

dischen Salatköpfen. Oft genug müssen diese Frischgemüse teuer bezahlt werden. Um so erfreulicher dürfen die Landbewohner und die Bevölkerung der kleinen Städte feststellen, daß ihnen die Natur in den Wochen des ersten Grünnens und Blühens eine große Anzahl wildwachsender Pflanzen bietet, die nicht nur ein unvergleichlich billigerer Ersatz für die oben genannten Gewächse sind, sondern die ohne Übertreibung vitaminreicher und im Geschmack würziger, aromatischer, herzhafter sind als die Erzeugnisse der Beekulturen. Die Oberlausitzer Landschaft gewährt jedem eine gute Auswahl. Versuche nur einmal jede Hausfrau diese allgemein bekannten Kräuter, sie wird sie dann alljährlich im Lenz in ihren Speisezettel aufnehmen! — In derselben Weise wie der Spinat zubereitet wird, können vornehmlich drei Pflanzen Verwendung finden: der Wiesenknötrich (*Polygonum bistorta*), im oberlausitzer Volksmunde auch Ottern- oder Ochsenzunge und Froschblättl benannt, die Melde (*Chenopodium*) und der Sundermann (*Glechoma hederacea*). Der Wiesenknötrich überwuchert schon Anfang April saftige Wiesen mit seinen anfangs blaugrünen, stark gerunzelten Blättern. Diese liefern solange eine köstliche Spinatpeise, als die rosafarbene Blütenähre noch nicht auf hohem schaukelndem Stengel sich entfaltet hat; denn danach — ungefähr im Juni — sind die besten Säfte in die Blüten getrieben, in erster Linie die hochwertigen Gehalte an Eisen. Auch die Melden, deren gärtnerische Abart „Guter Heinrich“ (*Chen. Bonus Henricus*) schon in vielen Küchen verwendet wird, verlieren zur Blütezeit ihren Wert. An Mauern und feuchte Gräben entlang rankt sich der Sundermann, zeitig schon seine reizenden bläulichen Blüten öffnend. Das zierliche, rundbogige Blattwerk wird mit einigen frischen Brennesseln und jungen Scharfblättern (*Achillea millefolium*) selbst von Feinschmeckern als überaus pikanter Spinat geschätzt. — Die Brennessel (*Urtica*), von uns als bössartiges Unkraut geschmäht, läßt sich als Jungtrieb zu schmackhaften „Frühlingsuppen“ gebrauchen, die von wohltuender Wirkung auf das gesamte Blutgefäßsystem sind. Sowie die Stengel anfangen zu verholzen, wohnt den Pflanzen nicht mehr die schmackhafte Würze und gesundheitsfördernde Kraft inne. — Außer Spinaten und Suppen deckt die Natur eine reiche Auswahl an Salatpflanzen auf ihrem unendlichen Freitisch. Wohl die meisten haben als Kinder die saftigen, kiesel-sauren Blättchen des kleinen Sauerampfers (*Rumex acetosa*) mit Behagen verpeist. Namen wie Sauerblätl, Sauerkraut und Sauerlump sind noch heute verbreitet. Die Zubereitung muß wie beim Staudensalat erfolgen. Appetit anregend und erfrischend, als Zuzat zu Butterbrot und Bratkartoffeln oder als Beimischung zum Kartoffelsalat eignet sich vorzüglich die Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*). An nassen Gräben und Bachufern gedeiht sie in üppigen Beständen. Unter Beifügung von Essig, Zucker und Brotkrümeln stellt man daraus den scharfen „Bauernsenf“ her, als Zwischenkost bei Schlachtfesten und Kirchenschmäusen ein delikates Gewürz. Einzelne Arten des Löwenzahns (*Taraxacum officinale*), gemeinhin „Maiblume“ genannt, werden ihrer zarten gelblichen Blattspitzen wegen gern halb aus der Erde gegraben (Maistückel). Wenn aber die Triebe schon sich zur grünen Rosette der Erde flach aufgelegt haben, dann wird der Wohlgeschmack in beißende Bitterkeit verwandelt. Zweifellos am häufigsten von den Salatpflanzen ist die Fette Henne (*Sedum maximum*), die ungleich größere Schwester des niedlichen scharfen Mauerpfeffers. In jeder Kleebrache, im Straßengraben, auf Schutt- und Komposthaufen siedelt diese anspruchslose Pflanze in Massen. Die saftigen Stengel fühlen sich fettig, die dickfleischigen Blätter wie Wachs an. Und gerade dieses verbreitete Kraut liefert vortreffliche Speisen. Die kleinen Blätter werden vom Stengel gelöst, kalt abgespült und dem Kartoffelsalat (saure Ahorn!)

untermengt. Das ist etwas ganz Pikantes. Andererseits ist ein mit Essig und Öl abgemachter Salat aus Fettchenblättern für manchen ein Gaumenkitzel. — Die angeführten Pflanzen sind spezifisch im Lausitzer Bergland alle sehr verbreitet und werden hoffentlich recht oft in Form von Suppen, Spinaten und Salaten als bekömmliche, kostlose Mahlzeit gereicht.

