

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verschiedene Mitteilungen

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

4. Wenn möglich, Anpflanzung in Blumentöpfen oder in einem Schulgärtchen. Im ersten Jahre gedeihen sie meist nicht sonderlich, man wird aber auch an das nächste Jahr denken müssen.

5. Jeder Schüler erhält ein Merkblatt mit Kochanweisungen. (Herausgegeben von der Bergisch-Märkischen Zeitung durch ein Preis-ausschreiben des Ausschusses für wildwachsende Gemüse, Elberfeld-Barmen.)

6. Wanderungen, zunächst am besten mit geringerer Schülerzahl. Dabei ist wesentliches Gewicht zu legen auf die Sammlerregeln:

Kein Betreten von Wiesen und Feldern ohne Erlaubnis des Eigentümers;

Keine Vernichtung, nur da, wo sie als schädliche Unkräuter anzusehen sind;

Sauber und trocken einsammeln, nichts verloren gehen lassen.

7. Die bei uns vorzugsweise in Betracht kommenden Pflanzen sind:

Pteris aquilina, Adlerfarn, Wurzelstock, junge Wedel.

Phragmites communis, Schilfrohr (bes. b. Ohligs) Wurzelstock.

Urtica, Brennnessel, Blätter, Samen

Rumex, Ampfer, Blätter.

Polygonum, Knöterich, Blätter, Samen.

Chenopodium und *Atriplex*, Melden, Blätter.

Stellaria media, Vogelmiere, Ganze Pflanze.

Caltha palustris, Sumpfdotterblume, Blätter, Knospen.

Ficaria verna, Feigwurz, Blätter, Knöllchen.

Sinapis, Senf, Blätter, Samen.

Raphanus Raphanistrum, Hederich, Ebenso.

Geum urbanum, Nelkenwurz, Blätter.

Potentilla anserina, Fingerkraut, Blätter.

Spiraea Ulmaria, Mädesüß, Blätter.

Ononis, Hauhechel, Blätter, junge Triebe.

Epilobium, Weidenröschen, Blätter, junge Triebe.

Negopodium Podagraria, Giersch, Blätter, Blattstiele.

Angelica silvestris, Engelwurz, Blätter, Stengel, Wurzel.

Heracleum Sphondylium, Bärenklau, Blätter, Stengel.

Echium vulgare, Natterkopf, Blätter.

Symphytum officinale, Schwarzwurz, Blätter.

Lamium, Bienensaug, Taubnessel, Blätter.

Plantago, Wegerich, Blätter.

Achillea, Schafgarbe, Blätter.

Chrysanthemum, Wucherblume, Margaretenblume, (weiße und gelbe).

Bellis perennis, Gänseblümchen, Blätter, junge Köpfe.

Tussilago farfara, Huflattich, ebenso.

Carduus und *Cirsium*, Distel, Blätter, zarte Stengel.

Taraxacum vulgare, Löwenzahn, Kettenblume, Blätter, Köpfe.

Sonchus, Gänse-distel, Blätter.

Die Anzahl der sonst noch verwendbaren Pflanzen ist freilich fast unbegrenzt. Man beginne mit wenigen und erweitere später den Kreis; an jeder Einzelstelle werden auch solche vorkommen, die hier nicht aufgeführt sind, sich aber sehr vorteilhaft verwenden lassen.

II. Volkstümlichmachen der Wildgemüse-nahrung.

Unsere Bevölkerung neigt in hohem Grade in Nahrungssachen zur Ablehnung des Neuen.

Zur Bekämpfung des Widerstandes.

1. Ausgabe von Kostproben, etwa durch gemeinnützige Anstalten. Als besonders wirksam hat sich die Austeilung direkt vom Lehrer (in seinem Haushalt hergestellt) an die Schüler erwiesen.

2. Aufforderung an die Schüler, über Erfahrungen im Hause zu sprechen.

3. Verwendung in Gasthöfen. Auch sehr wesentlich, weil die Bevölkerung dann sieht, daß es nicht nur etwas für „arme Leute“ ist.

