

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vermischte Nachrichten - Briefkasten

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

Bermischte Nachrichten.

Wie trocknet man Kräuter? Von jedem, selbst dem kleinsten Spaziergänger kann man zur Zeit eine Anzahl gewürzige Kräuter mit heimbringen. Es ist sehr wahrscheinlich, daß kommenden Herbst die Tees und Kräuter in den Pflanzenhandlungen beschlagnamt werden. Da können wir unsern Lesern nur den dringenden Rat im eigenen Interesse geben, sich alle anfallenden Gewürzkräuter wie Thymian, Salbei, Waldmeister, Rainfarn, Dill, Majoran, Pfefferkraut, Schafgarbe, Beifuß etc., sowie insbesondere alle medizinischen Teepflanzen als Lindenblüte, Nußblätter, Brombeer-Erdbeer- und Himbeerblätter, Kamille, Pfefferminze u. s. w. zu sammeln und für den Winter und Frühjahr aufzubewahren. Nach dem Heimkommen werden die Pflanzen sorgfältig ausgelesen, rasch gewaschen, in kleine Sträußchen gebunden, an einem zugigen, aber warmen Orte vielleicht auf dem Boden zwischen zwei geöffneten Fenstern, an die Luft gehängt. Die grelle Sonne soll man bei den Gewürzkräutern vermeiden, da sonst viel Aromastoffe verloren gehen. Die Kräuter müssen unbedingt gut und tüchtig getrocknet sein; vor dem Fenster hängende Pflanzen müssen Nachts herein genommen werden, da sie sonst die Feuchtigkeit anziehen und sich schlecht halten. Abfallende Blütenköpfschen wie Camille, Pfefferminze, Stiefmütterchen u. s. f. werden auf Papier oder Schachteldeckel gebreitet und an der Luft bei öfterem Umwenden getrocknet und in leichtem Säckchen oder gut verschließbaren Blechbüchsen, (die runden Versandbüchsen der Zuckerhändler eignen sich gut dazu) aufbewahrt. Sie werden später als Gewürz an Suppen, Soßen, Brühen, Gemüse etc. hochwillkommen sein. Recepte werden wir im Laufe des Jahres bringen.

Kastaniennöl.

Im Kaiserlichen Gesundheitsamt sind, nach der „Pharmazeutischen Zeitung“ Fütterungsversuche mit Kastaniennöl unternommen worden. Auch die chemische Untersuchung des Kastaniennöls hat ergeben, daß es sich in seinen Eigenschaften dem Rüböl nähert. Das Öl war von klarer, goldgelber Farbe und wurde in einer Ausbeute von 5. v. H. gewonnen. Mit Rücksicht auf diese Ergebnisse der Versuche soll nach Möglichkeit die gesamte Kastanien-ernte auf Öl verarbeitet werden. Es handelt sich um die überall angepflanzte Roßkastanie (*Aesculus Hippocastanum* L.) Die bitteren Samen werden bei uns in Süddeutschland schon längst durch Auskochen für unsere Haustiere genießbar gemacht und verwendet.

Kiefernzapfen als Heizmaterial.

Die schwedischen Tageszeitungen berichten, daß auf schwedischen Privatbahnen seit einiger Zeit Versuche gemacht wurden, Kiefernzapfen als Brennmaterial zu benutzen. Die Versuche sollen ganz vorzüglich ausgefallen sein, sodaß jetzt Kiefernzapfen in erheblichem Umfange verwendet werden. Man hat berechnet, daß 2 Tonnen Zapfen denselben Heizwert haben, wie 1 Tonne deutsche

Steinkohle. Die Zapfen werden, um eine zu schnelle Verbrennung zu verhindern, mit etwas Kohle und Koks vermischt. Man bezahlt in Schweden für Fichten- und Kiefernzapfen gegenwärtig 2½ bis 3 Dore für das Kilogramm. Bei dem durch Arbeiter- und Transportschwierigkeiten gestiegenen Mangel an Heizmaterial erscheint es uns nützlich, auf die schwedischen Erfahrungen hinzuweisen. Es gibt in Deutschland sehr leicht Gelegenheit, Tannenzapfen zu sammeln und mindestens für den winterlichen Heizbedarf aufzusparen. Im besonderen können die Kinder und die städtischen Ausflügler auf das Sammeln von Fichten- und Kiefernzapfen verwiesen werden. Viele kleine Hilfe schafft auch Großes.

Eine Nahrungsmittelsteuer.

Ist es wirklich erforderlich, daß in heutiger Zeit eine fürstliche Forstverwaltung eine Nahrungsmittelsteuer einführt durch Erhebung einer Gebühr für das Sammeln von Pilzen und Schwarzbeeren? Die fürstliche Forstverwaltung in Carolath im schlesischen Kreise Freystadt hat den Gemeindevorstehern am 24. Mai eine Verfügung zugehen lassen, worin es heißt:

„Um die Beeren und Pilze dieses Jahr nicht der allgemeinen Nutzung zu entziehen, werden in nächster Zeit für jedermann auf Wunsch Sammelscheine bei . . . (Hier folgen Adressen) ausgestellt. Da von einzelnen Personen im vorigen Jahre eine ganz erhebliche Menge Geld (1000 Mark und darüber) durch Sammeln von Pilzen und Beeren verdient worden ist, vielfach aber durch diesen leichten Verdienst der Arbeitskräfte der Landwirtschaft und anderen Betrieben entzogen worden sind, wird die für den Tag und Person zu entrichtende Gebühr auf 1 Mark festgesetzt. Leute, die ohne Zettel im Walde betroffen werden, kommen unnachsichtlich zur Bestrafung.“

Diese Anordnung, die natürlich auch arme Leute beim Sammeln von Beeren für die eigene Nahrung trifft, wird als eine drückende Härte empfunden, und es wäre an der Zeit, daß diese Nahrungsmittelsteuer so bald als möglich aufgehoben wird! Und sollte es einen da wundern, wenn in der heutigen schlimmen Zeit die arme Bevölkerung auffässig wird und ihren Groll über diesen schimpflichen Erlaß an dem Förster ausläßt? Ob da die „ergebene Ermahnung“ viel nützt, welche kürzlich der Vorsitzende der Reichsstelle für Gemüse und Obst an die Forstverwaltungen erlassen hat, um das Sammeln von Beeren und Pilzen zu erleichtern.

Briefkasten.

Abonnet Beerenwein. Wenn der Beerenwein trüb geworden ist, so ist er eben nicht richtig behandelt worden. Sie können höchstens durch längere Lagerung probieren, ob er noch hell wird. Ein besonderes Mittel hierfür gibt es nicht.

Prof. Dr. L., Berlin. Vom großen neuen Michael Faun 3. Zeit leider nur Bd. I. geliefert werden; Bd. II. soll im Monat August, Bd. III. Ende Oktober fertig werden. Wir senden einstweilen den 1. Band. Besten Pilzgruß.

Herrn L., München: Das eingefandte Exemplar ist Russ. elephantina

Redaktion und Verlag von A. Henning jr., Druck von K. Reißwanger, beide in Nürnberg.
Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mf. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. — Inserate kosten die vierspaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.