

Isländisches Moos – Mittel gegen Krankheiten und Hunger

von Gert Kreuzer

Das Isländische Moos wächst nicht nur in Island (und dort vor allem im Hochland), sondern auch anderswo in Mittelgebirgen und sogar im Flachland, bevorzugt in Heidegebieten, besonders in den nördlichen Gebieten Europas, Nordasiens und Nordamerikas, aber nirgendwo in Europa wurde es schon so lange und so intensiv als Heilmittel wie als Nahrungsmittel eingesetzt wie gerade in Island.

Eigentlich ist der populäre deutsche Name mißweisend, denn das Isländische Moos, *Cetraria islandica* (L.), das die Isländer *ffallagrös* (n.pl. „Berggräser, Bergkräuter“) nennen, ist gar keine Moospflanze, sondern gehört zur Ordnung der Flechten (*Lichenes*) und hier wiederum zur Familie der Schüsselflechten (*Parmeliaceae*), da die Fruchtkörper wie kleine Schüsseln auf den Blattenden sitzen. Wie alle Flechten bildet das Islandmoos eine Lebensgemeinschaft (Symbiose) eines höheren Fadenpilzes mit einer Alge. Der Pilz stellt dabei das Gerüst und versorgt mit Wasser und Mineralien, während die Alge aufgrund ihrer Fähigkeit zur Photosynthese Energie liefert. Der aufrechte Flechtenkörper (Thallus), als *Lichen islandicus* bezeichnet, ist bis zu 10 cm hoch, strauchartig und blattartig gelappt. Die Lappen sind 5 bis 20 mm breit und geweihartig verzweigt. Ihre Oberseite ist braun oder braungrün, die Unterseite weißgrün bis hellbraun, auch grau bis weißgrau.

Das Isländische Moos wird heute fast ausschließlich als Grundlage für Medikamente in unterschiedlichen Formen eingesetzt, und zwar in erster Linie bei Beschwerden der Atemwege und der Verdauungsorgane. Es wirkt u.a. gegen Reizhusten, Bronchitis, Heiserkeit, Katarrh der oberen Luftwege, Schleimhautreizungen, Magenbeschwerden (Aktivitäten gegen *Helicobacter pylorus* und *Staphylococcus aureus* wurden in Island nachgewiesen), Darmentzündungen und Appetitlosigkeit, es hat antibakterielle, antimikrobielle und schwach antibiotische Wirkung, im Tierversuch wurde sogar eine antitumorale Wirkung nachgewiesen. Früher wurde Isländisches Moos häufig gegen Tuberkulose eingesetzt und äußerlich gegen schlecht heilende Wunden.

Hauptinhaltsstoffe sind die Polysaccharide (55-66%), vor allem das Lichenin, das sich nur in heißem Wasser löst und beim Abkühlen zu einer Gallerte erstarrt, und das Isolichenin, das sich auch in kaltem Wasser löst, und die bitter schmeckenden aromatischen Flechtensäuren.

Chinesen, Ägypter, Griechen und Römer kannten Flechten schon seit dem Altertum als Heil- und Färbemittel. In Europa waren die Isländer der ersten, die das Isländische Moos für medizinische Zwecke (und als Nahrungsmittel) verwendeten. Von dort aus gelangte die Kenntnis nach Festlandskandinavien und Mitteleuropa. Auf Empfehlung Linnés wurde *Lichen islandicus* in den allgemeinen medizinischen Gebrauch aufgenommen und gehörte besonders am Ende des 18. Jahrhunderts zu den wichtigen Heilmitteln.

Gesammelt wird die Pflanze von April bis Oktober aus Wildbeständen (einen Anbau gibt es bisher nicht). Das gereinigte Sammelgut wird in der Sonne ausgebreitet und getrocknet. 1996 exportierte Island drei Tonnen Islandmoos, und zwar ausschließlich nach Deutschland. Tees, Pastillen, Salben und Tinkturen sind die wichtigsten Darreichungsformen als Medizin.

