

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Heidekraut als Futtermittel

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

stoffgehalt zurückzuführen ist. So fand man 15—20 % Tormentillgerbsäure und Tormentillrot, zwei Substanzen, welche mit den Ratanhiagerbstoffen sehr verwandt sein dürften. Grabowsky sprach das Tormentillrot für identisch mit Ratanhiarot (Brandt, Archiv der Pharmazie 1918, S. 54). Die Wirkung der Blutwurz ist zusammenziehend (adstringierend.)

Schon in uralten Zeiten wurde die Blutwurz arzneilich verwendet. Eine große Bedeutung kam ihr auch im Mittelalter zu. Damals rühmte man ihr sogar eine Heilkraft gegen die Pest nach. So war nach Marzell (Heil- und Gewürzpflanzen III. S. 142, 1919) im badischen Wiesental die Sage, es sei, als dort 1348 bis 49 die Pest hauste, ein Vöglein vom Himmel gekommen und habe verkündet:

Äbt Durmentill und Bibernell,  
Sterbt nüt so schnell!

Es sei bei dieser Gelegenheit auch erwähnt, daß in Belgien die Blutwurz als „morsure de diable“ = Teufelsabbiß bezeichnet wird. Da der Wurzelstock wie abgebissen aussieht, erzählt man, der Teufel habe ihn abgebissen. Auch in der

Rheinprovinz soll nach Marzell der Name „Duvelabbes“ für Blutwurz zum Teil gebräuchlich sein.

Besonders benutzte man die Blutwurz gegen die Ruhr und bei Zahnkrankheiten. So lesen wir in einem alten Kräuterbuch: „etliche nennen sie blut- und rotwurz, darumb das dise wurtzel das rot rur stillt.“ Heute verwendet das Volk hier und dort noch die Blutwurz gegen Ruhr und gegen Leibscherzen, meist wohl in Form von Schnaps. Auch die volkstümliche Tierheilkunde kennt noch die Blutwurz, wie Marzell berichtet. Husemann rühmt dem Tormentillrhizom die Wirkung des amerikanischen Ratanhia nach und bezeichnet es als die „Deutsche Ratanhia“. Neuerdings hat Brandt (Archiv der Pharmazie 1918, S. 54) dazu aufgefordert, zu prüfen, ob nicht das bisher aus Peru bezogene Ratanhiarhizom durch das der Blutwurz sich vollkommen ersetzen läßt. Natürlich muß in einem solchen Falle das letzte Wort der Mediziner sprechen; doch erscheint nach unseren heutigen Kenntnissen über die Inhaltsstoffe der beiden Wurzelstöcke ein Ersatz des einen durch den anderen wohl möglich.

## Heidekraut als Futtermittel.

Das Heidekraut ist bereits in Friedenszeiten nach futterarmen Ernten besonders in den Heidegegenden als Futtermittel herangezogen worden. Gewöhnlich geschah dies derart, daß das Vieh einfach auf die Heide getrieben wurde und die Blätter, Blüten und Samen abweidete. Das stehengelassene, grobe Material wurde dann noch im Winter als Einstreu verwendet, wozu es sich wegen seiner großen Aufsaugfähigkeit besonders gut eignet.

Die direkte Aufnahme des Futters auf der Heide führt aber nur zu einer ungenügenden Ausnutzung, denn nicht alle Tiere weiden die Heide derart ab, daß sie sich völlig sättigen. Nur die genügsame Heidschnucke, deren Hauptfutter seit altersher das Heidekraut war, ist in stande auf dem Heideland ihren Lebensunterhalt zu finden. Da aber diese genügsame Schafrasse bereits im Aussterben (?) und

nur hier und da auf der Lüneburger Heide in einzelnen Exemplaren anzutreffen ist, kommt in den jetzigen Zeiten, wo alle Futterwerte bis auf den letzten Rest ausgenutzt werden müssen, das Abweiden überhaupt nicht in Frage. Dagegen wird die Heide einer sachgemäßen Verarbeitung zu den verschiedenen Heidefuttermitteln unterzogen.

Zur gründlichen Ausnutzung des deutschen Heidelandes ist während des Krieges vom preußischen Landwirtschaftsministerium eine Untersuchung des Heidefutters eingeleitet worden, die zu dem Ergebnis führte, daß die Blätter, Blüten und Früchte das wertvollere Futter darstellen, während die übrigen Teile nur minderwertig sind. Aus diesem Grunde konzentriert sich die Verarbeitung des Heidekrautes zu einer restlosen Gewinnung dieser feinen Teile. Der



Kriegsausfluß für Ersatzfutter läßt aus der Heide drei Produkte herstellen u. z.:

Heidemehl I bestehend aus den Blättern, Blüten und Früchten des Heidekrautes.

