Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

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 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: 02.11.2025

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

Der Sammler.

Eine gemeinnüßige Wochenschrift, für Bündten.

Acht und zwanzigftes Stud.

Von dem nicht geringen Mutzen der Berbes ris: Erbselen: Beere, oder Spig: Beere des Gelbhagel: oder Sauerdornbusches, (Berberis vulgaris Lin.) in der Zauss haltung. Von 3. Ot. o.

Sch darf vielleicht sagen, daß unter keinem Volk dieses Gemächs so gemein bekannt ist, als dem bundnerischen, aber daß auch vielleicht keines ist, das dessen überaus großen und vorzüglichen Nuzen weniger kennet, oder doch weniger nüzet, 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 — unmäßisgen Menge dieses überal 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 sürs Auge, als zum Nuțen des Gutes bisweisen beschnitten würden, ob man gleichwol nicht den mindesten Gebrauch von der zter Jahrg.

Frucht dieser Staude — dem herrlichen Geschenke des Schönfers — machet, dessen ausgepreßter Saft für gessunde 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 unge-wöhnlichst zu sich genommene Menge gemeinen Trankes nichts zu erklecken vermochte? — So giebt es nicht selten auch bei gesunden, aber sich erhisten oder lang Durst gelittnen Menschen der Fall, worinn sie unersättlischen Durst leiden, und Fluthen Wasser und Weins ihn zu stillen kaum vermögend sind.

Der bei uns sogenannte him beerfaft, oder der Eßig von diesem Safte, ist in dieser Absicht meist nur unter den Vornehmen bekannt und geschätt; 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 gefunden und kranken Ums stånden Gebrauch davon machen konnte. Und überdies ift jede gemachte, oder nicht naturliche Saure, den Menschen mehr oder weniger schadlich. Go find meift die Zitronen, welche wir von fremden kauffen, unter die schädlichen Früchte zu rechnen, aus welchen man den Saft wegen der Saure presset. Denn da sie noch unreif ab dem Baume genommen, aus ihrem Vaterland zu uns heruber, und in andere Lander gebracht werden muffen, wenn fie anders unangestossen frisch, oder nicht schon außerlich sichtbar ungesund in kurzem werden sollen, so verlieren sie das durch viel von ihrer angenehmen und nütlichsten Eigenschaft, und man findet sogar daß sie den Brust . und Lungenfüchtigen

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

An deren Stelle ist der Sast von Berberisbeeren, oder Spitzbeeren, der von einer völlig reissen Frucht hers kommet, nicht nur viel besser, gesunder, und von eben so angenehmen Geschmacke, und darf man ihn der Gesunds heit wegen sicher zu allen Arten der Getränke brauchen, wozu man sonst Zitronen nimmt, sondern es ist noch das wolseilste Getränk von der Art, weil unser vaterländische Boden, auf dem eine große Menge derselben wild wächst, seine Zweige jedem unentgeldtlich andietet, wer nur erndsten mag, weil es Zeit zur Erndte ist.

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

Wer sie in Menge sammlen will, thut freilich besser er presse solche auf eine ihm beliedige Weise. Wer aber sur seinen Hausgebrauch eine nur geringe Portion nothig 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, winder hernach das gestampste durch eine Serviette, oder sonst ein Stück Leinwand aus, läst den Saft so ein Weilchen stehen, die er ganz klar geworden, alsdenn verwahrt man ihn in Butellien, oder in Flaschen, pfropst solche wol zu, oder giest zur Vorsorge ein wenig Baumöl oben darauf in die Butellien, und behält sie im Keller auf, woselbst der Saft viele Jahre gut bleibet.

Man stoße diese Beere aber ja nicht etwa in einem metallenen Mörser, das Metall habe Nahmen welchen es wolle, auch nicht mit einem solchen Stössel oder Stam, pfer, wodurch alle Mühe und Unkosten nicht nur unnüş würden, sonde... man würde durch den Gebrauch eines solchen Sastes noch groß Unheil anrichten. Denn da das Metall durch die viele Säure stark angegriffen wird, so erhält der Sast eine höchst ungesunde Krast davon. Um allermeisten hüte man sich vor dem Gebrauch des Kupser, geschirres dabei.

Auf solche Weise ist der Saft dieser Berberisbeere wenn man nur weniges davon unter gemeines Brunnen-wasser mischet, ein herrlich und erquickender Trank für Gesunde und Kranke,

Zur Gallerte, Gelée, Sulze, öder gestandene Schüssel, wie es die gemeinen Leute nennen, ist der Bersberissaft sehr gebräuchlich, da man alsdenn weder Zitrosnensaft noch Wein dazu zu nehmen nothig hat. Also keine geringe Erspahrung! —

Nun macht das am Ende des Jahrs gewis keine geringe Summe Geldes aus, was in einem ganzen Lande den Sommer durch an Zitronen für Limonade, Punsch, und anderer dergleichen Getränke erfordert wird, wie weggeworfen zum Lande hinaus geht, da doch der Berberissaft 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 natürsliche, angenehme, und unmittelbar von der Staude weg schon reife Säure dei sich, welcher darum eben dergleischen Kinstlichen Getränken den lieblichen Geschmack verzursachet.

