

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Illustration: Bild II. Blätter verschiedener Meldearten

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

wasser ab, legt die Masse einen Augenblick in kaltes Wasser, um sie schneller ausdrücken zu können. Nachdem durch Ausdrücken alles überflüssige Wasser entfernt, wird das Gemüse fein gehackt, am einfachsten durch die Fleischhackmaschine getrieben.

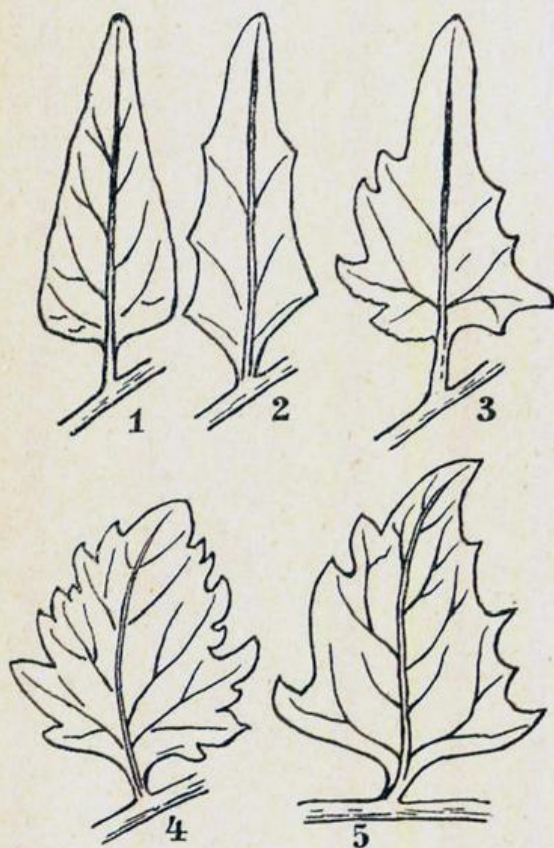


Bild 11. Blätter verschiedener Meldearten
Für den Puk gezeichnet von Dr. H. Marzell, Gunzenhausen
Fig. 1 *Atriplex hortense* Gartenmelde; Fig. 2 *A. oblongifolium* Tartanische Melde; Fig. 3 *A. nitens* Glanzmelde;
Fig. 4 *A. roseum* Rosenmelde; Fig. 5 *A. hastatum* Spießblättrige Melde. Die dargestellten Blätter entsprechen solchen der mittleren Pflanzenhöhe, die unteren Blätter und die an den Blütenständen weichen von den gezeigten entsprechend ab.

Inzwischen hat man in einem entsprechenden Kochtopf in etwas Fett, wenn man hat, Butter, nicht zu wenig vorher feingeschnittene Zwiebeln gelb gebraten, fügt diesem je nach der Menge des Gemüses einen oder mehrere Löffel Mehl (nicht zu wenig) hinzu, verrührt dieses gleichmäßig, so daß keine Klümpchen mehr vorhanden sind und gibt nun unter Rühren das zerhackte Gemüse und nach

und nach soviel Wasser in den Kochtopf, als nötig ist, um einen nicht zu dünnen und nicht zu festen Gemüsebrei zu erhalten. Das Ganze wird gekocht, bis das Mehl gar ist. Zum Schluß fügt man, ohne noch weiter zu kochen, als Gewürz etwas geriebene Muskatnuß hinzu.

Hauptsache ist, daß das Gemüse in kochendes Wasser getan, unter mehrfachem Wenden nur kurz gekocht wird, damit es eine schöne, grüne Farbe behält und nicht braun wird, wodurch es an Wohlgeschmack einbüßt.

Die wilde Melde ist in ihrem Wuchs sehr veränderlich, besonders in der Form der Blätter und der Blütenhülle; jedoch an den mehr oder weniger wie mehlig bestäubt erscheinenden Blättern, die ovalspitzig oder dreieckig herzförmig mit mehr oder weniger ausgezacktem Rande versehen sind, verhältnismäßig leicht erkenntlich. Sie wird mitunter bis zu 1 m hoch. Dem Nichtkenner wird jeder Botaniker gern Auskunft geben. Im übrigen sind fast alle ihre Abarten in gleicher Weise zu verwerten.

Die beigegefügte Abbildung (Bild I) stellt eine junge Pflanze von *Atriplex patulum*, der gemeinen Melde in natürlicher Größe dar; Bild II zeigt die Grundformen der Blätter von fünf weiteren Meldearten nach Originalzeichnungen von Dr. Marzell, Gunzenhausen. In der nächsten Nummer unserer Zeitschrift wird über ein praktisches Verfahren zur Herstellung von Wildgemüse-Konserven ohne Benutzung von Dosen oder Sterilisierereinrichtungen berichtet werden. Selbstverständlich ist die Melde als Spinatgemüse wie jedes andere Gemüse auch zu sterilisieren, natürlich ohne Fett und Mehlzusatz.

Nachdenkliches.

Auf der gewissenhaften Beobachtung der kleinsten Einzelheiten, beruht das richtige Erkennen des Ganzen. Kr.

Wissen verpflichtet, das heißt, wenn Du etwas weißt, so hast Du die Pflicht, Dein Wissen für Deine Umwelt in Können umzuwandeln. Kr.