

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Nothülfe gegen Mangel aus Mißwachs oder
Beschreibung wildwachsender Pflanzen welche bei
Mangel der angebauten als ergiebige und gesunde
Nahrung für Menschen und Thiere gebraucht werden
können**

Gmelin, Karl Christian

Carlsruhe, 1817

Anhang

[urn:nbn:de:bsz:31-323140](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-323140)

A n h a n g.

In ungewöhnlich nassen Jahrgängen, hält es schwer, das Gras und Heu gehörig einzuheimsen, zu dörren, und für die Hausthiere schmackhaft und nährend zu erhalten.

So sind im vorigen Sommer, viele tausend Centner Gras und Heu, die wegen anhaltend nasser Witterung, nicht gehörig gedörrt werden konnten, zu Grunde gegangen.

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 Bütteln 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 verwitterte, 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 $1\frac{1}{4}$ Pfund Salz gerechnet. Will man ihm noch etwas Würze geben, so vermenge man es mit etwas Wachholderbeeren. —

Wichtig ist diese Entdeckung und Anwendung in Sumpfs- und östern Ueberschwemmungen ausgefetzten Flußgegenden, wo das Gras unter dem Wasser abgeschnitten, durch Waschen von der Erde und dem Schlamme gehörig gereinigt, und dann sogleich auf obige Art eingesalzen und allensfalls mit Wachholderbeeren, Fenchelsamen und Kümmel (sem. Carvi) gewürzt werden kann.

Desgleichen muß vorzüglich bei nassen Jahrgängen, bei dem Fehlschlagen des Getreides alles daran liegen, dasselbe, nebst den Hülsenfrüchten, den Bohnen, Erbsen, Linsen, Wicken, — den Grundbirn, Kartoffeln, (*tubera Solani*) ferner den Rüben, Kohlraben, Kohlrüben unter und über der Erde, gelben Rüben, Dickrüben, das Kohlkraut, das Weißkraut, den gemeinen weissen, blauen und rothen Kopfkohl, das Kappeskraut, den Wersichkohl, Krauskohl, Braunkohl, Winterkohl u. d. bestens zu erhalten, und zu benutzen.

Da die tägliche Erfahrung zeigt, daß die Kartoffeln, in sehr nassen Jahrgängen, in den Kellern, oder in andern feuchten Behältern leicht auswachsen, vor der Zeit in Fäulniß übergehen, und verderben, sind solche möglichst in trockenen lustigen Kellern oder andern Behältern unterzubringen, darin nicht zu hoch auf einander zu schütten, dagegen öfters umzuwenden, damit die oben liegenden nach unten, und die unten liegenden nach oben gebracht werden. Zugleich müssen die Keller und Behälter, worein die Kartoffeln gebracht werden, nicht zu tief liegen, und bestens gegen das Eindringen des Wassers geschützt seyn, auch müssen die im Verlaufe angesteckten, ausge-

wachsenen, oder dem Verderben nahen, sogleich von den übrigen gesunden genau und öfters abgefondert werden, und die Behälter mög- lichst geluftet und gegen das Eindringen des Frostes bestens geschützt werden.

Sollten diesem ungeachtet, wie es in sehr nassen Jahrgängen oft der Fall ist, die Kartoffeln anfangen zu wurzeln, zu keimen, einen eigenen edelhaften 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 Dörrösen, 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 zermalmen 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 weitscherigen Reibeisen, nehme das Durchgeriebene, und behandle und trockne es auf vorgeschriebene Art. Oder man nehme die abgesottene und von ihrer Oberhaut entledigten 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 zermalmen, oder im Mörser zu Pulver zerstoßen lasse.

