

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Jühling, Johannes: Aufruf an alle Freunde des deutschen Waldes!

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

Gasfeuer solange erhitzt, bis die bereits angegebene Sterilisation erreicht ist. Die Zeitdauer des Erhitzens hängt von der Größe der Einmachgefäße ab. Sie wird wesentlich abgekürzt, wenn die heiß eingefüllten Gefäße sofort sterilisiert werden. Nach Beendigung der Sterilisation läßt man den Kochtopf bedeckt erkalten. Ist dies geschehen, so befestigt man die Deckel der Aufbewahrungsgefäße oder bindet die mit Papier abgedeckten Gefäße gut zu. Bei diesem Fertigmachen ist unbedingt darauf zu sehen, daß der Inhalt der Gefäße immer durch die Abdeckung vor der Berührung mit Luft geschützt bleibt. — Von einer im Einmachen erfahrenen Hausfrau erhalten wir zu diesem Gegenstand noch folgende Zuschrift: „In unserer zuckerarmen Zeit seien einer Hausfrau, die schon jahrelang teils ganz ohne, teils mit nur wenig Zucker einkocht, einige Bemerkungen gestattet. Beim Einkochen ohne Zucker ist mehr denn je unbedingtes Auslesen der Früchte nötig. Jede auch nur ganz unscheinbar beschädigte Frucht ist auszuscheiden und die Früchte vor dem Einkochen gründlich zu reinigen. Steinobst, wie Pflaumen und Zwetschgen, sollten vor der Sterilisation etwas länger als weichere Früchte verkocht werden. Zum Mischen mit sauren Früchten eignet sich auch ganz vorzüglich der bisher wenig beachtete Kürbis. Kürbis mit Apfel vermischt gibt ein ganz vorzügliches, vor allen Dingen billiges und gesundes Mus, welches ohne jeglichen Zucker verwendet werden kann. In meinem Haushalt wird dieses Mus schon seit Jahren in großen Mengen hergestellt und es hat sich dasselbe sogar bei Sterilisation in gewöhnlichen Gläsern zwei Jahre lang frisch erhalten. Ein Sterilisieren ist auch ohne Apparat und ohne teure Sterilisiergläser in den gewöhnlichen bisher üblichen Einmachgläsern und Steintöpfen möglich.“



### Deutscher Ersatz-Tee.

Schon in Friedenszeiten wurde Tee aus heimischen Pflanzen, besonders von der Landbevölkerung zum eigenen Bedarf hergestellt. Auch im Handel wurden beträchtliche Mengen abgesetzt, da „deutscher Tee“, der von den nervenerregenden, im Kaffee und chinesischen Tee enthaltenen Alkaloiden, Koffein und Thein, frei ist, wegen seiner Bekömmlichkeit und seines angenehmen Geschmacks vielfach begehrt wird. Der Tee wird am besten in kaltem Wasser angefertigt und abgegossen, sobald das Wasser kocht. Die seither übliche Herstellungsart ist einfach: Die Blätter der zu Tee geeigneten Pflanzenarten: Himbeere, Heidelbeere, Brombeere, Moosbeere, Preiselbeere, schwarze Johannisbeere, Stechpalme, Kirsche, Birke, Ulme, Weide, Schlehe, Rot- und Weißdorn, u. a. werden ohne Stengel und Blattstiele gesammelt, getrocknet und zerkleinert und für sich allein, oder in Mischungen, oft unter Zusatz von Waldmeister und dergl. verwendet. Wenig bekannt ist, daß die meisten der genannten Blattarten an Aussehen und Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie einer ähnlichen Behandlung unterzogen werden, wie der chinesische Tee. Die frischen, grünen Blätter des echten Teestrauchs besitzen keinen Geruch: das charakteristische Aroma entwickelt sich erst durch eine Gärung, die künstlich erzeugt wird, indem die frischen

