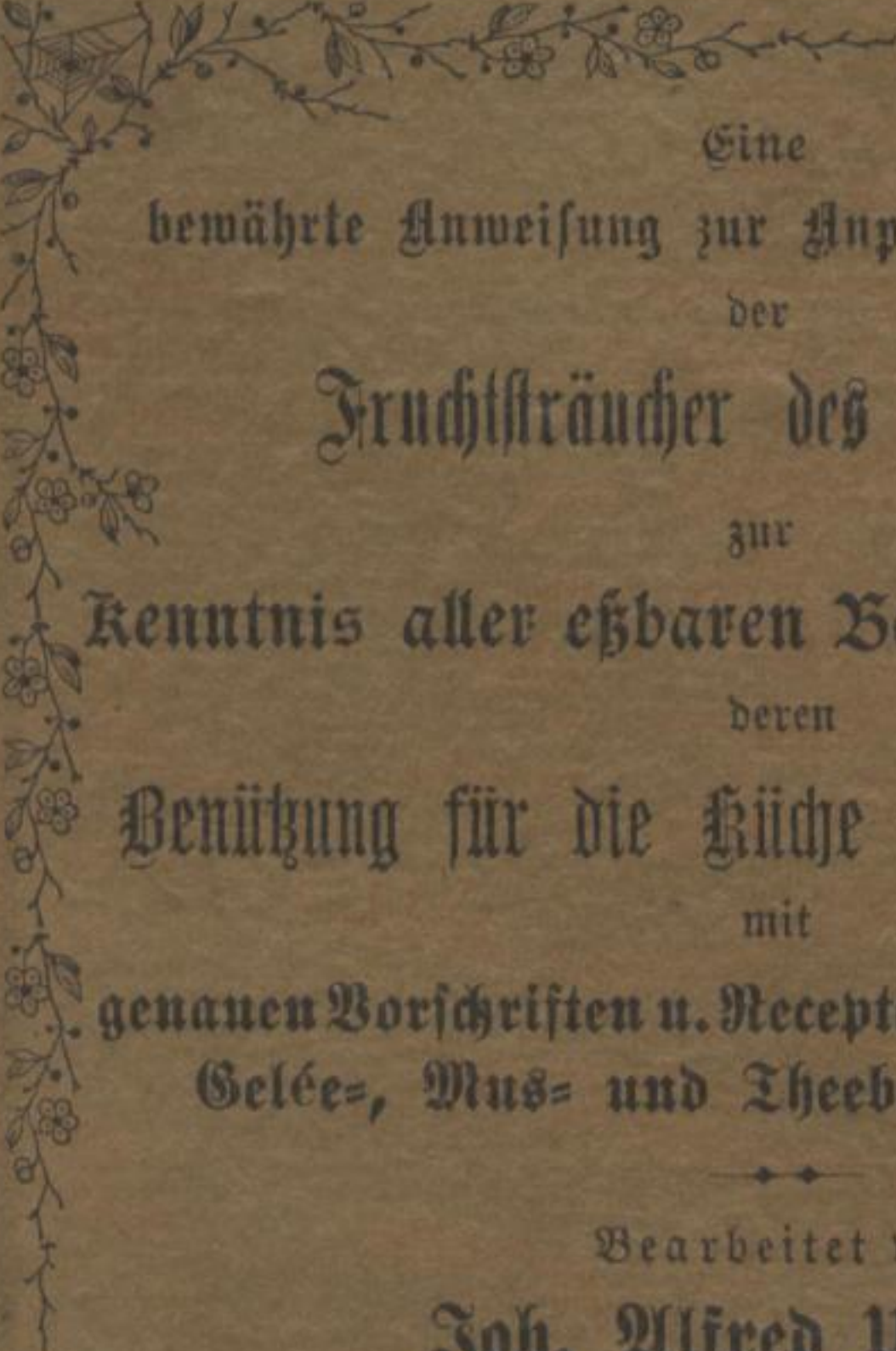


# Unsere einheimischen Beeren

 in Garten, Feld und Wald.

 Eine  
bewährte Anweisung zur Anpflanzung und Pflege  
der  
Fruchtsträucher des Gartens,  
zur  
Kenntnis aller essbaren Beeren des Waldes,  
deren  
Benützung für die Küche und Hausapotheke  
mit  
genauen Vorschriften u. Recepten für Wein-, Liqueur-,  
Gelée-, Mus- und Theebereitung u. s. w.

Bearbeitet von  
**Joh. Alfred Wilsamer,**  
Hauptlehrer.

Zweite, bedeutend vermehrte Auflage.

  
Rempten.  
Verlag der Jos. Kösel'schen Buchhandlung.   
1893.

2221 m050 846 P3  
Verlag der Jos. Kösel'schen Buchhandlung in Rempten.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen des In- und Auslandes.

**Meine Wasser-Kur** durch mehr als 35 Jahre erprobt und geschrieben zur Heilung der Krankheiten und Erhaltung der Gesundheit von Seb. Kneipp. Mit dem autotypischen Bildnisse des Verfassers und vielen in den Text gedruckten Abbildungen. 57. Auflage. 8. X u. 376 Seiten. Preis broch. M. 2.60, gebd. M. 3.20.

**So sollt ihr leben!** Winke und Rathschläge für Gesunde und Kranke zu einer einfachen, vernünftigen Lebensweise und einer naturgemäßen Heilmethode von Seb. Kneipp, Pfarrer in Wörishofen (Bayern). 22. Auflage. 8. XII und 364 Seiten. Preis broch. M. 2.60, gebd. M. 3.20.

Eine böhmische, polnische, englische, spanische und italienische Uebersetzung beider Kneipp'schen Bücher, sowie eine französische von „So sollt ihr leben!“ sind in unserem Verlage bereits erschienen.

Näheres über die Kneipp'schen Bücher bringt die **Kneipp-Broschüre** (15. Aufl.) enthaltend eine illustrierte Abhandlung: „Worin besteht das Wesen der Kneippkur?“ Von W. List, prakt. Arzt und f. b. Stabsarzt d. L. in München, ferner ausführlichen Bericht über die Entstehung und Verbreitung der Kneipp'schen Heilmethode, kurze Biographie des Herrn Prälaten Kneipp, Urtheile von Ärzten und Stimmen der Presse über das Kneipp'sche Heilverfahren, genaue Inhaltsangabe der Kneipp'schen Bücher u. s. w. mit vielen Illustrationen. Diese „Kneipp-Broschüre“, welche auch in böhmischer, polnischer, englischer, spanischer, ungarischer und italienischer Sprache erschien, wird auf ges. Verlangen gratis und franko überallhin versendet, auch in mehreren Exemplaren, falls Jemand solche an Interessenten vertheilen will. Wir bitten um größt mögliche Verbreitung derselben.

Die beiden Kneipp'schen Bücher „Meine Wasserkur“ und „So sollt ihr leben!“ sowie Ausgabe III des „Pflanzen-Atlas“ können auf Wunsch auch unter dem Titel: S. Kneipp, „Vollsgesundheitslehre,“ in zwei Lieferungs-Ausgaben in beliebigen Terminen bezogen werden. Ausgabe I umfaßt 10 Lieferungen à 60 Pf. Ausgabe II umfaßt 20 Lieferungen à 30 Pf. Kneipp's Vollsgesundheitslehre **vollständig** kostet broch. M. 6.— in 1 Feinwandband gebd. M. 7.— in 2 Feinwandbände gebd. M. 7,50.

**Pracht-Ausgabe** von „**Meine Wasser-Kur**“. 2. Aufl. Preis broch. M. 3,60. gebd. in Kalbled. mit Goldt. M. 5,80, gebd. in Ganzlwd. mit Goldverz. M. 4,60.

**Pracht-Ausgabe** von „**So sollt ihr leben!**“ Preis broch. M. 3,60, gebd. in Kalbled. mit Goldtitel M. 5,80, gebd. in Ganzlwd. mit Goldverz. M. 4,60.

**Kurus-Ausgabe** v. „**Meine Wasserkur**“, enth. Text u. Ausstatt. d. Prachtausg. nebst Pflanzenatlas in Farbenlichtdr. Preis gebd. in f. Kalbleder M. 15,80.

**Illustrierter Wörishosener Kneipp-Kalender**, herausgeg. v. Prälat S. Kneipp. 1.—5. Jahrgang (1891—1895). 8°. Preis pro Jahrgang 50 S.


Eine von Herrn Pfarrer Kneipp autorisirte **französische** Ausgabe des „Kneipp-Kal.“ f. 1892—1895 ist bei Herrn P. Lothielloux in Paris, eine **spanische** Ausgabe f. 1894 u. 1895 bei Juan Gili in Barcelona erschienen (Preis f. d. Jahrg. incl. Porto 65 Pfg.) u. können beide durch die Jos. Kösel'sche Buchhandlg. in Rempten bezogen werden.

**Schlichte, Dr., Kneipp und die Wissenschaft oder Die Wasserkur der nächsten Zukunft.** Erstmalige gemeinverständliche Darstellung der Kneipp'schen Wasserkur nach den Grundsätzen der Wissenschaft. 8°. 270 Seiten. Preis broch. M. 2.70, in Ganzleinwand gebd. M. 3.20.

**Pfarrer Seb. Kneipp's Heilverfahren**, wissenschaftlich beleuchtet. **Erstes Heft: Die spinale Kinderlähmung** (Poliomyelitis anterior acuta), ihre Ursachen, ihr Wesen und ihre Heilung von Dr. med. Max Tacke. 8°. 72 S. Mit zahlr. Illustrat. Preis broch. M. 1.

**Zweites Heft: Anathema esto?** Ein Beitrag zur Kneippbewegung. Allen Freunden und Feinden Kneipp's gewidmet von Dr. Leopold Senfelder, pr. Arzt in Wien. 8°. 128 S. Preis broch. M. 1.50.

**Rhein, H., Die Krankheit unserer Zeit.** Ein Trost und Rathschlag für Nervenranke. 8°. 48 S. Dritte, vermehrte Auflage. Preis broch. M. 1.—, franko unter Kreuzband M. 1.10.



**Gastronomische  
Büchersammlung**

**Walter Puz  
Baden-Baden**



Unsere  
einheimischen Beeren

in  
Garten, Feld und Wald.

—•—  
Eine  
bewährte Anweisung zur Anpflanzung und Pflege  
der

Fruchtsträucher des Gartens,

zur  
Kenntnis aller eßbaren Beeren des Waldes,  
deren

Benützung für die Küche und Hausapotheke  
mit

genauen Vorschriften und Rezepten  
für Wein-, Liqueur-, Mus- und Theebereitung u. s. w.