Die auf obige Arten behandelten, gut getrockneten Kartoffeln, werden in Säcke, Verschläge, Schachteln u. dgl. gebracht, an einem trockenen und lustigen Orte auf den Speichern

oder in den Mehllammern aufbewahrt, und gegen Feuchtigkeit, Rässe und Mäuse bestens geschützt. Auf diese Art können die Kartoffeln, so wie das Getreidemehl, viele Jahre über, ohne den geringsten Verlust und Nachtheil aufbewahrt, und sogleich zu jeder Zeit bestens benützt werden. Sie können als schmackhafte, angenehme, nährrende und gesunde Speiße, vorzüglich aber als Gräße zu Milch- und Wasserbrey, zu Butter- und Fleischsuppe, zu Kuchen, Torten, Klößen, Nudeln u. dgl. genommen werden, welche so manches, was sonst aus Getreidemehl und Fleisch bereitet wird, auf die einfachste, leichteste, zweckmäßigste und wohlthätigste Art ersetzt.

Ferner kann man die auf obige Arten behandelten und getrockneten Kartoffeln, sehr leicht, zu jeder Zeit in ein feines weißes Mehl auf der Mühle, oder durch andere häusliche Zurichtungen umschaffen. Ein solches Kartoffelmehl läßt sich mit jedem andern Getreidemehl 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 nährenden gesunden Brode umschaffen, welches ich aber nur bei wirklichem Ueberflusse der Kartoffeln, empfehlen würde.

Die gefrorenen Kartoffeln, können auf gleiche Art zubereitet und benützt werden, nachdem

man sie sogleich in kaltem, frischem, klarem fließenden oder Brunnenwasser nach und nach hat aufthauen lassen.

Da aber nicht nur die Kartoffeln sondern auch die Getreidearten, nebst dem Mays oder türkischem Korne, Welschkorne, ferner die Hülsenfrüchte, als die Bohnen, Erbsen, Linsen, Wicken, und viele andere Feld- und Garten-Samen in nassen Jahren, wenn sie nicht ihre gehörige Reife erhalten haben, oder naß eingesammelt und nicht gehörig ausgetrocknet worden sind, leicht verderben, auswachsen, Feuchtigkeiten anziehen, und verschimmeln oder schwarz werden, kann diesem Verderben durch gehörige Austrocknung derselben an lustigen trockenen Orten, auf Dörr- und andern Oefen, in Dörrstuben u. dgl. — und Aufbewahrung an trockenen lustigen Orten, am besten vorgebeugt werden.

Desgleichen zeigt uns die Erfahrung, daß in sehr nassen Jahrgängen, sich die Küchengemüse, als die weissen und gelben Rüben, die Kohlraben über und unter der Erde, die Scorzoneren, der Zellerie und andere Wurzeln, — das Kohlkraut, die Krautköpfe u. dgl. nicht halten, sondern trotz aller Vorsicht, bei 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 vorzubeugen, sollten diese Wurzeln, 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, ganz gelinde abgesotten, in Dörfstuben, Dörr- und Backöfen, oder sonst gehörig getrocknet, und wie die Kartoffeln alsdann, an lustigen, trocknen Orten, auf Speichern aufbewahrt werden. Auf diese einfache, leicht auszuführende Art, lassen sich dieselben mehrere Jahre über aufbewahren, und geben zu jeder Zeit, 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, der Werschkohl, der Krauskohl, Braunkohl, Winterkohl u. dgl. 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 reinen Brunnenwasser, gut abgewaschen, und in große Töpfe oder Kessel gebracht, in

reinem Wasser gelinde abgessotten, (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 lustigen Trockenböden getrocknet und gedörrt. Die sattsam gedörrten, spröde gewordenen Blätter, werden in Säcke oder sonstige Behälter gebracht, und auf lustigen, trocknen Speichern oder Kammern, die gegen das Eindringen des Regenwassers und des Schnees, bestens verwahrt sind, 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 vorzuziehen sind.

Wie viele tausend Rüben und Krautköpfe, würden durch diese einfache Behandlung, aufs Beste erhalten, und für Menschen und Thiere, als schwachhafte und gesunde Nahrung benutzt werden können, welche zum größten Nachtheil und Schaden, in kurzer Zeit, ohne diese, ganzlich verderben müssen.

Zu Pag. 39., wo gesagt wird, wie man auf die zuverlässigste Art, in kurzer Zeit, zu einer Menge zwar kleiner, aber sehr nährender

schmackhafter und gesunder Grundbirn, durch Erzielung aus guten reifen Samen, gelangen könne, ist folgendes beizusetzen.