4. Gedruckte Mahnungen in den Zeitungen: Sammelt Wildgemüse! Nutzt das Wildgemüse aus! Denkt in dieser gemüßarmen Zeit an die Wildgemüse! usw.

5. Kochvorschriften in den Zeitungen je nach dem Monat.

6. Ausstellung in Blumengeschäften usw.

7. Einrichtung von Auskunftsstellen, in größeren Orten mehrere.

8. Volksvorträge mit lebendem (von Schulkindern besorgtem) Material und Austeilung von Kostproben. (Stoffandeutungen und Literatur am Schluß.)

9. Wildgemüßwanderungen. (In Nachen fanden solche zweimal wöchentlich, oft unter Beteiligung von mehreren hundert Personen statt.)

10. Auch Kochschulen können für die Einbürgerung viel tun.

III. Organisation der Sammlung und Bewertung.

1. Alle Schulen eines Ortes teilen sich in den Bezirk,

2. Der Sammelausflug einer Klasse erfolgt unter teilweiser Zuhilfenahme von Schulstunden, die zu diesem Zwecke auch später belegt werden können. Empfohlen wird Beginn etwa um 4 Uhr. Nicht des Morgens, weil die am Tage in den Blättern gebildete Stärke des Nachts in die unteren Teile der Pflanze abwandert.

3. Wo Zuhilfenahme der Straßenbahn wünschenswert ist, könnte die Stadt vielleicht kostenlose Beförderung gewähren.

4. Auch Kriegerfrauen und ihre Kinder sowie Kriegsbeschädigte können zum Sammeln veranlaßt werden und finden auf diese Weise einen mühe-lojen Nebenverdienst.

5. Abzuliefern ist, soweit nicht für die Familie gesammelt wird, an eine Zentralstelle: möglichst rasch, möglichst köchfertig, geordnet, trocken, sauber.

6. Verwendung zunächst für Kазette, Volksküchen, Kochschulen, Hotels usw.

7. Wenn die Einbürgerung des Wildgemüßes einigermaßen erfolgt ist, wird auch an einen Verkauf an das Publikum gedacht werden können: durch städtische Verkaufsstellen oder durch Geschäfte. Die Lebensmittelverzeichnisse der Städte enthalten dann (außer den Hinweisen: „Sammelt Wildgemüse“) auch Ankündigungen hierüber mit Preisangabe.

8. Der Preis wird wesentlich billiger als der der übermäßig verteuerten Gartengemüse zu setzen sein, vielleicht 1/3 davon. (In Nachen wurden für das von Kriegsbeschädigten gesammelte Wildgemüse durchschnittlich nur etwa 11 Pfg. gelöst.) Die am Sammeln beteiligten Schüler erhalten das Geld durch die Schule.

(Schluß folgt.)

■ ■ Verschiedene Mitteilungen. ■ ■

Anlässlich einer Besprechung unserer Monatschrift schreibt die „Deutsche Färberzeitung“ unter Anderen: Der schwierigste Punkt bei der Pilz- und Kräutereerte ist das sachgemäße Trocknen des gesammelten Materials und es wurde schon in Nr. 45 an dieser Stelle darauf hingewiesen, wie brauchbar zu diesem Zweck die Trockenkammern der Färbereien sind. Millionenwerte an Nährstoffen, die jetzt nutzlos im Walde verkommen, könnten der Allgemeinheit zugute kommen, wenn jede dazu geeignete Färberei die Pilzsammlung und Verwertung für ihren Bezirk industriell organisieren würde. Gerade die getrockneten Pilze, die in bezug auf ihren Nährwert dem fleische nahestehehen, bilden ein sehr gesuchtes und teuer bezahltes Material zur Herstellung von Nahrungsmitteln der verschiedensten Art. Es sei nur an die bekannte Worcester-Sauce und die verschiedenen Arten von Trocken- und Suppenpilzen, Pilzmehl und Suppenpäckchen erinnert. Nach einem patentierten Verfahren stellt man sogar Korkersatz und brauchbaren Kautschukersatz für Dichtungsringe an Bierflaschen und Einnachgläsern aus Pilzen her, ohne damit alle Verwertungsmöglichkeiten erschöpft zu haben.