—•—  
Bearbeitet von

Joh. Alfred Ulsamer,  
Hauptlehrer.

~~~~~  
Zweite, verbesserte und vermehrte Auflage.

—•—  
K e m p t e n.

Verlag der J o s. K ö s e l ' s c h e n Buchhandlung.  
1893.

Seiner  
innigstgeliebten Mutter

in Ehrfurcht und Dankbarkeit

gewidmet.

Der Verfasser.



## Vorwort.

Was liegt nicht für ein Reichthum in den mannigfachen Beerensträuchern, die wir im Garten, im Felde, besonders aber im Buschwalde antreffen!

Im Beerenobst, das jedes Jahr gedeiht, und dessen Einsammeln so wenig Mühe verursacht, ist so recht die Hülle und Fülle des Segens Gottes sichtbar.

Wenn uns die Kulturpflanzen, die Obstbäume und Weinreben im Stiche lassen, so finden wir gesundes Obst und angenehmen Wein in den zahllosen Beeren, die uns die Natur umsonst darbeut. Und nicht nur in gesunden, sondern besonders in franken Tagen sind uns die meisten Beeren und Beerenäfte heilende Arznei, linderndes Labfal, wohlfeile Hilfe.

Sollte sich also der weise Mensch nicht beeilen, die Beerensträucher und ihre Früchte, diese Schätze der Natur, kennen zu lernen? Sollte er nicht diese Sträucher hegen und pflegen, sie verbreiten und deren Anbau unter seinen Mitmenschen zu befördern suchen? Sollten nicht die Lehrer und Erzieher der Jugend, die verständnisvollen Familienväter auf den spätsommerlichen Ausflügen auf Berg und Wald, den lieben Kleinen die eßbaren und heilkräftigen Früchte der Gebüsche zeigen und sie mit Verstand gebrauchen lehren?

Vorliegendes Werkchen ist zu diesem Zwecke geschrieben worden.

Es will aber auch hauptsächlich durch die theils eigener Erfahrung, theils den Erfahrungen der bewährtesten Praktiker in diesem Fache entnommenen Anweisungen zur einfachsten, mit möglichst wenig Kosten verbundenen Kultur der Beerenfrüchte

Manchem einen Fingerzeig zur bessern Ausnützung seines Grundstückes, des kleinen Hausgärtchens, eines brachliegenden Bergeshanges oder Aines, eines wertlos daliegenden Steinfeldes zc. geben, auf die wildwachsenden Waldfrüchte aufmerksam machen und klar zeigen, wie man überhaupt alle Beeren und Früchte, im Garten, Feld und Wald, für die Hauswirtschaft und die Hausapotheke (was auch recht wichtig ist) verwenden kann.

In unserm lieben Vaterlande ist in neuester Zeit in manche sonst ganz arme Gegend durch die im Großen betriebene Kultur der Erdbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren, amerikanischen Preiselbeeren (the Cranberry) u. s. w. jetzt der Wohlstand eingezogen. Viel früher aber als in Deutschland wurde der Wert des Beerenobstes und der Nutzen, den eine verständige, mit Umsicht betriebene Kultur bringen kann, von den Engländern und noch mehr von den überaus praktischen Amerikanern erkannt. Hunderte Morgen Landes werden mit nur einer Gattung, seien es Erdbeeren, Stachelbeeren oder Johannisbeeren zc., bepflanzt, und die Beeren, „small fruits,“ wie sie in Amerika heißen, können überall gewinnbringend verwertet werden.

Also, lieber Leser, vor Allem zuerst nachdenken, erwägen, dann wacker es anpacken, und es wird glücken! Gott gebe dir seinen Segen dazu!

K ü ß n a c h in Baden, 10. Januar 1890.

W. S. Meyer.





## Vorwort zur zweiten Auflage.

---

**T**rotz bedeutender Konkurrenz hat doch dieses Werkchen in kurzer Zeit die zweite Auflage erlebt. Dieselbe wurde bedeutend verbessert und um Vieles nach den neuesten Erfahrungen vermehrt.

Die Einmachrezepte erhielt ich größtenteils von einer tüchtigen Hausfrau, welche alle selbst, schon viele Jahre hindurch, probiert und gebraucht hat.

Die Vorschriften für Wein- und Liqueurbereitung habe ich nach eigener und freundnachbarlicher Erfahrung zusammengestellt.


Aus Freundeshand von nah und fern erhielt ich viele recht brauchbare Winke und Ratschläge, und öfters wurde mein Büchlein von Herren Kollegen ohne mein Zuthun in Zeitschriften warm empfohlen, wofür ich hiermit recht herzlich danke. Um weitere Ratschläge bitte ich alle Interessenten recht angelegentlich; ich werde mich stets dafür erkenntlich zeigen.

So möge denn Gottes Segen und der lieben Freunde Aufmunterung diese Auflage in die weite Welt hinausbegleiten zum Wohle und zum Gedeihen Aller, die es in die Hand bekommen und fleißigen Gebrauch davon machen.

R ü ß n a c h , im Herbst 1892.

**Alfamer**, Hauptlehrer.

---



# Einleitung.

## Im Buschwalde.

Aus dem nahen Busch erschallt der Ruf des Ruckucks und ladet uns freundlich ein, in seinen grünen Palast einzutreten. Das thun wir denn auch. Aber mühsam geht unsere Wanderung voran; dichtes Gestrüpp und scharfe Dornen hemmen den Weg, ohne Krizen an Hand und Bein geht es nicht ab, besonders wenn wir nach den hübschen Maiblümchen suchen, die im Schutze des Dornenwalles die weißen Glöckchen entfalten.

Ueber die langen Schlingen der Brombeerranken treten wir mutig hinweg; ihre krummen Stacheln fassen uns wohl an den Kleidern, doch wir achten nicht darauf. Ein Stachelbeerbusch zwingt uns, einen Umweg zu machen, obschon ein Hänflingsnest mit Jungen, das dazwischen steht, unsere Neugierde reizt. Aber es ist nicht leicht, in das verwachsene Dickicht einzudringen. Dort steht der König der Dornen, der wilde Rosenstrauch, und versperrt uns den Weg. Seine Dornen stecken zwar nur in der Oberhaut der Zweige, fassen aber kräftig und scharf, und es gehört viel Geschick und Gewandtheit dazu, durch solch eine Hecke unbeschädigt durchzukommen. Der Sauerdorn oder Berberitzenstrauch hier zur Seite ist in voller Blüte. Zwischen den Blättern, die wie Sauerampfer schmecken, hängen lange, goldgelbe Trauben herab. Jedes Blümchen hat sechs Staubfäden, und ist der Blumenstaub reif, so neigt sich ein Staubgefäß nach dem andern nach dem Stengel und streut den Staub auf die Narbe. Schöne rote, aber saure Beeren

folgen der Blüte, die von dem Konditor zu allerhand Dingen benutzt werden.

Eine Legion von Schlehensträuchern treffen wir weiter an. Das Holz ist schwärzlich, weshalb man den Strauch auch Schwarzdorn heißt. Die dornichten Reiser werden in den Salzbergwerken zum Reinigen des Salzwassers benutzt. Die Blüten kommen schon im März, bevor noch irgend ein Baum oder Busch Blätter hat. Die schwarzen Beeren sind ungenießbar.

Neben dem Schwarzdorn steht gleich sein Namensvetter, der Weißdorn. Seine Stämmchen werden nicht selten ansehnlich hoch und sind dabei so schlank und gerade, daß sie hübsche Spazierstöcke abgeben. Seine hübsche Blüte steht in dichten Büscheln und liefert schöne rote Beeren, die wie Korallen leuchten. Vortrefflich eignen sich der Weiß- und der Schwarzdorn zur Anlage von lebendigen Zäunen. Diese werden wegen ihres zähen Holzes und der scharfen Stacheln undurchdringlich.

Von den übrigen Sträuchern des Busches fällt uns der Schneeball oder Wasserholunder mit seinen dreilappigen Blättern und großen Blütendolden zuerst auf. Die Randblüten haben viel größere, weiße Blumenkronen als die innern, und im Sommer prangt der ganze Strauch mit schönen scharlachroten Beerentrauben. Eine zweite Art dieses Geschlechtes ist der wollige Schneeball oder Schlingenstrauch. Die Beeren von diesem Strauche sind anfänglich grün, dann rot, endlich schwarz. Der Bogelleim wird daraus bereitet. Das grünliche Holz ist sehr zähe und dient zu Schlingen; die dünnen Zweige können auch zum Anbinden der Rebstöcke benutzt werden.

Eben so hübsch als der Schneeball ist der Ligusterstrauch, auch Rainweide oder Tintenbeere genannt. Seine kleinen, weißen Blüten zieren im Juni in dichten Rispen den Strauch und verbreiten einen gewürzhaften Geruch. Blüht der Strauch schön, so ist dies ein gutes Weinzeichen, der Weinbauer sagt dann: „Die Reben werden auch gut verblühen.“ Die Beeren werden schwarz und können zum Färben benutzt werden. Der Korbmacher sucht die dünnen, langen Zweige und macht Flechtwerk daraus. Die Raupe des Liguster-Schwärmers, eines hübschen AbendSchmetterlings mit einem großen, blauschwarzen Augenfleck auf den rosenroten Unterflügeln, lebt auf diesem Strauch. Der rote Hartriegel, auch Hornstrauch genannt, hat schon längst verblüht; grüne Beerentrauben, die sich nach und nach schwärz-

lich färben, hängen an feinen blutroten Zweigen. Das Holz ist hart und fest wie Horn, daher sein Name. Es wird zu Ladestöcken und Spazierstöcken benutzt. Der Kornelius- oder Welschkirschbaum mit seinen gelben Blüten und angenehm säuerlichen Beeren ist sein Vetter, das Holz davon ist ebenfalls sehr dauerhaft und wird von dem Drechsler gern verarbeitet.

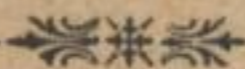
Dort auf dem Steinhaufen sprießen kerzengerade Ruten empor, mit dunklem, weißgetupftem Holze. Es ist der Faulbaum mit seinen dunkelgrünen, eirunden Blättern. Die Beeren, die zuerst grün sind, dann rot und endlich schwarz werden, liefern das Saftgrün. Die Kohle, welche man aus dem Holze gewinnt, ist sehr geschätzt und wird ebensowohl zu feinem Jagdschießpulver wie zu Zeichenstiften verarbeitet.

Einer der schönsten Sträucher ist unstreitig der Spindelbaum. Seine grün aussehenden Zweige sind vierkantig und im Herbst mit zierlichen, roten, viereckigen Samenkapseln, Pfaffenhütlein genannt, bedeckt. Blätter und Früchte sind für Ziegen und Schafe ein Gift und dürfen auch von den Menschen nicht genossen werden. Das feste, blaßgelbe Holz dient zu feinen Drechslerwaaren, besonders zu Spindeln, Nadelbüchsen, Ladestöcken u. s. w.

Neben diesen vielen Sträuchern finden wir überall den schlanken Haselstrauch. Er ist uns der liebste wegen der schmackhaften Nüsse, die er jedes Jahr in Menge hervorbringt. Die männliche Blüte der Haselstaude sind Käzchen, die oft schon im Spätjahre aus den Zweigen herauskommen. Die schlanken, zähen Ruten geben Gerten, Schlingen und auch Stöcke zur Züchtigung unartiger Kinder; ehemals machte der Aberglaube Wünschelruten daraus.

So hätten wir die Runde durch den Buschwald gemacht. Der Ruckuck mit seinem Rufe, die Nachtigall mit ihren schmetternden Liedern und die ganze Schaar der Singvögel, die hier nisten und ihre Jungen von Zweig zu Zweig spazieren führen, haben uns die ganze Zeit über durch ihr buntes Konzert ergötzt. Lange noch lauschen wir im Schatten eines Buchenbusches den lieblichen Klängen und dem fröhlichen Gezwitz der kleinen Waldgäste, bis die langen Schatten, welche die Bäume den Hügel hinunter werfen, uns zum Aufbruch mahnen.

Aus dem Lesebuche für Els.-Lothr.



## Die Bärentraube.

(*Arctostaphylos Uva ursi* Spreng; *Arbutus Uva ursi* L.)

Die Bärentraube, Wolfsbeere, Arbouse, gleicht der Preiselbeere; doch haben die Blättchen der letzteren ein Spitzchen und sind unterseits vertieft punktiert und am Rande abwärts eingerollt, während die Blättchen der Bärentraube stumpf, unterseits nur netzartig und am Rande nicht eingerollt sind.

Sie wächst an sonnigen, trockenen, felsigen Hügeln, in Nadelwäldern, auf Haiden und besonders häufig im nordöstlichen Deutschland: von Preußen, Posen und Schlesien bis Dresden und dem Unterharz. Die Früchte sind mehlig, glatt, schön rot und glänzend; die Kelchblätter sind am Grunde der Beere, nicht aber wie bei der Preiselbeere auf der Spitze derselben. Sie haben einen faden Geschmack, geben aber mit etwas Wasser gekocht einen guten Syrup.

Derselbe ist sehr heilsam und wird gegen Harnverhaltung, chronischen Blasenkatarrh, Nieren- und Blasenenerweiterungen, Schleimflüsse, Gries- und Steinkrankheit, sehr schwächende Samenentleerungen mit Erfolg angewendet.

Am liebsten gibt man die Abkochung der Blätter und rechnet 15—30 Gramm auf den Tag, etwa von 270 auf 180 Gramm Wasser eingekocht, oder 3 Eßlöffel voll Blätter mit 1 Liter Wasser auf  $\frac{1}{4}$  Liter eingekocht und davon alle 2 Stunden eine Tasse voll getrunken; doch muß dies Mittel immer längere Zeit fortgebraucht werden.

Die Blätter, dem Rauchtobak beigegeben, verleihen diesem einen angenehmen Geruch.

Die Alpen-Bärentraube, *Arctostaphylos alpinus* Scop. oder *Arbutus alpina* L., wächst auf den schweizerischen,

tirolischen, österreichischen und steierischen Alpen, ist der vorigen Art sehr ähnlich, verliert aber im Winter die Blätter; die Blüten sind weiß und oberhalb grün, während bei der erstern Bärentraube die Blätter immer grün und die Blüten weiß und rötlich angelaufen sind. Die Früchte sind zuerst rot, werden aber zuletzt blauschwarz. Sie sind genießbar. Die Blätter dienen zum Gerben, da sie viel Gerbestoff und Gallusäure enthalten.

## Die Berberitzen.

(Sauerdorn, Berberitze, Sauerach, Weinzäpfchen, Essigdorn, Berbesbeere, *Berberis vulgaris* L.)

Der Sauerdorn oder die Berberitze ist ein Strauch von 1—4 m Höhe mit gertenförmigen, dornigen Ästen. Die eiförmigen, feingesägten Blätter stehen büschelweise; unter jedem Blattbüschel steht ein einfacher oder dreiteiliger Dorn. Die gelben Blüten kommen in seitenständigen hängenden Trauben hervor. Sie haben sechs Kelch-, sechs Blumenblätter und fünf abstehende, bei Berührung aber sich gegen den Stempel hinbewegende Staubgefäße. Die zweisamigen länglichen Fruchtbeeren sind in den meisten Fällen hochrot und dabei schwach bläulich bereift, seltener weißlich, gelb, violett oder schwärzlich. Der Strauch findet sich an buschreichen Abhängen, an Waldändern, in Vorhölzern und blüht im Mai und Juni. Er stammt aus der Berberei und wird in Ziergärten in mehreren Varietäten kultiviert, z. B. *Berberis Aquifolium* (Mahonia), *Berberis fol. purpureis*, *B. Darvini* etc. etc.

Der Berberitzenstrauch ist in vielfacher Beziehung nützlich. Die Beeren, Berberitzen, *Baccae Berberum*, enthalten viel freie Äpfelsäure und liefern den stärksten Essig im Pflanzenreiche, der im Sommer mit Wasser vermischt die angenehmste Kühlung gewährt. Ein halbes Liter Berberitzenaft genügt um 100 Liter Wein, Obstwein etc. bald in guten Essig zu verwandeln. Sie dienen auch zur Bereitung des *Syrupus Berberidum* und können den Zitronensaft zu Saucen, Limonade, Punsch etc. ersetzen, werden aber auch in leichten Entzündungsfällen angewendet. Mit Alaun gekocht, gibt der Berberitzenaft eine gute, rote Tinte.

Die frischen Beeren, welche von Wildbret und Vögeln gern gefressen werden, macht man mit Zucker ein; getrocknet geben sie einen guten Brantwein.

Die jungen, zarten Blätter schmecken wie Sauerampfer, werden als blutreinigend empfohlen und können als Salat sowie in Suppen und als gesundes Gemüse zu Fleisch genossen werden. Aus den Blüten holen die Bienen viel Honig. Die gelbe Wurzel, besonders deren Bast und Rinde sowie die Rinde der Zweige sind als Purgiermittel und besonders bei der Gelbsucht in Gebrauch.

Das schöne, gelbe Holz wird vom Schreiner zu eingelegter Arbeit und vom Drechsler zu Pfeifenröhren, Spazierstöcken, Ladestöcken u. s. w. verwendet.

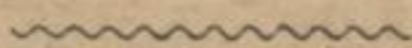
Wegen der häufigen Wurzeltriebe und vielen Stacheln schiebt sich der Strauch gut zu lebendigen Zäunen, die aber, wenn sie viele Früchte tragen sollen, nicht zu stark, und zwar nur im Herbst beschnitten werden dürfen.

Er schadet aber durch seinen Schüffelpilz oder Becherrost (*Aecidium Berberidis*) den Gräsern (besonders dem Roggen, Weizen), welche von einem andern durch denselben erzeugten Pilz oder Getreiderost (Rostpilz der Gräser, *Puccinia graminis*) vernichtet werden, daher man den Sauerdorn nicht in der Nähe der Getreidfelder dulden sollte.

Berberitzenaft oder Erbselensaft wird bereitet, indem man die reifen Beeren auskocht, den Saft mit Staubzucker versetzt und noch das Ganze eine Zeit lang einkocht.

Berberitzenessig bereitet man, indem man den rohen, ausgepreßten Saft unter Abschäumung kocht, in Flaschen füllt, diese 8 Tage an die Sonne stellt und dann gut gepfropft im Keller aufbewahrt.

Der Fruchtsaft wird auch zum Anfertigen des Wein-Gelées, und die eingemachten Beeren werden zum Garnieren benützt. Zu diesem Zwecke füllt man die gereinigten und gewaschenen Beeren in Gläser, übergießt sie mit geläutertem Zucker und bringt die Flaschen oder Gläser 15 Minuten in ein Dampfbad (wie bei Heidelbeeren beschrieben) und verwahrt sie an einem trockenen Ort.



## Die Brombeere.

(Krautbeere, Fuchsbeere, *Rubus fruticosus* L.)

Der Brombeerstrauch hat niedergestreckte, stumpfzantige verbstachelige Stengel und drei- bis fünfzählige Blätter. Die Früchte sind anfangs rot, später aber glänzend schwarz. Er ist in Wäldern und Gebüsch häufig, findet sich auch an Wegen, Rainen, Ackerändern, in Hecken in ganz Europa und blüht vom Juni bis August, worauf im August und September Frucht reife eintritt. Es gibt auch blaubereifte Brombeeren (Haserbeeren,



Nebel- oder Bocksbeeren, *Rubus caesius*), welche auf Feldern, die in der Tiefe Mergel haben, bisweilen vorkommen. Manche Botaniker unterscheiden 48 deutsche Arten der Brombeere, Dr. Ph. J. Müller 236 deutsche und französische Arten! Die Wissenschaft hat aber durch diese Zersplitterung wenig oder gar nichts gewonnen.

Die Brombeerfrüchte sind geruchlos, im reifen Zustande von säuerlich-süßem Ge-

Die Brombeere.

schmack, ohne Aroma und enthalten hauptsächlich Zucker, Schleim, Äpfelsäure und einen violettroten Farbstoff.

Sie werden roh gegessen, eingemacht, zu Sirup verwendet und zum Färben des Weines benützt. In der Schweiz wird ein trefflicher, dem Kirschwasser in nichts nachstehender Brannt-



wein aus den Brombeeren gebrannt und in manchen Gegenden Wein daraus bereitet. Die jungen Blätter und Triebe liefern gedörst einen ausgezeichneten Thee, der dem chinesischen Thee ähnelt.

In jetziger Zeit kultiviert man die Brombeere im Garten oder vortheilhaft auf trockenem Boden, an Halden und dünnen Abhängen, wo Getreide und Hackfrüchte nicht mehr gedeihen; sie ist bezüglich des Bodens sehr genügsam, jedoch erreichen die Früchte in nahrhaftem Boden eine bedeutende Größe.

Die Brombeeren werden wie die Himbeeren kultiviert. Das alte Holz des vorigen Jahres wird im Frühjahr beseitigt, die jungen Triebe heftet man an, die Wurzeläusläufer werden entfernt.

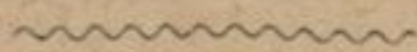
Die meist kultivierten Sorten sind: Wilsons Junior, Dorchester, Kittatinny, Lawson's, Laxton's, Mammoth. Eine Neuheit ist die Brombeere Wilson's early und Junior; sie zeichnet sich aus besonders durch ihren schönen Wuchs und ist sehr ergiebig; ihre Früchte sind von merkwürdiger Größe, von herrlichem Geschmack und vollkommen reif, sobald sie sich schwarz färben.

Die Brombeeren werden wie die Himbeeren eingemacht und häufig den Himbeeren vorgezogen, oder man gibt nach einem englischen Rezept zu jedem Pfund Brombeeren  $\frac{1}{2}$  Pfund braunen Farinzucker und kocht sie  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde unter fleißigem Umrühren, setzt auch wohl Schale und Saft eine Zitrone hinzu; für sechs Pfund Früchte genügt schon eine halbe Zitrone.

Eine weitere nützlich hervorragende Brombeerart ist die

### Steinbrombeere (*Rubus saxatilis* L.)

mit krautigem Stengel (fruchttragender aufrecht, unfruchtbarer gestreckt, ausläuferartig), dreizähligen Blättern und endständigem Blütenstrauß, wächst auf felsigem, steinigem Boden und trägt aus wenigen (meist 3—4) verhältnismäßig großen, scharlachroten Kornbeeren zusammengesetzte Früchte, welche weinsäuerlich schmecken und als Mittel gegen Skorbut und Wassersucht in Gebrauch sind.



Die Früchte der

## Eberesche.

(Sorbus L.)

### 1. Die gemeine Eberesche (Sorbus Aucuparia L.).

Dieselbe wird auch Vogelbeerbaum, Drosselbeere, Maas- oder Quitschenbeere genannt und ist ein 7 bis 10 m



Eberesche.

hoher Baum mit gefiederten, in der Jugend zottigen Blättern, filzigen Knospen und kugeligen, scharlachroten Apfelbeeren.

Diesen Vogelbeerbaum findet man in Gebirgsgegenden, besonders da, wo keine Obstbäume mehr gedeihen, häufig als Alleebaum an Landstraßen, z. B. auf dem Schwarzwald und in Norddeutschland. In den Wäldern wird er vermehrt durch Drosseln, welche die Kerne der Beeren nicht verdauen.

Das harte, kleinfaserige, öfters gemaserte Holz wird von Schreibern, Wagnern und Drechslern verarbeitet. Die Früchte schmecken herb, enthalten viel reine Apfelsäure, geben guten Essig und sind zu Mus gekocht ein beliebtes harntreibendes Hausmittel und die getrockneten Beeren gegen Durchfall, Blasenleiden in häufigem Gebrauch.

Auch geben die Beeren einen guten Branntwein, der so gut als Zwetschgenbranntwein ist, kein Fuselöl enthält und daher besonders zur Herstellung feinerer Liqueure geeignet ist.

Ferner sind die gedörrten, gerösteten und gemahlene Beeren ein besseres Kaffee-Surrogat als die Zichorienwurzeln. Man probiere es nur einmal.

Auch dienen die Vogelbeeren vielen Vögeln, namentlich den Drosseln, zur Nahrung, werden auch gerne vom Wild gefressen und als Winterfutter für Hühner 2c. verwendet.

Auf dem Lande werden sie auch häufig auf Allerheiligen und Allerseelen zur Verzierung der Gräber verwendet.

## 2. Die filzige Eberesche (*Sorbus aria* Crantz).

Dieselbe wird auch Mehlbeerbaum, Mehlbirne, Arolsbeere genannt und ist ein mittelmäßiger Baum oder Strauch in Bergwäldern mit elliptischen oder eiförmigen, doppelt gesägten oder am Rande klein gelappten, unterseits filzigen, derben, glänzenden Blättern und länglich runden, roten oder rotgelben Apfelbeeren.

Diese korallenroten Beeren sind mehlig, süßlich und wohl-schmeckend und bilden ein Volksmittel gegen Husten sowie gegen Durchfälle und Ruhren.

Das Holz ist sehr fest und zähe; die Blätter liefern eine braunschwarze Farbe.

## 3. Die spiklappige Eberesche (*Sorbus torminalis* Crantz).

Dieselbe wird auch Elsebeerbaum, Elsebeere, Elsebirn, Atlasbeere, Elrixe genannt und ist ein bis 20 Meter hoher Baum in Bergwäldern, besonders auf Kalkboden, niemals in der Ebene, mit eiförmigen, gelappten, anfangs flaumhaarigen, später kahlen Blättern, von deren ungleich gesägten, zugespitzten Lappen die untern größer und abstehend sind. Die Früchte, Apfelbeeren, sind eiförmig oder kugelig, graubraun, weiß punk-

tiert, haben rostgelbes, mehliges Fleisch und schmecken, wenn sie durch Liegen oder Frost teig geworden sind, wie Mispeln.

Sie werden von den Bergbewohnern gegen Kolik, Durchfall (daher auch der Name Darmbeeren) vielfach angewendet. Das Holz wird von Schreibern, Drechslern und Mechanikern sehr geschätzt.

#### 4. Die zahme Eberesche (*Sorbus domestica* L.).

Dieselbe wird auch noch Speierling, Spierlingsbaum, Sperberbaum, Hauseberesche, Spier- oder Sporbirne genannt und ist ein 10 bis 15 Meter hoher Baum mit kahlen, spitzigen und klebrigen Knospen, ungleichpaarig gefiederten, anfangs beharten, später kahlen, unterseits bläulichgrau-grünen Blättern, weißen, in asterdoldigen Büscheln stehenden Blüten und birnförmigen, grüngelben, an der Sonnenseite geröteten Früchten, welche frisch hart, herb und sauer sind, aber durch längeres Liegen weich und wohlschmeckend und roh und eingemacht gegessen werden. Sie enthalten viel Apfelsäure und sind ein Hausmittel gegen Durchfall und Ruhr und zugleich ein harntreibendes Mittel. In einigen Gebirgsgegenden wird aus ihnen Wein und Brantwein bereitet. 3 Teile Apfel und 1 Teil Speierlinge zusammen gefeltert geben einen haltbaren, feinen, kräftigen Cider, der den aus den besten Äpfeln hergestellten übertrifft.

In Rußland macht man aus den Vogelbeeren, Mehlbeeren und Elsebeeren einen feurigen, wärmenden Liqueur, den man dort Kalivka nennt.

Das Rezept lautet: Man fülle Strohf Flaschen dreiviertel voll mit Früchten, die nicht zerdrückt sind, gieße starken (40 bis 42gradigen) Brantwein darüber, binde die Flasche mit einem leinenen Lappen zu und stelle sie an einen warmen Ort (in die Sonne, auf den Herd oder Rachelofen u. s. w.) und lasse sie ruhig  $\frac{1}{2}$ —1 Jahr, je länger desto besser, stehen, filtriere dann den Saft durch ein Tuch, vermische ihn mit Läuterzucker (oder koche einen Teil des Saftes mit Zucker, den man nach Belieben nimmt, und schütte ihn zum Ganzen und verrühre alles gut), fülle den Saft in Flaschen und stelle sie in einen luftigen, trockenen Keller. Liqueur aus Vogelbeeren ohne Zucker wird in Rußland als Mittel gegen Cholericke, Ruhr, Durchfall und verdorbenen Magen hochgeschätzt. Kalivka kann aus allen eßbaren Beeren bereitet werden, besonders aus schwarzen Johannisbeeren.



## Die Erdbeere.

Diese Pflanze ist ein Rankengewächs, dessen Ranken sich schnell nach allen Seiten ausbreiten und wieder neue Wurzeln bilden. Ihre Blüte ist der Kirschblüte ähnlich, und ihre sehr wohlschmeckende Frucht ist äußerst fleischig und saftig. Heutzutage findet man Erdbeerpflanzen in fast jedem wohlgeordneten Garten, entweder auf eigens dazu bestimmten Beeten oder als Einfassung längs der Wege: ist ja doch die köstliche, feinduftende Erdbeerfrucht bei Jung und Alt, Gesunden und Kranken als eine erfrischende und delikate Speise so beliebt!

Man unterscheidet unter den Erdbeeren sechs verschiedene botanische Hauptformen oder Stammarten, die sich in zwei Gruppen teilen lassen, in einmaltragende Erdbeeren und in immertragende (Monatserdbeeren). Zu den einmaltragenden Erdbeeren gehören:

### 1. Die Ananas-Erdbeere.

Eine amerikanische Art, wozu die allermeisten unserer großfrüchtigen Sorten gehören, z. B. Sir Joseph Paxton, White Pine apple, Dr. Hogg, König Albert von Sachsen, Deutsche Kronprinzessin, Theodor Mulié u. s. w.



Erdbeere.

### 2. Die Chili-Erdbeere.

Eine südamerikanische Gattung mit großen und sehr großen Früchten von vorzüglicher Güte, aber später Reife. Liebt feuchten Boden und verlangt im Winter eine Bedeckung mit Laub, strohigem Mist oder Tannenreisig. Dazu gehören: Komet, Jeanne Hachette, Chili blanc rosé und Lucida perfecta.

### 3. Die Scharlach-Erdbeere.

(Virginische Erdbeere.)

Diese stammt aus Nordamerika, ist sehr frühreifend und sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, scharlachrot, selbst das

Fleisch. Liebt leichten Boden. Dazu gehören: Krösus und Mai-Königin (May-Queen).

#### 4. Die Walderdbeere.

(*Fragaria vesca, elatior und collina.*)

Dieselbe wächst bei uns in Wäldern, auf Hügeln und Bergen 2c. wild, schmeckt zwar sehr gewürzig und aromatisch, ist aber für die Gartenkultur zu klein und nicht ergiebig genug.

#### 5. Die Moschus-Erdbeere.

(Nierlander-Erdbeere.)