Da in nassen Jahrgängen die Grundbirnpflanzen, welche im Gartenlande, oder auf dem Felde angebaut werden, selten guten reifen Samen geben, kann dieser dennoch auf folgende Art, sicher, leicht und in Menge erzogen werden. Man nehme nur eine kleine Menge guten reifen Grundbirn-Samen, säe ihn, in Blumentöpfe, die mit leichter Gartenerde, welche mit einem Theile Sand gemengt ist, angefüllt sind. In einen mit dieser Erde angefüllten Topf, der etwa einen halben Fuß im Durchmesser hat, bringe man in gleichweiter Entfernung im März 5-6 reife Grundbirn-Samen, stelle die Töpfe an einen temperirten sonnenreichen Ort, oder was das beste ist, in ein Mistbeet, säubere dieselben vom Unkraut. Im Juni oder Juli kommen die aufgegangenen Grundbirnstöcke zur Blüthe, setzen eine Menge Samen-Capseln an, in welchen der Samen, im August oder etwas später, zur vollkommenen Reife kommt. So erhält man auf die sicherste Art, eine große Menge guter Samen, welche im Frühjahr, nachdem der Boden offen ist, in lockere Erde an sonnenreiche Plätze, am besten aber, in gut gelegene etwas magere Weinberge, in gehöriger Entfernung angesät werden

müssen. So erhält man im Späthjahr eine Menge, zwar kleiner, kaum einen Zoll im Durchmesser habenden, nährender, schwachster und gesunder Grundbirn, die aber durch ihre Menge, das was ihnen an Größe abgeht, leicht ersetzen. Ein Theil derselben muß auf das kommende Jahr, in die Erde gebracht werden, und so wird man gewiß, bei Getreidemangel, in kurzer Zeit einen Ueberfluß an Grundbirn haben, welche uns bestens gegen Mangel und Hunger schützen werden. Durch dieses Verfahren wird es nie an reifem Grundbirn-Samen fehlen, auch wird zugleich, dem nachtheiligen Ausarten derselben am besten vorgebeugt.

Da zu besorgen ist, daß vorzüglich die Pferde und das Rindvieh, wegen der schlechten Nahrung, die sie erhalten, sehr abmagern, und allerley Krankheiten gegen dem Frühjahr ausgesetzt sind, welche vorzüglich bei anhaltender kalter Bitterung im Frühjahr, wegen Mangel an grünem und gesunden Futter, leicht große Niederlagen anrichten könnten, wäre diesem vorzüglich durch grünes frisches und gesundes Futter einzig vorzubeugen. Auf diesen Fall kenne ich kein leichteres, besseres und zuverlässigeres Mittel, als dem Landmann zu gestatten, seine abgemagerten Pferde und Kühe, bei trock-

nem Wetter unter gehöriger Leitung und Aufsicht, in die lichten Waldungen, und Waldschläge treiben zu lassen, woselbst sie in Zeiten, gesundes grünes Futter finden, wodurch sie am geschwindesten, in Ermangelung der Stallfütterung, gedeyen würden — und wodurch zuverlässig viele derselben wieder geheilt, und gesund erhalten würden.

und so will man sich nicht wundern, wenn man sieht, wie viele Pferde, welche in den Wintermonaten in den Stallungen verbleiben, im Sommer wieder gesund werden, und sich in die lichten Waldungen treiben lassen, und sich dort ein gutes Futter finden, wodurch sie am geschwindesten, in Ermangelung der Stallfütterung, gedeyen würden — und wodurch zuverlässig viele derselben wieder geheilt, und gesund erhalten würden.

Es ist zu erwarten, daß die Pferde, welche in den Wintermonaten in den Stallungen verbleiben, im Sommer wieder gesund werden, und sich in die lichten Waldungen treiben lassen, und sich dort ein gutes Futter finden, wodurch sie am geschwindesten, in Ermangelung der Stallfütterung, gedeyen würden — und wodurch zuverlässig viele derselben wieder geheilt, und gesund erhalten würden.