

Was uns der Wald im Vorherbst bietet.

Große unverwertete Himbeerschätze. — Ein Rekordjahr in Brombeeren. — Die übrigen Spenden des Waldes.

Wer Gelegenheit hat, einen oder den andern großen Wald der Monarchie zu durchstreifen oder auch nur in ihn einzubringen — denken wir an das Gebiet des Hausrück oder des Böhmerwaldes — der kann sich des Gedankens nicht erwehren, daß die Kräfte, die im Waldboden aufgespeichert sind, eine geradezu unendliche Mannigfaltigkeit von nutzbaren Dingen hervorbringen, noch immer nicht, trotzdem wir schon länger als zwei Jahre Krieg führen, in der richtigen, rationellen Weise ausgewertet werden. Natürlich spielen Lage des Waldes und Bevölkerungsdichte, Besitzverhältnisse und Zugänglichkeit eine ausschlaggebende Rolle für die Nutzung, aber es sollte trotz ungünstiger Verhältnisse doch nicht vorkommen, daß in einem Staßlchlage die Himbeeren waggomweise abfallen und zugrunde gehen, daß anderwärts das Fallholz von Jahrzehnten langsam dahinmodert und vermorscht. Nicht glauben möchte man, daß es Gütsverwaltungen gibt, die in den Tagen der Kriegsnot an allen Eingängen in ihre Waldungen strenge Verbote des Beerensammelns und Holzlesens anschlagen. Gibt es dagegen keine schärferen Mittel als den öffentlichen Linnumen?

Besser steht es natürlich mit der Ausnutzung der Waldeschätze in der Nähe größerer Städte. Es besteht dort nur die Gefahr, daß alles viel zu früh eingeheimst wird, aus Sorge, man würde sonst zu spät kommen. Die Frage, die im Titel des Aufsatzes gestellt wird: Was bietet der Wald im Vorherbst? erfordert eine längere Beantwortung, auch wenn wir von Pilzen aller Art absehen wollen, da wir von diesen noch ein andermal zu sprechen haben. Erdbeeren, Schwarzbeeren, Himbeeren sind natürlich schon vorbei: sie sind die köstliche Frucht des eigentlichen Sommers. Aber auch ohne sie brauchen wir nicht zu klagen, der Wald bietet noch genug andere Früchte. Allenfalls beginnen die Brombeeren zu reifen, deren stachelige Ranken schon beim Himbeerpflücken ein unangenehmes Hindernis bieten. Die Blätter des Strauches wurden schon längst als ein wertvoller Tee-Ersatz empfohlen. Weit besser aber sind die Früchte, aus denen die kundige Hausfrau Saft und Sulze, Marmeladen und Wein zu bereiten versteht. Der außerordentlich feine Geschmack und Geruch dieser Obstkonserven sind noch viel zu wenig bekannt, so daß die Brombeeren an vielen Orten ungenützt zugrunde gehen. Der Saft kann wie Himbeersaft am Krankenbett den Durst des Fiebernden stillen. Seit jeher gelten eingefochte Brombeeren als gutes Mittel gegen Halsbeschwerden.

Von der Preiselbeere braucht man der Hausfrau nicht mehr viel zu erzählen, sie ist eine der bekanntesten Beeren des vorherbstlichen Waldes und gedeiht auch auf dem trockensten Boden. Weniger bekannt ist die Verwendung der Blätter für einen Tee, der gegen Blasenleiden helfen soll. Die Vogelbeeren (Ebereschen) finden bei uns, wenn man von einigen süßfrüchtigen Gartenabarten absieht, kaum andere Verwertung, als zur Herstellung eines kräftigen Schnapfes, manchmal auch zur Essigbereitung. Und doch sollten die weithin leuchtenden Fruchtstände der in manchen Gegenden zu stattlichen Alleebäumen heranwachsenden Ebereschen mehr geschätzt werden. Durch Abbrühen mit heißem Wasser werden die gewöhnlichen Beeren entbittert und können dann allein oder auch zusammen mit anderem Obst zu Marmeladen eingefocht werden. Das Fruchtmas stellt außerdem ein altes Volksheilmittel dar. Eingefalzen sollen die Beeren ein ausgezeichnetes Viehfutter darstellen. Im südlichen Wienerwald ist der gemeine Mehlbeerbaum mit seinen scharlachroten Früchten ebenso wenig selten wie der Elsbeerbaum (*Sorbus aria* und *torminalis*). Die Früchte können für menschliche und tierische Ernährung verwertet werden.

