

# JULIUS HAUCK (1876-1966), ein patriotischer Pilzkundler in Zeiten des 1. Weltkriegs

ULRIKE SCHOFER

## Kurzfassung

Der Volksschullehrer JULIUS HAUCK (1875-1966) hielt es während des 1. Weltkriegs für seine vaterländische Pflicht, der hungernden Bevölkerung eine neue, bisher meist misstrauisch betrachtete Nahrungsquelle zu erschließen, nämlich die Pilze. Dazu war er bereit, sein ganzes pilzkundliches Wissen einzubringen. Diese Aktivitäten wurden recherchiert und dokumentiert. Er veranstaltete in Eberbach am Neckar eine Aufklärungskampagne mit Vorträgen, Ausstellungen, Wanderungen und Beratungen. Um den Teilnehmern die Vertiefung der erworbenen Kenntnisse zu ermöglichen, schrieb er in den Jahren 1916-1917 mehrere populärwissenschaftliche Büchlein. Seine Schriften enthalten wenig Eigenständiges; er exzerpierte im Wesentlichen verbreitete populärwissenschaftliche Werke seiner Zeit. So verfiel auch er, wie einige der von ihm zitierten Autoren, dem Irrtum, dass der Pantherpilz ein guter Speisepilz sei. Diese falsche Angabe geht vermutlich auf die fehlerhafte Abbildung des Pilzes durch J. CH. SCHAEFFER zurück. Hierauf wird im Detail eingegangen.

## Abstract

### JULIUS HAUCK (1876-1966), a patriotic mycologist during the First World War

When hunger was spreading in Germany during World War I, JULIUS HAUCK (1875-1966), an elementary school teacher, regarded it as his national duty to divulgate the until then suspiciously viewed mushrooms as a new food source. In Eberbach am Neckar he started an educational campaign with lectures, exhibitions, forays in the woods and a consultancy on mushrooms. These activities were documented. He wrote several instructive booklets for a non-scientific readership. His booklets do not offer new research; they are just excerpts of popular works of his contemporaries. This explains the fact that he, like the authors of the excerpted works, took the wrong view that the panther mushroom was edible and suited for cooking. This misconception could have its roots in a faulty picture in J. CH. SCHAEFFER's work of mushroom illustrations. This is discussed in detail.

## Autorin

DR. ULRIKE SCHOFER, Im Lebküchel 12, 69181 Leimen,  
E-Mail: ulrikeschofer@web.de



Abbildung 1. JULIUS HAUCK, Photo um 1910 (aus Festschrift Concordia 1988).

## Einleitung

Hin und wieder stößt man in Antiquariaten auf kleine pilzkundliche Schriften von JULIUS HAUCK. Die Schriften erschienen in den Jahren 1915-1917 in mehreren Auflagen, meist im Selbstverlag des Autors, in Eberbach a. Neckar. Der Autorin, einer Pilzkundlerin, deren bevorzugte „Pilzjagdgebiete“ auf den Höhen über Eberbach

liegen und die außerdem noch an der Historie der Pilzkunde interessiert ist, stellte sich zwangsläufig die Frage: Wer war JULIUS HAUCK?

HAUCK unterrichtete in den genannten Jahren als Hauptlehrer an der Schule in Neckarwimmersbach am Neckar (heute in Eberbach eingemeindet). Aus der Eberbacher Zeitung jener Jahre erfährt man, dass HAUCK in jener Zeit für die Eberbacher Bevölkerung mehrere groß angelegte Aufklärungskampagnen und Ausstellungen über Natur, Nutzen und Schädlichkeit der Pilze veranstaltete, die eine überwältigende Resonanz fanden. Später dehnte er seine Aufklärungsarbeit über Eberbach hinaus bis nach Mittelbaden aus. In diesem Zusammenhang sind auch seine populärwissenschaftlichen Schriften entstanden und veröffentlicht worden.

### Die Biografie

JULIUS GUSTAV CARL HAUCK wurde als Sohn des Einzelhandelskaufmanns GUSTAV L. HAUCK und seiner Ehefrau BERTA geb. NAUDASCHER (\*23.12.1850) am 26. Februar 1875 in Kenzingen im Breisgau geboren. Die kinderreiche, katholische Familie lebte in bescheidenen Verhältnissen, da der Gemischtwarenladen der Eltern nicht allzu viel abwarf; 1896 ging der Laden in Konkurs. Trotz dieser unbefriedigenden wirtschaftlichen Verhältnisse konnte JULIUS HAUCK die Höhere Bürgerschule in Kenzingen von 1885-1890 mit gutem Erfolg besuchen. Neben Deutsch und den naturkundlichen Fächern lernte er Latein, Französisch und Englisch (A. WILD, schriftl. Mitt.). Wo er seine Lehrerausbildung absolvierte, war nicht zu ermitteln (MICHAEL BOCK, schriftl. Mitt.). Ab Juni 1907 unterrichtete HAUCK für wenige Monate auf einer nicht „etatmäßigen“ Stelle als Naturlehrer an der Volksschule in Kirrlach bei Bruchsal (K. HOFFMANN, schriftl. Mitt.). Von dort wurde er noch im gleichen Jahr vom Großherzoglichen Oberschulrat nach Altenbach bei Schriesheim auf eine „etatmäßige“ Hauptlehrerstelle versetzt (D. HECHT, schriftl. Mitt.). Während seiner Zeit in Altenbach wurde das marode Schulhaus durch einen repräsentativen Neubau ersetzt, zu dessen Einweihung HAUCK im Jahre 1910 die Festrede hielt. Er dirigierte den Gesangverein Liederkranz Altenbach 1863 von 1907 bis zu seinem Wegzug 1911; er blieb dem Verein sein Leben lang verbunden und erfuhr mehrere Ehrungen (GROSS 202: 442). Auch an der Schule förderte und intensiverte er den Musikunterricht und führte dem Verein zahlreichen Nachwuchs zu (GROSS 2002:

