

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 48 (1944-1945)
Heft: 19

Artikel: Die Seite der Frau
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-671578>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

1. Sammelt und dörre einheimische Arzneipflanzen.

Da die Importe aus Ost- und Südosteuropa in den letzten Monaten ausgefallen sind, ist die Versorgungslage mit Tee- und Heilkräutern knapp geworden. Das Kriegs-Ernährungs-Amt ruft daher zur Sammlung der Heilpflanzen auf, von denen ja viele in der Schweiz wild wachsen und sehr verbreitet sind. Für Sammler, die ihre Ware verkaufen möchten, hat das Kriegs-Ernährungs-Amt zusammen mit den Drogengrossisten ein Merkblatt mit Preisliste und allen Angaben über den Absatz des Sammelgutes verfaßt, das bei der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes, Thunstraße 95, Bern, bezogen werden kann.

Die gesammelten Pflanzen sind an luftigem und schattigem Ort zu trocknen. Das Dörren an der Sonne ist nur bei Wurzeln zu empfehlen. Werden die Pflanzen im Dörrapparat getrocknet, so darf die Temperatur bei stark duftenden Kräutern höchstens 35°, bei nicht duftenden höchstens 60° betragen.

2. Welche Heilpflanzen werden vom Handel am meisten gesucht?

In den nächsten Monaten sollten vor allem folgende Pflanzen gesammelt und an den Handel abgegeben werden, wobei die wichtigsten zuerst genannt sind:

Kamille. Stielfreie Blütenköpfchen sammeln.

Lindenblüten. Für den Handel können nur Blüten von Sommer- und Winterlinden, nicht der Silberlinden, abgegeben werden.

Holunderblüten. Die ganzen Dolden abschneiden und an Schnüren im Schatten trocknen.

Bärentraubenblätter. Es werden ca. 30 cm lange Zweige gesammelt und getrocknet, nachdem die Unreinigkeiten durch Schütteln entfernt worden sind. Nach dem

Trocknen werden die Blättchen abgeklopft. Nicht grüne Blätter sind vor der Abgabe zu entfernen.

Tollkirschenblätter. Trocknen am Schatten oder an der Sonne.

Spitzwegerichblätter. Trocknen am Schatten oder an der Sonne.

Wollblume oder Königskerze. Für den Handel kommen nur großblütige Arten in Frage, wie sie vor allem im Tessin und im Wallis vorkommen.

Sanikel. Das blühende Kraut wird ohne Wurzeln gesammelt und am Schatten getrocknet.

3. Wir schaffen uns einen Teevorrat für den Winter.

Jede Hausfrau wird einen kleinen Vorrat an Teekräutern für den kommenden Winter sammeln; denn sie wird daran denken, daß wir uns in der kalten Jahreszeit mit heißen Getränken gelegentlich etwas werden erwärmen müssen, wenn die Wohn- und Arbeitsräume nicht genügend geheizt sind. Wir wollen daher Pfeffermünz (wilde und im Garten wachsende Pflanzen) fleißig abschneiden und dörren, die Blätter der Melissestauden und die Goldmelisseblüten trocknen. Wir werden zudem auf unseren Spaziergängen in Wäldern und auf Alpen die herrlich duftenden wildwachsenden Kräutlein sammeln. Von der großen Zahl an Teekräutern seien die bekanntesten genannt: Himbeer-, Erdbeer-, Brombeer- und Heidelbeerblätter, Schafgarbe, Thymian, Frauenmänteli, Silbermänteli usw. Für Krankentage ist auch ein kleiner Vorrat an selbst gesammelten Kamillenblüten willkommen.

4. Tee aus Apfelschalen und Kirschenstielen.

Zur Zubereitung von Tee können u. a. auch Apfelschalen und Kirschenstiele verwendet werden. Es ist ratsam, diese jetzt an der Luft zu trocknen und für den kommenden Winter aufzubewahren.