Auch die Reife der Berberitzen oder des Sauerdorns beginnt schon. Der besonders in den Boralpen an Bächen und Waldbrändern häufige Strauch liefert in manchen Jahren reiche Beerenerträge. Je reifer die Beeren gesammelt werden, desto besser ist der daraus gewonnene Saft, der reich an Apfel- und Zitronensäure ist. Davon rührt ja der saure, kühlende Geschmack der daraus bereiteten Säfte und Sulzen her. Weißdorn und Rotdorn reifen ebenfalls in günstiger Lage schon ihre mehlsreichen Früchte heran, die in Zucker eingekocht, gut schmecken. Die Blätter beider Sträucher dienen zur Bereitung eines Tees. Etwas länger brauchen die Früchte des Schlehdorns, die erst nach einem starken Frost gut genießbar werden. Eingemacht werden die Früchte ebenso wie der ausgepreßte, mit Zucker eingekochte Saft von Kranken gerne genom-

men. Eine viel weitgehendere Verwendung verdienen auch die Früchte der wilden Rosen, die Hagehutten. Die von den Samen befreiten Früchte werden dick eingefocht oder zu Krankensuppen verwertet. Die Samen sollen, gut gekocht, auch einen Tee liefern. Auf den schwarzen und roten (oder Trauben-) Hollunder sei der Vollständigkeit halber nur hingewiesen. Die Verwendung der Früchte beider zu Mus, Saft, Wein, Suppen usw. kann ganz gleichartig erfolgen. Im Gebirge sind die Beeren des Wacholderstrauchs eine viel verwendete Frucht. In manchen Stellen kommt auch die Mispel wildwachsend vor. Freilich sollen die Früchte vor der Verwendung schon von einem Froste betroffen worden sein. Noch soll die Kornelkirsche genannt werden, ein Strauch, der gerne am Waldbrändern blüht und dort seine länglichen roten Steinfrüchte heranreifen läßt. Der angenehm säuerliche Geschmack erinnert an den der Berberitzen. Auch die Früchte der Fetthäume, wie Gerhards in einem sehr empfehlenswerten Büchlein Buche, Linde und Haselnuß nennt, kommen jetzt zur Reife¹⁾. Die behördlichen Anordnungen für das Einsammeln und Abliefern der Früchte sind ja auch an dieser Stelle schon bekanntgegeben und wiederholt worden. Auch das Einsammeln der Brennesseln beginnt wieder. Sie sind heuer in den schattigen Waldtälern und Schluchten besonders üppig herangewachsen, dank des feuchten Wetters.

Von den Giftpflanzen des Waldes, der Waldschläge wollen wir gar nicht reden, obwohl auch sie gerade jetzt in ihren Früchten nicht nur schädliches Gift enthalten, sondern auch heilbringende Arzneistoffe, wie die Tollkirsche, der Seidelbast, der Fingerhut usw. Tee- und Tabakerzatzmittel können auch jetzt noch gesammelt werden. Der Landwirt holt sich bereits Streu aus dem Walde zum Einwintern.

Eins muß aber allen gesagt werden, die jetzt aus dem Walde Nutzen ziehen wollen! Schon den Spender so vieler guter Dinge, wie ihr nur könnt, denn er vergißt alles hundertfach! Kein fahrlässiges Wegwerfen von brennenden Streichhölzern, glimmenden Zigarren- oder Zigarettenstummeln soll vorkommen, denn nur allzu leicht entstehen in dem häufig trockenen Herbstwald verheerende Brände, die dann mit Recht den Besitzer des Waldes veranlassen könnten, sein Eigentum vor fremder Nachlässigkeit abzurufen. Unterläßt das Lärmen und Schreien, damit das Wild nicht verscheucht wird! Das Sammeln geht in Ruhe noch viel besser vonstatten. Werft keine Papier- und Speisereste weg, damit nicht der Waldboden wie ein Jahrmarktplatz aussieht! Verschont die Bäume mit eurem Drange, überall Namen und Herren einzuschneiden! Wie oft geht ein Baum auf diese Art zu Grunde. Wer so in rechter Gesinnung und Absicht den Wald betritt, dem wird er zum herrlichen Dom und zur unerreichlichen Fundgrube wertvoller Lebensmittel in gleicher Weise. Dr. J. St.