

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräuterrezepte - Verschieden Mitteilungen

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

der unteren Hälfte der Felder wird gegen die Bleche ein in einem Kofsofen erzeugter warmer Luftstrom geblasen, der das Gut durchstreift und die feuchte Luft mitfortführt. Steht Dampf zur Verfügung, so liegen unter den durchlochten Blechen Rippenheizrohre, an denen die durch den Ventilator eingeblasene Luft sich erwärmt, dann durch das Trockengut streicht. In dem ungehinderten Abzug des verdampften Wassers liegt ein besonderer Vorzug; man kann große Quantitäten trocknen und bei sorgfältiger Bedienung des Apparates vorzügliche Qualitätsware herstellen. Von diesem System sind seit Kriegsbeginn zirka 1500 Anlagen in Betrieb, welcher Umstand gewiß für den praktischen Wert der Trockner spricht.

(Schluß folgt).



Kräuterrezepte.

Pflaumen-Marmelade. Hierzu verwende man recht reife, möglichst süße Herbstpflaumen. Die sauber gewaschenen und wieder getrockneten Pflaumen werden in einen hinreichend großen Kessel gegeben und auf mäßigem Feuer unter stetem Rühren dick eingekocht. Wenn dann die ganzen Pflaumen zu Mus verflocht sind, werden sie nach und nach durch einen Durchschlag gerührt. Das durchgeführte Mus wird mit einem Stüchchen Zimt und einigen Nelken (evtl. auf 10 Pfund Mus 1 Pfund Zucker) noch solange gekocht, bis dasselbe dick genug erscheint, sodann in saubere Steintöpfe gefüllt und diese in einen Bad- oder Bratosen gestellt, so daß sich über dem Mus eine Kruste bildet. Erstaltet gibt man ein Spritzpapier oder etwas Salicylsäure darauf und verschließt den Topf mit Pergamentpapier.

Rohe Kräutertunke. Buttermilch verrührt man mit Senf, feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer und beliebig viel feingewiegten Wildkräutern.

Teerezepte. Zwei gehäufte Eßlöffel getrocknete Erdbeer-, Brombeer- und Himbeerblätter, 1 Eßlöffel voll Johannisbeer- oder Pfefferminzblätter, 1 Eßlöffel Holunderblüten, Lindenblüten und Schlüsselblumen, 3 Eßlöffel Waldmeister untereinander gemischt und zusammen aufbewahrt. Bei Gebrauch werden sie wie chinesischer Tee überbrüht und ebenso mit Zucker, Rum oder Zitrone gereicht.

Kartoffelmehl zu bereiten. Große, mehhlhaltige Kartoffeln werden geschält, gewaschen und gerieben, dann mit kaltem Wasser durch ein nicht zu feines Sieb gedrückt, bis die ganze Masse, mit reichlichem Zusatz von Wasser, durchgetrieben worden ist. Alles feste und Schleimige, aus dem sich das Mehl bildet, wird sichtlich abgegossen und durch frisches ersetzt, mit welchem man den Bodensatz tüchtig aufrührt. Nun läßt man das Ganze, ohne zu berühren, zwölf Stunden stehen, dann gießt man alles Wasser rein ab, legt weißes Papier auf ein Brett, breitet diese Masse darauf aus und stellt das Brett an einen luftigen, sonnigen Ort, damit sie schnell austrocknet und hart wird. Ist letzteres der Fall, zerstampft man die Masse, rührt sie durch ein feines Sieb und verwahrt das gewonnene Mehl in einer Büchse usw. auf.

Pflanzenmonatskalender.

Im Monat Oktober vorkommende Pflanzen und Kräuter.

- Zu Gemüse und Salat: Ackerseif, Fenchel, Vogelweide.
 Zu Kompott und Säften: Hagebutten, Hollunderbeeren, Mehlbeeren, Speiervogelbeeren, Vogelbeeren.
 Zu Del: Apfel-, Birnen-, Zwetschgen-, Kürbisterne, Bucheckern, Haselnüsse, Rainweide, Sonnenblume, Spargel.
 Zu Arznei: Wachholderbeeren.

Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

Oktober und November: Hilfeleistung bei der Rüben- und Obsternnte, bei der Herbstbearbeitung und Bestellung der Gärten und Felder. Sammeln der Pilze, Eicheln, Bucheln, Kastanien, Haselnüsse usw. Sammeln wildwachsender Gemüsepflanzen (Ackerseif, Raps, Vogelweide usw.) Gewinnung der Waldstreu (Heide, Moos, Adlerfarn usw.) sowie von frischgefallenem Laub für Soldatenbettsäcke. Sammeln der Obstkerne. Sammeln der Ackerseifschnecken und erforderlichenfalls Bekämpfung der Mäuseplage. — Weinberg: Weinlese.

Verschiedene Mitteilungen.

Zur Sammlung der Bucheckern haben die bayer. Staatsministerien des Innern und der Finanzen angeordnet, daß die Staatsforstverwaltung in den Bezirken sämtlicher Forstämter, in denen sammentragende Buchenbestände vorkommen, Sammelstellen einrichtet, die von den Forstämtern geleitet werden. Auch die gemeindlichen und privaten Forstverwaltungen können mit Zustimmung der Distriktsverwaltungsbehörde ebenfalls öffentliche Sammelstellen einrichten. Wer Bucheckern sammelt, hat sie an die öffentliche Sammelstelle abzuliefern, wenn er sie nicht in seiner eigenen Wirtschaft verwenden will. Wer Bucheckern bei öffentlichen Sammelstellen abliefern, erhält für ein Kilogramm in waldtrockenem Zustande 1,40 M Sammellohn; außerdem kann er verlangen, daß ihm die Genehmigung erteilt wird, Bucheckern bis zur Höhe der abgelieferten Menge selbst zu Del schlagen zu lassen; die dabei gewonnenen Deltuchen sind dem Sammler zurückzuliefern; andernfalls kann dem Anlieferer auch Speiseöl bis zu 6 Prozent der Gewichtsmenge der abgelieferten Bucheckern, jedoch insgesamt nicht mehr als 5 Kilogramm Del für den einzelnen Haushalt überwiesen werden. Es wäre wünschenswert, wenn die Bucheckern in diesem Jahre nach Möglichkeit der Delgewinnung zugeführt würden. Im Speßart soll es nach Blättermeldungen eine sehr reiche Buchelernte geben. Eine Familie von 6 Köpfen kann an einem Tag etwa 20 Kilo Bucheckern sammeln. Dafür erhält sie in bar 42 M und einen Delschein, auf den sie 1800 Gr. Del beziehen kann. Sie hat für dieses Del etwa 28,59 M zu bezahlen. Läßt sich diese Familie statt des Delbezugscheines einen Schlagschein geben, so hat sie nur 15 Kilo Bucheckern abzuliefern. Sie erhält für 15 Kilo abgelieferte Bucheckern 21 M Sammellohn und einen Schlagschein auf die anderen 15 Kilo, die sie dann zur Delmühle geben und auf eigene Kosten schlagen lassen kann. Sammelstellen sind bei allen bayerischen Forstämtern und Distriktsverwaltungsbehörden, in deren Bezirken Buchenwaldungen vorkommen, errichtet. Schülern nebst begleitenden Aufsichtspersonen (Lehrern, Führern usw.), ferner Zivilgefangenen, die sich an dem Sammeln der Bucheckern beteiligen, werden für die Dauer der diesjährigen Sammelzeit bei Fahrten vom Wohnort (Schulort) nach der Arbeitsstelle und zurück auf den bayerischen Staatseisenbahnen (Rechtsrrn. und psälz. Rch) in der 4. Wagenklasse zum halben Fahrpreis 4. Klasse befördert.

