

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Band: 3 (1781)
Heft: 28

Artikel: Von dem nicht geringen Nutzen der Berberis-Erbfelen-Beere, oder Spitz-Beere des Gelbhagel- oder Sauerdornbusches, (Berberis vulgaris Lin.) in der Haushaltung
Autor: B.O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543809>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für Bündten.

Acht und zwanzigstes Stück.

Von dem nicht geringen Nutzen der Berberis-
Erbsele-Beere, oder Spitz-Beere
des Gelbhagel- oder Sauerdornbusches,
(*Berberis vulgaris* Lin.) in der Haus-
haltung. Von B. O. . o.

Ich darf vielleicht sagen, daß unter keinem Volk dieses
Gewächs so gemein bekannt ist, als dem bündnerischen,
aber daß auch vielleicht keines ist, das dessen überaus
großen und vorzüglichen Nutzen weniger kennet, oder doch
weniger nützet, als eben dieses.

Der Berberisbusch wächst in unserem Lande so häufig,
daß bald jedes Kind unter dem Namen des Gelbhagels
einen Zweig davon herbeizuholen weiß. Auch ist ihm wohl
bekannt, daß seine Wurzel sehr schön gelb färbet.

Außer der — wenn ich so sagen darf — untrüglichen
Menge dieses überall wild wachsenden Geständes,
zäunte mehr die Natur als die Kunst die Landgüter noch
damit ein. Und man ist durchaus geneigt diese Hecken
in dem Zustande der Wildheit zu lassen, wie es die Natur
giebt, als daß sie sowol zur Schönheit fürs Auge, als
zum Nutzen des Gutes bisweilen beschnitten würden, ob
man gleichwol nicht den mindesten Gebrauch von der
3ter Jahrg. E e Frucht



Frucht dieser Staude — dem herrlichen Geschenke des Schöpfers — machet, dessen ausgepresster Saft für gesunde und kranke Tage gewiß etwas köstliches ist.

Wer sollte den Mangel eines wolfeilen, geschickten und erquickenden Trankes bei dem oft grimmigen Durst der Kranken entweder nicht an sich selbst erfahren, oder an andern mitleidig beklagt haben, wenn oft die ungewöhnlichst zu sich genommene Menge gemeinen Trankes nichts zu erklecken vermochte? — So giebt es nicht selten auch bei gesunden, aber sich erhitzten oder lang Durst gelittnen Menschen der Fall, worinn sie unersättlichen Durst leiden, und Fluthen Wasser und Weins ihn zu stillen kaum vermögend sind.

Der bei uns sogenannte Himbeersaft, oder der Eßig von diesem Saft, ist in dieser Absicht meist nur unter den Vornehmen bekannt und geschätzt; für den gemeinen Mann aber, und also für den größeren Theil der Menschen, ist dieser Saft zu kostbar, als daß er nach Wunsche und Bedürfnis in gesunden und kranken Umständen Gebrauch davon machen könnte. Und überdies ist jede gemachte, oder nicht natürliche Säure, den Menschen mehr oder weniger schädlich. So sind meist die Zitronen, welche wir von fremden kauffen, unter die schädlichen Früchte zu rechnen, aus welchen man den Saft wegen der Säure presset. Denn da sie noch unreif ab dem Baume genommen, aus ihrem Vaterland zu uns herüber, und in andere Länder gebracht werden müssen, wenn sie anders unangestossen frisch, oder nicht schon äußerlich sichtbar ungesund in kurzem werden sollen, so verlieren sie dadurch viel von ihrer angenehmen und nützlichsten Eigenschaft, und man findet sogar daß sie den Brust- und Lungenkranken

Lungensüchtigen beschwerlich und schädlich sind, obgleich nicht so sehr als der gemeine Eßig.

