

Mindensche Beyträge

zum

Nutzen und Vergnügen.

27te Woche. 1776.

Vom Spergel, einem in der Oekonomie merkwürdigen Futterkraute.

(Beschluß.)

Da man auch leicht Saamen genug erhalten kann; so hat man eben so wenig in dieser Absicht nöthig, sparsam zu seyn. Man säet den vierten, mit größserem Nutzen aber den dritten Theil der ordentlichen Einsaat in die Aecker.

„ Ich rathe nicht, ihn in nasses steifes
 „ oder leimigtes Erdreich zu säen. Die-
 „ jenigen aber, welche Versuche damit an-
 „ gestellt haben, werden ersucht, solche
 „ mitzutheilen oder bekannt zu machen. „

Daß ein Acker etwas naß, steif und leimig ist, hindert und schadet den Bau des Spergels nicht. Auf einem gewissen Felde in meiner Nachbarschaft, welches ziemlich naß ist, eine mit Leim-Erde vermischte Bau Erde hat, und wo sich unter dieser, ungefähr 7 oder 8 Zoll tief, Leim befindet, wächst der Spergel vorzüglich gut.

Obgleich diese angeführte Bemerkungen vom Spergel die vornehmsten sind, so ver-

dienen doch einige andere gleichfalls berührt zu werden.

Kein geringer Vortheil für den Landmann ist es, daß das Vieh, wenn es mit diesem Kraut gefuttert wird, außerordentlich vielen Dünger macht. Man kann alsdenn fast nicht Streu genug unter das Vieh bringen, um es reinlich zu halten.

Der Spergel soll selbst auf einem Acker vöthlig die Stelle des Düngers vertreten, wenn man ihn, nachdem er seine Größe erreicht hat, anstatt der Düngung unterpflügt. Er muß aber vorher, damit er gut hinunter kömmt, und von den Furchen gänzlich bedeckt werde, entweder mit der Walze an die Erde getrieben, oder auch vom Vieh nieder getreten werden. Es ist wahrscheinlich, daß er auf diese Weise einen guten Dünger abgeben kann, weil er, wenn man ihn zerreibt, viele öhliche Theile zu enthalten scheint, und der Acker nothwendiger Weise geschmeidiger dadurch werden muß. Ob ich aber auch solches durch Versuche bestätiget

finde, bin ich erst künftig zu bestimmen vermögend.

Es futtert dieser Spergel nicht allein gut, sondern er reiniget auch ungemeyn; indem er stark abführet: ob gleich das Vieh nichts dabey säuft. Pferde dürfen wegen des starken Abführens nicht viel davon fressen.

Auch Schweine und Schaafse fressen dieses Kraut gern, und nehmen sehr dabey zu. Doch scheint es immer ein vorzüglich gutes und schickliches Futter für das Hornvieh zu bleiben.

Da es stark mäset, so darf man den mihenden Rähnen, und überhaupt dem Vieh, das man nicht schlachten will, auch nicht zu viel, oder satt davon geben, weil es sonst zu fett wird, und alsdann ein anderes Futter für dasselbe zu leicht ist.

Der Anbau dieses Futterkrauts würde besonders eine vortheilhafte Sache an solchen Orten seyn, wo man nicht viele Wiesen hat. Hier müste man nicht allein nach der Erndte, sondern auch im Anfange des Frühlings, ganze Aecker damit besäen, und sie den ganzen Sommer zum Spergelbau gebrauchen. Man könnte ihn alsdenn wenigstens zweymahl säen, und viermahl mähen, und das Kraut nach Belieben, theils zu Heu machen, theils grün verfuttern. Dies würde dem Mangel an Wiesen am leichtesten zu ersetzen im Stande seyn. So würde er auch, insonderheit wegen des vielen Düngers, den das Vieh dabey macht, und welcher in diesen Gegenden sehr häufig erfordert wird, anzupreisen seyn.

E.

Eine grosse Hindragn im Anbau des Spergels, ist die Gewohnheit an einigen Orten, daß man, nachdem das Feld von Früchten entblößet worden, solches mit allen Arten von Vieh betreibet. Der Spergel, welcher alsdenn schon gesät seyn muß, und etwas aufgewachsen ist, wird vertreten, aufgefressen, und auf diese Weise völlig vernichtet. Der Nutzen, den das Vieh von dem Fressen auf dem Felde in den wenigen Tagen hat, da doch der größte Theil des Feldes sogleich wieder umgeackert wird, ist sehr geringe, und könnte gern entbehret werden. Aber dennoch wollen viele, denen der Gebrauch des Spergels zu viele Mühe erfordert, und andern ihre Vortheile nicht gönnen, durchaus nicht von dieser alten Gewohnheit abstehen. Allein es wäre zu wünschen, daß solcher Eigensinn und Mißgunst, diese Hindernisse so vieler guten Einrichtungen und Verbesserungen an dergleichen Orten durch obrigkeitliche Befehle gebeugt würde, damit vernünftige Landwirthe, rechtmäßige Vortheile mit Fleiß und Arbeitsamkeit zu erkaufen; und ein so vorrefliches Mittel, welches der menschenfreundliche Schöpfer uns, zu unserer, wie wohl mittelbaren, Nahrung, an die Hand giebet, danckbar zu gebrauchen, nicht abgehalten werden.

