Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 1 (1897)

Artikel: Speisezettel aus den Hungerjahren
Autor: H.L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-573567

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

darin mit ihrem Namen bezeichnet. Hofstetter spricht sich über Zieglers Verhalten in diesem Gefecht am angeführten Ort folgendermaßen aus: „Jemand, der die Verhältnisse hier nicht kennt, dürfte sehr unrichtig annehmen, daß der Divisionär besser gethan haben würde, die Leitung des Ganzen mehr in der Hand zu behalten, und deshalb weniger fest am Rooterberg bei der Brigade König gebannt zu bleiben, allein es wäre eine solche Kritik sehr unreif, weil man bedenken muß, daß bei Milizen, die zum ersten Mal ins Feuer geführt werden, die Divisionäre auf ihre reglementsmäßigen Plätze verzichten müssen, und im Gegenteil so frisch selbst Hand ans Werk legen müssen, als Ziegler es gethan, der mehreremal die Tirailleurs persönlich zur Attaque geführt hat. Wäre Ziegler zu Pferde gestiegen, um nur einmal die Linie zu bereiten und an die Reuß herab zu kommen, gewiß würden uns die feindlichen Tirailleurs alsbald in der Flanke gestanden sein. Er erkannte, daß, bannte er den Feind fest da oben, der gute Fortgang des Gefechtes unterhalb, das er in guten Händen wußte, gesichert sei."

Gegen Abend räumten die Luzerner, die sich in ihrer rechten Flanke überhöht sahen, die Stellung von Gislikon, und die beiden Brigaden rückten in ein Bivouak bei Root. Die 3. Brigade am andern Reußufer und die Artilleriereserve waren an diesem Tage nur wenig thätig gewesen. Dagegen war die 5. Division auf dem äußersten linken Flügel mehrfach an den Feind geraten; sie hatte Meyerskappel am Osthang des Rooterbergs genommen und rückte dann, einerseits mit den Schwyzern kämpfend, gegen Küsnacht vor, anderseits gegen Udligenschwyl in der Richtung Luzern.

In einem der beigegebenen Bildern (Abb. 5) sehen wir das Zürcher Bataillon 3 gegen die Höhen bei Meyerskappel vordringen, in der Front desselben den Hauptmann Frauenfelder von Henggart, von der tötlichen Kugel getroffen, niedersinken.

Mit Gislikon war der Feldzug entschieden. In der darauffolgenden Nacht kapitulierte Luzern und am 24. November hielten die eidgenössischen Truppen dort ihren Einzug. Ziegler wurde Platzkommandant, als welcher er bald die sehr nötige, strenge Ordnung unter den Besatzungstruppen herstellte. Bald hörte auch der Widerstand der übrigen Sonderbundskantone auf und der Krieg war beendigt. Im Monat Februar 1848 nahm die Okkupation der Sonderbundskantone ihr Ende. Die Eidgenossenschaft aber erhielt in diesem Jahre eine neue Verfassung, welche ohne die bestandene Krisis kaum möglich gewesen wäre. Sie wurde dadurch nach innen und außen gekräftigt und hat nun seither eine Periode glücklicher politischer Entwicklung und innern Friedens durchlebt; sind auch die konfessionellen Gegensätze noch stark genug, so ist doch die Zeit der Freischarenzüge und des Sonderbundes vorbei. So bedauernswert die Opfer des Feldzugs waren (der Gesamtverlust wird auf 110 Tote und 511 Verwundete angegeben), so kann man doch sagen, daß das kostbare Blut der Bürger nicht ganz umsonst geflossen ist: Es trug dazu bei, unser Land auf eine höhere Stufe seiner politischen Entwicklung zu heben.

Daß dieses Ziel erreicht und der Feldzug mit ebenso viel Einsicht als Festigkeit und Takt durchgeführt wurde, war namentlich das Verdienst Dufours, bei dessen Wahl zum Oberbefehlshaber die Tagsatzung eine sehr glückliche Hand gehabt hatte. Ein zeitgenössischer Geschichtsschreiber fällte nach dem Krieg folgendes Urteil über denselben: „Kein Name unter allen stand zu dieser Zeit hochgefeierter in der Eidgenossenschaft, keiner wurde aufrichtiger und volkstümlicher und auch keiner mit mehr Recht geehrt, wie der des Oberbefehlshabers, dessen Gefühle, beseelt vom Geiste des Schultheißen Wengi, ihn vornehmlich zur Uebernahme einer so traurigen Mission bewogen, ihn den geheiligten Willen fassen und ebenso fest aussprechen ließen, diesen bedauerlichen Kampf gegen die älteren Mitbürger, die Nachkommen der Stifter des gemeinsamen großen Schweizerbundes, wenigstens rein von Rachehandlungen, mit Menschlichkeit und in möglichster Kürze zu Ende zu führen."