An deren Stelle ist der Saft von Berberisbeeren, oder Spitzbeeren, der von einer völlig reifen Frucht herkommt, nicht nur viel besser, gesunder, und von eben so angenehmen Geschmacke, und darf man ihn der Gesundheit wegen sicher zu allen Arten der Getränke brauchen, wozu man sonst Zitronen nimmt, sondern es ist noch das wolfeilste Getränk von der Art, weil unser vaterländische Boden, auf dem eine große Menge derselben wild wächst, seine Zweige jedem unentgeltlich anbietet, wer nur erndten mag, weil es Zeit zur Erndte ist.

Zu Ende des Weinmonats, da die Beere reif und am saftvollsten sind, werden sie, ehe die Kälte noch einfällt, abgepflückt.

Wer sie in Menge sammeln will, thut freilich besser er presse solche auf eine ihm beliebige Weise. Wer aber für seinen Hausgebrauch eine nur geringe Portion nöthig zu haben glaubt, und eine kaum sich der Mühe lohnende Presserei damit anfangen will, oder sonst nicht Gelegenheit dazu hat, der stampfet sie in einem steinernen oder hölzernen Mörser, windet hernach das gestampfte durch eine Serviette, oder sonst ein Stück Leinwand aus, läßt den Saft so ein Weilchen stehen, bis er ganz klar geworden, alsdenn verwahrt man ihn in Butellien, oder in Flaschen, pfropft solche wol zu, oder gießt zur Vorsorge ein wenig Baumöl oben darauf in die Butellien, und behält sie im Keller auf, woselbst der Saft viele Jahre gut bleibt.



Man stoße diese Beere aber ja nicht etwa in einem metallenen Mörser, das Metall habe Rahmen welchen es wolle, auch nicht mit einem solchen Stößel oder Stampfer, wodurch alle Mühe und Unkosten nicht nur unnütz würden, sondern man würde durch den Gebrauch eines solchen Saftes noch groß Unheil anrichten. Denn da das Metall durch die viele Säure stark angegriffen wird, so erhält der Saft eine höchst ungesunde Kraft davon. Am allermeisten hüte man sich vor dem Gebrauch des Kupfergeschirres dabei.

Auf solche Weise ist der Saft dieser Berberisbeere wenn man nur wenig davon unter gemeines Brunnenwasser mischet, ein herrlich und erquickender Trank für Gesunde und Kranke.

Zur Gallerte, Gelée, Sulze, oder gestandene Schüssel, wie es die gemeinen Leute nennen, ist der Berberisast sehr gebräuchlich, da man alsdenn weder Zitronensaft noch Wein dazu zu nehmen nöthig hat. Also keine geringe Ersparung! —

Nun macht das am Ende des Jahrs gewiß keine geringe Summe Geldes aus, was in einem ganzen Lande den Sommer durch an Zitronen für Limonade, Wunsch, und anderer dergleichen Getränke erfordert wird, wie weggeworfen zum Lande hinaus geht, da doch der Berberisast zu solchen Getränken weit den bessern und sicherern Dienst leistet, als der erst durch das Liegen reif gewordene Saft der Zitrone. Denn er hat eine natürliche, angenehme, und unmittelbar von der Staude weg schon reife Säure bei sich, welcher darum eben dergleichen künstlichen Getränken den lieblichen Geschmack verursacht.

ursachet. Die schöne rothe Farbe und die Klarheit des
 Trankes macht solchen noch um so viel apetitlicher und
 angenehmer; ist ungleich wolfeiler und in allen Umstän-
 den gesund, wohingegen die Zitronensäure nicht; man
 besitzt willkührliche Menge Saft zur Verstärkung, dahin-
 gegen nicht jede Zitrone gleichviel Saft enthält, und man-
 che ganz unbrauchbar trocken ist. Und nicht an jedem
 Orte sind zu jeder Zeit und Stunde, wenn man solche
 vielleicht gerade am nothwendigsten bedörfte, Zitronen zu
 haben.

Die Art Berberispuntsch zu machen ist eben dieselbe,
 wie mit dem Zitronensaft, und kürzlich diese: Man nimmt
 einen Theil Saft von diesen Beeren, zwei Theile Zucker,
 zwei Theile Arack, und sechs Theile Wasser oder Thee.

