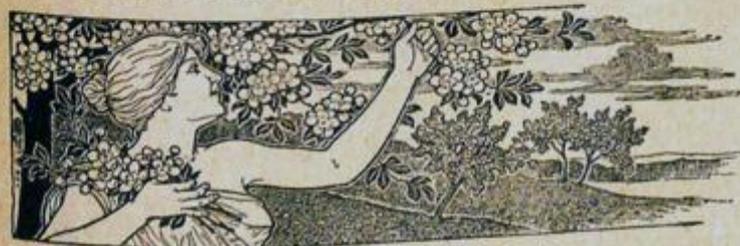


Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kaufmann, Friedrich: Der Pilz-und Kräuterfreund und die
Naturschutzbewegung

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



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Der Pilz- und Kräuterfreund und die Naturschutzbewegung.

Von Friedr. Kaufmann, Bahr in Baden.

Mancher Naturfreund wird mit etwas Mißtrauen unsere Bewegung verfolgen, weil er fürchtet, daß sie der Naturschutzbewegung schaden könne, daß sie dazu führt, daß viele Pflanzen nutzlos ausgerauft, zertreten und schließlich ausgerottet werden, daß der Friede und die Ruhe der Natur durch die sammelnden Städter gestört wird.

Ganz gewiß werden sich solch häßlichen Begleiterscheinungen zeigen, gewiß mögen einzelne Naturdenkmäler zunächst gefährdet werden, gewiß wird auch das Gebaren der naturgefremdeten Großstadtkinder manchem stillen Naturfreund wehe tun. Aber das sind nur betrübliche Begleiterscheinungen, die je tiefer unsre Bewegung Fuß fand, um so mehr wieder verschwinden werden. Was ist denn der tiefste Sinn der Naturschutzbewegung? Kommt es lediglich darauf an, daß ein paar seltene Pflanzen und Tiere vor der Ausrottung bewahrt und einzelne Baumriesen als „Naturdenkmäler“ möglichst lange erhalten bleiben? Oder kommt es nicht vielmehr darauf an, daß die Natur möglichst reich sei an verschiedenen Formen und Gestalten, daß recht viele Menschen in ihr Freude und Erholung finden können, daß die Menschen die Natur mit neuen, ehrfürchtigen Augen anschauen lernen, daß sie in ihr nicht ein wirtschaftliches, in Geld umzusetzendes Ausbeutungsobjekt sehen, sondern die hehre Mutter alles Seins, daß immer mehr und mehr Menschen sich eins fühlen und eins werden mit der Natur?

Und wie könnten wir wohl besser die Ehrfurcht vor der Natur in die Menschenherzen einpflanzen, als wenn wir sie hinweisen auf alle die Schätze an Nahrungs- und Heilwerten, die uns die freie Natur bietet? Und ist denn die Gefahr wirklich so groß, daß durch unsere Bewegung einzelne Pflanzen ausgerottet werden? Die Pflanzen, die als Wildpflanzen in Betracht kommen, wachsen fast alle als Unkräuter an Feldern und in Gärten, an Schutthäufen, unbebauten Plätzen und Geröllhalden. Und Seepflanzen gibt es in solcher Menge und zudem braucht man ja nur die Blätter und Blüten, daß für sie eine Gefahr der Ausrottung ganz gewiß nicht besteht. Seilpflanzen werden wohl immer nur von einzelnen Männern gesammelt werden, die schon selbst ein Interesse daran haben, daß sie die betreffenden Pflanzen nicht ganz ausrotten. Und will jemand im Ernst behaupten, daß durch das Sammeln von Waldbeeren und Wildfrüchten, oder gar von Bucheckern und Sichel die Beerensträucher und Waldbäume weniger werden könnten? Und wie steht es mit Pilzen? Können die durch eifriges Sammeln ausgerottet und vermindert werden? Ich halte die Auffassung, daß das möglich sei, unbedingt für irrig. Sind doch die Pilze auch nichts anderes als Fruchtkörper unterirdisch wachsender Pflanzen. Nicht davon, wieviel Pilze gesammelt werden, hängt der Reichtum einer Gegend an Pilzen ab, sondern von den Wachstumsbedingungen, insbesondere dem Nährboden. Bei der

Unmenge von Sporen, die ein Pilz erzeugt, bleiben immer genug Exemplare stehen, um die Pilzpflanzen weiterzubreiten, da ja die Mycelien im Boden ausdauern. Ein Champignonzüchter pflückt doch auch alle Fruchtkörper ab und fürchtet nicht sie dadurch auszurotten und nicht davon, ob er mehr oder weniger Pilze stehen läßt, hängt die Ernte ab, sondern davon, wie der Nährboden beschaffen und ausgenützt ist. Ich sah nie mehr Pilze als in einem Wald bei Pirsch — es war der einzige in der näheren Umgebung der Stadt — und doch werden da seit Menschengedenken Pilze gesammelt und jeden Tag kamen Scharen zurück mit gefüllten Körben und Säcken.

Selbstverständlich wird der Einzelne nicht mehr so viel Beeren und Pilze finden, wenn diese mehr abge sucht werden, aber wir wollen uns doch nicht von Eigennutz leiten lassen, sondern von der Liebe zu unserm ganzen Volke.

