

Unsere Oedländereien und Wälder als Fettquellen.

Der Leiter des Biologischen Institutes zu München, A. Francé, erregte vor einiger Zeit Aufsehen durch seine Arbeiten über die im Boden unserer Oedländereien wuchernde Klein-
pflanzungswelt, die er rein biologisch in langjähriger Beobachtung erforscht hatte. Dieses von ihm Edaphon getaufte
vegetabile Getriebe fesselte die Gelehrtenwelt in hohem Maße. Die
Not der Zeit gewinnt dem Gegenstande nun auch seine praktische
Seite ab: Man hat nämlich, wie in der „Bayerischen Staats-
zeitung“ berichtet wird, erkannt, daß in dieser so lange unbeachtet
geliebten winzigen Pflanzenwelt ein bedeutender Fettreich-
tum schlummert, den zu heben heute mehr denn je unsere Pflicht
ist. Wer diese kleinen Organismen unter dem Mikroskop be-
trachtet, staunt über die Fülle der Fettkügelchen, die in ihnen
herumrollt. Es sind förmliche Fettkammerer, und sie bedürfen
auch der Anhäufung solcher Vorräte, um den Winter in unseren
rauen Zonen überdauern zu können. Was sie über den Sommer
an Fett anheben, müssen wir ihnen zum Winter nehmen. Sobald
die kalte Jahreszeit einsetzt, ist der richtige Augenblick gekommen,
diesen Fettkammerer zu Leibe zu gehen. Francé, der, wie gesagt,
diese Jahre hindurch Studien in dieser Richtung machte und zahl-
reiche Stichproben nicht bloß in deutschen Landen, sondern auch
weit darüber hinaus bis zur Dobrudscha — die in dieser Hinsicht
noch dankbarer sein soll, so daß auch unsere bulgarischen Bundes-
genossen zu ihrem und unserem Besten von dieser Entdeckung
Nutzen ziehen können — unternahm, erklärt, daß allein in
Deutschland aus den Oedländereien zum mindesten 1 200 000
Kilogramm guten Oeles zu gewinnen wären. Ich betone
hier das Wort „gut“, denn die Oelprobe, die zur Analyse gebracht
wurde — und zwar bei einem unserer bedeutendsten Chemiker, Dr.
Buchner — ergab, daß es sich um ein hochwertiges Oel handelt,
das dem aus der Kolosnuß gewonnenen zum mindesten gleich ist.
„Ja, lagen denn Kolosnuße in dem Boden, aus dem dieses Oel
gewonnen wurde?“ fragte dieser Fachmann.

Von einem leitenden Geschäftsmann der Oelbranche ist nun der
Einwand erhoben worden, daß der Ertrag von 1 200 000 Kilo-
gramm für das große Deutsche Reich keine Rolle spiele. Aber
richtig sind wir jetzt in großer Fettbedrängnis und müssen daher
für jede Hilfe dankbar sein, und zweitens bietet das aus besagter
Kleinpflanzenwelt gewonnene Oel noch besondere technische Vor-
teile, so vor allem den in vielen Beziehungen ausschlaggebenden,
daß es erst bei sehr hohen Kältegraden — den bisherigen Er-
fahrungen nach erst bei 40 Grad unter Null — erstarrt. Damit
gewinnt das Erzeugnis einen besonderen Wert für viele Betriebe.
Ergänzlich können wir ja auch die Oedländereien unserer
Bundesgenossen für diesen Betrieb nutzbar machen. So ließe sich
aus Ungarn und, wie gesagt, vor allem auch aus der Do-
brudscha, eine Unmenge solchen Oeles herausholen. Dadurch
wäre unseren Bundesgenossen gebient, und uns würde manche
Hilfsleistung an sie erspart. Das in Frage stehende Oel wäre

nicht nur für Heereszwecke, sondern auch in kosmetisch-pharma-
zeutischen Betrieben zu verwenden, könnte also den pharmazeuti-
schen Industrien und der Herstellung der Parfümerien und seiner
Seifen dienen. Die Reichsfettstelle hat den Wert der Entdeckung
anerkannt und sich bereit erklärt, sie nach dem Kriege auszunutzen,
da dann die für die Ausziehung des Oeles nötigen Alkohol-
mengen zur Verfügung stünden. Hierzu sei aber bemerkt, daß
Francé des Alkohols gar nicht bedarf, sondern zur Fettgewinnung
ein besonders Verfahren erfunden hat, so daß die Erzeugung des
Oeles jederzeit begonnen werden kann. Daß die Verarbeitung
des Materials durch Frauen und Kinder betrieben werden kann,
ist ein weiterer Vorteil. Einen Taglohn von 10 Mk. voraus-
setzend, berechnet Francé die Kosten dieses Oeles auf 3.50 bis 4 Mk.
für das Kilo. Mit Herabsetzung der Löhne und rationeller, groß-
zügiger Betriebsart sinkt auch der Preis. Ferner kommen mancher-
lei Nebenprodukte aus den Rückständen in Frage, so das Sili-
cium und reichlicher Stickstoff als Kunstdünger. Die Widerstand-
fähigkeit des Oeles gegen Kälte erklärt sich aus der allmählichen
Anpassung der winzigen Bodenpflanzen an ihre rauhe Umgebung.
Das Oel ist ihr Lebenssaft, und seine Erstarrung bedeutete ihren
Tod. Die schwächlichen Pflanzen gingen zu Grunde, und die
überlebenden wurden zu Trägern des erwähnten Oeles.

Aber noch eine andere Oelquelle eröffnet uns Francé, und
zwar in unseren Fichtenwäldern, von denen er nur das
Abfallholz verwendet wissen will, um unseren eigentlichen
Baumbeständen nicht zu schaden. Auch hier kommt nur eine be-
stimmte Jahreszeit, die kalte, in Frage, bei der das Oel im Holze
steckt. Mit dem hereinbrechenden Frühjahr verharzt es sich und
geht in die Knospen. Deshalb muß also rechtzeitig gearbeitet
werden. Francé errechnet 20 Liter Oel'ertrag aus 1 Eter, 60 also
aus einem Kloster Fichten Abfallholzes. Für unsere Waldbesitzer
bedeutet das die Erschließung einer neuen und ganz bedeutenden
Einnahmequelle, denn auch dieses Oel ist wertvoll und nicht etwa
ein geringwertiges Harzprodukt, sondern ein Erzeugnis, das hohen
Anforderungen genügen kann. Ja, Francé glaubt sogar an die
Möglichkeit, dieses Oel für Speisezwecke verwenden zu können.
Auch dieses Oel bedarf zu seiner Erschließung keines Alkohols,
sondern wird mit Francés besonderem Verfahren auf höchst ein-
fache Weise gewonnen. Es gibt ebenfalls einige wertvolle Neben-
produkte, vor allem einen guten Kunstdünger. E. P.