Die Früchte zeichnen sich durch einen stark und eigenartig gewürzten Geschmack aus und sind nur klein bis mittelgroß, dunkelrot. Blüht im Herbst meist zum zweiten Mal, doch werden die Früchte dann selten reif. Bei dieser Art sind die Geschlechter getrennt, es gibt also weibliche und männliche Pflanzen; letztere sind völlig unfruchtbar.

Dazu gehören: Belle-Bordelaise, schwarze Moschuserdbeere (Black Hautbois) und königliche Moschuserdbeere (Royal Hautbois)

Zu den immertragenden Erdbeeren gehört

#### Die Monatserdbeere.

Sie ist eine Abart unserer Walderdbeere, zeichnet sich durch ihre reiche, andauernde Tragbarkeit vom Juni bis zum Spätherbst aus. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, von gewürzreichem Geschmack, ähnlich der Walderdbeere. Dazu gehören und sind sehr empfehlenswert: Busses rote Rankenlose, welche starke Büsche bildet, aber keine Ausläufer und Ranken macht; Busses weiße Rankenlose, La Meudonnaise, Blanche d'Orléans, Madame Béraud u. s. w.

Die Erdbeeren gedeihen überall; in warmen, sonnigen Lagen, frischem, tiefgründigem, nahrhaftem Boden werden sie aber am besten und vollkommensten. Zur Anpflanzung wähle man den Monat August oder September, und können die in dieser Zeit angebauten Erdbeeren schon im nächsten Jahre reichliche Früchte tragen.

Zur Anpflanzung nehme man kräftig entwickelte Ausläufer, die bereits Wurzeln geschlagen haben und dem Mutterstock am nächsten stehen. Die großen Blätter werden entfernt und die

Wurzelfasern eingekürzt. Beete von etwa 1,25 m Breite erhalten drei Reihen. Der Abstand in den Reihen richtet sich nach der Sorte; stark wachsende Sorten erhalten 40—50 cm, schwächer wachsende 25—40 cm Abstand. Die Pflanzung muß fleißig behackt und von Unkraut rein gehalten werden; auch darf man keine Ausläufer stehen lassen, sondern muß sie fleißig abtrennen.

Im Herbst, im Oktober, November bringe man auf die Erdbeerbeete oder um die einzelnen Pflanzen kurzen, verrotteten Mist, doch so, daß das Herzblatt der Pflanzen frei bleibt. Diese Mistdecke düngt, schützt die Stöcke vor kalter Witterung und verhütet, daß der Frost im Winter junge, frischgesetzte Pflanzen aus dem Boden hebt.

Im Frühjahr wird dieser Mist beim Behacken der Beete mit in den Boden gebracht; auch werden die verdorrten Blätter vom Vorjahre entfernt.

Um schöne Früchte zu erhalten, ist ein wiederholter Düngguß mit stark verdünntem, flüssigem Kuhmist (auch Schweine- und Geflügelmist) während der Fruchtentwicklung sehr wirksam.

Damit die Früchte nicht schmutzig werden, belege man den Boden um die Pflanzen mit Sägespänen, Torfmull, Lohe oder feingehacktem Stroh (Häckerling, Häcksel). Letzteres Material hält besonders auch die Schnecken fern, welche gern an die Früchte gehen.

Haben die Pflanzen drei bis vier Jahre auf demselben Platz gestanden, so läßt man die Pflanzung eingehen und entfernt die alten Stöcke. Dieselben gehen nämlich mit ihren Erträgen immer mehr zurück; alle Düngung hilft nicht mehr, der Boden ist eben für Erdbeeren erschöpft, er ist „erdbeermüde“, auch die Pflanzen sind alt und erschöpft.

Damit nun aber die jährlichen Ernten nicht unterbrochen werden, geschieht die Anlage neuer Beete oder Pflanzungen ein Jahr vor dem Eingehen der alten Pflanzen mit jungen, kräftigen Ausläuferpflanzen, selbstverständlich auf neuem, frischem, tiefgelockertem (rigolten) Boden, wo seit fünf bis sechs Jahren keine Erdbeeren gestanden haben. Tiefgelockertes, 50 cm tief rigolter Boden ist für die Erdbeerkultur von größter Bedeutung.

Die Erdbeeren enthalten hauptsächlich Zucker, Schleim, Äpfel- und Zitronensäure, nebst einem gewürzhaften Stoffe und werden als diätetisches Mittel wegen ihrer kühlenden und erfrischenden Eigenschaft empfohlen. Man genießt die Erdbeere

entweder so, wie die Natur sie gibt, oder man schüttet Wein und Zucker darüber und bereitet daraus die sogenannte Erdbeer-kaltschale. Für Kranke ist diese Frucht sehr angenehm und erquickend; sie verdünnt die Säfte des Körpers und befördert den Appetit.

Herr Pfarrer Sebastian Kneipp schreibt hierüber:

Die Erdbeeren sind als Gesundheitsmittel gar nicht zu unterschätzen. Man gebe dieselben besonders Reconvaleszenten, die große Schwäche und Entkräftung nach schwerer Krankheit spüren; man gebe sie verbunden mit andern Nahrungsmitteln. Wer längere Zeit hindurch, gleichsam zum Kurgebrauch, täglich zum Beispiel  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit  $\frac{1}{4}$  Liter Erdbeeren vermischt (wie man dieses in Deutschland vielfach thut) oder täglich zweimal ein Stück gutes Roggenbrot mit je drei Deziliter Erdbeeren genießt, wird bald die überaus wohlthuende Wirkung verspüren, die neben der Kräftigung auch in Blutreinigung besteht. Mittels eingekochter Erdbeeren kann obige Kur mit bestem Erfolg selbst im Winter vorgenommen werden. Bei innerer Hitze leisten Erdbeeren im Sommer selbst Kranken die besten Dienste. Welch herrliches Refrigerans, d. i. kühlendes Labfal, kann dem Lechzenden damit gereicht werden! Gries- und Nierenleidenden werden vielfach täglich gleichmäßige Portionen von Erdbeeren empfohlen.

Dasselbe gilt für Leberleidende (täglich in verschiedenen Malen bis zu einem Liter) und für Solche, die mit aus dem krankhaften Blute herrührenden Ausschlägen behaftet sind. (Morgens und abends je einen halben Liter Erdbeeren.)

Die zarten, jungen Erdbeerblättchen, welche im Mai gesammelt und unabgewaschen im Schatten an der Luft getrocknet werden, geben einen sehr feinen Thee. Einige Waldmeisterblüten (*Asperula odorata*), unter die Erdbeerblättchen gemischt, verleihen dem Thee ein liebliches Aroma.

Einige Rezepte, wie man die köstlichen Erdbeerfrüchte verwendet und zur Aufbewahrung einmacht, sollen hier folgen:

### 1. Erdbeer-Kaltschale.

Ein Teller voll Erdbeeren (besonders Wald- und Mooschuserdbeeren) wird in eine Schüssel gethan, Zucker darauf gestreut, eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann Wein mit einem Stück Zimmt gekocht, über die Erdbeeren gegossen, an einen kühlen Ort gestellt und dann serviert.



Oder man nimmt statt Wein süße Milch oder Sahne- (Rahm) Schaum und gießt selbe über die Früchte.

### 2. Erdbeer-Crème.

Schöne reife Erdbeeren werden durch das Haarsieb gedrückt; zu einem halben Liter Saft nimmt man 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, kocht denselben mit Wasser zu einem Sirup, gießt den Erdbeersaft dazu und richtet sogleich an.

Oder unter geschwungenen, mit Zucker versüßten Rahm kann der Saft der Erdbeere gemischt werden, was eine sehr angenehme Crème gibt.

### 3. Erdbeer-Marmelade.

Zu einem Pfund Erdbeeren nimmt man ein halbes Pfund klein zerbröckelten Zucker, setzt denselben mit der Frucht zum Feuer und rührt darin, bis die Frucht durch den Zucker anfängt, glänzend zu scheinen. Nach dem Abkühlen wird die Frucht in Töpfe oder Gläser gefüllt und nach einigen Tagen nachgesehen. Sollte die Marmelade etwas zu dünn geworden sein, so darf sie nur noch ein wenig gekocht werden; dann wird sie mit einem in Kirschenwasser eingetauchten Papier belegt, zugebunden und aufbewahrt.

Diese Marmelade ist vortrefflich zu allem Backwerk und wird auch zu Butter serviert.

### 4. Erdbeersaft oder Sirup von Walderdbeeren.

Ein Liter frischer Walderdbeeren wird verlesen, gewaschen und auf ein Tuch zum Abtrocknen gebreitet. 750 Gramm Zucker bringt man vorher zum starken Faden und legt die Beeren in den nur noch gut warmen, aber nicht heißen Zucker, läßt sie auf schwachem Feuer 15 bis 20 Minuten unter fortwährendem Umrühren darin ausziehen; ein längeres Verweilen im Zucker würde ihn leicht bitter machen; hierauf thut man die Beeren auf ein feines Sieb oder Tuch zum Durchlaufen. Den gewonnenen Saft läßt man unter Ausschäumen einmal aufkochen, aber er darf nicht zu dick werden. Ist er erkaltet, so wird er in enghalsige Flaschen gefüllt, der Kork überbunden, versiegelt und liegend aufbewahrt.

Das rückständige, auf dem Sieb oder Tuch gebliebene Mark wird durch ein Sieb getrieben,  $\frac{1}{2}$  Kilo dieses Erdbeermarks mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker durcheinander gerührt und bis zum

starken Faden oder Breitlauf geröstet, dann noch warm in Einmachgläser gefüllt und verbunden.

#### 5. Ananas-Erdbeere naturel.

Man entferne Blatt und Stengel von den Erdbeeren, reinige letztere behutsam, indem man sie im Wasser schwimmen läßt, lege sie dann zum Abtrocknen auf Tücher. Nach ungefähr einer Viertelstunde thue man sie in Einmachgläser (auch oxydierte Büchsen), gieße kalten, geläuterten Zucker darauf, binde die Gläser mit Blase gut zu (Büchsen werden verlöthet) und bringe sie 10 bis 20 Minuten ins Dampfbad.

### Die Felsenbirne oder Felsenmispel,

*Aronia rotundifolia* Pers.,

auch *Amelanchier vulgaris* Mnch. und *Mespilus amelanchier* L. genannt, bildet einen 1—2 m hohen Strauch, welcher durch sein gefelliges Auftreten in Oesterreich, am Südhange der Alpen und am Rhein bis Koblenz oft nicht ohne bedeutende Wirkung in der Landschaft ist, indem die Blätter beim Entfalten eine olivenbraune Farbe haben, welche gegen das übrige Mai-grün auffallend absticht; dazu eine Fülle weißer, fast traubenförmiger Blüten, welche dem Strauche mehr das Ansehen einer Traubenkirsche als einer Apfelfrucht geben (s. Jäger, deutsche Bäume und Wälder).

Diese schönen Blüten verleihen im Frühlinge den steilen Halden und Felsen der süddeutschen, schweizer und österreicher Alpen, Boralpen und Kalkberge einen äußerst schönen Schmuck. Daher wird dieser Strauch auch in Gärten als Ziergehölz häufig angepflanzt. Die schwarzblauen, rundlichen, haselnußgroßen Früchte sind süß und sehr wohlschmeckend. In Frankreich werden sie unter dem Namen: *Amelanches* zu Markte gebracht.

### Die Schlutte oder Judenkirsche.

(*Physalis Alkekengi* L.)

Dieses 30—60 cm hohe Sträuchlein kommt in Weinbergen, an Waldrändern, auf steinigen Hügeln in mancher

Gegend, besonders in Weinbau treibenden, recht häufig vor und wird mit Unrecht als giftig bezeichnet.

Die Früchte sind scharlachrote, runde, kirschgroße Beeren, wovon je eine im großen, aufgeblasenen, netzartig geäderten häutigen Kelch (Schlutte, Blase) sitzt, der anfangs gelblich später mennigrot ist. Diese Beeren sind saftig, süß-säuerlich, aber fade schmeckend. Erst in Essig eingelegt werden sie wohl-schmeckend. Sie dürfen beim Sammeln aber niemals mit der sie umhüllenden Blase oder Schlutte in Berührung kommen, da sie sonst bitter werden. Sie wirken harntreibend.

Diese Pflanze soll in Palästina, dem ehemaligen Judenlande, sehr häufig vorkommen, daher der Name: Judenkirsche.

## Die Hagebutten

(Hainbutten, Hagebutzen, Hahnbutten, Hetschepetsch oder Hutschepatsch, die Früchte der wilden Rose, *Rosa canina*).

Die wilde oder Heckenrose, von der es viele Abarten gibt, und von welcher unsere Gartenrosen stammen, blüht im Juni, worauf in den Monaten September und Oktober Fruchtreife eintritt.

Die reifen Früchte, eigentlich Fruchtkelche, die aufgeschnitten und von den steifhaarigen Nüsschen befreit, im getrockneten Zustande außen dunkel rotbraun und glänzend und innen haarig sind, haben keinen Geruch, aber einen säuerlich-süßen, dabei etwas herben Geschmack und enthalten Schleimzucker, Pflanzen-säuren und eisengrünenden Gerbestoff.



Hagebutte.

Thee von solch' gereinigten Hagebutten lindert und reinigt die Nieren und die Blase. Sonst werden die Hagebutten nur als diätetisches-einhüllendes, durststillendes und gelind=diurätisches (harntreibendes) Mittel verwendet.

Die steifhaarigen, in den reifen Kelchen enthaltenen Früchte, *Semina Cynobasti*, werden gegen Würmer angewendet, indem man sie mit Honig oder mit einer andern einhüllenden Masse zu einem Bissen macht und hinunterschlucken läßt.

Weiter bereitet man aus den reifen Fruchtkelchen oder Hagebutten:

### 1. H a g e b u t t e n = L i q u e u r .

Man pflückt vom Frost getroffene Hagebutten, nimmt auf ein Liter derselben ein halbes Kilo feinen weißen Kandiszucker, thut alles zusammen in eine Flasche mit drei Liter gutem Brantwein und stellt sie auf den warmen Ofen.

Dieser Liqueur ist delikats und von seltenem herrlichem Aroma.

### 2. H a g e b u t t e n = M a r m e l a d e .

Man nimmt dazu am besten von den kleinen, wilden Hagebutten, weil sie eine schönere Farbe behalten als die großen, pußt sie sehr rein, thut sie in einen Topf und läßt sie so stehen, bis sie weich werden, wobei man sie alle Tage gut umrührt und dann durch ein Haarsieb treibt. Auf jedes Pfund Mark nimmt man ein Pfund Zucker, läutert ihn, gibt das Mark hinein und läßt es zusammen einigemal aufkochen. Besonders schön von Farbe wird die Marmelade, wenn man sie gar nicht zu Feuer bringt, sondern den geläuterten Zucker bloß über das durchgetriebene Mark gießt, wo es dann aber eine ganze Stunde gerührt werden muß.

### 3. H a g e b u t t e n i n Z u c k e r u n d E s s i g .

Man nimmt dazu meist die großen Hagebutten von *Rosa pomifera*, reibt sie ab, schneidet oben ein Scheibchen weg und nimmt vorsichtig die Kerne heraus, um die Frucht nicht zu verletzen; die Stielchen bleiben daran. Auf ein Kilogramm Hagebutten nimmt man ein Kilo Zucker und einen Liter guten Weinessig, kocht Zucker und Essig (mit einer Prise Salz, etwas Nelken und Zimmt in einem kleinen Leinwandsäckchen) schäumt ab und kocht die Hagebutten so lange darin, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus, läßt den Essig noch etwas einkochen

und gießt ihn dann über die Früchte. Am nächsten Tag wird der Essigsaft abgegossen, wieder aufgekocht und abgeschäumt und warm auf die Hagebutten geleert; nach zwei Tagen wird dies wiederholt und dann die Früchte in Einmachgläsern gut verwahrt. Alle Arten Mus, Brei, Konserve zc. aus Hagebutten liefern angenehm schmeckende, kühlende und durstlöschende Speisen, die auch bei Entzündungskrankheiten genossen werden können.

Die gebrannten Kerne sind als Surrogat des Kaffee's empfohlen worden.

Die frischen Früchte bringen, mit Milch gekocht, dieselbe zum Gerinnen und geben angenehm schmeckende Molken. In Gährung gesetzt kann man sie zum Branntweinbrennen und zu einem guten Essig verwenden.

Der sehr großen Früchte wegen pflanzt man gegenwärtig in Gärten die Apfelrose (siehe oben 3.), *Rosa pomifera* Herm. oder *Rosa villosa* L.

Diese Hagebutten werden wie die Fruchtkelche der *Rosa canina* zu Suppen, Saucen und Eingemachtem verwendet, sind aber bedeutend feiner und delikater als diese, daher ich diese Rose zur Anpflanzung an geeignete Plätze angelegentlich empfehle. Sie ist durch Handelsgärtnerereien zu beziehen.

## Die Haselnuß.\*

(Früchte der Haselstaude, des Haselnußstrauches, *Corylus Avellana* L.)

Der Haselnußstrauch ist ein häufiger Strauch unserer Gebüsche und ist wegen seiner eßbaren, einsamigen Früchte allgemein bekannt. Die Haselnüsse sind kugelig oder länglich, mit vorn zerrissen-gezählter Hülle. Sie sind Ende August oder anfangs September reif und fallen dann aus der Hülle.

Der Haselnußstrauch blüht schon im Februar, und die Staubblütenkäzchen findet man schon im Herbst.

\* Obwohl die Haselnüsse nicht zu den Beeren gehören, so wurden sie doch, als zu den beliebtesten Waldfrüchten zählend, hier aufgenommen. Ann. d. B.

Er paßt vorzüglich in die Hausgärten oder in die Nähe derselben, wo er als Strauch oder Baum gepflegt wird. Die edleren Sorten erzieht man durch Wurzeltriebe oder vom Kern der gewöhnlichen Haselnuß, die man im Herbst ausfäet und dann später die wilden Sämlinge veredelt. Die veredelten Pflanzen sind die fruchtbarsten. Als Veredelungsmethode benutzt man das Kopulieren, Rindenpropfen und das sogenannte Köhrlen.

Der Haselnußstrauch muß licht erhalten und darf nicht gestutzt werden, besonders nicht die kleinen vorjährigen Triebe, da sich gerade an diesen die meisten Früchte bilden; aber die Wurzelanschläge, welche den Stock entkräften, müssen sorgfältig entfernt werden.

Die Nüsse geben ein feinschmeckendes Schalenobst und übertreffen darin die Mandeln, daher sie häufig als Nachtisch (Dessert) aufgetragen werden.

Sie liefern ferner ein gesuchtes Speiseöl und dienen auch zum Arzneigebrauch. Das Haselnußöl ist farblos, mild und fett.

In Thüringen verkauft manche Gemeinde jährlich für ca. 300 Mark Haselnüsse. Die meisten Nüsse kommen zur See aus Spanien, Portugal und Italien in Handel.

Das harte, weiße, sehr biegsame und zähe Holz dient zur Korbflechterei, zu Wieden, Faßreifen 2c. Die Holzkohle liefert eine gute Reißkohle, die Rinde kann zum Gerben und Gelbfärben benützt werden.

#### Die Lambertsnuß (*Corylus tubulosa* W.),

auch Langbarts-, Zeller- oder Bartnuß genannt, hat große, längliche Früchte und eine über der Nuß sich zusammenneigende Hülle. Die rote Zellernuß oder „Blutnuß“ hat eine blutrote Haut über dem Samenfern.

Die byzantinische Haselnuß (*Corylus colurna* L.), türkische oder Dicknuß, hat eine korkige Rinde und doppelten Becher; die Nuß ist groß und völlig vom Becher bedeckt.

Vorzügliche Anbauorten sind:

Die Blutnuß, die große, lange Zellernuß, die Lampertsnuß, die französische Nuß mit weißer Frucht, die *Précoce de Frauendorf*, *Merveille de Bollweiler* u. s. w.

Als Ziersträucher empfehlen wir *Corylus Avellana atropurpurea* (rotblättrige Haselnuß), *Corylus aurea* (Gold-

nuß) mit goldgelber Belaubung und goldgelben Zweigen, *C. laciniata* mit geschlizten und *C. quercifolia*, mit eichenlaubähnlichen Blättern.

Gärtner Oskar Knopff in Erfurt schreibt in seinem Katalog über Haselnußsträucher: „Sie gedeihen an jedem Orte ohne weitere Pflege. Man pflanze sie in ca. zwei Meter Entfernung von einander. In Zwischenräumen von 8 bis 10 Jahren schneide man das ältere Holz nach und nach aus und ziehe junges Holz als Ersatz heran, wodurch die Früchte stets vollkommen groß bleiben. Die Nüsse lasse man am Baum gut ausreifen, sie schrumpfen sonst später leicht zusammen. Wenn auch nicht nötig, so beweist der Haselnußstrauch bei zeitweiliger Düngung und Reinhaltung des Bodens seine Dankbarkeit durch reiches Tragen. Die Haselnußkultur im Großen ist sehr lohnend.“

## Die Heidelbeere.

(Schwarzbeere, Heubeere, Blaubeere, Bickbeere, *Vaccinium myrtillus* L.)

Die Heidelbeere ist ein aufrechter, 15 bis 20 cm hoher, ästiger Strauch mit grünen, scharfkantigen Aesten. Die eirunden Blätter sind fleingesägt. Die überhängenden Blüten kommen einzeln aus den Blattwinkeln hervor. Sie haben frugförmige, fast kugelige, blaßgrüne, rötlich überlaufene Blumenkronen mit acht Staubgefäßen und einem unterständigen Stempel. Die Beere ist kugelig, erbsengroß, vielsamig und schwarzblau. Sie hat einen zumal in größeren Massen bemerklichen, nicht angenehmen Geruch und besitzt einen süß-säuerlichen Geschmack.

Der Heidelbeerstrauch wächst in Wäldern und an Waldrändern im nördlichen und mittleren Europa. Er überzieht besonders in Gebirgen oft weite Strecken. Die Blütezeit fällt in den Mai—Juni, worauf im Juli und August die Früchte reifen. Die stark abfärbenden Beeren (*Baccae Myrtillorum*) werden frisch und getrocknet gegessen, zu Wein und Brantwein verwendet, eingemacht und als Heilmittel benützt.

Sie enthalten neben einem violetten Farbstoff und Schleimzucker hauptsächlich noch Aepfel- und Zitronensäure und sind reich an Gerbestoff.

Getrocknete Heidelbeeren sind vermöge ihres Gerbestoffgehaltes ein gutes Mittel gegen Diarrhöe und sollten in keiner Hausapotheke fehlen.

Einen guten Heidelbeergeist, der den Magen kräftig erwärmt und heftiges, andauerndes Abweichen stillt, bereitet man, indem man zwei bis drei Handvoll Beeren in ein Glas thut und mit gutem Branntwein überschüttet. Je längere Zeit (selbst

Jahre lang) die angelegten Beeren stehen, d. i. je besser dieselben ausgezogen werden, um so schärfer wird und wirkt die Heilkraft dieses Heidelbeergeistes.

Heidelbeerwein wird also bereitet:

Zu  $\frac{2}{3}$  Saft nehme man  $\frac{1}{3}$  Wasser und auf 100 Liter dieser Mischung 20 Kilogramm Zucker. Dieser Wein wird stark und haltbar. Zu leichterem Getränke nehme man zu  $\frac{1}{3}$  Saft  $\frac{2}{3}$  Wasser und 14 Kilogramm Zucker. Alles Weitere siehe: Johannisbeere. Heidelbeeren einmachen geschieht nach folgendem Rezept:



### Heidelbeere.

a) Blühende Pflanze; b) ein Fruchtweig [beide ein Drittel natürl. Gr.]; c) ein Fruchtknoten, Blume ist weggenommen und das Staubgefäß belassen [2 mal vergr.]; d) Durchschn. eines Samens [4mal verg.].

Wenn sie verlesen und gewaschen sind, so nimmt man auf zwei Liter Heidelbeeren ein halbes Kilogramm Farinzucker und läßt es

kochen, bis es steif wird. Man muß aber beständig darin rühren, sonst brennen sie an; sie halten sich zwei Jahre.

Auch kann man frische, nicht feuchte Beeren, in  $\frac{1}{2}$  Liter große, weithalsige Flaschen füllen, mit kaltem Läuterzucker übergießen und sie etwa 15 Minuten in ein heißes Dampfbad bringen.

Ausführlicher, aber ähnlich wie vorstehend, verfährt man so: Die Heidelbeeren werden trocken gepflückt, sorgfältig verlesen und in saubere, ganz trockene Flaschen gefüllt. Diese



werden sodann mit Heu oder Tücher umwickelt, in ein tiefes Kochgefäß mit kaltem Wasser gestellt, so daß das Wasser bis an den Hals der Flaschen reicht, und nun wird das Gefäß auf's Feuer gebracht. Sobald das Wasser zu kochen anfängt, läßt man es noch zehn Minuten kochen und stellt es dann weg. Aber erst nach gänzlicher Erkaltung, ja nicht eher, werden die Flaschen herausgenommen und mit guten neuen, im heißen Wasser aufgequellten Korken fest verschlossen und stehend in einem luftigen Keller aufbewahrt.

Man kann auch die Flaschen fest verkorken und zubinden, ehe man sie in das Kochgefäß bringt, darf aber die Flaschen nur bis an den Hals vollfüllen, langsam das Wasser erhitzen und kochen lassen, da sie sonst leicht zerspringen.

Auf diese Weise eingemachte Heidelbeeren halten sich 1 bis 2 Jahre und haben stets den Geschmack der frischen. Beim Verbrauch setzt man nach Belieben Zucker hinzu.

## Die Sumpfs Heidelbeere,

*Vaccinium uliginosum*,

auch Rausch- oder Trunkelbeere genannt, unterscheidet sich von der Wald-Heidelbeere durch die stielrunden Aeste, die verkehrt eiförmigen, ganzrandigen Blätter, die meist paarigen, weißlichen, rötlich überlaufenen Blüten und die größeren schwarzvioletten Beeren ohne färbenden Saft, die ebenfalls eßbar sind und keineswegs berauschend oder betäubend wirken. Der Strauch findet sich in feuchten Wäldern, besonders auf torfhaltigem Boden.

## Die rote Heidelbeere, Preiselbeere.

(Steinbeere, Kronbeere, *Vaccinium vitis idaea* L.)

Sie ist ein immergrünes Sträuchchen mit kriechendem Wurzelstock und aufrechten oder aufsteigenden, stielrunden, 9 bis 30 cm hohen Stämmchen, lederartigen, verkehrt eirunden, ganzrandigen Blättern und weißen oder rosenroten Blüten in gipfelständigen, einseitswendigen, gedrungenen, überhängenden Trauben

und kugeligen, erst weißen, dann scharlachroten Beeren von der Größe der schwarzblauen Heidelbeeren.

Dieses Sträuchlein wächst in Nadelwäldern, auf sand- und torfhaltigem Boden in Mittel- und Nordeuropa, in Nordasien und Nordamerika, bis zur Grenze des ewigen Schnee's, ganze Strecken bedeckend. Es blüht vom Mai bis August, die Beeren reifen vom September bis November. Die Beeren schmecken süßlich-sauer, etwas zusammenziehend und enthalten viel Gerbestoff.

Die Beeren werden jedoch nur eingemacht häufig genossen; auch bereitet man einen angenehmen Brantwein daraus. Denselben, auch Steinbeerwasser, Preiselbeergeist genannt, bereitet man im Schwarzwald und auch in Oesterreich also: Zu einem Teil zerstoßener Beeren nimmt man einen Teil Wasser und überläßt diese Masse in einem Gefäße der Gährung, worauf sie destilliert wird. Um die Güte des Preiselbeergeistes zu erhöhen, nehmen viele Waldbewohner mehr oder weniger Zucker zum Wasser, das den Beeren zugesetzt wird.

Ebenso bereiten sie Brantwein aus allen andern Waldbeeren, die in diesem Buche beschrieben sind.

Ehedem waren die Blätter und die Beeren (*Folia et Baccae Vitis Idaeae*) officinell. Erstere sind gelind zusammenziehend und werden noch bisweilen als Thee gegen langwierigen Husten angewendet; aus den Beeren wird eine kühlende Salbe oder ein bei entzündlichen Krankheiten zu kühlendem Getränke brauchbarer Sirup bereitet. In der Technik kann die ganze Pflanze zum Gerben verwendet werden.

Die Preiselbeeren werden eingemacht, wie folgt:

Auf 5 Liter Beeren nimmt man 1,250 Kilogramm (2½ Pfund) Zucker. Diesen kocht man, bis er Blasen wirft und fliegt, wenn man daran bläst, thut die sauber gewaschenen Beeren hinein und läßt in diesem Zucker die Beeren auf raschem Feuer höchstens zweimal mit überkochen und dann wieder in einem Durchschlag ablaufen. Den erhaltenen Saft koche man in demselben, aber gereinigten Kessel unter Ausschäumen zum Gelpunkt des Breitlaufs. Alsdann thut man die Beeren und den etwa noch nachgelaufenen Saft zu dem gelierenden Saft und läßt beides zusammen nochmal durch- und aufkochen; dabei wird fleißig abgeschäumt und schließlich die etwas abgekühlte Masse in Gläser gefüllt und diese gut zugebunden.

Die Preiselbeeren, welche Ende August reifen, sind meistens besser als die im Oktober reifenden, besonders wenn der Sommer heiß war.

Eine andere Art, Preiselbeeren einzumachen:

Man liest aus den Beeren alles Unreine und die unreifen Beeren, wäscht sie erst kalt, dann mit kochendem Wasser ab und thut sie in einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Dann läutert man auf 10 Liter Beeren  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit zwei Tassen Wasser, schüttet, sobald der Zucker geläutert ist, die Beeren hinein und kocht sie (doch müssen die Beeren ganz bleiben); dann nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft noch  $1\frac{1}{2}$  Stunden (bis zum Breitlauf) und gießt ihn über die Beeren, die man vorher in Gläser oder Töpfe gefüllt hat.

Preiselbeersaft herzustellen:

Man kocht die gesäuberten Preiselbeeren mit etwas Wein oder Wasser, seigt sie durch ein Tuch und kocht zu drei Liter Saft ein Pfund Zucker eine Viertelstunde lang, läßt ihn dann erkalten und leert ihn in Flaschen.

