

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

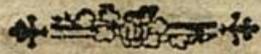
Mit einem Register über diesen und den Ersten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1791

XXXV. Von einigen ungewöhnlichen Materialien zum Brodtbacken, und andern, deren sich verschiedenen Völker Statt des Brodtes bedienen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10096



gen, und z. E. in Flachsbüscheln, die im Wasser weich werden sollen, oft sollen gefunden seyn.



XXXV.

Von einigen ungewöhlichen Materialien zum Brodtbacken, und andern, deren sich verschiedene Völker Statt des Brodtes bedienen.

Die Benennung: Brodt ist so bekannt, daß jedermann weiß, was darunter verstanden wird; und wenn wir einen Menschen recht arm und dürstig beschreiben wollen, so sagen wir von ihm, daß er das Brodt nicht im Hause habe. Es giebt aber doch Völker, die sich auch bey dem Mangel des unter uns gewöhnlichen Brodtes, nach ihrer Art recht wohl befinden; aber auch oft lehr die Noth, und die Befriedigung der dringendsten Bedürfnisse, die Menschen in dieser Absicht zu Materialien ihre Zuflucht zu nehmen, wovon wir, die wir in diesem Falle im Lande des Ueberflusses leben, keinen Begriff haben, daß es möglich seyn könnte, sie dazu anzuwenden. Ich will nur etwas darüber anführen.



Viele Völker backen ihr Brodt aus Mays oder türkischem Weizen. (1) In Chili pflegt man ihn erst auf Sand zu rösten, und dann zu mahlen. In Italien vermischt man ihn mit Kocken und Bohnen, denen er den bitteren Geschmack benimmt. Dies thun besonders die Landleute. Im Veronesischen macht man kleine Kuchen davon, welche im Ofen gebacken, und mit verschiedenen Zusätzen gemacht, Zaletti genannt, und auf den Straßen der Stadt zu allen Zeiten verkauft werden. In Neapel macht man einen festen Teig daraus, den man in viereckigte Stücken zerschneidet, und mit Oehl in einer Pfanne röstet. Dieses Backwerk wird durchgehends daselbst gegessen, und schmackhaft und nahrhaft befunden. Ueberhaupt ist der Mays in Amerika vorzüglich das gemeinste Korn. Er findet sich bey nahe in allen Reichen von Westindien, in Peru, Neuspanien, in Guatimala, Chili, und auf dem ganzen festen Lande; ist aber auch in der alten Welt in mehrern Ländern gemeiner geworden, als er sonst war.

In Toskana und einigen andern Provinzen gebrauchen die armen Landleute die genannte Moorhirse (2) zu Brodt. Man vermischt

(1) Zea Mays. Linn.

(2) Holcus Sorghum. Linn.

das Mehl davon mit Bohnen- und Weizenmehl, oder mit Weizen- und Wickenmehl, oder mit Weizen- und Rockenmehl; es giebt aber ein dickes, schwarzes, und schweres Brodt, so nur starken Arbeitern wohl bekommt. (3) In Arabien wird dies Gewächs Durra genannt, und der gemeine Araber genießt fast kein anderes Essen, als frisch gebackenes Brodt von Durra mit Butter, Oehl, Fett, oder Kameelsmilch durchknetet. Er ist von Jugend auf daran gewöhnt, und scheint es mit Vergnügen zu essen, ja bisweilen lieber, als Weizenbrodt, welches er zu leicht findet. (4)

Die Bauern in Norwegen backen ihr Brodt aus Hafer, den sie selten mit Gerstenmehl, oder, wenn sie es vermögen, mit Rockenmehl vermischen. In kornreichen Gegenden mengen die Bauern Hafer und Gerstenmehl zusammen zu Grütze, oder sie brauchen auch nur Gerstenmehl allein, welches auch in Gegenden geschiehet, wo kein Hafer gebauet wird. (5)

U 5

Aus

(3) s. D. G. Schrebers Schauplatz der Künste und Handwerker, 2c. 8. B. p. 731.

