

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Tuchorze-Brauer, J. G.: Technik der rationellen Trocknung und die
Verwertung der Heil-, Würz-und Küchenkräuter

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



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Technik der rationellen Trocknung und die Verwertung der Heil-, Würz- und Küchenkräuter.

Von Betriebs-Direktor J. E. Brauer-Tuchorze, Hannover D.
(Schluß.)

Von den in Betracht kommenden Würzkräutern müssen einige in unserm Klima in Blumentöpfen oder Kästen herangezogen und später ausgepflanzt werden. Da die Samen einiger Kräuter, wie Thymian, Estragon, Zitronenmelisse winzig klein sind, kann man den Samen an mehrere Anbauer verteilen. Man streut die feinen Samen nicht zu dick in einen Blumentopf, deckt schwach mit Erde zu, feuchtet die Erde an und bedeckt mit einer Glasscheibe, die entfernt wird, sobald der Same keimt, um dann die jungen Pflanzen in andere Töpfe oder in den Garten zu setzen. Viele Gewürzkräuter werden gleich ins freie Land gesät.

In Töpfen werden herangezogen und später ins freie Land gepflanzt:

Koriander wird als Zusatz zu Backwerk und Pickles benutzt und dient auch zu medizinischen Zwecken. **Weinraute** (ausdauernd) wird auch durch Teilung vermehrt. Die zarten, jungen Blätter ist man fein gewürzt zum Brot wie Kresse. **Estragon** vermehrt sich am besten durch Teilung, durch Samen gezogenen Pflanzen fehlt das Aroma. **Estragon** ist eine beliebte Zutat für Senf- und Pfeffergurken und zu Kräutereffig. **Zitronenmelisse** wird in Töpfe gesät, verstopft und später ausgepflanzt. Wie schon der Name sagt, soll dieses Würzkräuter Zitronengeschmack geben. **Basilikum** wird in Töpfen angezogen und in der zweiten Hälfte des Mai ausgepflanzt an sonnige Stellen, denn die Pflanze ist wärmebedürftig. Man verwendet es zum Einlegen von Gurken, **Thymian**. Man erhält durch Aussaat als auch durch Teilung neue Pflanzen. **Thymian** liebt trockenen Boden. **Verwendet** wird dieses Kraut zu Suppen- und Fleischspeisen. **Majoran**, als Wurstkräuter bekannt, wird am besten unter Glas ausgesät und dann verpflanzt. Man schneidet die Stengel am besten vor der Blüte (mit Knospen) und hebt sie getrocknet in Bündeln auf.

Kräuter, welche sofort ins Freie gesät werden, sind: **Salbei**. Die Pflanze läßt sich durch Teilung vermehren. Die Blätter werden als Würze zu manchen Fischen, besonders Aal, gebraucht. Außerdem ist Salbei mit Honig zum Gurgeln als Mittel gegen Halschmerz bekannt. **Beifuß** wird in manchen Gegenden als Würze zum Gänsebraten benutzt. **Boretsch** oder **Gurkenkraut** wird im April an Ort und Stelle gesät, die großen Körner mit genügend Abstand. Die Blätter werden fein gewiegt an Blattsalat getan; sie haben einen feinen gurkenähnlichen Geschmack. **Pfeffer- und Bohnen-**

Kraut wird in Reihen ins freie Land gesät, für den Winterbedarf wird es getrocknet. **Dill** sät man ins freie Land, auch auf Beete verstreut. Die grünen Blättchen werden zu einer Tunke, auch als Zutat zu Blattsalat verwendet. Die abgeschnittene Pflanze dient zum Einlegen von sauren Gurken. **Kerbels**. Die Aussaat geschieht im März — April und kann öfters wiederholt werden. Er wird als Würze an Salat gegeben; man kann auch eine wohlschmeckende Suppe davon bereiten. **Pimpinelle**. Der Same wird im April mit 5 Zentimeter Abstand ins freie Land gesät. Die Blätter finden fein gehackt Verwendung zu Salat, Suppen, Tunken und Kräutereffig. Dieselben schmecken gurkenähnlich, noch feiner wie Boretsch.

