

## Heimische Tees.

Von Marianne Stern.

Gerichtlich beeidete Sachverständige für  
Lebensmitteln.

In diesen Tagen werden die letzten Reste von Bohnenkaffee zur Ausgabe gelangen und wir werden — wer weiß für wie lange, jedenfalls für viele Monate — von einem Getränke Abschied nehmen müssen, das wie kein zweites gerade in unserem Vaterlande bei hoch und nieder, bei groß und klein geschätzt und geliebt war. Für manchen Armen war der Kaffee, freilich zu jenen Zeiten, als es noch reichlich Milch gab, ein Hauptnahrungsmittel. Die Näherin und Sünderin, die Frau, die hinter dem Grüntram, dem Ladentisch in kleinen Geschäften, dem Waschschaff tagaus tagein sich ihren Lebensunterhalt erarbeitete, suchte Sättigung, Wärme, Verschwinden der Müdigkeit bei ihrem „Schalerl Kaffee“, das ihr oft für lange Stunden jede andere Speise ersetzen mußte. Und selbst als die Milchknappheit eintrat, mußten die mangelnden Faktoren die Bedeutung des Kaffees als Volksnahrungsmittel anerkennen und den Volkscapaz weitgehende Begünstigungen gegenüber den getroffenen Einschränkungen einräumen.

Nun wird es sich darum handeln einen geeigneten Ersatz für den Kaffee zu schaffen, um so mehr als unsere Zeit an Getränken überhaupt sehr arm geworden ist. Der nächstliegende Kaffeeersatz ist der Tee. Er hat gleich ihm die angenehme, anregende Wirkung, er verträgt ein Beimengen von Milch sehr gut und führt dem Körper auch den Nährwert des gelösten Zuckers zu. Leider haben wir uns bisher daran gewöhnt, den aus tropischen Ländern stammenden Tee als vollwertig, ja als einzig genießbar, anzuerkennen. Nur vereinzelte wagten es als Propheten der heimischen Teesorten aufzutreten, wie Pfarrer Kneip, und ihre Kenntnis zog sich in die entlegenen Dörfer oder in — die Apotheken zurück.

Jetzt, wo wir uns darauf gefaßt machen müssen, daß die englischen, chinesischen und russischen Tees, die ohnedies nur mehr Surrogate und die gewagtesten Mischungen der Friedensorten darstellen, auch bald nicht mehr erhältlich sein werden, wäre es aber doch an der Zeit, den heimischen Tees, dem uns gegebenen Kaffeeersatz, mehr Aufmerksamkeit zu schenken, und diese Sommertage dazu zu benutzen, einzusammeln. In großer Menge bietet uns jetzt die Natur Blätter und Blüten, die sich zur Teebereitung vortrefflich eignen. Die jungen Blätter der Erd- und Brombeeren, die Kerne der Hagebutten, Kirschchen und Weichselkiele, die Blüten der Linden, Kamillen, der Königskerze und zahllose andere Pflanzenteile ergeben, getrocknet und in gleicher Weise wie die tropischen Teesorten bereitet, vorzügliche Getränke.

Ganz besonderes Augenmerk sollten wir dem Einsammeln der Lindenblüten zuwenden. In allen Parks, in Straßen und Alleen, stehen auch die Linden in voller Blütenpracht. Eine Pracht, die ungenützt verweht. Wohl beginnen einzelne Gartenbesitzer, in richtiger Erkenntnis der Sachlage, mit dem Einsammeln der Blüten. So ließ vor kurzem Oberstaatsarzt Dr. Drastich, der Kommandant des Garnisons-Spitals Nr. 2, durch das Personal und durch rekonvaleszente Pflanzlinge, die sich mit Feuereifer und Freude der leichten Arbeit widmeten, die Lindenblüten des riesigen Spitalsgartens einsammeln. Das Resultat war ein erstaunliches — in den kommenden Wintermonaten werden die Bewohner des Spitals daran reichlich profitieren.

Solche Beispiele dürfen aber nicht vereinzelt bleiben, sie müssen die weiteste allgemeine Nachahmung finden. Stadt

und Gemeinde, Lehrer und Eltern sollten rege Propaganda für das Einsammeln der verwendbaren Teekräuter und Blüten machen, nicht nur die Kenntnis der verschiedenen Arten, sondern auch Vorschriften über schonendes Pflücken und Sammeln überall verbreiten. In dieser Zeit der Lebensmittelnot, in der sich nun auch der Getränkemangel fühlbar macht, muß dafür gesorgt werden, daß alles, was die Natur in freigebiger Weise an Schätzen uns bietet, zum Wohle der Bevölkerung ausgenutzt werde.