

Benutzung der Brennesseln

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **3 (1781)**

Heft 47-48

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-544100>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für Bündten.

Sieben- und Acht- und vierzigstes Stück.

Benutzung der Brennesseln.

Sie unterscheiden sich leicht durch das bloße Berühren ihrer mit Stacheln besetzten Blätter, welche mit einer klebrigen Feuchtigkeit angefüllt sind, welche auf der Haut ein sehr beschwerliches Jucken verursacht, wornach Blasen auffahren, deren Schmerzen sowohl durch Baumöl als durch den Saft der Pflanzen selbst sofort gestillt werden. Diese Pflanze ist, wie der Hanf, männlich und weiblich auf besondern Gewächsen. Die Wurzel geht niemals aus, sondern treibt alle Jahre gleich zu Anfang des Frühlings frische Blätter, welche gegen den Herbst abfallen, und diese Gattung allein taugt zum Kesselgarn. Die Kessel wächst überall, selbst in den schlechtesten Böden, doch liebt sie vorzüglich einen feuchten und fetten Boden, sonderlich an den Mauern und Hecken, in Gehölzen, Baumgärten und Gräben. Sie hält die stärkste Hitze aus, und kommt fort unter dem Schutt der Gebäude, wo sie dem Feld- und Gartenbau nicht hinderlich ist. Sie erfordert weder Wartung noch Pflege, und, wenn sie einmal an einem Ort ist, so bleibt sie beständig daselbst. Die große Brennessel hat Stengel, die 4 bis 7 Schuh hoch werden. Man kann aus ihr 1) das Kesseltuch verfertigen. Nach dem das Wetter trocken oder feucht ist, sammlet man sie im August oder September ein. Sie ist dazu recht reif, wenn ihre Blätter sich neigen oder verwelken wollen, die



Stengel gelblich oder dunkelroth erscheinen, und der Same leicht von seiner Hülse losgehet. Alsdann schneidet man die Stengel mit der Kornsiebel ab, nachdem man sich wider das Stechen mit starken Handschuhen versehen hat. Man schneidet die Stengel dicht an der Wurzel ab, aber ohne die Wurzel auszureißen, damit sie alle Jahre neue Stengel treibt. Die abgeschnittene Stengel breitet man auf einer Wiese auseinander, und läßt sie zwei Tage über trocknen, damit die Blätter leichter vom Stengel losgehen. Sodann röstet man sie, wie den Hanf, bindet sie in Bündel, und läßt sie 6 bis 7 Tage, mehr oder weniger, nach Beschaffenheit der Bitterung in klaren Fluß- oder Teichwasser liegen. Nach diesem Rösten läßt man sie recht trocken werden, und legt sie an einen trocknen Ort, um sie nach seiner Bequemlichkeit brechen zu können. Die fernern Bearbeitungen bestehen in der Zubereitung der langen Fäden, wozu man sich eben der Werkzeuge und Weise, wie beim Hanse, bedienet. Diese beide Gewächse haben viel Aehnlichkeit miteinander. Sie haben nach dem Rösten fast einerlei Geruch, und geben beiderseits einen langen Faden, und eine Leinwand von gleicher Farbe und Dichte. Diese Nesselernde ist sehr vortheilhaft; denn dieses Gewächs verlangt weder Wartung noch Dünger, noch besonderes Erdreich, noch Ausgabe, stört auch den Landmann in seinen Feldarbeiten nicht. Das Tuch davon läßt sich auch weißer und eher bleichen als die hänfne Leinwand, ja, nach ebenfalls in Frankreich gemachten Proben, kann man aus dem Nesselgarn eine Art von sehr feinem Cattun verfertigen, wobei es nur darauf ankommt, daß man die Fäden gehörig breche und zermalme, damit das Faserichte sich in sehr feine Theile zertheilen, oder das, was am wollichten ist, besonders genommen werden könne. 2) Es gibt auch noch andere Benutzungen.

