



# Blätter für Naturkunde und Naturschutz

Jahrg. 28

Offizielles Organ der österrösterreichischen  
Naturforschungsstellen  
Wien, im September 1941.

Heft 9

## Auf den Spuren des Wurzelgrabers.

Von Dr. A. F.

Der Monat September ist seit altersher die Sammelzeit der Wurzelgraber und Kräuterweiberln, die durchaus noch nicht aus der Mode gekommen sind, sondern Jahr für Jahr Drogenhäuser, Brennereien und Konservenfabriken beliefern; denn der Bedarf an Wildbeeren, Wurzeln und Heilkräutern ist groß. Wir besitzen in unseren heimischen Pflanzen wertvolle Nahrungs-, Genuß- und Heilmittel, die durch die wissenschaftliche Forschung der letzten Jahre allmählich wieder zur Geltung kommen und keineswegs Ersatzmittel für Kriegszeit sind.

Es ist nachgewiesen, daß der heimische Wildkümme! reicher an ätherischen Ölen ist, als der meist aus dem Ausland eingeführte Gartenkümme!. An Weiden und Wegrändern haben ihn die Hamsterer bald entdeckt und tragen ihn stolz, wie einen Strauß prächtiger Blumen heim, um ihn zum Trocknen aufzuhängen. Neidvoll sehen die anderen Sonntagsausflügler hin und hätten sich doch so leicht von jeder Bäuerin die Fundstellen erfragen können, denn der Wildkümme! wird am Lande stets gesammelt. Vor Verwechslungen sei übrigens dringend gewarnt!

Als Gewürze kommen ferner Wacholderbeeren in Betracht, die laut bewährtem Rezept des „Pestvogels“ ein altes Heilmittel für Darmleiden sind. Wilder Thymian (Quendel, Kudelkraut), Sauerampfer und Brunnenkresse, die Vitamine enthalten, werden dem Salat oder Kräuterkäse beigegeben. Man kann sie, wie die meisten Würzkräuter, im Schatten trocknen und so für den Winter aufheben.

Bis weit in den Oktober hinein sind die Pilzjäger unterwegs, die bei einiger Erfahrung stets reiche Beute machen und daneben winkt

den Beeren sammlern schöne Ernte. Auf beiden Seiten gibt es Feinschmecker, die es nur auf „Pilzlinge“ (Herren- und Steinpilze) oder Brom-, Him- und Heidelbeeren abgesehen haben und Kenner, die sich über dieses Steckenpferd freuen und dadurch reichliche Mengen an anderen Pilzen und Beeren einheimfen. Man muß freilich wissen, daß es vor allem bei den Pilzen auf die richtige Zubereitung ankommt und daß Reizker sich wie geröstete Leber zurichten lassen, Schirmpilze dagegen am besten schmecken, wenn sie in Schmarrenteig gedreht und gebacken sind.

Die Berberitzen, die im bäuerlichen Haushalt zur Essigbereitung Verwendung finden (Essigbeer), geben einen köstlichen Saft, der dem der Ribiseln ähnelt. Man stellt sie samt den Stielen mit etwas Wasser zu, schüttet den Saft, wenn die Beeren aufgeprungen sind, ab und dickt ihn mit Zucker ein. Rhabarberjaft, mit etwas gebranntem Zucker eingemacht, gibt eine herrliche Limonade. Rotholler- und Schwarzhollerjaft wirken durftstillend und schleimlösend. Die Hagebutte ist ein altes Volksheilmittel, das der Zitrone an Vitamingehalt gleichkommt. Zur Musbereitung kann man sich das mühsame Entkernen sparen, wenn man die Früchte überkocht und dann passiert. Das Mus hält sich, wie die eingemachten Preiselbeeren, fast ohne Zucker.