Heidemehl IIa bestehend aus den grünen, nicht ganz verholzten, dünnen Stengeln des Heidekrautes bis höchstens zwei Millimeter Stärke.

Heidehäcksel bestehend aus dem gleichen Rohmaterial wie Heidemehl IIa.

Die Fabrikation ist eine Verarbeitung des rohen Heidekrautes zu diesen drei Futtermitteln. Heide steht in Deutschland in großen Mengen zur Verfügung.

Nach K. Müller sind in Deutschland zirka 670 Quadratmeilen mit Heidekraut bedeckt. Linhoff schätzt die Ausdehnung des Heidelandes auf etwa 500 Quadratmeilen. Da zur Fabrikation alljährlich höchstens 5—10 % der Vegetationsfläche herangezogen werden, so ist eine Schädigung des Wachstums nicht zu befürchten.

Von den verschiedenen Heidekrautarten eignet sich in erster Linie die gewöhnliche Heide (*Calluna vulgaris*) zu Futterzwecken und von dieser ist wiederum die dänische Heide wegen ihres höheren Nährwertes der deutschen vorzuziehen. Der finnischen Heide wird ein besonders hoher Fettgehalt nachgerühmt. Die *Erica tetralix* ist zu Futterzwecken nicht so sehr geeignet wie die erstgenannte. Nicht ohne Einfluß auf den Futterwert ist der Standort der Heide. Das beste Kraut findet man auf Anhöhen, Bergabhängen, an allen Orten, welche starker Besonnung ausgesetzt sind. Die schlechteste Heide wächst auf moorigem Niederungsboden, die beste auf sandigem, dem Sonnenbrand ausgesetzten Land.

Das Heidekraut wird am zweckmäßigsten während der Blütezeit mit der Hand gemäht. Hierzu eignen sich die kräftigen, breiten und kurzen Heidesensen. Heidekraut, welches höher als 40 Zentimeter steht, soll von der Ernte ausgeschlossen werden, weil bereits ein großer Teil der starken Stengel verholzt ist und deswegen die Ausbeute an Heidemehl aus derartigen Heide nur gering ist. Da die Verarbeitung des Heidekrautes sehr feuer-

gefährlich ist, muß diese mit besonderer Sorgfalt und unter strengster, ständiger Kontrolle geschehen.

Nach der Ernte kann die Heide an der Luft getrocknet werden, doch ist dies nicht unbedingt nötig, aber zur Beschleunigung und Erleichterung des Trockenprozesses empfehlenswert. Auf alle Fälle ist aber vor der Trocknung eine Zerkleinerung auf kräftigen Häckselmaschinen nötig. Der Trocknungsprozeß muß entweder auf Darren oder Trommeltröcknern vorgenommen werden. Dabei ist zu beachten, daß zur Darrung von Heidekraut viel Luft und gelinde Temperatur nötig sind.

Die feineren Bestandteile des Heidekrautes, die Blätter, Blüten und Früchten, trocknen viel schneller als die holzigen Bestandteile. Deshalb ist es empfehlenswert, bereits vor der Beschickung der Anlagen eine Trennung der genannten Teile von den groben vorzunehmen. Ist dies nicht geschehen, so ist der Prozeß mit dem Trockenwerden der feinen Bestandteile zu beenden.

Dies ist der Fall, wenn der Feuchtigkeitsgehalt auf 10 Prozent gesunken ist. Wird das Produkt untergetrocknet, so bleibt es nicht haltbar genug, wird es dagegen noch unter 10 Prozent Feuchtigkeit verdampft, so liegt bei der Vermahlung die Gefahr der Staubbrände vor. Keinesfalls darf die Trockentemperatur 100 Grad Celsius überschreiten. Eine Ablagerung des Heidemehls auf stark erhitzten Flächen ist wegen der Feuergefahr zu verhüten.

Während des Trockenprozesses ist das aufgeschichtete Gut öfters zu wenden, damit das mit den Darrfeldern in engem Kontakt stehende Material nicht übergetrocknet wird. Braunes Gut ist bereits überhitzt und von der weiteren Verarbeitung auszuschließen. Während der Trocknung ist darauf zu achten, daß der Ventilator möglichst viel Luft liefert und die Darre peinlichst sauber gehalten wird, da sonst die feinen, durchgefallenen Teilchen übertrocknen und Brände hervorrufen können.

Bei der Trocknung auf Trommeltröcknern kommen nur Gleichstrom-



apparate in Frage; Gegenstromtrockner sind wegen der großen Feuergefahr keine geeigneten Anlagen zur Heidekrauttrocknung. Wenn das Gut die Trommel verläßt, darf es einer Temperatur über 80 Grad Celsius nicht ausgesetzt werden.

