

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pflanzenverwertung - Pflanzensammelkalender

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

träger Verdauung, bei fetter, mehlfaltiger, fader und schwerverdaulicher Nahrung, ganz besonders bei nervöser Dyspepsie. Die Verdauung wird also gehoben, wodurch eine bessere Ausnutzung der Nahrung, bessere Blutbildung und rascherer Kreislauf des Blutes stattfindet, welcher wiederum das Nervensystem anregt, so daß hierdurch eine günstige Umstimmung des Körpers stattfindet.

Es ist doch eigentümlich, daß sich der Mensch gerade diejenigen Gewürzpflanzen aus der ungeheuren Pflanzenmenge herausgesucht hat, die ihm am meisten Genuß und Wohlbehagen verschaffen, ebenso hat er sich alle Pflanzen herausgesucht, die die anregenden Alkaloide, Koffein und Tein enthalten, bevor die Chemie diese Pflanzen entdeckte.

Im übrigen möchte ich aber nicht unterlassen, nochmals auf das vorhin erwähnte Buch von Ad. Michaelis über Gewürzpflanzen empfehlend hinzuweisen, welches sich jeder anschaffen sollte, der sich eingehender über die Genußpflanzen und ihre vielseitige Verwendung interessiert. In den nächsten Arbeiten werde ich unsere wildwachsenden Küchenwürzkräuter näher beschreiben.

Dr. Grams.

Pflanzenverwertung.

Vorzügliher Kräutersalat: Man kann nehmen (möglichst zu gleichen Teilen) die zarteren Blättchen von: Brunnenresse, Gänseblümchen, Wegwart (alle Arten) Sauerampfer, Wiesenchaumkraut, Schafgarbe, Bachbunze, Bibernell, Brennessel, Dill und Kerbel. Sauber gewaschen und sorgfältig gewaschen, vermischt man diesen Salat nach dem Abtropfen mit Salz und Pfeffer, sowie feingehackter Zwiebel. Dann gießt man Essig, Zitronensäure etwas Öl oder Butter, auch zerlassenen Speck darüber und läßt das Ganze 10 Minuten ziehen.

Fischkuchen mit Wildgemüsen. Man nehme als Zutaten: 1 Pfd. Klippfisch, 1/2 Pfd. Grütze, Wildgemüse wie Schafgarbe, Weisfuß, Sauerampfer, Gundermann, Thymian, Salbei, zusammen 1/2 Pfd., 2 Eier, 1 Zwiebel. — Der Klippfisch wird geklopft, dann einen Tag in kaltes Wasser gelegt. In frischem kaltem Wasser wird er weichgekocht und fein gewiegt. Die Grütze wird ebenfalls weichgekocht, auch das Gemüse wird abgebrüht und fein gewiegt. Fisch, Gemüse, Grütze, etw. feingew. Zwiebel verarbeitet man mit Salz und Eiern zu einem Teig. Aus diesem werden Küchlein geformt und in wenig Fett gebacken. Dazu reicht man Wildspinat.

Gebackene Rüben als Beilage zum Fleisch oder grünen Gemüsen. Da leider die Kohlrübe als „Kartoffelersatz“ wieder herangezogen werden muß, sei auf folgendes Rezept hingewiesen: Für viele, die den strengen Rübengeschmack nicht lieben, handelt es sich darum, diesen beim Kochen möglichst zu entfernen und dies geschieht am einfachsten und besten, indem man das Kochen im offenen Topfe (also ohne Deckel) vornimmt. Die halbierten Rüben werden in fingerdicke Scheiben geschnitten und auf einem mit etwas Mehl bestreuten Backblech im Ofen gebacken, so, daß das in den Rüben enthaltene Wasser möglichst viel verdunstet. Man wendet mit einem Messer die Scheiben einmal um, damit sie auf beiden Seiten schön braun werden.

Salatlunke ohne Öl. (Ersatz für Salatöl.) Man läßt in ein halben Liter heißem Wasser für 10 Pfg. in der Drogerie käufliches isländisches Moos und für 5 Pfg. Eibisch 1/2 Stunde ziehen und gießt die sämige Flüssigkeit durch ein Haarsieb. Hierzu gibt man 1 Liter Kräutereffig, zur Färbung ein wenig Safranpulver, schüttelt die Flüssigkeit gut durcheinander und verwendet sie zu Kartoffel- und Wurzelsalat an Stelle von Essig und Öl.