Und wenn einmal vielen die Augen aufgegangen und über die Nahrungswerte, die uns die freie Natur bietet, wird man da nicht ganz von selbst darauf kommen, unsere Forstkultur von einem andern Gesichtspunkt zu betreiben, als lediglich dem der Holzbeschaffung? Schon unter der heutigen Forstkultur wage ich die Behauptung aufzustellen, daß viele Wälder, wenn man daraus alle vorhandenen Nahrungsmittel gewinnen und richtig ausnützen würde, ebenso viele Nahrungswerte für die menschliche Ernährung liefern würden, wie gleich große, landwirtschaftlich mit Futtermitteln bebaute Flächen. Man versuche nur einmal in einem Hektar günstigen Waldgelände alle Beeren, Pilze oder Bucheckern zu sammeln. Und wie, wenn man daran dächte, die Waldbeeren zu vermehren, fruchttragende Laubhölzer statt der gleichförmigen Nadelhölzer anzupflanzen, eßbare Pilze in unsern Wäldern zu kultivieren? Ob unsere Wälder dann nicht reicher würden an mannigfaltigem Leben und schöner als die heute verbreiteten in Reih und Glied gepflanzten Fichten- und Kiefernwälder? Und wenn einmal die Liebe und die Ehrfurcht vor der heimischen Natur immer mehr und mehr Menschenherzen ergriffen hat, wenn sie sich immer stärker hinaussehnen aus der brünstigen Luft der Großstädte in die ständige Berührung mit der reinen Natur und sich der ursprünglichsten, gesündesten und wichtigsten Kulturarbeit, der Bearbeitung des Grund und Bodens zuwenden wollen, wird dann nicht ganz von selbst die heutige Handsparrhalten, d. h. die landwirtschaftliche Methode, bei der möglichst wenig Menschen mit Hilfe von Haustieren und Maschinen eine möglichst große Fläche bestellen, einen Landsparrhalter weichen, d. h. einer gartenmäßigen Kultur des Bodens, bei der viele Menschen aus der gleichen Fläche weit mehr Nahrungsmittel herausholen können? Wird nicht dann, so wie der Gegensatz zwischen Wald- und Ackerboden immer mehr verschwinden? Und was ist für das Auge wohl schöner; ein Land, das mit gleichförmigen Nadelwäldern oder unendlichen Getreidefeldern bestellt ist, oder in grünenden, blühenden Gärten, in dem freundliche, der Landschaft angepasste Häuschen von arbeitsfrohen Menschen bewohnt werden? Und wenn wir es zu

einer viel intensiveren Ausnützung des Grund und Bodens kommen, wird dann nicht auch viel eher die Möglichkeit gegeben sein, größere Gebiete als Naturschutzparks zu reservieren und sollte nicht auch bei dem wachsenden Naturverständnis der Wunsch immer mächtiger werden, einzelne Urwälder und Heide- und Moorgebiete in ihrer Pflanzen- und Tierwelt so zu erhalten, wie sie sich einst unsern heidnischen Vorfahren gezeigt haben?

Sind das Utopien, was ich hier zeige? Nun wir leben in einer Zeit, in der eine alte Welt, eine alte Kultur zusammenbricht und da hängt es nur von unserm Willen ab, wie wir die neue Welt, die aus diesen Trümmern erstehen soll, aufbauen wollen.

Kräuterrezepte.

Sirupföhen.

Von der Tatsache ausgehend, daß bei Herstellung von Zucker in den Zuckerfabriken die Rüben nicht ausgekocht, sondern ausgekocht werden, habe ich in diesem Jahre auch damit zwei Versuche gemacht, die ein sehr gutes Ergebnis zeitigten. Die sauber gemachten Zuckerrüben werden mit dem Kehlheber in feine Scheiben geschnitten und in einem großen Gefäß mit warmem, aber nicht kochendem Wasser übergossen, so daß es übersteht und die Rübenscheiben nicht heraussehen. So bleiben sie die Nacht hindurch mindestens 10—12 Stunden stehen. Das abgegossene Wasser wird auf neue Rüben gegossen und die alten werden mit neuem Wasser versehen. Nach abermaligem zwölfstündigem Stehen wird das Wasser wieder ab resp. wieder umgegossen, so daß also jede Menge zweimal ausgelaugt wird. Man kann die Rüben noch ein drittes Mal übergießen, wird aber meistens dabei finden, daß die Rübenscheiben kaum noch einen süßen Geschmack haben. Ehe die Rüben dann als Futter verwandt werden, preßt man sie tüchtig aus, wodurch auch noch Zucker herauskommt. Auf diese Weise gewinnt man ebensoviele Sirup wie beim Auskochen, erspart aber unendlich viel Feuerung, wenn auch die Arbeit etwas länger durch das Stehenlassen der Rüben dauert. Es ist auch nicht soviel Planscherei wie beim Auskochen der Rüben, wodurch in der Regel die Geräte unnütz klebrig werden und Zucker verloren geht. Das Auspressen geschieht wie sonst in der alten Holzpresse oder neuen Rübenpresse aus Blech, für kleine Mengen im Beutel. Der gewonnene Saft wird wie üblich ausgekocht. Hinzufügen von Apfel- oder Birnensaft gibt einen dem rheinischen Kraut ähnlichen Geschmack. Hildegard Vibrans (Elbinger Zeitung.)

