Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grossherzoglich Badisches Anzeige-Blatt für den Kinzig-, Murg- und Pfinz-Kreis. 1775-1855

1816

96 (30.11.1816) Großherzoglich Badisches Anzeige-Blatt für den Kinzig-, Murg-, Pfinz- und Enz-Kreis / Beylage

Visual Library

Beylage zum Anzeige-Blatt Nro. 96.
für den Kinzig-, Murg-, und Pfinz- und Enz-Kreis.
Samstag den 30. November 1816.

Belehrung,

die Erhaltung und Benutzung der Grundbirn, Erdäpfel, Kartoffeln (Tubera Solani) ferner der Rüben, des Kohls, u. dgl. betreffend.

Man erachtet es für räthlich, bei den jetzigen so hohen Getreidepreisen, und besonders in diesem ungewöhnlich nassen Jahre, und dem so früh sich eingestellten Winter, sämmtliche Bewohner des Großherzogthums, auf die möglichst lange Erhaltung der Grundbirn sowohl, als auch anderer Wurzelgewächse und Gemüse, besonders aufmerksam zu machen.

Da nun die Erfahrung zeigt, daß die Grundbirn, in sehr nassen Jahrgängen leicht auswachsen, in Fäulniß übergehen und verderben, so sieht man sich veranlaßt, um diesem in Zeiten vorzubeugen, folgendes Verfahren nachdrücklichst zu empfehlen.

1) Die Grundbirn sind in trocknen Kellern und andern Behältern unterzubringen, und dieselben ein Fuß bis 14 Zoll hoch aufeinander zu schütten, dieselben müßen oft umgewendet, und somit, die Unten liegenden nach Oben, und die Oben liegenden nach Unten gebracht werden; die ausgewachsenen, angesteckten, oder dem Verderben nahen, sind sogleich jedesmal von den gesunden abzusondern.

2) Die Keller und andere Behälter, in welchen Grundbirn liegen, müssen wo möglich gehörig gelüftet, und späterhin gegen das Eindringen des Frostes bestens geschützt werden.

3) Sollten diesem ungeachtet, wie es auch in diesem äusserst nassen Jahrgange sehr wahrscheinlich ist, die Grundbirn anfangen zu wurzeln, zu keimen, oder zu verderben, so muß diesem Uebel sogleich auf folgende zweckmäßige, längst erprobte Weise, Einhalt gethan und vorgebeugt werden. Man wasche dieselben in reinem fließenden oder Brunnenwasser, bis dieses klar ablauft, bringe sie alsdann in einen Topf oder Kessel, süde sie in

reinem Wasser 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 $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{8}$ Zoll dick, auf Hurden, Sieben, Weidengeflechte, Leinwand, oder etwas dickem, grauen oder jedem andern Papier aus, trockne sie sogleich auf luftigen Böden, oder an der Sonne, am geschwindesten und sichersten aber, auf Dörröfen, in Dörrstuben, Dörrkammern, oder was vorzüglich bei jedem Hauswirthe leicht geschehen kann, auf, neben, hinter, und unter den Stuben- und Backöfen aus, was bei gewöhnlicher Stubenwärme, jedesmal in Zeit von 5 — 6 Stunden geschehen kann. Die Scheiben, der auf diese Art getrockneten Grundbirn, 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.

Oder man nehme die auf obige Art gereinigten, abgesottenen und von der Oberhaut befreiten Grundbirn, und reibe sie auf einem etwas weitlöcherichen Reibeisen: nehme das Durchgeriebene, und behandle und trockne es auf vorgeschriebene Art. Oder man nehme die abgesottenen, und von ihrer Oberhaut entledigten Grundbirn, und reibe oder stoße sie zu einem dicken Brei, und trockne denselben so aus, daß er sich alsdann zermalmen, oder im Mörser zu Pulver zerstossen lasse.

Die auf obige Arten behandelten, gutgetrockneten Grundbirn, werden in Säcke, Verschläge, Schachteln u. dgl. gebracht, an einem trocknen und luftigen Orte, auf den Speichern oder in den Mehl-Kammern aufbewahrt, und gegen Nässe und Mäuse bestens geschützt.

Auf diese Art können die Grundbirn, so wie das GetreideMehl, viele Jahre über, ohne den geringsten Nachtheil aufbewahrt, und sogleich zu jeder Zeit, bestens benutzt werden. Sie können als schmackhafte, angenehme, nährende und gesunde Speise, vorzüglich aber als Grütze zu Milch- und Wasserbrey, zu Butter- und Fleisch-Suppe, zu Kuchen, Torten, Klösen, Nudeln u. dgl. genommen werden, welche so manches, was sonst aus Getreide-Mehl und Fleisch bereitet wird, auf die leichteste, zweckmäßigste und wohlthätigste Art ersetzet.

