

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Das Heidekraut blüht

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

wärtigen. Die Beeren müssen von den Züchern in Körbe geschüttet werden, damit sie nicht sandig werden. Diese schwarzroten, himbeerähnlichen Früchte ergeben, eingekocht, herrliche Marmeladen, Gelees und Maulbeerjast, der selbst zur Weinbereitung verwendbar ist.

An Wegen, Feldrainen und Hecken reifen nun auch die Beeren des Sauerdorns, der Berberitze (*Berberis vulgaris*). Die scharlach-roten Fruchttrauben geben, mit Zucker eingemacht, eine angenehme Speise und der ausgepresste, stark saure Saft einen guten Ersatz für Essig- und Zitronensäure in unseren Haushaltungen. In den Borwäldern treffen wir die Wild- oder Vogelkirsche (*Prunus avium*), die Stammart unserer vielen Süß- und Herzkirschen. Die roten Früchte liefern roh, gedörrt und eingemacht eine erquickende Speise (zu Suppen, Kompott und Kuchen). Auf sonnigen Hügeln und steinigem Wald- blöhen laden uns die aromatischen Früchte der Wald- Erdbeere (*Fragaria vesca*) und wilden Himbeere (*Rubus idaeus*) ein, die zu den gesündesten Obstsorten gehören und roh oder mit Zucker eingemacht gegessen werden, auch eine wohlschmeckende Marmelade liefern. Der Himbeerjast gibt einen angenehmen, durststillenden Kühl- trink und wirkt zudem blutreinigend, säurewidrig und beruhigend, also bei fieberhaften Erkrankungen schätzbare Dienste. Bekanntlich geben die jungen, rasch getrockneten Wälder und Sprossen beider Arten einen wohlschmeckenden, gesunden Saustee. Daneben reifen an den zahlreichen, kleinen Heidelbeersträuchern die blauen Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus*) und die roten Preiselbeeren (*V. vitis idaea*). Erstere ergeben für den Haushalt frisch, allein oder mit Zucker und Milch, auch als Kompott, eine geschätzte Speise. Durch Gärung des Heidelbeersaftes, mit Zucker und Wasser, erhält man den gesunden und kühlenden Heidelbeerwein. Die Preisel- oder Kran- beeren haben infolge ihrer Zitronensäure einen herb- säuerlichen, aber angenehmen Geschmack und werden des- halb eingemacht als Kompott gern gegessen. Kenner wissen auch die schwarzen Beeren der Gicht- oder Malbeeren (*Ribes nigrum*, schwarze Johannisbeeren) zu schätzen, die wild in feuchten Wäldern und an Bächen anzutreffen ist. Am Waldestrand, an Böschungen, Stoppelsfeldern und Hecken färben sich sodann die blau-bereiften Brombeeren und Rahm- oder Krabbeeren (*Rubus caesius*), die beide ein schönes, dunkles Mus, Marmelade und Gelee er- geben. Auch roh werden die Früchte gegessen und zu Brom- beerwein benutzt. Bescheiden, aber reich beladen, bietet der Solderbusch (*Sambucus nigra*) seine Gaben dar. An Zäunen, Hecken und altem Gemäuer leuchten uns die schwarzvioletten Solunderbeeren in nickenden Dol- den entgegen. Sie geben ein gut schmeckendes Mus (Reil- fenmus) und einen nierenreinigenden Saft (Wein); be- liebt ist auch die aus Beeren bereitete Flieder- oder Solun- deruppe, ebenso die Färbung von Birnenkompott.