Verberiben als Zitronensaft. Der ausgepreßte Saft gut ausgereifter, mit wenig Wasser weich gekochter Verberiben wird mit der gleichen Menge Zucker zu Gelee dick eingekocht und dient so als Ersatz von Zitronen. Aus den überreifen Früchten, die schon leichten Herbstrost durchgemacht haben, kann man vollwertigen Ersatz von Zitronensaft erhalten, indem man sie zerquetscht, auf gelindem Feuer mit wenig Wasser weichkocht und ihren durchgeleichten Saft mit der doppelten Menge Zucker nochmals aufkocht; den kalt gewordenen Saft füllt man in Flaschen, die gut verschlossen werden müssen.

Hollunderbrei (für Kinder.)

Die sauber gepuhten Beeren werden im Verhältnis von 1 Teil Beeren $\frac{1}{2}$ Teil (Menge) Mehl gemischt und nur im Beerenhafte aufgekocht. Derauf fügt man noch Zucker und Milch dazu und läßt den Brei weitere 15–20 Minuten kochen. Derselbe ist noch dicker eingekocht auch als Aufstrichmittel verwendbar, hält sich aber nicht lange.

Waldernte!

Die Frankfurter Zentrale für den Sammelhilfsdienst der Jugend konnte in 6 Monaten

an Wildgemüsen 4564 Kilo
 Laubheu 162 000

einheimsen.

Frankfurter-Zeitung 13. 9. Ab.-Ausg.

Sammelt Alazien- und Robinensamen!

Es ist leider noch wenig bekannt, welche Bereicherung unferes Speisetisches — dem es doch so sehr an Hülsenfrüchten mangelt — obgenannte Samen bieten. Man kann die grünen und reifen Samen, welche bis in den Winter hinein zu ernten sind, verwenden. Erstere bereitet man nach Art der grünen Linsen, letztere werden am besten zerrieben, (die Kaffeemühle ist gut verwendbar.)

Bei der Zubereitung müssen die gemahlene Früchte in Salzwasser auch offenem Topfe zugesetzt werden damit sich die ätherischen Öle verflüchtigen können, da dieselben nicht angenehm schmecken. 10—15% fettes Öl enthalten diese Früchte — deren Geschmack von allen Kernen als vorzüglich bezeichnet wird — und stehen damit ohne weiteres an der Spitze aller Hülsenfrüchte in Bezug auf Fettgehalt. Mögen die „Puf“-Leser einen Versuch machen, es wird sie nicht gereuen.

Tabakerfag. Auf der Suche nach Tabakerfag hat der Bundesrat wieder eine Reihe von Ersatzmitteln erlaubt, die bei dem Genuße wohl alles andere, aber kein „Genuß“ sein werden. Aus eigener Erfahrung weise ich Raucher auf die jetzt viel gezüchtete und mit Recht geschätzte Tomatenpflanze als vorzüglichem Tabakerfag hin. Tabak- und Tomatenpflanze sind artverwandt, was sich auch beider Verwendung der letzteren als Rauchmittel zeigt. Wer die Probe machen wird, lasse die Tomatenblätter langsam im Schatten trocknen. Wenn sie welltrocken sind, schnüre man sie fest zusammen und stopfe sie fest in eine Blech- oder Glasbüchse, lasse sie einige Wochen in freier Luft stehen, schneide sie dann klein und lasse sie gründlich in der Sonne trocknen. Mit Rosenblättern vermischt, die man auf gleiche Weise behandelt hat, wird dieser Tabakerfag dem Raucher eher behagen, als die jetzt gebräuchlichen Ersatzmittel.

Literatur.

Gerhards, **Wildkräuter.** 3. verbesserte u. vermehrte Auflage Neuwied 1918 Haufers Verlag 0,60 M.

Die empfehlenswerte Schrift enthält eine tabellarische Zusammenstellung der einheimischen, wildwachsenden Nüchens-, Tee- und Arzneipflanzen, in der alles Wissenswerte über diese Pflanzen in übersichtlicher Anordnung zu finden ist. Besonders wichtig sind die Angaben über Standort, Sammelzeit, Art des Sammelns und die Verwendbarkeit der Pflanzen. Beigegeben ist die farbige Wildkräuterkarte von Rektor Koch-Essen.

