

Web-Ergänzungen zu Vitrine 1: Buchvorstellung, Anlass und Zweck des Buchs

Willkommen bei Gmelins Nothhilfe-Buch!

Sie haben drei Möglichkeit in diesem zu stöbern:

- (1) Springen Sie hier zur [PDF-Buchversion von 2022](#)
- (2) [Springen Sie hier ins Internet zur Original-Faksimileausgabe von 1817](#)
- (3) Lernen Sie im folgenden einige **interessante und originelle Lesebeispiele** aus Gmelins Nothhilfe-Buch kennen:

springen Sie mit den jeweiligen Links zu den gewünschten Abschnitten:

schmackhafte Empfehlung	Erdmandel
mühsame Delikatesse	Manna-Schwaden
gesundes Mehl aus den Rheinauen – nur nicht für Brot	Wassernuß
Unkrautvernichtung durch Verzehr und Werbung für Quinoa	Weißer Gänsefuß
vegetarischer Schinkensalat	Nachtkerze
gut für Schweden, aber nicht für Rheinländer	Große gelbe Seeblume
Konkurrenz für die Kartoffel	Knollige Platterbse
Wurzeltriebe "Schlaraffenland"	Wegwarte
Tausensassa, "wie Spargel", "wie Artischocken", "Brennöl"	Eselsdistel
Empfehlung fremder Völker, in Frankreich Haarpuder	Gemeiner Aron
von Chinesen und Kalmucken lernen!	Pfeilkraut
Schmeckt nicht – oder doch?	Stein/Klebeiche
gesunde Matratzen; gute Chocolate	Kastanien
süße Saftquelle	Weißer Bergahorn
Salat aus jungen Blättern	Bergahorn
Wunderpflanze, extrem nahrhaft	Isländisch Moos
Viehfutter retten durch Fermentierung	
Kartoffel durch Trocknung (ewig) haltbar machen	

5. Erdmandel, Grasmandel, Thrasl, (Souchet der südlichen Franzosen), *Cyperus esculentus*

[Seite 14 im Buch] Dieses Gras wächst in den Morgenländern, in dem südlichen Theile Italiens, Spaniens und Frankreichs wild, und wurde im Jahr 1790 dahier in dem **Botanischen- und Hofküchengarten** zuerst angebaut, von wo aus es in so manche andere Gärten verbreitet wurde.

Aus der Wurzel kommen mehrere grasartige aufrechtstehende etwas steife Blätter. An der faserigen Wurzel sind viele eiförmige Knollen von der Größe einer kleinen Mußkatennuß, welche äusserlich bräunlich und inwendig weiß sind.

Diese **Knollen** sind unter dem Namen Grasmandeln, Erdmandeln nun bereits vielen unserer Landleute bekannt, haben einen **angenehmen süßen Geschmack**, und können sowohl roh als auch gekocht als eine nährnde schmackhafte und gesunde Speiße bestens benutzt werden. Sie geben ein wohlschmeckendes treffliches **Oehl**, welches dem Olivenöhle an die Seite gesetzt werden kann.

Diese Pflanze verdient, wegen dem mannigfaltigen Gebrauche ihrer Knollen, den man in der Landwirthschaft und in der Arzneykunde davon machen kann, an geeigneten sandigen etwas feuchten wärmern Gegenden, vorzüglich da, wo das Welschkorn, das Türkische Korn (Zea Mays) gedeiet, mehr als bisher geschehen ist, im Großen angebaut zu werden.

Vorzüglich dazu geeignet und gelegen sind die warmen und sonnenreichen Gegenden des Kaiserstuhls im Breisgau, die Gegend um Altbreysach, der Eckardsberg, Burgen, Rothweil, Bückensohl, Sponeck, Sasbach, der Lützelberg, und Hohen-Limburg.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

12. Manna-Schwaden, Fetuque flottante, Festuca fluitans

[Seite 17 im Buch] Dieses **Gras** ist blattreich, süß, nahrhaft, und ohnerachtet seiner starken Halme, weich, und ein vorzüglich gutes und angenehmes **Futter** für Pferde, Rindvieh und Schweine, welche es sehr gerne fressen. Es kann auf solchen Wiesen, die sich nicht austrocknen lassen, mit dem größten Nutzen angebaut werden, wo es sich in kurzer Zeit, sowohl durch den Samen, welcher den Sommer über ausfällt, als auch durch die Wurzeln und Ausläufer sehr stark vermehrt.

