





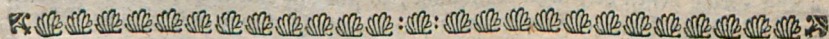
Kurze Nachricht  
vom  
Getreide und Brode.

---

Zu  
Anhörung  
der  
N a t u r h i s t o r i e  
lädet

die Liebhaber derselben  
gehorsamst und ergebenst  
ein

Johann Christian Helck,  
Subrector und Lehrer der Mathematik.



Budissin, gedruckt bey Christian Scholzen.

J. T.  
Herrn Hofrath  
Kretschmar



Die Naturhistorie, welche in den vorigen Zeiten zu gering geachtet wurde, als daß sich Gelehrte oder andere Personen von Einsicht und Geschmack damit viel hätten beschäftigen sollen, und daher als eine zufällige Beschäftigung gemeiner von Vorurtheilen und Aberglauben eingenommener Leute sehr verunstaltet worden war, hat zu unsern Zeiten endlich das Glück erreicht, daß selbige aus einem Mischmasch irriger und abentheuerlicher Erzählungen zu dem Vorzug einer Wissenschaft gelanget ist, und daß man selbige nicht nur als eine der angenehmsten; sondern auch als eine der nützlichsten Wissenschaften zu kennen gelernt hat. Ich werde aber weder von der Annehmlichkeit derselben, noch von ihrem Nutzen, welchen der nunmehr fast allgemeine Beyfall bey fast allen Nationen in Europa bestätigt, gegenwärtig etwas gedenken, als welches in den Vorlesungen selbst an seinem Orte und zu seiner Zeit geschehen wird; sondern, da ich die Liebhaber von jedem Stande zu denselben einlade, von einem Stücke der Naturhistorie, so jedermann angehet, nämlich von der allgemeinen Speise, dem Brode, und dem Getreide eine kurze Nachricht erteilen.

Ich glaube behaupten zu können, daß das Brod, welches ich hier in einem etwas weitläufigem Verstande nehme, und darunter eine jede aus Grassaamen zubereitete trockene Speise verstehe, die Hälfte der Nahrung der Menschen, wenigstens in Europa, ausmache; da es des gemeinen Volkes, als des größten Theils der Menschen, vornehmste Speise ist. Hieraus wird folgen, daß, ohne diese Erfindung, Europa kaum die Hälfte seiner gegenwärtigen Einwohner haben würde, welches diejenigen Gegenden, die sich des Brodes nicht bedienen, als die weitläufigen und fast leeren Länder der Wilden in America, zur Gnüge beweisen. Man wird daher die Erfindung des Brods unter allen Erfindungen mit Recht die vornehmste nennen können; und es ist daher kein Wunder, daß die ersten Völker, welche die Erfinder nützlicher Künste, aus übertriebener Dankbarkeit, zu vergöttern pflegten, die Ceres als die Erfinderin des Gebrauchs des Getreides gleichfalls unter die Götter versetzt haben.

Ich habe gesagt, daß unser Brod aus Grassaamen zubereitet werde. Denn Grase heißen diejenigen Gewächse, welche auf einem hohlen mit Knoten aufgeschossenem Stengel Frucht tragen, und einfache lange und schmale Blätter haben. Alle unsere Getreidearten, das einzige Heydekorn ausgenommen, sind Grase. Es ist also die geringere Art von Gewächsen, so nur zur Nahrung der unvernünftigen Thiere geschaffen zu seyn scheint, die vornehmste Speise der edelsten Geschöpfe auf Erden geworden.