Eine gute Bezugsquelle für alle Arten von ausdauernden Kräutern ist die Firma **Karstäde** in Tschelnow bei Frankfurt a. O., Abnehmer für getrocknete Ware die Firma **D. Dränert u. Co.**, Vegetabilien, Hamburg, Spaldingstraße, die die höchsten Preise zahlt, und laufend Offerten erbittet und Säcke per Eilgut sendet.

Für Lieferung getrockneter Vegetabilien kommen folgende Pflanzenteile in Betracht.

Odermennig	Herba Agrimoniae
Sibischblättr	Folia Althaeae
Gantheil	Herba Anagallidis
Gänsefingerkraut	" Anserinae
Wundkeblüten	Flores Anthyllis
blätter	Folia "
Beifuß	Herba Artemisiae
Waldmeister	" Asperulae
Pomeranzenblättr	Folia Auranti
Basilienkraut	Herba Basilici
Betonie	" Befonicae
Birkenblättr	Folia Betulae
Sirtentäschel	Herba Bursae
Ringelblume	" Calendulae
Nellenblättr	Folia Caryophyllatae
Kirschblättr	" Cerasorum
stiele	Stepite "
Begwarte	Herba Cichorii
Löffelkraut	" Cochleariae
Sagebuttenkerne	Semen Cynosbati
Zinnkraut	Herba Equiseti arv. minor
Heidekraut mit Blüten	" Erica cum
ohne dicke Stengel	flores
Augentrost	" Euphrasiae
Guslattigblättr	Folia Farfarae
Wurmfarnkraut	Herba Filicis
Bindenblüten	Flores Filia
Walderdbeere	Herba Fragariae
Eichenblättr	Folia Fraxini
Erdrach	Herba Fumariae
Ganfnessel, Hohlzahnkraut	" Galeopsidis
(ohne Blüten)	

Ginster	Herba Genistae
Storchschnabelkraut	" Gerani
Quecke	Radix et Rhizoma Graminis
Leberkraut	Herba Haepaticae
Bruchkraut, Tauendforn	" Herniariae
Johanniskraut	" Hyperici
Njop	" Hysopii
Wallnußblätter	Folia Juglandis
Taubnesselblätter und Blüten	Folia Lamii
Malvenblätter	" Malvae
" Blüten	Flores "
Steinklee	Herba Meliloti
" Blüten	Flores "
Schafgarbe	Herba Millefolii
Heidelbeerkraut und Blätter	" et Folia Myrtilli
	" Nasturtii
Brunnenkresse	" Origani
Dorstenkraut, Dostge	Fruktus Phaseoli
Bohnenhschalen	Herba Plantaginis
Wegerich	" Poligoni
Knäuterich	" Primulae
Schlüsselblume	Folia Pruni spinosae
Schleppornblätter	Herba Pnlmonariae
Lungenkraut	Folia Ribis nigri
schwarze Johannisbeerblätter	" Rubi frutic.
Brombeerblätter	" " Idaei
Simbeerblätter	Herba Ruthae hort.
Weinraute	Folia Salicis
Weidenblätter	Herba Salviae
Salbei	" Samtuci
Hollunder	" Saniculae
Sanikel	Flores "
" Blüten	Herba Saponariae
Seifenkraut	" Sideritidis
Berufskraut	" Spireae ulmariae
Ulmenpiere, Wiesenpiere, Johanniswedel	" Tanacetii
Mainfarnkraut	" Taraxaci
Löwenzahn	" Urticae
Brennnessel	" Verbasci
Wollkraut, Königsferze	" Veroniceae
Ehrenpreis	" Vincea pervinceae
Immergrün	" Violae arv.
Beilsämen, weißblühend	" " odor
	" " tric.
Stiefmütterchen	" Virgaureae
Goldrute	

Kräuterrezepte.

Praktische Erfahrungen über die Herstellung von Marmeladen mit Sacharin und ihre Konservierung.