529). Obwohl er als Lehrer ein hohes Sozialprestige genoss und in dem kleinen Ort als Autorität geachtet war, machte er sich nicht nur Freunde, wie ein aktenkundiger Streit mit dem reichsten Mann Altenbachs, VALENTIN JUNGMANN, belegt. HAUCK ging zwar als Sieger und rehabilitiert aus dem Streit hervor (GROSS 2002: 435), verließ aber am 16.10.1911 Altenbach und übersiedelte mit Mutter und Schwester nach Neckarwimmersbach. Die Familie wohnte im dortigen Schulhaus (R. LENZ, schriftl. Mitt.). Bereits ab etwa 1896 fungierte HAUCK als Chorleiter des Männergesangsvereins Concordia in Neckarwimmersbach, den er zu gesanglichen Höchstleistungen und bemerkenswerten Auszeichnungen führte. 1914 endete diese Tätigkeit, da sich der Chor kriegsbedingt auflöste (Concordia 1988: 54).

1920 verließ HAUCK Neckarwimmersbach, um seinen Dienst an der Wieslocher Gerberschule aufzunehmen. Im März 1930 trat er aus gesundheitlichen Gründen in den vorzeitigen Ruhestand, zog nach Heidelberg (M. KURZ, mündl. Mitt.) und blieb dort bis zu seinem Tod. Er unterrichtete als „Privatlehrer“, wechselte oft die Wohnung und starb im hohen Alter von 91 Jahren am 3. Oktober 1966. Am 5. Oktober fand die Trauerfeier auf dem Bergfriedhof statt, wo seine Urne auch bestattet wurde. HAUCK blieb unverheiratet (D. WEBER: schriftl. Mitt.)

Schüler HAUCKS in Eberbach und Wiesloch schilderten der Autorin im Jahre 1997 den Lehrer als einen gestrengen, hageren Mann, der wenig umgänglich und verschlossen auf sie wirkte. Über sein mykologisches Hobby wussten sie nichts zu berichten.

### Eberbach am Neckar in der Zeit von 1914-1918

Die Eberbacher Zeit HAUCKS war über einen langen Zeitraum hinweg von den Wirren und Nöten des 1. Weltkriegs geprägt. Bei Beginn des Krieges hatte die deutsche Regierung keinerlei Vorkehrungen getroffen, um den Nahrungsmittelbedarf der Bevölkerung sicherzustellen. Zwar wurden fast alle nötigen Nahrungsmittel im Lande selbst erzeugt, nur 10 % des Bedarfs mussten importiert werden, so dass sich die englische Seeblockade zunächst nicht bemerkbar machte. Massive Engpässe traten erst ab 1916 auf. Man sprach plötzlich von der „Hungerblockade“, deren Auswirkungen natürlich auch in Eberbach zu spüren waren. Eberbach war, schon durch seine Lage am engen Neckarknie bedingt, keine landwirtschaftlich geprägte Stadt.

Es gab zwar Obstbau, aber die etwa 6.000 Einwohner des lebendigen Landstädtchens mit großem Hinterland verdienten ihren Lebensunterhalt als Kaufleute, Beamte und Angestellte in den örtlichen Handwerksbetrieben, Behörden und Fabriken. In vielen Betrieben wie den Sandsteinbrüchen, den Steinhauerbetrieben, den Holzverarbeitenden Betrieben, der Eisen verarbeitenden Industrie, dem Schiffbau und der Schifffahrt fehlten schon bald die zum Heer eingezogenen wehrtüchtigen Männer. Dadurch ging die Produktion vieler Güter zurück und damit auch der Verdienst der Bevölkerung. Außerdem mussten aus den Nordvogesen evakuierte Flüchtlinge aufgenommen und versorgt werden. Die Berichte und Aufrufe in der Eberbacher Zeitung vermitteln ein lebhaftes Bild der durch den Krieg notleidenden Bevölkerung. Für Bedürftige wurde die Schulspeisung eingeführt und eine Kriegsküche eröffnet. Es wurden Nahrungsmittelbezugscheine eingeführt, die den Menschen das Nötigste zum Leben sicherstellen sollten. Die Läden waren nur noch vormittags geöffnet, und man konnte den Geschützdonner aus den Vogesen und Verdun hören. Die Anzeigen häuften sich, in denen Eltern und Ehefrauen „schmerzerfüllt“ den Tod eines geliebten Menschen anzeigen, der den „Heldentod für das Vaterland“ gestorben sei (WEISS 1927: 400-409). In dieser schwierigen Lage der „Volksernährung“ schlug die Stunde des pilzkundigen Patrioten JULIUS HAUCK. Er schrieb: „Der furchtbare Krieg, der die gesamte Kultur erschüttert, hat das deutsche Volk vor große Aufgaben gestellt. Der aufgezwungene Hungerkrieg legte die Ernährungsfrage in den Mittelpunkt aller Aufgaben. Der zielbewussten Organisation im Bunde mit dem unerschütterlichen Willen des gesamten Volkes zu siegen ist es gelungen, die zur Ernährung unentbehrlichsten Nahrungsmittel sicherzustellen. Enger und enger werden jedoch die Grenzen der zur Erhaltung der Volkskraft nötigen Mengen. Es ist daher freudigst zu begrüßen, dass bisher unbeachtete oder doch nur von wenigen verwertete Erzeugnisse von Wald und Flur, Feld und Trift den ihnen gebührenden Platz als Nahrungsmittel erhalten. Dazu gehören in erster Linie die Pilze“ (HAUCK 1916b, Einleitung). Mit dieser aus der Not geborenen Erkenntnis hielt es HAUCK für seine vaterländische Pflicht, sein Wissen über Pilze in den Dienst der Allgemeinheit zu stellen, woraufhin er mit großem Engagement in Eberbach eine Aufklärungskampagne über Pilze und ihre Verwertung startete.