Teepflanzen.

Die Brennessel als Teepflanze. Im Laufe der Kriegsjahre hat die Brennessel ihren Ruf ganz außerordentlich verbessert. In erster Linie verdankt sie dies ihrer Eignung für die Textil-

industrie. Daß sie ein gutes spinatartiges Gemüse liefert, dürfte jetzt allgemein bekannt sein; aber weniger geschätzt ist in der breiten Öffentlichkeit die Brennessel als Teepflanze, obwohl dem Brennesseltee große gesundheitliche Wirkungen nachgerühmt werden. Besonders gegen Nieren-, Lungen- und Blasenleiden soll dieser blutreinigende Tee sich bewähren, gleichviel ob der Tee aus der frisch gepflückten oder aus der getrockneten Pflanze bereitet wird. Man verwendet dazu die ganze Pflanze einschl. der Stengel und der Wurzeln; zur Erzielung eines feineren Geschmacks kann man Baldmeister, Alazienblätter und -Blüten, Himbeerblätter oder Heidekraut, auch etwas Milch, begeben. Die Hauptsache ist, daß der Tee gut durchgekocht wird; die Kochzeit beträgt ungefähr 15 bis 20 Minuten bei kleinem Feuer. Der einmal gekochte Tee läßt sich mehrere Tage aufbewahren, muß aber dabei auf den Blättern stehen bleiben; durch wiederholtes Kochen gewinnt er an Güte. Der erkaltete Kesselabsud soll auch als Bad für altersschwache Augen eine vorzügliche erfrischende Wirkung ausüben.

Pflanzenjammekalender.

Sammlerfunde im März. *)

Abkürzungen: St.-D. = Standort; F. = Familie; B. = Verwendung; Bl. = Blätter; St. = Stengel; W. = Wurzel; j. = jung; Sal. = Salat; Gem. = Gemüse; S. = Suppe.

Gem. Kapuzkuchen. St.-D. Brachacker, Weinberge, Gärten. F.: Baldriangew. B.: Blätter und Stengel geben guten grünen Salat und vortreffliches Gemüse.

Groß. Brennessel. St.-D. überall. F.: Nesseltgew. B.: Sprossen und junge Bl. im Frühj. Gem. (m. Kohl und Spinat), Kräutert., auch zu Frischhaltung v. rohem Fleisch, Fischen, Krebsen b. Versand zur Verpackung.

Gem. Gänseblümchen. St.-D. Wiesen, Tristen, Wege. F.: Korbblütler. B.: Bl. auch im Winter guten Sal. und Gem., besonders mit Brennessel, Sauerampfer; auch zu Kräutersuppen.

Gem. Kuhstume, Löwenzahn. St.-D. überall. F.: Korbblütler. B.: j. Bl. und Blät.-Stiele (gespalten), sowie rohe Wurzel vortreffl. Sal.-Bl. (wie Spinat) und W. gekocht sind gesund. Gem. getrocknet und geröstet W. liefern guten Kaffeesurrog.

Boretisch, Gurkenkraut. St.-D. Gem.-Gärten, Wege, Schutthäusen. F.: Boretischgew. B.: Salatbeilage von gurkenähnlichem Geschmack.

Brunnenresse. St.-D. Quellen und Bäche, klare fließende Gewässer. F.: Kreuzblütler. B.: Salat und mit Spinat oder Melde Gem., Kräutersal., in Essig als Fleischbeilage.

Feigwarz-Hahnenfuß, Pfennigsalat. St.-D. wüste Plätze, feuchte Waldungen, Hecken. F.: Hahnenfußgew. B.: Bl. Frühlingssal., Gem., Blütenknospen wie Kapern (Salzw. und Essig) Brut- und W.-Knöllchen in Essig als Fleischbeilage.

Gem. Hopfen. St.-D. Hecken, Wege und Waldränder. F.: Nesseltgew. B.: junge Sprossen als Gem. (wie Spargel) o. Salat.