In früheren Jahrhunderten verwendeten die Isländer das Islandmoos sehr häufig, um das knappe Korn in Brot und Brei zu strecken. Wegen seines Reichtums an Mineralien und Ballaststoffen schätzte man es als gesundes Nahrungsmittel. Zur Information (und zum Ausprobieren) seien hier

(in Übersetzung aus dem Isländischen) einige Rezepte wiedergegeben, wie man sie beim Kauf von Islandmoos (z.B. in Reformhäusern in Reykjavík) mitbekommt:

Islandmoosuppe

1 Paket Islandmoos (50 g), ½ Liter Wasser, ½ Liter Milch, Salu, Zucker oder Honig. Islandmoos im Wasser aufkochen lassen, dann die Milch hinzufügen. Vom Feuer nehmen, wenn es kocht und einige Minuten stehen lassen. Salzen und mit Zucker oder Honig süßen.

Islandmoostee

2 Teelöffel Islandmoos, 2-3 Deziliter Wasser, Honig, Zitrone. Kochendes Wasser über das Islandmoos gießen, zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Mit Honig oder Zitrone würzen.

Dinkelbällchen mit Islandmoos

½ kg Dinkel, 1 Paket Islandmoos (50 g), ein Päckchen Hefe, 1 Ei, 2 Esslöffel Olivenöl, ½ Deziliter Wasser, 2 Deziliter fettarme Milch. Das Islandmoos für kurze Zeit in heißes Wasser geben. Den Dinkel mit der Hefe vermischen. Die Milch erhitzen, das Wasser mit dem Islandmoos hinzufügen. Mit dem Dinkel vermischen. Das Ei und das Olivenöl hinzufügen. Den Teig kneten, 20-30 Minuten gehen lassen. Bällchen formen und bei 180° backen.

Heutzutage spielt auch in Island das Isländische Moos als Nahrungsmittel keine wichtige Rolle mehr. Dies war früher, als man noch mit Hungersnöten zu kämpfen hatte, ganz anders, und nicht nur in Island, von wo die Kenntnis der Zubereitung über Reiseberichte und Landesbeschreibungen ins Ausland gelangte, sondern z.B. auch in Schweden. Dies zeigt eindrucksvoll ein Zeitungsbericht, der vor über 200 Jahre in einem deutschen Magazin erschien und von den intensiven Bemühungen des schwedischen Magisters Liljeblad Zeugnis gibt, in geradezu missionarischem Eifer mit Hilfe des Islandmooses die Hungersnot in Nordskandinavien zu mildern. Der Bericht erschien zuerst in schwedischer Sprache im Hushållungsjournal („Haushaltungsjournal“) und wurde von J. G. L. Blumhof, der auch einige Anmerkungen beisteuerte, für das „Neue Hannöwerische Magazin“ ins Deutsche übersetzt.

Herrn Mag. Liljeblads Auszug aus seinem Tagebuche einer Reise durch das nördl. Schweden, über den Nutzen des Isländischen Moooses zu Speisen, besonders in theuren Jahren.

Den 8ten Junius. Bei dem Hrn. Prof. Fougst in Nora in Angermannland wurde uns das große Elend geschildert, welches durch die in Nord-Angermannland und in ganz Westbothnien herrschende Hungersnoth entstanden war. Die Erndte des vorigen Jahrs war durch einen zeitigen Frost total verlohren gegangen, und die Noth war jetzt allgemein.

Die Landleute hatten, um sich zu nähren, zu allerhand unzweckmäßigen Mitteln ihre Zuflucht genommen; allein man verspürte auch bereits von einer solchen unkundigen Wahl die unglücklichsten Folgen. Wir hatten die weitläufigen und am meisten nothleidenden Gegenden zu durchreisen, und ich kann die Rührung nicht beschreiben, welche ich dabei empfand. Vor einigen Wochen hatte ich zu Upsala eine Abhandlung von den zum Nothbrod dienlichen Gewächsen herausgegeben und öffentlich vertheidigt; jetzt war ich in den Gegenden, wo diese am nöthigsten wurden. Von dem Nutzen und der Nothwendigkeit meines Gegenstandes überzeugt, mußte ich jetzt natürlich der Erste seyn, der auf die Anwendung davon denken, und zeigen sollte, daß meine akademische Arbeit nicht bloß fürs Catheder und zu einer Magisterpromotion nützlich sey. –

Mein Gedächtniß führte mich von einem Naturprodukte zu dem andern. Aber die Schwierigkeit, das eine zu versuchen, und die Unzulänglichkeit des andern machten, daß ich auf hunderterlei Entwürfe geriecht. Fast verzweifelnd besuche ich die nächsten Hügel, und finde da für meine Absicht ein zweckmäßiges Gewächs – das isländische Moos (Lichen Islandicus), welches ich in meiner Abhandlung unter allen wildwachsenden am meisten gelobt hatte.

