

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pflanzenmonatskalender - Kräuterrezepte - Hüften- oder
Hagebuttenrezepte

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

Deutscher Tee.

Die Kriegszeit hat es uns gelehrt, unsere im Laufe der Jahre allzusehr wachsenden Ansprüche in Bezug auf die Erhaltung unseres Körpers einzudämmen und uns der einfacheren Ernährungsweise unserer Vorfahren zuzuwenden. Aus allen Klassen des Volkes sieht man Leute hinauswandern vor die Tore der Stadt „zum Sammeln“. Die einen suchen Wildgemüse als Ersatz für die teuren Gartenerzeugnisse, die anderen halten Umschau auf den Stoppelfeldern, ob nicht ein Paar zurückgebliebene Lehren Kaffee für die Winterzeit liefern könnten, wieder andere sind eifrig bemüht, Tabakerzatz in verschiedenster Form zu gewinnen.

So hat es die Not der Zeit auch bedingt, für die von Groß und Klein so beliebten Getränke wie Kakao und Tee einen Ersatz in der Heimat zu suchen. Man sammelt Brombeer-, Himbeer- und Erdbeereblätter, hört aber des öfteren die Klage, daß der aus ihnen bereitete Tee gras- oder heuartig schmecke. Den meisten ist es wohl noch nicht bekannt, was der Chinese schon vor Jahrtausenden erkannt hat, daß die Blätter einer Gärung unterzogen werden müssen, um Aroma zu entwickeln. Auch bei Verarbeitung des Tabaks und Kakaos ist der gleiche Prozeß nötig.

Man sammelt die jungen Blätter am besten in der Zeit von Mai bis Juli, doch finden sich auch im September nach der Fruchtzeit nochmals junge Triebe an den Sträuchern, die am besten nach einem Regentag geerntet werden. In einem schattigen Raum breitet man sie etwa einen halben Tag aus, stopft sie dann möglichst fest in ein Leinwandtäschchen und umwickelt dieses mit einem Wolltuch. Einen noch besseren Erfolg wird man mit Hilfe der Kochfliste erzielen, weil dort die nötige Feuchtigkeit am sichersten konzentriert wird. Eine 15stündige Gärung — bei geringerer Menge länger — in solcher Packung gibt den Blättern eine dunklere, oft schwärzliche Farbe und einen teeartigen Geruch. Nachdem man sie gelockert hat, breitet man sie noch 1 bis 2 Tage zum Trocknen aus und vertraut sie einer gut schließenden Blechbüchse an. Bei der Zubereitung des Tees nehme man ein größeres Quantum als vom schwarzen Tee, koche die Blätter 1 bis 2 Minuten und lasse sie noch eine halbe Minute ziehen.

Auf dieselbe Weise wie die Blätter der Brombeere, Himbeere und Erdbeere werden die des Waldweidenröschens, der Silberpappel, Hundsrose und des Odenmennig, einer vorzüglichen Tee- und Heilpflanze, behandelt. Zur Abwechslung kann man auch aus den Früchten der Hundsrose, den sogenannten „Hiefen“, die Kerne zu einem guten Tee mit feinem Vanillegeschmack gewinnen, indem man sie eine halbe Stunde oder noch länger kocht. Von täglichem Genuß dieses Getränkes ist abzuraten, weil es sonst nachteilig auf die Nieren wirken könnte. Die Blätter des Waldweidenröschens werden auch in Rußland zum Verfälschen des chinesischen grünen Tees benützt, und gar mancher von uns hat wohl schon vor dem Kriege Weidenröschentee getrunken in der Meinung, echt chinesisches Tee vor sich zu haben. Die Tatsache kann uns nur aneifern, fleißig deutschen Tee zu verwerten, der im übrigen unserer Gesundheit zuträglicher sein wird als der nervenerregende schwarze Tee, den wir in Friedenszeiten genossen haben. (Fränkischer Kurier, Nürnberg.)



Pflanzenmonatskalender.

Im Monat September

vorkommende Pflanzen und Kräuter.

Zu Kompott und Säften: Wilde Apfel und Birnen, Bärentraube, Berberige, Brombeeren, Eisbeeren, Hagebutten, Hollunderbeeren.

Zu Gewürz: Meerrettig.