~~~~~  
Auf der Jungfernheide bei Berlin, in Pommern, Schlesien und Böhmen wächst die ähnliche

**immergrüne mittlere Heidelbeere**

(*Vaccinium myrtillo-vitis idaea*, *V. intermedium*, Ruthe) mit ovalen Blättern und eingeschlossenen Griffeln.

In Torfmooren gedeiht zwischen Torfmoosen eingebettet die zierliche, gleichfalls eßbare

**Moosbeere**

(*Vaccinium oxycoccos* L.; *Oxycoccos palustris*, Pers., *Schollera oxycoccos*, Roth; genannt Kranich- oder Affenbeere, Marienpalme, Muttergotteskirsche)

mit kriechenden Stengeln und fadenförmigen, liegenden Ästen; die Blätter sind eiförmig, ziemlich spitz, unten aschgrau.

Im Erzgebirge, im Böhmerwald, im Schwarzwald 2c. sind die Heidel-, Preisel- und Moosbeeren als Nahrungsmittel von großer Wichtigkeit; sie werden daselbst in bedeutender Menge gesammelt, gedörret und verwendet.

Erfurter Gärtner empfehlen neuestens die amerikanische Preiselbeere (*Vaccinium macrocarpum*) als ertragreichste Kultur für feuchte Moor- und Sandböden in jeder Lage; die Früchte sind sehr groß, vorzüglich, wohlschmeckend und zum Einmachen unübertroffen; 100 Stück Pflanzen kosten 10 bis 20 Mark.

## Die Himbeere.

(*Rubus idaeus* L.)

Der Himbeerstrauch verlangt, wenn er zahlreiche, vollkommene, große Früchte tragen soll, einen lockeren, fetten und etwas feuchten, nicht nassen Boden. Daher trifft man ihn in Wäldern und Holzschlägen mit humusreichem, feuchtem Boden oft massenhaft und üppig wuchernd an. In magerer, sandiger Erdart gedeiht er nur kümmerlich; ebenso will er einen sonnigen, luftigen Standort, da seine Früchte in schattiger Lage klein bleiben oder von der Blüte an verkümmern.

Die Himbeerkultur empfiehlt sich nicht nur als Handelsartikel, sondern auch für den eigenen Bedarf der Haushaltung sollte in jedem Garten, an der Gartenmauer, in der Ecke oder auf sonst geeignetem Platze eine entsprechende Himbeerpflanzung bewerkstelligt werden.

Zur Anlage empfiehlt es sich, den Boden 60 cm tief zu rigolen und stark zu düngen. Man setzt die Pflanzen, die man aus Ausläufern und Wurzeltrieben gewinnt, entweder im Frühjahr oder im Herbst auf 1 m Entfernung aus und schneidet sie auf zwei Augen über der Erde ab. Haben die Pflanzen eine Höhe von 1—1,50 m erreicht, so bindet man sie an Pfähle oder spaliert sie an Latten oder Drähten fächerartig, wodurch man den Früchten, die an den untern tragbaren Zweigen hängen, Sonne und Luft zu ihrem guten Gedeihen gewährt.

Nach der Tragzeit, also im August, schneidet man das abgetragene Holz, d. i. die Ruten, welche Früchte getragen haben, dicht am Boden weg. Von den jungen Trieben, welche sich aus dem Wurzelstock bilden, wählt man je nach der Menge derselben und je nach dem Kraftzustand der Pflanze die drei bis sechs besten und stärksten aus, stutzt sie ein wenig und entfernt die anderen dicht am Boden. Auch gräbt man nun die Erde

etwas auf und entfernt die Ausläufer, um die Himbeeren zu verhindern, daß sie sich zu sehr ausdehnen. Diese Behandlung wiederholt sich jedes Jahr in ganz gleicher Weise; denn das Holz der Himbeeren ist nur zweijährig und stirbt ab, wenn der Ertrag vorüber ist. Nach der Tragzeit thut eine Düngung mit flüssigem Dünger sehr gute Dienste. Eine Himbeerpflanzung dauert 8 bis 10 Jahre, und nachher muß sie anderswohin verlegt werden.

Es sind seit einigen Jahren in verschiedenen Gegenden Deutschlands Himbeerpflanzungen angelegt worden, welche sehr günstige Ergebnisse zeigen; es wurden beispielsweise schon vierzig Zentner Früchte pro 35 Ar geerntet; 15—30 Zentner pro 25 Ar, oder 3000—4000 Kilo pro 100 Ar sind Durchschnittserträge; für 1 Kilo werden gegenwärtig 50—80 Pfennige bezahlt; eine Himbeerpflanzung hält bei guter Düngung zehn Jahre und noch länger aus; die Anlage und die Unterhaltungskosten sind nicht übermäßig teuer. Nun läßt sich leicht berechnen, welche hohen Erträge sich aus dem Lande erzielen lassen durch Anwendung dieser Kultur.

Die besten Himbeeren zur Massenkultur sind die einmal tragenden: Rote Antwerpener, Fastolf, Chili, Herrenhäuser, Summit of Perfection; die gelbe Antwerpener, Malteser, Sans épines à fruits jaunes, Marlboro, Caroline etc.

Die besten Sorten zweimal tragender Himbeeren, besonders für Süddeutschland passend, sind: Rote und gelbe Merveille, Excellent (neu), Baumfort's Seedling, Schöne von Fontenay. Die Preise sind, je nach der Sorte, sehr verschieden.

Die Himbeeren, besonders die von wildwachsenden Sträuchern, haben einen angenehmen Geruch und einen säuerlich-süßen, etwas aromatischen Geschmack. Sie enthalten hauptsächlich Zucker, Schleim, Pflanzensäuren, ätherisches Öl und roten Farbstoff.

Himbeersaft dient als Zusatz zu übel-schmeckenden Arzneien und unter Wasser gemischt als erfrischendes und kühlendes Getränk. Als solches gilt besonders auch der Himbeereffig bei fieberhaften, zumal galligen Leiden.

Rezepte zur Verwendung der Himbeeren:

Aus den wohlschmeckenden und heilsamen Himbeeren wird also, wie soeben erwähnt, bereitet:

U l s a m e r , Beeren. II. Auflage.

## 1. Himbeersaft.

Man thut die Himbeeren in ein irdenes Geschirr, bindet es zu, stellt es in den Keller und läßt es stehen, bis sich die Himbeeren aufwerfen, preßt sie dann fest aus und läßt den Saft über Nacht stehen, läutert nun zu einem halben Liter Saft 125 Gramm Zucker, gibt den Saft dazu, kocht ihn, bis er dicklich ist, schäumt ihn während des Kochens sehr rein ab und gießt ihn, wenn er kalt geworden ist, in Flaschen, die man fest verkorft, überbindet und liegend aufbewahrt.

## 2. Himbeereffig.

Soviel Liter Himbeeren, soviel Liter guten Weinessig gießt man daran, bindet das Geschirr fest zu, stellt es drei bis vier Tage in den Keller, preßt die Himbeeren hierauf durch ein Tuch und läßt den Saft bis den andern Tag stehen, damit er sich setzt; dann gibt man zu dem Saft auf einen halben Liter einen Viertelliter Zucker, bringt es zu Feuer, schäumt es sorgfältig ab, kocht es 10—12 Minuten und verwahrt es wie den Himbeersaft. Dieser Himbeersaft hält sich 2—3 Jahre, ohne auch nur die Farbe zu verlieren, besonders wenn man die Flaschen verpicht.

## 3. Ganze Himbeeren als Konfitüre.

Man nimmt hiezu schöne, große, frische, nicht zu reife Himbeeren, läutert auf das Pfund Früchte  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker nach kurzer Fädenart, thut die Himbeeren hinein und kocht sie zuerst langsam, wobei immer der Schaum davon abgenommen werden muß, aber ja nicht darin gerührt werden darf; hernach läßt man sie etwas stärker kochen, und wenn sie zu sinken anfangen und kein Schaum mehr vorhanden ist, werden sie behutsam ausgegossen und abgekühlt in die Gläser gefüllt.

## 4. Himbeer-Gelée.

2 bis 3 Liter schöne Himbeeren thut man in einen glasierten oder Steinguttopf, bindet ihn mit einem dünnen, weißen Tuch, etwa grobem, starkem Mull zu und setzt ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser, welches bis an die Hälfte des Topfes reichen und fortwährend kochen muß. Wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, so läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch ablaufen. Zu einem halben Liter Saft nimmt man 375 Gramm feinen, weißen Zucker und kocht es bei stetem Abschäumen so lange, bis ein Tropfen, den man auf einen

Teller fallen läßt, steht, worauf man das Geleé, sowie es etwas abgekühlt ist, in Gläser füllt. Da aber dieses Geleé stets zu weich ausfällt und daher nicht lange hält, so nimmt man zu den Himbeeren die Hälfte oder ein Viertel Johannisbeeren; der Saft wird dann besser gelieren (sulzen).

#### 5. Himbeeren = Mark.

Die Himbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, abgewogen und auf einem gelinden Feuer gekocht, bis das Mark dick wird. Zu einem Kilo Mark nimmt man 500 Gramm Staubzucker, kocht denselben noch eine Viertelstunde mit und verwahrt es, nachdem es ein wenig abgekühlt ist, in Gläsern oder Steinhäfen. Ebenso kann man auch ganze Himbeeren, als Marmelade, einmachen.

#### 6. Himbeer = Crème.

Zu einem halben Liter Himbeersaft wird ein halbes Pfund Zucker in einer Messingpfanne auf's Feuer gesetzt; ist der Zucker zerschmolzen, so wird das Gelbe von 8 Eiern mit einem Viertel-liter Rahm tüchtig geklopft, in den Saft gegossen und fortwährend gerührt, bis die Crème anfängt zu kochen, worauf sie angerichtet wird. Zu dieser Crème kann auch Wein und Zimmt genommen werden, man läßt aber dann den Rahm weg.