Ich unterließ nicht, einige Stauden davon zu sammeln, und ging zurück, um zu zeigen, wie sie mit Vortheil könnten genutzt werden. Das Ansehen dieses Gewächses, welches mehr einem ausgedörrten Reisig von Heide (Erica), als einer nützlichen Speisepflanze glich, schien anfangs Mißtrauen zu wecken; doch versprach die Frau Probstin Fougt mit diesem Moose, nach meiner Anweisung, Versuche zu machen.

Unsere Reise wurde fortgesetzt. Wir passirten viele Heiden und Bergrücken, wo Lichen islandicus häufig stand.

Den 10ten Junius. Gegen Abend kamen wir auf der Station oder dem Gasthofe Ava an. Nahe vor dem Hause pflückte ich etwas von dem Moose ab, und warf es in den Wagen. Ich war jetzt Willens selbst Versuche damit zu machen. Das Isländische Moos ist unter den Einwohnern von Island lange bekannt gewesen, und zu einer guten und wohlschmeckenden Speise gebraucht worden. Mehrere Reisende stimmen darin überein, und ich weiß nicht, warum es nicht bei uns (in Schweden) eine anwendbare Nahrung werden könnte, besonders da, wo es im Überfluß wächst, und ohne sonderliche Mühe eingesammelt werden kann.

Sobald wir im Gasthofe angelangt waren, ließ ich warmes Wasser machen, goß es auf das Moos in ein Faß, und ließ es die Nacht stehen. Des Morgens ließ ich es von Nadeln und Erdtheilchen reinigen und abspülen, und nachdem das Wasser abgegossen war, in Milch kochen. Hiedurch wurde ein Theil aufgelöst, die Milch dick, schwimmend und gelblich. Dieses wurde ein wohlschmeckendes Gericht, beinahe wie eine dicke Eiermilch.

Man konnte die Milch zusammen mit dem Moose, welches alsdann angenehm, beinahe wie wohlschmeckendes Gemüse in einer dicken Suppe war, essen. Der Geschmack war ein wenig bitter, aber doch angenehm. Hätte das Moos längere Zeit im ersten Wasser gestanden, so wäre diese Bitterkeit mehr und mehr ausgezogen. Wir fanden aber doch den Moosbrei recht, und aßen alle mit vollkommenem Appetit davon. Das, was mich am meisten freuete, war, daß Herr Ekholm, welcher vorher gegen unser Gericht einiges Mißtrauen äußerte, solches, nachdem er es geschmeckt hatte, ebenfalls gut fand.

Den 11ten Junius. Auf der westlichen Seite der Station Angersjö führen wir wieder über Heiden, wo Lichen islandicus in großer Menge gefunden ward. Hier nahm ich ein Paar Händevoll mit in den Wagen, so viel nämlich zu einem neuen Versuch hinlänglich war.

Bei der Ankunft auf Södermjöles Gasthofe oder Station (Gästgivaregård) bereiteten wir das Moos auf eben die Weise wie vorher; anstatt aber das Bittere in warmen Wasser auszuziehen, gossen wir die Nacht über kaltes Wasser darauf. Des Morgens reinigten und spülten wir es ab, und gossen eine Zeitlang warmes Wasser hinzu, welches auch hernach abgegossen wurde. Hierauf nahmen wir eine Kanne Milch (denn wir mußten etwas mehr haben, weil unsere Gesellschaft mit einem andern Reisenden, einem Färber Fersmann von Hernösand, vermehrt worden war; auch wollten wir den uns zusehenden Leuten von unserm Gerichte etwas mehr zu kosten geben), und kochten es nun wie vorhin. Die Frau des Gastwirths, eine bescheidene und verständige Alte, hatte bisher unsern Anstalten mit Stillschweigen zugesehen; aber jetzt, da wir von der Zubereitung dieses Mooses zur Speise zu reden anfangen, gerieth sie in einige Verwunderung und fragte im