Einem Berichte des Stadtmagistrats Nürnberg entnehmen wir: Bezüglich der Verwendung von Sacharin zur Herstellung von Marmeladen wurden, weil dieselbe der Stadtmagistrat selbst in die Hand nehmen wollte, in einer hiesigen Marmeladefabrik Johannisbeer-, Himbeer-, Heidelbeer- und gemischte Marmeladen hergestellt. Die Untersuchungsergebnisse waren folgende: Sämtliche Proben besaßen keinen harmonischen Geschmack. Der saure Fruchtgeschmack wurde nämlich nicht, wie es bei Zuckerzusatz der Fall ist, durch das Sacharin gemildert, sondern blieb neben dem süßen Geschmack desselben bestehen. Am auffallendsten war dieses bei der Johannisbeer- und am wenigsten bei der Heidelbeermarmelade zu bemerken. Die Haltbarkeit war ohne Konservierungsmittel nur eine geringe. Die Marmeladen fingen rasch an zu schimmeln. Ohne Zucker eingemachte Früchte sind nicht weniger haltbar, als zuckerhaltige, denn die Haltbarkeit wird vor allem

durch den richtigen und genügenden Erhigungsgrad (Sterilisation) und die richtige Aufbewahrungsweise bedingt. Die richtige Sterilisation ist erreicht, wenn die ganze Fruchtmasse mindestens 1/2 Stunde lang auf die Siedetemperatur des Wassers gebracht worden ist. Wichtig aufbewahrt, werden eingemachte Früchte, wenn sie vor dem Zutritt von Bakterien oder anderen die Fersehung bewirkenden Keimen geschützt sind. Ein luftdichter Verschluss ist dabei nicht unbedingt erforderlich; es genügt auch, wenn die Gefäße mit gutem, sogenannten Pergamentpapier zugebunden werden. Ein Zuckerzusatz bedingt nicht, sondern begünstigt nur die Haltbarkeit der eingemachten Früchte, wenn auf ein Teil Früchte mindestens 1 Teil Zucker verwendet worden ist. Ohne Zucker eingemachte Früchte können noch nachträglich mit Zucker gesüßt werden.

Hat man für das Haltbarmachen (sterilisieren) keinen besonders konstruierten Apparat wie Beck-Apparat und dergl. so kann man in folgender Weise verfahren:

Die fertig eingekochten Früchte werden noch heiß in die Einmachgläser eingefüllt; letztere müssen vorgewärmt sein. Die noch heißen Gefäße werden dann in einen genügend großen Kochtopf gestellt, der einen Einsatz nach Art eines Kartoffeldämpfers besitzt und mit heißem Wasser soweit gefüllt ist, daß dasselbe beim Kochen nicht in die Einmachgläser eindringen kann. Die letzteren werden, wenn sie einen Verschlussdeckel haben, mit diesem, oder wenn ein solcher fehlt, mit gutem Pergamentpapier lose zugedeckt. Der Kochtopf ist ebenfalls mit einem Deckel, oder wenn die eingesezten Gefäße darüber hinausragen, mit Tüchern abzudecken. Dann wird auf einem Herd- oder Gasfeuer solange erhitzt, bis die bereits angegebene Sterilisation erreicht ist. Die Zeitdauer des Erhizens 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 dieses geschehen, so befestigt man den 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 Verührung mit Luft geschützt bleibt.

Obstessig. (Ersatz für Weinessig.)

Man bringt in einem möglichst neuen Steintopf ein mit starken Essig getränktes Stück Schwarzbrot und gießt das Gefäß halbvoll mit abgekochtem Wasser. Alle Obstreste, Schalen, Kernhäuser, zerschnittenes Fallobst werden zur Gärung in das Wasser hineingeworfen, außerdem ein Schuß Branntwein oder klarer Zucker hinzugefügt. Das Gefäß wird mit einem Tuche verdeckt in der warmen Küche aufgestellt. Nach vollendeter Gärung entfernt man die obere schaumige Haut, gießt die Flüssigkeit vorsichtig ab, läßt sie einen Tag klären und füllt sie dann in Flaschen.

Pflanzenjammekalender.

Küchenbotanisches für Monat November.