Man mähet es unter dem Wasser, so weit die Sense reichen kann, und so weit das Gras vom Schlamme und Unrath rein ist, läßt das Wasser rein ablaufen, und verfüttert das Gras, wenn es trocken ist. Es läßt sich vom April bis in September zwey bis dreymal mähen, und ist von beträchtlichem Ertrage.

Der **Same** hat eine braune sehr dünne Schale, die sich leicht absondern läßt, und eine feste durchsichtige mehlig Substanz einschließt. Er ist von einem **süßen und angenehmen Geschmacke**, besonders ehe er seine völlige Reife erlangt hat. Er dienet den Enten, Gänsen und anderen Wasservögeln zu einer angenehmen Speise, auch lieben ihn Fische, welche in den Teichen, Seen und Bächen, wo dieses Gras wächst, trefflich gedeien.

Er ist aber auch für die **Menschen**, eine wohlschmeckende und nahrhafte Kost, und als solche bereits seit langer Zeit, **selbst auf den Tafeln der Reichen und Großen**, unter dem Namen Mannagrütze, Mannaschwaden, Polnische Schwaden, Preussische oder Frankfortische Schwaden bekannt.

Die in Pohlen, Preußen und der Mark gewöhnliche Art, die **Mannaschwaden zu sammeln** und zuzubereiten ist folgende: Man schlägt den reifen Samen früh bei aufgehender Sonne von dem noch feuchten Grase, in ein von **Pferdehaaren gemachtes Sieb**, oder rühret das Sieb hin und her dem Grase entgegen, daß der Same hineinfällt.

Wenn man eine ziemliche Menge Samen beisammen hat, wird derselbe auf einem weißen leinenen Tuche ausgebreitet, und **14 Tage an der Sonne getrocknet**. Der wohlgetrocknete Same wird in einen Stampftrog geschüttet, Stroh oder Schilf dazwischen gelegt, und sodann mit einem

hölzernen Stempel mäßig gestoßen, daß die Spelzen abgehen; worauf er geworfelt und von aller Unreinigkeit gesäubert wird.

Alsdann kommt er noch einmal in eben den **Stampftrog**, in welchen er schichtenweise mit getrockneten Ringelblumen oder Aepfel- und Haselblättern eingelegt, und so lange gestampft wird, bis die schwarze Schale herunter ist, und die **Grütze ihren Glanz** bekommt. Die Ringelblumen sollen etwas zur Erhöhung der Farbe beytragen, welches aber wohl auf der Einbildung geruhet.

Wenn die Grütze ihren Glanz erhalten hat, so wird sie durch oftmaliges Worfeln und Abkehren, völlig gereinigt, und ist sodann zum Verkaufe fertig.

Die Mannagrütze giebt mit Fleischbrühe, Milch oder Wein gekocht, eine angenehme sehr wohl-schmeckende, gesunde und nährnde Speiße, welche den bekannten Sago an Schmackhaftigkeit übertrifft, und im Kochen wie dieser sehr aufquillt. Man nimmt sie gemeiniglich ungestoßen und ungemahlen, so wie das Korn nach Absonderung seiner Haut aus der Stampfe kommt.

Zuweilen wird auch das **Mehl** davon verbraucht, welches an Geschmacke ausser dem Reismehle, die meisten andern übertrifft, aber mehr zu allerley nährenden und gesunden schmackhaften breyartigen Speißen und Suppen, als zu Backwerke dienlich ist, weil es wie das Reismehl nicht wohl fermentiert.