Bei den angezeigten Eigenschaften des Spergels noch zu sagen, daß er in der Handhaltung von wichtigem Nutzen sey, oder seinen Werth prahlerisch zu erheben, um dadurch dessen Gebrauch zu empfehlen, halte ich für ganz überflüssig.

B.

Das Mannagräs. *)

Dieses Gräs ist blättrig, süß, nahrhaft, und ohnerachtet seiner strengen Halme, weich, mithin ein gutes Futtergräs für Pferde und Rindvieh. Eben so gern fressen die Schweine dieses Gräs, weswegen es auch in Schweden den Namen Schweineschwengel erhalten hat. Es kan daher auf solchen Wiesen, die sich nicht austrocknen lassen, mit dem größten Nutzen angebauet werden, wo es sich binnen kurzer Zeit, sowohl durch den Samen, welcher den ganzen Sommer über ausfällt, als auch durch die Wurzeln und Ausläufer ungemein stark vermehrt. Man mähet es unter dem Wasser, so weit die Sense reichen kan, und so weit das Gräs von Schlamm und Urath rein ist, läßt das Wasser rein ablaufen, und versüßert es, wenn es trocken ist. Es läßt sich in einem Sommer mehrmals hauen, und der Ertrag davon ist nicht geringe.

Der Same hat eine braune sehr dünne Schale, die sich leicht absondern läßt, und eine derbe, durchsichtige, mehltige Substanz einschließt. Er ist von einem süßen und angenehmen Geschmacke, besonders bevor er zu seiner vollkommenen Reife gediehen ist.

Er dienet den Enten und andern Wasservögeln zu einer angenehmen Speise. Man hat bemerkt, daß ihn auch die Fische lieben, und daß die Forellen in solchen Bächen sehr wohl gedeihen, wo dieses Gräs in Menge wächst und seinen Samen fallen läßt. Es ist aber nicht nur für Vögel und Fische, sondern auch für Menschen eine wohlschmeckende und nahrhafte Kost, und als eine solche schon seit langer Zeit auf den Tischen grosser Herren unter dem Namen Mannagräs, oder Pohlischer, Frankfurter Schwaden bekannt gewesen, weil er in Pohlen, Litthauen, in der Neumark, und daselbst vorzüglich in Frankfurt und andern an der Oder gelegenen Gegenden gesamlet und nach vorhergegan-

gener Zubereitung weit und breit verführet wird, welches auch in Schlesien, an einigen Orten in Dänemark, und in Schweden geschieht.

Die in Pohlen, Preussen und in der Mark gewöhnliche Art, den Schwaden zu sammeln und zuzubereiten, ist folgende. Man schlägt den reifen Samen früh bey aufgehender Sonne, von dem noch feuchten Gräs in einen von Pferdeharen gemachten Sieb, oder man rühret den Sieb hin und her dem Grase entgegen, daß der Same hineinfällt. Wenn man eine ziemliche Menge Samen beysammen hat, wird derselbe auf einem weissen leinenen Tuche ausgebreitet, und vierzehn Tage lang an der Sonne getrocknet. Der wohlgetrocknete Same wird in einen Stampfirog geschüttet, Stroh oder Schilf dazwischen gelegt, und sodann mit einem hölzernen Stämpel mäßig gestossen, daß die Spizen abgehen; worauf er gewerfelt und von aller Unreinigkeit gesäubert wird. Hiernächst kömt er noch einmal in eben den Stampfirog: in welchem er schichtweise mit getrockneten Ringelblumen, oder mit Aepfel- und Haselblättern eingelegt, und so lange gestampft wird, bis die schwarze Schale herunter ist, und die Gräsze ihren Glanz bekömmt. Die Ringelblumen sollen etwas zu Erhöhung der Farbe beytragen, welches aber wohl auf der Einbildung beruhet. Wenn nun die Gräsze ihren Glanz hat, so wird sie durch oftmaliges Werfeln und Abkehren vollkommen gereinigt, und ist sodann zum Verkaufe fertig. Die rechte Zeit ihn zu sammeln, ist im Heymonath.