Blätter über Nacht auf Hürden ausgebreitet und dann, in leicht gewelktem Zustand mit besonderen Maschinen, „Teerollmaschinen“, behandelt werden, die eine knetende und zugleich rollende Bearbeitung der Blätter bewirken. Die so bearbeiteten „gerollten“ Blätter werden dann in Trockenvorrichtungen bei 80—100 Grad C. getrocknet. Unterwirft man die einheimischen Blätter einer ähnlichen Behandlung (durch Kneten und Rollen der frischgepflückten Blätter mit der Hand oder auf reiner Tischplatte mit einem mit Handhabe versehenen starken Brett oder mit Maschinen), läßt sie, leicht zusammengepreßt, über Nacht stehen, und trocknet sie dann, dünn ausgebreitet, in der Sonne oder bei mäßiger Hitze im Ofen oder in besonderen Trocken-Vorrichtungen, so erlangen sie an Aussehen, Geruch, Geschmack Eigenschaften, die dem echten chinesischen Tee nahekommen, während der Tee aus den lediglich getrockneten Blättern, der zwar auch sehr angenehm schmeckt, dies besondere Aroma nicht hat. Zu dem beschriebenen Verfahren eignen sich ganz besonders Brombeer- und Himbeerblätter. Wird auf reinschwarzes Aussehen Wert gelegt, so verwendet man nur Brombeerblätter, und zwar solche mit noch nicht oder nur ganz wenig behaarter, weißlicher Unterseite. Himbeerblätter, in der beschriebenen Weise behandelt, liefern zwar ein sehr wohlriechendes und wohlgeschmeckendes, aber kein rein schwarzes Teerzeugnis, weil sie weißbehaarte Unterseite besitzen. Der Bayerischen Lebensmittelstelle ist es gelungen, eine englische Teerollmaschine — wohl das einzige derzeit in Deutschland befindliche Muster — für 10000 Mk. zu beschaffen, mittels deren eine Münchener Fabrik Pharmazeutischer Präparate im Auftrage der Bayerischen Lebensmittelstelle „schwarzen“ Tee herstellen wird. Da vorerst nur eine einzige derartige Maschine verfügbar ist, kommt für dieses Jahr in der Hauptsache die Herstellung des „grünen“ Tees in Betracht, der nach Vereinbarung mit der Bayerischen Lebensmittelstelle von einigen Firmen hergestellt wird. Die Bayerische Lebensmittelstelle hat eine umfangreiche Sammeltätigkeit für die zur Herstellung von grünem und schwarzem Tee benötigten Himbeer- und Brombeerblätter eingeleitet. Zur Sammlung werden außer den geworbenen Arbeitskräften auch Schulkinder unter geeigneter Aufsicht herangezogen werden. Die K. Bezirksämter, die Organe der örtlichen Sammeltätigkeit und der Handel werden mitwirken bei der Beschaffung und Versendung und der sonstigen Geschäftsabwicklung mit den Fabriken. Der den Sammlern zu bezahlende Preis wird so bemessen sein, daß ein den örtlichen Verhältnissen angemessener reichlicher Tagesverdienst gesichert ist. Die Bayerische Lebensmittelstelle wird den Tee an die Kommunalverbände verteilen. Es ist zu wünschen, daß möglichst weite Kreise dieser für die Volksernährung wichtigen Sache Interesse und weitgehendste Unterstützung widmen.



### Aufruf an alle Freunde des deutschen Waldes!

Uner schöplich sind die deutschen Wälder an Schätzen! Allein an Pilzen, an Beeren und an Wildkräutern bergen sie Tausende und Abertausende in barem Geldeswerte! Nicht der hundertste nicht der tausendste Teil davon wird geborgen! Ungenutzt, ja verachtet, verkommt das andere! Brot und Fleisch, das so Viele sattmachen könnte,

namentlich während des Krieges, verdirbt im Walde, verfault!

Brot und Fleisch?