Die Schwaden werden zu dem Ende, entweder in einer Mühle gemahlen, oder in einem Mörser gestoßen, und hernach durch ein feines Sieb gesiebet.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

14 Wassernuß, Macre d'eau, Truffles d'eau, Chataignes d'eau, Triboule, Trapa natans

[Seite 20 im Buch] Die **reifen Früchte** dieser in den Rheingegenden so häufig wachsenden Pflanze sind **süß, mehlicht, schmackhaft und nährend**, sie haben den Geschmack der Kastanien, und können **roh gebraten und gekocht** verspeist werden.

Sie werden auf kleinen Schiffen oder Kähnen, welche man auf die Sümpfe, Teiche und Altwasser bringt, wenn sie reif sind, abgelesen, welches mit gehöriger Vorsicht geschehen muß, indem sie sehr leicht ab- und ins Wasser fallen.

Die eingesammelten **Wassernüsse** werden sogleich **an der Sonne getrocknet**, oder auf einem luftigen Boden ausgebreitet, und so lange liegen gelassen, bis der Kern von der Nuß losgeht, und darinnen **klappert**. Alsdann wird die harte Schaale mit einem Messer aufgeschlagen, und der Kern herausgenommen.

Auch können die noch nicht ganz ausgetrockneten Nüsse geöffnet, und der Kern, welcher von seinem äusserlichen röthlichbraunen Häutchen abzuschälen ist, in einem Back- oder Dörrofen, vollends ganz ausgetrocknet werden. Jedoch muß dieses **Austrocknen, Backen oder Dörren** mit Vorsicht geschehen, damit die Kerne keinen brandigen Geschmack bekommen.

Die gut getrockneten Kerne werden alsdann im Mörser gröblich gestoßen, auf einer Handmühle gemahlen, und durch ein Haarsieb gesiebet, wodurch man das **feinste und weißeste Mehl** erhält, welches alsdann an einem trockenen und luftigen Ort aufbewahrt wird.

Es quillt im Kochen mit Wasser, Fleischbrühe oder Milch, so stark auf, und wird zu gesunden, schmackhaften und nährenden **Suppen, Brey, Kuchen und Torten, auch zu Klösen** angewendet.

Aus den getrockneten gröblich gestossenen Kernen, kann auch mit Fleischbrühe, Butter, Milch, eine nährnde, treffliche, **wohlschmeckende Grütze**, mit etwas Gewürze, zubereitet werden.

Schon die **Thrazier** bereiteten **Brod** aus dieser Frucht. Jedoch kann ich das treffliche und ausgezeichnete weiße Mehl derselben, nach meinen schon vor 30 Jahren damit angestellten Versuchen, nicht auf Brod empfehlen, weil dasselbe, so wie das Reis- und Mannaschwaden-Mehl, nicht wohl fermentiert.

Bisher wurden die Wassernüsse in unsern Rheingegenden größtentheils den **Schweinen** überlassen, denen sie willkommen sind, und eine schmackhafte Nahrung geben. In **China** werden die Wassernüsse häufig angebauet und als Nahrung benutzt.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

28. Weisser Gänsefuß, Patte d'oise blanche, *Chenopodium album*

[Seite 26 im Buch] Die **jungen Blätter** werden im Frühjahr hie und da als **Gemüße** 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 geschrotet mit etwas Getreidemehl vermischt, zum **Brod** ganz gut gebraucht werden kann. Die frische Pflanze giebt den Kühen und Schweinen ein gutes Futter.

Die **Quinoapflanze** ist ebenfalls ein Gänsefuß, (*Chenopodium Quinoa*) welche in den Gebirgen von Peru wächst, sie ist seit mehreren Jahren in den **europäischen Botanischen Gärten** eingeführt, wo sie im freyen Gartenlande trefflich gedeyet. Sie könnte ebenfalls bey uns auf Aeckern und in Gärten im Großen angebauet 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 dormalen 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.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

38. Nachtkerze, Herbe aux ânes, *Oenothera biennis*.

[Seite 32 im Buch] Sie kommt ursprünglich aus Virginien, von wo aus sie im Jahr **1614 nach Europa** als Zierblume in die Gärten kam, und von da sich im Freyen ansiedelte.