Mus Hagebutten (Hetschebettsch), Vogelbeeren (den Früchten der Eberesche) und Schlehen läßt sich ein herrlicher Wein bereiten, wenn man die Früchte mit halb so viel Zucker und doppelt so viel Wasser in geeigneten Flaschen mit Gärspund ansetzt. Die Hagebuttenkerne, Vogelbeeren, Sonnenblumenjamen, Weißbomfrüchte und Traubenkerne geben einen guten Kaffee. Keinen Bohnenkaffee natürlich, doch sind sie der Gesundheit gewiß zuträglicher als der echte Kaffee und es wird dadurch Roggen und Gerste gespart, die in anderer Form der Volksernährung zugute kommen können. Es ist Geschmacksache, welcher „Wildkaffee“ der beste ist. Es wird auch die Wurzel der Wegwarte gepriesen, deren verwandte Gartenform den Zichorienkaffee liefert. Sie wächst oft in großen Mengen an Wegen und Rainen. Andere treten für den Eichelkaffee ein, sammeln die reifen Eicheln, die im Herbst abfallen, schälen sie noch frisch und zerkleinern sie. Nachdem sie sorgfältig getrocknet sind, werden sie gebrannt und gemahlen.

Der älteste „deutsche Tee“ setzt sich aus einer Mischung von Brombeer-, Himbeer- und Erdbeerblättern zu gleichen Teilen zusammen. Gibt man noch je nach Geschmack kleine Mengen von duftenden Heilkräutern dazu, läßt sich das Unangenehme mit dem Nützlichen verbinden und ein gesundes und erfrischendes Getränk herstellen. Zu empfehlen sind: Lindenblüten, Kamillen, Pfefferminze und echte Minze, Lavendel, Thymian, Schafgarbe, Salbei und Wermut. Viel

kommt auf die Art der Zubereitung an und da kann man von manchem erfahrenen Kräuterweibl etwas lernen. Wichtig ist es, die Blätter zu entstielen und nur gesunde Ware zu nehmen. Ob man sie dann im Schatten langsam trocknet, im Ofen bei mäßiger Hitze dörert oder längere Prozeduren damit ausführt, kommt ganz auf den Geschmack an. Hier gilt der alte Spruch: „Probieren geht über Studieren“ Gut ist es, den Tee kalt zuzustellen und einmal aufwallen zu lassen.

Von den wildwachsenden Kräutern sind als heilsame und bekömmliche Teepflanzen noch Heidelbeerblätter zu nennen, ferner Hulattich, Stiefmütterchenblüten, Kirschblättern und das bittere, aber appetitanregende Tausendguldenkraut.

Bis in den Spätherbst hinein kann man jeden freien Sonntag im Walde herumstreifen und die Natur im doppelten Sinne des Wortes „genießen“ Unsere deutsche Heimat ist ein großer Garten, der jedem etwas bietet, der diesen Garten liebt und hütet.

## Lebende Zeugen der Wiener Ortsgeschichte.

Von Ing. Dr. R. Hagen.

Vielen Naturdenkmälern in Wien, besonders den alten Bäumen, kommt eine weit über ihren naturwissenschaftlichen Wert hinausgehende Bedeutung zu. Sie sind hervorragende Zeugen der städtebaulichen Entwicklung Wiens, ja mitunter der einzige Überrest längst vergangener Zeiten, deren örtliche Bedeutung gegenwärtig nur wenigen Sachkundigen bekannt ist. Ihnen kommt daher hoher kultureller Wert zu. Das langsame organische Wachsen der Stadt kann an einer Reihe von geschützten Naturdenkmälern geradezu studiert werden. Davon einige Beispiele:

Der 5. Wiener Gemeindebezirk, Margareten, hat seinen Namen von dem alten Margaretenschloß erhalten, in dem die Gräfin von Tirol, Margareta Maultasch, 1366 gestorben ist. Der gegenwärtige Margaretenplatz führte früher die Bezeichnung „Alter Schloßplatz“ Diese Namen sowie die heutige Schloßgasse rühren von diesem Schlosse her, das bei der ersten Türkenbelagerung völlig zerstört wurde. Es wurde erst 1578 wieder aufgebaut. Dies war der Ursprung der Vorstadt Margareten. — Das alte Schloß war von einem großen Garten umgeben, in dem eine große Anzahl von Maulbeerbäumen stockte, die deshalb sogar zur Seidenraupenzucht benützt wurden. Um 1725 wurde dieser Garten parzelliert. Nichts ist von ihm übrig geblieben als einige dieser Maulbeerbäume, die heute in den bescheidenen Hausgärtchen des dicht verbauten Margareten stocken.

Der stärkste und älteste dieser Bäume ist der im Hause Schloßgasse 3. Schon vor hundert Jahren ist dieser mächtige Maulbeerbaum

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: [1941\\_9](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Auf den Spuren des Wurzelgrabers 113-115](#)