Ja, denn die Pilze sind mehr als Brot, mehr als Fleisch! Sie vereinen höchsten Nährwert mit höchstem Wohlgeschmack! Die Kräuter des deutschen Waldes sind köstlicher als so mancher teure Tee des Morgenlandes, sind heilkräftiger und wertvoller als so manche vielgerühmte Medizin aus fernen Gegenden!

Und wer trotzdem Pilze, Beeren und Wildkräuter nicht selber genießen will, die der Wald von Jahr zu Jahr immer wieder darbietet, der kann doch aus ihrem Verkauf, bares, lachendes Geld lösen, nach dem er gewiß trachtet!

Warum aber werden diese reichen Schätze des Waldes nicht geborgen? Warum müssen sie alljährlich von neuem ungenutzt zugrunde gehen? Infolge uralten, törichten Aberglaubens! Infolge ungerechten Mißtrauens, und infolge von Bequemlichkeit — und Faulheit!

Weil unsere Vorfahren die Pilze für giftig hielten, tun die meisten es auch jetzt noch! Weil es nicht für vornehm galt, Beeren und Wildkräuter zu sammeln, ist es auch heute noch nicht anders geworden! Der Feinschmecker, der sich den Braten mit dem französischen „Moufferon“ würzen läßt, verachtet den ehrlichen deutschen Knoblauchpilz! Und da nützt alles Reden und Belehren des Einzelnen nichts! Da nützen auch die Bestrebungen der Behörden nichts, wenn sie überhaupt vorhanden sind. Die Törichten wollen sich nicht überzeugen lassen, daher müssen sie dazu gezwungen werden!

Verhallt die Stimme des einzelnen Wohlmeinenden ungehört, so muß er sich mit anderen seinesgleichen zusammenschließen, nicht zu Vereinen und Vereinen, sondern zu einem mächtigen Bunde, der alle deutschen Lande überspannt und umspannt, dessen Anhänger schließlich auch im kleinsten Städtchen, im weltentlegensten Dörfchen zu finden sind, dessen aufklärende Tätigkeit ein für allemal aufräumt mit schädlichem Aberglauben und träger Bequemlichkeit, der durch die Tat, durch unumstößliche Beweise darlegt, auch den Mißtrauischsten überzeugt, welchen unschätzbaren Wert Pilze, Beeren und Wildkräuter der deutschen Wälder haben!

Schließt euch zusammen, ihr Freunde des deutschen Waldes. Ihr Pilzfreunde, ihr Beerenfucher, ihr Kräutersammler! Bildet einen machtvollen Bund zu segensvoller Tätigkeit! Eint eure Stimmen, daß sie nicht mehr ungehört verhallen können, sondern gehört werden müssen, und helft die reichen Schätze heben, daß sie nicht ferner ungenützt zugrunde gehen! Sage keiner, daß es auf ihn nicht ankomme! Jeder und jede muß helfen an dem großen Werke, des deutschen Volkes Wohlfahrt und Wohlstand auf so einfache und so naheliegende Weise zu heben! Vorwärts zur Tat!

Der „Pilzfreund“ bietet auch dazu die Hand, zeigt euch den Weg! Kommt! Ergreift die Hand! Geht den Weg! Helft selber die Jagenden führen! Der „Pilzfreund“ werde das Werkzeug, um euer hohes Ziel zu erreichen! Laßt in ihm eure Stimme erschallen! Gebt in ihm eure Erfahrungen kund! Weißt nach, was der Wald euch gegeben hat an allerlei Gaben alle die Jahre hindurch und in diesem wieder! Dann verrichtet auch ihr ein Werk, auf das das Vaterland in dieser schweren Zeit stolz sein wird! Kommt und helft! Das wünscht von ganzem Herzen

Johannes Jühling.

Bschachwitz-Dresden, im Juli 1917.