Zu Tee: Weißdornfrüchte, Lupinen- und Spargelsamen, Rastanien- und Ahornfrüchte.

Zu Arznei: Dosten, Rainfarn, Schafgarbe, Wermuth.

Zu Del: Apfel-Birnen- und Pflaumenterne, Samen von Adersenf, Efelstistel, Heberich, Hirtentäschel, Sellerkraut, Hohlzahn, Knoblauchsheiderich, Linde, Spart.

Zu Streu: Stopfmateriale.

Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

Wie im August, daneben Hilfeleistung bei der Grummet-, Kartoffel- und Obsternte. Sammeln der Brombeeren. Sammeln der Lindenfrüchte, Obstkerne usw. für die Delgewinnung, der Hagebutten, der Weißdornfrüchte, der Rastanien usw. Erforderlichenfalls Sammeln der Ackersechsen. — Weinberg: Auslesen der vom Sauerwurm angeftochenen Beeren.

Kräuterrezepte.

Gute Limonade aus Hopfen und Lindenblüten. Eine gute Hand voll getrockneter Lindenblüten, eine gleiche Menge Hopfen, der Saft von 2-3 Zitronen (oder die entsprechende Menge Zitronen-Essenz etc.) 1-1½ Pfd. Zucker, werden auf 10 l Wasser in einem Steintopfe (von sauberster Beschaffenheit) angefeht. Zugedeckt läßt man das Ganze 10-12 Tage stehen, früh und abends rühre man etwas um. Hierauf wird die Limonade auf die übliche Weise filtriert und in Flaschen abgefüllt. Die Flaschen läßt man an einem dunklen, kühlen Ort 14 Tage bis 3 Wochen lagern, damit die Gärung sich vollenden kann.

Allzulanges Aufheben empfiehlt sich nicht; auch wird es selten gelingen, das Getränk ganz rein und klar zu machen, doch hat dies nichts zu sagen. Mogula.

Gemüsesulze für 4 Personen. Spinat, Schafgarbe, Sauerampfer, Löwenzahn, Petersilie, Korbel, Gelbrübe, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Rote Rüben, Salzgurken, Deutsche Kapern, 1 hartgekochtes Ei, Gewürzessig, Brühwürfel.

Die Gemüse werden gepuht, abgekocht und fein gewiegt. Gurken, abgekochter Sellerie und Gelbrüben werden in beliebige Figuren geschnitten, das Ei in Scheiben. Aus einigen Brühwürfeln und Wasser bereitet man eine Brühe, in die man, wenn sie kocht, die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine gibt. In eine Schüssel gibt man nun Gurken, Gelbrüben, Sellerie und Ei in hübscher Anordnung und gießt etwas Brühe darüber. Die übrigen Gemüse und Brühe werden nun zugegeben und das Gericht bis zum nächsten Tage kalt gestellt. Zum Gebrauch stürzt man die Sulze und gibt sie als Aufschnitt zu Salat. Auf ½ l Brühe rechnet man 6-7 Blatt Gelatine.

Sammelt und trocknet Apfelschalen! Apfelschalen sind ein sehr geeignetes und feines Mittel den deutschen Tee im Geschmack zu bessern. (Je nach Zusatz gewinnt der Tee ein sengerig angenehmes Aroma.) Darum machen wir heute schon unsere Leser auf das Sammeln der Apfelschalen aufmerksam. Mogula.

Hüften- oder Hagebuttenrezepte.

Es ist die Zeit der Hagebuttenenernte, dies veranlaßt die Schriftleitung eine Anzahl bekannter, bewährter Hageb.-Rezepte zu veröffentlichen.

Das Reinigen der Hagebutten.

Die Früchte werden gewaschen. Mit einem kleinem Messer, schneidet man das schwarze Häubchen ab und öffnet die Frucht durch Längsschnitt, die Kerne werden dann (wenn notwendig) mit

einem geeigneten Gegenstand entfernt. Die so gereinigten und zugerichteten Früchte, können zum Einmachen, Brotaufstrich, Suppe verwendet werden. (Rezepte unten).

Sagebuttenwein.

