

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Anwendung der Rosskastanie als Nahrungsmittel

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

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. Schüpfer, 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 Verfahrensweisen 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.“

