

13. IV. 1915.

Neue einheimische Nahrungsmittel.

Von Richard Winkel (Magdeburg).

Nun wuchs als eine Frucht des Krieges, noch nicht ausge-
reift und kaum begriffen, eine neue Oekonomie. In der alten
war für alle Wertbestimmung das Geld, der Marktpreis, maß-
geblich; jetzt haben die Dinge des unmittelbaren leiblichen
Bedarfs ihren realen, beziehungslosen Eigenwert wiederge-
funden. Die Art ihrer Gewinnung und Verteilung unterliegt
einer veränderten Beurteilung, und manches, was sonst un-
rationell war, ist heute ökonomisch. Aber erst dadurch, daß
die Gesamtheit den veränderten Wirtschaftsbegriff erfährt und
billig seine Gesetze aufnimmt, findet alle Produktion die Norm,
in der das Zwingende, Bleibende und Ethische der neuen Ge-
sinnung liegt.

So treten wir mit veränderten Tendenzen an die Quellen
der heimischen Produktion, um neuen Schätzen oder
den alten Werten nachzuspüren, die vordem dem Markt ent-
zogen oder durch Einfuhr aus der Fremde ersetzt worden
waren und vergessen wurden. Und siehe da, die Zahl
der ungenutzten Lebens- und Genußmittel, Drogen und tech-
nischen Rohstoffe übersteigt das Erwarten und lohnt n. n. m. e. h. r.
Organe für die Verbringung zu schaffen.

Von spezieller Bedeutung für den Augenblick, doppelt will-
kommen so lange die deutschen und holländischen Gärtnereien
noch nicht billig und massenhaft liefern können, sind die
Sprossen der wilden Gemüse, der schmackhaften Ur-
pflanzen unserer Gartengewächse, welche jetzt an Hecken, Wald-
rändern, Wegen und Eisenbahndämmen meist als lästiges
Unkraut wuchern und ohne Schaden für Mensch, Tier und
Bodenkultur gesammelt werden können. Diese Kräuter, in
ganz Frankreich und Holland beliebt, sind wegen ihres hohen
Nährsalz-Gehaltes äußerst wertvoll für Blut- und Knochen-
bildung, und da sie durch ihr Volumen das befriedigende Ge-
fühl der Sättigung geben, wenn der Körper die zur Ernährung
erforderliche Fleisch- oder Getreidemenge verzehrt hat und
doch noch Hunger empfindet, dienen sie auch zur Streckung der
Fleisch- und Mehlbestände.

Aber die Gemüse, Salate und Gewürze (zu deren Verwer-
tung meine kleine Werbeschrift*) auffordert) sind nur der
kleinere Teil der Naturbeute, deren Wiederfinden und Aus-
nutzung Aufgabe der Wissenschaftler, Oekonomen und Natur-
liebhaber ist. Neuen Kraftfuttermitteln ist die chemische Wis-
senschaft auf der Spur. Der Stärkegehalt des Holzmehles
wird neugeprüft, und mit dem Strohmehl beschäftigen sich
immer neue Versuche. Noch wichtiger sind zahlreiche weitver-
breitete Wurzelpflanzen, deren Liste aufzustellen wäre. Ueber
die Nutzung der Rohrkolbenpflanze für Mehlgewinnung wird
im botanischen Institut zu Dahlem gearbeitet. Von allerhöch-
ster Bedeutung ist das restlose Einsammeln der Wald-
früchte, die größere Arbeitsaufwendung lohnen würden; da

diese von den Landleuten nicht ohne garantierten Gewinn über-
nommen wird, ging im Vorjahr viel verloren. Nun könnten
die Behörden die Wald-Ernte aufkaufen: Nüsse, Hagebutten,
Hollunder, Schlehen, Waldbeeren u. A. für den Menschen,
Eicheln und Kastanien für Schweine und Wild, Buch-Edern
zur Delgewinnung. In Preußen hat bereits eine mini-
stérielle Verfügung die private Ausbeutung des Waldes
erleichtert und speziell auf das lohnende Sammeln der Morchel
hingewiesen, die bisher in beträchtlichen Mengen aus Rußland
eingeführt wurde. Im Herbst sollen eßbare Pilze in größten
Mengen, gut gepulvt, durch Trocknen konserviert werden.

Die wilde Wicke dient als Taubenfutter. Das stärkehal-
tige isländische Moos kann unter Schonung der Bestände auf
vielen Gebirgshöhen gepflückt werden; Flechten, Algen und
Farren seien erneuter Forschung empfohlen. Welchen Wert
hat die von Singvögeln so begehrte Vogelbeere als Geflügel-
futter? Zum Schnapsbrennen wurde sie schon benutzt und an
vielen Landstrichen kann man sie waggonweise ernten. Kinder
können mühelos und mit Gewinn den Samen der Sonnen-
blume, des Sauerampfers und anderer Pflanzen einbringen.
Die Blätter der Esche und der Hainbuche eignen sich (frisch oder
wie Heu getrocknet) zum Futter für Ziegen, Schafe und Ka-
ninchen. Im Herbst wären überall, und zwar gewissenhafter
als im Vorjahr, Zentralen zur raschen Verwertung des Fall-
obstes einzurichten. Ueber Heilkräuter und Tee-Ersatz geben
allerlei Kräuterbücher Auskunft, und vielleicht wäre auch der
Versuch zu erneuern, die eine oder andere der von anspruchs-
losen Bauern zum Rauchen benutzten Blätterpflanzen im Ernst
für die Pfeife genießbar zu machen.

Die Brennnessel gibt mit ihren Sprossen das an Nährsalzen
reichste Jung-Gemüse, ihr proteinhaltiger Stengel liefert wei-
terwachsend nahrhaftes Futtermehl für Pferde oder kann als
wertvolle Gespinnstfaser dienen, und ihr Same ist als Geflü-
gelfutter von höchstem Wert; der Wiederaufbau dieser an-
spruchsvollen Pflanze wäre wohl zu empfehlen. Als Textil-
stoff könnte auch Hopfen und das über unsere Mittelgebirge
in dichten Beständen weit verbreitete Weidenröschen dienen.
Jute muß ersetzt werden. Auch für das feine Kulturprodukt
des japanischen Papiers ist Ersatz nötig. Auf Kalkboden
kommt massenhaft die große Weinbergschnede vor; warum
bleibt dieses in ganz Deutschland als Schädling verachtet, in
fast allen anderen Ländern als Lederbissen geschätzte und ge-
züchtete Tier bei uns ungenutzt?

Das deutsche Volk weiß heute, daß es niemals ausgehungert
werden kann. Aber das veränderte Wirtschaften ist nicht nur
für den Augenblick, sondern auch für morgen, wenn die einge-
führten Vorräte erschöpft sind, ein Gebot der Sicherheit und
des Wohlbedingens. Wir wollen jeder Gefahr eines wirtschaft-
lichen Niederganges begegnen, alles prüfen, was den nationa-
len Wohlstand fördern könnte, und nicht vergessen, daß schon
oft eine scheinbar geringfügige Beobachtung die Basis für weit-
tragende wissenschaftliche Entdeckungen bilden half. Ich ver-
mag nur ein paar Anregungen zu geben; es ist Sache der Ge-
samtheit, wieder enge Fühlung mit der heimischen Natur,
neue Wege zu alten und — neuen Quellen zu suchen.

*) „Wilde Gemüse.“ Anweisung zum Sammeln und Zu-
berichten. Mit Verzeichnis und Bildern. Preis 10 Pf.