Die Heidelbeere und ihr Gebrauch

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **138 (1859)**

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-373019

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Heidelbeere und ihr Gebrauch.

Es dürfte wohl ein der Beachtung nicht unwerthes Wort sein, auf den mehrseitigen, zum Theil wenig bekannten Nutzen eines sich häufig vorfindenden Produktes, der Heidelbeere, aufmerksam zu machen. Dieselbe gewährt nämlich nicht nur zur Zeit des Einsammelns vielen Kindern und Erwachsenen mancher Gegenden mehrere Tage und Wochen hindurch ihr fast ausschließliches Nahrungsmittel, sondern dient auch als das einfachste und unschuldigste Mittel zum Färben der Liqueure, Wolle, Leinwand. Ganz besonders aber verdient ihr heilkräftiger Nutzen erwähnt zu werden. Es ist nämlich eine bekannte Sache, daß 1 — 2 Eßlöffel voll getrockneter Heidelbeeren, in etwa 1 Quart Wasser aufgekocht und lauwarm oder kalt mit den Heidelbeeren genossen, den heftigsten Durchfall ohne alle nachtheilige Rückwirkung sehr schnell stillen. Früher hieß es, wenn die Heidelbeeren gut gerathen waren, daß dieses für die Aerzte nicht gut sei. Wie viele Haushaltungen die löbliche Sitte haben, alljährlich zur Zeit der Hollunderblüthe ihren Hollunderthee sich selbst zu sammeln und zu trocknen, wäre es auch jeder Haushaltung sehr zu rathen, besonders für etwaige Ruhrfälle, ein paar Quart Heidelbeeren zu trocknen und dieselben aufzubewahren. Bewährt sich übrigens dieser medizinische Nutzen der Heidelbeere auch durch ausgebreitetere ärztliche Erfahrungen, so dürfte wohl auch die Einsammlung, Trocknung und Versendung derselben zu einem Nahrungszweige sich eignen. Auch die jungen zarten Blätter der Heidelbeerpflanze geben einen guten Thee, wenn man sie mit der gehörigen Sorgfalt sammelt und behandelt.

Weißes oder schwarzes Brot?

Die Engländer sind bekanntlich sehr stolz auf ihr weißes Weizenbrot und sehen das schwärzere Brot für sehr gemein an. In neuerer Zeit sind aber den Aerzten mancherlei Zweifel darüber aufgestiegen. Gewiß ist es, daß falsche Ansichten über die Güte verschiedener Brotarten vorherrschen. Eine allgemeine Meinung ist, daß Brot vom feinsten Mehle das beste, daß die Weiße des Brotes der Beweis seiner guten Beschaffenheit sei. Beide Ansichten sind aber falsch. Die Weiße kann und wird auch gewöhnlich bei dem Brote zum Nachtheil der Verzehrer durch Alaun bewirkt, und wissenschaftliche Männer wissen, daß gröberes Mehl nahrhaft, feines aber weniger nahrhaft ist. Giebt man einem Menschen halbweißes Brot und Wasser, so wird er leben und sich einer guten Gesundheit erfreuen; giebt man ihm dagegen bloß weißes Brot und Wasser, so wird er allmählig hinsiechen und sterben. Das gröbere Mehl, aus welchem das halbweiße Brot bereitet ist, enthält alle Stoffe, welche zur Ernährung der verschiedenen Theile des menschlichen Körpers wesentlich nothwendig sind. Einige dieser Stoffe werden von dem Müller, um dem Geschmack seines Publikums sich gefällig zu zeigen, hinweggeschafft, so daß feines Mehl, statt besser als das gröbere zu sein, am mindesten nahrhaft und, was noch schlimmer, auch am schwersten zu verdauen ist. Es ist zu wünschen, daß die Bewunderer des weißen Brotes, und namentlich die Aermern, mit dieser Wahrheit bekannt werden. Der unkluge Vorzug, den man dem weißen Brote giebt, hat zu dem schädlichen Gebrauch, mit dem feinen Mehl Alaun zu vermischen, und zu noch anderen Verfälschungen und Betrügereien geführt; denn die Bäcker können durch Beimischung einer größeren Menge Alauns dem Brote aus Mehl von geringerem Getreide ein Ausehen geben, als wenn es aus dem feinsten Mehle gemacht worden wäre; dadurch wird aber der Käufer nicht nur betrogen, sondern es wird auch seiner Gesundheit Nachtheil zugefügt.

Von den neumodigen Schwefelholzleuten.

„Die Menge muß es bringen"; — „man muß es eben im Großen treiben können", — das hört man von manchem Geschäftsmann der heutigen Zeit, und so wahr dieser Ausspruch ist, so hat er doch auch wieder sein Bedenkliches, indem die kleinen Gewerbe, die den einzelnen Mann und seine Haushaltung nährten, verschwinden und lauter Fabriken an die Stelle treten, die einen oder zwei Herren und Hunderte oder Tausende von Arbeitern und abhängigen Leuten ernähren.

Und mit diesen Fabriken geht es wirklich ins Großartige. Da bauen sie am Rhein in