Die Wurzeln sind im ersten Jahre, ehe sie Stengel treiben, süß, nährend und schmackhaft. Man pflegt sie in mehreren Gegend deshalb in den Küchengärten anzubauen, abzukochen, in Scheiben zu schneiden, und mit Oehl, Essig, Salz und etwas Pfeffer als **Salat** zuzurichten, auch als beliebtes **Gemüße**, 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.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

76. Große gelbe Seeblume, *Nenuphar jaune*, *Nymphaea lutea*,

[Seite 55 im Buch] Die Wurzel sehr lang, groß, dick, walzenförmig, gegliedert, faserig, innen schwammig-fleischig, blaßgelb, aussen braun. Die Blätter langgestielt, herzpfelförmig, groß, breit, zugerundet, lederartig, glatt, am Rande ganz, auf dem Wasser schwimmend, ausgebreitet. Die Blüten stehen auf langen einblumigen Stielen, und schwimmen auf der Oberfläche des Wassers.

Wächst in den Rheingegenden und am Bodensee häufig in Wassergräben, Teichen und stehenden Wassern. Blühet im Juni, Juli, reifet ihre Samen im August, September, und gehört unter die ausdauernden Gewächse.

Die **Wurzeln** sind von etwas scharfem, bittern und schleimigen Geschmacke, und geben den Schweinen eine gute Nahrung.

In **Schweden** wurden sie bei Theurung und Mangel, **von Menschen ohne Schaden** genossen, und auf der **Insel Seeskär** bei Narva **mit der Fichtenrinde Brod** daraus gebacken.

Diese Kost dürfte dem **Rheinländer nicht** behagen.

[Zurück zum Anfang ↑](#)

92. Knollige Platterbse, *Gesse tubereuse*, *Glands de terre*, *Tareole*, *Latyrus tuberosus*.

[Seite 76 im Buch] Die knolligen von ihrer schwarzen Hülle befreiten **Wurzeln**, haben einen **angenehmen süßen Geschmack**, der dem, der süßen Kastanien, einigermaßen gleicht. Bergius hat aus einem Pfund dieser Knollen, drey Unzen **treffliches weisses Stärkemehl** erhalten, sie enthalten also noch mehr Stärkemehl, als die Grundbirn, Kartoffeln.

Sie werden geschält, mit Salz abgekocht und wie die Kartoffeln und Kastanien mit etwas Butter gegessen, auch mit Gewürze, als nährendes Gemüse zubereitet. In **Holland** werden sie angebaut, und die Knollen unter dem Namen Aart-Nutt, Aart-Müze, zum Verkauf auf die Märkte gebracht, und verspeist. Sie sind nach J. G. Gmelin, eines der **gewöhnlichsten und vorzüglichsten Nahrungsmittel der Tartarn**.

Das **Kraut** giebt dem **Rindvieh** ein angenehmes nährendes und gesundes Futter. Für die **Schweine** sind diese **Knollen** eine angenehme und treffliche Mastung, auch suchen sie dieselben begierig auf.

[Zurück zum Anfang ↑](#)

115. Wegwart, *Cichorée sauvage*, *Cichorium Intibus*

[Seite 76 im Buch] 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 oder temperirten 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 **Zugemüße** benutzen kann.

Die jungen Blätter und Stengel geben dem Rindvieh und den Schweinen eine gute Nahrung, und die Blüten den Bienen Honig.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

123. Eselsdistel, Grand Chardon aux Anes, Onopordon Acanthium

[Seite 80 im Buch] Die **jungen Wurzeln** sind, ehe sie Stengel treiben, schmackhaft, nährend, und geben eine gesunde Speise. 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 Brennöl** 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 **Blüthen** geben den **Bienen** Honig und Wachs.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

128. Gemeiner Aron, Pied de veau, Arum maculatum

[Seite 83 im Buch] Obgleich die **frischen Wurzeln und Blätter** dieser Pflanze, wenn sie gekostet werden, 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 Pulver stößt und im Wasser kocht, eine **ganz milde, süßliche, schmackhafte, schleimigmehlige, nährnde Substanz**.