Großer Dufelattich, Wasserlette. St.-D. feuchte Wiesen, Gräben und in Teichen. F.: Korbblütler. B.: Blätter durch Auskochen mit Salzwasser und kaltem Auswaschen ihres herben Geschmacks beraubt, als Gemüse.

Sauerllee, Buchampfer. St.-D. Laubwald und feuchte Gebüsche. F.: Storchschnabelgew. B.: Bl. in nicht zu großen Mengen als Beimischung zu Salaten, an Saucen, Suppen; vortreffliche Konserven aus 1 Teil Sauerllee und 2 Teilen Zucker.

Wiesenchaumkraut, Kukulskresse. St.-D. feuchte Wiesen, Sümpfe, fließende Gewässer. F.: Kreuzblütler. B.: wie Brunnenresse.

Dreiteufiger Steinbrech. St.-D. Mauern, Felsen, Sandfelder. F.: Steinbrechgew. B.: junge Bl. guten Salat und Gem.

Weißer und gestreifter Taubnessel. St.-D. Gebüsche, Hecken, Ufern, freie Plätze. F.: Lippenbl. B.: junge Sprossen und zarte Stengel als Gemüse (besonders in Norddeutschland.)

*) Es wurden nur die bekanntesten und verbreitetsten Pflanzen zu Wildgemüse berücksichtigt. Erscheint nun regelmäßig.

*Bei solchen Dinge spielt das Verhalten keine Rolle
sonst 99 - in der beschränkten Wägen*

Wohlrath, Weichen. St.-D. Hecken, Wiesenränder, Waldungen. F.: Weichengew. B.: Bl. im Frühjahr Spinatgemüse. Weicheneffig und Weichensyrup

Groß. Wegerich, Wegebreit. St.-D. Wege, Ackerränder. F.: Wegerichgew. B.: junge Bl. wie Kohlgem.

Lanzettl. Wegerich, Hundsruppe. St.-D. Wiesen, Weiden, Wege. F.: wie v. B.: desgl.

Mittlerer Wegerich. St.-D. trock. Wiesen, Kalkboden wie vor. Friedr. Großmüller.

Hausmittel.

Hefe auf andere Art.

(Zugleich Antwort auf die Anfrage in Heft 4 v. Dr. Briegl.-Worms.)

1 Handvoll Hopfen in einem Säckchen kocht man in 1 Liter Wasser mit 6 großen geschälten Kartoffeln. Dann nimmt man das Säckchen heraus, spült es gut durch und hängt zum Trocknen auf. Es kann ein zweites Mal benützt werden. Die Kartoffel verrührt man im Hopfenwasser zu Brei und gibt noch ein wenig Mehl darunter. Wenn die Masse noch lauwarm ist, verrührt man ein Stück Hefe darunter und stellt das Gefäß zugedeckt in einen warmen Raum, Zimmer oder Küche. In 2-3 Tagen ist die ganze Masse vom Hefepilz durchzogen und als Hefe gebrauchsfertig. Muß aber in 8-10 Tagen verbraucht und dann frisch gemacht werden. Jedes weitere Mal ist keine Hefe mehr nötig, sondern wird 1 Löffel von der vorigen Masse beigegeben. In Ermangelung von Hopfen, kann man 1 Liter Bier nehmen und die Kartoffel darinnen kochen.

Will man Trockenhefe sich herstellen, dann nimmt man einen Teil der Masse nach 2-3 Tagen, wenn der Hefepilz alles durchzogen hat und rührt so vielen groben Gries darunter, als die Masse aufnehmen kann um daumendick auf einem Brett ausgefrichen zu werden, in kleine Biered geschnitten und in der Nähe des Ofens oder an der Sonne vollkommen getrocknet. In einem Säckchen luftig aufgehängt hält es Jahr und Tag. Will man's gebrauchen, weicht man's am Abend vorher ein.

Oberschwester Heidner.

Mittel gegen Brandwunden. (Nachdruck verboten!)

1. **Holzkohlenpulver.** Unter Schonung der Oberhaut entleert man die Brandblasen durch Nadelstiche. Dann pulvert man die Stellen gehörig mit dem Holzkohlenpulver ein und umwickelt sie mit Binden. Ist die erste Auflage nach einigen Stunden feucht geworden, so wird sie durch eine zweite und gegebenenfalls auch dritte ersetzt.