In fast allen Gebirgswäldern treffen wir Wildapfel und Wildbirne an, letztere auch Holzbirne (*Birus*) ge- nannt. Die Früchte ergeben gute Marmeladen und Ge- lees, auch bereitete man daraus den bekannten Birneffig. Nun kommen Ebereschen (*Sorbus aucuparia*), Mehlbeeren, Sagebutten und Haselnuß. Die Vogelbeeren, wie man die hochroten Ebereschenbeeren nennt, lassen sich sehr nutzbringend verwenden. Getrocknet sind sie ein gutes Hausmittel gegen Durchfall, ausgepresst gibt ihr Saft vorzügliche Limonaden; und auch Gelee und Marmeladen läßt sich mit Hilfe von Zucker und Honig aus

den Beeren herstellen. In Gebirgsgegenden macht man aus ihnen einen sehr schmackhaften Branntwein, und da diese Früchte viel Apfelsäure enthalten, dienen sie auch zur Essigbereitung. Die Sagebutten werden im Oktober gesammelt und nach Entfernung der steifhaarigen Samen eingemacht und zu Suppen und Brühen gebraucht; sie ent- halten Apfelsäure, Zucker und Gummi, eignen sich also auch zu Gelee und Marmeladen. Einen bekömmlichen Tee geben sowohl die zerschnittenen Früchte, als auch die zerkleinerten Samen (Rosenkerntee!), sowie die jungen Blätter und Triebe des wilden Rosenstrauchs (*Rosa canina*). Die wohlschmeckenden Früchte der Haselnuß (*Corylus avellana*) laden in Hecken und Wäldern zum Sammeln ein. Sie sind ein angenehmes Schalenobst und geben ein treffliches Speiseöl. Auf unserm Gange durch die Heide können wir Wacholderbeeren sammeln, die Früchte des wilden Wacholderstrauchs (*Juniperus communis*). Die blauen Beeren sind ein wertvolles Würz- und Heil- mittel; man bereitet aus ihnen Wacholdermus, -öl und -spiritus.

Den Schluß machen dann im bunten Kranze der zahl- reichen Herbstpilze die Wildpflaumen und Schle- hen (*Prunus spinosa*). Die bereiften, dunkelblauen Steinfrüchte (Schlehen) dienen zu Mus, Gelee und Schlehen- wein. Die nach Mandeln schmeckenden jungen Schlehen- blüten sammelt man im Frühling für einen blutreinigenden Tee; sie bilden auch einen Bestandteil des sog. „Kaisertees.“

Die Früchte der Buche und Eiche waren bisher ein gesuchtes Mastfutter für Schweine. Jetzt heißt es, auch jene sammeln! Die Eichen geben gleich den Früchten des Weißdorns geröstet einen bekömmlichen Kaffee-Ersatz, und die Bucheckern oder Buchennüsse liefern ein gutes, fettes Speiseöl.



## Das Heidekraut blüht.

Das Heidekraut blüht bald und dann ist's Zeit zum Ernten eines der besten deutschen Erjak-Tee's.

Vorzüge im Geschmack verbunden mit heilkräftiger Wir- kung auf Hals und Lunge, und beruhigende Wirkung auf die Nerven, zeichnen den Erika-Tee aus. Gesammelt wird er auf folgende Art. Man zieht die Rippen durch die Finger, wobei die Blüten in der Hand zurückbleiben. Die so gewonnenen Blüten werden in der Luft — aber nicht in der Sonne, noch im Ofen — gut getrocknet. Hierauf durch ein Sieb geschüttet (zur Entstaubung) und eventuelle Fremdkör- per ausgelesen. Die Aufbewahrung geschieht am besten in Parteln hängend, an luftigen aber trockenen Orten. Zu- bereitet wird der Erika-Tee am besten wie geschildert: Zu Heilzwecken! (Halsverschleimung, Katarrh, Husten, Auf- regung) nimmt man 3 Kaffeelöffel Blüten, läßt dieselben in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser bis auf  $\frac{1}{4}$  Liter aufkochen.

Als Tischgetränk genügt ein Kaffeelöffel Blüten in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser 2—5 Minuten aufgekocht.

M o g u l a.