Die von ältern Pflanzen genommenen Knollen, lassen sich beynahe ganz in **Stärkemehl** umschaffen. Sie verdiente daher, so wie andere Arten dieser Gattung bei fremden Völkern, bei Mangel in unsern Gegenden als Nahrung angewendet zu werden. Die aus den ältern und mehligten Wurzeln gekochten **Suppen** sind nach Bergius Versuchen so **schmackhaft**, als die **Sagosuppen**, und der **Weizenbrey**.

[!!!] In **Frankreich** wurde **Haarpuder** daraus verfertigt. In **Engeland** macht man aus der Wurzel, eine Art von **Seife**, und braucht sie zum Waschen.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

130. Pfeilkraut, Fléchier aquatique, Queve d'Hirondelle, Sagittaria sagittifolia

Die **Knollen** sind mehlig, nährend, schmecken wie Kastanien. Daher wird diese Pflanze häufig in **China** angebauet. Osbeck sagt in seiner Reise nach China, er habe gesehen, daß das Pfeilkraut mit länglichen Knollen, auf den nämlichen Feldern, mit dem Reiß und der indianischen Seerose (Nymphaea Nelumbo) gebauet worden sey. Sie glich dem europäischen Pfeilkraut, war aber größer, welches vermuthlich von der Cultur herrührte. Die Wurzeln von der chinesischen Art, sind einer geballten Faust groß und länglicht.

[!!!] **Wir Europäer**, setzt Osbeck dazu, verändern die Eigenschaften des Bodens durch das Ableiten des Wassers und andere Künste so lange, bis der Boden zu unsern wenigen Arten von Getreide

geschickt gemacht wird. Die **Chinesen** hingegen bedienen sich so vieler Pflanzen zu ihrem Unterhalt, daß sie kaum eine Art von Boden haben können, auf welcher nicht einige Pflanzen fortkommen sollten. Es bebauet daher diese Nation **das Feld nicht nach dem Samen**, sondern wählet den **Samen nach Beschaffenheit des Feldes**.

[!!!] Wenn die **Kalmucken** im Frühling auf die Schwanenjagd gehen, so nehmen sie **keinen Vorrath von Nahrungsmitteln** mit sich, weil sie sich bloß allein auf die Menge der Wurzeln dieser Pflanze verlassen, welche sie in den Sümpfen finden, und roh und gekocht essen.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

131. Stein/Klebeiche, Chêne commune, Quercus Robur und Stieleiche, Chêne pedunculé, Quercus pedunculata

[Seite 85 im Buch] Ob sie gleich den Schweinen eine treffliche Mastung geben, sind sie dennoch, wegen ihrem **zusammenziehenden unangenehmen Geschmacke**, wo es nicht die Noth fordert, als **Speise für Menschen nicht anzuwenden**.

Jedoch hat man bei **wirklichem Mangel** seine Zuflucht schon öfters zu den Eicheln genommen. Der unangenehme Geschmack kann ihnen größtentheils durch **folgende Behandlung** benommen werden: Man schälet die reifen frischen Eicheln, kocht sie in gemeinem Brunnenwasser, oder Kalchwasser, oder einer schwachen Lauge von Asche, süßt sie mehreremal mit hinzugegossenem frischen Wasser ab, schneidet sie klein, und reibt sie zu einem Muße, da sie denn mit Fleischbrühe, Butter, Speck oder Milch als Grütze gekocht, oder getrocknet und gemahlen, mit Getreidemehl vermischt, zu Brod gebacken werden können. Hierzu sind die Stieleicheln unsern Klebeicheln vorzuziehen.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

132. Kastanienbaum, Chataigner, Maronier, Fagus Castanea, Castanea vesca

[Seite 91 im Buch] Die Blätter der Kastanienbäume geben, da sie im Spätjahr abfallen, dem Baume den nöthigen Schuz gegen die Kälte des Winters, und sind als Streu für das Vieh gut zu gebrauchen.