2. **Kreosot.** *) Eine ganz geringe Quantität in 80 Theilen Wasser aufgelöst, ist selbst bei heftigen, frischen Brandschäden ein wirksames Linderungsmittel. Es wird in Form kalter Ueberschläge angewendet. Sofort in Anwendung gebracht, verhindert es die oft sehr langwierigen Entzündungen.

3. **Meerrettichblätter.** Auch gegen Bienenstiche! Ein schmerzstillendes Mittel durch das Einreiben mit frischen Meerrettichblättern, die in gehacktem Zustande bei schweren Brandwunden Wunder wirken und eine Entzündung nicht aufkommen lassen

Friedrich Großmüller.

*) Wird sonst nur gegen Zahnschmerz verlangt.

Ein Erfahrmittel für Seife. Goethe schreibt am 26. April 1787 aus Sizilien folgende Beobachtung nieder: „Das Stroh der Buschbohnen (Saubohne, Pferdebohne) verbrennen sie; mit der daraus entstehenden Asche waschen sie die Leinwand; sie bedienen sich keiner Seife. Auch die äußeren Mandelschalen verbrennen sie und bedienen sich derselben statt Soda. Erst waschen sie die Wäsche mit Wasser, und dann mit solcher Lauge.“

Vermischtes.

Das Wildgemüse ist zu wasserreich, es besitzt deshalb wenig Nährwert“ muß ich oft auf meinen Kräuterwanderungen hören. Dem muß entgegengehalten werden, was der Wissenschaftler Dr. Nawald ausführt: „Aus dem einfachen Vergleich der Bestandteile unseres Körpers und Zusammensetzung der Gemüse geht

klar hervor, daß in den Gemüsen alle Stoffe enthalten sind, welche wir zum Aufbau und Erhaltung unseres Körpers gebrauchen, mit Ausnahme des etwas zu geringen Fettgehaltes, das zugefügt werden muß“. Vergleichen wir den Wassergehalt des Blutes 84 vom Hundert mit dem der Gemüse 75-90 vom Hundert, so müssen wir uns über den hohen Wassergehalt des Blutes wundern. Trotzdem wird Niemand den Reichtum des Blutes an Nährsubstanzen bezweifeln. Auch andere Gewebe sind sehr wasserreich, z. B. hat Haut und Muskelfleisch 72-76 vom Hundert Wasser. Ich halte Wildgemüse zwar nicht für so zart wie Gartengemüse, dafür aber wasserärmer und nährstoffreicher. H. Gg.

Getrocknete und zerkleinerte Unkräuter zur Fütterung der Kleinvieh.

haben sich ganz gut bewährt. Von den Unkräutern lohnen nur die gehaltreichen das Trocknen, das sind Brennesseln und Quicken, ebenso Luzerne, Klee und gutes Wiesenheu. Brennesseln lassen sich getrocknet sehr leicht zerreiben, die Stengel ebenso wie die übrigen Pflanzenstoffe werden auf kleinen Säckelmaschinen zerkleinert, aufgebriht und unter das Weichfutter gemengt. Man verwendet dazu besondere Modelle, die in den einschlägigen Geschäften zu haben sind. Zur Zerkleinerung von Rübenabfällen kocht oder besser dämpft man sie und treibt sie dann durch eine Fleischmaschine mit nicht zu kleinen Löchern. Die Rohfaser wird dadurch zerrissen und selbst für Hunde werden z. B. Kartoffelschalen dadurch verdaulich gemacht.

Karl Ballentin, Frankfurt a. D.

Die Gesamtzahl der Pflanzen der Erde mag nach einer allgemeinen Schätzung an 300,000 Arten betragen, davon sind bis jetzt jedoch nur gegen 100,000 Arten genauer bekannt und zwar etwa 80,000 Blütenpflanzen und 20,000 blütenlose Pflanzen. (3000 Phanerogamen und 4-6000 Kryptogamen in Deutschland.)

