

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Schmidt, Hermann: Waldbauern - Ansiedlung

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Waldbauern-Ansiedelung.

Von Herman Schmidt.

Daß uns in der heute und wohl auch noch einige Zeit nach dem Kriege bestehenden Nahrungsmittelknappheit die Wildfrucht-Ernte des Waldes eine willkommene Hilfe bietet, ist nachgerade durch die wertvollen Bemühungen verschiedenster Seiten ziemlich allgemein, wenn auch noch lange nicht genügend, bekannt geworden. Weniger ist die noch reichere Ernte des Waldes an Futtermitteln ausgenutzt und bekannt, obwohl auch diese von amtlicher Seite gefördert wird. Das dritte, der Anbau derjenigen Pflanzen im Walde, die man nutzen will, konnte wegen Mangels an Arbeitskräften noch keine Bedeutung gewinnen. Eine richtige, mit der Forstwirtschaft im Einklang stehende Waldwirtschaft scheint mir aber dann am aussichtsreichsten, wenn Wildnahrungsernte, Anbau, Viehhaltung und Futterernte zweckmäßig zusammengreifen. Kurz eine den Verhältnissen des Waldes angepasste Landwirtschaft eingerichtet wird.

Es wären also besondere Leute zu beauftragen, die ich Waldbauern nennen möchte. Eine Übernahme derselben in bestehende Organisationen, wie die „Wildfruchtgenossenschaft“ (Berlin-Friedenau) oder den Bayerischen Waldfrucht-Lieferungsverband (Wernburg, Oberpf.) würde diese beträchtlich stärken, weil der denselben anhaftende Nachteil, daß die Tätigkeit ihrer Mitglieder (Lehrer usw.) nebenberuflich ausgeübt wird und Arbeitskräfte mangeln, sowie manche rechtliche Unklarheiten gegenüber den Waldbesitzern beseitigt würden. Eigentlich aber ist die Waldnutzung ja in erster Linie nicht diesen Organisationen anvertraut, sondern den Forstbehörden, und diese dürften auch dazu berufen sein, sich die Waldbauern anzuschließen. Wird zunächst einmal bei jedem Forstort eine Waldbauernstelle in Aussicht genommen, so erfährt der Förster eine willkommene Hilfe in der Beaufsichtigung des Waldes und der Waldbauer eine gewisse Sicherung, weil er im Notfall auch in der eigentlichen Forstwirtschaft Arbeit und Verdienst finden kann. Beide würden sich ergänzen, indem einfach der Förster sich mehr auf Holz- und Wildnutzung beschränkt, während dem Waldbauern die immer mehr zunehmende sogenannte „Nebennutzung“ des Waldes übertragen würde.

Für die Verwendung als Waldbauern kommen naturgemäß in erster Linie entlassene Seeres Angehörige in Betracht. Damit kann bei der Demobilisierung einem Bedürfnis entsprochen werden, und schon deshalb sollte die Einrichtung wenigstens vorbereitet werden. Versuche wären an verschiedenen Stellen anzustellen, soweit sich dafür geeignete Personen — beispielsweise solche die wegen nervöser Leiden aus dem Seeresdienst entlassen wurden — bereits finden. Die naturkundliche Anleitung kann durch den Förster und durch freiwillige Mitwirkung von Angehörigen der Wildfruchtorganisation gegeben werden. Zu fordern wäre

von den Bewerbern nicht mehr als eine Intelligenz, welche die notwendige Anpassungsfähigkeit gewährleistet, sowie Energie und Entbehrungsfreudigkeit für die Mühen des Anfangs, vielleicht noch einige Erfahrungen in der Viehzucht.

Von den örtlich sehr verschiedenen Aufgaben des Waldbauern, die jeweils nach genauem Plan über das Jahr verteilt sein müssen, kann ich hier nur einige erwähnen. Von der Wildernte sind es vor allem die Pilze, deren er sich anzunehmen hätte. Allerlei Beeren, Eicheln, Bucheckern usw. zu erfassen wäre seine Aufgabe, wobei er allerdings der Mitwirkung vieler Hände, also wohl der Schulkinder, bedarf; besonders städtische Schulklassen könnten auf diese Weise auch herangezogen werden. Laubheu wäre zu gewinnen, Gras und sonstige Futtermittel, wie die nahrhaften Wurzeln der Waldquecke und des Adlerfarns, die nach Entbitterung auch verwendbar sind. Wildgemüse, Tee- und Gewürzpflanzen wären zu erfassen, wo sie jeweils die lohnendste Ausbeute geben.