**Pflanzenmonatskalender.**

**Im Monat Juli  
vorkommende Pflanzen und Kräuter.**

**Juli:** Zu Gemüse und Salat: Zurückgebogene und rote Fethenhe, Gänsefuß, Knopfkraut, Vogelmilch.  
Zu Tee: Brennnesselblätter und -blüten, Dosten, Hollunder, Kamille, Linde, Minze, Ruchgras, Salbei, Schafgarbe, Spürstaude.  
Zu Kompott und Säften: Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere.  
Zu Gewürz: Dill, Kümmel, Meerrettig.  
Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eibisch, Faulbeerbaum, Hopfen, Huflattich, Kamille, Klatschmohn, Königskerze, Linde, Rainfarn, Rose, Salbei, Schafgarbe, Stiefmütterchen.  
Laubfutter. — Streu. — Nenntierflechte.  
Zu Del: Kirschkern.

**Helfer- und Sammeldienst der Jugend.**

**Juli:** Hilfeleistung bei der Heu-, Gemüse-, Getreide- und Beerenobsternte. Sammeln der Pilze und der Wildbeeren. Sammeln der Brennnesseln für die Fasergewinnung. Sammeln von Teekräutern. — Weinberg: Zweites Aufbinden der jungen Triebe. Spritzen und Schwefeln. Jäten. Fangen der Sauerwurmmotten mit Klebfächern. — Sammeln von Arzneipflanzen. Bekämpfung der Raupenplage (Kohlweißling.)

**Pilz- und Kräuterrezepte.**

**Küche und Keller.**

**Pilzoteletts.** 2 Pfund Pilze, 4 Semmeln, 2 Eier, Peterfille, 1 Zwiebel, 50 Gramm Butter, Salz, Bratfett und Reibbrot. Die Pilze werden gepulvert, gewaschen und fein geschnitten oder gewiegt. Man tut sie in die steigende Butter, zusammen mit der gewiegten Peterfille und der geschnittenen Zwiebel und läßt sie gar kochen, sodaß sie zum Schluß möglichst trocken sind. Dann backt man die eingeweichten Semmeln mit den ganzen Eiern zum Aß ab (das heißt man läßt sie auf schwachem Feuer unter ständigem Rühren austrocknen, bis sich die Semmelmasse von allen Seiten vom Topfe löst) und vermischt sie mit den Pilzen. Nach dem Erkalten formt man aus der Masse flache runde Plättchen, die — in Reibbrot gewendet — von beiden Seiten gebraten werden.

**Steinpilzgemüse.** Die Pilze werden sauber gewaschen und abgetropft, dann in Stücke geschnitten und in etwas Knochenbrühe oder Würfelbrühe (von 1—2 Brühwürfeln) nebst Salz und feingehackter Peterfille weich geschmort. Die Brühe soll nicht zu lang sein und wird, wenn die Pilze gar sind, mit etwas Mehl verdickt.

**Verschiedene Mitteilungen.**

**Tabakwucher.** Aus einer Zusendung entnehmen wir: Ich kaufte 50 Gramm Tabak, Preis 2 M. 60 J! Auf die leicht hingeworfene Bemerkung, daß es doch Pfälzer Tabak sei, erwiderte der Verkäufer, es sei badisch-pfälzer Tabak. Nach dem Geschmack des Tabaks kann es auch keine andere Sorte gewesen sein. Nun kostet nach dem Bericht der Mannheimer Börse der Zentner Pfälzer Tabak 170—200 Mark im Großhandel. Im Kleinhandel dagegen kosten nach dem Muster 100 Gramm 5 M. 20 J., das Pfund also 26 M. oder der Zentner 2600 M! Es ist ohne weiteres klar, daß dieser Preis eine schamlose Ausbeutung des Publikums bedeutet, die unmöglich auf die Dauer geduldet werden kann. Man bedenke: der Kleinhandel erzielt einen Preis von 2600 M für den Zentner in Deutschland gebauten Tabaks, der im Großhandel mit zirka 200 M bezahlt wird. Da ist es kein Wunder, wenn die Erbitterung über den entsetzlichen Wucher ins Maßlose steigt und das geduldigste und entsagungsfreudigste Publikum sagt: So kann es nicht weitergehen.