#### 7. Wasser von Himbeeren für Kranke.

Man nimmt auf ein Pfund Himbeeren  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, thut ein Viertelpfund Zucker dazu und rührt es, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Dann läßt man das Wasser durch Fließpapier oder feines Tuch filtrieren und stellt es an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch.

Das gleiche Verfahren geschieht mit sauern Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren.

## Die Holunderbeeren.

(Schwarzer Holunder, Flieder, Holler, Schotische, Schebecken, Holder, Sambucus nigra L.)

Unbekannter Strauch, bis 8 Meter hoch, hat gefiederte Blätter, große, weiße Blumenschirme mit fünf Hauptästen, schwarze, dreisamige Beeren und Holz mit sehr vielem, weißem Mark.

In Gebüsch, um Dörfer und in Gärten häufig gepflanzt.  
Blüht im Juni und Juli.

Zum Gebrauch dienen die Blütendolden — Holunder-  
oder Fliederblumen — und die Holunderbeeren, hie und da auch  
die Blätter, die Rinde und die Wurzeln. Die Blüten müssen  
bei trockenem Wetter gesammelt werden, sonst werden sie beim



Holunder.

a) Ein blühender Zweig; b) Fruchtstand; c) Blüte; d) Blüte [nach Entfernung der  
Staubgefäße] mit Pistill; e) Staubgefäß; f) Samen im Längsdurchschnitt [vergrößert].

Dörren schwarz. Sie besitzen im frischen Zustande einen eigen-  
tümlichen, starken, etwas unangenehmen und den Kopf einnehmen-  
den Geruch, der aber beim Trocknen milder und angenehmer  
wird. Ihr Geschmack ist schleimig, bitterlich, schwach aromatisch;  
sie enthalten als Hauptbestandteil ätherisches Öl.



Blüten und Blätter geben einen sehr wirksamen und deshalb beliebten Thee bei Abweichen, Kolik, unreinen Ausschlägen, Schüttelfrost, Verdauungslosigkeit &c. Außerlich benützt man ihn zu Gurgelwassern und Einspritzungen, zu erregenden, zerteilenden und lindernden Umschlägen bei Geschwülsten und rotlaufartigen Entzündungen. Die wärmeren Dämpfe des Thee's können zur Erweichung von Halsgeschwüren und bei Ohrenleiden angewendet werden.

Bei Zahn-, Ohren-, Unterleibs- und Augenschmerzen, die von Erkältung herrühren und bei katarrhalischen und rheumatischen Entzündungen werden die Holunderblüten oft in Form von Kräuterkissen, bestehend aus Holunderblüten allein oder zur Hälfte mit Kamillenblüten gemischt, warm oder heiß auf die schmerzenden Stellen gelegt.

Fliederthee löst schädliche Stoffe auf, reinigt, zerteilt, ist überhaupt das einfachste, billigste, schuldloseste, wirksamste Blutreinigungsmittel. Die Holunderbeeren besitzen einen schwachen, unangenehmen Geruch, einen säuerlich-süßlichen, zugleich etwas bitterlichen Geschmack und enthalten als Hauptbestandteil Schleimzucker und einen farbigen Extraktivstoff. Werden die Beeren mit Zucker oder besser mit Honig eingekocht, so dient dieses Holundermus zur Winterszeit besonders solchen Menschen vorzüglich, die wenig Bewegung haben, eine ruhige, sitzende Lebensweise führen. Flieder- oder Holundermus gilt als schweiß- und harntreibendes Mittel, wird bei Katarrhen und rheumatischen Leiden verwendet und steht als Hausmittel bei Erkältungen und Rheumatismen im Ansehen.

Ein Löffel voll dieses Muses in ein Glas Wasser gerührt, gibt den herrlichsten Kühl- und Labetrunk, reinigt den Magen, wirkt auf Urinausscheidung und günstig auf die Nieren. Getrocknete Beeren bewähren sich gut bei Diarrhöe. Thee aus Holunderwurzeln und Rinde wird bei beginnender Wassersucht mit Erfolg angewandt. Die innere Rinde, der Bast, dient geschabt und aufgelegt als kühlendes Mittel bei fieberhaft entzündeten Augen.

Einige Zubereitungsarten der Beeren lassen wir nachstehend folgen:

#### H o l u n d e r l a t w e r g e.

Man zupft weiche Holunderbeeren sauber ab, thut sie in einen irdenen Hafen, gießt etliche Tropfen Wasser daran, läßt

sie auf schwachem Feuer und bei häufigem Umrühren weich dünsten, bis es keine ganzen Beeren mehr hat; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, nimmt auf einen Liter Saft  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, kocht dies zusammen beinahe zur Hälfte ein; wenn das erkaltet ist, füllt man die Latwerge in Flaschen und bewahrt sie auf.

### Holunderbeeren in Honig.

Man kocht Honig in einer Messingpfanne, rührt beständig um und stößt zuweilen ein glühendes Eisen hinein. Wird er hell und zähe, so thut man saubere Holunderbeeren dazu und läßt die Masse unter beständigem Rühren einkochen. Nach dem Erkalten füllt man die Latwerge in steinerne Töpfe oder in Einmachgläser. Besser ist es, wenn man Holunderbeersaft zum Honig leert; das Gelée wird viel feiner und appetitlicher.

## Attich-Holunder.

(*Sambucus ebulus* L., Zwergholunder, Krautholunder, Feldholunder, Stinkholder, Attich.)

Er hat einen weit in der Erde fortkriechenden Wurzelstock, 60 bis 120 cm hohe, einfache oder wenig ästige, jährige



Attich-Holunder.

Stengel, Trugdolden mit flaumigen Ästen und Blütenstielen, rötlich-weiße Blüten und schwarze, aufrechtgetragene Beeren, welche den Fliederbeeren ähnlich sind. Die ganze Pflanze hat einen starken, unangenehmen Geruch. Sie wächst, oft in dichten Stengelbüscheln bei einander, an Waldrändern, auf steinigem Boden, an Wegrainen, in Hecken, bei Riesgruben und auch auf Äckern mit Thonboden, im südlichen und mittleren Europa und blüht im Juli bis August.

Die gedörrten oder gepulverten Attichwurzeln liefern einen ausgezeichneten Thee bei der Wassersucht; er reinigt die Nieren und scheidet schlechte Säfte durch den Harn aus.

Die Attichbeeren, die etwas kleiner als die gewöhnlichen Hollunderbeeren sind, besitzen einen widrigen Geruch, einen unangenehmen, säuerlichen und bitter-süßen Geschmack und enthalten Schleimzucker, roten Extractivstoff und ätherisches Öl.

Die Attichbeeren werden wie Holunderlatwerge oder Mus bereitet und sind als harn- und schweißtreibendes Mittel im Gebrauch.

## Der Trauben-, Berg- oder rote Holunder

(*Sambucus racemosa* L.)

ist ein 2 bis 3 m hoher Strauch oder kleiner Baum in den Gebirgswäldern des südlichen und mittleren Europas und Asiens, mit gefiederten Blättern, gelben, dichte, eiförmige Trauben bildenden Blüten und scharlachroten Beeren von schönem Aussehen, daher der Strauch zur Verschönerung der Parkanlagen dient. Die Beeren dienen kleinen Vögeln zur Nahrung. In Sibirien benutzt man den Saft derselben als schweißtreibendes Mittel. Der Traubenholunder blüht schon im April und Mai und kommt besonders in Schlesien, Sachsen und den süddeutschen Staaten vor.

## Die Johannisbeere.

(*Ribes rubrum* L.)

In Gärten, hie und da auch verwildert an Bächen trifft man den wertvollen, dankbaren Johannisbeerstrauch (Ribisel, Johannissträubchen) an.

Er wird auch häufig hochstämmig gezogen oder mittelst Latten und Draht zu Spalieren oder niedlichen Hecken verwendet.

Es gibt hochrote, fleischfarbene und gelblichweiße Sorten.

Bis in die neueste Zeit war die Kultur der Johannisbeeren sehr vernachlässigt; jetzt aber ist man zur Einsicht gekommen, daß diese Sträucher nicht nur im Hausgarten, sondern auch auf freiem Lande sehr nutzbringend verwendet werden

können. Es gibt bereits Johannisbeerkulturen in großem Maßstabe, die sich mehr als jede andere Kultur, den Rebbau nicht ausgenommen, rentieren.

Auch in England und Amerika hegt und pflegt man diese Sträucher in großen Pflanzungen, nicht nur um die Beeren auf den Markt zu bringen, sondern auch zur verschiedenartigsten Verwendung in der Haushaltung, zum Einkochen und zur Weinbereitung, wie dies auch bei uns der Fall sein soll.

Die Johannisbeeren werden auf gut rigoltem Boden als ein-, zwei- oder dreijährige Stecklingspflanzen ausgepflanzt.

In einer geschlossenen Anlage gebe man den Pflanzen eine Entfernung von  $1\frac{1}{4}$  m und den Reihen eine solche von 75 cm untereinander, welche Weite darauf berechnet ist, den Pflanzen von allen Seiten genügend Luft und Licht zuzuführen. Pflanzt man nur in zwei Reihen, vielleicht als Einfassung, so genügt eine Entfernung der Reihen von 60 cm und der einzelnen Pflanzen von 90 cm; immer aber verpflanze man im Verbande. Wenn die Grundstücke, welche man mit Fruchtsträuchern bepflanzen will, durch freistehende Bäume beschattet oder geschützt werden, so ist dies nur von Nutzen, der Boden einer Steinobstplantage kann stets nur durch Beerenobstkultur nutzbar gemacht werden.

Man bildet kleine Stämmchen von etwa 30—40 cm Höhe; namentlich bei feuchtem Boden ist dies sehr zweckmäßig. Wenn sich die Sträucher schon am Boden verzweigen, so wird die Behandlung (das Behacken, Begießen) sehr erschwert; das Unkraut nimmt überhand, und die Früchte werden teilweise durch Gießen, Begüllen und Regen beschmutzt.

Die Johannisbeeren sollen im Spätherbst geschnitten werden; im Frühjahr kommt man meistens nicht dazu, da die Sträucher sehr früh austreiben und dann ein Schneiden schädlich wirkt.

Man schneidet die einfachen Ruten, die das Stämmchen bilden sollen, 30—40 cm über dem Boden, damit sie oben 3—4 Triebe, die spätere Krone, bilden; alle darunter ausschlagenden Triebe werden entfernt, ebenso alle Wurzelaufläufer, die, wenn vorsichtig abgetrennt, wieder zu neuen Pflanzen (Bäumchen oder Büschen) verwendet werden können.

Die 3—4 Kronentriebe werden ebenfalls im Herbst eingestutzt; gewöhnlich schneidet man sie auf die Hälfte ihrer Länge

und zwar auf seitlich gerichtete Augen, welche Triebe liefern, die nach außen und nicht in das Innere der Krone gerichtet sind, denn diese muß frei bleiben.

Die Fruchtknospen der Johannisbeere bilden sich sowohl an einjährigen Zweigen wie auch an kurzen Spießchen des alten Holzes; beide soll man benutzen. Es wird also jedes Jahr das starke einjährige Holz so geschnitten, daß die untern Knospen dieses Holzes, insoferne sie nicht selbst Fruchtknospen sind, kurze Spießchen liefern, während die oberen 1—2 Knospen wieder neue Zweige hervorbringen, welche in gleicher Weise geschnitten werden.

Das Innere der Krone wird durch Entfernung aller zu dicht stehenden und überflüssigen Zweige und Seitentriebe gelichtet; die übrigen läßt man unbeschnitten und verkürzt nur die Triebe, die zu lang oder zu unregelmäßig gewachsen sind. Alte Büsche oder Kronen verjüngt man, wenn der Ertrag abnimmt, indem man die Zweige stark zurückschneidet, so daß sich neues Fruchtholz bildet.

Um hohe und schöne Johannisbeer-Kronenbäumchen zu erzielen, bedient man sich mit Erfolg einer Veredlungsmethode, welche man Ablaktieren nennt. Das Verfahren ist folgendes: Der sogenannte Wildling, hohe Stämmchen von *Ribes aureum* (Gold-Johannisbeere), die man aus Stecklingen heranziehen oder von Gärtnern kaufen muß, und der Edelstamm, ein hoher, edler Johannisbeerstrauch, werden im Spätherbst neben einander gepflanzt, so daß die Wildstämme mit ihren Spitzen in die Zweige des Edelstammes oder wurzelechten Strauches hineinragen. Im folgenden Frühjahr, bevor die Augen der Beerensträucher austreiben, schneidet man an dem Wildlinge, wo das Edelreis angebracht werden soll, ein Stück Rinde aus, ebenso ein gleiches Stück aus dem Edelstamme und vereinigt dann Wildling und Edelstamm (oder Edelzweig) auf den ausgeschnittenen Stellen, so daß beide Einschnitte (Wunden) genau auf einander passen, d. h. die Ränder der Rinde des einen auf die Ränder des andern zu liegen kommen, verklebt die Wunde mit Baumwachs, verbindet sie mit einem mit Baumwachs bestrichenen Leinwandstreifen und wickelt einen Faden Bast oder Wolle darum. Zum Schutz gegen Wind und Wetter ist es auch gut, Stäbchen anzulegen.

Im Sommer, ende Juli oder anfangs August, ist das Edelreis mit dem Wildling verwachsen und wird unter der Ver-

edlungsstelle mit einem scharfen Messer vom Mutterstamme losgetrennt, die abgetrennte Stelle mit etwas Baumwachs verklebt, so daß bis zum Herbst auch diese Wundung gut verwachsen ist und das gewonnene Kronenbäumchen noch im Oktober herausgenommen und an seinen Bestimmungsort verpflanzt werden kann.

Solche derart veredelte Kronenbäumchen werden je nach Größe und Schönheit mit 1½ bis 2 Mark bezahlt.

Johannisbeersträucher und Bäumchen tragen 6—10 Jahre auf einer und derselben Stelle eine Unmasse herrlicher Beeren. Aber man muß den Boden jährlich mit Kompost oder gut verrottetem Stallmist düngen und den Pflanzen im Sommer, wenn die Früchte anschwellen, einen Dungguß geben.

Nach Verlauf von oben angegebener Zeit muß man die alten Sträucher oder Bäumchen auf andern Boden setzen, da sonst die Früchte immer kleiner werden und der Ertrag abnimmt.

Die besten Sorten sind: Holländische dunkelrote große, hellrote und weiße; Kirsch Johannisbeere (*Groseiller cerise*); Weiße Versailler (*Versaillaise blanche*) mit sehr langen, dicht mit Beeren besetzten Trauben.

Die Johannisbeersträucher leiden oft sehr an Insekten, Johannisbeerblattlaus, Stachelbeermotte, Stachelbeerspanner und Stachelbeerblattwespe, die man durch Ablefen, Schütteln, Überstreuen von Kalkstaub u. s. w. vertilgt. Auch ist es von Nutzen, wenn man den Boden der Pflanzung hie und da mit Gyps, Kalkstaub, Asche u. s. w. bestreut. Die Blattlaus tötet man durch Tabakstaub, den man auf die Blätter streut und dann mit Tabakabsud die Blätter pinselt.

Die Johannisbeeren werden verwendet als: Eingemachtes, Gelée, Marmelade, Saft und Wein. Nachstehend teilen wir einige der einfachsten Rezepte mit.

### 1. Eingemachte Johannisbeeren.

Man zupft schöne Johannisbeeren von den Stielen, wägt sie, nimmt auf 1 Kilogramm Beeren ebensoviel Zucker, den man über Feuer mit drei Gläschen Wasser läutert, thut, wenn abgeschäumt ist, die Johannisbeeren hinein, schäumt sie sorgfältig ab und läßt sie so lange kochen, bis die Beeren anfangen, zu sinken. Schließlich wird die abgekühlte Masse in Gläser oder Töpfe gefüllt, mit in starken Branntwein getauchten Papierblättchen be-

deckt und mit weißem Papier oder Blase zugebunden, was für alles Eingemachte gilt.

### 2. Ausgefernte Johannisbeeren.

Man sucht die schönsten und dicksten Beeren, meist rote, auch weiße Kirsch-Johannisbeeren, die nicht allzureif sind, aus, nimmt mit einer feinen, zugespitzten Feder die Kerne vorsichtig heraus, läutert auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Beeren  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm Zucker, bis er Fäden zieht, thut die Beeren hinein und läßt sie eben aufkochen, ja nicht länger. Dieses ausgezeichnet feine Eingemachte kostet zwar viel Zucker, gibt aber auch viel aus, und  $\frac{1}{4}$  Kilo ist schon eine schöne Portion.

### 3. Johannisbeer-Gelée.

Man nimmt gewöhnlich rote und weiße Johannisbeeren gemischt, da die Farbe sonst zu dunkel oder zu hell würde, bringt sie mit etwas Wasser zu Feuer und läßt sie einige Mal aufkochen, bis sie gesprungen sind, gießt sie dann durch ein Sieb und dann den Saft noch einmal durch ein Tuch, kocht nun auf ein Liter Saft ein Kilogramm Zucker, nach kurzer Fäden-Art oder bis zum Flug, gibt den Saft dazu und läßt es unter Aus- und Abschäumen und stetem Rühren etwa eine Viertelstunde kochen, wo es dann Gelée sein wird. Bei der Probe müssen die Tropfen sich sofort geliert am Löffel zeigen.

### 4. Johannisbeermarmelade.

Völlig reife Johannisbeeren werden aufgekocht und durch ein Sieb getrieben. Zu jedem Kilogramm Mark wird ein Kilogramm feingestößener Zucker gethan und die Masse unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis die Marmelade dick und steif ist.

### 5. Johannisbeersaft.

Auf zwei Liter Johannisbeeren wird ein halbes Liter Wasser gegossen und hiermit gut durchgekocht, sodann ausgepreßt und der Saft durch ein Tuch filtriert. Auf ein Liter Saft nimmt man 1 Kilo 300 Gramm Zucker, läßt letzteren zum Flug kochen, thut dann den Saft und einen halben Fingerhut Salz hinzu, läßt dies unter gutem Ausschäumen zusammen aufkochen und füllt es dann in Flaschen, die man gut verkorkt.

Kocht man den ausgepreßten Saft der Beeren ohne Zucker ein, so bildet der Johannisbeersaft in dieser Form einen gut

versendbaren Handelsartikel; auf der Reise und auf der See ist dieser Sirup besonders angewandt, er wird beim Gebrauch mit heißem Wasser übergossen. Es leistet dieser Trank bei Fieber gute Dienste, da er kühlend und heilsam ist.

#### 6. Johannisbeeren in Essig.

Die Beeren werden abgezupft, in einem Zuckerglas recht mit Zucker bestreut und so einige Tage in die Kühle gestellt. Dann gießt man guten Essig darüber, läßt sie wieder zwei Tage stehen, gießt dann den Essig ab und siedet ihn mit grob zerstoßenem Zimmt und Gewürznelken. Die Beeren kommen in eine Schüssel, der Essig wird siedend darüber gegossen, wieder zwei Tage stehen gelassen, hernach der Essig noch eine Viertelstunde gekocht, die Beeren aber nur bis zum Aufwallen hinein gethan, dann zum Erfalten in eine Schüssel geschüttet und den folgenden Tag in Gläsern aufbewahrt. Zu einem halben Liter Essig nimmt man  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker. Dieses Eingemachte dient zum Rindfleisch und Braten.

#### 7. Johannisbeerwein.

(Nach einem Rezept des Pfarrers Gußmann in Gutenberg.)