Als Kulturen, welche ohne Beeinträchtigung des Waldes angeleitet werden können, möchte ich drei nennen: Nuppinen auf dünnen Sandböden (wo ohne dieselbe Pflanzungen oft kaum hochzubringen sind), Brennesseln in Erlenbüschen und Bohnen auf swärlich bestandenen Sanden, die jedoch Sonne und guten Boden haben, wie sie uns als Schonungen, Saubere oder Brachland oft begegnen.

Rindviehhaltung mag hier und da möglich sein, vor allem aber Schweinezucht, wozu schon unseren Vorfahren der Wald ganz vorwiegend die Mittel gab, ferner Kleintierhaltung und Geflügelzucht. Die Pflege von Fischteichen möchte ich auch nicht unerwähnt lassen.

Mögen die Tätigkeiten dieser Art, vermehrt durch örtliche Besonderheiten die Schaffung der Waldbauernstellen schon rechtfertigen oder nicht, ihre große wirtschaftliche Bedeutung erhalten sie erst durch die neuen Verfahren und Entdeckungen, die wir auf biotechnischem Gebiet erleben und weiter erhoffen dürfen. Es unterliegt ja keinem Zweifel, daß uns die heimische Natur alles, was wir zum Lebensunterhalt brauchen, Kohlehydrate, Fette, Eiweißstoffe und Genußmittel noch in großer Menge bietet, wenn es nur gelingt, diese Stoffe auszunutzen zu machen. Gefunden wurde bereits ein Verfahren, nach dem man das so genannte „Morköl“ aus dem Eukalyptusholz winterlicher Ameisen von Laubhölzern gewinnt. Ueber die Entbitterung von Früchten sind Versuche im Gange. Vielleicht gelingt es, in großer Menge aus Blättern Stärke zu gewinnen oder in noch größerer Menge aus Holz (wobei ich erwähnen möchte, daß das chemisch ungelöste Problem der Zelluloseverwertung in der Natur vielfach bemeistert ist, durch Samenfermente, Bakterien und Pilze, teilweise auch durch manche Käferlarven). Eiweiß- und fettreich sind die Raupen und Puppen der Schmetterlinge, die sich, wenn sie vor ihren Feinden geschützt werden, leicht in Menge züchten lassen; Versuche, beispielsweise den

Kiefernschwärmer (*Glycoliscus pinastri*) in einfachen Wellblechhäusern zu ziehen, wenn auch nur als Geflügelfutter, wären wohl der Mühe wert, weil damit die grünen Zweige der Kiefer, welche fast den größten Teil des Waldabfalls überhaupt bedeuten, genutzt werden könnten. Kurz, der Gedanke der Waldbauern-Ansiedelung fordert als Ergänzung die Tätigkeit von Forschungsinstituten, welche zwar bisher nicht fehlen, die aber noch besser ausgestattet werden sollten, mehr Kräfte anstellen und ihre Arbeit mehr auf das Praktische richten dürften. Anzustreben wäre vielleicht noch eine Stelle, an der Chemie, Biologie, Kochkunst, Ernährungsphysiologie, Landwirtschaftskunde und Forstwissenschaft zusammen wirken könnten.

Werden so die Grundlagen geschaffen, daß die Ansiedelung von Waldbauern in größerem Umfange gelingt, so geschieht dem Volksganzen damit ein Dienst nicht nur dadurch, daß die Nahrungsmittelerzeugung vermehrt wird. Von großer sozialer Wichtigkeit könnte vielmehr auch die vermehrte Möglichkeit zur Schaffung von Kriegerheimstätten und von Arbeitsgelegenheit für die zurückkehrenden Soldaten werden.

Zum Schlusse darf ich wohl die Bitte aussprechen, weitere Anregungen zur Ausgestaltung des Planes an mich gelangen zu lassen; besonders wichtig erscheint mir eine Stellungnahme von Herren des Forstfaches.

NB. Zusendungen und Aufklärungen zu diesem Aufsatz vermittelt die Schriftleitung.



Etwas über Quendel und Schafgarbe.

Es dürfte den meisten geehrten Lesern des „Bul“ bekannt sein, daß Quendel oder Thymian, im Volksmund auch Stummerlaskraut benannt, bei Bädern, speziell für Kinder mit schwachen Gliedern, Wunderwirkungen leisten soll.

Als ehemaliges Vorstandsmitglied des Naturheilvereins F. war mir oft Gelegenheit geboten, mit den Herren Vereinsärzten über Krankheiten zc. zu sprechen. So auch über Quendelbäder.

Ich erfuhr nun zu meiner Freude, daß Quendel nicht nur für Bäder, sondern auch für Magen und Darm infolge seiner antiseptischen Eigenschaften, mit Schafgarbe vermischt und als Tee getrunken, ein vorzüglicher Heilfaktor ist.