- Rapünzelchen oder Feldsalat.** *Vale:ianella oitoria.* Häufig häufig auf Aekern, Gartenland, Wiesenrändern. Wohlgeschmeckende Salatpflanze. Mischen mit Brunnenkresse, Löwenzahn, Bachbunze.
- Akersenf.** *Sinapis arvensis.* Auf Saatsfeldern, an Wegen und Straßen. Kohlgerichtsgemüse wie Spinat. Samen zur Senf- und Delgewinnung.
- Vogelmiere, Hühnerdarm.** *Stellaria media.* Häufig auf Aekern und Gartenland in lippigen Polstern. Schmeckt wie Spinat, gibt gute Kräuterfuppen und Salat.
- Schwarzdornfrüchte oder Schlehen.** *Prunus spinosa.* Steinfrüchte. Ueberall in Hecken und Gebüsch. Zu Kompott und Wein. Der Wein schmeckt wie Samos.
- Bucheckern.** *Fagus silvatica.* Früchte der Bucheckern sind essbar und süß. Das gewonnene Öl ist mild und wohlgeschmeckend. Nicht zu viel roh essen.
- Eicheln.** *Quercus robur.* Früchte geröstet zu Eichkaffee und Mehlsäckung. Sehr nahrhaftes Brot.
- Meerrettich.** *Cochlearia arnonacea.* Bewildert an Hecken, feuchten Gräben, Wiesen. Die zylindrische Wurzel wird meist roh mit Essig oder Zucker verwendet.
- Mehlbeere, Mehlbirne.** *Pirus aria.* Strauch oder Baum, an sonnigen Bergabhängen. Rote oder gelbliche Früchte mit mindestens 2 Samenkerne, sind nach dem Frost roh genießbar, noch besser zum Einmachen, auch guter Branntwein.

Gemeines Schilf, Teichrohr. *Phragmites communis.* An nassen Stellen, flachen Sümpfen. Wurzelstock weißgelb, gegliedert mit starken Fasern, weithin kriechend, liefert getrocknet und gepulvert eine gute Speise. Mit anderem Mehl gemischt ein nahrhaftes Brot.

Barbarakraut, Winterkresse. *Barbarea praëcox.* Bach- und Flußufer, Aekern, Brachfeldern. Zarre Blätter liefern den ganzen Winter (bleiben fast immer grün) gutes Gemüse und kressenartig schmeckenden Salat.

Beeren und Früchte.

Neues zur Ebereschen-Verwendung.

Manche Klage ist uns zugegangen über den herb-bitteren Geschmack des Ebereschen-Mus; es ist durch den reichlichen Gerbsäure-Gehalt bedingt. Drei Mittel gibt es hiegegen:

1. Das ja schon vielfach geübte Mischen mit anderen Mus — geeignet sind Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kürbis.
2. Einlegen in Essigwasser (10—15 Std.).
3. Man sammle die Früchte erst, nachdem sie mehrere Fröste bestanden haben (wie die Schlehens) oder setze sie nach dem Sammeln noch mehreren Nachtfrost aus. Durch die Kälte setzen sich verschiedene Bestandteile in Zucker um. *Mogula.*

Ebereschenbrei.

Die Beeren werden gepflückt, nachdem sie ordentlich gefroren sind, da sie dann weniger sauer sind. Die Beeren können zu Brei, Fruchtmus und Getränken verwendet werden.

Vogelbeerenbrei: 1 1/2 Liter Vogelbeeren, 2 Liter Wasser, 2 Äpfel oder Apfelschalen, 1 Deziliter Zucker, falls der Brei nicht in einer Kochkiste gekocht wird, in welchem Falle er mittels Roggenmehl gesüßt wird, 3 Deziliter Roggenmehl, 1 bis 2 Eßlöffel Karottmehl. Die Beeren werden in Wasser gespült und gebrüht, in neues Wasser mit den Äpfeln gelegt und zusammen mit diesen gekocht, bis das Wasser genügend säuerlich geworden ist. Die Beeren werden gesiebt, der Saft wird gekocht und das Roggenmehl wird kräftig hineingekührt. Der Brei kocht 1—1 1/2 Stunden. Nach Geschmack wird Zucker zugesetzt und mit Kartoffelmehl verdickt, falls er zu dünn ist, sonst nicht. Der Brei wird kalt serviert. *B.-T.*

Preißelbeeren ohne Zucker.