(4) s. Niebuhrs Beschreib. von Arabien, p. 51.

(5) s. Der königl. Norwegischen Gesellschaft Schriften, 4 Th. p. 311. ff.



Aus Kartoffeln Mehl zum Brodtbacken zu machen, hat man an mehrern Orten schon längst versucht. Die Kartoffeln werden ungeschält erst mit Wasser gekocht, hernach geschälet, und alsdann mit einem Kollholze, oder Handwalze zu einem Teige gequetscht. Diese Arbeit muß geschehen, wenn sie noch warm sind, weil sie sonst ihre Zähigkeit verlieren, und nicht zusammentrocknen wollen. Um Sauerteig zu erhalten, setzt man etwas von diesem Teige, mit etwas vorher aus Kartoffeln ausgeschiedenem Kraftmehl und Wasser, an einen warmen Ort, wo es nach 48 Stunden säuren wird. Man kann auch Sauerteig vom Bäcker dazu nehmen. Wenn man backen will, muß man den Abend vorher, den Sauerteig mit etwas Wasser und Kartoffelteig in Arbeit setzen. Zu dem letztern thut man beyrn Kneten allemal einen Theil Kraftmehl aus Kartoffeln hinzu. Das Brodt läßt man erst ein Paar Stunden stehen, benezet die Oberfläche desselben, und schiebt es in den Ofen. Es wird aber dies Brodt, ohne Zusatz von andern Mehle doch allemal etwas rohes oder grasartiges im Geschmack haben. Zur Bereitung des zum Backen nöthigen Kraftmehls, muß man die Kartoffeln waschen, auf einer Reibe zu einem Brey machen, diesen mit Wasser verdünnen, und alsdann durch ein feines Sieb schlagen. Das
durch.

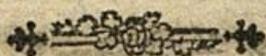
durchlaufende Wasser hat das Kraftmehl in sich, welches sich bald zu Boden setzt. Man gießt das röthliche Wasser ab, und gießt so oft frisches darauf, bis es ganz klar, und ungefärbt abläuft. Das Kraftmehl wird in einem mit Papier belegten Siebe an der Luft, oder an einem warmen Orte getrocknet. Ein Pfund Kartoffeln giebt 3 Unzen Kraftmehl. Das übrige dient zum Viehfutter. (6)

In einigen Provinzen des russischen Reichs wird Brodt aus Fichtenrinde bereitet; aber es ist nicht nahrhaft. Kinder werden dabey ganz entkräftet; etwas weniger, erwachsene Leute; aber, wenn auch diese einige Zeit Fichtenbrodt gegessen haben, und hernach Getraidebrodt genießen, so bekommen sie an den Füßen so starke Geschwulst, daß sie einige Tage nicht gehen können. (7)

Die Lappländer hingegen und die Einwohner des westlichen Bothniens, die aus der Rinde der Lammnbäume gleichfalls Brodt machen, werden

(6) s. Maniere de faire le pain de pommes de terre sans mélange, par M. Parmentier. à Paris 1779.

(7) s. Nikol. Rytschkow's Tagebuch über seine Reise durch verschiedene Provinzen des russ. Reichs, 1769 = 71. p. 257.



den durch diese Nahrung immer stark und munter erhalten. Die Tannenwälder sind ihnen daher nützlicher, als die schönsten an Baumgärten fruchtbaren Provinzen. (8)

