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

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

**Band:** 1 (1805)

Heft: 6

**Artikel:** Benuzung des Knochenmehls

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-377893

### 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:** 14.11.2025

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

gewöhnlichen Methode entstehen. Die Herbstversezung 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 sest anwachsen. Dagegen ist es durch Erzsahrung bewiesen, daß von den im Frühling eingerschlämmten Bäumen weit weniger zu Grunde gehen. Immer bleibt das Einschlämmen die einzige Methode einen Baum auch in außerordentlichen Zeiten zu versezen.

— Als ein Mittel gegen das Verdorren neugesezter Bäume wird auch angerathen: man solle zu jedem Baum 2 Schauseln voll seuchtem Strassenscht in die Grube legen, doch so, daß er die Wurzeln und den Stamm nicht berühre; dieses gebe ihm genugsame Düngung und Feuchtigkeit. \*)

# , matrices, the grounding ${f V}_i$ of Laboratoria

tolibace North andarately 2.2%, a

## Benugung des Anochenmehls.

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

In Bundon, wie in vielen andern Ländern, werden, so viel ich weiß, die Knochen höchstens zur Nahrung der Haushunde, vielleicht auch als Dungmittel hin und wieder benuzt, nie aber als ein wichtigerer

<sup>\*)</sup> Oberdeutsche Zeitschrift, 18 Heft. S. 15.

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

Gollten Efet, Mistrauen und Borurtheil gegen neue Sachen, oder andere Grande, unsere kandsleute verhindern, dieses Produkt als Nahrungsmittel für Menschen anzunehmen, wie es in Danemark ze. ges nossen wird, so sollte man es doch als Schweinefutter in nahere Betrachtung ziehen, indem durch dieses wohls. feile Mittel, kostbare Mastungsartikel, z. B. ganze ober abgerahmte Mitch — als nothwendig für Menschen, besonders für unsere armere 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 Ausfage eines sehr erfahrnen Dekonomen einen festen Spek bekommen. Man erinnert sich, auch in Davos Stampfen zu diesem Zwek gesehen zu haben. \*) Auch die Asche der verbrannten Knochen ist von mans cherlei Nugen. Ein Baumwollenfabrikant in Marschlins

<sup>\*)</sup> Eine Einrichtung zum Zermalmen der Anochen ist jest auch bei der neuerbauten Dehlmühle in Chur angebracht. Zur Seifensiederei sollen die zerkochten Anochen sehr brauchbar seyn.

bedienke 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 Nuzen der übrigen Usche zum Waschen beigemengt. Im Kanton Uri giebt man den Hünern zerstampste Knochen.

Um übrigens unsern Landsleuten zu zeigen, wie sehr der Gegenstand, auf den der Hr. Einsender dieser Nachricht ausmerksam macht, in andern Ländern für wichtig gehalten werde, fügen wir nur hinzu, daß an vielen Orten die Anstalten für Numfordische Suppen, sich der Anochenbrühe bedienen, um diese Suppen in Wohlgeschmaß und Nahrhaftigkeit zu erhöhen. Folgenz der, aus einer ausländischen Zeitschrift entlehnte, Aufssaz, giebt umständlichere Auskunft über die Vorzüge die man diesem Nahrungsmittel zuschreibt. In einem Jahrzgang wo Niswachs und Theurung die Lebensmittel sele tener macht, verdient die Anochen, Gallette wenigstens genauere Prüfung.

Nuzen und Zubereitung der Knochens 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 Gesahr gegeben werden, wobei sie den Körper ausserventlich und in kurzer Zeit stärkt. In manchen Fällen, wo die Verdauungskräfte dergestalt geschwächt sind, das der Magen keine Nahrungsmittel

mehr vertragen kann, verordnen deshalb die Aerzte. Sallerte von geraspeltem Hirschhorn. \*)

Die Knochenbrühe leistet gleiche Dienste; sie ist für alle diejenigen sehr heilsam, welche an langwierigen Krankheiten, an Auszehrung, Altersschwäche oder Lunz gensucht leiden. Blos für Fiederkranke muß man sie, ihrer allzugroßen Nahrhaftigkeit wegen, etwas verdünknen. Besondern Nuzen 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 siärkt sie auf eine ungewöhnliche Art.

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 1½ 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 wohlschmekend; sen Brühe, womit man, bei einem Zusaze von Brod und Salz, acht Personen einen Tag lang, früh, Mitz tags, und Abends, sättigen kann. Diese Brühe ist nahr; hafter und wohlschmekender als Fleischbrühe, besonders

raspelte Hirschhorn zu diesem Behuf das käusliche ges raspelte Hirschhorn zu wählen. Die Materialisten und Apotheker kausen es gewöhnlich von den Beindrehern u. dgl. Künstlern, und erhalten blos geraspelte Knochens abgänge, unter welchen sich viele von gefallenem Bich besinden. Dieser Umstand hätte schon länger die Auss merksamkeit der Gesundheitspolizeien erregen, und die Abstellung dieser schädlichen Verunreinigung nach sich ziehen sollem

wenn man Wurzelwerk darinn kocht. Wollte man für eben so viel Personen Fleischbrühe machen, so müste man 10 lb. recht gutes Fleisch, oder 16 lb. mittelmäßiges haben; denn i lb. gutes Fleisch giebt nicht mehr als vierzehen Loth Gallerte, das schlechte hingegen nur acht Loth; hingegen giebt i 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 Knoschengallerte läßt sich aber jeden Tag und jede Stunde, in kleinem sowohl als in großem zubereiten.

Es lassen sich die Anochen aller Thiere hiezu brauchen; auch solcher Thiere, die man gewöhnlich nicht ist. So ist man das Pferdesseisch wegen seiner Widerlichs keit nur in der höchsten Noth; Pferdeknochen hingegen geben eine eben so angenehme Suppe, als Nindsknochen. Es versteht sich von selbst, das man keine Anochen von einem gefallenen Thiere nimmt.

