**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: 23.10.2025** 

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

### Die Beidelbeere und ihr Gebrauch.

Es dürfte wohl ein der Beachtung nicht un= werthes Wort sein, auf den mehrseitigen, zum Theil wenig bekannten Rugen eines sich häufig vorfindenden Produttes, der Beidelbeere, aufmerksam zu machen. Diefelbe gewährt nämlich nicht nur gur Beit des Ginsammelns vielen Rindern und Erwachsenen mancher Gegenden mehrere Tage und Wochen hindurch ihr fast ausschließ= liches Nahrungsmittel, sondern dient auch als das einfachste und unschuldigste Mittel zum Färben der Liqueure, Wolle, Leinwand. Ganz besonders aber verdient ihr heilfräftiger Rugen erwähnt zu werden. Es ift nämlich eine befannte Sache, daß 1 — 2 Eflöffel voll getrochneter Beidelbeeren, in etwa 1 Quart Waffer aufge= focht und lauwarm oder falt mit den Seidel= beeren genoffen, den heftigften Durchfall ohne alle nachtheilige Rückwirkung fehr schnell stillen. Früher hieß es, wenn die Heidelbeeren gut ge-rathen waren, daß bieses für die Aerzte nicht gut sei. Wie viele Haushaltungen die löbliche Sitte haben, alljährlich zur Zeit der Hollunder= blüthe ihren Hollunderthee sich selbst zu sammeln und zu trocknen, ware es auch jeder haushals tung fehr zu rathen, befonders für etwaige Ruhrfälle, ein paar Quart Seidelbeeren zu trocknen und dieselben aufzubewahren. Bewährt sich übrigens dieser medizinische Nuten der Seidelbeere auch durch ausgebreitetere ärziliche Erfahs rungen, so dürfte wohl auch die Einsammlung, Trodnung und Versendung berselben zu einem Nahrungszweige sich eignen. Auch die jungen garten Blätter der Beidelbeerpflanze geben einen guten Thee, wenn man fie mit ber 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 Zweisel darzüber aufgestiegen. Gewiß ist es, daß falsche Ansichten über die Güte verschiedener Brotarten vorherrschen. Eine allgemeine Meinung ist, daß Brot vom seinsten Mehle das beste, daß die Weiße des Brotes der Beweis seiner guten Besschaffenheit sei. Beide Ansichten sind aber falsch.

Die Weiße kann und wird auch gewöhnlich bei dem Brote zum Nachtheil der Verzehrer durch Alaun bewirkt, und wiffenschaftliche Männer wissen, daß gröberes Mehl nahrhaft, feines aber weniger nahrhaft ist. Giebt man einem Menschen halbweißes Brot und Waffer, so wird er leben und fich einer guten Gefundheit erfreuen; giebt man ihm dagegen bloß weißes Brot und Waffer, so wird er allmählig hinsiechen und fterben. Das gröbere Mehl, aus welchem das halbweiße Brot bereitet ift, enthält alle Stoffe, welche zur Ernährung der verschiedenen Theile des menschlichen Körpers wefentlich nothwendig find. Einige diefer Stoffe werden von dem Mül= ler, um dem Geschmack seines Publikums sich gefällig zu zeigen, hinweggeschafft, so daß fei= nes Mehl, statt beffer als das gröbere zu fein, am mindesten nahrhaft und, was noch schlim= mer, auch am schwersten zu verdauen ist. Es ist zu wünschen, daß die Bewunderer des weißen Brotes, und namentlich die Aermern, mit dieser Wahrheit befannt werden. Der unfluge Borzug, ben man dem weißen Brote giebt, bat zu dem schädlichen Gebrauch, mit dem feinen Mehl Maun zu vermischen, und zu noch anderen Ver= fälschungen und Betrügereien geführt; denn die Bäcker können durch Beimischung einer größeren Menge Alauns dem Brote aus Mehl von ge= ringerem Getreibe ein Aussehen geben, als wenn es aus dem feinsten Mehle gemacht worden ware; dadurch wird aber der Käufer nicht nur betrogen, sondern es wird auch seiner Gesund= heit 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 Bedentliches, indem die kleinen Gewerbe, die den einzelnen Mann und seine Haushaltung nährten, versschwinden und lauter Fabriken an die Stelle treten, die einen oder zwei Herren und Hunsberte oder Tausende von Arbeitern und abshängigen Leuten ernähren.

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