

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Wegner, Fritz: Noch einmal die Waldbauern-Ansiedlung

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



## Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

### Noch einmal die Waldbauern- Ansiedlung.

Eine Gegenäußerung, zum Aufsatz Waldbauern-Ansiedlung von Rechtsanwalt Fritz Wengner z. St. Schwandorf. \*)

Der Artikel „Waldbauern-Ansiedlung“ in Heft 3 des Pilz- und Kräuterkreises will offenbar die Lösung des Ansiedlungsproblems für Heeresangehörige und des Problems der zweckmäßigsten Ausbeutung der Wildfrucht-ernte in gleicher Weise fördern.

Was die erstere Frage anlangt, so kann die Ansiedlung von Einzelwirtschaften im Wald oder dessen unmittelbarer Nähe nicht als eine glückliche Idee bezeichnet werden in der heutigen Zeit des hochentwickeltesten kulturellen und Verkehrslebens, in der schon die Ansiedlung in den Einödhöfen des Flachlandes wegen des Verkehrsmangels und der dürftigen Bezugs- und Absatzquellen, der Bodenbewirtschaftung eher hinderlich als förderlich ist, abgesehen von der zu befürchtenden geistigen Rückständigkeit der Ansiedler und ihrer Familien. Wie viel mehr aber wäre dies bei den Ansiedlern in Waldungen der Fall. Wer je auch nur eine halbe Stunde entfernt von der nächsten Kulturstätte eines Bauernhofes ein einsames Gehöft im Walde bewirtschaftet oder auch nur bewohnt hat, der kann ein Lied singen von den Hindernissen aller Art, die sich wie Berge auf-türmen und oft schon das bloße Wohnen fast zur Unmöglichkeit machen; man weiß nie einen Handwerker dorthin zu bringen, Fenster, Türen und Herde können nicht repariert werden und die Feuerung funktioniert oft Monate nicht. Der auf sich selbst angewiesene und sich selbst überlassene Siedler muß der Verzweiflung nahe kommen, umsomehr, als es meist auch an Material fehlt, selbst in den nächsten Dörfern, und an der erforderlichen Zeit, um in allen Angelegenheiten selbst eingreifen zu können. Die immer mehr zunehmende geistige Rückständigkeit ginge mit dieser Abgeschlossenheit und hauswirtschaftlichen Hilflosigkeit Hand in Hand und es beständen schließlich Bedenken, ob man nicht den schönen deutschen Waldfrieden mit einer allgemeinen öffentlichen Unsicherheit der Wälder vertauschen und Feld-, Wild- und Holzdiebe im Walde großziehen würde.

Abgesehen davon, müßten Abholzungen und Rodungen in größerem Umfange stattfinden, was eine erhebliche Verkleinerung unserer Waldkomplexe bedeuten würde, deren Erhaltung doch so sehr wünschenswert ist. Und es wäre auch eine sehr unrentable Bewirtschaftung des Bodens, in der jetzigen Zeit der teuren Arbeitspreise aus

\*) Dieser Aufsatz brachte verschiedene Äußerungen, von denen wir die interessanteste hier veröffentlichen, in der Hoffnung, daß dieselbe das Interesse unserer sehr geehrten Leser findet.  
Die Schriftleitung.

Wäldern Wiesen und Felder zu machen, die anfänglich nur einen ganz kärglichen Ertrag geben und erst in unabsehbarer Zeit den ungeheuren Arbeitsaufwand etwas lohnen könnten. Ein solcher Siedler kann nie ein Mensch werden, sondern muß mehr und mehr verwildern und es ist kaum zu erwarten, daß er den nicht ganz einfachen Anforderungen an Kenntnissen, Einrichtungen, Buchführung usw. gewachsen wäre, die die Ausbeutung der Wildfrüchte an ihn stellen würde. Er hätte aber auch gar keine Zeit zu dieser Ausbeutung infolge der Schwierigkeiten und Arbeitsüberhäufung im Haushalte und in der Wirtschaft und bliebe hinter den privaten Ausbeutern weit zurück; denn die Ausbeutung der Wald- und Wildfrucht verlangt wie keine andere die rechte Zeit am rechten Orte, wenn man nicht andere zuvorkommen lassen will, und der Waldbauer müßte nach meiner Meinung sehr häufig die Ernte ganz verderben lassen, mehr als bisher.