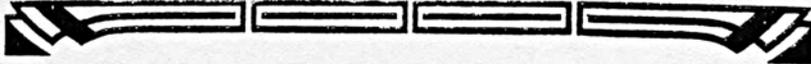
### **Pilzwanderungen, Pilzausstellungen, Vorträge und Beratungen**

Ab Mitte Juli 1916 startete in Eberbach eine breit angelegte Pilzaufklärungskampagne unter der Federführung des Hauptlehrers J. HAUCK. Unterstützt wurde das Vorhaben vom Volksbildungsverein, dem Frauenverein und dem Gartenbauverein, die in der Eberbacher Zeitung eine großformatige Anzeige aufgegeben hatten. Begonnen wurde am Wochenende vom 14. Juli 1916 mit einem Vortrag von HAUCK über Pilzverwertung (Abb. 2), es folgten eine Pilzwanderung und eine Pilzausstellung, auf der 100 Arten präsentiert wurden. Alle Veranstaltungen waren gut besucht und fanden ein positives Echo in der Bevölkerung und in der örtlichen Presse (EZ 1916, 17. Juli)<sup>1</sup>.

Besonders begeistert waren die Eberbacher über einen weiteren Vortrag, gehalten vom Geh. Hofrat LUDWIG KLEIN (1857-1927), Professor für Botanik an der Technischen Hochschule Karlsruhe. Die Eberbacher Zeitung (EZ 1916, 26. Juli) schrieb darüber: „Die Pilze als Volksnahrungsmittel‘ war sehr gut besucht. Mit gespannter Aufmerksamkeit verfolgten die Anwesenden die klaren und leicht verständlichen Ausführungen des Vortragenden, der seine Erläuterungen durch herrliche Lichtbilder illustrierte.“ KLEIN war vom Badischen Unterrichtsministerium abgestellt worden, „Propaganda für stärkere Ausnutzung unserer Pilzschätze“ zu machen. Dafür reiste er durch ganz Baden, hielt Lichtbildervorträge, organisierte Pilzausstellungen und gab vor allem pilzkundliche Fortbildungskurse für Lehrer, die man sich als Multiplikatoren wünschte (EZ 1917, 22. Juni). Dazu hatte er sich eine stattliche Diapositivsammlung angelegt, die er einerseits selbst aufgenommen und koloriert hatte, andererseits von dem Maler JOSEF HANEL erworben hatte. Diese Sammlung bildete den Grundstock für KLEINS populärwissenschaftliches Pilzbuch „Gift- und Speisepilze und ihre Verwechselungen“ (KLEIN 1921: 5-7).

Nach dieser Einstiegskampagne führte HAUCK seine pilzkundliche Aufklärungsarbeit mit großem Eifer über die Jahre bis 1918 fort. Er bot kontinuierlich Wanderungen an und veröffentlichte in der Eberbacher Zeitung immer wieder kleine Artikel über den Umgang und die Verwertung von Pilzen (EZ 1916, 17., 19., 22., 24., 26. Juli; 3.,

<sup>1</sup> Sämtliche zitierten Artikel in der EZ (Eberbacher Zeitung) sind unsigniert. Aus dem Inhalt vieler Artikel lässt sich allerdings vermuten, dass HAUCK der Autor war.



**Vortrag über Pilzverwertung.**  
 Heute Freitag, den 14. ds. Mts., abends 8 $\frac{1}{2}$  Uhr  
 findet im Saale der „Burg Stolzeneck“ ein  
**Vortragsabend über Pilzverwertung**  
 — Referent Herr Hauptlehrer Julius Hauck, Stadtteil Neckar-  
 wimmersbach, — am Sonntag, den 16. ds. Mts. nachm.  
 3 Uhr, Zusammenkunft beim Brockenhof eine  
**Pilzwanderung**  
 und vom Sonntag, den 23. ds. Mts. ab in einem noch zu  
 bestimmenden Lokal eine  
**Pilzausstellung**  
 statt.  
 In Anbetracht der Wichtigkeit dieser Veranstaltungen für  
 die Volksernährung bitten wir um zahlreichen Besuch.  
 Jedermann ist hiermit freundlichst eingeladen.  
 ——— Eintritt frei. ———  
**Die Vorstände**  
**des Volksbildungsvereins, Frauenvereins und**  
**Gartenbauvereins.**



Abbildung 2. Vortrags-  
 ankündigung über Pilz-  
 verwertung in der Eber-  
 bacher Zeitung vom 14.  
 Juli 1916.

11., 18., 25. August; 23. September). Er klagte über die mangelnde Erfahrung der Pilzsammler und riet zum besonnenen und sorgfältigen Umgang mit diesen „Kindern des Waldes“ (EZ 1917, 4. Juli). Man sollte nicht blindwütig und gierig alle Pilze ernten wollen. Besonders sollten alte, schon schimmelige, verdorbene oder stinkende Exemplare im Walde bleiben, wo sie noch ihren Nutzen hätten, denn erstmal im Kochtopf gelandet, könnten sie nur noch der Gesundheit schaden. Er wurde nicht müde, auch vor echten Vergiftungen mit Pilzen zu warnen und bot seine Hilfe als Fachmann unentgeltlich an. Immer wieder und in letzter Zeit gehäuft, sei es durch Verwechslungen zu Vergiftungen mit tödlichem Ausgang gekommen (EZ 1916, 23. September). Um das zu verhindern, hatte er eine Idee: Damit jeder Sammler die giftigsten aller Pilze, nämlich

die Knollenblätterpilze, sicher erkennt, sollte man diese an vielen öffentlichen Orten, wie auf Märkten, in Läden oder Schaufenstern ausstellen und vor ihnen warnen (EZ 1917, 7. Juli).