Ich

Ich kann hier eine Anmerkung nicht vorbegehen. Die Natur, welche die unvernünftigen Thiere ihr Kleid mit zur Welt bringen und ihr Futter alsbald finden läset, läßt den Menschen nackend gebohren werden und er muß seine Speise erst zubereiten. Sie hat ihm aber Verstand verliehen, welcher dieses nicht nur reichlich erfeset, sondern ihm auch den größten Vorzug giebt. Da der Mensch das Ebenbild Gottes seyn sollte; so schuf er ihm den Stoff, aus welchem er sich das ihm nöthige selbst schaffen muß. Durch nützliche Erfindungen, ich meyne durch Nutzung des geschaffenen, mittelst des Gebrauchs der Vernunft, zeigt der Mensch gewisser Maassen das Ueberbleibsel des göttlichen Ebenbildes, und wird, wenn es so zu reden erlaubt ist, gleichsam selbst ein Schöpfer. Das meiste, so der Mensch zu Unterhaltung und Bequemlichkeit des Lebens nöthig hat, Speise, Kleider, Wohnung, Geräthe sind, kühn zu reden, Geschöpfe des Menschen. Weit gefehlt, daß dieses den Menschen zum Hochmuth verleiten sollte, da es uns vielmehr zur dankbaren Erkenntniß der höchsten Gültigkeit des Schöpfers, zum nützlichen Gebrauch der Kräfte der verliehenen Vernunft, und zur eifrigen Bemühung dem höchsten Wesen, nach seinem Willen, ähnlich zu werden, aufmuntern soll.

Es ist auch zu bemerken, daß diejenige Grasarten, welche wir Getreide nennen, größtentheils noch nirgends in der Welt wild wachsend angetroffen worden, ob gleich auf dem nunmehr ziemlich bekannten Erdboden die Wißbegierde, auch durch Vorschub und Besorgung der Societäten der Wissenschaften, auch selbst verschiedener die Wissenschaften befördernden Regenten, der Naturhistorie aufs fleißigste nachgeforschet hat; und man fast von allen andern Gewächsen den Geburthsort anzuzeigen dadurch in den Stand gesetzt worden. Der berühmte Ritter und Königl. Leibarzt in Schweden, **Linnaeus**, welcher in der Kräuterkunde noch nie seines gleichen gehabt, und welchem die Liebhaber derselben aus allen Enden Handreichung zu thun sich für eine Ehre halten, welcher in seinen *Speciebus plantarum* fast von jedem Gewächse den Geburthsort, oder wo es wild wächst, anzeigt, hat sich gleichwohl genöthiget gesehen, bey unserm Roggen oder Korn, dem Weizen, der Gerste, dem Dinkel, dem Spelt und selbst bey dem Hafer Lücken zu lassen. Ob der Reis in Aethiopien wild wachse, ist noch nicht gewiß. Der Hirse und das Maiz, oder der so genannte Türkische Weizen, sind die einzige Arten von Getreide, deren Ort wir wissen. Jener ist in Indien einheimisch; dieses aber ein Americanisches Gewächse, welches durch die Entdeckung dieses Welttheiles erst bekant worden und welches das gemeine Volk, das alles fremde Spanisch oder Türkisch zu benennen gewohnt ist, den Türkischen Weizen genennet hat, ob es gleich in Spanien und andern Europäischen Ländern eher, als in der Turkey, gebauet worden.