Im allgemeinen nimmt man auf 1 Liter gereinigte Früchte 1 Liter Wasser und 1 Pfund Zucker. Doch wird der Zuckerzusatz von vielen Weinbereitern gekürzt. Alles wird zusammengegeben und stehen gelassen bis ein Brei entsteht, häufiges Umrühren ist nötig. Fängt der Brei an zu gären, so wird er geläutert d. h. die Früchte werden abgepresst und der Wein wird am besten in Korbfaschen abgefüllt. Hier gärt der Wein weiter bis zum Frühjahr; je länger er lagert, desto besser wird er. Man fehe besonders in der ersten Zeit den Korken nicht fest auf.

Suppe.

Die gereinigten Früchte werden in Wasser weichgekocht und durch ein Feinsieb getrieben. Die Suppe wird jetzt nochmals gekocht, Zimt, Zucker auch etwas in Milch angerührtes Mehl wird dazu gegeben; Wein ist vorzüglich als Beigabe, kleine Grießknüdelchen dienen event. als Einlage (jedoch nicht nötig).

Brotaufstrich.

Die nach obiger Angabe gereinigten Früchte werden in einem Gefäß mit Wasser 3—5 Tage im Keller aufbewahrt, öfteres Umrühren ist geboten. Nach dieser Zeit feht man die Fruchtmasse mit Ingwer und Zucker (wenns „geht“ füge Zitron-Schalen, Zimmt und Mehl dazu) aufs Feuer und läßt sie unter unaufhörlichen Rühren 1—1½ Stunden einkochen. Ein sehr haltbares, feines Mus wird so bereitet.

Tee.

1. Aus den Kernen.

Für Lungenfranke, Nieren- und Blasensteineleidende. Man lasse den Tee unter reichlicher Zuckerbeigabe 1—2 Stunden kochen.

2. Aus den jungen Blättern frisch und getrocknet

oder in Mischung mit Birken- und Brennnesselblättern, Thymian, Holunderblüten, Baldanis, Stiefmütterchen. Zubereitung wie üblich.

Verschiedene Mitteilungen.

Aus einem über 300 Jahre alten Hausbuche. (öconomia)

Vom Herbstmond. Von Preiselbeeren oder Kreuzelbeeren. Die Preiselbeeren bricht man auch im Michels-Monat ab. Die tragen die Boitländer häufig ein aus den Wäldern, lesen sie fein aus, kochen und verkaufen sie kannenweise, drücken sie durch ein Tuch, setzen sie in Keller, und lassen sie fein frisch werden. Sind rot und wachsen auf niedrigen Sträuchern. Man streift sie nur ab. Wenn man aber zu Hause kömmt, so ließt man das Kraut heraus.

Anmerkung: Der Gebrauch der Windmühle war damals anscheinend den Pflückern noch nicht geläufig.

Die Heidelbeeren sind fein feulicht und schwarz. Die kocht man auch, gießt auf ein Brett, und bäcket sie im Backofen. Darnach schneidet man sie in Schnittlein und essens den Winter durch die Kinder zum Brot.

Die Hindbeeren werden zugleich mit den roten Erdbeeren reif; die lieset man auch aus, denn sie haben Würmer bei den Stielen. Daraus wird ein gut Wasser gebraut. Non omnis fert omnia tellus. Man muß sich an dem genügen lassen, was Gott einem jeden Lande gönnet und bescheret.

Von Wacholderbeer. Man soll auch im September die Wacholderbeeren abklopfen und einsammeln, und wenn man sie ziehen will, so muß man sie im zunehmenden Monde (wenn der Mond voll ist) stecken.

Gläserverschluß. Zum Verschließen der Gläser und Steinwöpfe mit Papier stellt man folgenden Kleister her: aus Mehl und Wasser kocht man einen sehr feinen Mehlbrei, welchem einige Blatt weiße Gelatine zugesetzt werden. Reines Papier wird mittels dieses Kleisters zur Sicherung über den Pergamentverschluß geklebt.

Walbbeeren. Die bayerische Landesstelle hat für das Pfund Sagebutten, Mehlbeeren und Schlehen einen Höchstpreis von 30 S, für das Pfund Preiselbeeren den Reichsrichtpreis von 60 S als Höchstpreis festgesetzt. Die Ernte an Preiselbeeren ist in Bayern alljährlich so gering, daß eine allgemeine Verforgung nicht möglich ist. Es wird daher zunächst der Bedarf der Lazarette und Krankenhäuser gedeckt.