## Pflanzen-Monats-Kalender.

Welche wildwachsenden Pflanzen können wir im

### Monat August

für die Küche verwerten?

Erklärung der Zeichen: b = Brot, c = Conserve, cf. = Confect, e = Essig, fl = Fleischbeilage, g = Gemüse, gb = Gebäck, gr = Grütze, gw = Gewürz, h = Heilzwecke, ks = Kaffeesurrogat, m = Mehl, oe = Öl, s = Salat, sc = Sauce, sp = Suppe, t = Tee, ts = Tee-Surrogat, w = Wein.

Sauerampfer g. s. sp. sc; kohlsartige Gänse-distel (Saudistel) g. s; lanzettblättrige Distel g; rane Gänse-distel g. s; Sumpf-Gänse-distel g. s. sp; roter Gänsefuß g; steifer Gänsefuß g; stumpfblättriger Ampfer (Grind-wurzel) h; klettenartige Distel g. s; Krebs-Distel (Esel-distel) g; wolkköpfige Distel g; hochstengelige Erdbeere c; Hügel-Erdbeere c; Wald-Erdbeere c; knollige Fetthenne g. s. sc; rundblättrige Fetthenne g. s. sc; dornige Hauch-echel g; Wald Malve g; scharfer Mauerpfeffer h; sechs-zelliger Mauerpfeffer g. s. sp. sc; weißer Mauerpfeffer g. s. sp. sc; zurückgekrümmter Mauerpfeffer g. s. sp. sc; Garten-Melde g; gem. Melde g; rosenartige Melde g. c; spießblättrige Melde g; tatarische Melde g; Meer-strands-Wegerich g. s; gem. Wiesenknopf g. s; Besenstrauch (Besenginster) s. c; Wiesen-Vocksbart g; Monats-Erdbeere o; rote Johannisbeere c. w; gem. Kürbis g; Melonen-Kürbis g; gem. Schlangenzunge g. m. b; einjährige Sonnen-rose g; Stachelbeere c. w; wohlriechende Süßholde g. s; Waldkerbel g; gem. Weiderich g; arzneiliche Weißwurz (Salomonsiegel) b; gefleckter Aronsstab m. b; gem. Bärentraube b; Meer-Binse g; Brombeere c. t; Sumpf-Dotterblume g; Adler-Farn m. b; Wurm-Farn h; Glas-schmalz (Meersalzkrout) g. s. fl; Rapunzel-Glockenblume (echte Rapunzel) g. s; Heidelbeere (Baldbeere) c. cf. w; gem. Himbeere c; Zwerg-Himbeeren c; blaublumiges Knabenkraut s. m; geflecktes Knabenkraut m. s; gem. Knabenkraut m. s; männliches Knabenkraut m. s; pyra-midenförmiges Knabenkraut m. s; Soldaten-Knabenkraut m. s; großwurzelige Platterbse g; Traubenkirsche c; gem. Wasserliesch b; Wegerich oe. g; echter Allant c. cf; gem. Sauerampfer fl. g; gem. Bärenklau g; Alpen-Bärentraube c; Besenstrauch (Besenginster) g; gem. Brustwurz (wilde Angelika) c; knollentragende Distel; g; Krebsdistel (Esel-distel) g; vielstachelige Distel g; arzneiliche Engelwurz (echte Angelika) c; gem. Kalmus c; knolliger Kälberkopf g. s. sp; filzige Klette g; spizkeimender Knöterich m. g; schwarzer Kohl (schwarzer Senf gw; Senf-Kohl gw. oe; Kriechenpflaume c; Zentner-Kürbis g. cf; Feld-Männertreu g; Meerstrands-Männertreu g; Pastinake g. s. fl; Rohr-kolbe g; Wasser-Schwertlilie ks. h; flutendes Süßgras (Mammagras) gr; gefaltetes Süßgras gr; weidenblättriger Sanddorn g. gw. sc; Felddistel g. s; Queckengras m. b.

