

Benutzung des Knochenmehls

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden**

Band (Jahr): **1 (1805)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-377893>

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.

gewöhnlichen Methode entstehen. Die Herbstverfezung nach der gewöhnlichen Art hat nur zwei Vortheile vor dem Einschlämmen im Frühling, nämlich daß sie weniger umständlich ist, und daß die Wurzeln über Winter stark werden und fest anwachsen. Dagegen ist es durch Erfahrung bewiesen, daß von den im Frühling eingeschlämmten Bäumen weit weniger zu Grunde gehen. Immer bleibt das Einschlämmen die einzige Methode einen Baum auch in außerordentlichen Zeiten zu verfezen. — Als ein Mittel gegen das Verdorren neugesetzter Bäume wird auch angerathen: man solle zu jedem Baum 2 Schaufeln voll feuchtem Strassenkoth in die Grube legen, doch so, daß er die Wurzeln und den Stamm nicht berühre; dieses gebe ihm genugsame Düngung und Feuchtigkeit. *)

V.

Benutzung des Knochenmehls.

In der Allg. Zeitung Nro. 337. 2ten Dez. 1804 liest man Nachrichten von der Benutzung des Knochenmehls in Dänemark, wo die Masse Nahrungstoff, durch diesen bis daher wenig oder gar nicht benutzten Gegenstand, um 108,500,000 lb. vermehrt worden seyn soll.

In Bünden, wie in vielen andern Ländern, werden, so viel ich weiß, die Knochen höchstens zur Nahrung der Haushunde, stelletich auch als Düngmittel hin und wieder benutzt, nie aber als ein wichtigerer

*) Oberdeutsche Zeitschrift, 16 Hest. S. 15.

Gegenstand der Oekonomie. Meistens wirft man sie gleichgültig weg, wodurch sie Hunden und Schweinen zu Theil werden. Eine gewisse Hanshälterin in Bünden brannte die Knochen in ihrer Wirthschaft zu Asche. Wichtiger ist die Nachricht, daß schon vor 100 Jahren in Marschlins eigene dazu bestimmte Büten vorhanden waren, um die Knochen aus der Küche, das Jahr hindurch zu sammeln. Im Winter wurden sie von den Knechten zerschlagen, grob zerstoßen, und so zu einer nahrhaften Suppe für die Schweine benutzt.

Sollten Ekel, Mißtrauen und Vorurtheil gegen neue Sachen, oder andere Gründe, unsere Landsleute verhindern, dieses Produkt als Nahrungsmittel für Menschen anzunehmen, wie es in Dänemark u. ges. nossen wird, so sollte man es doch als Schweinefutter in nähere Betrachtung ziehen, indem durch dieses wohlfeile Mittel, kostbare Mastungsartikel, z. B. ganze oder abgerahmte Milch — als nothwendig für Menschen, besonders für unsere ärmere Einwohner, die doch den Thieren in jedem Betracht sollten vorgezogen werden — erspart werden könnten. Im Appenzellerland sind die Knochenmühlen allgemein, und das Knochenmehl wird zur Schweinmastung gebraucht, wodurch die Thiere — nach der Aussage eines sehr erfahrenen Oekonomen — einen festen Speck bekommen. Man erinnert sich, auch in Davos Stampfen zu diesem Zweck gesehen zu haben. *) Auch die Asche der verbrannten Knochen ist von mancherlei Nutzen. Ein Baumwollenfabrikant in Marschlins

*) Eine Einrichtung zum Zermahlen der Knochen ist jetzt auch bei der neuerbauten Dehlmühle in Chur angebracht. Zur Seifensiederei sollen die zerkochten Knochen sehr brauchbar seyn.

bediente sich der Asche von Schaafknochen nebst andern Bestandtheilen, zum Waschen der Baumwollentücher. Die gleiche Asche dient den Silberarbeitern zum puzen ihrer Waare, und die Asche von allen Knochen wird von den Hausfrauen mit Nutzen der übrigen Asche zum Waschen beigemischt. Im Kanton Uri giebt man den Hünern zerstampfte Knochen. R. U. . . .

