

158

WIENER RATHHAUS KORRESPONDENZ  
Wien, Montag 23. April 1917 abends No 158

---

Verwendung wildwachsender Gemüse und Kräuter als  
menschliche Nahrung.

Vom Marktante der Stadt Wien wird mitgeteilt:

Unter den wildwachsenden Pflanzen befindet sich eine große Zahl von solchen Sorten, welche sich besonders im Jugendzustande zur Bereitung als Gemüse oder Streckung der Gemüse ganz gut eignen. So können die jungen Blätter der Brennessel, der Zichorie oder Wegwarte, des Löwenzahns, des wilden Sauerampfers, der Schafgarbe, der Feigwurz (Feigwurz-Hahnenfuß), der Schlüsselblumenarten, des Bärlauchs, der wilden Kresse, des wilden Hopfens (Trieb) und des Veilchens unseres derzeit beschränkten Gemüse-Speisezettel angenehme Abwechslung bieten.

Hievon können Brennessel, Wegerich, Schafgarbe, Feigwurz, Schlüsselblume und Bärlauch nach Art des Spinats oder des Gemüsekohls allein oder gemengt zubereitet werden. Wilde Zichorie, Löwenzahn, Kresse, Sauerampfer, wilder Hopfen können als Salatersatz gut verwendet werden. Veilchen, Feigwurz und Gundelrebe (blühend) sind als Suppenkräuter bekannt und dienen als solche zur Würzung der Suppe.

Im allgemeinen muß bemerkt werden, daß als Wildgemüse nur solche Arten zu sammeln sind, welche man genau kennt. Die frischen Blätter sind gründlich zu waschen und zu sondern. Für Suppe oder Gemüse sind die Blätter fein zu wiegen, größere Mengen durch eine Fleischmaschine zu geben. Zur Verwendung als Salat sind die größeren Blätter durchzuschneiden. Kräftiger schmecken die Speisen bei Zusatz von Küchengewürzpflanzen wie Petersilie, Kerbelkraut und ähnl.

Zu bemerken wäre noch, daß es sich empfiehlt, die eingesammelten Blätter so rasch als möglich zu verwenden, da verfärbte Blätter oder Triebe nicht mehr gebrauchsfähig sind.

Vor dem Sammeln von hier nicht aufgezählten Arten von Wildgemüsen, bezw. unbekanntem Arten wird eindringlichst gewarnt.

---