[!!!] Es werden in **Frankreich Matrazen** 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, **Lits du Parlement, Parlamentsbetten** genannt.

Was die **Früchten** des Kastanienbaums betrifft, wissen wir, daß dieselben schon von den ältesten Zeiten her, als eine schmackhafte, beliebte und **gute Nahrung** bekannt waren. In den meisten Gegenden Italiens, Frankreichs, Spaniens und Portugalls, werden die Kastanien gesotten und gebraten mit Citronen, oder süßem Pomeranzensaft gespeist. Bei uns geschieht es mit frischer Butter und etwas Salz. Abgesotten werden sie dem Braunkohl hinzugemengt, auch Gänse, Enten und Tauben damit gefüllt.

Hie und da werden sie in heißes Wasser gelegt, die Hülle abgezogen, die Früchten zerschnitten und in **Back- oder Dörröfen getrocknet**. Auf diese Art lassen sie sich an einem trockenen luftigen Orte **viele Jahre über aufhalten**. Sie werden alsdann gekocht, und geben mit Milch, Fleischbrühe, Butter oder Gänsefett, eine sehr schmackhafte, starknährende und gesunde Speiße.

Aus denen auf diese Art klein geschnittenen und gedörrten Kastanien, kann man eine treffliche **Grütze** und ein **sehr gutes Mehl** bereiten, dessen man sich zu allerley Backwerk bedienen kann. Mit Getreidemehl vermischt, und mit Sauerteig in Gährung gesetzt, giebt es sogar ein schmackhaftes, nährendes und **gesundes Brod**.

Kastanien-Grütze und Mehl mit Milch gekocht, giebt einen sehr nährenden und schmackhaften **Brey**. Dieses Mehl mit Semmelbrod Butter und Eyer vermischt, giebt **Klöse** von sehr gutem Geschmack. In einigen Provinzen Frankreichs, im Genuesischen, in Toskana und im Piemontesischen, machen die Einwohner aus dem Mehl derselben einen gekochten dicken festen **Teig (Polenta)**, welcher sehr angenehm schmeckt.

[!!!] [Seite 92 im Buch] Aus den Kastanien kann auch eine **gute Chocolate** verfertigt werden. Man kocht nämlich die größten Kastanien in **Brandtenwein** 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 quirlet dieses so lange, **bis es wie Chocolate schäumt**.

Die Kastanien geben durch die Gährung einen guten **Brandtenwein**.

[Zurück zum Anfang ↑](#)

137. Weisser Bergahorn, Falscher Platanus, Grand Erable, Faux Platane, Acer Pseudo-Platanus

[Seite 94 im Buch] Die **jungen Blätter** sind frisch und getrocknet, ein gutes und ergiebiges Futter für Rindvieh und Schweine.

Die **stärkern Bäume** geben, wenn sie etwa einen Fuß über der Erde angebohrt werden, im Früh- und Späthjahr, **alle 24 Stunden mehrere Maas, eines süßen angenehm schmeckenden Saftes**, der einen guten Essig und Brandtewein durch die Gährung und auch vor der Gährung verdickt, eine Art von Zucker oder Manna giebt.

Aus dem Saftes bereitet man in **Schottland und Irland**, ein angenehmes **weinartiges** gesundes **Getränke**. Auch wird in **England** dieser Saft, anstatt des Wassers, mit dem Malze bei den **Bierbrauern** vermischt.

Das weiße harte Holz, wird von Schreincrn und Drehern, zu Tischlerarbeiten, zum Einlegen, zu Gewehrschäften, zu Walzen, Rollen, Stempeln, Oelstampfen, Tellern, Löffeln, u.a.A. sehr gesucht, auch giebt es eine gute Kohle. Die Blüten geben den Bienen Honig und Wachs.