Ernste: ob dieses Moos denn wirklich zum Essen taugte? Als wir mit Ja antworteten, und daß wir bald eine nahrhafte Speise daraus bereiten würden, brach sie in die Worte aus: „Jetzt sehe ich, wie unrecht wir den Unterricht unsers Landeshauptmanns verstanden haben. Er sagte uns, daß wir dieses Moos (nebst mehreren Gewächsen) in der Hungersnoth zur Speise nehmen sollten. Wir haben dieses aber übel ausgelegt, und es als eine Härte angesehen.“ Sie gab dabei zu erkennen, daß, da es viele Moose gäbe, die nicht brauchbar seyn dürften, und keiner da wäre, durch den sie das rechte kennen lernen könnten, sie sich auch des Unterrichts ihrer Obern nicht zu bedienen gewußt hätten.

Ich ersuchte die Wirthin, unsere Suppe abzukochen, und weil sie etwas Zucker und Kaneel im Hause hatte, so ließ ich die Suppe damit würzen. Wir bekamen hiervon ein Gericht, welches an Geschmack mit den besten wetteiferte. Ich erinnerte mich, was Schreiber in not. ad mat med. Linn. sagt: Lichenem Isl. ob voluptatem ad magnatum vocari mensas.

Ich kann sagen, daß man mit diesem Gericht traktieren kann, wen man will. Welcher Vortheil würde dies für das Land seyn, wenn wir allgemein dieses Moos kennten, besonders da, wo es im Überfluß gefunden wird.

Wir verzehrten alle hier ein gutes Frühstück und befanden uns jetzt, wie die vorigen Tage, recht wohl. Wir bemerkten keine purgirende Unbequemlichkeit, sondern daß das Moos vielmehr sehr nahrhaft war. Ungeachtet wir weder Brod noch sonst etwas weiter gegessen hatten, reiseten wir doch bis spät auf den Nachmittag. Zu Mittage konnten wir unsere Mooskocherei nicht anwenden, weil wir auf der Reise uns im Gasthofe nicht so lange aufhalten konnten, als dazu nöthig war. Doch unterließen wir nicht, die Leute allenthalben von dessen Brauchbarkeit in der Hungersnoth zu unterrichten, und zwar – daß man sich desselben auf mehrere Weise, als bloß zum Brei, vortheilhaft bedienen könne, – daß man es trocknen und davon Mehl zu Brod, Grütze etc. bereiten könne. (Hiebei führten wir das Beispiel der Isländer an, welche kein Korn gebrauchen, so lange sie noch zureichenden Vorrath von diesem Moose haben). – Daß ferner Arbeitsleute und andere davon eben so satt würden, als von der Nahrung irgend eines Getreides, – daß dieses Moos in einem Lande, wo viel Milch ist, auf verschiedene Weise bereitet, nicht nur eine gewöhnliche, sondern auch eine Festtagsspeise werden könne etc.

Wir fragten mehrere: ob sie dieses Moos kennten, aber wir fanden Niemand, der es mit Sicherheit zu unterscheiden wußte, oder dem sein Nutzen bekannt war.

Eine Frau sprach zwar von Toppmossa, welches sie für das rechte hielt, und von welchem Jemand ihr gesagt hatte, daß es, mit Milch gekocht, gegen Brustkrankheiten nützlich sey. Als wir uns aber näher davon unterrichteten, so war es die weiße Abart von dem Rennthiermoose (Lichen rangiferinus v. alpestris). Ich sagte ihr, daß dieses Moos ebenfalls eine nährende Eigenschaft habe, und man es auch zur Speise bereiten könne; sie meinte aber, daß dies nicht anginge (wenigstens nicht so gut, als das isländische).

Ein anderer gelehrter Mann glaubte Lichen Islandicus zu kennen: wie er es uns aber auf dem Felde zeigte, so war es Hundeflechte (Lichen caninus). Ein solcher Irrthum kann in der Anwendung und Güte der Sache einen großen Unterschied machen, und zeigen, wie nöthig es ist, daß man auf den rechten Charakter, wodurch die Gewächse von einander unterschieden werden, Acht habe.