Und wie steht es mit der Verbindung des Anbaues, der Viehhaltung und Futterernte mit dieser wie gesagt sehr zweifelhaften, wenn nicht illusorischen Wildnahrungsernte? Der Anbau im Walde ist, wie schon geschildert, eine äußerst schwierige, langwierige Arbeit, deren Früchte kaum abzuwarten sind und sicherlich hinter der Rentabilität der bisherigen Forstnutzung weit zurückblieben. Das Vieh würde nur kümmerlich fortzubringen sein, das Geflügel wäre den Raubvögeln und Holzfüchsen zu sehr ausgesetzt, die Kleintierhaltung würde einen eigenen Hirten erfordern, den der Einsiedler im Walde selbst nicht machen kann. Er könnte es vor Zeitmangel oft gar nicht füttern und das Vieh bliebe verwaist, während die Dorfbewohner in solchen Angelegenheiten sich gegenseitig und mit Weibern und Kindern ausbilden können. In den Waldungen aber ist überhaupt die Viehweide aus forstwirtschaftlichen Gründen verboten und es aus den eigenen, im Walde erst anzulegenden Wiesen und Feldern zu ernähren, wäre nicht möglich, von den Kosten abgesehen, so wenig, wie der Waldbauer die Fische in einem etwaigen Teiche genügend füttern könnte, um eine rentable Fischzucht zu treiben. Hier ist wie überall die Nähe der Bahn und des Verkehrs und der Zusammenschluß aller zu gemeinsamer wirtschaftlicher Arbeit, wie es in der primitivsten Kulturstätte des Dorfes der Fall ist, erstes unbedingtes Erfordernis, in Sonderheit bei den durch den Krieg verursachten teureren Transportmitteln, Pferde-, Vieh- und Materialpreisen aller Art.

Der Erfassungszweck der Wildnahrung ließe sich meiner Meinung nach viel besser und schöner erreichen im Anschlusse an die entsprechenden industriellen Betriebe der Dörfer, Märkte und Kleinstädte, wie Mühlen, Brauereien, Brennereien, Maschinenfabriken usw., die über das nötige Personal verfügen, das ev. die Zeit noch nebenbei heraus-schlagen kann, über die nötigen Räumlichkeiten, Pferde, Wagen, Transport- und Verkehrsmittel, über die Gewand-

heit im Handel und Verkehr und die nötigen kaufmännischen und Buchhaltungskenntnisse, die sie auch weiter auszubilden am Orte Gelegenheit hätten. Sie könnten nicht nur da Landvolk zur Ernte und Ausbeutung der Wildfrüchte erziehen, sondern auch die Trocknung, Verwertung und Konservierung der Wildfrucht im eigenen Betriebe betätigen, wenn ihnen das im eigenen Wirkungskreise nicht zu erlangende, noch fehlende Material von den bestehenden Organisationen zugewiesen würde; mit anderen Worten, sie könnten die Ausbeutung und Verarbeitung der Wildnahrung ganz leicht in sich vereinigen und mitsammen verbinden und so für das ganze Volk im Umkreise eine heilsame Einrichtung werden.



### Technik der rationellen Trocknung und die Verwertung der Heil-, Würz- und Küchenkräuter.

Von Betriebs-Direktor J. E. Brauer-Tuchorze, Hannover D.

Die früher viel gebauten Würzkräuter findet man im Gartenbau nur noch wenig und vielen ist auch ihre Verwendung kaum mehr bekannt. Während des Krieges schätzte man aber diese Kräuter wieder höher ein und beginnt ihnen mehr Interesse zuzuwenden, weil sie einen Ersatz für die fehlenden ausländischen Gewürze bieten, die zur Würze von Salat, Tunken, Suppen, zum Einlegen von Gurken, Kürbis usw. benutzt werden. Man unterscheidet einjährige, ausdauernde Arten, die man auch häufig zur Einfassung von Wegen benutzt.

Die Qualität dieser Kräuter, der technischen und medizinischen, wird beeinflusst durch die Zucht (Samen, Bodenbearbeitung, Düngung, Kultur) und durch die Erntebereitung der gezielten Produkte. Was helfen uns aber die mit kostbarer und mühsamer Arbeit gezielten Pflanzen, wenn sie durch Mißernte oder durch Mißgriffe bei der Ernte zu minderwertigen Produkten herabsinken? Eine der bedeutsamsten Maßnahmen zur Erzielung von Qualitätssache ist die Einführung der rationellen, künstlichen Trocknung. Sie muß sich in der Zubereitungsindustrie der Heil- und Gewürzkräuter ebenso schnell einbürgern, wie sie es in der Landwirtschaft getan hat, denn abgesehen davon, daß die durch künstliche Trocknung erzeugten Produkte an chemisch-physiologisch-therapeutischem Wert steigen, daß sie an äußerem Aussehen bedeutend gewinnen, so erhöht sich auch die Qualität des Produktes und der Geldwert.