Im gleichen Jahr 1916 organisierte HAUCK bis in den Oktober hinein noch andere Aufklärungsveranstaltungen, jeweils verbunden mit einer Ausstellung. So konnte er in Mosbach 81, in Lahr 85, in Sinsheim 90, in Durlach 101, in Weinheim 124, in Pforzheim 121, in Heidelberg 137 und in Mannheim 117 Arten ausstellen (HAUCK 1917a, Vorwort).

Im Jahr 1917 fielen HAUCKS Aktivitäten geringer aus als im Vorjahr. Verantwortlich dafür war ein völlig verregneter Sommer. Immerhin ist es HAUCK noch gelungen, in Lahr eine Pilzausstellung mit 82 ausgestellten Arten zu organisieren (EZ 1917, 3. August). Dann wurde das Wetter so

schlecht, dass selbst HAUCK nicht mehr aus dem Haus wollte. Als sich im September das Wetter besserte, veröffentlichte er in der regionalen Zeitung einen überschwänglichen Artikel, mit dem er die Bevölkerung zum Pilzverzehr, leider auch giftiger Pilze, animierte: „Aber jetzt hinaus in die schöne Natur, die ihren herbstlichen Segen vor unseren Augen ausbreitet... Wie ist da alles anders geworden; ein Leben und Wachsen hat hier begonnen; und wir waren zu Hause bis in den Tod betrübt ob des schrecklichen Regens. Der Wald erschließt uns seine Schätze. Wie kleine Zwerge stehen sie da mit ihren roten, gelben, weißen und braunen Köpfen auf einem Beine. Das Reich der Pilze entfaltet seine Herrlichkeit. Dort steht in großer Schar der Trompeten-Pfifferling; da lüpfet ein Samtfuß-Krempling den fruchtbaren Waldboden. Nimm ihn mit und lasse auch den Maronen-Röhrling, der dem Steinpilz an Güte wenig nachsteht, nicht unbeachtet stehen. Hast du eine tüchtige Hausfrau, bring ihr den Rotbraunen Reizker und den Mordschwamm, der, wenn auf besondere Art zubereitet, dir deinen Gaumen reizt...Glücklich streckst du deine Hand nach einem jungen Steinpilz aus, aber halt, du hast den Gallen-Bitterling erwischt, der dir dein Dasein erbittern könnte. Fülle deine Sammelbüchse mit Scheiden-Streifling, Stockschwämmchen, Ziegen-Pfifferling und dem Elfenbein-Schneckling, dem ausgesprochenen Herbstpilze. Dann geh nach Hause und lasse dich nieder zum billigen, göttlichen Mahle“ (EZ 1917, 1. September). Für Wissbegierige war HAUCK bereit, per Post zugesandte Pilze zu bestimmen. Auch dafür war er gut organisiert. Er verlangte, dass alle Pilze mit einer Nummer gekennzeichnet seien, um sich bei der Antwort kurz fassen zu können. Er erhob eine Gebühr von 20 Pfennig pro Pilz und wünschte als Anlage eine frankierte, adressierte Rückpostkarte (HAUCK 1917a; 1).

**„Winke und Ratschläge für Pilzsammler 1916“, „Der Ratgeber für Pilzsammler 1916“ und der „Führer durch die Pilzausstellung 1916 und 1917“**

HAUCKS Pilzkampagnen sollten hauptsächlich dazu dienen, „sich mit diesen wertvollen Gewächsen bekannt zu machen, welche in hohem Maße geeignet sind, verschiedene jetzt fehlende oder knappe und daher teure Lebensmittel zu ersetzen“ (EZ 1916, 22. Juli). HAUCK wusste natürlich, dass vor der Verwertung an erster Stelle das Erkennen der Pilze und damit die Sicherheit

der Verbraucher gewährleistet sein musste. Zu diesem Zweck schrieb er 1916 eine kleine Broschüre „Winke und Ratschläge für Pilzsammler“ (HAUCK 1916c). In dem nur 16 Seiten umfassenden Büchlein zählte HAUCK zunächst „die in unserer badischen Heimat wachsenden Speisepilze“ auf. Er teilte sie in neun Gruppen auf, beginnend mit den Blätter- und Röhrenpilzen, endend mit den Morcheln. Weiter gab er Sammel- und Verwertungshinweise, nannte die Erscheinungszeit und charakterisierte die bevorzugten Fundorte der verschiedenen Arten (HAUCK 1916c: 8-10). In den beigefügten Merksätzen für Pilzsammler steht an erster Stelle die Warnung, niemals einen Pilz zu essen, den man nicht ganz genau kenne. Konkrete Hinweise auf giftige Pilze oder die Aufzählung von giftigen Pilzen fehlen jedoch vollkommen (HAUCK 1916c,16). Diesen Mangel erkannte und behob HAUCK in der im nächsten Jahr 1917 herausgebrachten, vollkommen überarbeiteten und erweiterten Neuauflage des Büchleins unter dem Titel: „Ratgeber für Pilzsammler“ (HAUCK 1917b). Hier gab er zunächst eine allgemeine Einführung in die Welt der Pilze, erklärte auf einfachste Weise das Wesen eines Pilzes und charakterisierte die einzelnen Familien in kurzen Worten. In dieser Neuauflage nahm nun auch die Warnung vor Giftpilzen breiten Raum ein. In tabellarischen Übersichten stellte er die Merkmale der giftigen Pilze denen ihrer essbaren Doppelgänger gegenüber (HAUCK 1917b, 8f.). Da seine äußerst preiswerte Broschüre ohne Bilder bleiben musste, empfahl er seinen Lesern, um das Erkennen der Pilze zu erleichtern und sicherer zu machen, sich bebilderte Pilzbücher bekannter Autoren zu kaufen, wie von E. GRAMBERG (GRAMBERG 1913), E. MICHAEL (MICHAEL 1917), J. ROTHMAYER (ROTHMAYER 1913), P. SYDOW (SYDOW 1905), J. MACKU & A. KASPAR (MACKU & KASPAR 1915), sowie ihres praktischen Taschenformats wegen, die Bändchen von W. OBERMAYER (OBERMAYER 1917) und H. BLÜCHER (BLÜCHER 1914).