Den 12ten Junius waren wir die Nacht über in der Stadt Umeå. Hier warnten uns mehrere Leute vor der Hungersnoth, welche in den übrigen Westbothnien herrschte, und riethen uns, von der

Stadt Lebensmittel mitzunehmen. Wir verließen uns aber darauf, daß Milch und Moos, so wie bisher, allenthalben zu finden seyn würde. Unsere Hoffnung betrog uns nicht. Die Noth nahm zwar mehr und mehr zu, allein unser Vorrathshaus nahm auch immer besser zu, je weiter wir ins Land hineinkamen.

Den 13ten Junius. In dem Gasthofs Gumboda bereiteten wir wieder ein Gericht Moos. Wir ließen das Moos die Nacht über in warmem Wasser stehen, und merkten nur, daß es darin schneller und besser als in kaltem bereitet wird. Die Leute wunderten sich über die einfache, schnelle und gute Speisebereitung, wo aus einem trockenen, einige Stunden vorher vom Felde gepflückten Gewächse, ein so gutes und wohschmeckendes Gericht wurde.

Den 14ten Junius kamen wir durch große Wälder und Heiden, wo eine Menge Fichten umgehauen und die Borke zu Mehl, Brod etc. abgeschält war. Auf diesen Heiden wuchs häufig Lichen Islandicus.

Hier konnte man sehen, wie wenig die Unwissenheit sich ihres Vortheils zu bedienen weiß. Eine bessere Nahrung ließ man unbenutzt, und nahm zu einer schlechten seine Zuflucht. Wie leicht wäre es nicht einem Prediger, wenn er die nützlichen Produkte der Natur kennte, ober irgend einem andern, der das Zutrauen des gemeinen Mannes hätte, sowohl in der Kirche, als auch bei andern Gelegenheiten, die Landleute in einer so wichtigen Sache zu unterrichten! Er könnte dadurch die väterliche Vorsorge anwendbar machen, und die Vorsicht des Schöpfers, welcher einem armen Lande hinreichende Gewächse zu Nothbrod gegeben, augenscheinlich darstellen. Aber, wie viele haben nicht in einer so dringenden Sache umsonst ihre Stimme erhoben! –

Auf Selets Station wurde von dem Unterricht des Landshauptmanns geredet, daß ein Moos zur Speise dienlich sey, aber keiner wußte, welches es war. Es ist zu bemerken, daß Polytricha, Brya, Mnia, und mehrere auch Moose genannt werden welche aber nicht zu Nahrungsmitteln tauglich sind.

Eine Frau zeigte Rennthierflechten (Lichen Rangiferinus) vor, und fragte: ob dieses nicht dasselbe sey? Da ich ihr aber sagte, was ich vorher schon in Rücksicht des Lichen rangiferinus, variat. alpestris gemeldet habe, so ersuchte sie mich, unser Isländisches Moos näher zu sehen. Als dieses geschehen war, sagte sie, daß dieses auch zwischen dem Rennthiermoose gefunden wäre, daß sie damit aber keinen Versuch zur Speise gemacht habe. Ich fragte: ob und wozu sie Rennthiermoose sammeln? Sie berichtete, daß sie es sammelten, und seit einigen Jahren mit Vortheil zum Viehfutter gebrauchten. Sie zeigte mir an einer Wand einen Haufen davon und sagte: „Dieses geben wir dem Vieh, und es bekömmt ihm sehr wohl. Wir sieden das Moos zuvor im Wasser, und geben es dem Vieh als Brühfutter. Es wird auf den Heiden mit Harken im Herbst zu diesem Gebrauch eingeerntet.“ –

Es wäre zu wünschen, daß überall, wo Rennthiermoos wächst, dieser Nutzen in den Haushaltungen bekannt wäre.

Es wurde uns hier und an mehreren Orten das Brod von Baumrinde gezeigt, welches dünn war und ziemlich gut aussah; es war in dünne Kuchen gebacken. Es wird von Fichtenborke bereitet, mit Zusatz von etwas Korn und Kleien. Die Borke wird von den Fichten im Frühjahre, wenn der Saft eintritt, abgenommen, das Äußere oder der dickere Theil wohl abgeschabt, und der feinere getrocknet, zerhackt, gedroschen oder gestoßen und gemahlen.