## Fleischfressende Pflanzen in der Oberlausitz.

Von Kurt Schöne, Obercunewalde

Zu den Blumen, die der Natur- und Heimatfreund ganz besonders in sein Herz geschlossen und unter seinen Schutz gestellt hat, gehören die insektenfressenden Pflanzen, eine Gruppe höchst eigentümlicher Gewächse. Die tropischen Wälder sind reich an Arten, die durch besonders konstruierte Fangwerkzeuge Kleintiere in einen Hinterhalt locken, sie festhalten, um sie dann durch scharfe Säfte zu zerlegen und die breite Masse des zu Tode gequälten Tierchens als willkommenen Nährstoff in sich aufzufangen. Auch in unserer Heimat leben einige blütentragende Gewächse vom Tiermord. Sie verzehren das Fleisch kleiner Insekten, die sich durch scheinbare Honigtröpfchen dazu verleiten lassen, der Pflanze zu nahe zu kommen. Ist diese biologische Sonderstellung in Bezug auf die Ernährung an sich schon Grund genug, diesen Blumen besondere Beachtung zu zollen, so erhöht ihr verhältnismäßig seltenes Vorkommen erst recht das Gebot des Schutzes. In der Oberlausitz hat sich an mehreren Stellen der Sonnentau (*Drosera*) angesiedelt, so daß dem Botaniker glücklicherweise Gelegenheit gegeben ist, seine Beobachtungen anzustellen. Es ist ein Glücksstand, daß das Pflänzchen zierlich und unscheinbar ist. Von der großen Masse der Spaziergänger und Wanderer wird es so überhaupt nicht erst bemerkt; denn es bedarf vorläufig noch eines besonderen botanischen Interesses und umsichtigen Forscherblickes, wenn man neue Fundorte feststellen will. Diese werden dann mit Recht als Geheimnis gehütet, damit das Gewächs vor dem Ausgraben von Auch-Naturfreunden verschont bleibt. Von der Gattung Sonnentau ist in dem Lausitzer Bergland vor allem der rundblättrige zu Hause. In dem Teich- und Heide- und Nordland dagegen kommen neben dieser Art (*Drosera rotundifolia*) die selteneren Abarten des mittleren Sonnentaus (*D. intermedia*) und in nur wenigen Exemplaren der langblättrige Sonnentau (*D. anglica*) vor. Im Verhältnis zu anderen Landschaften Sachsens treten diese Sonnentaugewächse in der Lausitz ziemlich oft auf, weil die Bodenverhältnisse stellenweise besonders günstig sind. Alle *Drosera*-Arten gedeihen nur in verrottetem Uferland, im moorigen Binsenteppich sumpfiger Wiesen, zwischen dem weichen Polster des Torfmooses und unter dem niedrigen Gestrüpp des Heidekrautes und der Moosbeere, wie es sich im Gebiet der großen Teiche in der sächsischen Wende ausbreitet. Umfangreiche Bestände, die durch reichen Blütenflor in den letzten Sommern hoffentlich zur weiteren Vermehrung beitragen, sind in der näheren Umgebung von Löbau mehrere: Im oberen Lüttetal, an einem Waldteich unweit Obercunewalde, am Nordabhange des Kuhberges bei Sawalde, in der Nähe des Bahnhofes Halbau am Hochstein und am Bahnkörper Löbau-Großschweidnitz, während ein dicht bewachsener Fundort am Löbauer Berg in der Nähe des Rinnebrunnens seit vorigem Sommer verschwunden ist. Ausgedehnte Verbreitung hat der Sonnentau in den Waldungen um den Großteich bei Deutschbaselitz, bei Reschwitz, im Taucherwald, bei Mittel und Großsärchen gefunden. Weiter westwärts bis in die Moritzburger Teichgegend tauchte bisweilen unter der rundblättrigen Spezies die langblättrige Spielform auf. An den