Um übrigens unsern Landsleuten zu zeigen, wie sehr der Gegenstand, auf den der Hr. Einsender dieser Nachricht aufmerksam macht, in andern Ländern für wichtig gehalten werde, fügen wir nur hinzu, daß an vielen Orten die Anstalten für Rumfordische Suppen, sich der Knochenbrühe bedienen, um diese Suppen in Wohlgeschmak und Nahrhaftigkeit zu erhöhen. Folgender, aus einer ausländischen Zeitschrift entlehnte, Aufsatz, giebt umständlichere Auskunft über die Vorzüge die man diesem Nahrungsmittel zuschreibt. In einem Jahrgang wo Mißwachs und Theurung die Lebensmittel seltener macht, verdient die Knochen-Gallerte wenigstens genauere Prüfung.

Nutzen und Zubereitung der Knochen-Gallerte.

Die Knochen, wozu auch die Fischgräte zu rechnen sind, enthalten soviel nahrhafte Theile, daß man aus einem Pfunde Knochen eben soviel Brühe als aus 10—16 Pfund Fleisch, bekommt. Diese Brühe von Knochen ist gesünder als die beste Fleischbrühe, und kann jedem Kranken ohne Gefahr gegeben werden, wobei sie den Körper außerordentlich und in kurzer Zeit stärkt. In manchen Fällen, wo die Verdauungskräfte dergestalt geschwächt sind, daß der Magen keine Nahrungsmittel

mehr vertragen kann, verordnen deshalb die Aerzte Gallerte von geraspelttem Hirschhorn. *)

Die Knochenbrühe leistet gleiche Dienste; sie ist für alle diejenigen sehr heilsam, welche an langwierigen Krankheiten, an Auszehrung, Altersschwäche oder Lunsensucht leiden. Bloss für Fieberkranke muß man sie, ihrer allzugroßen Nahrhaftigkeit wegen, etwas verdünnen. Besondern Nutzen hat sie für Kinder die eben entwöhnt worden sind, für Mütter während der Wochen, und für alle Leute, die keine schweren Speisen mehr verdauen können. Alle diese Personen stärkt sie auf eine ungewöhnliche Art.

Nicht minder groß ist der ökonomische Vortheil, den sie gewährt. Aus einem Pfund Knochen kocht man 6 Loth Fett von der Güte heraus wie das Mark der Knochen ist. 1 lb. solches Fett ist besser, als 1/2 lb. Butter. Außer diesen 6 Lothen Fett, erhält man aus dem nehmlichen Pfunde Knochen noch 4 lb. Gallerte.

Aus diesen vier Pfunden Gallerte macht man, wenn man 8 lb. Wasser dazu thut, 12 lb. der wohltschmekendsten Brühe, womit man, bei einem Zusaze von Brod und Salz, acht Personen einen Tag lang, früh, Mittags, und Abends, sättigen kann. Diese Brühe ist nahrhafter und wohltschmekender als Fleischbrühe, besonders

*) Es ist nie rathsam zu diesem Behuf das künstliche geraspelte Hirschhorn zu wählen. Die Materialisten und Apotheker kaufen es gewöhnlich von den Beindrehern u. dgl. Künstlern, und erhalten bloss geraspelte Knochenabgänge, unter welchen sich viele von gefallenem Vieh befinden. Dieser Umstand hätte schon länger die Aufmerksamkeit der Gesundheitspolizeien erregen, und die Abstellung dieser schädlichen Verunreinigung nach sich ziehen sollen.

wenn man Wurzelwerk darinn kocht. Wollte man für eben so viel Personen Fleischbrühe machen, so müßte man 10 lb. recht gutes Fleisch, oder 16 lb. mittelmäßiges haben; denn 1 lb. gutes Fleisch giebt nicht mehr als vierzehn Loth Gallerte, das schlechte hingegen nur acht Loth; hingegen giebt 1 lb. Knochen, 128 Loth, folglich 16 Mal so viel Gallerte als das schlechte Fleisch.

Auf dem Lande und in kleinen Städten kann man oft nur Einmal wöchentlich frisches Fleisch (folglich nicht jeden Tag frische Fleischbrühe) haben, die Knöchengallerte läßt sich aber jeden Tag und jede Stunde, in kleinem sowohl als in großem zubereiten.