Noch vor „Winke und Ratschläge für Pilzsammler“ (HAUCK 1916c: 8) hatte HAUCK im Jahre 1916 einen „Führer durch die Pilzausstellung“ herausgegeben (HAUCK 1916a). Diesen Führer sah er als wichtige, ergänzende, das Wissen vertiefende Lektüre zu seinen Ausstellungen an. Nach der 1. Auflage von 1916 mit 118 (HAUCK 1916a) folgte 1917 eine 2. verbesserte Auflage mit 206 besprochenen Arten. (HAUCK 1917a, Abb. 3, 4). Er war bemüht, alle aufgeführten Arten in seinen Ausstellungen zu zeigen, und sofern in der Natur nicht auffindbar, durch Modelle oder Bilder zu

# Führer

durch die

# Pilzausstellung

von  
Julius Hauck.



Steinpilz oder Herrnpilz

3.—5. Tausend.

Zweite, vollständig umgearbeitete, erweiterte u. vermehrte Auflage.

Preis 50 Pfg.

12343

Abbildung 3. Umschlag zu „Führer durch die Pilzausstellung“ von JULIUS HAUCK (1917a).

ergänzen. Aber der Pilzfürher sollte nicht nur der Belehrung des Publikums, sondern auch seiner eigenen Bequemlichkeit dienen. Er schrieb dazu: „Um die auf manchen Pilzausstellungen üblichen stundenlangen, an Sprachwerkzeuge und Lunge große Anforderungen stellenden Vorträge entbehrlich zu machen, habe ich in meinen Ausstellungen folgende Einrichtung getroffen: Sämtliche ausgestellten Pilze sind mit Nummern versehen. Schlägt man nun im Pilzfürher die gleiche Nummer auf, so wird man über den betreffenden Pilz alles Wissenswerte finden: Fundort, Standort, Wert (ob eßbar, ungenießbar oder giftig). Bei vielen Pilzen ist angegeben, auf welche Art sie sich zubereiten lassen. Dabei fehlt auch nicht der Hinweis auf die Verwechslungsmöglichkeit einzelner Speisepilze mit ungenießbaren oder giftigen Doppelgängern nebst genauer Angabe ihrer, meist tabellarisch aufgelisteten, Unterscheidungsmerkmale“ (HAUCK 1917a, Vorwort). Um seinen Führer übersichtlich zu gestalten, teilte er die Pilze, in Anlehnung an die 11 Linnéschen Gattungen, in 11 Familien ein, die er aber für seinen Bedarf modifizierte. Er verzichtete auf die, wie er meinte, bei uns nicht vorkommende Trüffel und andere Gattungen. HAUCK legte sich auf folgende Familien fest: 1. Blätterpilze, 2. Löcherpilze, 3. Stachelpilze, 4. Keulenpilze, 5. Staubpilze, 6. Rindenpilze, 7. Morchlinge, 8. Gallertpilze, 9. Becherpilze, 10. Holzpilze und 11. Lorchelpilze (HAUCK 1917a, Vorwort). Aus pädagogischen Gründen teilte er die Pilze in drei Abteilungen. Dazu zog er aus allen Familien die giftigen und die ungenießbaren Pilze heraus und besprach sie separat von den Speisepilzen in eigenen Abteilungen. Auch in den Ausstellungen sind ihnen eigene Abteilungen zugewiesen. Für giftig hielt er lediglich 8 Pilze (deutsche und botanische Namen werden unverändert aus HAUCK übernommen): Die Knollenblätterpilze (*Amanita bulbosa*) nämlich: Den Grünen (*A. viridis*), den Weißen (*A. verna*) und den Gelben (*A. mappa*) Knollenblätterpilz, den Fliegenpilz (*A. muscaria*), den Speitäubling (*Russula emetica*), den Birken-Reizker (*Lactarius torminosus*), den Satanspilz (*Boletus satanas*) und den Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*).

In der Abteilung der „Ungenießbaren Pilze“ finden sich 55 Arten, die auch heute noch bei nicht allzu erfahrenen Sammlern im Korb landen: Darunter Gallen-Röhrling (*Boletus felleus*), Büscheliger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*), Grünspanpilz (*Stropharia viridula*) oder scharfe Milchlinge und Täublinge. Weiter konnten die

Besucher stattliche Porlinge und Zunderpilze bestaunen und sich über so manches Ausstellungsobjekt wundern, das nicht auf Anhieb als Pilz zu erkennen war, wie den als Erlenschwamm bezeichneten Spaltblätling (*Schizophyllum commune*), den Strauchförmigen Rindenpilz (*Telephora palmata*), verschiedene Holzkeulen (*Xylaria polymorpha* und *X. hypoxylon*), Teuerlinge (*Cyathus crucibulus* und *C. striatus*), den Eingeweide-Zitterpilz (*Tremella mesenterica*), auch den Ohrlöfpilz (*Hydnum auriscalpium*) mitsamt seinem Zapfensubstrat oder den Schlüpfrigen Kappenpilz (*Leotia lubrica*).