[Zurück zum Anfang ↑](#)

138. Bergahorn, Deutscher Zuckerahorn, Erable Platan, Acer Platanoides

[Seite 95 im Buch] Er kommt in Betracht seiner Eigenschaften und Benutzung mit dem vorigen überein. Die **Blätter** geben getrocknet eine **gute Winterfütterung** für Rindvieh und Schaaf. Die **jungen zarten Blätter** können als **Salat** verspeist werden.

[Zurück zum Anfang ↑](#)

140. Isländische Flechte, Isländisch-Moos, Lichen d'Islande, Lichen Islandicus

[Seite 96 im Buch] Sie schmeckt zwar **bitter**, was ihr aber größtentheils **benommen** werden kann, wenn sie mit **heissem Wasser** übergossen wird, welches nachdem es eine Stunde darüber gestanden, abgossen wird.

Alsdann wird die Flechte in reinem Brunnenwasser so lange abgekocht, bis man eine dicke gallertartige Abkochung erhält, die beim Erkalten zu einer dicklichen, etwas wenig bitterlich schmeckenden **Gallerte** wird. Diese mit Milch und etwas Zimmt oder Gewürznägelein gewürzt, erhält einen **nicht unangenehmen Geschmack**.

Brühet man diese Flechte einigemal mit heißem Wasser ab, und kocht sie alsdann in Milch, erhält man ein Muß, das zwar etwas bitterlich, jedoch nicht unangenehm schmeckt, und eine gute und gesunde stärkende Nahrung giebt.

[!!!] Diese Flechte ist in **Island** wegen ihres großen Nutzens als Nahrungsmittel längst bekannt. Die Isländer sammeln sie unter dem Namen Fiäldegräs (Felsengras) an Felsenstellen und in steinigen Gegenden, und zwar **nur alle drey Jahre**, von einer und derselben Stelle, wo sie nur die größten davon aussuchen. Dieses geschieht vorzüglich an feuchten und regnerischen Tagen, weil bei trockner anhaltender Witterung, diese Flechte so steif und hart wird, daß man sich leicht die **Hände daran verletzen** kann. Sie wird daselbst **fast zur täglichen Speiße** genommen, und man rechnet, daß eine Tonne von dieser gutgereinigten und gepulverten Flechte zwey Tonnen Getreidemehl gleich geschätzt werde.

Die gewöhnliche Speiße, welche in Island daraus bereitet wird, ist die, daß man solche, nachdem sie einen Tag über in kaltem Wasser eingeweicht worden, wodurch sie viel von ihrer Bitterkeit verliert, **zu einem Brey kocht**, aus dem man die Gallerte mit Molken ausziehet, und mit Milch verspeist.

Andere **trocknen** diese Flechte, nachdem sie sie, um die Bitterkeit zu vermindern, mit Wasser abgebrühet haben, an der Sonne oder über dem Feuer, wovon sie hornartig, hart und spröde wird, thun sie alsdann in Säcke, worinnen sie sie klopfen und zu einem groben Pulver reiben. Alsdann wird sie in Milch gekocht, und giebt so, eine angenehme, **leicht verdauliche** und sehr nahrhafte Speiße.

In **Krain** werden die **Schweine** mit dieser Flechte **gemästet**, und in kurzer Zeit so fett davon, wie von keinem andern Futter. Auch pflegen die Bauern daselbst, ihre **abgemagerten, matten Pferde, Ochsen und Kühe** an solche Orte zu schicken, wo diese Flechte häufig wächst, welche daselbst innerhalb drey bis vier Wochen **sich erholen**, stark und fett werden.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

Fermentierung:

[Seite 106 im Buch] Durch die Versuche eines **practischen Landwirths im Badischen**, sind die Mittel bekannt geworden, das nicht dürr gewordene Gras, und das sonst verdorbene Futter, für das Rindvieh und für die Pferde, genießbar und nahrhaft zu machen.

