

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pflanzensammelkalender

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



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Die Pfefferminze. *Mentha piperita* L.

(Rektor L. Winterthür, Schwanebeck).

Die Pfefferminze ist ein beehrtes Handels- und Heilkraut und gehört bekanntlich zu den Lippenblütlern oder Lapiaten.

Sie blüht im Juli und August und wächst häufig an Gräben, Fluß- und Bachufern verwildert, hier und da wird sie in Gärten angebaut, im großen kultiviert. Zu Handelszwecken wird sie in Thüringen, besonders bei Cölleda und Erfurt.

Man zieht die Pflanze am besten aus Scklingen oder Auskäufem, nie aus Samen. Die Scklinge werden im Herbst oder Frühjahr in die Erde gesteckt, wo sie meist außerordentlich üppig wachsen. Die Pfefferminze liebt nicht zu trockenen, gut gegrabenen, lockeren Boden in sonniger, warmer Lage. Als besonders günstig hat sich für ihr Gedeihen auch entwässertes Moorboden erwiesen. Man kann ein Pfefferminzbeet mehrere Jahre lang stehen lassen und zwei- bis dreimal im Jahre die Pflanze abschneiden, um die abgestreiften Blätter zur Zubereitung zu trocknen. Den Winter über deckt man das Beet leicht mit Stallmist oder Laub zu, was besonders in kälteren Gegenden zu empfehlen ist und zugleich auch eine wertvolle Düngung bedeutet. Wer Stallmist zur Verfügung hat, tut gut, ihn vor der Anlage des Beetes gut unterzugraben. Auch für kleine Gaben an Kunstdünger, besonders Stickstoff und Kali, ist die Pfefferminze dankbar. Allzu dichten Stand soll man vermeiden, da sich dann möglicherweise ein schädlicher Pilz einstellt, der Pfefferminzkrost, der den Ertrag vernichtet und das Kraut wertlos macht. Krostkrankte Pflanzen schneidet man dicht über der Erde ab und verbrennt sie.

Außer zur Gewinnung des Krautes, um Tee daraus zu bereiten, wird die Pfefferminze auch gebaut, um aus den Blättern das wertvolle Pfefferminzöl abdestillieren. Es hat sich gezeigt, daß durch kräftige Düngung mit Stallmist und künstlichem Dünger nicht nur der Ertrag an Kraut, sondern auch der prozentuelle Gehalt der Blätter an Pfefferminzöl ganz bedeutend gesteigert werden kann, ohne daß die Güte des Deles dadurch beeinträchtigt wird. Die Anlage eines kleinen Beetes macht keine großen Schwierigkeiten.

Die Pfefferminze erfreut sich großer Beliebtheit zur Teebereitung und ihrer guten medizinischen Wirkung wegen (verdauungsstärkend, beruhigend, schweißtreibend, ausdünstungsfördernd) und wird im Handel hoch bezahlt. Der Preis für 100 Kilogramm getrocknete Blätter (*Folia Menthae piperitae*) beträgt 150 bis 170 Mark, für 1 Kilogramm Del (*Oleum Menthae pip.*) 40 bis 100 Mark.

Minzenblätter sind am besten zur Blütezeit der Pflanze zu sammeln; an schattigen Orten zu trocknen und zerschnitten in Weißblechgefäßen aufzuheben. Der Geschmack der Pfefferminzpräparate ist anfangs feurig, erhitend; später angenehm kühlend. Bekannt ist die Verwendung des ätherischen Deles zu Pfefferminztabletten, -kügelchen und -likör. In neuerer Zeit findet das aus dem Pfefferminzöle gewonnene *Menthol*

in der Heilkunde vielseitige äußerliche und innerliche Anwendung. Neben den Blättern von Himbeeren, Brombeeren, Wald-, Erdbeeren und anderen wildwachsenden Pflanzen, die zur Herstellung von Tee verwendet werden, verdient die Pfefferminze die größte Beachtung.

Pflanzenjammekalender.

Sammlerfunde im Mai.

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

Gem. Amarant. St.-D.: belaubtes und wüßtes Land, häufiges Vorkommen im Rheingebiet, Schweiz, Böhmen, Oesterreich. F.: Amarantgewächse. B.: Blätter spinataritiges Gemüse, Samen wie Hirse zu Grütze.

Große Brennnessel. St.-D.: überall. F.: Nesselgewächse. B.: j. Sprossen und zarte Blätter geschmackhaftes Kohlgemüse. In England als Kräutert.; auch zur Frischhaltung von Fleisch, Fischen und Krebsen. Ausgedehnte landw., techn. und arzneil. Verwendung.

Gem. Brunnelle. St.-D.: Wiesen, Waldränder und Wege häufig. F.: Lippenblütler. B.: junge Blätter gesunden Salat und Gemüse. Arzneilich gegen Brustbeschwerden.