Ausgesuchte Preißelbeeren werden, in Flaschen gut verkorkt, 1/2 Stunde lang im Wasserbad gekocht. Aber auch in einem Kessel können die Beeren ohne Wasser und Zucker bis zur Geleeprobe eingekocht und dann erst in Gläser gefüllt werden. Man belegt die Beeren mit Spiritpapier, während die Gläser selbst noch mit Papier überbunden werden.

Preißelbeeren (andere Art).

Die gewaschenen Preißelbeeren werden gut ablaufen lassen und in einem Kessel oder Topf auf gutes Feuer gestellt (öfters schütteln). Wenn sie an den Seiten anfangen zu schrumpfen (ohne zu kochen), aber durch und durch heiß sind, so schüttelt man sie auf dem Feuer noch kräftig durcheinander, nimmt sie vom Feuer, schüttelt sie in Steintöpfe und verbindet sie gut. Am Abend vor dem Gebrauch gibt man nach Geschmack Zucker hinzu. Die Beeren sind sehr erfrischend und behalten ihren natürlichen Wohlgeschmack.

Wie man Bucheckernöl gewinnt.

Anfang November sammle man nur guten Samen — ohne Fruchtbecher — enthält denselben (so gibt es mehr Öl), indem man die Bucheln bei mittlerer Hitze im Ofen, am Herd usw. gut trocknet und mäßig mit kaltem Wasser bespritzt, sodas die Schalen springen und ohne Mühe entfernt werden können. Die Schalen werden gemahlen und zu einem Brei ausgekocht, der ständig gerührt werden muß. Das Bespritzen dieses Breies mit kaltem Wasser wirkt ätzend. Hernach preßt man den Brei vermittels eines Tuches tüchtig aus, es muß ein gelbliches, schwerflüssiges Öl geben. Dieses Öl läßt man etwa 3 Wochen gären, bis es sich geklärt hat. Die Delausbeute ist von verschiedenen Umständen abhängig, so ist sie z. B. im heurigen Jahre viel geringer. *Mogula.*

Spaltpilze.

Ueber den Erreger der Grippe, welche zur Zeit in allen Ländern tausende von Opfern fordert scheint endlich Licht verbreitet zu werden. Seit 1892 galt der Pfeiffer'sche Influenza-Bazillus dafür. Auf Grund von Versuchen, die seit dem Ausbruch der diesjährigen Epidemie gemacht wurden, erschien die Frage

wieder kritisch. Es gelang zwar hier und da, den Pfeiffer'schen Bazillus aus dem Blute von Grippekranken zu züchten, aber die meisten Versuche fielen negativ aus. Dagegen fand man bei den schweren Lungentzündungen, die bei der jetzigen Epidemie auftreten, eine ganze Reihe der verschiedensten Eitererreger, so daß die medizinische Fachliteratur von Mischinfektionen sprach. Ueber den eigentlichen Erreger der Grippe wußte man damit noch nichts.

Es scheint sich nun zu bestätigen, daß der Grippe-Erreger zu der von Pasteur sogenannten Gruppe des virus filtrant gehört. Dabei handelt es sich um Mikroben, die mit den damaligen Mitteln der Technik nicht erkennbar gemacht werden können und die man daher die ultraviole nennt. — Mikroben, die auch durch die allerfeinsten Filter hindurchgehen (daher die Bezeichnung virus filtrant) und die nur durch ihre Wirkungen erkennbar sind.

Außer bei bakteriologischen Versuchen in Königsberg ist es nun auch in Tunis dem Professor Nicolle gelungen, ein solches virus filtrant darzustellen, das als Erreger der Grippe anzusprechen ist. Einzelheiten über die Nicolle'schen Versuche liegen noch nicht vor, doch kommt auf Grund derselben auch Dr. Schinz in der „N. Züricher Ztg.“ zu der Ansicht, „daß der Erreger der heutigen Grippe nicht der Pfeiffer'sche Bazillus ist, sondern daß der wahre Erreger wahrscheinlich ultraviole sei, aber den Boden bereite für eine ganze Schar von Begleitbakterien, die für das weitere Schicksal des Patienten aber sehr gefährlich werden können.“

Verschiedene Mitteilungen.