Das Brod ist sehr bitter, und hat etwas herbes, worin es das des Isländischen Moooses weit übersteigt, denn dieses ist bittersüß (dulciamarus); doch läßt es sich von Personen, die daran gewöhnt sind, und auch Butter oder andere Kost dazu haben, essen. Wir konnten es aber nicht vertragen.

Außer diesem Brode wird in diesem Lande auch Stroh- oder Stampfbrod gebraucht. Dieses bereitet man von Rocken- oder Gerstenstroh, welches von einer besonders dazu eingerichteten Maschine zerhackt oder zerstampft, und hernach gemahlen wird. Dieses Brod aber ist am allerschlechtesten.

Das Rindenbrod hörten wir doch weiter nicht tadeln, als daß es bitter sey; aber das Stampfbrod wurde überall getadelt, daß es nicht nur einen üblen Geschmack, sondern auch auf den menschliche Körper den nachtheiligsten Einfluß hätte. Magen, Glieder, Beine etc. schwellen an, und oft folgen tödliche Krankheiten darauf, dennoch zwingt den Menschen die Noth, sich dieser elenden Speise zu bedienen, besonders alsdann, wenn die Rinde nicht vom Holze abgenommen werden kann.

Außer dem Isländischen Moose fand sich hier ein ziemlicher Vorrath von andern berühmten Pflanzen zum Hungerbrod, als:

Keimetragender Knöterich (*Polygonum viviparum*, schwed. Mortäg oder Märtog)

Schmalblättriger Weiderich (*Epilobium angustifolium*, schw. Rämjölksgräs)

Sumpfschlangenkraut (*Calla palustris*, schwed. Mißne).

und andere.

Das Brod aus dem Mehl von *Calla palustris* (Mißnebröde) kannten sie nicht, worüber ich mich anfangs wunderte, ich erfuhr aber nachher, daß es bloß unter den Finnen in Norwestbothnien und Ostbothnien gebräuchlich sey.

In Innerwiks Gasthofe ließen wir wieder Isländisches Moos auf die gewöhnliche Art kochen. Es ward nun unsere gewöhnliche Speise des Morgens, oder wo wir über Nacht blieben. Wir befanden uns immer wohl dabei, und verspürten keine Unbequemlichkeit davon. Für meine Person deuchte es mir, daß es schleimlösend sey.

Ich hatte zu Upsala und vorher immer eine schwache Brust, einen trockenen Husten und Engbrüstigkeit gehabt, jetzt bekam ich einen freieren Spielraum fürs Athemholen, hustete dabei einen dicken Schleim oder Eiter herauf, und bemerkte eine Besserung an meinem ganzen Körper. Den 18ten Junius reisten wir durch große Wälder, wo viele Fichten niedergeschlagen waren, deren Borke zu Brod abgeschält war. Die Felder waren überall mit *L. Islandicus*, und zuweilen so sehr bedeckt, daß sie am Wege ganz braun aussahen. Niemals bin ich so gerührt gewesen. Ich kannte die Vortrefflichkeit dieses Mooses zur Speise, sowohl durch andere als eigene Erfahrung. Hier sah ich es hingegen ganz unbemerkt stehen. Die Vorsehung hatte diesen, jetzt am meisten von Hunger geplagten Gegenden den größten Vorrath von diesem nützlichen Gewächse verliehen.

Unser Bauernpostillion (Skjutsbonde) berichtete uns, daß die Hungersnoth in Calix und den angränzenden Örtern so groß sey, daß das Volk vor Hunger umgefallen, und in den Wäldern mit einer Handvoll Stroh im Munde todt gefunden sey; andere lebten ausgehungert und durch die ungesunde Nahrung mit Krankheiten überhäuft, höchst unglücklich. Wir trafen in diesen Wäldern einen Kerl an, der uns seine Noth klagte und seine geschwollenen Hände und Füße zeigte. Wir gaben ihm den Rath, daß er von dem hier so häufig wachsenden braunen Moose, sowohl zur Arznei, als auch zur Lebensnahrung, sammeln und kochen sollte. Auf der Station Grötnäs erhielten wir weitere Nachricht, von dem großen Elende in Calix-Kirchspiel. Wir waren desto sorgfältiger, dem Volke das *L. Islandicus* als ein Lebensmittel kennen und gebrauchen zu lehren.