Viele Indier, besonders am Dronoco, essen Statt des Brodts, einige aus wilden gekochten Wurzeln bereite Kuchen. Andere essen die geröstete süße Succawurzel, die ein gutes, schmackhaftes Brodt seyn soll. Die Tamanchier haben eine Gattung, die sie Tocoro nennen; dies wird aus grünen Bananen gemacht, die an der Sonne gedörret, alsdann im Mörser gestoßen, und zu Kuchen bereitet werden, die man auf heißen Steinen bäckt. Es giebt auch daselbst eine Art länglicher Brödtchen von Maysmehl, die man in Blätter gewickelt zu kochen pflegt, und die warm gegessen, ziemlich schmecken sollen. — Die Otomachier, eine Völkerschaft am Dronocoßuß, vermischen eine Art wohlriechenden Thon mit einer gewissen Frucht, und machen kleine Brödtchen daraus, die sie mit grossem Appetit verzehren. Bey einigen Nationen daselbst essen Männer, Weiber und Kinder den Thon, aus dem sie Töpfe bereiten, und damit

er

(8) s. Allgemeines Magazin der Natur, Kunst, und Wissenschaften XII. B. p. 286.

er ihnen nicht schädlich werde, genießen sie Krokodillenfett dazu. (9)

Kaum sollte man glauben, daß es möglich wäre, daß der menschliche Magen dergleichen Nahrungsmittel vertragen, und der Mensch auch nur eine kurze Zeit dabey gedeihen könnte. Aber man sieht hieraus, was die Gewohnheit thut, und erkennt daran die fast unüberwindliche Stärke der menschlichen Natur. —

Zu den Materialien, woraus man in neuern Zeiten Brodt zu backen versucht hat, gehören, außer den oben angeführten Kartoffeln, unter andern auch die Kürbse, oder Kürbisse. Ein Theil Fleisch von Kürbsen, und 2 Theile Weizenmehl, wozu ein Gährungsmittel gesetzt wurde, gaben ein gelbliches wohlschmeckendes Brodt, das $2\frac{3}{4}$ Pfund wog. Gleich viel Kürbiß, Mehl und Ferment mit Wasser genommen, gab ein Brodt, das nur $2\frac{1}{2}$ Pfund wog. Es ist also nicht nur möglich, von Kürbissen ohne Wasser Brodt zu backen, sondern man erhält ohne Wasser noch mehr Brodt, als wenn man Wasser hinzu thut. (10) Eben so hat man Versuche gemacht,

(9) s. Des Abts Gilii Nachrichten von dem Lande Guiana, 2c. a. d. Ital. übers. von Sprengel. p. 381. 389.

(10) s. Scopoli Annus historico-naturalis 2 B. p. 97. Daß aus Mehl, welches mit Wasser, worin



gemacht, beym Brodtbacken zur Ersparung des Getraides sich eines Zusages von Rüben, Erbsen, Linsen, Wicken, Eicheln, Kohlstrünken, Queckenwurzeln, u. d. gl. zu bedienen; ⁽¹¹⁾ und Ploucquet hat so gar den Vorschlag gethan, die Knochen zu raspeln, und Statt des Mehls zu gebrauchen. ⁽¹²⁾ —

Ich übergehe mehrere Versuche, die man in dieser Absicht gemacht hat, und wovon man allenfalls in den unten angeführten Schriften nähere Nachricht finden kann; und gedenke nur noch zum Schluß einiger Pflanzen, womit die Natur andere Länder für den Mangel des Getraides entschädiget hat, und deren Früchte den Bewohnern derselben ihr Brodt liefern.

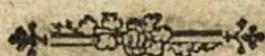
Die Bewohner der Insel O. Tahiti nehmen von dem Baum, der die so genannte Brodtfrucht trägt,

worin man Kürbiß so lange gekocht hat, bis das Wasser wie ein Teich wird, geknetet worden, ein sehr kräftiges, und sich lange haltendes Brodt gebacken werden könne, hat man längst gewußt. s. Chomels ökonom. phys. Lexicon. 2 B. p. 550.

(11) s. Oekonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien. 1 B. p. 395.