Es lassen sich die Knochen aller Thiere hiezu brauchen; auch solcher Thiere, die man gewöhnlich nicht ißt. So ißt man das Pferdefleisch wegen seiner Widerlichkeit nur in der höchsten Noth; Pferdeknochen hingegen geben eine eben so angenehme Suppe, als Rindsknochen. Es versteht sich von selbst, daß man keine Knochen von einem gefallenem Thiere nimmt.

Es ist ziemlich einerlei, ob die Knochen schon einmal gekocht worden, oder ob sie noch ganz roh sind. Der ganze Unterschied zwischen beiden besteht darinn, daß die rohen Knochen 1) sich nicht lange halten, 2) daß sie sich leichter zu Pulver stossen lassen, 3) daß die daraus gekochte Gallerte fester wird, und 4) daß das Pfund rohe Knochen zwei Loth Fett mehr giebt, als die bereits gekochten gewesen.

In Ansehung der Knochenbrühe ist der Unterschied unbedeutend; denn wenn der Knochen vor dem ersten Abkochen nicht zerstoßen war, so verliert er höchstens den 3ten Theil seiner Gallerte.

Allein in Rücksicht der Ergiebigkeit ist ein Unterschied unter den Knochen. 1 lb. Schenkel- und Kopfknochen von Ochsen, giebt 3 lb. Gallerte. 1 lb. Rippen- und Rückenwirbelknochen geben 4 lb. Gallerte. 1 lb. rohe Hüftknochen geben 5 lb. Gallerte. Eben so verhält es sich auch mit dem Fette, das man herauszieht.

Die rohen Hüftknochen geben am meisten Fett und Gallerte, nur lassen sie sich nicht zu einem trockenen Pulver, wohl aber zu einem Teige zerstoßen. Eben so verschieden sind die Knochen in Ansehung des Geschmacks, den die daraus gekochte Brühe hat. Die Brühe aus Rippenknochen schmeckt angenehmer, als die aus Hüftknochen, und die aus Hüftknochen schmeckt besser, als die aus Gelenkknochen. Am allerschmackhaftesten ist die Brühe von Schweinsknochen, wovon jedoch das Pfund nur 4 lb. Gallerte und 6—7 Loth Fett giebt. Hat man eine ziemliche Menge frischer Knochen, und kann sie nicht auf Einmal verbrauchen, so fülle man einen Topf damit an, giesse kochendes Wasser darüber, und lasse sie eine Stunde lang an gelindem Feuer stehen und fort kochen. Dann nimmt man sie, einen nach dem andern — indem das Wasser immer im Kochen bleiben muß — heraus, so werden sie sogleich trocken und weiß. Hierauf streut man ganz fein gestoffenes Salz darüber, und legt sie an einen trocknen und kühlen Ort. Auf diese Art kann man nicht allein die Knochen einige Wochen lang aufbewahren, sondern auch einiges Fett gewinnen, welches sich hierbei oben aufsetzt. Will man nun diese Knochen zum Gebrauche zubereiten, so nimmt man auf jede Person vier Loth davon, haut sie in Stücke, und stößt sie in einem eisernen Mörser vollends fein. Man reinigt sie aber vorher von allem Fleische und von den Sehnen.

Gleich Anfangs gießt man etwas Wasser zu, und so fort, auf jedes Pfund Knochen im Ganzen etwa 3—4 Köffel, damit das Eisen des Mörsers nicht heiß werde, und den Knochen einen brandigen Geschmack mittheile.

Zu ganz feinem Pulver zerstoßt man sie nicht. Als dann nimmt man ein Sieb, und siebt die zerstoßenen Knochen durch. Die groben werden noch einmal gestossen. Dies Knochenpulver kann man noch eine Zeit hindurch aufbewahren.

Sind die Knorpel und die Sehnen nicht gehörig von den Knochen abgesondert, so thut dies weiter nichts, als daß sich die Knochen nur schwerer zu Pulver machen lassen, und eher eine breiichte Masse daraus entsteht. Sie hält nur nicht so lange, als das trockene Pulver, hat übrigens die nämliche Kraft.

Die zerstoßenen Knochen wirft man in einen gewöhnlichen Kochtopf, und gießt zu einem Pfund Knochenpulver 4 lb. reines Wasser. Dieß alles kocht man, wie gewöhnliches Fleisch, jedoch bei nicht sehr heftigem Feuer, 4—5 Stunden lang, ganz langsam. Diesen Absud schäumt man wie den des Fleisches ab, salzt ihn, und setzt nach Belieben Zugemäße bei. Die Brühe wird sich durch das lange Kochen eben nicht sehr vermindern, denn das obenauf schwimmende Fett verhindert die Verdampfung. Man braucht also nicht nachzugießen.

