

Unsere wildwachsenden Küchen- pflanzen.

Wenige in Zeiten der Not. — Pflanzen, an welchen man
bisher stets vorüberging.

Wenn wir der Frage nachgehen, woher denn eigentlich unsere Gemüsepflanzen stammen, so kommen wir in den meisten Fällen zu irgendeiner wildwachsenden Stammform, in der freilich der Laie nur sehr selten das wohl-schmeckende veredelte Gemüse erkennen dürfte. Häufig sind verachtete, wenig angenehm schmeckende Unkräuter die Urform, wie wir ja auch bei den Wildlingen unter unseren Obstbäumen kaum an die Edelformen der Hochzucht erinnert werden. Der Weg führt uns in einigen Fällen zu Meerstrandspflanzen, die im Süden, wo sie zu Hause sind, noch in der Wildform genossen werden. Wie denn überhaupt der Süden und der Westen Europas, Italiener und Franzosen, in diesem Punkte wenigstens, was die Verwendung der verschiedensten Pflanzen zu Gemüse anlangt, für uns vorbildlich sein könnten. Freilich ist dabei zu bedenken, daß der Südländer schon aus klimatischen Gründen eine reichlichere Pflanzentoast vorziehen wird. Aber auch so bieten die Märkte unserer südlichen Städte, wie von Triest, Zara, Spalato usw., gerade in den Frühjahrswochen eine überreiche Auswahl von Pflanzen für Salate oder spinatartige Gerichte. Besonders in unseren Tagen empfiehlt es sich, auf alles aufmerksam zu machen, was das Pflanzenreich auch ohne geeignete Kultur an wilden Gewächsen für die Küche zu liefern vermag. Während derartige Kenntnisse in früheren Zeiten besonders bei den Frauen weit verbreitet waren und von ihnen wieder auf die Kinder übergingen, hat die moderne Zeit, in der durch den leichten Verkehr aus allen Ländern jederzeit Edelgemüse verschiedener Art zu haben sind, dieses Wissen von den heimischen Schätzen in Feld und Wald in Vergessenheit gebracht. Die folgenden Zeilen wollen nun einiges von diesem Wissen wieder auffrischen helfen. Daß dies für Orte auf dem Lande oder für die Umgebung kleinerer Städte mehr Bedeutung hat als für die Großstadt, liegt auf der Hand. Immerhin kann aber auch die weitere Umgebung Wiens, wie sie durch Ausflüge erreicht wird, auf diesem Wege der Großstadtküche dienstbar gemacht werden.¹⁾

Nehmen wir zuerst allgemeiner bekannte Frühjahrs-gewächse, die jetzt alle schon zu finden sind. In Hecken und Gebüsch, auch in Gärten zeigt also oft lästiges Unkraut der **Biegenfuß** (auch **Bippereinkraut** genannt), dessen gereinigte, dreizählig gefiederte Blätter als Spinat samt den Blattstielen verwendet werden können. Mit anderen Gemüsen zusammen gekocht, verleihen sie den Kräutersuppen einen aromatischen Geschmack. Wenn wir die **Brennerei** hier nennenso führt dies zu einem Gegen-satz der Interessen, denn die Fasern der Pflanze werden bereits ausgiebig in der Textilindustrie verwertet. Aber immerhin können an Orten, wo sie noch nicht für solche Zwecke gesammelt werden die jungen Sprossen und Blätter für ein spinatartiges Gemüse, das einen sehr guten Geschmack hat, verwendet werden. Die Verwendung des **Sauerampfers** in mehreren Arten zu Salat, zu Lunken usw. ist bekannt. Weniger aber dürfte man wissen, daß zuviel davon ungesund ist, besonders in ungekochtem Zustande, wenn der Darm in irgendeiner Weise empfindlich ist.

Der feigwurzelige **Hahnenfuß** ist durch seinen zweiten Namen „Scharbockskraut“ geradezu weltberühmt geworden. Vor allem danken ihm viele Polarreisende früherer Zeiten, die vom Storbud befallen waren, durch das frische Gemüse, das aus ihm bereitet wird, ihr Leben. Die Blütenknospen werden in Salzwasser oder Essig eingelegt und können dann **Kapern** ersetzen. Die Brutknöllchen, die an Blähen, wo die Pflanze üppig wächst, zu vielen Hunderten in wenigen Augenblicken gesammelt werden können und ebenso die stärkehaltigen Wurzelknöllchen liefern, in Salzwasser eingeweicht und dann in Essig eingelegt, ein gutes Gemüse zum Rindfleisch. Die Blattrosetten der **Gänseblümchen** lassen sich schon in der kälteren Jahreszeit einsammeln und als Salat zubereiten, sie werden aber auch für Kräutersuppen verwendet. Die gerne bei uns den Stubenvögeln gegebene **Vogelniere** (**Gühnerdarm**) gibt eine gute Zutat für Kräutersuppen, sie kann aber auch spinatartig gekocht werden. Die jungen Blätter des überall häufigen **Laubkropfes** liefern ein gutes Spinatgemüse, schmecken aber auch als grüner Salat, mit Kartoffeln gemischt, ausgezeichnet.

Uralte Verwendung weisen die **Brunnenkresse** und das **Wiesenschaukraut** auf. In den Polar-gebieten sind Kressenarten vielfach Mittel gegen den Storbud, soweit man heute nicht andere Hilfen in frischem Fleische, in Marineladen usw. hat. Brunnenkresse eignet sich für Salate, wird wegen des großen Eisengehaltes der Blätter gern an Blutarme gegeben; die Blätter werden fein gehackt und mit Butter und Salz auf Brot gestrichen. Die Blätter des Wiesenschaukrautes sollen besonders die Verdauung fördern. Nicht vergessen dürfen wir hier des **Böwenzahns**, dessen Blätter besonders in etwas ver-gestültem Zustande einen sehr guten Salat liefern. Das Ausbleichen oder Vergeilen wird dadurch gefördert, daß man die Pflänzchen einige Tage vor dem Abschneiden mit Raub oder Brettern gegen das Sonnenlicht abschließt. Vom **Wiesenscharbock**, der wohl erst etwas später kommt, wird die saftige Wurzel, in Scheiben geschnitten, als Salat gegessen, die jungen Sprossen liefern, gekocht, ein gutes Zugemüse. Für Kräutersuppen werden besonders häufig die etwas bitter schmeckenden Blätter der **Gunderl**.

¹⁾ Für diejenigen, welche sich eingehender mit diesen Fragen beschäftigen wollen, sei besonders auf zwei kleine Büchlein hingewiesen, welche durch unsere Buchhandlung überallhin besorgt werden. Unter dem Titel „**Notgemüse**“ bringen die Stutt-garter Kriegsbilderbogen Nr. 7 (Verlag Franck) etwa 50 wild-wachsende Kräuter in Wort und Bild recht gut dargestellt; Preis 50 Heller. Das zweite führt den Titel „**Unsere wildwachsenden Gemüsepflanzen**“ von Doktor Krause (Berlin, Deutsche Landbuchhandlung). Es bringt neben einem ausgezeichneten Text 40 gute Abbildungen. Preis Krone 1.35.