(12) s. Ploucquets Anweisung, wie man ohne Früchte mit geringen Kosten sich dennoch ernähren könne. Lübing. 1771. 3 Bogen in 4.

trägt, den meisten Unterhalt her. Der Baum wird 40 bis 50 Schuh hoch, hat große handförmige Blätter, die anderthalb Schuh lang sind, von einer dunkelgrünen Farbe auf der obern, aber bleichern auf der untern Seite. Die Frucht wiegt oft 3 bis 4 Pfunde, und ist so groß, wie ein Menschenkopf, wenn sie ihre völlige Größe hat. Sie ist grün von Farbe und an Gestalt rund. Die Schale hat vieleckigte Abtheilungen. Die Einwohner brechen die Früchte insgemein ab, ehe sie reif sind, und beschleunigen ihre Reise dadurch, daß sie sie haufenweise aufschütten, und sich erhitzen lassen. In diesem Zustande, wo sie nicht zu genießen sind, schneidet man den Strunk und die Rinde weg, füllt mit dem fleischigen Wesen eine tiefe, mit Steinen gepflasterte Grube, bedeckt diese mit Haufen von Blättern und Steinen, und läßt den ganzen Vorrath in die saure Gährung übergehen. Der auf solche Art entstehende Teig ist vollkommen durchgesäuert, und schmeckt wie Pumpernickel, der nicht ganz ausgebacken ist. Aus dem Vorrath in der Grube nimmt man jedesmal nur so viel, als zu einem Gebäcke hinreichend ist, macht faustgroße Klumpen daraus, rollt sie in Blätter, und bäckt sie auf erhitzten Steinen. Solche Klumpen halten sich einige Wochen lang, und sind besonders auf Reisen über See der gewöhnliche Proviant, womit



womit sich die D. Laheitier versehen, und während der 3 bis 4 Monathe, wo die frische Brodfrucht fast gar nicht zu haben ist, genießt das ganze Volk beynah keine andere Speise, als dies saure Brodt. Ungebacken hält sich der Teig mehrere Monathe in den Gruben, ohne einige Veränderung zu leiden. — Eine ungleich beträchtlichere Menge Brodfrucht wird frisch aufgezehrt. Auch zu diesem Gebrauch muß sie nicht reif, aber schon vollkommen ausgewachsen seyn. Ihre Rinde ist alsdenn noch grün, das Fleisch aber schneeweiß, und von lockerm, mehligem Gewebe. Roh kann man es schlechterdings nicht genießen, sondern die Frucht muß geschält, entweder ganz, oder zerschnitten, in Blätter gewickelt, und auf heißen Steinen geröstet und gebacken seyn, da sie denn am Geschmack der Krume des Weizenbrodts, mit gekochten mehligem Kartoffeln vermischt, gleichkommt. Vor der gänzlichen Zeitigung gebrochen und geröstet, wird diese Frucht für eins der gesündesten und nahrhaftesten Lebensmittel, die man kennt, gehalten. Ganz reif aber hat sie eine gelbliche Farbe, ist weich anzufühlen, und inwendig einem Brey ähnlich, der widerlich süß schmeckt und riecht. ⁽¹³⁾ —

In

(13) Außer der Frucht kann man auch von den übrigen Theilen des Brodtbaums noch manchen



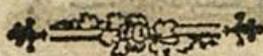
In Afrika wächst eine Art kleiner Palmen,
aus deren , im Stamme ziemlich häufig vorhande-
nen