Die größere, gleich empfehlenswerte Schrift Gerhards, der deutsche Wald und seine reiche Ernte, von der bereits die dritte Auflage vorliegt, ist in der ersten Nummer des 2. Jahrgangs besprochen, wo man auch einen Abschnitt aus ihr abgedruckt findet. W. Spilger Bensheim.

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 efbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . 8 Mk.

Buchausgabe 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.

An unsere Leser!

Helfen Sie uns durch rege Mitarbeit den Inhalt des Blattes vielseitig und belehrend zu gestalten. Nützen Sie uns und anderen mit Ihren Erfahrungen und Kenntnissen — dann wird der „Puf“ ein immer nützlicherer und lieberer Freund sein.

Die Schriftleitung.

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

Fragekasten.

(Diese Spalte steht allen Lesern für jede Art Fragen kostenlos offen)

1) — In des bekannten Volkschriftstellers Heinrich Hansjakobs „Schneeballen“ finde ich folgende Stelle: „In diesem winzigen Forellenbächlein wachsen die schönsten wilden Hopfen, und die brauchte mein Bäcker Vater zum Backen anstatt der Gefe.“

Wer weiß etwas über die Art, wie Hopfen als Gefeersatz verwendet wird und teilt es allen Puffreunden mit?

Dr. Briegleb-Worms.

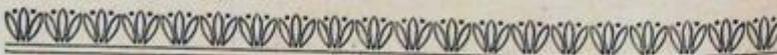
2) — Was versteht man unter „hygrophan“? Diese Bezeichnung kommt in dem Bademeikum von Niden sehr oft vor?

3) — Kann mir einer der geschätzten Leser angeben, wie man mit einfachen Mitteln in der Hauswirtschaft aus den Bucheckern, Eicheln, Kernen, Samen Öl gewinnen kann?

Briefkasten.

Frau Frida Postler, Oos. Die Einzahlung auf Postsparkonto 4636 Nürnberg ist wohl am zweckmäßigsten; Post-Einweisung geschieht durch uns.

Herrn Förster Buckel, Linden. Der zugefundene Pilz ist der Schuppen-Zähling *Lentinus lepideus*, zum Verspeisen wohl etwas zu jähe.

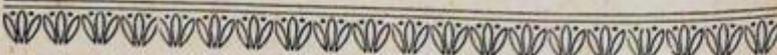


Für Pilzaussteller!

Von der 1. Auflage meines „Führer durch die Pilzausstellung“ ist noch ein Rest von etwa 350 Stück vorhanden, welche ich zusammen zu 35 Mark abgebe, einzelne Exemplare à 15 Pfg. (enthaltend 118 Pilzarten).

2. Auflage à 50 Pfg., bei Bestellung von mindestens 30 Stück à 30 Pfg., von 100 Stück an à 25 Pfg. (206 Pilzarten enthaltend).

Verlag von Julius Kauch, Eberbach a/N. (Baden).



Gramberg, „Pilze der Heimat“ u. Michael „Führer für Pilzfreunde“ werden antiquarisch aber gut erhalten zu kaufen gesucht. Angebote unter H. P. 100 an die Exped. dieser Zeitung.

Suche ein gut erhaltenes **Mikroskop** zu kaufen. Seidel, Lugknitz (D/Lauf.)

Zu verkaufen:
260 versch. Arten **Negative** 6 1/2 x 9 cm mit Pilzaufnahmen nach der Natur (Ober- u. Unterseite, Schnitte etc., verschiedene Entwicklungsstadien) per Stück M 3,50.
260 **handkolorierte Farbdias** 8 x 8 cm à M 4,50 für Lichtbildervorträge.
Verlag des „Puf“ Nürnberg, Lucherstraße 20.