Weinbergen dermaßen überhand nimmt, daß sie nicht selten das Getreide gänzlich unterdrückt, so helfen sich die deutschen Colonisten an der Wolga, die wegen des häufigen Mißwachses des Getreides oft sehr verlegen sind, damit, daß sie dieses Unkraut **anstatt des Kohls** benutzen.

Auch benutzen sie den Samen, den diese Pflanze sehr häufig trägt, welcher als eine schmackhafte und gesunde Grütze, und geschromen mit etwas Getreidemehl vermisch, zum Brod ganz gut gebraucht werden kann.

Die **Quinoapflanze** ist ebenfalls ein Gänsefuß, welche in den Gebirgen von Peru wächst, sie ist seit mehreren Jahren in den europäischen Botanischen Gärten eingeführt, wo sie im freyen Gartenlande trefflich gedeht. Sie könnte ebenfalls bey uns auf Aeckern und in Gärten im Großen angebaut werden. Jede solcher Quinoapflanzen giebt über tausend Samen, welche dem Reiß an Güte gleich kommen, wo nicht gar denselben noch übertreffen sollen. Vermuthlich wird sie, nach fünfzig, hundert und mehrerern Jahren in Europa und in unseren Gegenden, so wie dermalen die Grundbirn, die man ebenfalls über 100 Jahre lang in den Botanischen Gärten hatte, ehe man davon Gebrauch im Großen machte, angepflanzt und benutzt werden.“



Quellennachweise
Aquarelle:
• Gemeiner Aron: Margarete Schrödter
• Nachtkerze: Margarete Schrödter
• Wegwart: Sofie Ley
• Kastanienbaum: Margarete Schrödter
• Weißer Gänsefuß: Albrecht Ganslöser
• Eselsdistel: Ludwig Barning
Zitate: C. Chr. Gmelin (1817): Nothhülfe gegen Mangel aus Mißwachs

