

## Das Kräutersammeln für Arznei-, Tee- und Kaffee-Ersatz.

Heute, da es gilt, alle verfügbaren Produkte nach Möglichkeit zu verwerten, wird auch das Augenmerk auf die zahlreichen wildwachsenden Pflanzen gelenkt, die vielfach als Arznei-, Tee-, Kaffee-Ersatz usw. verwendet werden können. Wenn das sogenannte Kräutersammeln schon früher mit viel Eifer betrieben wurde, so hat es diesmal in Hinblick auf die Kriegsverhältnisse eine besondere Bedeutung, weshalb auch mit Nachdruck darauf zu achten ist, daß das Sammeln nach vernünftigen Grundsätzen geschieht, so daß einerseits alles Brauchbare geerntet wird, andererseits aber die Pflanzen selbst nicht unnötig beschädigt werden. Wie die „Deutsche Landwirtschaftliche Presse“ in einer diesbezüglichen Erörterung betont, wurden in den letzten Jahren durch gewerbmäßiges, aber nicht immer zweckdienliches Kräutersammeln an unseren heimischen Pflanzen mancher Schaden durch Leichtfertigkeit und Unkenntnis angerichtet, und es sollte in diesem Sommer besonders darauf geachtet werden, daß man nur diejenigen Pflanzenteile — wie Blätter, Blüten und Früchte — erntet, die sich zur Verarbeitung eignen, während alles Uebrige in weitestgehendem Maße geschont werden soll. So könnte durch dieses Sammeln die Himbeer-, Preiselbeer- und Brombeerernte beeinträchtigt werden, wenn die Sammler sich nicht darauf beschränken, den Stauden die jungen Blätter und Triebe zu entnehmen, sondern überflüssigerweise die Blütenstände selbst verletzen. Werden diese Ratsschläge jedoch beachtet, so kann das Sammeln erfolgreich geschehen, ohne daß die genannte Ernte eine Einbuße erleidet. Ein vortrefflicher Tee läßt sich aus Brombeerblättern zubereiten, denen als Beigabe zu einem Viertel Himbeer- und Erdbeerblätter Zweigspitzen des Heidekrautes, Heidelbeer- und Preiselbeerblätter zugefügt werden. Das Sammeln von Tee- und Arzneipflanzen geschieht am besten bei sonnigem Wetter, damit die Pflanzen möglichst noch am gleichen Tage in dünnen Schichten getrocknet werden können. Stundenlanges Aufbewahren im Rucksack hingegen läßt die Pflanzen leicht gären und schwarz werden. Zur Herstellung des Tees im Haushalt werden die getrockneten Pflanzen, nachdem die größten Stengel entfernt wurden, in etwa  $\frac{1}{2}$  Zentimeter kurze Stücker zerhackt und in Blechbüchsen untergebracht, woselbst sie während des ganzen Winters aufbewahrt werden können. Um den Geuschmack zu entfernen, kann man diesem Pflanzentee auch ein wenig schwarzen Tee zusetzen. Zur Vermeidung der Ausrottung empfiehlt die „Deutsche Landwirtschaftliche Wochenschrift“ vor allem Baldrian, Bitterklee, Kalmus, Seifenkraut, Tausendguldenkraut zu schonen, während Bilsenkraut, Sagebutte, Heidelbeere, Husflattich, Johanniskraut, Kamille, Kümmel, Lindenblüte, Spikwegerich, Wermut und Wacholderbeere wegen ihrer Ausbreitung ohne Einschränkung gesammelt werden könne. In Hinblick auf die Einschränkung des Verbrauches von Kaffeebohnen sei noch darauf hingewiesen, daß man aus den Früchten des Weißdorns nach geeigneter Behandlung einen guten Kaffee-Ersatz herzustellen vermag.