Wildfrüchte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1945)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

WILDFRÜCHTE.

Wald und Flur lassen zahlreiche essbare Früchte reifen, die in der heutigen Zeit der Knappheit wieder wie früher zu Ehren gezogen werden sollten.

Berberitze. Dorniger Strauch mit gelbem Holz und schmalen, stechenden Blättern. Gelbe Blüten von eigenartigem Duft bilden kleine Trauben. Die länglichen, roten Beeren reifen im Herbst massenhaft und ergeben trotz ihres sauren Geschmacks eine gute Marmelade oder wohlschmeckende Essigfrüchte.

Hagebutten. Die altbekannten Früchte der Heckenrosen sind wegen ihres Geschmackes und Vitamingehaltes heute wieder sehr geschätzt. Das Fruchtfleisch ergibt ein vorzügliches Mus. Die zerschnittenen Früchte werden auch getrocknet und zur Teebereitung verwendet.

Roter Holunder. Der Strauch entfaltet früh im Frühling in Bergwäldern seine gelbgrünen Blüten. Aus ihnen reifen im Spätsommer die dichtgedrängt stehenden hochroten Beeren, die sich zu schmackhafter Konfitüre einkochen lassen. Getrocknete Beeren können roh genossen werden.

Mehlbeere. Der dem Vogelbeerbaum verwandte kleine Baum trägt eiförmige, unterseits weissfilzige Blätter. Er wächst an warmen Standorten. Weisse Blüten in flachen Trauben. Früchte scharlachrot, ca. 1,5 cm lang, mit mehligem Fruchtfleisch. Besonders gut schmecken gedörrte oder eingekochte Früchte.

Schlehe. Der sperrige Schwarzdorn blüht früh im April mit kleinen weissen Blüten, die vor den Blättern erscheinen. Die blau bereiften Schlehen haben im Herbst einen sehr herben Geschmack und sind erst nach dem Frost geniessbar. Beim Einkochen, z. B. mit Essig, verlieren sie ihre Herbheit, ebenso beim Dörren.

Sanddorn. Niedriger, dorniger Strauch auf den Anschwemmungen der Alpenflüsse. Blätter klein, schmal mit silbrigem Glanz. Aus den unscheinbaren Blüten reifen im Herbst leuchtend orangerote, kleine Früchte, deren Vitamingehalt sehr gross ist. Sie wurden von jeher besonders in Finnland und England zu Marmelade gekocht.