Kocht man dieses Knochenpulver nicht bei gelindem Feuer, so wird die Brühe nicht allein trübe, sondern auch brandig. Sollte sie etwas zu blaß aussehen, wie dies auch oft bei der Fleischbrühe der Fall ist, so darf man sie nur mit einer gerösteten Zwiebel, Brodrinde, oder mit einer gedörrten gelben Rübe färben.

Die Knochen können hundert und mehr Jahre alt seyn, so geben sie, wenn sie zu grobem Pulver gestossen und gewürzt werden, noch immer Brühe. Man könnte sogar, wenn man es probieren wollte, aus den Knochenspänen die der Knopfmacher wegwirft, eine kraftvolle Suppe auf die beschriebene Art kochen.

Hat man dieses Knochenpulver einmal ausgekocht, so kann man auch das gekochte kalt werden lassen, und dann schneidet man die geronnene Gallerte mit einem Pferdehaar in Scheiben. Auch ist zu bemerken, daß man das schon einmal ausgekochte Knochenpulver noch zum zweiten; und dritten Male auskochen kann. Diese folgenden ~~Abköd~~ sind eben so gehaltreich als der erste, da die Gallerte nicht mit Einem Mal aus den Knochen herausgezogen werden kann. Von der geronnenen Gallerte kocht man 1 lb. auf 2 lb. Wasser, und salzt es. Die Wichtigkeit dieser Benutzung wird um desto einleuchtender werden, wenn man bedenkt, daß die Knochen an jedem Thier den 6ten Theil seines Gewichts ausmachen, und daß dieses Sechstel dennoch $1\frac{1}{2}$ mal soviel nahrhafte Brühe giebt, als das Fleisch des ganzen Thiers zusammen.

* * *

In dem Schweizerboten ist ein mit Bereitung der Knochensuppe gemachter Versuch beschrieben, dessen Hauptresultat in folgendem besteht.

3 lb. pulverisirte Knochen wurden mit 10 lb. warmem Wasser, 2 Stund lang über gelindem Kohlfeuer gekocht (wobei man wohl abschäumen und das Feuer schwächen muß, damit das Fett ganz könne abgenommen werden, das die Gallerte verunreinigen würde; auch rührt man

während des Kochens alle halbe Stunde die Masse wohl um.) Die hievon erhaltene Brühe wurde durch ein Flanell gesiebt. Hierauf goß man wieder 4 lb. warm Wasser an die gleichen Knochen, ließ sie 2 Stunden über dem Feuer kochen, siebte die Brühe durch reine Flanell, und wiederholte dies ganze Verfahren noch 5mal, indem man jedesmal 4 lb. warm Wasser zugoß. Dieses 7malige Auskochen des Knochenpulvers gab 17 lb. Gallertbrühe, wovon es nur 2 Eßlöffel unter 4 lb. Wasser bedurfte (nebst Salz, Sellerie, Rüben ic.) um eine kräftige Suppe zu bereiten. Die 17 lb. Gallerte wurden hierauf über dem Feuer bis auf $\frac{1}{3}$ verdampft, dann auf Fayance im Ofen, und zuletzt an der Luft, getrocknet, und gaben 30 Loth Knochentafel.

VI.

Vermischte Nachrichten.

Am Schlusse dieses Jahrgangs haben wir uns bei den Lesern des neuen Sammlers zu entschuldigen, daß hin und wieder Abhandlungen versprochen worden sind, welche erst im zweiten Jahrgang erscheinen können. Theils in Hoffnung sie zu vervollständigen, theils aus Mangel an Raum, werden sie bis dahin verschoben. Weniger Entschuldigung wird es bedürfen, wenn dieser erste Jahrgang nicht über alle in dem Vorbericht erwähnte Gegenstände oder Rubriken, Abhandlungen enthält. Wir glaubten der Landwirthschaft und der genauern Kenntniß des Vaterlands fürs erste die vornehmste Stelle einräumen zu müssen. Die Beschreibungen einzelner