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 Umständen gesund, wohingegen die Zitronensäure nicht; man besitzt willkührliche Menge Sast zur Verstärkung, dahingegen nicht jede Zitrone gleichviel Sast enthält, und manche 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 Zuckenzwei 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 befürchten, so wird eine sehr einträgliche Erndte für diesenigen armen Leute daraus entstehen, welche lieber etwas mit Mühe verdienen, als erbetteln, und der Sast 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; Mensschen und Vieh wird es nicht wagen dörfen, über einen so stachlichten Zaun zu setzen.

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

aller toft barften find, - fann, um diefer Laft für immer loszuwerden, inwendig bes Zauns, wer auffer demselben teine Rechte mehr hat, einen Gartenschaufelbreiten Graben im September aufwerfen, und folchen bis kunftigen Monat October so offen liegen lassen; sobald nun die Berberisbeere reif find, fammlet er eine Menge derfelben, walkt sie mit einem Walholze doch so, daß er die Körnchen nicht damit zerknicke, waschet entweder diesen Teig in einem Geschirr, daß der Saame sich von dem übrigen trenne, oder trocknets auf irgend eine schickliche Weise so, daß es sich zwischen den Sanden reiben last, wodurch der Saame aus dem Balg fallt: da der Saame num nicht wol durch Wannen, oder auf andere Weise ohne zu große Mube vom Balg abgefondert werden mag, fo schadet es auch nicht wenn man alles beisammen laft, und saets so, wie es nun ift, in besagten Graben, nachdem er zuvor so locker als möglich wieder ausgefüllt, und der Wasen zu unterst gebracht worden, so wird man in drei Rahren einen fo schönen dichten lebigen Zaun hinter dem Bretternen haben, den man alfo ist wegnehmen fann.

Man muß beim Saen nicht etwa die ganze Breite des Grabens mit Saamen übersaet einnehmen wollen, sonst nahm er in seinem einst ausgewachsenen Zustandezu vielen Naum von beiden Seiten ein: Also nur den Nand des Grabens am Nücken des Guts, muß so schmal als möglich besäet werden.

Die Alten hatten bei Anlegung eines solchen Zauns eine Gewohnheit, welche nichtweniger dermalen noch zu empfelen 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,

aelb

so daß der Berberissaamen daran hangen blieb, und begrusben itt 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 fortpstanzen, und auf diese Weise desto balder zu einem Zaum gelangen könne, ist leicht zu erachten, vielleicht kömmt dieser Weg aber einigen mühsamer vor. Und überdieß, 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 Verberisstaude diese Unart vorzüglich und von Natur hat, so würde sie solche durch die Fortpstanzung der Wurzelschosse noch weiter treiben, und also statt einer nüßlichen Befriedigung dem Gute zu viele Nahrung und Naum wegnehmen.

Zusatz.

Die Verberisstaude giebt eine dichte Hecke, wächst auf 4 Ellen hoch, und kommt fast auf jedem Erdrich sort, sie ist folglich zu diesem Gebrauche vor andern zu empfehlen, doch kömmt 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 Verberisstaude 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; überzdem sauget solche mit ihren weit auslaufenden Wurzeln das Erdrich aus, und was noch mehr ist, sie treibt stark aus der Wurzel und läst sich nicht gut einschränken. Sonst taugt sie allerdings zu einer guten und wehrhaften Bestiesdigung, nur verdient sie mit dem Weisdorn nicht in eine Klasse gesetz zu werden.

Es giebt einige Landleute bei uns, welche die reifen Beere im Herbste sammeln, zerstoßen, gabren lassen, und einen sowohl starken als angenehmen Brantewein 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 Ninde des Stamms wird in Polen das Sassianleder gelb gefärdt. Mit Leinwasser gekocht, kann man allerlet hölzernes Geschirr damit anstreichen, und wie mit einem Firnis überziehen. Des schönen gelben Holzes, und bessonders des Masers bedienen sich die Tischler zu eingelegsten Arbeiten. Auch aus dem Saste der Beeren läst sich mit Esig oder Alaun eine rothe Farbe bereiten, und schöne rothe Dinte.

Die mittlere gelbe Kinde vom Stamme wird mit Wein oder Wasser abgesotten zur Mundfäule und Befestis gung der wackelnden Zähne als ein Mundwasser gelobt.

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

Es werden entweder die ganzen Beeren mit Zucker eingemacht, oder der Saft davon mit Zucker als ein Sprup, 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 sind den könnte. Doch wird daselbst auch nur der ausgepreste Saft, ohne solchen zu kochen, auf oben angezeigte Art, aufbehalten.

Die Beere lassen sich auch trocknen und so gedörrt aufsbehalten. Wenn man deren einige an gestopfte Apfel oder Ouitten thut, sagt der Hausvater, so erheben sie den Geschmack und geben eine angenehme Säure. Auch können sie mit Wassser oder Gerstenwasser gekocht einen kühlenden und Durslossschenden Trank in Fiebern und hizigen Krankheiten verschafsen. Wer weist in welcher Verlegenheit oft die guten Landsleute in Krankheiten, eines kühlenden, unschädlichen, den Durst lindernden Getränkes wegen sind, der muß sich wunsdern, daß es ihnen nie eingefallen ist, dergleichen Beere wesnigstens im Vorrath zu sammeln, und auf den Fall der Noth hin aufzubehalten. Mögen sie es künstig thun, oder noch besser auf oben angezeigte Weise den ausgepressen Sast dereiten!



