

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Die Hirsen

[urn:nbn:de:bsz:31-263202](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263202)

Endlich geben sie auch eine vortreffliche Nahrung für größeres und kleineres Hausvieh, für Pferde, Kinder, Schweine und Schaafe. Das Federvieh frisst die Körner gern, und wird fett und sein Fleisch sehr wohlschmeckend darnach. Besonders wohl befinden sich die Entenhühner bey diesem Futter. Die Alten fressen die Körner ganz; den Jungen kann man ein grobes Schrot davon machen lassen.

D e r H i r s e n .

(*Panicum miliaceum.*)

Der Hirsen, oder besser, die Hirse, ist ebenfalls eine Pflanze aus der Familie der Gräser. Es gibt mehrere Arten; doch die gemeinste ist die hier abgebildete rispensförmige Hirse. Diese treibt einen 3 bis 4 Fuß hohen, rohrähnlichen Stängel, der 1 Zoll breite schilffartige Blätter hat. Er theilt sich oberwärts in mehrere Zweige, aus welchen die lockern, flatternden Rispen mit den Blüten hervorkommen. Diese letztern haben meist einen dreyspelzigen Kelch; die eine Spelze daran ist sehr klein; der Kelch nur einblüthig, und die Blüthe zweyspelzig. Sie hat 3 Staubgefäße, und gehört also in die dritte Linneseische Klasse (Triandria). Der kleine rundliche Samen sibt in zahlreicher Menge in den Rispen. Er hat eine weiße, gelbe oder schwarze Farbe.

Das wahre Vaterland der gemeinen Hirse ist Ostindien. Ihrer Nutzbarkeit wegen bauet man sie in Europa, insonderheit in Deutschland, überall an, wo der Boden dazu tauglich ist. Sie will einen von Natur fetten oder gut gedüngten, etwas niedrigen und feuchten Boden haben. Auf hohem dürrern Boden gedeihet sie nicht.

Wenn man eine gute Ernte halten will, so muß man den Acker schon im Herbst bearbeiten. Im Frühjahr wird er vor der Saatzeit, die ungefähr um die Mitte des Aprils fällt, noch einmal gegraben oder gepflügt. Der Same muß recht reif und gut seyn. Am besten ist derjenige, welcher aus den abgeschnittenen Rispen von selbst fällt. Man sagt, daß die Hirse aus solchem Samen auch vom Brande frey bleibe. Der Same wird sehr dünn ausgestreuet, damit die Pflanzen hinlänglichen Raum haben, sich auszubreiten, und ihre Vollkommenheit zu erlangen. Auf einen Morgen Landes kommen etwa 3 bis 3½ Meßen. Man vermischet den Samen der bessern Vertheilung wegen mit vieler trocknen Erde, und hütet sich, bey starkem Regen zu säen. Fällt derselbe gleich nachher, so egget man lieber den Acker wieder auf.

Bis zur Ernte hat man nichts weiter zu thun, als das Unkraut auszujäten, und etwa da die Pflanzen herauszuziehen, wo sie zu dicht stehen. Im Juli sängt die Hirse an zu

blühen. Nicht alle Pflanzen, auch nicht alle Rispen blühen zu gleicher Zeit, wie bey dem Getreide, sondern nach und nach. Daher auch nicht alle Samen zu Einer Zeit reif werden.

Die reif gewordenen schneidet man allmählig mit einem Messer behutsam ab, damit nicht so viel Körner verloren gehen; allein bey aller Sorgfalt kann dies doch nicht ganz verhütet werden, weil die Körner nicht fest sitzen. Bey der ansehnlichen Vermehrung dieser Pflanzen würde man, wenn der Verlust des Ausfallens nicht wäre, gewiß von einer Meze Ausfaat 100 Megen und mehr wieder gewinnen; aber so erhält man noch nicht die Hälfte, welches indeß doch immer reichlich genug ist. — Die Sperlinge und andere Vögel fressen auch viel weg.

Die abgeschnittenen Büschel legt man zum Nachreifen an einen lustigen Ort ausgebreitet hin, und läßt sie hernach ausdreschen. Durch das Dreschen bekommt man sie aber noch nicht in dem Zustande, wie sie gewöhnlich zu Speisen verbraucht wird, sondern sie ist noch in den Schalen. Sie muß daher erst von den Hülsen oder Schalen befreuet werden, und dies geschieht durch Stampfen, die dazu besonders eingerichtet sind. Nach hinlänglichem Stampfen sondern sich die Schalen von den gelben oder weißen Kernen in Gestalt der Kleye ab, und das innere harte Mark bleibt zurück. Diese abgeschälte Hirse ist besonders für die Landleute eine sehr angenehme und wohlschmeckende, dabey auch nährrende Kost. Die gewöhnliche Art, sie zuzubereiten, ist, daß man sie mit Milch zu einem dicken steifen Brey (Hirsebrey) einkocht, auf welchen man zerschmolzene Butter gießt.

Sonst kocht man sie auch ohne Milch an Fleischbrühen, thut sie in Würste etc. Jungen Hühnern und anderm Federvieh kann man in der ersten Zeit ihres Lebens keine bessere Nahrung reichen, als geschälte Hirsekörner. Sie gedeihen sehr schnell darnach.