Wenn die Johannisbeeren\* recht reif und süß sind, so pflücke man sie mit den Rämmen, die viel Gerbstoff enthalten, der zur Haltbarkeit des Weines nothwendig ist, und zerdrücke sie mit einer hölzernen Keule zu Brei, so daß sich wo möglich kein ganzes Beerchen mehr zeigt. Diesen Brei messe man, wie viele Liter es sind. Sodann wird in der Küche reines Brunnenwasser erwärmt, aber nicht bis zum Sieden und guter Hutzucker in das heiße Wasser, nachdem es vom Feuer weg ist, hineingethan und gänzlich zerlassen, in dem Verhältnis, daß auf drei Liter Wasser  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker kommen; mit diesem Zuckerwasser wird alsdann jener Beerenbrei gemischt und zwar in dem Verhältnis, daß immer ein Liter Brei auf jene drei Liter Wasser und  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker kommt. Darauf wird alles in den Keller getragen, in ein gut gereinigtes Faß gebracht, das man so voll

---

\* Rote und weiße Johannisbeeren und wo möglich ein Drittel schwarze, genannt Gichtbeeren (*Ribes nigrum*), die einen delikaten Muskatellergeschmack und die wunderschöne Farbe geben.



macht, daß man die Flüssigkeit mit dem Finger durch's Spundloch noch spürt, und das Faß mit dem umgekehrt aufgelegten Spunden verschlossen, noch besser aber mit einem Gährspunden. Gleich am andern Tag wird der Inhalt des Fasses durch das Spundloch mittelst eines Stecken tüchtig gerührt, was die Gährung befördert. Man muß sich dabei nur vor dem in acht nehmen, daß die schäumende Masse beim Umrühren nicht durch das Spundloch herausdringt; sobald sich das zeigt, hört man eine Weile mit dem Rühren auf. Dieses Umrühren besorgt man etwa 14 Tage lang, wenn möglich zweimal des Tags, bis die stürmische Gährung vorbei ist.

Zwischen Weihnachten und Neujahr wird der Wein abgelassen. Der Wein läuft jetzt bereits kristallklar ab, bis der trübe Saß unten im Fasse kommt.

Mit dem Saß beginnt man folgendes: Ein reinlicher Saß wird in einen reinen Kübel gelegt, der Saß in den Saß eingefüllt und im Saß über dem Kübel an einen vorher in die Decke geschlagenen Nagel gehängt. Nachdem der gute Saft vollständig abgetropft ist, setzt man nach Belieben warmes Wasser mit aufgelöstem Zucker zu (letzterer in einem Grad, wie man dieses Getränk stark oder schwach haben will), thut das Ganze in ein besonderes Faß und hat jetzt einen Gesindewein. Der kristallene Wein aber im ersteren Faß ist der Herrenwein, ein ausgezeichnetes Tischwein, nicht süß und liqueurartig, sondern rezent und feurig wie Neckarwein. Man kann auch diesen Wein in Flaschen füllen und noch ein Jahr lang stehend im Keller aufbewahren, muß dann aber öfters nachsehen, ob keine Korken abgeworfen sind, die man zuerst leicht auf die Flaschen setzt, nach dem verflossenen Jahre aber fest aufdrückt. — Ein verhältnismäßiger Zusatz von schwarzen Johannisbeeren (Gichtbeeren, *Ribes nigrum*) erhöht die Haltbarkeit des Johannisbeerweins und gibt ihm ein feines Aroma.

## Die schwarze Johannisbeere.

(Ahlbeere, Gichtbeere, Bocksbeere, *Ribes nigrum* L.)

Sie wächst hie und da in feuchten Wäldern, an Sümpfen und Bächen vorzüglich des mittleren Europa wild und blüht im

Mai oder schon im April. Sie hat schwarze, drüsig punktierte Früchte, welche wie die Blätter und jungen Triebe einen starken, für Viele unangenehmen, etwas wanzenartigen Geruch, ähnlich der Muskatellertraube, haben.

Die schwarzen Johannisbeeren haben einen wenig-süßlichen Geschmack, enthalten Schleimzucker, Äpfel- und Zitronensäure, einen riechenden, flüchtigen Stoff, einen violetten Farbstoff und Gerbestoff. Sie gelten als kühlendes, harntreibendes, die Verdauung beförderndes Mittel und werden zur Bereitung des Johannisbeerweins und eines heilsamen Zuckersaftes (Kassiss) verwendet. Ueberhaupt ist diese Frucht mit ihrer Heilkraft noch wenig bekannt. Wenn man die reifen Beeren mit Weingeist ansetzt, so hat man ein gutes Mittel gegen Kolik; dörret man sie (ohne sie zu verbrennen), wenn reif, im Backofen, so vertreiben sie Halsweh und Heiserkeit, wenn man ein halbes Glas voll gedörrter Beeren in einem Viertelliter Wasser siedet, den Saft auspreßt und denselben mit gleichviel Zucker zu einem Sirup kocht.

Hinsichtlich des Anbaues, der Behandlung und Zucht ist die Ahlbeere ähnlich der roten Johannisbeere.

Sehr hübsch sind ebenfalls die niedlichen Kronenbäumchen, die Spaliere und die wagrechten Kordons.

Zum Schlusse noch drei Rezepte für die Zubereitung dieser Früchte.

### 1. Ahlbeer-Gelée.

Man nehme nur reife Beeren, reinige und wasche sie, dann gieße man auf ein Liter Beeren ein Liter Wasser und lasse sie darin in einem kupfernen unverzinneten Geschirr weich kochen, hierauf durch ein Tuch passieren, damit nichts Grobes durchläuft. Auf ein Liter Wasser dieses durchgelaufenen Saftes rechnet man ein Kilo Zucker. Diesen Zucker läßt man bis zum Flugzucker kochen, gibt dann den Saft hinzu und unter Ab- und Ausschäumen läßt man denselben bis zur Geléeprobe einkochen.

### 2. Schwarzer Johannisbeer-Sirup (Kassiss).

Die Beeren werden abgezupft, etwas zerdrückt und an die Wärme gestellt, bis der Saft sich aus den Beeren gezogen hat. (Auch das Auskochen der Beeren ist statthast.) Zu einem Liter Saft nimmt man  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfund Zucker; zuerst läßt man den

Zucker, bis er Faden zieht, nachher den Saft noch ein wenig mitkochen und füllt ihn dann in starke Flaschen. Dieser Sirup, in Frankreich cassis genannt, ist sehr delikatsch und schmeckt mit Wasser verdünnt sehr erfrischend, daher man sich desselben auch in Krankheiten bedienen kann.

### 3. Gichtbeeren-Essig.

Auf 1½ Liter guten Weinessig nimmt man zwei Handvoll Beeren, welche man etwas zerquetscht und in eine Glasflasche thut; dann gießt man den Essig darüber und stellt das Ganze an die Sonne. Nach 8 Tagen kann man es ablassen, durch Fließpapier in Flaschen filtrieren, im Keller aufbewahren oder aber den Saft mit Zucker versetzen, abkochen und dann in Bouteillen füllen. Auf ein Pfund Saft nimmt man im letzteren Fall ein halbes Pfund Zucker. Auch dieser Saft dient als Erfrischungsmittel im Sommer und besonders in Krankheiten.

Ein feiner Cassis-Liqueur wird mit Fruchtbranntwein, genau wie der allbekannte Nußliqueur, hergestellt.

Im Elsaß wird dieser Cassis also bereitet:

Reife, etwas zerdrückte, schwarze Johannisbeeren werden in eine große Glasflasche (Strohflasche) geleert. Auf ein Liter ganze Beeren rechnet man ein Liter Weingeist (oder starken Fruchtbranntwein), einige gestoßene Nelken und ein Stück ganzen Zimmt. Die zugeförfte Flasche wird an einen sonnigen Platz gestellt, z. B. hinter ein sonniges Fenster auf dem Dachboden zc., wo man sie Monate lang stehen lassen kann. Im Herbst filtriert man den Saft (die Beeren werden dabei auch vollends ausgedrückt), fügt auf ein Liter Saft  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Liter Wasser und ein Pfund geläuterten Zucker hinzu und füllt die Mischung in Flaschen, die fest zugeförfte liegend im Keller aufbewahrt werden. Je länger der Liqueur liegt, desto feiner und feuriger er wird.

## Die Korneliuskirschen oder Dürliken.

(*Cornus mascula* L., Kornelle, Hartriegel, Hornstrauch, Herlikenstrauch, Beinholz, Härtel, Dürliken, in Wien „Dirndeln“.)

Der gelbblühende Korneliuskirschenbaum oder gelbe Hartriegel ist ein Baum oder Strauch von 5—8 m Höhe mit gegen-

ständigen Ästen und eiförmigen, zugespitzten, ganzrandigen Blättern. Der Blütenkelch ist oberständig, vierzählig, die Krone vierblättrig, vor den Blättern erscheinend; die Blüten bilden Dolden und haben grüngelbe Doldenhüllen. Die eiförmige Steinfrucht ist blutrot, süßlich-sauer, eßbar und unter oben angeführten Namen bekannt.

Man trifft diesen Strauch in Borhölzern, an Waldrändern, aber nicht überall, im mittleren und südlichen Europa und in Nordasien bis Japan. In Deutschland wird er hie und da zu Hecken und in Gärten angepflanzt.

Er gedeiht fast in jedem Boden und im offenen wie geschlossenen Standorte, verträgt die Scheere und überhaupt den Schnitt und läßt sich daher in jeder beliebigen Form ziehen. Er blüht schon im März und April. Die Früchte, welche im August und September reifen, werden mit Zucker und mit Essig eingemacht.

Die unreifen, noch grünen Früchte werden hie und da mit Lorbeerblättern, Fenchelsamen u. s. w. in Salzwasser eingelegt oder zuerst weich gekocht und in Olivenöl geschichtet.

Auf diese Art sind sie nach längerer Lagerzeit nicht leicht von eingelegten Oliven zu unterscheiden.

Die Kerne geben ein gutes Speiseöl; auch werden aus denselben Rosenkränze angefertigt, wie man im Süden und Orient auch aus Olivenkernen welche herstellt.

Die gerösteten und gemahlten Kerne werden in Osterreich als Kaffeesurrogat verwendet; sie verleihen dem Kaffee einen feinen, vanillenartigen Duft und Wohlgeschmack. Probatum est!

Das harte Holz eignet sich zu feinen Tischler- und Drechslerarbeiten. Aus den Zweigen macht man in der Gegend von Jena, besonders im Orte Ziegenhain die bekannten „ziegenhainer Stöcke“.

Im Walde kommt häufig der  
gemeine oder rote Hartriegel, *Cornus sanguinea*,

auch Hundsdürkitzen, Randbindholz u. s. w. genannt, vor, dessen schlanke Gerten besonders im Winter rot erscheinen. Aus den schwarzen Früchten läßt sich ein grünliches Brennöl pressen. Das hornfeste, gelbliche Holz wird vielfach von Drechslern,

Büchsenmachern, Uhrmachern, Schuhmachern und Rüstern verwendet. Als Faschinen beim Wasserbau dauert das Holz sehr lange.

Auch wird der Strauch als Zaunpflanze zur Einfriedigung der Gärten und zum Ausfüllen von Baumgruppen in englischen Anlagen verwendet.

Der weiße Hornstrauch, *Cornus alba* oder *stolonifera*, stammt aus Sibirien, hat hüllenlose, weiße Blüentrauben, blüht vom Juni bis August und ist bei uns als Zierstrauch in Anlagen und Gärten anzutreffen.

Die Einmach-Rezepte für echte Korneliuskirschen (Dirndlen) lauten:

### 1. Kornelkirschen = Gelée.

Sie werden mit halb Wasser und halb Wein weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Zu einem Pfund Mark läutert man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und kocht das Mark so lange darin, bis es ganz dick ist, mischt ein wenig Zitronenschalen darunter und bewahrt es, nachdem es abgekühlt ist, in Gläsern auf.

### 2. Eine andere Art.

Auf ein Pfund Dürlißen nimmt man ein Pfund Zucker, kocht den Zucker, bis er Blasen wirft, und legt die Dürlißen zum langsamen Aufkochen hinein; sind sie gut abgeschäumt, so werden sie herausgezogen, in Gläser gefüllt, der Zucker, wenn er eingekocht, darüber gegossen und das Ganze nach dem Erkalten verwahrt.

### 3. Dürlißen in Essig.

Zwei Pfund ausgesuchte, gute Dürlißen kocht man mit einem halben Liter Essig und einem halben Pfund Zucker, mit etwas Zimmt und Gewürznelken, schäumt es gut ab, läßt dann den Essig etwas abkühlen und gießt ihn über die Früchte und läßt das Ganze einige Tage stehen. Hernach gießt man den Essig wieder ab und siedet ihn nochmals; sollte er aber beim Darangießen nicht mehr über die Früchte reichen, so siedet man noch so viel frischen Essig, als nöthig ist, läßt dann die Dürlißen noch einmal mit aufkochen, und nachdem sie erkaltet, verwahrt man sie in einem Zuckerglas; man serviert sie zum Rindfleisch.

In einigen Küchen werden die Kornelkirschen auch blanchiert, d. i. weichlich elastisch gekocht, in Gläser gefüllt, mit

kaltem Läuterzucker übergossen, fest mit Blase verbunden und auf 15 Minuten in ein Dampfbad verbracht.

Die Früchte dienen bei Fiebern, Durchfällen und Ruhr.

## Die Kreuzbeeren.

(Stech-, Grün- oder Farbebeeren, d. i. die Früchte von dem Kreuzdorn, Burgierwegdorn, Hirschdorn, Kreuzdorn-Faulbaum, *Rhamnus cathartica* L.)



Kreuzbeere.

- a) Männlicher Zweig [ein Drittel Größe];  
 b) männliche Blüte [zweimal vergrößert];  
 c) weibliche Blüte [zweimal vergrößert];  
 d) Frucht in natürlicher Größe;  
 e) Frucht, deren obere fleischige Teile abgehoben sind;  
 f) ein Stück Blätterrand [dreimal vergrößert].

Der gemeine Weg- oder Kreuzdorn ist ein 2—3 m hoher Strauch in Deutschland und andern mitteleuropäischen Ländern mit eirund-lanzettförmigen, gesägten Blättern und zebüschelten, kleinen, gelbgrünen Blüten und erbsengroßen Beeren, welche anfänglich grün, dann schwarz sind. Er blüht im Mai und Juni und ist an Waldrändern, in Gebüsch und Zäunen anzutreffen. Dem Aussehen nach gleicht er, besonders wenn er Früchte trägt, dem Schwarzdorn oder

Schlehenstrauch; allein die Kreuzbeeren sind kleiner und haben keinen Stein, die Äste dieses kleinen Baumes oder Strauches stehen über's Kreuz, sind gegenständig, und die jungen Triebe oder Äste endigen alle in einen Dorn.

Die Kreuzbeeren, *Baccae Rhamni catharticae* s. *spinae cervinae*, haben einen süßlichen, später widrigen, bitteren Geschmack, enthalten vorherrschend einen eigentümlichen, bitteren

Auszugsstoff (Rhamnin, dem Kathartin der Senneblätter ähnlich) und sind ein zumal unter den Landleuten beliebtes Abführmittel; namentlich ist der daraus bereitete sogenannte Hausirup (syrupus domesticus s. spinae cervinae) als mildes, aber sicheres Abführmittel für Kinder, sowie gegen Wassersucht, Gelbsucht und Gicht in Gebrauch.

Man bereitet diesen Sirup, indem man den ausgekochten und ausgepreßten Beeren-saft mit geläutertem Zucker dicklich einkocht.

Zum Gebrauch nimmt man einen Theelöffel voll (bei stärkeren Naturen einen Eßlöffel voll) Sirup, löst ihn in einem Weinglas voll warmem Wasser auf und trinkt ihn eine Stunde vor dem Essen am Morgen. Dies Mittel wirkt ohne Beschwerden und Leibschmerzen, aber dennoch gründlich. Wer durch eine Frühlingskur Säfte und Blut reinigen und verlegene Stoffe in leichter und natürlicher Weise ausscheiden will, der nehme einige mal, wie angegeben, den Hausirup. Besser als Schweizerpillen, Alpenkräuter u. dergl. eingeschachtelte, teure Mittel! (Nach Dr. Schilling.)

Aus dem Saft nicht vollkommen reifer Beeren bereitet man eine Malerfarbe, das sogenannte Blasen-, Beer- oder Saftgrün (succus viridis), aus den überreifen Beeren dagegen eine rote Farbe, während die Rinde zum Gelb- und Braunfärben verwendet wird. Wurzel und Blätter dienen zum Gerben, das Holz zu Fournier- und Drechslerarbeiten.

Häufig sieht man im Walde und im Gebüsch den verwandten

#### Faulbaum, Rhamnus Frangula L.,

einen wehrlosen Strauch mit elliptischen, ganzrandigen, fahlen, wechselständigen Blättern, kleinen, weißen Blüten mit 5 Blumenblättern, 4 Staubgefäßen und einem Stempel, die aus den Blattwinkeln in kleinen Trugdolden hervorkommen. Die runden, erbsengroßen Steinfrüchte sind anfangs grün, später rot, zuletzt schwarz. Blüht vom Mai bis September.

Die Rinde der Stämmchen oder Gerten ist dunkelbraun und weiß getüpfelt. Sie ist als Abführmittel allgemein im Gebrauch, da sie, ohne Leibschneiden und Durchfall hervorzurufen, sehr sicher wirkt und andere teure Mittel entbehrlich macht. Doch ist Vorsicht sehr ratsam!

Da sie frisch brechenregend wirkt, so darf man nur die alte Rinde gebrauchen, die man zu diesem Zwecke gedörst hat. Auch die Beeren gelten als Purgiermittel. Rinde, Blätter und Beeren enthalten einen gelben Farbstoff (Rhamnoxanthin), ebenso die unreifen Beeren (Gelbbeeren) von *Rhamnus infectoria*, die mit einer Abkochung mit Thonerde das Schüttgelb (Stil de grains) liefern.

Das Holz des Faulbaumes gibt eine vorzügliche Kohle zum Schießpulver.

## Die Maulbeeren.

(*Morus L.*)

### 1. Der weiße Maulbeerbaum, *Morus alba L.*,

ist ein kleiner Baum oder Strauch mit glatten, oberseits glänzenden, eiförmigen und ungelappten oder herzförmig und unregelmäßig ausgeschnittenen, auch dreilappigen, unterseits behaarten, dabei immer grobgesägten Blättern und meist weißlicher oder weißlich gelber, mitunter auch rötlicher Scheinbeere vom Aussehen einer Himbeere.

Er stammt aus Kleinasien, aus den Ländern südlich und südwestlich vom kaspischen Meere, findet sich aber jetzt in Griechenland und Italien in fast wildem Zustande, bei uns hie und da als Busch- und Zaunpflanze.

Zu seinem Gedeihen verlangt er einen mittelmäßig kräftigen, mehr leichten als thonigen Boden und kommt noch im trockenen Fluglande fort. Die Blätter dieses Baumes liefern den Seidenraupen das beste, kaum zu ersetzende Futter, und hat sich der Baum deshalb von Südeuropa aus bis nach Schweden und Norwegen hin verbreitet.

Zur Seidenzucht eignen sich von allen vorkommenden Spielarten die mit glatten, fleischigen Blättern. Der Bast des weißen Maulbeerbaums liefert ein ziemlich weißes und feines Papier, sowie er sich auch zum Spinnen eignet; neuerdings will ja der Franzose Troort aus dem Baste ohne Raupen Seide gewonnen haben.

Das Holz ist gelblich, etwas gestreift, ziemlich hart und zu feiner Schreiner- und Drechslerarbeit vorzüglich zu gebrauchen.



Als Brennholz hat es nur einen mittleren Wert. Die Früchte sind sehr süß und werden bei Brust- und Halsbeschwerden sowie bei katarthalischen Affektionen (schnupfartigen Reizungen) angewendet. In China benutzt man die Wurzelrinde als eröffnendes und wurmtreibendes Mittel sowie auch als harntreibendes Mittel bei Wassersucht und gegen langwierigen Husten, den Saft der Blätter gegen Wechselfieber.

### Der schwarze Maulbeerbaum, *Morus nigra* L.

Derselbe ist ein 6—12 m hoher Baum mit einer schwärzlich graubraunen, rauhen, runzeligen Rinde und einem dichtbelaubten Wipfel, dessen wechselständige Blätter gestielt und meistens ganz, höchst selten gelappt, jedoch sehr ungleich grob gesägt, oberseits dunkelgrün und unterseits graugrün sind. Von den ein- und zweihäufigen Blüten sind die männlichen Käsen eiförmig und fast kugelig. Die violett-schwärzlichen Scheinfrüchte sind von der Größe kleiner Pflaumen und haben einen rötlichen, säuerlich-süßlichen Saft. Seine Heimat ist ebenfalls wie der der vorigen Art Asien und wird dieser Baum in Südeuropa bis nach Süddeutschland, im nördlichen Deutschland nur an geschützten Orten kultiviert. Seine Verbreitung als Baumform geht aber nur so weit, als der Weinstock in offener Lage reife Früchte bringt. Er wird bei uns meist durch Ableger, Stecklinge oder durch das Okulieren auf den weißen Maulbeerbaum vermehrt.

