

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

[Werbung]

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

weist. Wie wertvoll diese als menschliche Nahrung ist, besagen alte erste Fachleute: Thema: „Der Wurzelstock ist genießbar;“ Leunis: „Rübenförmiger Wurzelstock und Wurzelblätter als Gemüse und Salat;“ Lenz-Burbach: „Wurzel und Blätter essbar.“ — Auch der Wiesenknöterich (Girschnäse, Matternknöterich, Schlangenzunge-Polygonum bistorta L.) liefert in den jungen, namentlich grundständigen Blättern ein gutes Gemüse, das als Spinaterfaj dienen oder noch besser mit Spinat vermischt genossen werden kann; nur müssen die starken, harten Mittelrippen vor dem Gebrauche entfernt werden. Sehr beliebt war das wohl-schmeckende Gemüse seit langem in Friedenszeiten z. B. in der Schmalkalder Gegend.

L. Schmidt.

Kräuterrezepte.

Suppe aus Brunnenkresse.

Eine mittlere Zwiebel wird gut zerhackt und in wenig Fett hellgelb geschmort, darüber stäubt man einen großen Eßlöffel Mehl und läßt dies durchdünsten. Hierauf gibt man 3 Seidel (1/2 Liter) Wasser und das nötige Salz dazu. 3—4 gekochte, warme Kartoffeln werden fein gerieben und mit dem Einbrennen fest vermischt. Nach Geschmack nimmt man 2—3 gute Hände voll Brunnenkresse, fein gewiegt, 5—8 Minuten vor dem Anrichten in die Brühe, läßt sie ziehen (5—8 Minuten!) aber nicht kochen, an einer heißen Nebenstelle des Herdes.

H. S.

Beeren und Früchte.

Fruchtbutter aus Vogelbeeren und Mohrrüben.

1 Kilogramm Mohrrübenmus, 1/4 Kilogramm Vogelbeermus, 1/4 Kilogramm Zucker auf 1 Kilogramm Mus. Die Vogelbeeren werden in reichlich Wasser weich gekocht, das Wasser wird abgeseigt

und die Beeren werden durch ein Sieb gelassen. Man mach Zucker in das Mus, das dann stehen muß, am besten bis zum folgenden Tage, so daß der Zucker gut geschmolzen ist. Hierauf 2 bis 5 Stunden gekocht, bis das Mus in großen Klumpen vom Löffel fällt. Wird heiß auf gewärmte Schalen gefüllt.

Brauer — Luchorze.

Hausmittel.

Rote Rüben gegen Grippe.

Dr. Joseph Häusler, Feldkirch, angeblich bekannt als guter Kenner der Naturheilkräfte, schreibt der „Wiener Reichspost“: ein sehr einfaches, aber gutes Mittel gegen die spanische Krankheit sind „rote Rüben“. Man gibt dem Kranken einen großen Suppenteller voll Salat von roten Rüben im Laufe von 6 bis 8 Stunden zu essen. Ich habe viele Kranke gesehen, die abends 40 Grad Fieber hatten und nach dem Genuß der roten Rüben in der Frühe des anderen Tages vollständig fieberfrei waren. (Entnommen dem Landboten Nr. 45 von 10. Nov. 1918) R. Gr.

Briefkasten.

D. Knieprath, Höchst a. M. Kasse dankend erhalten. Oberl. P.-Schn., Dresden. Puf 1917 und 1918 richtig bezahlt. Postkarten kosten 10 Pfg. Porto. Herrn Rommel, Stockholm. A. Niden, Blätterpilze, 2 Bände, gebunden kosten Mk. 74.50, broschürt Mk. 62.50.

Druckfehlerberichtigung

Zu meinem Aufsatz: „Der Pilz- und Kräuterfreund“ befand sich neben anderen Druckfehlern folgender sinnstörender: Statt Handsparhalten und Landsparghalten muß es heißen: „Handsparkultur und Landsparkultur.“

Seite 80: „Sirupkochen“ muß es dritte Zeile heißen: „ausgelaut“, statt ausgekocht.

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 essbare), 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.

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

Versandt des „Puk“.

Der 1. Jahrgang

des

Pilz- u. Kräuterfreund

Heft 1—12 (1917/18)

ist noch in einzelnen Exemplaren gegen Einsendung von Mk. 5.60 portofrei zu beziehen durch die

Buchhandlung A. Henning

Nürnberg, Tucherstrasse 20.

Wer könnte etwas trockenes

Sporenmateriale

oder sporenhaltiges Trockenmaterial von Russula- oder Lactaria-Arten zu Studienzwecken abgeben.

Offerten P. E. D. N. 17.

Billige Nahrungsmittel!

Eigene Nahrungserzeugung in Städten ohne Land und Tiere. (Pilzkulturen — Schwämme.) 75 Pfg.

Erich Bräter

Leipzig-Stötteritz

Papiermül-Strasse 67.

Wilhelm Witt

Torgau a. Elbe

Champignon-Brut-Züchtereie

Lieferant vieler staatlicher Institute und der meisten berufsmäßig. Champignon-Züchtereien, empfiehlt erstklassige

Champignon-Brut

die nur unter Benützung v. Sporen selbstgefertigten Reinkulturen hergestellt, daher von größter Reim- und Ertragsfähigkeit ist.

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