Über ein Tee-Ersatzmittel

Von Dr. Bodinus, Bielefeld.

Im vierten Jahresbericht des Naturwissenschaftlichen Vereins ist vom Verfasser über dasselbe Thema berichtet worden. (Seite 80 und folgende.) Schon an dieser Stelle ist ausführlich dargetan, warum unsere heimische Flora niemals den chinesischen Tee als Anregungsmittel zu ersetzen vermag, und warum weiter ein nicht ganz unberechtigtes Vorurteil gegenüber Ersatzmitteln, noch aus der Kriegszeit stammend, bei einem nicht geringen Teil unserer Bevölkerung besteht. — Aus gesundheitlichen wie auch volkswirtschaftlichen Gründen (Einfuhrverringerung!) ist jedoch stets erneut zu prüfen, ob in unserem Lande nicht Pflanzen gedeihen, die in geschmacklicher Hinsicht es wert sind, die ausländische Droge zu verdrängen. Bei Prüfung dieser Frage können wir ohne weiteres sagen, daß sowohl der „Apfelschalen-Tee" wie auch die „Heideblüte" würdig sind, in den Schatz der „Küchenkräuter" aufgenommen und fleißig gebraucht zu werden.

Eine dritte Droge — eine Frucht — ist in besonderer Weise dazu berufen (wenigstens bei all denen, die es ernst nehmen mit der Verwendung aller uns von der Natur im Heimatgebiete gespendeten Gaben), den chinesischen Tee zu verdrängen. Sowohl der Geschmacks- wie der Gebrauchswert sichern dieser Frucht bestimmt einen ersten Platz. Um was handelt es sich? Wir alle kennen das kleine Lied:

„Ein Männlein steht im Walde, ganz still und stumm,
Es hat von lauter Purpur ein Mäntelein um.
Sag, wer mag das Männlein sein?, das da steht im Wald allein
Mit dem purpurroten Mäntelein.

Das Männlein steht im Walde auf einem Bein.
Es hat auf seinem Haupte schwarz Käpplein klein.
Sag, wer mag das Männlein sein?, das da steht im Wald allein
Mit dem kleinen schwarzen Käppelein.

Das Männlein dort auf einem Bein, mit seinem roten Mäntelein
Und seinem schwarzen Käppelein, kann nur die Hagebutte sein."

Die Hagebutte, die Frucht der wildwachsenden Hundsrose (Rosa canina L) (Fructus Cynosbati der Apotheken), im Herbst eine köstliche Zierde unserer Wälder und Weidenabhänge, also soll zum Sammel- und Gebrauchsgut werden. —

Die im frischen Zustande ungefähr 25 Prozent Wasser enthaltende Frucht wird von Stiel und Kelch befreit und der Länge nach durchgeschnitten. Trocknen an der Sonne oder gelinde Ofenwärme drückt den Wassergehalt auf 8—9 Prozent herunter — nunmehr ist die Droge haltbar. Als Inhaltsbestandteile kommen neben Gerbstoffen etwa 3 Prozent Eiweiß in Betracht und besonders Fruchtzucker, Fruchtsäuren und Mineralstoffe = Nährsalze. Die Samen von hellgelber Farbe, unregelmäßig kantig und sehr harter Beschaffenheit, die selbst beim Kochen nicht wesentlich beeinflußt wird, sind geschmacklich wertlos. Das Fruchtfleisch hingegen birgt allein zirka 4—5 Prozent Zitronensäure neben etwa 10 Prozent Fruchtzucker. Das Verhältnis von Fruchtfleisch zu dem Samen ist annähernd $^3/_5$ zu $^2/_5$. An Nährsalzen fand der Verfasser 5,2 Prozent; eine sehr beachtenswerte, nur selten vorkommende Menge.

Zur Teebereitung nun werden die Hagebutten 12—24 Stunden in Wasser eingeweicht und in demselben Wasser ca. 10 Minuten lang kräftig gekocht. (Einen Eßlöffel voll auf ein viertel Liter Wasser.) Nach dem Durchseihen verleiht der schön roten Flüssigkeit eine Beigabe von Zucker den köstlichen vollmundigen, weinigen Geschmack.

Weiter sind Hagebutten zu empfehlen als Hagebuttensuppe nach folgender Vorschrift: Ein Viertelpfund (für 4 Personen) Hagebutten werden nach sorgfältigem Waschen (zwecks Reinigung von Staub) mit genügender Menge Wasser aufs Feuer gesetzt und nach Hinzufügung von einigen Stückchen alter Semmel und etwas Zitronenschale 1—2 Stunden gekocht. Die Masse wird durch ein Sieb geschlagen; Zucker, eine Spur Salz und ein Glas alkoholfreien Weins (Lampe & Co., Worms) beigefügt. Aehnlich ist die Bereitung von Hagebuttentunke. (Zur Erntezeit der Hagebutte verwendet man natürlich die frische Frucht.) Aus frischen Früchten läßt sich ferner eine ganz ausgezeichnete Marmelade bereiten; (vorzügliches Erzeugnis liefert die Obstbausiedlung Eden; wer selbst bereiten will, findet Vorschrift in: „Die Gesundheitsküche" von Dr. med. Fehlauer, Hausarzt-Verlag, Herm. Stoß, Berlin-Steglitz). —

Endlich kommt der Hagebutte auch eine nicht unwesentliche Bedeutung in der Medizin zu. Prof. Hugo Schulz sagt in seinen „Vorlesungen über Wirkung und Anwendung der deutschen Arzneipflanzen" (Verlag Georg Thieme, Leipzig V): Die Früchte der wilden Rose werden als Tee mit Vorteil an Keuchhusten leidenden

Kindern gegeben. Außerdem soll der Tee diuretisch (harntreibend) wirken und auch bei der Dysurie nützlich sein, die nach dem Genuß von jungem Bier auftreten kann. Auch zur Behandlung entzündlicher Darmkatarrhe wird der Tee gerühmt — die rohen, mit den Samen verspeisten Früchte sind ein volkstümliches Bandwurmmittel. — „Als Heilmittel gegen Nierenleiden genießen die Hagebutten einen Ruf, welcher nach den vorliegenden Erfahrungen verdient, in den weitesten Kreisen bekannt zu werden." —

Unsere heimische Pflanzenwelt liefert uns so manche herrliche Droge von ganz unschätzbarem Genuß- und Heilwert. Letzterer war unseren Vorfahren in nicht geringem Umfange bekannt als „Hausmittelschatz", welcher unserer dahin hastenden Zeit nahezu verloren gegangen. Die Lücke muß wieder geschlossen werden, zumal auch ein erheblicher Teil von Aerzten neuerdings mit Recht auf die Drogen also solche zu Heilzwecken zurückgreift. — Der Erfolg wird diese Maßnahme rechtfertigen; und wenn diese kurzen Auslassungen dazu anregen, den gezeichneten Weg weiter zu verfolgen, so ist der Zweck dankbar erreicht. —

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Berichte des Naturwissenschaftlichen Verein für Bielefeld und Umgegend

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: 5

Autor(en)/Author(s): Bodinus Fritz

Artikel/Article: Über ein Tee-Ersatzmittel 174-176