Zu den essbaren Pilzen zählte HAUCK 143 in unseren Wäldern, d.h. vom Odenwald bis zum mittleren Schwarzwald vorkommende Arten. Die meisten der genannten Arten sind auch heute noch begehrte Speisepilze, angefangen bei Steinpilz, Marone, Parasol, Perlpilz, Pfifferling, Champignon, Fichtenreizker, Totentrompete oder Schopftintling. Aber auch Dachpilze, Lacktrichterlinge, Rüblinge oder Falsche Pfifferlinge zählte er zu den guten Speisepilzen. Als essbar bis gut bezeichnete er Erdsterne (*Geaster stellatus*, *G. coronatus* und *G. fimbriatus*) oder die Herkuleskeule (*Clavaria pistillaris*), die doch ziemlich bitter schmeckt. Ob hier eine Verwechslung mit der Abgestutzten Keule (*Clavariadelphus truncatus*) vorliegt? Dass HAUCK mit großem Bedauern immer wieder über Vergiftungen zu berichten wusste, kann uns nach heutigem Kenntnisstand nicht verwundern: Was geschah, wenn ein Sammler, der in der Ausstellung den Mehlpilz (*Rhodosporus prunulus*) als guten, „unverwechselbaren“ Speisepilz kennen lernte, ihn mit einem giftigen, weißen Trichterling verwechselte? Was geschah nach dem Verspeisen vom Blutroten Hautkopf (*Cortinarius sanguineus*) oder dem Zimmet-Hautkopf (*Cortinarius cinnamomeus*)? Ob ein Mordschwamm (*Lactarius turpis*), wenn auch lange gebraten, bekömmlich war? Kahler Krempling (*Paxillus involutus*) und Falten-Tintling (*Coprinus atramentarius*) fanden sicher auch damals schon ihre Opfer und Rosa Helmpilze (*Mycena rosea* und *M. pura*) verursachten, in Mengen genossen, auch zu dieser Zeit schon muscarinbedingte „Höhenflüge“. Das alles kann HAUCK noch nicht gewusst haben.

HAUCK war ein guter praktischer Pilzkenner, mit wissenschaftlichem Arbeiten war er jedoch nicht vertraut. Gestützt wird diese Beobachtung beispielsweise durch einen Artikel, den HAUCK in der Eberbacher Zeitung veröffentlichte, in dem er sensorisch wahrnehmbare Merkmale eines

Pilzes eindeutig überbewertete: „Pilzsucher, Vorsicht“ lautete die Überschrift. HAUCK erklärte darin, dass er von einem „tüchtigen Pilzkenner und Forscher aus der Schweiz“ erfahren habe, dass es Vergiftungen mit einem Pilz gegeben habe, der aus der für „harmlos geltenden“ Gattung *Entoloma* stamme. HAUCK war diese Gattung nicht geläufig; auch in den besten Pilzwerken von GRAMBERG (1913) und MICHAEL (1917) sei sie unbekannt, rechtfertigte er sich. Weiter kommentierte er, dass der Pilz rosafarbige bis fleischrote Lamellen habe und stark nach dumpfigem Mehl rieche und schmecke, beides Merkmale, meinte er, die sonst nur bei unverdächtigen Pilzen vorkommen. Zur Lösung des Problems schlägt er Folgendes vor: „Es dürfte wohl die schon oft wiederholt aufgestellte Behauptung zutreffen, dass gewisse Pilze ähnlich den Bakterien in Bezug auf die Giftigkeit ihren Charakter wechseln können“ (EZ 1916: 9. Oktober).

### Die Konfusion um den Pantherpilz

Auch über die damals bestehende Konfusion um den Speisewert des Pantherpilzes dürfte HAUCK nicht informiert gewesen sein, obwohl er in seiner eher bescheidenen Bibliothek Bücher besaß (nur diese werden hier berücksichtigt), deren Autoren den Pilz unterschiedlich beurteilten. SYDOW (1905: 5) ordnet den Pilz als giftig ein, KLEIN (1921: 4) als verdächtig. In den beiden von HAUCK favorisierten Pilzbüchern von GRAMBERG (1913: I,13) und MICHAEL (1917: I,76), sowie bei ROTHMAYR (1913: 41) und MACKU & KASPAR (1915: 66) gilt die Art jedoch als guter Speisepilz. GRAMBERG und MICHAEL machen allerdings darauf aufmerksam, dass der Pilz früher als giftig galt. Die unterschiedliche Bewertung der Autoren weckte in HAUCK keine Zweifel, er empfahl den Pilz als guten Speisepilz (Abb. 4), dem man vor dem Verzehr nur die unappetitliche Huthaut abziehen sollte, was auch GRAMBERG und MICHAEL empfahlen, da in ihr, wie diese meinten, das Gift lokalisiert sein könnte.

