

Kriterien zur Auswahl der Wildpflanzen und Ratschläge in Gmelins Nothhülfe-Buch

Bei der Auswahl der Pflanzen für dieses Buch ging es Gmelin hauptsächlich darum, die Hungersnot zu lindern.

Deshalb möchte er seine Landsleute auf „neue“ bzw. zu wenig genutzte Pflanzen, die in der Natur vorkommen, aufmerksam machen.

Außerdem möchte er aufklären, wie man Pflanzen richtig anbaut und die Ernte länger haltbar macht.

Was ist essbar?

- Blätter/Gras/Kraut
- Sprossen
- Stängel/Ranken
- Früchte
- Wurzeln
- Samen
- Knollen
- Blütenboden
- Pflanzensaft

Wie kann man es essen?

- roh, als Salat
- als Gemüse
- wie Spinat
- wie Spargel
- wie Bohnen
 - als Grütze
 - in Brühe/Suppe
 - als Süßspeise

Futter für:

- Schweine
- Rinder
- Pferde
- Schafe
- Ziegen
- Geflügel

Kann man Öl daraus gewinnen?

- Speiseöl für Salat oder zum Braten
- Brennöl

Bienenfreundlich?

Erfahrungen von anderen Völkern?

- Was kann man „zur Not“ essen?
- Was ist dem Rheinländer abzuraten?
- Was sollte man auch hier einführen?

Kann man es zum Brotbacken verwenden?

- wie herkömmliches Mehl
- als Mehlersatz
- zum Strecken von Mehl
 - Pflanzensaft

Welches Getränk kann man daraus machen?

- Saft, alkoholfreies Getränk
- Wein
- Essig
- Branntwein

Nutzholz?

- für Schreiner, Drechsler, etc.
- Pfähle für Weinbau

„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 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ 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 zermahlen 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 entledigte 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 zermahlen, oder im Mörser zu Pulver zerstoßen lasse.“

Wie macht man Pflanzen länger haltbar?

- Trocknung und Fermentierung

„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 verwiterte, 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 die Pferde selbst, ungemischt gern fressen.

Auf den Centner dergleichen Futter wird $\frac{1}{4}$ Pfund Salz gerechnet. Will man ihm noch etwas Würze geben, so vermengt man es mit etwas Wacholderbeeren.“

Quellennachweise
Bilder: Portrait: Carl Chr. Gmelin - Deutsches Museum
Texte: Josef Franz / Freundeskreis Botanischer Garten am KIT e.V.