Das Verfahren ist einfach, überall anwendbar, und wurde daher zur Nachahmung von dem **Großherzoglich Badischen Finanz-Ministerium** in folgendem bekannt gemacht:

Das nicht dürr gewordene Gras wird in Bütten Lagenweise eingesalzen, mit Wasser angefeuchtet, zusammen getreten, mit Dielen (Bort) bedeckt, und wie das Sauerkraut beschwert. Wenn die darauf erfolgte Gährung vollendet ist, bekommt das Gras einen guten Geruch, und dient nach 14 bis 18 Tagen, mit geschnittenem Stroh vermischt, den Milchkühen zu einem nahrhaften und angenehmen Futter.

Das verwitterte, schlechte, aber dürr eingeheimste Gras, welches gewöhnlich einen widrigen Geruch hat, und ohne Nachtheil nicht gefüttert werden kann, wird durch ein gleiches Verfahren brauchbar gemacht.

Man läßt es nämlich in Bütten waschen, vom Schlamm reinigen, und dann ebenso, wie das erstere einsalzen. Die Gährung erfolgt langsamer und schwächer, aber nach 3 Wochen erhält man dadurch ein brauchbares Futter, welches sowohl das Rindvieh als auch die Pferde selbst ungemischt gern fressen.

Auf den Centner dergleichen Futter wird 1¼ Pfund Salz gerechnet. Will man ihm noch etwas **Würze** geben, so vermengt man es mit etwas **Wacholderbeeren**.

[Zurück zum Anfang](#) ↑

Trocknung:

[Seite 107 im Buch] Sollten diesem ungeachtet, wie es in sehr nassen Jahrgängen oft der Fall ist, die **Kartoffeln** anfangen zu wurzeln, zu keimen, einen eigenen eckelhaften betäubenden Geruch verbreiten, und zu verderben, oder sollten dieselben durch das Eindringen des Wassers in die Behälter, oder durch den Frost wesentlich gelitten haben, muß diesem Uebel sogleich auf folgende, zweckmäßige, erprobte Weise, Einhalt gethan oder vorgebeugt werden.

Man wasche dieselben in reinem fließenden oder Brunnenwasser, bis dieses ganz klar abläuft, bringe sie alsdann in einen geraumigen Topf oder Kessel, süde sie in reinem Fluß-, Bach-, Quell- oder Brunnenwasser ab, nehme sie nachher heraus, und ziehe ihnen ihre Oberhaut oder Rinde ab, schneide sie alsdann mit dem Messer in dünne Scheiben, und breite diese etwa ¼ - ½ Zoll dick, auf Hurden, Sieben, Weidengeflechte, Leinwand, oder etwas dickem, grauen oder jedem andern reinen Papier aus, trockne sie sogleich auf luftigen Böden, oder an der Sonne, am geschwindesten und sichersten aber in Dörröfen, Dörrkammern, oder was vorzüglich bei den meisten Hauswirthen leicht geschehen kann, auf, neben, hinter und unter den gewöhnlichen Stuben- und Backöfen aus, was bei gewöhnlicher Stubenwärme jedesmal in Zeit von 5 – 6 Stunden geschehen kann.

Die Scheiben der auf diese Art getrockneten Kartoffeln müssen, wenn sie gehörig ausgetrocknet sind, etwas durchscheinend, glänzend und spröde seyn, und sich zu Pulver, zu Mehl, oder in Stücke zerstoßen und zermalmen lassen, dabei keinen brandigen Geruch oder Geschmack haben.

Oder man nehme die auf obige Art gereinigten, abgesottenen, von der Oberhaut befreiten Kartoffeln, und reibe sie auf einem etwas weitlöcherigen Reibeisen, nehme das Durchgeriebene, und behandle und trockne es auf vorgeschriebene Art. Oder man nehme die abgesottene und von ihrer Oberhaut entledigten Kartoffeln, und reibe oder stoße sie zu einem dicken Brey, was im Großen, mit Hülfe hölzerner Walzen, auf die leichteste Art geschehen kann, trockne nachher denselben so aus, daß er sich alsdann zermalmen, oder im Mörser zu Pulver zerstoßen lasse.

[Zurück zum Anfang](#) ↑