Da ich nun Jahre an Appetitlosigkeit und Stuhlverstopfung litt, war mir dieser Rat sehr willkommen, und konnte ich die Zeit gar nicht erwarten, bis ich den ersten Tee trinken konnte, denn die Aussichten, welche mir der Arzt eröffnet hatte, waren zu verlockend, um den Versuch zu unterlassen. Ich war auch wirklich vollkommen überzeugt über die Wirkungen des Tees. In einigen Tagen machte sich die Wirkung schon bemerkbar und nach Verlauf von zirka 14 Tagen war der Appetit derartig, daß sich sozusagen Niesen hunger einstellte, und warum? Weil die Verstopfung einem fast normalen Stuhlgange hatte weichen müssen. Auf dieses Resultat hin wurde dieser Tee längere Jahre anstatt Kaffee zwischentwischen genossen und hat jetzt noch den Ehrenplatz im Hause.

Die Zusammensetzung ist höchst einfach. Der Feldthymian wird zu 2 und Schafgarbe zu 1 Teile genommen. Es werden von beiden Arten nur die Blüten in getrocknetem

Zustande verwendet. Dieselben müssen in luftigem Raume (Boden zc.), aber nicht in der Sonne getrocknet werden. Man nimmt für 1 Tasse Tee eine Prise, was man zwischen Daumen und Zeigefinger halten kann, wie oben benannt 2 zu 1, wirft ihn in kochendes Wasser und läßt 5 Minuten ziehen (nicht länger). Der Tee kann gezuckert und mit Milch getrunken werden. Man kann denselben als durststillendes Mittel verwenden, was überhaupt sehr ratsam ist.

Quendel sowie Schafgarbe blühen bis in den Herbst hinein; man findet sie wie gute Freunde an Wegrainen, sowie Waldwegen zc. in Gemeinschaft wachsend und blühend vor. Quendel, man könnte sagen, wächst und blüht als Blumenkissen mit seinen rotvioioletten Traubenblüten, einen starken, angenehmen Duft verbreitend, worauf sich tausende von Bienen tummeln. Schafgarbe hingegen wächst auf langen Stengeln und hat weiße Blütenbüschel von einem scharfen würzigen Geruch.

Tee von Schafgarbe allein genommen wirkt abführend.

F. Schüßler, Nürnberg.



Anwendung der Roßkastanie als Nahrungsmittel.

Aus einem alten Buche (Archiv für Natur, Kunst, Wissenschaft und Leben 1849) entnehmen wir: „Hr. Flandin entdeckte ein Verfahren die Roßkastanie von ihrem öligen Bitterstoff zu befreien und dadurch zum Nahrungsmittel zu qualifizieren. Die Versuche welche schon früher angestellt wurden, um diesen Zweck zu erreichen, datieren vom Jahre 1709; die vorgeschlagenen Verfahrungsweisen waren aber zu kostspielig um Eingang finden zu können. Nach Hr. Flandin werden die von ihrer Schale befreiten Kastanien zerrieben; man bringt in den Brei etwas kohlensaures Natron, zu 100 \bar{u} etwa 1—1,5 \bar{u} , worauf er zwischen den Händen gut durcheinander geknetet und auf einem Sieb einem Strom Wasser ausgesetzt wird. Die Masse wird umgerührt und läuft gänzlich durch das Sieb in eine untergesetzte Kufe ab, worin man sie absetzen läßt und durch sanftes Neigen das Wasser abgießt. Dieses nimmt das bittere Öl mit, durch welches es grün gefärbt ist und auf dem Boden des Gefäßes befindet sich ein feiner Teig von glänzend weißer Farbe und sehr angenehmen Geschmack. Dies ist das gereinigte Stärkemehl. Es kann zum Brotbacken recht gut verwendet werden. In welchem Falle man es zu einem Fünftel dem gewöhnlichen Teil zusetzt, zu welchem etwas mehr Hefe als sonst genommen wird. Die Vorteile dieser Anwendung der Roßkastanie auseinander zu setzen dürfte beinahe überflüssig sein. Die Roßkastanien sind in großen Mengen vorhanden, leicht zu sammeln, werden von Insekten nicht angegriffen und lassen sich sehr lange aufbewahren, wo sie dann in schlechten Jahrgängen ein recht willkommenes Nahrungsmittel, jeder Zeit aber ein vortreffliches Viehfutter geben. Die Kosten der beschriebenen Behandlung sind bei dem geringen Preis der Soda höchst unbedeutend.“