Da die wenigsten vielleicht die den Trank trinken, sich
 selbst mit dem Beerelesen abgeben werden, weil sie sich an
 den vielen Stacheln dieses Gesträuches zu verletzen befürch-
 ten, so wird eine sehr einträgliche Erndte für diejenigen
 armen Leute daraus entstehen, welche lieber etwas mit
 Mühe verdienen, als erbetteln, und der Saft wird annoch
 immer wolfeil genug zu stehen kommen.

Zu Hecken, oder zu Umzäunung der Güter ist dieser
 Sauerdorn eben so gut als der Weisdorn. Er muß aber
 ebensowol als der Weisdorn in Ordnung gehalten und
 wenigstens einmal des Jahrs geschnitten werden; Men-
 schen und Vieh wird es nicht wagen dürfen, über einen
 so stachlichten Zaun zu setzen.

Wer einen Bretterzaun um sein Landgut hat, welcher
 sowol für sich als für das gemeine Wesen gewis die
 allerkostbarsten



allerkostbarsten sind, — kann, um dieser Last für immer loszuwerden, inwendig des Zauns, vor auffer demselben keine Rechte mehr hat, einen Gartenschaufelbreiten Graben im September aufwerfen, und solchen bis künftigen Monat October so offen liegen lassen; sobald nun die Berberisbeere reif sind, sammet er eine Menge derselben, wälkt sie mit einem Balholze doch so, daß er die Körnchen nicht damit zerkrümelt, wäscht entweder diesen Teig in einem Geschirr, daß der Saame sich von dem übrigen trenne, oder trocknet auf irgend eine schieflche Weise so, daß es sich zwischen den Händen reiben läßt, wodurch der Saame aus dem Balg fällt: da der Saame nun nicht wol durch Wannen, oder auf andere Weise ohne zu große Mühe vom Balg abgesondert werden mag, so schadet es auch nicht wenn man alles beisammen läßt, und säet so, wie es nun ist, in besagten Graben, nachdem er zuvor so locker als möglich wieder ausgefüllt, und der Wasen zu unterst gebracht worden, so wird man in drei Jahren einen so schönen dichten lebigen Zaun hinter dem Brettern haben, den man also ist wegnehmen kann.

Man muß beim Säen nicht etwa die ganze Breite des Grabens mit Saamen übersät einnehmen wollen, sonst nähm er in seinem einst ausgewachsenen Zustande zu vielen Raum von beiden Seiten ein: Also nur den Rand des Grabens am Rücken des Guts, muß so schmal als möglich besät werden.

Die Alten hatten bei Anlegung eines solchen Zauns eine Gewohnheit, welche nichtweniger dormalen noch zu empfehlen ist. Sie nahmen ein Stück Seil, oder auch nur eine dicke Schnur, gerade so lang als der Zaun werden sollte, welches sie mit Schmähr, oder dergleichen beschmierten,

so daß der Berberisssaamen daran hängen blieb, und begraben ist das Seil da wo sie's haben wollten.

In drei Jahren tragen diese gesäeten Pflanzen schon Frucht. Bisweilen im zweiten schon.

Daß man diesen Strauch auch durch junge bewurzelte Nebenschosse fortpflanzen, und auf diese Weise desto baldter zu einem Baum gelangen könne, ist leicht zu erachten, vielleicht kommt dieser Weg aber einigen mühsamer vor. Und überdies, behalten nach der Lehre des Hrn. von Münchhausen, in seinem Hausvater, die Staudengewächse, sie haben Namen welchen sie wollen, die Unart immer, von der Wurzel auszuschlagen, und verwirft diese Methode in der Baumschule sonderheitlich ganz. Da die Berberisstaude diese Unart vorzüglich und von Natur hat, so würde sie solche durch die Fortpflanzung der Wurzelschosse noch weiter treiben, und also statt einer nützlichen Befriedigung dem Gute zu viele Nahrung und Raum wegnehmen.