Nach Dr. D. A. Rosenthal's: Synopsis Plantarum diaphoricarum. Systematische Uebersicht der Heil-, Nutz- und Giftpflanzen aller Länder. (Erlangen bei F. Enke) beträgt die Zahl der Pflanzen, von denen irgend eine Verwendung bekannt ist, 12,000, doch dürften sich diese nach genauerer Erforschung fremder Erdteile in dieser Richtung noch beträchtlich vermehren. Unter diesen Nutzpflanzen finden sich 50 Cerealien, 40 ehbare Samen nicht kultivierter Gräser, 1100 ehbare Früchte, Beeren, Samen, 260 ehbare Rhizome, Wurzeln, Knollen, 420 Gemüse und Salate, 40 Balmenkohl; 32 liefern Arzo-Woot, 30 Zucker, 40 Salep; weinartige Getränke werden aus 200 Pflanzen bereitet; 286 liefern Gewürze; 50 Kaffeefurrogate, 120 Teefurrogate, 140 werden ihres Gerbstoffes wegen benützt, 96 geben Rautschul, 7 Gutta-Percha, 387 liefern Balsam, Harz, Gummi, 16 Wachs, 330 Fette und ätherische Oele, 88 geben Kali, Soda, Jod, 650 werden als Farbpflanzen benützt, 47 sind als Seifenfurrogate (z. B. Sapindus, Sapponaria) bekannt, 250 zur Anfertigung von Geweben aller Art, 190 zu Flechtwerk, 44 zu Papier, 48 zum Dachdecken, 740 zu Nughölzern; als Heilpflanzen sind 615 bekannt.

In der Regel eignen sich für einen bestimmten Gebrauch vorzugsweise Pflanzen aus bestimmten Familien. Nur wenige Familien gibt es, die gar keine Verwendung finden; von den bis jetzt aufgestellten 279 Familien (nach Endlicher) nur 18.

Gas aus Holzabfällen. Infolge des Kohlenmangels hat man in Schweden Versuche angestellt, aus Holzabfällen Gas zum Betriebe von Gasmaschinen zu gewinnen. Auf Grund der dabei erzielten günstigen Erfolge wurde von dem Elektrizitätswerk in Katarineholm eine Generatorfeuerung angelegt zur Erzeugung von Betriebsgas für die Elektrizitätsmaschinen. Zur Vergasung kommen Hau-, Säge- und Hobelspane, Wurzelstücke, Reisig und andere bei der Holzbearbeitung im Walde, in den Sägewerken und Werkstätten entstehenden Holzabfälle. Ebenso wird roher Torf mit verarbeitet. Neben Gas erhält man dabei auch Holzkohlenteer, der entweder als Anstreichmasse für die verschiedensten Zwecke Verwendung findet oder behufs Gewinnung von Teeröl, Paraffin und sonstigen Nebenerzeugnisse weiter verarbeitet wird.

Eine wirksame poetische Warnungstafel auf einem Wiesenwege. Durch die Warnung sollten die Spaziergänger vom Betreten der Wiesen abgeschreckt werden. Die Inschrift lautet:

Das liebe Vieh braucht Futter,
Und Brot das Vaterland,
Das ist so klar wie Butter,
Wird selbst vom Kind erkannt.
Drum tritt nicht auf die Wiesen,
Du schadest in der Tat.
Sonst mußt du dafür büßen:
Fünf Mark. Der Kirchenrat.

Die poetische Warnung hat gut gewirkt: Bisher ist noch kein Fall von einer Beschädigung dieser Wiesen vorgekommen.

*Wenn Sie kein Reudrich sind,
sehen sie an Pelzig.*

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

Fragen:

12. Wie wird künstlicher Zitronenerfäz hergestellt?

Antworten:

Zu Frage 11: Backpulverherstellung. Backpulver besteht in trockenem Zustande aus 15 Teilen gepulverter Weinsäure und 20 Teilen doppeltkohlensaures Natron, manche mischen auch Reis, beziehungsweise Weizenpulver darunter, die Backkraft läßt jedoch zu wünschen. Die Aufbewahrung muß ganz trocken in sorgfältig geschlossenen Gefäßen geschehen. Zum Kuchenbacken nimmt man auf 1 Pfund Mehl 30 Gramm Backpulver.

Briefkasten.