Billiger Klebstoff. Eine bis in den Spätherbst massenhaft wachsende, über einen Meter hohe und somit sehr ausgiebige Pflanze ist der klebrige Salbei (Salam glutinosa). Er ist leicht kenntlich durch seine großen gelben braun punktierten Blüten und die herzspießförmigen Blätter. Die ganze Pflanze ist mit drüsig klebrigen Haaren bedeckt. Der Klebstoff kann durch Auskochen der Pflanze und Eindicken des Saftes leicht gewonnen werden. Die Pflanze enthält auch ein wertvolles Öl. Sie kommt besonders auf Holzschlägen an Waldrändern, aber auch in Auen so häufig vor, daß sich ihre Ausnützung jetzt in der an Klebstoff und Öl armen Zeit sehr gut lohnen würde.

Dr. Jos. Drexler •
Prometheus 1462.

Tabakbeizen. In einem Aufsatz von M. A. von Tutendorff wird über das Tabakbeizen folgende Vorschrift mitgeteilt: Nachdem die vorschriftsmäßig eingeernteten Tabakblätter gut getrocknet sind, was auch bei trockener Witterung mehrere Wochen in Anspruch nimmt, legt man sie in eine einprozentige Lösung von Pottasche, dann wieder eine halbe Stunde in zweiprozentige Salzsäurelösung und läßt sie nochmals gut durchtrocknen.

Pflanzenkost als Rettung. Eine viel größere Verschwendung als durch die Alkoholbereitung wird durch die Fleischerzeugung betrieben. Hätten wir von vornherein Kartoffeln und Gerste für den Menschen anstatt für das Schwein verwendet und Delfrüchte statt Futtermitteln gebaut, so hätten wir das Doppelte an Fett, ein erhebliches Mehr an Eiweiß und — vollends bei geeigneter, auf den Erzeuger eingestellter Preispolitik in Zuckerrüben, Speisekartoffeln, Brotgetreide — ein reichliches Maß an Brennwerten (Kalorien) zur Verfügung gehabt und glänzend durchgehalten. Es ist an der Zeit, daß wir andere Wege einschlagen.

(Aus „Sellauf“ Zeitschrift für Deutsche Erneuerung).

Anfrage:

— Wie stellt man eine Sechel zum Ernten der Kamillenblüten, Schwarzbeeren etc. her?

Anfrage:

Kann mir niemand aus der Freundeschar des „P. u. R.“ Aufklärung über die Verwendung der braunsporigen Haarschleierlinge (Cortiaceen) geben? Nach m. E. müssen dieselben doch irgendwie verwendbar sein. Eine freundl. Auskunft, — für die sicher noch mehr Interessenten bestehen — erbittet unter „Mogula“ die Schriftleitung.

Briefkasten.

— Herrn Prof. Meyer, B. Der Verlag hat auf brosch. Bände 20%, auf gebundene Bände 30%, aufgeschlagen, dazu kommt noch der Buchhändler-Zeuerungszuschlag mit 10%. Es kosten also: Lindau, Höheren Pilze (I. Bd.) (Basidiomyceten) geb. M 12.00; Lindau, Mikroskopische Pilze (II. Bd.) geb. M 12.30; Lindau, Flechten (III. Bd.) brosch. M 10.50, geb. M 12.30; Lindau, (IV. Bd.) Die Algen I. Abteilg. brosch. M 9.30, geb. M 11.20; II. Abteilg. brosch. M 8.80, geb. M 10.70; Pilger, Die Meeresalgen geb. M 7.30; Lorch, Laubmoose brosch. M 9.30, geb. 11.20; Lorch, Torf- u. Lebermoose und Brause, Farnpflanzen in einem Band brosch. M 10.20, geb. M 13.20. Sämtliche Bände sind mit vielen kleinen Figuren im Text versehen. Den festen Lesern des „Puf“ kommen wir bei Bestellungen weitest entgegen.

— Dr. Baerw. B. Die Post nimmt nur Bestellungen zum alten Preise an, da sie nur jeweils am 1. Januar Änderungen berücksichtigen kann. Behördliche Anpassungsfähigkeit! Schwerfälliger Bürokratismus! Zahlen Sie Differenz auf Postcheckkonto Nürnberg 4636 ein.