Es ist ziemlich einerlei, ob die Rnochen schon eins mal gesocht worden, oder ob sie noch ganz roh sind. Der ganze Unterschied zwischen beiden besteht darinn, daß die rohen Anochen 1) sich nicht lange halten, 2) daß sie sich leichter zu Pulver stossen lassen, 3) daß die daraus gesochte Gallerte sester wird, und 4) daß das Pfund rohe Anochen zwei Loth Fett mehr giebt, als die bereits gesocht gewesenen.

In Unsehung der Knochenbrühe ist der Unterschied unbedeutend; denn wenn der Knochen vor dem ersten Abkochen nicht zerstossen war, so verliert er höchstens den Irten Theil seiner Gallerte. Allein in Rüksicht der Ergiebigkeit ist ein Unterschied unter den Knochen. 1 lb. Schenkel; und Ropfknochen von Ochsen, giebt 3 lb. Gallerte. 1 lb. Nippen; und Rüksenwirbelknochen geben 4 lb. Gallerte. 1 lb. rohe Hükstnochen geben 5 lb. Gallerte. Eben so verhält es sich auch mit dem Fette, das man herauszieht.

Die roben Hüftknochen geben am meisten Fett und Gallerte, nur laffen fie sich nicht zu einem trokenen Pulver, wohl aber zu einem Teige zerstoffen. Eben so verschieden sind die Knochen in Ansehung des Geschmaks, den die baraus gefochte Bruhe hat. Die Bruhe aus Rippenknochen schmekt angenehmer, als die aus Sufts knochen, und die aus Huftknochen schmekt beffer, als Die aus Gelenkknochen. Um allerschmakhaftesten ift die Brühe von Schweinsknochen, wovon jedoch das Pfund nur 4lb. Gallerte und 6-7 Loth Fett giebt. hat man eine ziemliche Menge frischer Knochen, und kann sie nicht auf Einmal verbrauchen, so fulle man einen Topf damit an, gieße kochendes Wasser barüber, und lasse sie eine Stunde lang an gelindem Feuer fiehen und fort fochen. Dann nimmt man fie, einen nach dem andern - indem das Waffer immer im Rochen bleiben muß — heraus, fo werden sie sogleich trofen und weiß. hierauf streut man gang fein gestossenes Salz barüber, und legt fie an einen troknen und kuhlen Ort. Auf diese Art kann man nicht allein die Knochen einige Wochen lang auf bewahren, sondern auch einiges Fett gewinnen, welches sich hierbei oben aufsezt. Will man nun diese Knochen zum Gebrauche zubereiten, so nimmt man auf jede Pers fon vier Loth bavon, haut sie in Stufe, und floßt sie in einem eisernen Mörser vollends fein. Man reinigt fie aber porher von allem Fleische und von den Gebnen.

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

Ju ganz feinem Pulver zerstößt man sie nicht. Alse dann nimmt man ein Sieb, und siebt die zerstossenen Knochen durch. Die groben werden noch einmal gestsossen. Dies Knochenpulver kann man noch eine Zeit hindurch aufbewahren.

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

Die zerstossenen Knochen wirst man in einen gewöhns lichen Kochtopf, und gießt zu einem Pfund Knochens pulver 4lb. 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 sezt nach Belieben Zugemüße 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.

Rocht man dieses Knochenpulver nicht bei gelins dem Feuer, so wird die Brühe nicht allein trübe, sons dern 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, Brods rinde, oder mit einer gedörrten gelben Rübe färben. Die Knochen können hundert und mehr Jahre alt senn, 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 Knochens spänen die der Knopfmacher wegwirft, eine kraftvolle Suppe auf die beschriebene Art kochen.

hat man dieses Knochenpulver einmal ausgefocht, so fann man auch das gekochte falt 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 fann. Diese folgeuden Absüde find eben so gehaltreich als der erste, da die Gallerte nicht mit Einem Mal aus den Knochen Berausgezogen werden kann. Von der geronnenen Gallerte kocht man 1 lb. auf 2 lb. Wasser, und salzt es. Die Wichtigkeit dieser Benuzung wird um besto einleuchtens der werden, wenn man bedenkt, daß die Knochen an jedem Thier den bten Theil seines Gewichts ausmachen, und daß dieses Sechstel dennoch 1 1/2 mal soviel nahrs hafte 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.

Ib, pulverisirte Anochen wurden mit 10 lb. warmem Wasser, 2 Stund lang über gelindem Rohlfeuer gesocht (wobei man wohl abschäumen und das Feuer schwächen muß, damit das Fett ganz könne abgenommen werden, das die Gallerte verunreinigen wärde; auch rührt man

während des Rochens 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 Versahren noch 5mal, indem man jedesmal 4 lb. warm Wasser zugoß. Dieses zmalige Auskochen des Knochenpulvers gab 17 lb. Gallertbrühe, wovon es nur 2 Eslössel unter 4 lb. Wasser bedurfte (nebst Salz, Sellern, Rüben ic.) um eine krästige Suppe zu bereiten. Die 17 lb. Gallerte wurden hierauf über dem Feuer bis auf 1/3 verdampst, dann auf Fayance im Ofen, und zulezt an der Luft, getroknet, und gaben 30 Loth Knochentasel.

# VI. Vermischte Nachrichten.

Im 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 köns nen. 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 erz wähnte Gegenstände oder Rubriken, Abhandlungen entz hält. Wir glaubten der Landwirthschaft und der genauern Renntnis des Vaterlands fürs erste die vornehmste Stelle einräumen zu mässen. Die Beschreibungen einzelner