Da man nun unser Getreide nirgends wild wachsend findet; so ist es sehr wahrscheinlich, daß es durch die Wartung der Menschen zu seiner gegenwärtigen Vollkommenheit gelanget, und daß dadurch gleichsam neue Arten hervor gebracht worden. Wir sehen dieses an andern Gewächsen. Unsere schmackhaftesten Baumfrüchte sind aus dem wilden Obst, durch das Pfropfen, schmackhaft und größer gemacht worden. Selbst die herbe Schlee wird durch das Pfropfen eine angenehme Frucht. Die herbe Frucht des Eironbaums wird erst durch das Pfropfen brauchbar, und der Baum selbst verlieret dadurch seine Stacheln. Von dem Salate und Kraut ist jedermann bekant, daß es nur durchs Versetzen und durch die Wartung Köpfe gewinnt, der Wurzelgewächse zu geschweigen, die alle, wo sie von sich selbst wachsen, nur sehr magere Wurzeln haben. Der berühmte Naturforscher Gmelin, meldet, daß, aus einem von ihm aus Siberien mitgebrachten und in dem Botanischen Garten zu Petersburg gesetzten Saamen, drey fast verschiedene Arten von selbigem Gewächse entstanden. (Linnæi disp. de Peloria) Von einer jeden Gattung unsers Getreides findet man mehrere Arten wild wachsen. Vom Roggen oder Korne sind deren 3, vom Weizen 5, von der Gerste 4, von Hafer 9 wild wachsende Arten bekant; und es ist fast nicht zu zweifeln, daß unser Getreide aus einigen von diesen erzeugt worden. Doch aber gebe ich keinesweges denen Beyfall, welche, aus Mangel bey Erfahrungen nöthiger Aufmerksamkeit und gehöriger Untersuchung, sich einbilden, daß aus Korn Trespse und aus Trespse Korn werde; noch der vorgegebenen neuen Entdeckung, daß, durchs Ueberwintern und angegebener Wartung, aus Hafer Weizen werde. Diese Gewächse sind nicht nur zusehr von einander unterschieden, als daß diese Verwandlung wahrscheinlich sey; sondern es haben auch die mit gehöriger Schärfe und Aufmerksamkeit angestellte Versuche nicht den erwarteten Ausgang gehabt.

Doch wieder auf das Brod zu kommen, so gewiß es ist, daß es die nützlichste Erfindung genennet zu werden verdienet; so wenig werden mir vielleicht einige Beyfall geben, wenn ich sage, daß es keinesweges ein wesentliches Stück zum Unterhalt des Lebens sey. Wir seyn so sehr daran gewöhnet, daß wir ohne dasselbe nicht zufrieden leben würden, und daß die meisten sich einbilden, daß man ohne dasselbe nicht leben könne, eben so, wie viele glauben, daß das Salz ein höchst nöthiges Stück zur Speise sey. Beides aber wird durch die Exempel ganzer Völker widerlegt.

Vielleicht werden viele wissen, daß es auch in unserm Vaterlande Gegenden giebt, da die Leute meistens Erdäpfel statt des Brodes essen; und daß man in der Schweiz, wo nicht hinlängliches Getreide wächst, einen magern Käse macht, den sie nicht nur statt des Brodes in die Suppen schneiden, sondern  
auch

auch an sich trocken, statt des Brodes, essen. Vielleicht ist einigen auch nicht unbekant, daß man in einigen Gegenden von Schweden gemahlene Baumrinde mit zum Brodbacken brauchet. Es wird aber darzu die Rinde von der Tanne, Fichte und der Kiefer genommen, welche, nachdem die äußere grobe Rinde abgesondert worden, gemahlen, und nach den Umständen der vierte oder der dritte Theil auch wohl die Hälfte davon unter das Mehl genommen wird. Es soll eine nahrhafte, aber nur für starke Leute dienliche Speise seyn. Auch in Norwegen in Christiansand geschiehet dieses noch. Denn da manchmal der Mißwachs den Landmann aus Kieferrinde Brod zu backen nöthiget, und er diesen Vorfall stets zu befürchten hat; so vermenget er, auch bey einer hinlänglichen Ernte, das Mehl von Hafer und Gerste mit solchem, das aus Baumrinde zubereitet worden, damit er sich einer Kost nicht abgewöhne, die ein hartes Jahr nothwendig macht.

Der Schwedischen Akademie der Wissenschaften Abhandlungen 4 B.

Kalms Reise nach dem Nördlichen America 1 Th.

Doch ich habe jezt nur solche Gegenden genennet, wo man nur zum Theil, statt des Brodes, andere Sachen genießet. Ich komme nun zu solchen, welche gar kein aus Getreide zubereitetes Brod haben.