Diese Konfusion um den Pantherpilz bestand schon seit langer Zeit und geht vermutlich auf J. CH. SCHAEFFER (1762) zurück, der in „Fungorum qui in Bavaria et Palatinu circa Ratisbonam nascuntur icones“ auf Tafel 90 sechs Ansichten (I-VI) eines Pilzes abbildete, die aber eindeutig nicht einer Pilzart, sondern mindestens zwei Arten zuzuordnen sind. In der Erstausgabe 1762 bezeichnete SCHAEFFER den Pilz als Wilden Fliegen-schwamm, später in der zweiten Ausgabe von 1774 benannte er ihn in *Agaricus maculatus* um

(SCHAEFFER 1774, Tafel 90) und CH. H. PERSOON (1800: 36) bezeichnete ihn im Kommentarband zu SCHAEFFER als *Agaricus verrucosus*. Die Verwirrung wird nicht kleiner, wenn man bedenkt, dass PERSOON den Pilz in seinem „Tentamen“ bereits 1797 in die Gattung *Amanita* übernommen und ihn als *Amanita umbrina* bezeichnet hatte, wobei er sich auf Tafel 90 bei SCHAEFFER bezog (PERSOON 1797: 67). Noch ratloser wird man, wenn man bemerkt, dass PERSOON in seinem populärwissenschaftlichen „Traité sur les champignons comestibles“ (PERSOON 1819: 194) als Abbildung für seinen *Agaricus verrucosus* sich auf eine Abbildung bei BULLIARD (BULLIARD 1787-88, Tafel 316) bezieht, die aber eindeutig einen Perlpilz (*Amanita rubescens*) darstellt. Auch DE CANDOLLE (1815: 52), der für die Art den Namen *Agaricus pantherinus* kreierte, bezog sich immer noch auf die Abbildung bei SCHAEFFER (1774). Auch FRIES schuf keine Klarheit. Für seinen *Agaricus (Amanita) pantherinus* bezieht er sich in *Systema mycologicum* auf die Abbildung bei SCHAEFFER (FRIES 1821, 1: 16) und die Diagnosen von PERSOON. Genauso fand KROMBHOLZ im Jahr 1836 für seine *Amanita pantherina* die Schaeffersche Abbildung noch verbindlich, obwohl in seinem Werk Abbildungen und Beschreibung des Pilzes eindeutig auf eine *A. pantherina* im heutigen Sinne hinweisen. Die makroskopischen Merkmale sind gut beobachtet, und außerdem festerte er die Giftigkeit des Pilzes in Tierversuchen; danach konnte er ihn zweifelsfrei als giftig bezeichnen (KROMBHOLZ 1836, 4: 24f). KROMBHOLZ war es auch, der als Erster im deutschsprachigen Raum auf die Verwechslungsmöglichkeit der *Amanita pantherina* mit dem Aschgrauen Blätterschwamm (*Agaricus cinereus* J. OTTO 1816 non SCHAEFFER) und dem Hohen Blätterschwamm (*Agaricus excelsus* FRIES) aufmerksam machte, beides Pilze, die aus heutiger Sicht zur Art *A. excelsa-spissa* s.l. zu rechnen sind. Alle drei Pilzarten bildete er gemeinsam auf Tafel 29 ab (KROMBHOLZ 1836, 4: 22-28 und Tafel 29). Wie bereits oben erwähnt, geht die Verwirrung um den Pantherpilz vermutlich auf die SCHAEFFERSche Tafel 90 zurück, auf der offensichtlich zwei verschiedene Pilzarten abgebildet sind. Lediglich die Ansichten II und III sind *A. pantherina* zuzuordnen. Die Ansichten I, IV, V und VI stellen einen ähnlichen Pilz dar, der zum Komplex *A. excelsa-spissa* zu rechnen ist. Obwohl Kromholz bereits 1836 beide Pilzarten kannte und sogar auf die Verwechslungsmöglichkeit aufmerksam machte, äußerte er keine Zweifel und gab nicht zu be-

## 11. Pantherpilz (*Amanita pantherina*). (Panter=Wulftling. Graubrauner Fliegenpilz. Zigeunerpilz).

Sommer und Herbst in Gebirgswäldern. Nicht sehr häufig. Geruch und Geschmack fade. Nachgeschmack unangenehm.

**Guter Speisepilz!** Zum Braten u. Einmachen in gesüßtem Essig. Pilzextrakt. Auch zu Suppen. Oberhaut entfernen! Kann mit dem giftigen, aber sehr seltenen Königsfliegenpilz verwechselt werden, daher Vorsicht! Bei letzterem ist der Knollen gelblich und der Ring zeigt gelblichen Rand.

Abbildung 4. Irrtümliche Beschreibung des Pantherpilzes als Speisepilz in „Führer durch die Pilzausstellung“ von JULIUS HAUCK (1917a,19).

denken, dass bei SCHAEFFER irrtümlicherweise beide Arten als eine Art behandelt und bezeichnet wurden. Ob er die Autorität SCHAEFFERS nicht in Frage stellen wollte? Diese Verwirrung wurde nie richtig aufgearbeitet und bestand in vielen populärwissenschaftlichen Werken fort, und nur diese sind für den gewöhnlichen Pilzsammler relevant, bis in die späten Zwanzigerjahre des letzten Jahrhunderts. Die Bezeichnung Pantherpilz blieb also lange „un nomen confusum et un nomen ambiguum“ (NEVILLE & POUMARAT 2004: 399 f.). So wunderte sich SCHNEGG (1916) in seinem Buch über die volkswirtschaftliche Bedeutung der Pilze darüber, dass sich „tatsächlich die Ansichten über die Giftigkeit von Pilzen mitunter in kurzer Zeit ändern.....so der Pantherpilz, der in älteren Pilzbüchern als giftig bis sehr giftig bezeichnet wird, heute allenthalben als essbar empfohlen wird“ (HAUCK 1916b, Einleitung und SCHNEGG 1916: 39f). Bei SYDOW (1905) und KLEIN (1921) finden sich gute Abbildungen mit eindeutigen Merkmalen des Pantherpilzes und befriedigenden Beschreibungen. Bei GRAMBERG (1913), ROTHMAYR (1913), MACKU & KASPAR (1915) und MICHAEL (1917) gelten die als Pantherpilz bezeichneten Pilze, wie einleitend erwähnt, als essbar, sofern man die Huthaut entfernt. Die Abbildungen sind qualitativ sehr unterschiedlich. Die sehr guten Abbildungen bei GRAMBERG und MICHAEL zeigen eindeutige Merkmale der *Amanita excelsa-spissa* s.l.: die deutlich geriefte Manschette, eine warzige Knolle und einen leicht geriefen Hutrand. In den Beschreibungen allerdings finden sich buntgemischt Merkmale beider