Auf dem Gasthofe (Station) trafen wir (den 19ten Junius) den Adjunct des Predigtamts in N. Calix, Hern. Crisp. Tingwall, an; wie erzählten ihm unsere gemachten Versuche und baten ihn, uns auf ein Frühstück zu besuchen, um selbst von unserm Gericht zu kosten. Er fand die Güte des Moores, und versprach nächsten Sonntag die Gemeine (församlingen) zusammen zu rufen, und sie von dieser Speisematerie zu unterrichten. (Er war sonst als ein wohlthätiger Mann in seiner Gemeine bekannt. Unter andern verrichtete er selbst die Einimpfung der Blattern bei den Kindern seiner Zuhörer, und war darin so glücklich, daß von 70 im vorigen Jahr Eingepflichten bloß ein einziges gestorben war.) Er fürchtete indessen in Rücksicht dieses Speisesurrogats viele Vorurtheile, die man allen neuen Vorträgen hartnäckig entgensetzte, und daß die Leute etwas wovon aus der Vorzeit keine Beispiele vorhanden wären, schwerlich annähmen.

Überhaupt fand ich auch selbst die Leute sowohl gegen dieses als andere ungewöhnliche Eßsurrogate, als Kohl, Kartoffeln und mehrere Erdfrüchte, sehr von Vorurtheilen eingenommen. Erst in den letztern Jahren haben Standespersonen und Prediger durch ihre Beispiele zu deren Einführung in die Haushaltungen mitwirken können. An mehreren Orten fand ich auch, daß das Volk unsere Anweisung mit Dank annahm; einige beklagten, daß sie dieses nicht eher gewußt hätten. Sie sagten, daß die schwerste Hungersnoth jetzt bereits vorbei sey. Sie hätten sich auch nunmehr Baumrinde und Kornvorräthe aus den südlichen Gegenden angeschafft. Hätten sie dieses Mittel im Herbst, oder im Anfange des Frühjahrs gekannt und gesammelt, so würde dieses für sie ein großer Vortheil gewesen seyn.

Um die Stadt Torneå und den niedrigen Landstrichen oberhalb derselben schien Lichen Islandicus seltener zu werden. Aber statt dessen war der keimtragende Knöterig (*Polygonum viviparum*), das Nothbrod der Samoeden, sehr häufig. Unsere Umstände auf der Reise ließen es nicht zu, einige Versuche damit zu machen.

Auf der Insel, worauf die Stadt Torneå liegt, fanden wir einiges Isländisches Moos, und machten damit in der Stadt den 21ten Junius Versuche. Unser Wirth, der Rathmann Svanberg und der Apotheker Colberg leisteten uns bei der Mahlzeit von unserm Gericht Gesellschaft.

Auf der Reise nach Lappland und in Lappland selbst, fanden wir von diesem Moose fast nichts, so daß wir uns in langer Zeit nicht desselben bedienen konnten. Auf niedrigem, thonigtem und fettem Erdreiche, so wie auf den hohen und beständig mit Schnee bedeckten Bergen, wächst das Isländische Moos nicht. Doch wurden wir bei der Wiederkunft nach Ober-Torneå-Kirchspiel nach der Seite von Enotäkis den

21ten Julius auf Yllos Fjäll, durch den Wachsthum und die Menge von Isländischen Moose fast überrascht. Diese Fjälle (Alpen) sind zwar hohe und kahle Landstrecken; sie bestehen aber aus Gerülle und etwas Staubsand, auf welchem das Moos sehr gut, und zuweilen in solcher Menge fortkommt, daß davon ganze Fjällstrecken bräunlich aussehen. Wir ließen hier unsern Gefährten einen Haufen Moos zusammenbringen, und nahmen ihn mit nach der weiter unten liegenden Kolonie Akiaslomal.

Hier fanden wir das Moos fast besser, als irgendwo vorher. Wir kochten es mit der Hälfte Wasser und der Hälfte Milch, und es war doch so gut, daß wir nicht von seiner vorherigen Schmachhaftigkeit vermißten. Ob die Größe und bessere Reife des Moores, oder das Klima darauf, wie auf gewisse Arten von Beeren, die hier besser sind als in den südlichen Gegenden, wirke, kann ich nicht entscheiden; so viel weiß ich, daß es recht gut war.