Sind die Erntebedingungen günstig, so behalten oder erhalten die Pflanzen ein angenehmes, charakteristisches Aroma, gute Farbe, Aussehen und Geschmack. Sind die Bedingungen ungünstig, so treten Bakterien, Schimmelpilze und Gehen in vermehrter Menge hinzu und der anfänglich reine Fermentationsvorgang geht über in Gärung, eventuell auch in Fäulnis und Verwesung. Diese Vorgänge muß man sich einmal vor Augen führen, um den Wert der sofortigen künstlichen Trocknung begreifen und

schätzen zu lernen, denn erst dann wird es klar, welche tiefgreifende Zersetzungsvorgänge und Entwertung in der Pflanzenzelle bei der Ernte auftreten können.

Auch das Alter der Pflanze ist zu berücksichtigen bei der Ernte, denn die Inhaltsbestandteile nehmen zu und ab während der einzelnen Lebensperioden, das sehen wir bei Digitalis, Mose, Belladonna, Aconitum usw. Besonders auffallend ist der hohe Süßstoffgehalt junger Pflanzen, der in ca. 6 Wochen um die Hälfte abnimmt. Dieser Umstand führt zu der Mahnung, die Pflanzen in dem Wachstumsstadium zu ernten, wenn sie für bestimmte Zwecke ihren höchsten Gebrauchswert haben und diesen durch sofortige künstliche Trocknung vor Atmung und Zersetzung zu bewahren.

Über die chemisch-physikalischen Vorgänge beim Trocknungsprozeß muß man sich einigermaßen klar sein, will man eine gute Ware herstellen, und man muß die technische Konstruktion der Apparate genau kennen, wenn man rationell, d. h. billig arbeiten will. Es genügt nicht, die Ware kurzerhand zu Haufen auf die Darren oder in die Trockner zu werfen und zu warten, bis sie trocken ist. Es gehören gewisse Kenntnisse dazu, um zu beurteilen, wie jeweils der Trocknungsprozeß geleitet werden muß, denn jedes Material verhält sich nach seinem Wassergehalt, dem anatomischen Aufbau und den chemischen Inhaltsbestandteilen anders. Ein wirklicher Trocknungsfachmann muß Erfahrung, Praxis und gewisse botanische Kenntnisse besitzen.

Der anatomische Aufbau der Pflanze kommt durch das Wachstum der Zellen zustande. Diese Zellen sind im Parenchym der Pflanze, in den Blättern weich und mit Saft angefüllt. Die Oberhaut der Blätter hat Atmungsorgane, deshalb sind solche Blätter leicht zu trocknen. Andere Pflanzenteile haben eine feste Haut oder Wachsschicht, Schalen etc. Diese müssen blanchiert (gedämpft oder gebrüht) werden, damit der Wasserdampf entweichen kann. In Amerika hat man besondere maschinelle Vorrichtungen um z. B. Pflaumen zu perforieren.

Eine wichtige Rolle spielt die Trocknungstemperatur. Man muß von Anfang an gleich die gewünschte Trocknungstemperatur einsehen, um chemisch-fermentative Prozesse auszuschalten. Die bei langsam steigender Temperatur eintreten. Bei Anfangstemperatur von 80—95 Grad werden die Fermenta abgetötet und können dann nicht mehr wirksam sein. Der Produkt soll nicht ausgedarrt, strobig werden, was zum großen Schaden der Qualität ist, denn auch bei nachherigem Wasserzusatz quillt eine strobig gewordene Zellwand nicht mehr auf. Deshalb auch der bisherige Widerwille, z. B. gegen Trockengemüse, weil die meisten davon unsachgemäß getrocknet, strobig geworden sind, während ein sachgemäß getrocknetes Gemüse in viel kürzerer Zeit gar kocht als frisches. Strobig getrocknete Ware wird aus dem Unvermögen, die Zelle durch Wasser wieder zu lösen, niemals mehr gar — sie schmeckt eben strobig.

Der Trocknungsprozeß soll eben so vor sich gehen, daß das Wasser des Zellinhalts verdunstet, daß dabei das Protoplasma der Zelle einschrumpft und sich der Zellwand anlehnt. Das Protoplasma enthält reichlich Kolloide, diese werden zugleich mit den übrigen Bestandteilen — Nährsalzen, Vitaminen etc. — vor der Zellwand absorbiert. Das Trocknen darf also meist soweit vor sich gehen, daß die Kolloide kein Wasser mehr annehmen, daß sie fest wie ein Lacküberzug der Zellwand aufliegen, nicht mehr quellungsfähig