Suppe aus Wildkräutern.

Die fast beängstigende milde, frühlingmäßige Witterung der Monate Dezember und Januars gestattet bereits das ergiebige Sammeln von Wildkräutern. Man suche also 2 Hand-

voll Unkräuter wie Kresse, Bachbunze, Vogelweide, Kapuzinerkresse, Sauerampfer, Schafgarbe, Wegerich, Korbweide etc. Nun werden sie sauber verlesen und gewaschen, fein gewiegt, in 1/2 Teller heißem Fett zuerst allein, dann mit 2—3 Teller Mehl gedünstet, in 1 1/2 Liter heißem Wasser aufgefüllt und gefalzen. Hat man etwas Buttermilch, so verbessert dies die Suppe ganz bedeutend. Dieses ausgeprobte Rezept genügt für 4 Personen. Probieren geht über Studieren!

Vermischtes.

Farbstoffe aus Baumlaub. Immer mehr gelingt es der Technik und Wissenschaft aus den Abfallstoffen der Natur neue Werte herauszuholen. So hat eine New Yorker Chemikerin nach dem „Prometheus“ die Erfindung gemacht, aus abgefallenen Baumblättern einen braunen Farbstoff zu gewinnen. Dieser Farbstoff kann in den verschiedensten Schattierungen und Tönen verwendet werden und ist für das Färben von Wolle, Seide, Samt, Federn und Papier geeignet. Ein Patent ist auf die Erfindung genehmigt und erteilt worden.

Schnupftabak aus gegohrenen Buchenlaub. Wie wir auf Umwegen erfahren, führt eine Nürnberger Braurollenfabrik eingestampftes Buchenlaub ein, welches nach eigenem System zur Gärung und Fermentation gebracht wird, und zur Herstellung von Schnupftabak verwendet wird. Die Landespreisprüfungsstelle Bayern genehmigte als Herstellungspreis für den Zentner 112 M. Kein Wunder, wenn unsere Bevölkerung immer mehr verschmupft wird und der Rauchtobak nunmehr schadenfroh zum „Schmalzer“ hinüberläuft!

Fragekasten.

(Diese Spalte steht allen Lesern für jede Art Fragen kostenlos offen)

Fragen:

- 10) — Was versteht man unter Apfelkraut? Könnte mir der „Puf“ das Rezept angeben?
- 11) — Kann mir der „Puf“ nicht verraten, wie man Backpulver im eigenen Haushalt herstellt? Bin auf dem Lande oft in großer Verlegenheit.

Briefkasten.

Herrn Philipps., Flensburg. Leider kann für das pünktliche Erscheinen des Puf nicht garantiert werden, da der Verlag trotz einer Preissteigerung der Herstellungskosten von 80% innerhalb zweier Monate ganz einflußlos auf den Buchdrucker ist.

Herrn Dr. Lotter, Nürnberg. Besten Dank für Ihre finanzielle Unterstützung des Puf, wir hoffen gleich Ihnen den Puf über die harten Zeiten hinwegzubringen.

Brennesselhaarwasser

echtes, vorzügliches, alkoholfrei. Haarpflegemittel, wunderbar duftend, Schuppen und Haar- ausfall verhütend, Liter 3 Mk.

Mundwasser-

pulver zur Selbsterstellung von einem Liter vorzügl. erfrischendem, keimtötendem Mundwasser verschickt mit Gebrauchsanweisung zu Mk. 2.—

Botanisches Laboratorium
C. Schwarz München 2,
Brieffach.

Für Pilzbestimmung geeign. gutes

Mitroskop

suchen zu kaufen

Reichmann, Sonneberg S.M.

Angewandte Botanik

von J. Troost.

250 häufig vorkommende zur Nahrung und landwirtschaftlichen, technischen und medizinischen Anwendung geeigneten wildwachsenden Pflanzen (Phaneroopomen) nebst Anleitung zur Aufsuchung, Gewinnung, Verwendung, Zubereitung und Kultivierung derselben mit 203 Holzschnitt-illustrationen. Preis gebunden Mk. 4.00, brosch. Mk. 2.40. Porto 20 Pfg.

Einzahlung und Bestellung auf Postscheckkonto 4636 August Henning jr.

Das beste und bewährteste Buch!

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist



Michael,
Führer für
Pilzfreunde

mit naturwahren, farbigen Abbildungen.

Buchausgabe A: 3 Bände, 13 : 19,5 cm, mit 345 Pilzgruppen (164 eßbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . 8 Mk.

Vollausgabe C: 40 wichtige Gruppen und ausführlicher Text 2,50 Mk.

Tafelzugabe A: 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Textheft 15 Mk.

Tafelzugabe D: 2 Tafeln m. 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.

Ausführliche Angaben kostenlos.