Die in Schonen gebräuchliche Art, den Schwaden zu sammeln und zuzubereiten, ist, nach der Beschreibung des Herrn von Linne in seiner Schönsch. Reise folgende: Wenn der Same seine gehörige Reife hat, welche er nach Johannis und im Heymonat

*) Festuca fluitans, Linn. Sp. Pl. I. p. III. Dietr. I. 98.

erlangt, so wird er vermittelst eines Ellen weiten Siebes, welcher so kleine Löcher hat, daß die Körner nicht durchfallen können, eingesammelt. Man faßt den Sieb mit beyden Dicht an einander gehaltenen Händen, so daß vier Finger in dem Rahmen des Siebes inwendig, und der Daumen auswendig liegen. Diesen Sieb führt man des Morgens früh, wenn der Thau noch auf dem Gras liegt, oder gleich nach einem Regen, durch die reifen Mehren hin und wieder von einer Seite zur andern, da denn der Same mit seinen Spelzen ab- und in den Sieb fällt. Auf diese Art können ein Paar Personen an solchen Orten, wo das Gras häufig wächst, in Zeit von ein Paar Stunden einen ganzen Scheffel voll sammeln. Nach der Einsammlung breitet man die Körner auf einem Teiche in der Sonne aus, und läßt sie trocknen werden. Die Reinigkeit oder Absouderung der Spelzen und Schalen, wobey der Schwaden eine helle gelbe Farbe bekömmt, geschieht in einem hölzernen Mörser. Dieser ist ein perpendicular ausgearbeitetes rundes oder achtseitiges Stück von einem Eichenstamme 1 und eine halbe Elle hoch, und 2 und ein halb Viertel breit, mit einer runden, länglichen, unten schmälere zu laufenden Höhlung, im Lichten 2 Viertel breit und drey Viertel tief. Hierzu gehöret zwei Keulen von Büschenholz, die an beyden Enden etwas spitzig, doch abgerundet und so dick, daß man sie kaum mit den zweyen vordersten Fingern umfassen kan, übrigen aber zwey Ellen lang, und in der Mitte, wo sie mit beyden Händen angefaßt werden müssen, etwas dünn gearbeitet sind. Wenn nun der Same gestossen werden sol, so streuet man eine Hand voll Heckerling auf den Boden des Mörsers, darauf eine Handvoll von dem getrockneten Samen, sodann wieder eine Handvoll Heckerling; da sich dann zwei Personen einander gegen über stellen, und so hurtig, als sie können, stoßen, wobey aber die Keulen nicht höher, als auf die Hälfte der innern Höhlung gehoben werden müssen, daß die Körner nicht aussprin-

gen. Dieses wird so lange fortgesetzt, bis die Spelzen ganz herunter sind, darauf sie gereitert und in eine Schwinge geschwungen werden. Wenn man den Samen auf diese Art ziemlich rein gemacht, und die schwarzen Körner erhalten hat, so nimt man eine Handvoll Heckerling und thut sie in den Mörsel, hierauf eine Handvoll schwarzer Körner, sodann wiederum eine Handvoll Heckerling, und darauf die zweite Handvoll schwarze Körner, endlich oben drauf noch eine Handvoll Heckerling. Dieses wird zusammen so lange gestossen, bis die schwarze Schale ganz herunter ist, da denn die Körner durch Reitern und Schwingen obllig gereinigt werden. Solten die Körner nicht überall gelb seyn, so werden sie nochmals mit Heckerling schichtweise eingelegt und gestossen, bis sie ganz gelb sind, und hernach auf vorhergehende Art gereinigt. Bey dem Stoßen ist in Acht zu nehmen, daß man mitten auf den Boden stoßen muß, sonst springen die Körner auf den Seiten heraus, und gehen verloren; welchem man zuvor kommen könte, wenn man einen kleinen Rand um die Defnung des Mörsers machte. Von einem Scheffel gereinigten in den Spelzen befindlichen Samen, erhält man mehrentheils zwei Kannen Gröhe.

Die Mannagröhe giebt, mit Milch oder Wein gekocht, eine sehr wohlschmeckende, ja eben so gute Speise, als die bekannte Sago-gröhe. Sie quillt ungemein im Kochen, fast wie die letztere, welche sie an Schmachhaftigkeit noch übertrifft. Man nimt ihn gemeinlich ungestossen und ungemalen, so wie das Korn, nach Absouderung seiner braunen Haut, aus der Stampfe kömmt. Zuweilen wird auch das Mehl davon gebraucht, welches am Geschmacke, außer dem Reiß- und Wassernußmehl, wenig seines Gleichen hat, aber mehr zu allerley breyartigen Speisen, als zum Backen dienlich ist, weil es, wie das Reißmehl, nicht wohl aufzährt. Der Schwaden wird zu dem Ende in einer Mühle gemalen, oder in einem Mörsel gestossen und hernach durch ein feines Sieb gesiebet.