Hier glauben wir den meisten Nutzen gestiftet zu haben. Denn wir fanden sowohl die Leute für unsere Speisematerie mehr eingenommen, und trafen auch das Moos in solcher Menge an, daß sehr viele Personen, wie in einem zweiten Island, ihre Nahrung davon haben konnten. Nie vergesse ich, mit welcher Erkenntlichkeit uns Frauen und Männer in dieser Kolonie für unsern Unterricht dankten.

Den 29ten Julius. Bei der Ankunft in Karungi oder Carl Gustavs Gemeine, sagte uns der Prediger Kneif, daß man nach unserer Abreise in Torneå weitere Versuche mit dem Isländischen Moose angestellt, und es sehr gut befunden habe. Er bat mich, nachzusehen ob nicht auf den angränzenden Höhen dieses Moos anzutreffen sey? Ich willfahrte seinem Begehre, und ungeachtet ich solches auf diesen Strecken nicht sonderlich fand, so bemerkte ich doch, als ich mich genauer darum bemühte, so viel (ganz nahe beim Pfarrhofe), daß wir damit einen kleinen Versuch machen konnten.

Frau Kneif verbesserte das Moos mit Hülfe der Kunst etwas. Sie ließ dasselbe zu feiner Grütze zerhacken, und kochte es nachher mit Milch. Hievon bekam man einen Brei, welcher einer sehr guten Grütze glich. Fremde, welche auf Mittag aus der Stadt kamen, hätten schwerlich gewußt, was das für ein Gericht sey, wenn nicht jemand auf die Vermuthung gefallen wäre, daß dieses derselbe Brei sey, welchen einige in der Stadt nach unserer Anweisung zu kochen angefangen hätten. —

Mehrere Schriftsteller stimmen darin überein, daß dieses Moos nicht nur sehr schmackhaft ist, sondern daß es auch statt Korn gebraucht werden kann, daß es ferner sehr nahrhaft, gesund und eines der zweckmäßigsten Nahrungsmittel für einen schwachen Magen und eine kränkliche Brust ist.

Zusatz des Herrn Modeer

Das Isländische Moos verdient gewiß alles Lob, was ihm im Vorhergehenden beigelegt wird; daß es aber zum Brodbacken nicht wohl genutzt werden kann, hat Hr. Probst Hesselius durch Versuche gezeigt. Von ihm hat man eine vollständige Angabe, sowohl von der Eßbarkeit dieses, als auch des Rennthiermooses, welches zu Brod dienlich ist. Ich weiß nicht, ob Olafsen sagt, daß auf Island vom Isländischen Moose allein Brod gebacken wird, indem ich sein Buch nicht besitze; aber in des Herrn Leibmedicus Dr. Hofbergs Anvisning til Wäxt-Rikes Kännedom, wo sowohl Olafsen als Horrebow angeführt werden, finde ich, daß auf Island von diesem Moose eine wohlschmeckende, nahrhafte Grütze bereitet wird, wozu man es am meisten gebraucht, auch daß zuweilen mit Vermischung von gewöhnlichem Mehl Brod daraus gebacken wird, und daß eine Tonne wohl gereinigtes und gepacktes Moos eben so kräftig angesehen werde, als 2 Tonnen Korn. Die Einwohner auf Island sammeln dieses Moos kurz vor der Heuerndte, am liebsten bei Regenwetter, reinigen und trocknen es entweder an der Sonne oder beim Feuer, worauf es fein zerstoßen wird. Hr. Mag. Liljeblad verdient für den Eifer, womit er diese Flechte bekannter zu machen sucht, gewiß die Achtung und Erkenntlichkeit seiner Mitbürger, besonders in den Gegenden des Landes, wo die Kenntniß desselben so nöthig scheint.

Erstveröffentlichung dieses Artikels in „Island“ (2/2006), der Zeitschrift der Deutsch-Isländischen Gesellschaft e.V., Köln und der Gesellschaft der Freunde Islands e.V., Hamburg.

<http://www.islandgesellschaft.de>

Abgedruckt mit freundlicher Genehmigung der Redaktion.