

- Почти до начала 20 века полевой и лесной хвощ использовали для окрашивания шерсти в серо-жёлтый цвет. Бедное население Евразии и Северной Америки использовало в пищу молодые, чуть сладковатые побеги хвоща полевого и крахмалонасные клубни. А индейцы Нового Света употребляли корневища хвоща болотного для плетения корзин. Из-за большого содержания кремнезёма хвощ зимующий использовали для технических надобностей вместо наждачной бумаги: им полировали мебель, чистили металлическую посуду.

Многие виды хвоща применяли в народной медицине с древнейших времён. Полевой хвощ использовал в своей практике Авиценна. Самым преданным поклонником хвоща был пастор Себастьян Кнайпп, живший в 19 веке в немецком городе Бад Вёрисхофен и написавший книги о водолечении - "Моё водолечение" и "Моё завещание".

- В научной медицине в качестве лекарственного сырья используют бесплодные весенние побеги — траву хвоща (лат. *Herba Equiseti*). Сырьё заготавливают летом, срезая траву серпами или косой, и высушивают под навесами, на чердаках или в сушилках при температуре 40—50°С. Срок хранения сырья 4 года.
- В качестве лекарственного растения, хвощ использовали еще в древности. Его применяли для лечения опухолей желудка и печени, водянки, кишечных расстройств и др. Позже, об этом растении и его замечательных лекарственных свойствах позабыли, и использовали лишь в качестве травы для чистки оловянной посуды.
- В настоящее время вся наземная часть хвоща полевого находит применение в официальной и народной медицине, кулинарии и как косметическое средство, применяемое в виде настоев, отваров и лосьонов. Его используют также как одно из средств для похудения.
- В кулинарных целях используют молодые сочные побеги, собираемые весной, которые в вареном или жареном виде добавляют в омлет, запеканку. Также зелень используют в качестве начинки для пирожков и блинов.