— J. Brock, D. Nein, Sie täuschen sich! Ich glaube fest behaupten zu können, daß die heurige Kartoffelernte stark beeinträchtigt worden ist durch Verwendung geteilter Knollen.

— Franz de Paula Rost, Berl. Besten Dank für Ihre Anregung, Anzeigenblatt wird bei genügend Inseraten gemacht.

— Pilzfreund Th. Sie haben ganz recht, soweit trägt der Wind die Bucheckern nicht; die geheimnisvolle Anpflanzung der Buchen mitten im Nadelwald geschieht nach meiner Erfahrung durch Wühlmäuse, ebenso wie die Eichen durch den Waldpolizisten, den Säher. Besten Gruß und Dank für „Put“-Adressen.

— Zeuner W., Von 30 Pfd. Schwämmen 12 Pfd. Abfall ist im 5. Kriegsjahr entschieden zu viel! Die untere Fruchtschicht wird mitverwendet, enthält sie doch viel Eiweißstoffe, gibt sämige Soße und Brähe.

— Herrn A. Brus., Erbendorf. Wir bitten um Mitteilung über Erfolg, Güte und Herstellung des Pfeffermischlingsextrakts im Interesse der Pilzverwertung. Im Voraus besten Dank.

Für Pilzaussteller
empfehle ich meine von Oberzeichenlehrer F. Greiner-Freiburg i. B. und Kunstmaler E. Brand-Mannheim entworfenen prächtigen farbigen Pilzpostkarten.

Bei Bestellung von mindestens 30 Stück à 8 J., von 100 Stück an à 7 1/2 J. Verlag von Julius Sauter-Eberbach a. N. (Baden).

Sonderangebot für die Bezieher des P. u. Kr. 1918.

Das beste Pilzbestimmungsbuch

für alle Pilzkörper Deutschlands aus der Feder Pfarrer A. Rickens — Deutschlands tüchtigstem Mykologen — ist erschienen. Lesern des Pilz- und Kräuterfreundes liefern wir dieses Werk zum **Vorzugspreis von Mk. 6.60** (Ladenpreis Mk. 7.20) bei Bestellung bis zum 30. 9.

Bei Vorträgen, Ausstellungen, wird die Empfehlung guter Literatur verlangt. Wir machen für solche Zwecke gerne Kommissions-Sendungen mit späterer Abrechnung.

Buchhandlung A. Henning jr.
Nürnberg, Tucherstraße.

Zur Wiedereröffnung meines Versandgeschäftes suche Teilhaber(in) mit Kapital. Auch Kräuterverf. u. Herst. von Tabak-Ersatzmitteln

E. Saate, Berlin-Neukölln
Berthelsdorfer Straße 8.

Die Bestimmung von
Pilzen und Flechten
übernimmt gerne gegen Erstattung der Portoauslagen

Jos. Anders, Fachlehrer
B.-Leipa

**An- und Verkauf
wissenschaftlicher
Werke**

**Antiquariat
A. Henning jr.
Nürnberg
Tucherstr. 26.**

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist



**Michael,
Führer für
Pilzfreunde**

mit naturwahren, farbig. 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.

Zu kaufen gesucht!
France, Leben der Pflanze. Mikroskop mit Oelimmersion. Genaue Angebote unter Fr. Kl. befördert die Schriftleitung des Puk.

Wie wir unsern sehr verehrten Lesern in der Nummer 1 mitteilten, waren wir leider gezwungen, den Bezugspreis für den „Pilz- und Kräuterfreund“ auf Mk. 4.40 halbjährlich hinaufzusetzen. Es sind nun beim Verlag eine Anzahl Zahlungen zum alten Preis geleistet worden. Wir bitten die sehr geschätzten Einsender um Nachzahlung des Fehlbetrags auf unser Postscheckkonto 4636 P.-A. Nürnberg, damit keine Unterbrechungen in der Zustellung eintreten. Die Schriftleitung des P. u. Kr.

Verlag von A. Henning jr., Druck von Fr. Monninger (Inh. S. Liebel), beide in Nürnberg.