Ein neues Gewebe aus Ginsterfasern. Der gemeine deutsche Ginster, der in allen Teilen unseres Reiches sich wuchernd verbreitet, enthält Schätze, die für unsere Textilindustrie unermesslich wertvoll sind. Die Ginsterfaser läßt sich ausgezeichnet zu einem Gewebe verarbeiten, wie Versuche von sachmännischer Seite jetzt bewiesen haben. In früheren Jahrhunderten wurden die Ginsterfasern bereits zu groben Geweben verwertet; billige Auslandsware verdrängte aber diesen Rohstoff aus deutschen Spinnereien und Webereibetrieben. Erst die jetzige Knappheit an Faserstoffen erinnert von neuem an die Brauchbarkeit der Ginsterfasern. Das Verdienst, die Werte der Pflanze von neuem entdeckt zu haben, gebührt dem Direktor des Vereins zur industriellen Entwicklung der Südeifel. Gerade die Eifel ist das Paradies des Ginsterstrauchs. Hier kommt der Ginster förmlich urwaldähnlich vor. Ueber die kahlen, felsigen und schroffen Eifelgelände, über die weiten Ebenen und Mulden und Schluchten, über Brachland und Steppen dehnt sich der Ginsterstrauch in der Südeifel aus. Ein märchenhaftes Landschaftsbild bietet die Eifel im Vorfrühling, wenn der Ginster blüht. Ein einziges Schwefelmeer überzieht das weite Gelände, gelblich hängen die Blütenträubchen an den grünsatten ranken Ginsterstengeln. Ein wenig mißachtet wuchs und blühte der Eifeler Ginster bisher. Nach mühevollen Versuchen ist die rechte Vorbereitungsart des Ginsters gefunden, sodas durch eine Zugabe von Flachs ein überraschend gutes, brauchbares Gewebe gewonnen wurde. 40% Ginster und 60% Flachs liefern einen dem groben Leinen sehr ähnlichen Stoff, der sauber, fadenrein und anscheinend ist. Er gleicht etwa dem rauhen Leinen, das zu Decken und Läufern und benähten Handarbeiten gern verwendet wird. Der einzelne Faden ist stark und weich, das umgedrehte Material wirkt wie Wattegebilde. Zu einer raschen und zweckentsprechenden Ausnutzung der Ginsterfaser werden in verschiedenen Gegenden sogen. Ginsteraufschließungsanstalten gegründet, die unter Leitung einer besonders gebildeten Kommission stehen. Für die Südeifel ist eine Ginsteraufschließungsanstalt in Trier gegründet worden, die unter Aufsicht des Vereins zur industriellen Entwicklung der Südeifel steht. Eine immer vollkommener werdende Verarbeitung der Ginsterfaser wird nach dem Frieden die ausländische Waffelfaser, die Jute, ersetzen, sodas uns auch dieser deutsche Rohstoff unabhängig vom Auslande macht.

Postsparkonto Nürnberg 4636
Geldsendungen erbitten unter
Verlag des „Kur“.

Fragekasten.

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

Fragen:

- 4) — Welcher der Leser kann der Verlagsleitung auf kurze Zeit das vergriffene im Jahre 1896 bei Gebr. Thost, Zwickau erschienene Heftchen: „Einiges über Bau und Leben der Pilze“ zur Verfügung stellen?
A. Henning.
- 5) — **Gerstengröße mit Milben.** Für die letzten 14 Tage wurde von einem Lebensmittelamt gegen Marken Gerstengröße ansgegeben. Wie unter Zuhilfenahme eines Vergrößerungsglases einwandfrei festgestellt wurde, war dieselbe vollständig mit Milben durchsetzt. Ist diese Größe noch verwendbar und nicht gesundheits-schädlich?
- 6) — Kann man Hopfenstengel zum Binden von Ballots, Säcken etc. wirklich praktisch verwenden? Wie ist die Behandlung und Aufbewahrung?
- 7) — Wie werden Nostkastanien am besten entbittert?
- 8) — Welcher Pilzfreund kann nähere Angaben über die Ursache und Verantwortung der erschreckenden Pilzvergiftungen in Breschen bei Dortmund geben, welcher 26 Kinder zum Opfer fielen?