Bemerkungen. Herr v. Linne versichert, daß die Landleute in Schweden die Oftereyer gelb färben, indem sie solche mit der Nesselwurzel kochen. Man kann auch eben so damit die Zeuge in dieser oder einer andern Farbe mit Zusätzen färben. 3) Gibt man den Hünern reifen Nesselsamen mit unter ihr Futter, so legen sie fleißig im Winter darnach; von gleicher Wirkung sind die trocknen und im Wasser gekochten Blätter. 4) Sobald man auch noch so hartes Fleisch mit Nesseln kocht, so wird es weich. Fleisch erhält sich zwischen den Blättern dieser Pflanze. 5) Brennesseln sind endlich überaus nützlich zur Fütterung des Viehes. Kühe befinden sich beim frischen Nesselkraute sehr wohl, es ist ihnen gesund, und an manchen Orten ihr gewöhnliches Futter. Trocknet man es im Schatten, so gibt man dies Futter ihnen trocken auch im Winter. Man empfiehlt übrigens die große Brennessel als die gesündeste und zugleich sehr beliebte Kost für alles Vieh, und versichert, daß dem, der sie fleißig braucht, nicht so leicht bange seyn dürfe, daß irgend ein Thier in Krankheit verfallen werde. Man schätzt sie zum Gebrauche fürs Vieh und Schweine sehr hoch, und hält dafür, daß, wenn man durch den Samen oder die Wurzel in gutem Lande ein eigenes Stück anbaue, man das Kraut davon eben so, wie den Klee, einigemal im Sommer abmähen könne, und ein solches Stück dem Klee in Ansehung des Nutzens fast gleich zu schätzen sey. Dem Rindvieh wirft mans nur abgemäht vor, dieses frist es auch gedörret begierig. Einige Schweine fressens grün weg, doch gebe es vortrefliche Schweine, die im Herbst mit ganz geringen Kosten sich fett machen lassen, wenn man die Brennessel in der Herzelbank klein schneide, in Küchenwasser ein wenig erwärme, mit einer Handvoll Mehl vermenge und sodann ihnen gebe. Auf dem festen leichten Lande rath man sie



nicht an zu kauen, aber im abgetheilten Wiesenlande oder an der Seite und dem Rande feuchter Aecker, wohin ohnedem der Pflug nicht reichen kann. Da hat man neben dem Gebrauch auch noch den Vortheil, daß die Seitenerde durch die Nesselsurzel haltbarer als sonst werden muß.

Etwas für Bauleute.

De besser der Kalk gebrannt, je frischer er gebraucht und je sorgfältiger er vor der Luft verwahrt wird, desto besser taugt er zu Mörtel. Am besten ist er, wenn er sich ohne aufzubrausen ganz in Eßig auflöst. Der Kalk bekommt insgemein an der Luft einen Zuwachs, der dem vier und zwanzigsten Theil seines Gewichts beträgt, und davon ist die in der Luft enthaltene wässrige Feuchtigkeit die Ursache. Das beste Verhältniß zu einem guten Mörtel ist; ein Theil Kalk, zwei Theile Wasser und sechs bis sieben Theile Sand. Je frischer der Mörtel gebraucht wird, desto dauerhafter und härter ist er. Soll er geschwind trocknen, so nimmt man nie sechs, sondern lieber sieben Theile groben Sand zu einem Theil Kalk. Der Mörtel verliert durch das Trocknen so viel an Gewicht, als das Gewicht des dazu gebrauchten Kalkes oder Wassers beträgt. Die Alten gebrauchten zu ihrem Mörtel weit weniger Kalk als heutzutage gebraucht wird. Zur größern Festigkeit des Mauerwerks sollten die Backsteine immer zuvor sorgfältig abgestäubt und in Kalkwasser gelegt werden. Auch wird der Mörtel besser, wenn man den Sand zuvor anfeuchtet; der beste Sand ist der, welcher scharf,