Die reifen, frischen Früchte, *Mora* s. *Baccæ Mori* s. *Fructus Mororum*, enthalten als wichtigste Bestandteile einen dunkelvioletten Extraktivstoff, Zucker, viel Schleim und verschiedene Pflanzensäuren. Man bereitet aus ihnen einen Sirup, *Syrupus Mororum*, welcher kühlend, eröffnend und antiseptisch (fäulnißwidrig) wirkt und benutzt ihn besonders bei Aphthen (Mundfäule) der Kinder und als Zusatz zu übel-schmeckenden Arzneien.

In neuerer Zeit ist die Rinde als Purgiermittel und gegen den Bandwurm empfohlen worden; sie enthält harzigen Gerbstoff, gelbes Harz, etwas fettes Öl, Sazmehl, Eiweiß, apfelsauren Kalk und Schleimzucker.

Die Blätter dieser Art können nicht zum Seidenbau verwendet werden.

M a u l b e e r s a f t wird also bereitet:

Wohl ausgereifte Maulbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben; dann wird ein Pfund Zucker auf eine Maß Saft

zum Flug gekocht, der Saft dazu gegossen, gekocht, bis er Perlen wirft, abgekühlt und in Gläser verwahrt.

Maulbeeren werden eingemacht:

Man wählt schöne, reife Maulbeeren und kocht zu  $\frac{1}{2}$  Pfund (ca. 312 Gramm) Zucker zum großen Flug, wirft dann die Maulbeeren hinein, läßt sie gelinde einmal mit aufkochen, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie bis zum andern Tag stehen. Dann wird der Saft wieder zum Flug gekocht, die Maulbeeren noch einmal langsam mit aufgekocht, gut abgeschäumt und verwahrt.

Diese zarte, höchst angenehme Frucht mit ihrem weinartigen, säuerlichen Geschmack läßt sich besonders auch als Kompot bereiten. — Sie wird von allen Blättern zc. gereinigt, behutsam in Flaschen gethan, kalter Läuter-Zucker darauf gefüllt und in ein Dampfbad gestellt, worin sie eine Viertelstunde (20 Minuten) sein müssen. (Siehe: Einmachen der Heidelbeeren.)

## Die Schlehen oder Schlehenpflaumen.

(Früchte des Schlehendorn, Schwarzdorn, Heckendorn, *Prunus spinosa* L.)

Der Schlehenstrauch ist allbekannt. Seine Kennzeichen lauten kurz: Dorniger Strauch. Häufig in Hecken, an trockenen steinigen Orten, an sonnigen Hügeln, an Waldrändern. Weiße, reichliche Blüten vor den Blättern; Früchte blauschwarz, von der Größe einer Kirsche, herb.

Die Schlehenblüten haben im frischen Zustande einen süßlichen und schwach bittermandelartigen Geruch, der durch Trocknen viel schwächer wird, und einen bitteren Geschmack. Sie geben bei der Destillation mit Wasser blausäurehaltiges ätherisches Öl und enthalten außerdem bitteren Extractivstoff.

Früher waren Blüten, Rinde und Früchte, Flores, Cortex et Fructus Pruni spinosae s. Acaciae germanicae officinell; jetzt sind es nur noch die Blüten, indem sie als blutreinigendes und eröffnendes Mittel gelten, und in der That sind Dornschlehenblüten ein sicheres, leichtes, schuldloses Abführmittel. Als reinigendes und stärkendes Magenmittel können wir Schleh-

blüthen- thee bestens empfehlen; derselbe wirkt leicht ohne alle Unannehmlichkeiten und Beschwerden, dazu dennoch gründlich. ■

Der eingedickte Saft der Früchte aber, das Schlehenmus, soll gegen Durchfälle, Schleim- und Blutflüsse allerart wirksam sein. Die Schlehen sind im Spätherbst, wenn sie der Frost getroffen, eßbar und werden sowohl roh als gekocht und mit



Die Schlehe.

a) Ein blühender Zweig; b) Fruchtzweig [zwei Drittel natürlicher Größe]; c) ein Theil des Kelches; d) eine Zahnsäge desselben; e) ein Staubgefäß; f) ein Pistill; g) der Länge nach durchschnittenen Steinfrucht in natürlicher Größe.

Zucker eingemacht vielfach genossen. Auch bereitet man aus ihnen, indem man sie nebst den Kernen zerstampft und mit Zusatz von Traubenmost gähren läßt, einen roten Fruchtwein, Schlehenwein, Vinum Pruneolorum sylvestrium, der einen angenehmen, bittermandelähnlichen Geruch und Geschmack hat, sowie in England mit Apfelmoss und Branntwein ein dort be-

liebtes Getränk, Rumpunk oder Dporto. Die unreifen Früchte dienen zum Schwarz-, die reifen zum Rotfärben; Wurzel und Rinde liefern eine braune Farbe und werden zum Gerben verwendet. Aus den schlanken Gerten werden schöne Knotenstöcke gefertigt.

Zur Pflanzengattung *Prunus* gehören noch 15 Arten, worunter der Pflaumen- und Zwetschgenbaum, die Kriechen oder Haserschlehe u. s. w., die in unsern Gärten gehegt werden.

Auch gehört zu dieser Gattung die

### Traubenkirsche, *Prunus padus* L.,



Traubenkirsche.

deutscher Drachenbaum, Faulbeerbaum hat.

Derselbe ist ein 3—5 m hoher Strauch oder auch ein 6—9 m hoher Baum mit rotbrauner, weißpunktierter Rinde, großen, aderreichen, scharf sägezahnigen Blättern, weißen Blüten, in einfachen, anfangs nickenden, dann hängenden Trauben und erbsengroßen, schwarzen, seltener roten Beeren (Steinfrüchten),

die in Waldungen, Borhölzern und Gebüsch, in feuchten Niederungen, an Bach- und Flußufern durch ganz Europa vorkommt, und noch die Namen: Ahl- oder Vogelkirsche, Stinkbaum, Elsebeere, falscher Faulbaum, schwarze Vogelbeere, Elfenbusch, Alp-, Hohl- oder Ölkirsche, Elfenstrauch, Wasserfchlinge, gemeines Luzienholz, Luzien- oder Papstweide, Vogelplause, Drudenblüte, Hexen-, Hund-, Dörle-, Stein- oder Hühneraugenbaum, Scherben, Potscherben, Haubeere,

die unſchmackhaft und ungenießbar ſind, aber zur Bereitung eines Branntweins und zum Rotfärben des Weinens dienen. Aus den bitterſchmeckenden Samen gewinnt man Bittermandelöl.

Die Saferſchlehe, *Prunus insititia avenaria*, iſt ein Baum oder Strauch mit weißen Blumen zu zwei, wie die kugeligen, ſchwarzen Pflaumenfrüchte, herb und doppelt ſo groß als Schlehen. Dieſe Schlehen geben einen ausgezeichneten Branntwein.

## Die Stachelbeere.

(Dornige Johannisbeere, Chriſtdorn, *Ribes grossularia* L.)

Die Stachelbeere iſt ein 60—90 cm hoher, buſchiger Strauch, deſſen glatte, weißliche überhängende Äſte mit dreitheiligen Stacheln beſetzt ſind. Die kleinen, rundlichen, kurzgeſtielten Blätter ſind drei- bis fünfſlappig, grob geſägt, mehr oder minder behaart. Die kleinen Blüten kommen zu eins bis drei an kurzen, überhängenden Stielen hervor. Sie ſind vollkommen und haben einen großen Kelch mit fünfteiligem Saume, fünf weißliche, ſehr kleine Blumenblätter, fünf Staubgefäße und zwei bis vier Griffel. Die Frucht iſt eine große, kugelige oder ovale Beere von ſchmutziggelber, blaßgrüner oder trübpurpurner Farbe; ſie iſt oft mit Borſten bedeckt.

Man trifft die Stachelbeere oft wild in felsigen Gebirgsgegenden, um alte Burgruinen, an Weinbergsmauern u. ſ. w. Durch fortgeſetzte Kultur hat man zahlreiche, großfrüchtige Spielarten erzielt. Die ſchönen, großfrüchtigen, engliſchen Sorten tragen bei guter Pflanze Früchte, welche 40—50 Gramm ſchwer werden.

Die Verwendung der Stachelbeeren geſchieht theils im unreifen, theils im reifen Zuſtande. Die unreifen Früchte werden zum Schmoren, Einmachen, zur Bereitung von Kompot, Torten u. ſ. w. verwendet, wozu wir nachfolgend einige Rezepte mittheilen.

Wie von der Johannisbeere wird auch von der Stachelbeere ein wohlſchmeckender, der Geſundheit ſehr dienlicher Wein bereitet. In England iſt derſelbe bereits lange bekannt und geſchätzt; in Deutschland fand man ihn biſher ſelten, nur in den Nordſee-Städten hatte man öfters Gelegenheit, ſich von der

Vorzüglichkeit und die Gesundheit fördernden Eigenschaft dieses Weines zu überzeugen; in neuerer Zeit wird dem Stachelbeerwein auch in Süddeutschland und in der benachbarten Schweiz große Beachtung geschenkt.

Allenthalben sieht man Johannis- und Stachelbeeranlagen, und oft werden Weinberge mit zweifelhaftem Ertragnis in Beerenobst-Plantagen umgewandelt. Anlage, Kultur, Pflege, Weinbereitung ist ähnlich wie bei Johannisbeere angegeben. Ein Sortiment, bestehend aus zehn dreijährigen Pflanzen mit roten, weißen, grünen und gelben Früchten, kostet in Gärtnereien 2—3 Mark, und zehn Stück schöne, hochstämmige Kronenbäume von Stachelbeeren (auch von Johannisbeeren),  $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$  m hoch, 16 Mark, à Stück 1,50—1,60 Mark.

Eine neue Sorte,

### Whinham's Industrie,

zeichnet sich aus durch frühe Fruchtentwicklung, kräftigen Wuchs und beste, rote, großfrüchtige, zahlreiche Beeren. Sie wurde aus England importiert und kann von Erfurt bezogen werden.

Bezüglich der Verwendung der Stachelbeeren folgen hier einige Vorschriften.

#### 1. Stachelbeeren einzumachen.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Kilo reifen, doch nicht überreifen Stachelbeeren nimmt man 1 Kilo Zucker und kocht diesen mit etwas Wasser und einigen Stückchen Zimmt, bis er Fäden zieht, gibt die Beeren, nachdem man Stiel und Blume abgenommen hat, hinein und läßt sie einigemal aufkochen, legt sie dann in die Gläser, kocht den Zucker noch etwas ein und gießt ihn über die Stachelbeeren.

#### 2. Stachelbeer-Gelée.

Ein Liter Stachelbeeren, nicht zu unreif, aber auch nicht zu reif, reinigt man und setzt sie mit einem Liter Wasser in einem unverzinnten kupfernen Kessel auf ein mäßiges Feuer; nachdem sie ganz weich gekocht sind, läßt man sie durch ein Sieb laufen, dann diesen Saft durch ein Tuch passieren, um ihn so klar als möglich zu erzielen.

Zu einem Liter Saft thut man 750 Gramm ( $1\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker und setzt beides auf ein lebhaftes Feuer; unter Aus- und Abschäumen läßt man die Masse so lange kochen, bis sie als

Breitlauf vom Schaumlöffel tropft; dann färbt man sie mit Koehenille (oder mit dunkelrotem Johannisbeer- oder Gichtbeer-saft), läßt sie noch einen Augenblick kochen und füllt das Gelée sodann in die Gefäße.

### 3. Stachelbeeren zu Kompot.

Dazu nimmt man unreife Beeren, wäscht sie und entfernt Stiel und Blütenkopf; auf letzterer Stelle wird ein kreuzförmiger Einschnitt gemacht, Zucker mit etwas Wasser geläutert und auf die in einer Porzellanschüssel liegenden Beeren gegossen und diese an einen kühlen Ort gestellt. Dies wiederholt man 4 Tage nach einander, aber jedesmal wird der Zucker dicker eingekocht. Schließlich legt man die Beeren in Einmachgläser, leert den Saft darüber und bindet die Gläser gut zu.

## Die Wachholderbeeren.

(*Juniperus communis* L.)

Der Wachholderstrauch, auch Reckholder, Kaddig, Weckholder genannt, wird bis 7 m hoch und bis 0,4 m dick, hat stechendsteife Nadelblätter, runde, schwarze, blau beduftete Beeren, die, zuerst grün, erst im zweiten Jahre schwarz und reif werden. Das Holz ist wohlriechend. Dieser Strauch kommt auf trockenen, sonnigen Heiden und nackten Bergabhängen, in Kieferwäldungen u. s. w. häufig vor und zwar in ganz Europa bis in den höchsten Norden hinauf. Er blüht im April und Mai.

Die Wachholderbeeren enthalten als wichtigste Bestandteile ein eigentümliches Harz, ätherisches Öl und Schleimzucker. Sie entwickeln, zumal auf glühenden Kohlen, einen angenehmen, balsamischen Geruch und besitzen einen süßlichen, gewürzhaften, etwas harzigen und reizenden Geschmack.

Die Wachholderbeeren kommen als ein die Thätigkeit des Gefäß- und Nervensystems der Haut- und Harnorgane erregendes, die Verdauung beförderndes Mittel in Anwendung, also bei Verdauungsschwäche, bei Stein und Gries, bei Nieren- und Leberleiden, in all den Fällen, wo es gilt, faule Gase, faule, wässerige und schleimige Stoffe aus dem Körper zu entfernen, bei Würmern, unterdrückter Menstruation und wie gesagt, be-

sonders bei der Wassersucht. Außerlich (in gestoßenem Zustande) werden die Beeren zu Umschlägen, als erregend-zerteilendes Mittel bei schlaffen Geschwulsten, ferner als Rau- und Räucherungsmittel zum Schutz gegen ansteckende Krankheiten und zur Verbesserung



Wachholderbeere.

Beerentragender Zweig [verfl.]: a) männl. Blüten; b) weibl. Blüten [fast natürl. Größe]; c) Samenknospe; d) diej. im Längschn. [schwach vergr.].

ätherisches Öl und Harz. Das Wachholderholz wird ebenfalls als Räucherungsmittel geschätzt; die jungen Sprossen benützt man nebst den Beeren zu Thee bei Anfängen der Wassersucht, desgleichen zur Reinigung des Blutes.

In der Hauswirthschaft dient das Holz zum Räuchern des Fleisches und die Beeren zur Herstellung des gesunden Wachholderbranntweins und als Gewürz.

einer verdorbenen Luft in Wohnungen angewendet. Die gefaute Beere räuchert gleichsam den Mund und Magen und feilt gegen Ansteckung bei Scharlach, Blattern, Typhus, Cholera. Sie bereiten guten Geschmack im Munde und thun zugleich gute Dienste bei der Verdauung. Sie verbrennen sozusagen die schädlichen Miasmen, Ausdünstungen, Pilze und wie die fliegenden Anstecker und Krankheitsverbreiter alle heißen.

Das Wachholderholz (von Wurzeln, Stämmen oder Zweigen) ist ziemlich fest, zähe und leicht entzündlich; es besitzt einen angenehmen balsamischen, beim Verbrennen stärker hervortretenden Geruch und einen harzig-gewürzhaften Geschmack und enthält als wirksame Bestandteile



Zu Heilzwecken werden die Beeren auch eingekocht (Wachholdermus) oder in Wein, Brantwein, Spiritus, angesetzt. Das gebräuchliche Wachholderöl kauft man am besten in der Apotheke, es ist wasserhell und wird tropfenweise auf Zucker eingenommen.

Zum Schlusse noch einige Rezepte:

### 1. Wachholdermus.

Man zerstößt reife, frische Wachholderbeeren gröblich, gießt so viel Wasser daran, daß sie davon bedeckt sind, kocht es in einem irdenen Geschirr eine halbe Stunde lang und seihet es dann durch ein leinenes Tuch. Das Durchgeseihete wird auf einem Kohlenfeuer mit gestoßenem Zucker und Honig eingekocht, bis es dick ist. Dies Mus stärkt den Magen, vertreibt Blähungen und befördert den Schweiß und Urin. Zu einem Löffel voll Mus nimmt man drei Löffel voll guten, alten Wein und isst davon vor Tische und vor dem Schlafengehen.

### 2. Thee von Wachholderbeeren.

Man zerstößt Wachholderbeeren und frische Meerrettichwurzeln, nimmt von jedem zehn Gramm, gießt  $\frac{3}{4}$ —1 Liter kochendes Wasser darauf und läßt es kalt werden. Hierauf thut man etwas Pomeranzenschale, Sirup, Meerzwiebeln und einen Theelöffel voll Honig hinein und trinkt diesen Thee tassenweise; er ist sehr gut bei Harnkrankheit, oder wenn der Urin unterdrückt ist.

---

## Die Weintrauben.

Früchte der edlen Weinrebe oder des Weinstocks (*Vitis vinifera*).

Der edle Weinstock ist ein Strauch mit klimmenden Ästen, welche sich selbst überlassen an andern Sträuchern und Bäumen sehr hoch aufsteigen und mittelst ihrer Gabelranken sich festhalten.

Bei uns wird er gewöhnlich in Weingärten und Weinbergen stark beschnitten. In Italien, Griechenland und andern südlichen Ländern aber läßt man ihn auf Pyramidenpappeln, Ulmen 2c. hoch emporklettern.

Die kleinen, gelblich=grünen, unscheinbaren Blüten erscheinen in dichten, straußförmigen Rispen und sind wohlriechend.

Die Frucht ist eine zwei= bis viersamige, sehr saftige, reife Beere von gelblicher oder lichtgrüner, rötlicher oder dunkelblauer Farbe.

In Mingrelien und Georgien (Kaukasien) heimisch wird er schon seit langen Zeiten in Kleinasien, Afrika und Südeuropa kultiviert und hat in Folge dessen eine Menge Spielarten geliefert. Auch verwildert kommt er an vielen Orten, z. B. am Rhein (*Vitis sylvestris*) vor, trägt aber alsdann nur herbe Früchte.

Die frischen Weintrauben sind ohne Geruch, aber von angenehm süßem, mehr oder minder gewürzhaftem, säuerlichem oder auch etwas herbem Geschmack.

Bessere, in günstigem Klima gezogene Weintrauben werden bei Unterleibsstockungen und Brustleiden als Traubenkur verordnet. Der ausgepreßte Traubensaft, Most genannt, beginnt bei hinreichender Wärme und Luftzutritt von selbst zu gähren und verwandelt sich in den geistigen Wein, von dem es nach der Güte und Beschaffenheit der Trauben sowie nach der Zubereitung sehr viele Sorten gibt.

Der Most, von einem mehr oder minder süßen Geschmack, enthält im allgemeinen Zucker, Eiweiß, Pflanzenschleim, Weinsäure und mehrere Salze.

Durch die Gährung wird ein Teil des Traubenzuckers in Weingeist umgewandelt und je nach der Menge des nach der Gährung noch übrigen Zuckers entsteht ein süßer oder säuerlicher Wein.

Der ausgegohrene Wein enthält als hauptsächlichste Bestandteile Weingeist, Önanthsäure=Äther und Wasser, außerdem sind in größerer oder geringerer Menge darin aufgelöst: Zucker, Gummi, Extraktivstoff, freie Essigsäure, Weinsäure, weinsaure Salze zc. Der rote Wein enthält außerdem noch violetten Farbstoff und eisengrünenden Gerbestoff.

Die Trauben dienen außer zur Weinbereitung oder Traubenkur getrocknet als Korinthen oder Rosinen, zur Bereitung von Weingeist, Franzbranntwein, Weinessig, Traubensirup, Traubenzucker, Weinstein, Weinhefe zc. (Siehe nachfolgend.)

Die Rückstände beim Keltern (Trestler) werden als Dünger, Viehfutter oder zu Branntwein benutzt; aus den stärkeren

Neben des Südens fertigt man Spazierstöcke; aus den Samen-  
kernen (im Süden) wird Öl (Weinkernöl) gepreßt; Blätter und  
Triebe werden gefüttert.

Der Weingenuß belebt vorherrschend die Phantasie.  
Die Steigerung derselben Kraft, welche Bilder erzeugt, hat eine  
Erleichterung der Ideenassociation (Begriffsverbindung) und eine  
Schärfung des Gedächtnisses zur Folge. Auch die Sinne werden  
in ihrer Thätigkeit gefördert, die Eindrücke werden schnell und  
klar wahrgenommen und das Urtheil wird leichter gebildet. Alle  
willkürlichen Muskelbewegungen erfolgen leicht, die Stimme wird  
voller und kräftiger, Müdigkeit und Abspannung verschwinden,  
und es entsteht ein Gefühl von Wohlbehagen und Lust, das  
auch die geistigen Verstimmungen, Sorge, Gram und Furcht ver-  
scheucht. (Nach Moleschott.)