Auf den Moluckischen und Philippinischen Inseln wird kein Getreide gebauet, und nur aus Sagu Brod gemacht. Das Sagu ist auch bey uns nicht unbekant, indem es theils in der Medicin gebraucht, theils auch auf vornehmen Tafeln gespeiset wird. Es ist aber das Sagu das Mark einer Palmaumart, so ein zwiefach federförmiges Blatt hat. (Caryota Linn) Der Baum wächst gerne an den Ufern der Flüße, wird 15 bis 20 Schuh hoch und in Verhältniß seiner Höhe ziemlich dick. Die Rinde und das Holz sind nach Beschaffenheit der Größe und des Alters des Baumes eines Fingers oder auch nur einer Nußschale dick, und weder sonderlich hart noch glatt und macht eine Röhre, welche mit einem weißen etwas harten Marke angefüllet ist, ungefehr wie bey unserm Holunderbaum. Auf den Moluckischen Inseln spaltet man den Stamm und nimmt das Mark heraus. Dieses wird in einem Troge mit einem hölzernen Stämpel klar gemacht, da es denn beynabe wie Sägespäne aussiehet. Hierauf wird es mit Wasser zu einem Zeige gemacht und in Formen an der Sonne zu Kuchen oder Broden gebacken, die so hart als Schiffsbrod und sehr weiß sind. Man machet diese Brode in der Größe einer flachen Hand, und alles, was die Einwohner unter einander kaufen oder verkaufen, wird mit Sagu bezahlt.

Aus dem feinsten Sagu, mit Wasser vermischet, kochet man Brey. Dieser ist ungemein klebricht und läßt sich in lange Fäden ziehen, daß man ihn 4 bis 5 Schuh weit von der Schüssel, mit der Spitze eines Stabes, heraus holen und am Stabe aufwinden kann, ohne daß der Faden riße. Man rühmet den guten

Geschmack

Geschmack dieser Speise, welche eine der gemeinsten in den östlichen Inseln ist.

Auf den Philippinischen Inseln wird das Sagubrod auf etwas andere Art zubereitet. Man schneidet den Sagustamm in Stücken, löset nur die äußere Schale ab und läßt das übrige daran, damit das Mark in desto bessern Zustand bleibe, und läßt alles eine Zeitlang im Wasser weichen. Nachgehends schneidet man das weiße Mark in sehr kleine Stücke, thut es in Körbe von Rohr, und tritt, unter beständigem Zugießen von frischem Wasser, so lange mit den Füssen darauf herum, bis der Saft völlig heraus gepreßt ist. Hernach nimmt man das zu Brey gewordene Mark heraus, streicht es in Formen von Palmblättern und läßt es an der Sonne verhärten, da es denn zu einem nahrhaften Brod wird, so lange Zeit gut bleibet.

Auf der Insel Mindanao, wo der Baum Libby heißet, und von welchem Dampier sagt, daß so wohl die Rinde als das Holz hart und so dünne, als eine Eierschale sey, wird mit Zubereitung des Sagu noch etwas besser verfahren. Man legt das in einem Troge zerstoßene Mark in ein Tuch über ein Gefäße, gießt Wasser darauf und rühret es fleißig um, damit das zarteste davon mit dem Wasser zugleich durch das Tuch gehe. Was nun in das Gefäße kommt, setzt sich bald zu Boden und wird zu Brod oder vielmehr zu Kuchen verbacken, die einen sehr guten Geschmack haben.

Man macht auch daselbst, wie aus dem Moluckischen Sagu, eine Art von Nudeln, und schicket sie in die Gegenden Indiens, wo dieser Baum nicht wächst, welche, mit Mandelmilch genossen, für ein vortreffliches Mittel wider den Durchfall gehalten werden.

Lareri Reise. Dampiers Reise um die Welt. Allgemeine Reisebeschr. 8, II u. 12 B.