Herrn W. B. Stegl. Nein, soweit will der „Puk“ doch nicht gehen, den Geldhain mit Obstbäumen zu bepflanzen! Gesunden Idealismus und Achtung vor unsere Toten wollen wir uns doch bewahren. Eichen und Linden sind ehrwürdige, deutsche, fagenumwobene Bäume und können sehr wohl Anpflanzung und Schutz vertragen. Krämergeist!

Druckfehlerberichtigung

In dem Artikel „Deutsche Namen für Champignon“ in voriger Nummer muß es natürlich bei den verschiedenen Psalliotarten Egartling nicht Egertling heißen, denn der Name stammt von Egarte, das heißt Freiland, ab.

Inserate die vier gespaltene Betitelle oder deren Raum 30 Pfg.



Der Pilz- u. Kräuterfreund
Verlag: A. Henning
Nürnberg

Jeder Besteller hat das Recht auf ein Gratisinserat von 5 Zeilen im Halbjahr.

Verlag Förster & Borries, Zwickau
Das verbreitetste Werk über Pilze ist



Michael, Führer für Pilzfreunde

mit naturw. hren, farbige Abbildungen.
Buchausgabe B: 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.
Tafel Ausgabe A: 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Textheft 15 Mk.
Tafel Ausgabe D: 2 Tafeln m. 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.
Ausführliche Angaben kostenlos.

Rasche geschmackvolle Anfertigung von Drucksachen aller Art



Fr. Monninger (Inh. S. Liebel) Buch- u. Kunst-Druckerei Nürnberg

Maxplatz 42 Fernspr. 9315

Sobem erschienen:

Bestimmungstabelle zu den Täublingen

von Oberlehrer Emil Hermann, Dresden.
Sonderabdruck aus der Hedwigia.
Zu beziehen durch den „Pilz- und Kräuterfreund“.

— Preis 1 Mark. —

Die Tabelle zu der schwierigen Gattung der Täublinge geht von sinnfälligen Merkmalen aus und berücksichtigt zugleich die verschiedenen Abänderungen der Arten. Ergänzung durch Wertangabe über Genießbarkeit.

Wilhelm Witt,
Torgau a. Elbe,
Champignon-Zucht- u. Züchterei,
Lieferant vieler staatlicher Institute und der meisten berufsmäßig. Champignon-Züchtereien, empfiehlt erstklassige
Champignon-Zucht,
die aus unter Benutzung v. Sporen selbstgefertigten Reinkulturen hergestellt, daher von größter Keim- und Ertragsfähigkeit ist.

Unsere bisherig. **Feldpostbezieher** werden um baldigste Angabe ihrer Heimatadresse gebeten, da die Zustellung aus den bekannten Gründen sonst unmöglich ist.

Versand des „Puk“.

Zum praktischen Sammestudium empfohlen:

Bechtolsheimer, R., Unsere heimischen Heil- und Gemüsepflanzen	— 50
Dammer, Prof. Dr., Bilderbogen über deutsche wilde Gemüse	— 25
Dettling, J., Kräuterbuch. 200 Heilkräuter mit vielen Rezepten nach Aneipp	2,50
Gerhards, S., Wildkräuter. Tabellarische Zusammenstellung der einheimischen Küchen-, Tee- und Arzneipflanzen. Mit einer Wildkräutertafel	— 80
Gramberg, C., Wildgemüse, Wildfrüchte, Wildtee. Mit 24 Zeichnungen	1,20
Herrmann und Schmidt, Küche der Wildgewächse. Mit 28 ausgeprobten Rezepten	— 80
Dertel-Bauer, Heilpflanzenaschenbuch. Mit 106 farbigen und vielen schwarzen Bildern, broschürt	4,50, geb. 5,50
Noß, Dr. S., Heil-, Gewürz- und Teepflanzen	3.—
Frost, J., Angewandte Botanik. 250 wildwachsende Pflanzen für die Küche. Das beste Buch, broschürt	2,40 geb. 4.—
Ditto, Uebersicht der Familien der deutschen Flora	— 75
Winkel, R. Prof., Wilde Gemüse. Anweisung zum Sammeln und Zubereiten	— 60

Zu beziehen durch **A. Henning, Buchhandlung, Nürnberg, Tucherstraße 20**
Gegr. 1890. Postcheckkonto 4/88