

Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 138 (1859)

Artikel: Die Heidelbeere und ihr Gebrauch

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-373019>

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: 27.12.2025

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

Die Heidelbeere und ihr Gebrauch.

Es dürfte wohl ein der Beachtung nicht unwertes Wort sein, auf den mehr seitigen, 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 ländliche Sitte haben, alljährlich zur Zeit der Hollunderblüthe ihren Hollunderthee sich selbst zu sammeln und zu trocknen, wäre es auch jeder Haushaltung sehr zu rathe, besonders für etwaige Ruhrfälle, ein paar Quart Heidelbeeren zu trocknen und dieselben aufzubewahren. Bewährt sich übrigens dieser medizinische Nutzen der Heidelbeere auch durch ausgebrettere ärztliche Erfahrungen, so dürfte wohl auch die Einsammlung, Trocknung und Versendung derselben zu einem Nahrungsangebot 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 halbweises 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 hinstechen 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 Aerzten, 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 Beträgereien geführt; denn die Bäcker können durch Beimischung einer größeren Menge Alauns dem Brote aus Mehl von geringerem Getreide ein Aussehen 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