Die Einwohner der Marianischen Inseln haben gleichfalls kein Brod, und bebienen sich statt desselben einer Baumsfrucht, welche sie Xima nennen. Sie wächst gleich den Aepfeln hier und da an den Zweigen, auf einem ziemlich hohen Baum, dessen Blätter einem Schuh bis achtzehn Zoll lang sind. Sie ist eyrund, 7 bis 8 Zoll lang und liegt in einer rauhen, dicken, starken gelben Schale. Sie ist durchaus markigt, und wenn sie gebacken ist, der weißen Drosame unserer Semmel ähnlich. Sie wird so wohl frisch als gesotten, meistens aber gebacken gegessen. Frisch wird sie ganz genossen, ohne das geringste davon wegzuworfen, da sie zumal keine Kerne hat. Man ist sie, wenn sie zwar ihre völlige Größe schon bekommen hat, aber noch grün ist, und gleiche alsdenn, so wohl an Geschmack als Beschaffenheit, einem Artshockenboden. Ist sie reif; so wird sie weich, gelb und süßlicht und riecht sehr angenehm, fast wie ein reifer Pflirsig; ist aber alsdenn nicht gesund und soll die Ruhr verursachen, hält sich auch nicht über 24 Stunden, wird alsdenn runzlicht und bekommt einen widrigen und üblen Geschmack. Sie wird daher meistens in einem



einem Ofen getrocknet oder gebacken, wodurch die Schale einschrumpelt und verdorret. In diesem Zustande bleibt sie 4 bis 6 Monate gut und essbar. Man schabet das verbrante ab, worauf ein dünnes weiches Rindchen erscheint, darunter ein sehr wohlschmeckendes und einer Semmel ähnliches weißes Mark liegt. Diese Frucht wird nirgends als auf den Marianischen Inseln angetroffen.

Ansons Reise um die Welt. Dampiers Reise um die Welt. Careri Reisen.  
Allgemeine Reisebesch. 11 und 12 B.

In vielen Gegenden von Asia, Africa und America werden die Bananen oder Plantanen, welche auch die Indianischen Feigen genannt werden, und an vielen Orten ganz allein, statt des Brodes gegessen. Es ist dieses die Frucht vom **Bisang** (Musa Linn.) welches die größte Pflanze ist, indem sie 10 bis 12 Schuh hoch und 3 Schuh unten im Umkreis dicke wächst. Die Frucht ist einer Gurke nicht unähnlich, wächst traubenweis, ist gemeinlich 9 bis 12 Zoll lang und  $1\frac{1}{2}$  dick, nicht vollkommen rund, sondern sechseckigt mit stumpfen Winkeln, und das Ende ist mit einem krummen sechseckigten Knoten geschlossen. Wenn sie noch grün ist, enthält sie ein gelbliches Fleisch, von der Dichtigkeit eines fetten Käses, mit groben Fasern. Wenn sie reif ist, wird die Haut schwarz und das Fleisch siehet wie Butter aus, und ist auch so weich und schmeckt wie Quitten. Sie werden, nach ihrer erlangten Größe, aber noch vor dem Reifwerden, gebraten oder gesotten gegessen. Zuweilen ist man zur Abwechselung ein Stückchen gebratener und ein Stückchen reifer Plantanen. Jenes stellt Brod und dieses Butter vor. Man macht auch gute Kuchen daraus. Schneider man sie sehr grün zu Scheiben und trocknet sie an der Sonne; so halten sie sich lange Zeit, und schmecken wie Feigen.

Allgemeine Reisebesch. 3, 4, 8, 9, 11, und 12 B.

