

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

Islaendisches Moos

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

Isländisches Moos.

(*Lichen islandicus.*)

Das isländische Moos ist eigentlich ein Gewächs, das zu den Flechten oder Astermoosen gehört. Diese Gewächse scheinen den Uebergang vom Pflanzenreiche zu den Mineralien zu machen. Sie sind von sehr einfachem Bau, so daß Wurzel, Stamm, Blätter u. s. w. nur Einen Körper auszumachen scheinen. Dessen ungeachtet ist Mannigfaltigkeit in ihrer Struktur. Einige sind schorfartig und sitzen auf andern Körpern, z. B. Steinen, ausnehmend fest; andere sind fadenförmig, vielblättrig u. s. w. Sie blühen und pflanzen sich fort. Doch weiß man über die Art und Weise ihrer Fortpflanzung wenig. Der Herbst und Frühling ist die Zeit, wo sie am meisten grünen. Sie bekleiden feste Körper, Holz, Baumstämme, Felsen, Mauern u. dergl. Auf kahlen Felsen sind sie die erste Grundlage zur nachherigen Fruchtbarkeit. Sie besetzen dieselben, ziehen ihre Nahrung aus der Luft, faulen und bereiten dadurch den eigentlichen Moosen und diese nach und nach vollkommneren Vegetabilien eine Stätte. Dieß ist aber nicht der einzige Nutzen, den sie in der Schöpfung haben; sie dienen auch, wenigstens einige, den Menschen und Thieren theils zur Arzney, theils zur Nahrung. Von dieser Art ist die isländische Flechte. Sie gehört zu den Blätterflechten, ist zerschligt, und hat erhabene gefranzte Ränder. Man findet sie in Europa in Wäldern auf der Erde. In Island ist sie sehr häufig. In Deutschland wird sie besonders auf dem Harze und in Thüringen in Menge angetroffen.

So lange diese Flechte frisch bleibt, ist sie biegsam, getrocknet aber zerbricht sie leicht. Sie hat keinen Geruch, aber einen bitteren, zusammenziehenden Geschmack. Die Bitterkeit macht, daß sie purgirt. Sie ist aber auch nährend, und man kann sie als Nahrungsmittel gebrauchen, wenn man ihr durch Kochen im Wasser die bittern Theile benimmt. Menschen können ohne irgend ein anderes Nahrungsmittel bey dem Genuße dieser Flechte die schwersten Arbeiten thun. In Island dient sie daher wirklich zur Speise. Zu dem Ende kocht man sie in Wasser ab, oder zieht die Bitterkeit auch blos durch aufgegoßenes heißes Wasser heraus, und kocht dann den Rückstand mit Milch zu einem Brey. Auf ähnliche Art trocknet man die Flechten, mahlt sie und bäckt Brod davon. Bey uns dient sie zur Arzney. Sie wird in der Schwindsucht, Auszehrung und dergleichen von Ärzten empfohlen.

