

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Lehmann, ...: Der Holunder.

in der Chronik Erwähnung finden, müssen in der Heimatstube als Dokumente der Ortsgeschichte zu finden sein.

In der naturkundlichen Abteilung werden wir zeigen:

Eine Sammlung unserer Raub (Greif)-Vögel. In einem nachgebildeten Naturraum die Vögel des heute verlandeten Cumloser Sees. Ferner eine Schmetterlingssammlung über Tagfalter, Schwärmer, Spinner, Spanner und Eulen. Vom Zimmermann zum Baumeister in der Vogelwelt oder verständlicher gesagt, vom einfachen bis zum kunstvollen Nest mit dem entsprechenden Vogel, veranschaulicht eine Nestersammlung. Ein Sommertag an unserm Waldrand, ein nachgebildeter Naturraum, wird uns eine Sammlung von Käfern, Schmetterlingen, Pflanzen und sonstigen Insekten, unter besonderer Berücksichtigung der Schädlinge, zeigen.

Die Schausammlungen wollen mit den Naturdokumenten aus der Cumloser Feldmark Verständnis und Interesse für Naturbeobachtungen im heimatlichen Gebiet wecken und fördern, um damit die Voraussetzungen zu schaffen, die Zusammenhänge im Naturgeschehen zu erkennen.

Die Heimatstube ist somit eine wahre Volksbildungsstätte und ich glaube, daß alle Dorfbewohner, ob jung oder alt, für diese Aufgabe das größte Interesse zeigen und es durch Mitarbeit bekunden werden.

LEHMANN

Der Holunder

(*Sambucus nigra*)

Im Frühling zeigen sich in den Gärten, an den Giebeln der Ställe, Scheunen und Bauernhäusern die süßlich duftenden, elfenbeinfarbigten Blütendolden des Holunders oder schwarzen Flieders, wie ihn die Bevölkerung nennt. Lieder, Märchen und Sagen, die bis in die graue Vorzeit reichen, knüpfen sich an diesen Baum. Es ist kein Zufall, daß wir ihn hauptsächlich in der Nähe der menschlichen Siedelungen finden. In alter Zeit kam der Arzt nicht mit seiner AWO oder seinem IFA auf telefonischen Anruf angebraust, um die Magenkolik des alten Vaters Wernicke oder das heftige Fieber der leidenden Oma zu kurieren. Polikliniken oder Landambulatorien, die die schaffende Bevölkerung gesundheitlich betreuen, gab es damals auch noch nicht. Die Menschen waren vielmehr auf die Heilmittel angewiesen, die ihnen die Natur in Form von Heilkräutern schenkte. Da ersetzte ihnen der Holunderbaum oder -strauch eine ganze Hausapotheke. Nicht ohne



Holunder

Grund ordnete nach dem Dreißigjährigen Kriege Friedrich Wilhelm, der damalige Kurfürst von Brandenburg, an, daß junge Leute, die heiraten wollten, an ihrem Hause sechs Bäume zu pflanzen hatten, darunter einen Holunderbaum oder -strauch.

Die Wurzeln, Rinde, Blätter und Blüten sind ebenso wie die Früchte, stark heilkräftig. Aus den zerkleinerten, getrockneten Wurzeln kochte man einen sehr wirksamen Tee, der bei Harnbeschwerden, Wassersucht, aber auch bei starker Fettleibigkeit Linderung und Genesung brachte. Der aus der inneren grünen Rinde — die sich unter der grauen, warzigen befindet — bereite Tee soll ein vorzüglich wirkendes Mittel gegen chronischen Magenkatarrh sein. Als stärkerer Aufguß in größerer Menge getrunken, dient er als gelindes Brechmittel. Junge Mädchen, die ihren Teint verbessern wollten, und Kinder, die Ausschlag, Pickel und Mitesser im Gesicht hatten, tranken morgens eine Tasse dieses Aufgusses.

Der aus frischen Blättern zubereitete Tee reinigt das Blut und entfernt die Schlacke aus dem Körper. Einen Leinenlappen, den man kräftig mit Blätter- oder Blütentee durchfeuchtet hatte, legte man auf Geschwüre und

Hämorrhoiden. Er wirkte schmerzlindernd und zerteilerd. Die kleinen Blüten wurden getrocknet. Der aus ihnen gekochte, mit einigen Lindenblüten vermischte Tee ist stark schweißtreibend und hilft gegen Erkältung, Grippe und Kopfschmerzen. Starker Blütentee ist ein vorzügliches Mittel gegen Leibscherzen und Nierenleiden. Mit Walnußblättern vermischter Blütentee hilft, regelmäßig getrunken, bei Schwellung der Lymphdrüsen, namentlich denen des Halses (Skrofulose) und kräftigt den jugendlichen Körper ungemain.

Die blauschwarzen Beeren können, täglich in kleineren Mengen gegessen, wie die Weintrauben zur Traubenkur benutzt werden. Sie wirken blutreinigend und blutbildend. Noch kurz vor dem ersten Weltkriege brachten die Bauern kleine braune oder graue irdene Gefäße auf den Markt, gefüllt mit Fliedermus. Die Hausfrauen kauften es gern und benutzten es zum Färben und zur geschmacklichen Verbesserung von Saucen oder lösten einen Teelöffel mit heißem Wasser auf und genossen es als durststillenden Wärme- und Labetrunk. Daß die irdenen Gefäße vorher mit der berühmten Perleberger Glanzwiche gefüllt und nur gereinigt waren, tat der Vorliebe für das Fliedermus keinen Abbruch.

Unsere Zeit ist schnellebig und vergeßlich. So erklärt es sich, daß das Wissen um die Heilkraft des Holunders in der Bevölkerung stark verschüttet ist. Wir schlucken Pillen, Tabletten und Pülverchen und haben vergessen, daß die Natur uns in den Pflanzen gute Heilmittel in die Hand gegeben hat. Doch ganz ist der Holunder nicht aus der Küche der Bäuerin verschwunden. Will die Hausfrau besonders schmackhafte Mehl- oder Kartoffelklöße zubereiten, so streut sie einige trockene Blüten in den Teig. Die reifen Beeren (vermischt mit einigen Äpfeln) können zu Holundermarmelade oder Gelee verarbeitet werden. Auch der Holundersaft erfreut sich großer Beliebtheit. Kommt man im Winter verklammt und durchgefroren nach Hause, so bereite man sich einen Fliedergrog. Anstatt des Rumes oder Weinbrandes gieße man die gleiche Menge Holundersaft in das Glas und fülle es mit kochendem Wasser. Dieser Trunk erwärmt den Körper schneller und nachhaltiger als jedes alkoholische Getränk, ist gesünder, bekömmlicher und schont den Geldbeutel. Wer nicht auf den Alkohol verzichten will, bereite sich den wärmenden, gutschmeckenden Holunderlikör, der meinen Gästen immer besonders gut mundet. Wie man ihn sich herstellt? Ganz einfach! Sie mischen ein halbes Liter Holundersaft mit einem Viertelliter 96prozentigem Weingeist, den Sie sich beim Einzelhandel, dem Konsum oder der HO kaufen, und stellen die Flasche vier bis sechs Wochen in die Sonne oder hinter den warmen Ofen. Sie werden staunen, wie gut er schmeckt. Versuchen Sie's mal! — Prost!