den wichtigen Gebrauch machen. Der
Stamm kann zu einem Kahn ic. verwendet,
auch aus dem Holze mit geringer Mühe man-
che Gerätschaft, als: kleine Schemel, Schüs-
seln, Tröge, u. d. gl. daraus geschnitzt wer-
den. Das weiche gelbe Holz nimmt aber
gar keine Politur an. Einige Völker pflegen
Trommeln daraus zu machen, weil es gut
klingt, und sehr leicht ist: dasjenige zarte
Zellgewebe, aus welchem sich jährlich eine
neue Holzlage am Stamm und Aesten bildet,
ober der gleich unter der Rinde liegende weiße
Splint, ist so beschaffen, daß die Einwohner
von Tahiti ihre Kleidung daraus bereiten
können. Der Blätter bedient man sich, um
Speisen darin zu wickeln, oder auch darin
zu backen. Bey der Mahlzeit streuet man
eine große Menge dieser Blätter auf den, mit
Heu bedeckten Boden, und legt unmittelbar
darauf die Speisen. In andern Inseln zün-
den die reisenden Indianer des Nachts ein
Feuer von den Blättern des wilden Brodt-
baums, rings um ihre Lagerstätte an, dessen
beständiges Krachen die Schlangen ver-
scheucht. Die männliche Blüthe des Brodt-
baums besteht aus spannelangen braungel-
ben Kolben, die mit ganz kleinen Blüthen
bedeckt ist. Wenn diese abgefallen, und ver-
trocknet sind, haben sie die Eigenschaft des
Zündschwammes, und man bedient sich ih-
rer als Lunten, zur längern Aufbewahrung
des Feuers. Endlich dringt noch aus allen

Zweiter Band.

F

verpün-



denen Marke die Hottentotten gleichfalls Brodt bereiten. Das Mark wird gesammelt, in gerbte Kalb- oder Schaafhäute gepackt, und nachdem diese zugebunden sind, in der Erde einige Wochen lang vergraben, bis es so mürbe und locker wird, daß es mit Wasser zu einem Teiche geknetet werden kann, woraus hernach kleine runde flache Brodte oder Fladen gebacken, und gar gemacht werden. Andere Hottentotten dörrn oder rösten auch das Mark, kochen es hernach, und bereiten davon eine Art gerösteten oder gebratenen Breyes. ⁽¹⁴⁾

Noch finde ich in Gilii Nachrichten von Guiana ⁽¹⁵⁾ einer andern Art Palmen gedacht, welche die Lamanachier Corova nennen, die eine vorzüg-

verwundeten, oder eingeschnittenen Theilen des Baums, ein weißer klebriger Saft, der in Amboina aufgefangen, mit Kokosmilch eingekocht, und sodann als Vogelkleim verbraucht wird. Mit Sagumehl, Zucker und Eyweiß vermischt, wird dieser Milchsaft zu einem festen und dauerhaften Kitt, womit die dortigen Einwohner alle Ritzen in solchen Gefäßen verschmierem, welche wasserdicht seyn sollen, u. d. gl. m. s. Forsters kleine Schriften, I Th. p. 393. ff.

(14) s. Sparrmanns Reise nach dem Vorgeb. d. guten Hoffnung 2c. p. 311.

(15) Am angef. D. p. 122.

vorzüglich schöne Frucht hat. Die Frucht dieses Corovabaums, deren Fleisch gelblich, von einem süßen Geschmack, äußerst zart, und ganz leicht an eine harte Nuß befestigt ist, die einen wohlschmeckenden Kern hat, wird nicht nur roh gegessen, sondern auch Brodt daraus gemacht. Man wirft sie ganz in einen hölzernen Mörser, und zerstoßt sie mit langen Stöcken ganz leicht, um die Schaaale davon abzulösen. Auf diese Art sondert sich das Fleisch, welches, wenn die Frucht reif wird, ganz weich ist, völlig ab. Dann wird es durch ein aus Palmrinde verfertigtes Sieb geseihet, um es von den Schaaalen und Kernen zu säubern. Endlich arbeitet man es zusammen, und macht Kuchen daraus, die auf heiß gemachten Steinen gebacken werden. Dies Brodt wird so wohl von Europäern als Indiern gern gegessen.



XXXVI.

Wie die Filzhüte gemacht werden.

Die Haare der Thiere haben die Eigenschaft, daß sie durch Nässe, Wärme, und Reibung, in einander greifen, und sich dadurch zu einem fest zusammenhängenden wasserdichten Körper