Feldmohn, Klatschrose. St.-D.: Acker, wüste Plätze, Lehmboden. F.: Mohngewächse. B.: Blätter zu Salat und Spinatgemüse. Arzneilich als Brusttee.

Geflecktes Ferkelkraut, Schweinsichorie. St.-D.: trockene Plätze, steinige Hügel, lichte Waldungen. F.: Korbblütler. B.: Blätter Kohlgemüse, roh als Salat, besonders in Verbindung mit anderen Kräutern.

Gem. Hufslattig. St.-D.: Gräben, feuchte Wiesen. F.: Korbblütler. B.: junge Blätter gesundes Gemüse, ausgedehnte arzneiliche Verwendung der Wurzel, Blätter und Blüten.

Gemeine Kuhlumme, Löwenzahn. St.-D.: überall. F.: wie vor. B.: junge Blätter (besonders die vergilbten) und rohe Wurzeln vortreffliches Salat; gekocht ein sehr gesundes Gemüse. Die Blüten sind in Essig- und Salzwasser eingemacht ein vortreffliches Ersatz für Kapern. Die Wurzeln geben getrocknet und geröstet ein ebenso gutes Kaffeesurrogat wie die Cichorie. Arzneilich gegen Hartleibigkeit, Hämorrhoiden etc.

Gem. Schafgarbe, Tausendblatt. St.-D.: Wiesen, Rasenplätze, Begränder. F.: wie vor. B.: arzneilich als Tee etc.

Bertram Schafgarbe, Wiesenbertram. St.-D.: feuchte Wiesen, Gräben, Bäche, gebirgige Gegenden. F.: wie vor. B.: junge Blätter zu Salat, mit anderen Kräutern zusammen gesundes Gemüse. Arzneilich zahnschmerzstillend, gegen Epilepsie.

Schlüsselblume, arzneilicher Himmelschlüssel. St.-D.: Wälder, Wiesen, hügelige Gegenden. F.: Schlüsselblumengewächse. B.: junge Blätter als Salat und Gemüse, Blüten in Land- oder Obstwein gegoren und sauer werden lassend, angenehm schmeckender Essig. Blätter getrocknet angenehm schmeckender Tee, schleimlösend.

Portulack, Dangelkraut. St.-D.: sonnige Orte, Wege, Weinberge, Meeresufer. F.: Portulackgewächse. B.: saftige Stengel und Blätter als Salat oder Gemüse. Kühlende, gesunde Speise, auch eingemacht in Salz und Essig. Friedrich Großmüller.

Pflanzenverwertung.

Gundermannsuppe.

Zwei Hände voll junger Gundermann, beliebig gemischt mit Schafgarbe, jungen Brennesseln, Giersch, Malven und kleingeschnittenen Sirtentäschelkraut (Stengel und Täschchen), kocht man in soviel Wasser weich, wie die Suppe lang sein soll. Dann gießt man durch ein Sieb, streicht die Kräuter durch und rührt die Abkochbrühe an die durchgestrichene Masse. Die Suppe muß etwas feimig sein, dazu reibe man eine Kartoffel an die Suppe oder rühre Mehl, Gries, gekochten Reis, oder Polenta ein. Sehr milde und angenehm schmeckt auch Bananemehl. Wer all diese schönen Dinge nicht hat koche ein Stück Wildwurzel, z. B. Malven oder Adlerfarnwurzel die Schleim enthält aber holzig ist, mit. Die Anrührmasse verändert jedesmal den Geschmack der Suppe und bringt Abwechslung. Man würze mit Kräuter oder Aromasalz und Pflanzennährsalz.

Porrei.

Verwendet werden die Stiele des Porrei (*Allium Porrum*), der jezt in großen Mengen in Wien am Markte zum Preise von 1.60 Kr. bis 2 Kr. für das Kilo verkauft wird. Die Stiele werden also in Salzwasser weich gekocht und dann wie Spargel mit Fett und Brösel abgeschmalzen. Die Blätter lassen sich ebenfalls verwenden. Sie werden klein geschnitten, abgebrüht, weichgekocht und wie Spinat weiterbehandelt. Beides schmeckt vorzüglich.

Alfred Fimpel, Wien.

Herstellung von Marmelade.