Speisezettel aus den Hungerjahren.

In unsern Zeiten entscheidet gewöhnlich der Gaumen darüber, welche von den giftfreien Pflanzen als genießbare bezeichnet und verwertet werden. Unsere Voreltern aber zwang in den traurigen Jahren von 1816 und 1817 die Not, von andern Grundsätzen auszugehen. Denn um die armen Volksklassen vom Hungertode zu bewahren, erließ die Gesellschaft für vaterländische Kultur im Aargau im Jahre 1817 ein Verzeichnis aller Kräuter, die nicht nur ohne Schaden genossen, sondern zu einer mehr oder weniger nahrhaften Speise bereitet werden können, indem sie sowohl zu deren Sammlung als Zubereitung die notwendige Anleitung gab. Es sind folgende: Wilder Hopfen (Humulus lupulus), selbst auf den Tischen der reichen Leute ein angenehmes Gericht; Löwenzahn (Leontodon taraxacum), wegen seiner Bitterkeit auch eine gesunde Nahrung; Bachbungen (Veronica beccabunga), als Salat und Gemüse genießbar; Nüßlikraut (Valeriana locusta olitaria), die Blätter wie heute zu Salat, die Wurzeln als Gemüse empfohlen; Habermark (Trapopogon pratense), Blätter, Wurzeln und Stengel zusammen verwendbar; Quekken oder Graswurzeln (Tritilum repens), schon in der Teuerung von 1771 und 1772 wurden in Deutschland die Wurzeln des Unkrautes wegen ihres Zuckergehaltes häufig gemahlen und als Zusatz unter das Brotmehl gemischt; Boretsch (Boraga officinalis), schmackhaft als Salat und Gemüse, ebenso Lungenkraut (Pulmonaria officinalis); Madönneli, Schlüsselblumen (Primula officinalis) werden auch in England und Holland als Gemüse gekocht und als Salat gegessen, ebenso wie Guter Heinrich, Melte (Chenopodium bonus Henricus), das man höher schätzt als Spinat; große Nessel (Urtica dioca) gibt gutes Gemüse und schmackhaften Salat; Baumtropfe (Aegopodium podagraria) vertreten in ihren geschabten Stengeln die Spargel; Gänserich (Potentilla anserina) wird von Rindvieh und Gänsen gerne gefressen; in Schottland werden die Wurzeln wie Rüben gekocht; Krapdisteln (Carduus oleracens) schmecken wie Kohl und selbst die Wurzeln sind eßbar; die jungen Blätter der Ochsenzunge (Anchusa officinalis) geben ein gutes Gekoch; von der Glockenblume (Campanula Trachelium) liefern die Wurzeln ein nahrhaftes Gericht; von Mannstreu (Eryngium compestre) sind sowohl Wurzelsprößlinge als Wurzeln eßbar; Eibisch (Alhæa officinalis et hirsutus) liefert in Blättern und Wurzeln ein gutes Gemüse; Malven, Käslikraut (Malva rotundifolia, sylvestris et alcea) werden viel zu wenig gegessen; Nachtkerze (Oenothera biennis) hat ungemein schmackhafte Wurzeln; Isländisches Moos (Lichen islandicus) und Lungenmoos (Lichen pulmonarius) sind ebenso nahrhaft als gesund, wenn man ihnen vorher die Bitterkeit entzieht. Von den Schwämmen wird nur der große Hörnerschwamm oder Kuhmaul (Clavaria fastigiata) als ein sehr reichliches und nahrhaftes Essen empfohlen. Und nun, lieber Leser, wenn du diesen wohlgemeinten Ratschlägen, mit welchen einst die hungrigen Magen gestillt werden sollten, nicht glaubst, so probiere selbst. Sicher ist, daß dir diese Gemüse besser schmecken werden, als ein Brei aus Buchen- und Birkenholzmehl, den Prof. Authenrieth in Tübingen als zweckmäßig vorschlug, der aber für Schweizermagen doch nicht recht passend schien, da man herausfand, er fülle wohl den Bauch, gebe aber wenig Nahrung und Kraft. Schmackhafter mochte wohl das Brot, aus Bierbrauermalz gebacken, sein, dagegen fand ein Brei aus Knochenmehl im Volke ebenfalls wenig Anklang, wozu wir zweifellos auch wenig Appetit spüren würden. H. L.