Ferner kann man, die auf obige Arten behandelten und getrockneten Grundbirn sehr leicht in ein feines weißes Mehl auf der Mühle, oder durch andere häusliche Zurichtungen umschaffen.

Ein solches Grundbirn-Mehl läßt sich mit jedem andern Getreide-Mehl äußerst leicht vermischen, und mit diesem zu $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{4}$ vermischt, zu vielem Backwerke und zu schmackhaftem weißen, sehr nährendem gesunden Brode umschaffen.

Die gefrornen Grundbirn können auf gleiche Art zubereitet, und benutzt werden, nachdem man sie in kaltem, frischem, klarem fließendem oder Brunnenwasser nach und nach hat aufthauen lassen.

Da aber nicht nur die Grundbirn, sondern auch die Hülsenfrüchte: als die Erbsen, Linsen, Bohnen, Wicken, und die übrigen Getreidearten, nebst dem Mays oder türkischem Korne, (Welsch-Korne) in nassen Jahrgängen, wenn sie nicht ihre gehörige Reife erhalten haben, oder naß eingesammelt, und nicht gehörig ausgetrocknet worden sind, leicht verderben, auswachsen, und schwarz werden, sollte man diesem Verderben durch gehörige Austrocknung derselben, an luftigen, trockenen Orten, auf Dörr- und andern Oefen, in Dörrstuben u. dgl. möglichst vorzubeugen suchen.

Desgleichen zeigt uns die Erfahrung, daß in übernassen Jahrgängen sich die Küchen-Gemüße, als die weißen und gelben Rüben, die Scorzoneren- und andern Wurzeln, das Kohlkraut, die Krautköpfe u. dgl. nicht halten, sondern trotz aller Vorsicht, bey ihrer Aufbewahrung vor der Zeit in Gährung und Fäulniß übergehen, und dabei die Luft, vorzüglich aber die Keller und Behälter, wo sie untergebracht wurden, verpesten.

Um diesem großen Uebel bestens vorzubeugen, sollten die weißen und gelben Rüben, die Kohlraben, der Zellery, die Scorzoneren, u. dgl. nachdem sie vorher, in reinem fließenden, oder Brunnenwasser, gehörig abgewaschen worden, sogleich auf dem Rüb- oder Krautstuhl, klein geschnitten, dann in großen Töpfen oder Kesseln gelinde abgesotten, in Dörrstuben, Dörr- und Backöfen, oder sonst gehörig getrocknet, und wie die Grundbirn alsdann an luftigen, trockenen Orten, auf Speichern aufbewahrt werden. Auf diese einfache leicht auszuführende Art, lassen sich dieselben mehrere Jahre über aufbewahren, und geben eine schmackhafte und gesunde Nahrung.

Am wenigsten halten sich in sehr nassen Jahrgängen, die so wichtigen Kohlarten, das Weißkraut, der gemeine weiße, blaue und rothe Kopfkohl, das Kappeskraut, der Wersich-Kohl, der Kraus-Kohl, Braun-Kohl, Winter-

Kohl rc. Sie können aber auf folgende, leicht auszuführende, einfache Art, viele Jahre über erhalten und benutzt werden.

Die erwähnten Kohlarten werden nachdem sie eingesammelt sind, sogleich entblättert (oder abgeblattet) gereinigt, alsdann in fließendem oder in reinem Brunnenwasser, rein abgewaschen, und in große Töpfe oder Kessel gebracht, in reinem Wasser gelinde abgesotten, (oder abgebrühet), sodann herausgenommen, auf Hurden, Flechten, Siebe, u. dgl. dünne ausgebreitet, und in Dörrstuben, Dörröfen, Backöfen, auch an Stubenöfen, oder an der Sonne, oder auf luftigen Trockenböden getrocknet und gedörrt. Die sattsam gedörrten, spröde gewordenen Blätter, werden in Säcke oder sonstige Behälter gebracht, und auf luftigen, trocknen Speichern oder Kammern, die gegen das Eindringen des Regenwassers und des Schnees, bestens verwahrt seyn müßen, gehörig aufbewahrt.

In diesem getrockneten Zustande, lassen sich diese Gemüse viele Jahre über, ohne die geringste Abnahme zu erleiden, oder zu verderben, aufhalten, und zu jeder Zeit wie ganz frisches KohlKraut gebrauchen, dem sie in jeder Hinsicht weit vorzuziehen sind.

Wie viele tausend Rüben und KrautKöpfe, würden durch diese einfache Behandlung, aufs beste erhalten und benutzt werden können, welche zum größten Nachtheil und Schaden in kurzer Zeit ohne diese, gänzlich verderben müßen.

Karlsruhe den 18. November 1816.

Ministerium des Innern.

SanitätsCommission.

Frhr. v. Fahnenberg.

vdt. Bonafont.