Zusatz.

Die Berberisstaude giebt eine dichte Hecke, wächst auf 4 Ellen hoch, und kommt fast auf jedem Erdrich fort, sie ist folglich zu diesem Gebrauche vor andern zu empfehlen, doch kommt sie dem Weisdorn, was die ungewöhnliche Dauerhaftigkeit im Alter, und die vortheilhafte Dichte unten an der Erde betrifft, nicht bei. Das beste und schönste an der Berberisstaude ist zu dem die Frucht, und wenn sie unter der Scheere gehalten wird, trägt sie fast nichts, man sieht auch daran mehr Holz als Laub; überdem sauget solche mit ihren weit auslaufenden Wurzeln das Erdrich aus, und was noch mehr ist, sie treibt stark aus der Wurzel und läßt sich nicht gut einschränken. Sonst taugt sie allerdings zu einer guten und wehrhaften Befriedigung, nur verdient sie mit dem Weisdorn nicht in eine Klasse gesetzt zu werden.

Es giebt einige Landleute bei uns, welche die reifen Beere im Herbst sammeln, zerstoßen, gähren lassen, und einen sowohl starken als angenehmen Brantwein daraus brennen.

Mit der mittlern gelben Rinde des Stamms und der Rinde der Wurzel wird gelb gefärbt, indem sie ohne andern Zusatz mit Wasser gekocht, die Wolle oder Leinwand darin gesotten, und einige Zeitlang darinn gelassen wird. Mit der Rinde des Stamms wird in Polen das Saffianleder gelb



gelb gefärbt. Mit Leimwasser gekocht, kann man allerlei hölzernes Geschirr damit anstreichen, und wie mit einem Firniß überziehen. Des schönen gelben Holzes, und besonders des Masers bedienen sich die Tischler zu eingelegten Arbeiten. Auch aus dem Saft der Beeren läßt sich mit Eßig oder Alaun eine rothe Farbe bereiten, und schöne rothe Dinte.

Die mittlere gelbe Rinde vom Stamme wird mit Wein oder Wasser abgessotten zur Mundfäule und Befestigung der wackelnden Zähne als ein Mundwasser gelobt.

Der saure Saft der Beeren ist kühlend, Hitze und Durstlöschend, und widerstehet der Fäulung, folglich ist er in allen hitzigen Krankheiten, bei gallichten Durchfällen, der rothen Ruhr und faulen Fiebern von vorzüglichem Nutzen.

Es werden entweder die ganzen Beeren mit Zucker eingemacht, oder der Saft davon mit Zucker als ein Syrup, oder zu einer Gallerte, oder auch der Saft allein ohne allen Zusatz eingekocht, da er dann auf diese Art zubereitet die Stelle des Zitronensaftes vertreten kann, wie solches wirklich in Schweden geschieht, und auch bei uns ganz füglich statt finden könnte. Doch wird daselbst auch nur der ausgepreßte Saft, ohne solchen zu kochen, auf oben angezeigte Art, aufbehalten.

Die Beere lassen sich auch trocknen und so gedörrt aufbehalten. Wenn man deren einige an gestopfte Apfel oder Quitten thut, sagt der Hausvater, so erheben sie den Geschmack und geben eine angenehme Säure. Auch können sie mit Wasser oder Gerstenwasser gekocht einen kühlenden und Durstlöschenden Trank in Fiebern und hitzigen Krankheiten verschaffen. Wer weiß in welcher Verlegenheit oft die guten Landleute in Krankheiten, eines kühlenden, unschädlichen, dem Durst lindernden Getränkes wegen sind, der muß sich wundern, daß es ihnen nie eingefallen ist, dergleichen Beere wenigstens im Vorrath zu sammeln, und auf den Fall der Noth hin aufzubehalten. Mögen sie es künftig thun, oder noch besser auf oben angezeigte Weise den ausgepreßten Saft bereiten!