Auf der Küste **Guinea**, wie auch in einigen andern Gegenden von Africa und America bedienet man sich, statt des Brodes, der Wurzeln **Igname** und **Potato**, welches 2 Gattungen von einer Art sind. Sie sind wie große Rüben gefaltet, eckrund und 2 Spannen lang und dick. Die äußere Schale ist grau, das innere aber schneeweiß, wie bey einer Rübe, von welcher sie aber an Geschmack und Süßigkeit unterscheiden. Man ist sie gebraten und gesotten. Geröstet schmecken sie fast wie Erdäpfel. Die Mohren haben ihre meiste Nahrung von ihnen, welche sie, wie auch viele Europäer, an statt des Brodes essen. Ehe die Portugiesen das Maiz dahin gebracht, haben sich die Einwohner fast blos mit diesen und einigen andern Wurzeln genähret. Das Kraut dieser Wurzel macht einen langen Stengel, mit kleinen Stacheln, der auf der Erde hin oder an beygesteckten Stäben hinauf läuft.

Allgemeine Reisebesch. 4 B.

In Südamerica macht man Mehl und Brod aus den holzigten Wurzeln der **Yucca**, **James** und **Moniato**. Die **Yucca**, welche bey uns fast in allen vornehmen Gärten angetroffen wird, siehet der Aloe ähnlich, nur daß ihr Blatt nicht saftig ist. Man säubert

fäubern die Wurzeln aufs sorgfältigste von der äußern Schale. Nachgehends schneidet man sie in ganz kleine Stückchen, und leget sie ins Wasser, und leget sie in gewisser beifender und scharfer Saft herauszuziehe, den sie in sich haben und welcher sehr schädlich ist, sonderlich bey der Montaro, welche die größte Schärfe hat. Deswegen gießt man zu verschiedenen malen das Wasser ab und wieder frisches an dessen Stelle. Als dem trockenet man sie, reibet oder mahlet sie und verfertiget solcher Gestalt Mehl dar aus. Dieses Mehl wird hernach wiederum zu verschiedenen malen in das Wasser gesetzt und gewaschen. Wenn es trocken geworden ist; ist man es nebst andern Speisen mit Löffeln. Dieses ist die ordentliche und gemeinste Nahrung der Einwohner auf der Insel Fernando de Noronja, wie auch in ganz Brasilien. Die Einwohner sind so daran gewöhnt, daß sie, wenn ihnen auch Brod oder Semmel vorgefetzt wird, erstlich einen Bissen von diesem Eßen, hernach aber etwas von solchen Mehl zu sich nehmen, ob es gleich in Ansehung des Geschmacks wie Holz ist. Zu Cartagena macht man aus diesem Mehl runde Kuchen, so etwa 2 Schuh im Diameter haben, und 3 bis 4 Linten dick sind. Diese bäckt man in einem kleinen Ofen, auf darzu verfertigten Formen von Kupfer oder Lohne, und also ist man selbige. Dieses ist eine sehr starke und nahrhafte Speise, aber ungeschmackhaft. Ein solcher Kuchen dauert, ohne zu verderben, so lange, bis er verzehret wird. Ein frisch gebackener Kuchen schmeckt nicht anders, als ein anderer, der 8 Wochen oder 3 Monath alt ist, nur daß dieser etwas trocken und dürrer wird.

De Ulloa Reise nach Peru.

Von den Wilden in Nordamerica kann man in recht eigentlichem Verstande sagen, daß sie ohne Brod, gleichwie auch ohne Salz, leben, indem sie sich auch keiner andern Sache statt desselben bedienen. Sie haben zwar das Mais, welches auch unter allen Gärten und Feldfrüchten das einzige ist, das sie bauen, da sie außer dem nur von demjenigen, was die Natur in ihren Wäldern von sich selbst hervorbringet, und von der Jagd und Fischerey leben, auch außer den Hunden gar kein Vieh haben. Sie machen auch kein Brod, sondern eine Art von Drey daraus, welchen sie Sagamitee nennen, und welcher, wenn sie zu Hause sind, ihre ordentliche Speise ist. In diese kochen sie, was sie sonst haben, Fleisch, Fisch, auch Schlangen und Frösche. Sie rösten das Mais in heißer Asche, und stampen es hernach in hölzernen Mörsern, oder zerklöpfen es zwischen den Steinen. Wenn sie gegen ihre Feinde ausziehen, nimmt ein jeder einen Vorrath von solchem gerösteten und gestampften Mais mit, und essen es in diesem Fall, ohne weitere Zubereitung.