Pasten und Gelees kann nunmehr, im Gegensatz zu einer früheren Feststellung im Pul, durch Mitverwendung von Saccharin die halbe Zuckermenge erspart werden. Genaue Prüfungen und Versuche, welche von der Gärtnerlehranstalt in Dahlem in dieser Hinsicht angestellt worden sind, haben ergeben, daß diese Konserven mit der Hälfte der sonst üblichen Menge Zucker aufgekocht bei einem Zusatz von $\frac{1}{2}$ Gramm Süßstoff auf 50 Kilogramm in Geschmack und Süßigkeit zu Beanstandungen keine Veranlassung gaben. Selbst Gelee vorher mit der halben Zuckermenge aufgekocht mit Zusatz von Saccharin gelierte tadellos. Die Frage der Haltbarkeit ist freilich nicht berührt worden. Da Süßstoff keine konservierende Wirkung hat, so werden den mit halb Zucker und halb Süßstoff hergestellten Dauerwaren noch benzoesaures Natron zugesetzt werden müssen, um sie vor Schimmelbildung zu schützen. — Wir bitten unsere Leser höflichst um Mitteilung ihrer weiteren Erfahrungen.

Vermischtes.

Blätter für biologische Medizin.

Wir möchten unsere Leser auf die folgende Vereinigung und ihre Monatschrift aufmerksam machen:

Die Medizinisch Biologische Gesellschaft ist eine vor 14 Jahren durch Medizinalrat Dr. Bachmann begründete Ärzte-Vereinigung, die sich die Reform der Medizin und Hygiene durch wissenschaftliche Prüfung und Vertiefung aller aus dem Volke hervorgegangenen Anregungen (Naturheilkunde, Vegetarismus und sonstige Lebensreform) zur Aufgabe macht. Sie will alle diese Fragen in durchaus gemeinverständlicher Weise in **Gemeinschaft mit Laien** besprechen und damit eine neue Grundlage schaffen zu einer besseren deutschen Kultur, im Kampfe gegen die Unkultur zu einer besseren wissenschaftlichen Materialismus der letzten Jahrzehnte vor dem Kriege. Die Zeitschrift der Gesellschaftl. Blätter für biologische Medizin, jährlich 6.—, erscheint bereits im 7. Jahrgang und hat eine große Anzahl von begeisterten Freunden erworben.

Hausmittel.

Flaschen zu reinigen.

Handelt es sich um Flaschen, die früher nur Wein enthielten, so genügt es, sie anhaltend mit Schrot und Wasser zu schütteln und dann nachzu spülen. Noch besser als Schrot, welches häufig Arsenik enthält, eignen sich ganz kleine Kiesel (Kies) dazu.

War eine Flasche vorher mit Öl oder einer anderen fettigen Flüssigkeit gefüllt, so spült man die Flasche mit heißer Seifenlauge (Natronlauge), in die man Sägespäne oder noch besser Papiersephen hinein gebracht hat.

Weniger als durch Lauge werden die Flaschen durch Senfmehl angegriffen, das eines der allerbesten Reinigungsmittel sehr schmutziger Flaschen ist: Man schütte etwas schwarzes Senfmehl mit heißem Wasser in die Flasche, schüttle stark und anhaltend um und spült dann mit klarem Wasser nach, worauf die Flaschen ganz rein werden.

Mehrmaliges Nachspülen mit reinem Wasser muß jede Flaschenreinigung beschließen.

Briefkasten.

Herrn Oberlehrer Herrmann: Infolge des leidigen Platzmangels mußte leider den Artikel „Zur Giftigkeit der Morcheln und Lorcheln“ abermals für die nächste Nummer zurückstellen. Nichts für ungut!

Herrn P. Geh., Oberhambach. Unter Beerenmoos ist die Heidelbeere, *Vaccinium Myrtillus* L. gemeint.

Landesorganisation Bayern.

Sämtliche in Bayern bestehende Pilzvereine, Gesellschaften, Bestimmungsstellen etc. werden freundlichst gebeten, ihre Adressen an den Verein für Pilzkunde München, Adam Kling, München, Rathaus Zimmer 34/III, gelangen zu lassen.

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist



Michael,
Führer für
Pilzfreunde

mit naturwahren, farbigen, Abbildungen.

Buchausgabe B: 3 Bände, 13 :
19,5 cm, mit 346 Pilzgruppen
(164 ehbare). Jeder Band
einzeln käuflich für . . 9 Mk.

Bolksausgabe C: 42 wichtige
Gruppen und ausführlicher
Text 3.— Mk.

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

Tafelausgabe D: 3 Tafeln m. 40
d. wichtig. Pilzgruppen. 7.50 Mk.
Ausführliche Angaben kostenlos.

Soeben erschienen:

Bestimmungstabelle zuden 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.

Brennesselhaarwasser

echtes, vorzügliches, alkoholfreies, Haarpflegemittel, wunderbar duftend, Schuppen und Haar ausfall verhütend, Liter 4 Mk.

Mundwasser-

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

Botanisches Laboratorium
E. Schwarz München 2,
Brieffach.

Bitte empfehlen Sie
den „Pulz“ bei allen
Naturfreunden.

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