Nach erfolgter Trocknung beginnt die eigentliche Verarbeitung zu Heidefütter-

mitteln. Hierbei können zwei Wege eingeschlagen werden, die sich dadurch von einander unterscheiden, in welcher Weise die Trennung der feinen Teile vorgenommen wird. Diese kann entweder mit Dreschmaschinen oder mit Reibsiebtern erfolgen.

### Drogen-Sammelkalender für April.

Blüten und Blütenstände:

Huflattichköpfchen: Flores Farfarae.  
Schlehdornblüten: Flores Acaciae.  
Isländisches Moos = Isländische Flechte: Lichen Islandicus.

Kräuter:

Leberblümchenblätter: Herba Hepaticae.  
Löwenzahnblätter (mit Wurzel): Herba Taraxaci.  
Lungenkrautblätter: Herba Pulmonariae.  
Waldmeisterblätter: Herba Asperulae.  
Pappelknospen: Gemmae Populi.

Rinden:

Eichenrinde: Cortex Quercus.  
Faulbaumrinde: Cortex Frangulae.  
Weidenrinde: Cortex Salicis.

Wurzeln und Wurzelstöcke:

Arnikawurzel: Radix Arnicae.  
Bibernellwurzel: Radix Pimpinellae.  
Blutwurz-Wurzelstock: Rhizoma Tormentillae.  
Hauhechelwurzel: Radix Ononidis.  
Kalmus: Rhizoma Calami.  
Klettenwurzel: Radix Bardanae.  
Queckenwurzel: Rhizoma Graminis.  
Sandseggenrhizom: Rhizoma Caricis.

Dr. Th. Sabalitschka.

### Sammelkalender für Mai.

Blätter oder Kraut:

der Bärentraube, Folia uvae ursi,  
der Erdbeere, Herba Fragariae vasc.<sup>1</sup>  
des Huflattich, Folia Farfarae,  
des Löffelkrautes, Herba Cochleariae,  
des Lungenkrautes, Herba Pulmonariae,  
des Schachtelhalmes, Herba Equiseti.

Blüten:

der Pfingstrose, Flores Paeoniae,  
des Schlehdorns, Flores Acaciae,  
der Schlüsselblume, Flores Primulae,  
der weißen Taubnessel, Flores Lamii n<sup>o</sup>bi (nur die Blumenkronen!).

Sprosse:

der Kiefer, Turiones Pini.

Wurzel oder Wurzelstock:

der Sandsegge, Rhizoma Caricis,  
der Tollkirsche, Radix Belladonnae.

Dr. Th. Sabalitschka.

<sup>1</sup> Dient heute hauptsächlich zu einem guten Ersatz für chinesischen Thee.

## Von Pilz- und Kräuterbüchern

und solchen Werken, die unsere Leser vielleicht kennen lernen möchten. Sie sind außer durch die Buchhandlungen auch durch die Puk-Geschäftsstelle Heilbronn zu beziehen.

**Gemüse und Obst.** Die Geschichte der Reichsstelle für Gemüse und Obst und ihrer Arbeit im Rahmen der allgemeinen Kriegswirtschaft von Dr. Albert Bovenschen, Deutscher Schriftenverlag G. m. b. H. Berlin. (326 S.)

Geschichte zu lesen, noch dazu die Geschichte einer Kriegswirtschaftsstelle, mag nicht jedermanns Aufgabe sein, aber hier wird mehr geboten, als nur Aufzählung trockener Tatsachen. Dr. Bovenschen bietet eine Fülle von Beobachtungen auf den Gebieten der Ernährung und der Volkswirtschaft, so daß das Buch eigentlich in der Bibliothek keines Volkswirtschaftlers, keines denkenden Landwirts und vor allem keines Berufspolitikers fehlen sollte. Es ist unmöglich, auch nur andeutungs-

weise auf Einzelheiten des Werkes einzugehen, so reichhaltig und so vielseitig ist das Gebotene. Nicht nur wird die ungeheure und so oft verkannte und deshalb nicht selten undankbare Arbeit geschildert, die die Reichsstelle für Gemüse und Obst unter schwierigsten Verhältnissen zu leisten hatte, dem unbefangenen Leser drängt sich der Gedanke auf: „Wir müssen lernen, lernen und wieder lernen auf dem Gebiete der Selbsterzeugung von Nahrungsmitteln auf deutschem Grund und Boden“. Unsere einseitig industrielle Entwicklung mit ihren mammonistischen Endzielen, die der Landwirtschaft nur das zubilligte, was ihr notgedrungen werden mußte, war nicht nur hervorragende Kriegsursache, sondern auch, abgesehen