Nach Cabanis sind die Menschen in den Weinländern im  
allgemeinen heiterer, geistreicher und geselliger, sie haben mehr  
Offenheit und Zuvorkommenheit in ihrem Benehmen. (Stimmt!  
D. B.) Im Streit brausen sie leicht auf; aber sie tragen selten  
nach, wenn sie geärgert wurden, und ihre Rache ist nicht tückisch.  
Allein ein häufiger und dabei übermäßiger Weingenuß wirkt im  
höchsten Grade (ähnlich dem vielen Branntweintrinken) nachtheilig.  
Älteren Leuten ist ein mäßiger Weingenuß besonders zuträglich.  
Bessere Weine wirken in kleinen Gaben erregend und stärkend  
auf die Verdauungsorgane und werden häufig zur Stärkung  
Wiedergenesender verordnet, z. B. der spanische oder Malaga-  
wein, der ungarische oder Tokayer, auch der Ruster Wein,  
Tyrolerweine u. a. m.

Die Traubenkur besteht im mehrere Wochen lang  
fortgesetzten reichlichen Genuß von guten Weintrauben, wobei  
sehr nahrhafte, fette, mehlig-e oder blähende Speisen vermieden  
werden müssen. Mit hinreichender Körperbewegung verbunden,  
leistet diese Kur bei Unterleibsstockungen und davon abhängiger  
Hypochondrie (Verdrießlichkeit), bei Hämorrhoidalbeschwerden, Gicht,  
Brustleiden gute Dienste. Die Wirksamkeit der Weintrauben  
beruht hauptsächlich auf den auflösenden Heilkräften der darin  
enthaltenen Säuren und Salze. Hauptkurorte sind unter andern:  
Meran in Tyrol und Dürkheim in der Rheinpfalz, von wo auch  
im Herbst oft tausende von Körben mit Trauben versandt werden.

Rosinen, Zibeben, Korinthen sind getrocknete Beeren von  
Weintrauben südlicher Länder, z. B. von Griechenland, den jonischen

Inseln, Morea, Spanien, Südfrankreich, Italien. Sie enthalten als vorherrschende Bestandteile Krümmelzucker, Schleimzucker, Gummi und doppelt-weinsaures Kali (Weinstein). Aus ihnen bereitet man Wein (Korinthenwein), benützt sie beim Kuchenbacken; ferner kommen sie als Bestandteil mancher Brustmittel in Anwendung, da sie lindernd und die Schleimabsonderung befördernd wirken.

#### Den Weingeist

erhält man aus dem Wein oder den in Gährung befindlichen Weintrebern durch Destillation. Für den Arzneigebrauch muß der Weingeist durch eine wiederholte Destillation gereinigt werden, und man erhält dann den rektifizierten Weingeist, Spiritus. Derselbe wird häufig als Auszugs- oder Auflösungsmittel von Arzneistoffen (z. B. getrockneten Heilkräutern, Wurzeln, Samen u. s. w.) gebraucht.

#### Den Weinessig,

welcher Essig einen angenehmen Geruch und Geschmack besitzt, überhaupt die beste und gesündeste Essigsorte bildet, erhält man aus dem Weine durch saure Gährung.

Der Weinessig wirkt erregend, schweißtreibend und fäulniswidrig, befördert in kleinen Gaben die Verdauung, besonders der Fleischnahrung, regelt die Gallenabsonderung, löscht den Durst und wird auch bei Vergiftungen mit scharf narkotischen Substanzen (betäubend wirkenden Stoffen), z. B. bei betäubenden Pflanzengiften, wie Taumelloch, Tollkirsche, Eisenhut, Stechapfel u. s. w., angewendet, während der Essig bei Vergiftungen, mit scharfen, äzenden Giftpflanzen oder solchen, die einen brennenden Milchsaft enthalten, wie Hahnenfuß, Aron u. s. w., oft gefährlich wirken kann.

Der Hauptbestandteil des Essigs oder die Essigsäure hat einen lieblichen, sauren Geruch und Geschmack. Dieselbe wirkt besonders belebend und erfrischend auf das Nervensystem und dient als besänftigendes Mittel bei fieberhaften und entzündlichen Leiden.

Weintrauben-Sirup wird also bereitet:

Man beert die Trauben ab und preßt den Saft aus und kocht dann auf ein Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wasser, bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft hinein

und läßt ihn unter sorgfältigem Abschäumen so lange kochen, bis ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, steht. Von Muskatellertrauben wird der Sirup am besten.

**T r a u b e n m u s** wird bereitet:

Man siedet süßen Weinmost, so viel als beliebt, läßt den fünften Teil davon einkochen, nimmt dann geschälte und in Scheiben zerschnittene Quitten, süße Äpfel, Birnen, abgebeerte Trauben, gemahlene Zimmt und Nelken, feingewiegte Zitronenschale (alles nach Belieben), kocht es bis zur Dicke eines Apfelmuses, füllt es dann in Zuckergläser oder Steintöpfe und verwahrt es gut. Im Winter ist dieses Mus gut zu Torten zu gebrauchen, oder man gibt es auch zu Brot oder Wecken.

Die besten Tafeltrauben sind:

1. Muskat-Gutedel, 2. Pariser Gutedel, 3. weißer, grüner Muskateller, 4. roter, brauner Muskateller, Kummeltraube, 5. Frühe von der Lahn (frühe Lahntraube, weißer Portugieser), 6. Schwarzer Muskat-Gutedel, 7. roter Malvasier, 8. früher, weißer Malvasier, schwarzer Tokayer; frühe ungarische blaue Traube u. s. w.

## Der Weißdorn,

auch Hagedorn, Mehlbeere, Mehlkäpfchen, Müllerbrot (*Crataegus oxyacantha* L. *Mespilus oxyac.* Gärt.) genannt, ist ein 6—7 m hoch werdender, dorniger Strauch mit verkehrt eiförmigen, fiederlappigen oder fiederspaltigen Blättern, mit kleinen, weißen Blüten in aufrechten Doldentrauben und kleinen, fast kugeligen, roten Früchten. Diese Steinfrucht ist ein- bis dreisteinig. Die Blüten riechen auffallend nach Maikäfer.

Der Weißdorn wächst wild in Wäldern, an Waldsäumen, Bergabhängen 2c. und kultiviert in Hecken, Zäunen, Garten- und Parkanlagen.

Die schönen, roten, mehligten Beeren werden in Weingeist angefüßt oder das Mark zu Mus gekocht und dienen als gelind adstringierend (zusammenziehend) bei Durchfall, Leibschmerzen u. s. w. ähnlich wie die Früchte der Eberesche, s. d. Zerstampft und mit Malz gemischt, geben sie einen guten Branntwein.

Die Fortpflanzung des Weißdorns geschieht durch Samen, welcher, im Herbst gesäet, erst im zweiten Frühjahr aufgeht. Die

fingerdicken, jungen Stämmchen kann man in die Baumschule versehen und sämtliche Mespilus- und Cratäagusarten (wovon die gefüllten prächtige Ziersträucher bilden) darauf veredeln. Der Weißdorn bildet treffliche Umzäunungen. Das Holz ist äußerst hart und eignet sich vorzüglich zu Zähnen für Kammräder, zu Drechslerarbeiten, Beilstielen, Dreschflegeln zc. Aus den jungen, schlanken Ruten fertigt man schöne Spazierstöcke, welche man geschält oder mit der Rinde in heißen Kalk steckt, wodurch sie eine hellbraune, schöne Farbe annehmen.

Hieher gehört noch die deutsche

### Mispel (*Mespilus germanica* L.),

ein dorniger Strauch, dessen runde, braune, zwei- bis fünffamige Steinfrüchte oben von einer breiten Scheide geschlossen und mit langen Kelchresten versehen sind. Sind sie teig geworden, so sind sie eßbar; ebenso die

### Quitte (*Cydonia vulgaris*),

deren schöne, apfelartige Früchte köstlich duften, aber nur eingemacht genießbar sind. Beide findet man besonders in Osterreich, Krain, verwildert an Waldrändern, auf Felsen, Klainen zc.

Quitten werden eingemacht, wie folgt:

Die Quitten werden geschält, zu Vierteln oder Achteln geschnitten, die Kernhäuser geschält, im Wasser halbweich gekocht und auf ein Tuch gelegt. Dann läutert man auf das Pfund Quitten ein Pfund Zucker, kocht den Zucker ein, gibt die Quitten nebst klein geschnittener Zitronenschale, einem Stückchen zerbröckelten Zimmt und einigen Gewürznelken hinein und kocht sie ganz weich und kurz ein, doch dürfen sie nicht verkochen.

Oft nimmt man auch die Quittenstückchen vorher aus dem Zuckersaft, legt sie erkaltet in die bestimmten Gefäße, kocht den Saft dick ein und gießt ihn lauwarm auf die Quitten.

Quittenmarmelade wird bereitet:

Die Quitten werden auf dem Reibeisen abgerieben, dann wird halb so viel Zucker, als die Quitten an Gewicht haben, geläutert; hierauf werden die Quitten darin dick eingekocht, ein wenig verwiegte Zitronenschale zugesetzt und das Ganze abgekühlt in Gläser gefüllt und verwahrt.

## Quittenwein wird hergestellt:

Die Quitten werden auf einem Reibeisen abgerieben und ausgepreßt; dann werden fünf Liter Saft, 600 Gramm Zucker, die Schale von drei Zitronen, etwas Zimmt zusammen in einem irdenen Gefäß fünf Minuten lang gekocht und, nachdem es kalt geworden, filtriert und in Bouteillen gefüllt. Auf jede Bouteille wird ein wenig feines Öl gegossen und zugespöpft.

NB. Man kann auch zur Herstellung des Quitten-  
saftes auf sechs Liter Quitten zwei Liter Musäpfel (saure  
Äpfel) nehmen.



# Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Vorwort	3
Vorwort zur zweiten Auflage	5
Einleitung	6
Attich-Holunder	38
Bärentraube	9
Berberitzen	10
Brombeere	12
Eberesche	14
Erdbeere	17
Felsenbirne oder Felsenmispel	22
Hagebutten	23
Haselnuß	25
Heidelbeere	27
Himbeere	32
Holunderbeeren	35
Johannisbeere	39
Korneliuskirschen oder Dürklitzen	47
Kreuzbeeren	50
Maulbeeren	52
Mispel	66
Quitte	66
Rote Heidelbeere, Preiselbeere	29
Schlehen oder Schlehenpflaumen	54
Schlutte oder Judenkirsche	22
Schwarze Johannisbeere	45
Stachelbeere	57
Steinbrombeere	13
Sumpsheidelbeere	29
Traubenkirsche	56
Trauben-, Berg- oder rote Holunder	39
Wachholderbeeren	59
Weintrauben	61
Weißdorn	65





Kontingenztafel			
	1	2	3
1	1	1	1
2	1	1	1
3	1	1	1
4	1	1	1
5	1	1	1
6	1	1	1
7	1	1	1
8	1	1	1
9	1	1	1
10	1	1	1
11	1	1	1
12	1	1	1
13	1	1	1
14	1	1	1
15	1	1	1
16	1	1	1
17	1	1	1
18	1	1	1
19	1	1	1
20	1	1	1
21	1	1	1
22	1	1	1
23	1	1	1
24	1	1	1
25	1	1	1
26	1	1	1
27	1	1	1
28	1	1	1
29	1	1	1
30	1	1	1
31	1	1	1
32	1	1	1
33	1	1	1
34	1	1	1
35	1	1	1
36	1	1	1
37	1	1	1
38	1	1	1
39	1	1	1
40	1	1	1
41	1	1	1
42	1	1	1
43	1	1	1
44	1	1	1
45	1	1	1
46	1	1	1
47	1	1	1
48	1	1	1
49	1	1	1
50	1	1	1

Verlag der B. Schmid'schen Verlagsbuchhandlung in Augsburg.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen des In- und Auslandes.

**Pflanzen-Atlas** zu Seb. Kneipp's Schriften, enthaltend die Beschreibung und naturgetreue bildliche Darstellung von sämtlichen in den Kneipp'schen Büchern besprochenen, sowie noch einigen anderen vom Volke vielgebrachten Heilpflanzen. **Ausgabe I** (in einfachem Lichtdruck), 20 Tafeln. 3. Aufl. Preis broch. M. 3,60, gebd. in Ganzlwd. M. 5,20. **Ausgabe II** (in Farbenlichtdruck), 41 Tafeln. 5. Aufl. Preis broch. M. 8.—, gebd. in Ganzleinwand M. 10.—. **Ausgabe III** (die Bilder schwarz in Holzschnitt ausgeführt) ohne beschreibenden Text. Dritte Auflage. Preis broch. 80 S., gebd. M. 1,20.

Von den drei Ausgaben unseres Pflanzenatlas erschien zu gleichen Preisen auch eine böhmische, polnische, französische, holländische, spanische und ungarische Uebersetzung, von Ausgabe I und II eine englische Uebersetzung, während sämtliche Bilder von Ausgabe III schon in der englischen Ausgabe von Kneipp's Wasserkur enthalten sind.

**Stahlstich-Porträt von Pfarrer Seb. Kneipp** mit der Original-Unterschrift des Herrn Pfarrers. Blattgröße  $31\frac{1}{2} \times 24$  cm. Preis des Bildes 60 S., in Rolle verpackt 70 S., eingerahmt in eleg. schwarzen oder braunen Rahmen mit Goldleisten M. 2,60, mit Verp. in Kistchen M. 3,15. **Dasselbe**, in großem Formate. Blattgröße  $62\frac{1}{2} \times 48$  cm. Preis des Bildes M. 2,—, in Rolle verpackt M. 2,10, eingerahmt in eleg. schwarzen oder braunen Rahmen m. Goldleisten M. 5,50, m. Verpackung in Kistchen M. 7.—.

**Das Buch vom Pfarrer Kneipp.** Sein Leben und Wirken als Seelsorger und Arzt. Von A. v. Rhein. Mit dem Bildnisse d. Hrn. Pfr. Kneipp in Stahlstich u. zahlr. neuen Orig.-Illustrat. 2. Auflage. 8°. 84 S. Roth- u. Schwarzdr. Preis broch. M. 1,20, in halb Lwd. gebd. M. 1,50, eleg. geb. in ganz Lwd. mit Leder-Fmit. u. reicher Goldverzierung M. 2,—.

**Neuester Situations-Plan von Wörishofen.** Führer und Rathgeber für Kurgäste. Nach amtlichen Quellen und Privat-Aufnahmen bearbeitet und gezeichnet von Andreas Gäbelein. Photolithographischer Farbendruck. 8°. Preis 50 S., auf Leinwand mit Stäben aufgezogen M. 1,40.

**„Gesunder Leib nach Vater Kneipp!“** Eine Gesundheitsl. für Jung u. Alt in Reimen mit 8 Bildern. Reinerlös zu wohlthätigen Zwecken. 6. Aufl. 8°. 8 S. Preis 6 S., in Partien von 100 Stück an 4 S.

**Oertel, Friedr.,** Pfarrer Seb. Kneipp's Kraftnährmittel. Ein Leitsaden für Gesunde und Kranke. 2. Aufl. kl. 8°. XII u. 104 S. Preis broch. in eleg. Farbendruck-Umschlag 80 S., gebd. in R. u. E. Lwd. 1 M.

**Ulsamer, J. A.,** Hauptlehrer, Haus-Apotheker. Alterprobte Heilkräuter etc. Mit vielen Bildern. 4. Aufl. 8°. 144 S. Preis broch. M. 1, gebd. M. 1,20.

**Ulsamer, Joh. Alf.,** Unsere einheimischen Beeren in Garten, Feld und Wald. Eine bewährte Anweisung zur Anpflanzung und Pflege der Fruchtsträucher des Gartens etc. Mit vielen Abbildungen. 2. Auflage. kl. 8. Preis broch. 60 S., in Halb-Leinwand gebd. 80 S.

**Ulsamer, Joh. Alf.,** Die Küchengewürzkräuter unserer deutschen Hausgärten. Ihr Anbau, ihre Verwendung und ihre Heilkräfte. Mit vielen Abbild. kl. 8. Preis broch. 60 S., in Halblwd. gebd. 80 S.

**Ulsamer, Joh. Alf.,** Unsere deutschen Obst- und Waldbäume. Ein Beitrag zur Kenntniß der Bäume und ihrer Früchte, deren Nutzen und Verwerthung. Mit 22 Abbild. kl. 8. Preis broch. M. 1,—, gebd. M. 1,20.

**Ulsamer, Joh. Alf.,** Die wichtigsten Bienenpflanzen in Garten, Feld und Wald. Preis broch. 60 S., in Halblwd. gebd. 80 S.

**Kochbuch für Anhänger der Pfarrer Kneipp'schen Lebensweise.** Bearbeitet von Frau Dr. Korntheuer. 8. 252 S. Preis broch. M. 1,50, in Ganzleinwand gebd. M. 2,50.

**Memmo, L.,** Eine Kneipp'sche Kur. Lustspiel in drei Aufzügen. 8°. Preis 50 S., 8 Ex. M. 3,50.

Verlag der Jos. Kösel'schen Buchhandlung in Memmen.  
Zu beziehen durch alle Buchhandlungen des In- und Auslandes.

# Mein Testament

für  
Gesunde und Kranke

von

Msgr. Sebastian Kneipp,  
päpstlicher Geheimkammerer, Pfarrer in Wörishofen.

8°. 25 $\frac{1}{2}$  Bogen. Mit 29 Vollbildern in Autotypie.  
Siebente Auflage. Preis broch. M 2,80, gebd. M 3,40.

# Oeffentliche Vorträge

gehalten

vor seinen Hurgästen in der Wandelbahn zu Wörishofen

von

Msgr. Sebastian Kneipp,

päpstlicher Geheimkammerer, Pfarrer in Wörishofen.

Erster Band: Die Vorträge des Jahres 1892. Nach stenographischen Aufzeichnungen bearbeitet und herausgegeben von Priester Johann Gruber, ehemaliger Privatsekretär von Pfarrer Kneipp. Mit einem Titelbild in Autotypie. 8°. 22 $\frac{1}{4}$  Bogen. Zweite Auflage. Preis broch. M 2,60, gebd. M 3,20.

Zweiter Band: Die Vorträge vom April bis September 1894, mit einem Vorworte Kneipp's. In dessen Auftrag gesammelt und herausgegeben von Louise Marie Schweizer, Vorsteherin des statistischen Bureau's für Kneipp'sches Heilverfahren. Mit einem Titelbild in Autotypie. 8°. 344 S. Preis broch. M 2,60, gebd. M 3,20.

Ein dritter Band, enthaltend die Vorträge des Jahres 1890 und 1891, sowie ein vierter Band, die Vorträge seit September 1894, werden noch im Laufe des Sommers 1895 erscheinen.

Kneipp, Seb., Pfarrer in Wörishofen, Bienenbüchlein. Anleitung zur Verbesserung der Bienenzucht in Körben u. Kästen, besonders für Anfänger. Vierte Aufl. 8°. 120 Seiten. Preis broch. 1 M.

— — Fritz, der fleissige Futterbauer. Eine auf vieljähriger Erfahrung beruhende Anleitung zur Verbesserung und Pflege der Wiesen, wie auch zum Klee- und Futterbau auf den Aeckern, nebst einer vortheilhaften Belehrung über Düngerbereitung. 3., vermehrte Aufl. 8°. Preis broch. 60 S.

— — Fritz, der fleissige Landwirth. Ein Büchlein, worin enthalten sind die seit zwanzig Jahren gemachten Erfahrungen in Verbesserung der Landwirthschaft, als einfache Anleitung für jeden Landwirth, der bemüht ist, seinen Betrieb zu verbessern. Vierte Aufl. 8°. Preis broch. 1 M. 60 S.

— — Fritz, der eifrige Viehzüchter. Ein Büchlein zur Belehrung, zusammengestellt aus den vielfältigen Erfahrungen. Dritte Auflage. 8°. Preis broch. 75 S.

Buchdruckerei der Jos. Kösel'schen Buchhandlung in Memmen.