Antworten:

Zu Frage 2). hygrophon bedeutet wässerig, mit Wasser durchsetzt, mit wässrigem Rand, z. B. beim Stochschwämmchen.
Zu Frage 3). Siehe in heutiger Nummer unter Beeren und Früchte.

Briefkasten.

W. Spitzb. Neukölln. Das Rickenche Bademerkum hat keine Abbildungen. Prof. Dr. Otto Wünsche schrieb einmal: Auf Abbildungen (Habitusbilder) wurde Verzicht geleistet, weil diese erfahrungsgemäß Anhänger vom genauen Betrachten und gründlichem Untersuchen der ihnen unbekanntem Pilze abhalten und zum Erraten der Namen, wie überhaupt zur Oberflächlichkeit verleiten. Abbildungen sollten Anfänger nur nach der vorgenommenen Untersuchung eines Pilzes zur Vergleichung heranziehen. gewissermaßen nur als Probe auf die Nichtigkeit der Untersuchungen benutzen.

Herrn S. Tripper, Eickel. Der vollständige 1. Jahrgang des „Puk“ ist noch in wenigen Exemplaren für 5 Mk. zu haben.

Herrn Seid, Leipzig. Nein, mit dieser Anleitung kann eben nicht Jeder die Pilze richtig bestimmen. Ich bedauere, eine günstige Kritik hierüber nicht bringen zu können. Ein Bündchen, das aus den sonstigen trefflichen Erscheinungen den L.-B. sehr unvorteilhaft herauspringt.

Herrn Stabsapotheker C. Ich finde die Rickenche Bezeichnung ruhiggestreifter Nitterling bei portentoscum für viel deutlicher als grauer Nitterling. Die Blätter sind ja mehr gelblich als grau.

Herrn L. Schmidt, Gotha. Mk. 9.40 dankend erhalten. Besten Dank für die kleinen Beiträge, für welche der Puk stets gute Verwendung hat. Heft 12 sofort abgesandt.

Mitarbeiter

suchen wir unter den Lesern und Leserinnen unserer Monatschrift und bitten um Einsendungen geeigneter Abhandlungen, Ratschläge, Fragebeantwortung u. a.

An langen Winterabenden

vertieft der Puk-Leser seine Kenntnisse, er studiert Bau, Leben und Wesen unserer heimatischen Pilze und Kräuter.

Neben guten Büchern bietet die meiste Anregung unser „Puk.“ Darum werbt für ihn, macht alle Naturfreunde auf ihn aufmerksam. Neben der anregenden geistigen Beschäftigung haben Sie im nächsten Jahre

den materiellen Nutzen.

Brennesselhaarwasser

echtes, vorzügliches, alkoholfrei. Haarpflegemittel, wunderbar duftend, Schuppen und Haarausfall verhütend, Liter 3 Mk.

Mundwasser-

pulver zur Selbsterstellung von einem Liter vorzügl. erfrischendem, keimtötendem Mundwasser verschickt mit Gebrauchsanweisung zu Mk. 2.—

Botanisches Laboratorium
C. Schwarz München 2,
Brieffach.

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist



Michael,
Führer für
Pilzfreunde

mit naturgetreuen, farbigen Abbildungen.

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

Vollausgabe 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.

Anton Weinmann Ottobeuren

Maschinen- und Apparate-Bauanstalt
für deutsche schwarze Teefabrikation.

Liefert praktisch erprobte:

B. G. W. Teerollenmaschine

Fermentations-Apparate

Trockenanlagen

Verwelkapparate

Siebmaschinen

Sortierapparate

Renabelste Fabrikation der Gegenwart.

Man verlange Kostenvoranschlag gratis.

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.

Antiquarisch zu kaufen gesucht!

Ricken, Blätterpilze Deutschlands und der angrenzenden Länder (1915) 2 Bände

Angebote unter S. R. D., Altona befördert die Schriftleitung des Puk.

Wollen Sie

Pilze, Kräuter kaufen? Haben Sie solche zu verkaufen? Benützen Sie Ihr Frei-Anzeigerecht und geben Sie eine Anzeige im P. u. A. auf.

Bitte empfehlen Sie den „Puk“ bei allen Naturfreunden!

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