Le Beau Reise zu den Wilden in Nordamerica.

Die Grönländer, wie auch das gemeine Volk auf der Island, essen, statt des ihnen mangelnden Brodes, gedörrte Fische.

Andersons Beschreibung von Island und Grönländ.

Da ich das Vergnügen gehabt, zu sehen, wie man in unserer Stadt vielen Geschmack an der Naturkunde hat; so habe ich mir vorgesezt, diesen Winter in den Abenstanden die Naturhistorie vorzutragen. Es wird selbige nicht aus bloßen Erzählungen bestehen; sondern es werden auch die nöthige Betrachtungen beygefüget und die meisten Sachen selbst, als Präparata anatomica von den vornehmsten Theilen des menschlichen Körpers, Muscheln, Mineralien, Steine, Petresfacta und Kräuter, zu besserer Erkenntniß des vorgetragenen, zu betrachten vorgezeiget werden. Ich werde den 3 Novembr um 5 Uhr in meiner Wohnung den Anfang machen. Es werden daher die Liebhaber derselben, von jedem Stande, hierdurch gehorsamst und ergebenst eingeladen, mich mit ihrer Gegenwart zu beehren, und durch dieselbige meinen geringen Vortrag zu belehren.

Budislin, den 22 Octobr. 1763.

Ta 3112  
§

ULB Halle

3

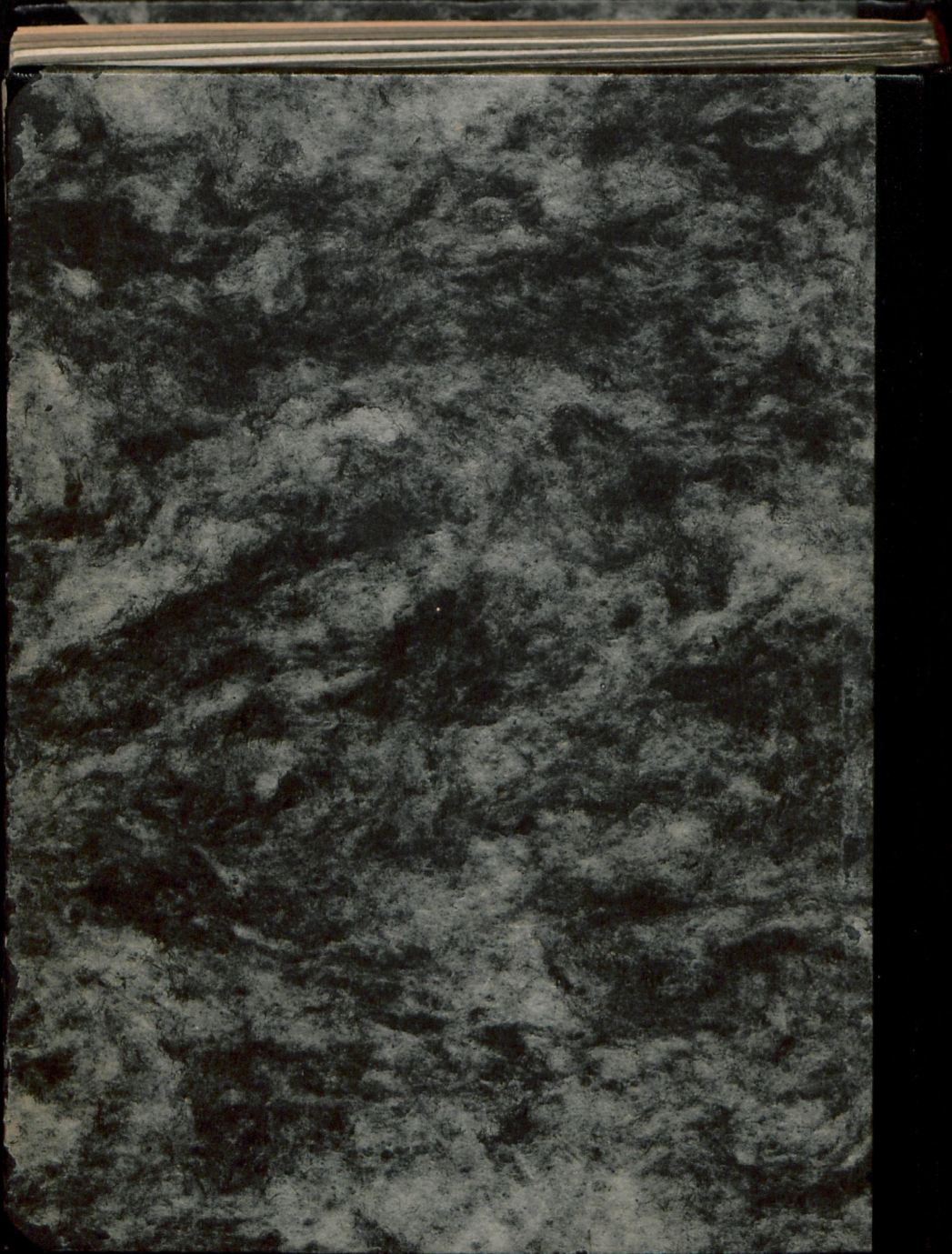
003 017 478

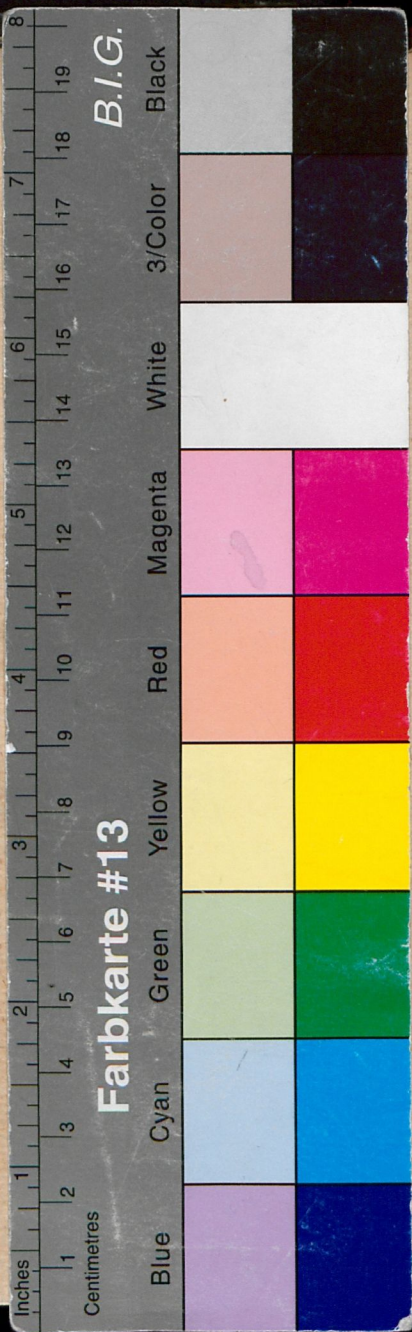


Sb.

VD 77



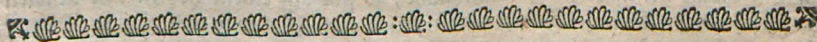




Kurze Nachricht  
vom  
Getreide und Brode.

---

Zu  
Anhörung  
der  
Naturhistorie  
lädet  
die Liebhaber derselben  
gehorsamst und ergebenst  
ein  
Johann Christian Helck,  
Subrector und Lehrer der Mathematik.



Budis̄in, gedruckt bey Christian Scholzen.

J. S. J.  
Herrn Hofrath Mees  
Kretschmar