Das Kriegswucheramt, das in der Sache angerufen worden ist, wird hoffentlich nicht versäumen, rücksichtslos einzuschreiten.

**Waldfrüchteernte 1918.** In Bayern gilt seit alter Zeit das Betreten und die Ausnützung des Waldes an niederen Produkten als ein Recht des Volkes. Nach einer Bekanntmachung der Bayer. Lebensmittelstelle haben die Besitzer von Waldungen das Sammeln der Waldfrüchte (Waldbeeren und Pilzen) in ihren nicht völlig umfriedeten Waldungen zu dulden, soweit nicht sie selbst oder von ihnen beauftragte Personen das Sammeln vornehmen. Mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 M wird bestraft, wer diesen Vorschriften zuwider das Sammeln von Waldfrüchten in Waldungen zu verhindern sucht.

Wie steht es hiemit in anderen deutschen Landesstaaten, besonders in Preußen?

**Zur gefäll. Notiz.**

Dieser Nummer wollten wir eine kleine, farbige Pilztafel beigegeben, infolge technischer Schwierigkeiten ist uns die Beilage jedoch unmöglich gemacht. Wir bitten die sehr verehrten Leser sich bis zum nächsten Hefte zu gedulden, dem dieselbe dann bestimmt beiliegt.

**Preiserhöhung!**

Wie schon im Anfang des Blattes mitgeteilt, ist der Verlag leider gezwungen, wenigstens einen Teil der stetig wachsenden Herstellungs- und Mehrkosten an Papier, Druck, Cliché etc. durch eine Preiserhöhung auszugleichen. Demzufolge mußte der Halb-Jahrespreis für den 2. Jahrgang auf 4 Mark und 40 Pfennig Bestellgeld erhöht werden.

Wir bitten die sehr verehrten Leser, die im Mindestrahmen gehaltene, durch die Verhältnisse aber unumgänglich notwendig gewordene Erhöhung bewilligen zu wollen. Wie schon betont, sind wir bestrebt für den Preis zu bieten, was zu leisten ist und bitten die sehr verehrten Leser uns die weitere Unterstützung und Gefolgschaft nicht zu versagen.

Der Verlag.

**Briefkasten.**

U. Si. Dresden. Daß das Buch zu teuer sei, ist nicht zu beweisen. Das Buch von Lindau, Kryptogamenflora I. Bd. hat nur 232 Seiten und kostete schon in der Friedenszeit M. 7.40, jetzt M. 8.80. Ricken umfaßt 335 Seiten und ist in der Kriegszeit hergestellt kostet aber trotzdem weniger (M. 6.60, resp. M. 7.20 mit Teuerungszuschlag.) Ich liefere dasselbe an Abonnenten des „Pfl.“ zum Vorzugspreis von M. 6.— Für jeden Pilzbestimmer ist das Buch nach meinem Ermessen unentbehrlich.

Herrn A. Löwenberg, Forst. Der beschriebene Pilz dürfte wohl der Schwefelporling gewesen sein. — Von Hefte 2 ab ist durch Aenderung des Buchdruckers eine hoffentlich pünktlichere Zusendung ermöglicht.



**Die Küche der  
Wild-Gewächse.**

Eine Anleitung zur vielseitigen Verwendung im Haushalte von Käthe Schmidt, Haushaltungslehrerin und Emil Herrmann, Oberlehrer in Dresden.

**Preis 60 Pfg.**  
bei portofreier Zusendung durch Buchhandlung  
**August Henning,  
Nürnberg.**

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist



**Michael,  
Führer für  
Pilzfreunde**

mit naturwahren, farbigen Abbildungen.

**Buchausgabe A:** 3 Bände, 13 : 19,5 cm, mit 345 Pilzgruppen (164 eßbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . . 8 Mk.

**Volksausgabe C:** 40 wichtige Gruppen und ausführlicher Text . . . . . 2,50 Mk.

**Tafelausgabe A:** 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Textheft 15 Mk.

**Tafelausgabe D:** 2 Tafeln m. 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.

Ausführliche Angaben kostenlos.