Pilzarten nebeneinander. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass es beim Verzehr eines sogenannten Pantherpilzes zu Problemen kommen konnte, deren Grund HAUCK nicht hätte erkennen können.

**Das Konservieren der Pilze für den Haushalt**  
Waren die Pilze erst einmal nach Hause gebracht, so galt es, sie richtig zu verarbeiten und die Übervorräte zu konservieren. Für HAUCK, der seine Pilzkampagne startete, um in den mageren Kriegsjahren den Speiseplan der hungernden Bevölkerung aufzubessern, war es folgerichtig, noch im Jahr 1916 eine Schrift über „Das Konservieren der Pilze für den Haushalt“ (HAUCK 1916b) herauszubringen. Er hielt den Nährwert der Pilze für sehr hoch und jedem Gemüse ebenbürtig und ging sogar so weit, dass er den Nährwert der Pilze mit dem der Kartoffel gleichsetzte und glaubte, manche Pilze könnten Fleisch auf der Speisekarte ersetzen. Pilze wurden als Aromaträger gelobt, mit dem man manch fades Essen verbessern könne. Er ermunterte die Sammler, die im Spätjahr anfallenden Mengen von Pilzen nicht im Walde verkommen zu lassen, sondern sie zu ernten und für den späteren Gebrauch zu konservieren. Dazu gab er in seiner Broschüre Ratschläge über die unterschiedlichsten Arten der Konservierung, wie Trocknen, Sterilisieren, Extrakte oder Essenzen bereiten, Einmachen in Essig, in Salz oder in Butter, wobei die Butterkonservierung in Notzeiten doch wohl nicht optimal war. Dazwischen flocht er immer wieder erprobte Rezepte für die Verwendung konser-

vierter Pilze ein. Er warnte auch hier wieder vor leichtsinnigem Sammeln und ermahnte den Pilzfreund, nur Pilze zu sammeln und zu essen, die er ganz genau kenne. Von Schnecken angenagte Pilze seien nicht unbedingt essbar und verfärbte Zwiebeln und Silberlöffel im Kochtopf seien kein Beweis für giftige Pilze, sondern für das schwefelhaltige Eiweiß, das schließlich jeder Pilz enthalte (HAUCK 1916b, Vorwort).

### Würdigung

HAUCK war sicher zu seiner Zeit ein guter und anerkannter Pilzkenner. Wie aus seiner Anstellung als Naturlehrer zu schließen ist, hatte er sich wohl schon während seiner Lehrerausbildung gewisse pilzkundliche Grundkenntnisse erworben oder bereits vorhandenes Wissen erweitert. Wichtig und richtungweisend waren für ihn die bekannten, populärwissenschaftlichen Werke seiner Zeit, denen er blind vertraute und die er nicht hinterfragte. Sein Interesse an den Pilzen beschränkte sich überwiegend auf Pilze als Nahrungsmittel. Ihm ging es darum, der unter den Kriegswirren leidenden Bevölkerung eine bis dato wenig genutzte oder misstrauisch betrachtete Nahrungsquelle zu erschließen und vertraut zu machen. Mit großer Hingabe und ungeheurem Fleiß widmete er sich dieser Aufgabe: Er veranstaltete pilzkundliche Vortragsreihen und machte die Bevölkerung durch Anschauungsunterricht in der Natur und in Ausstellungen mit den „Kindern des Waldes“, wie er die Pilze oft bezeichnete, bekannt. Dabei war es ihm ein Anliegen, die Pilzkenntnis der Bevölkerung zu verbessern, aber auch gleichzeitig für die Gefährlichkeit des Objekts zu sensibilisieren. HAUCK hoffte, dass durch seine Schriften viele zum Pilzgenuss finden und sich zu Pilzfreunden und -kennern entwickeln würden (HAUCK 1916b, Vorwort).

Seine kleinen pilzkundlichen Schriften enthalten wenig Originale, man kann sie als Exzerpte aus GRAMBERG (1913), MICHAEL (1917), SCHNEGG (1916) und ROTHMAYR (1913) bezeichnen. Aber die äußerst preiswerten Broschüren erfüllten ihren Zweck, sie wurden in Zeitungen günstig besprochen und von den Käufern gelobt, wie der Weinheimer Anzeiger schrieb: „Die Pilzbücher des Herrn HAUCK zeichnen sich nicht bloß durch den billigen Preis, sondern vor allem dadurch aus, daß mit wenigen Worten alles Wissenswerte mit einer Anschaulichkeit und Übersichtlichkeit dargelegt ist, wie es geradezu als mustergültig bezeichnet werden muß“ (HAUCK 1917a, Um-

schlag). Von den beiden Auflagen des „Führers durch die Pilzausstellung“ wurden über 5.000 Exemplare gedruckt, was auf großen Zuspruch schließen lässt. Dass die Aufklärungskampagnen ihm eine Herzensangelegenheit waren, zeigt die Tatsache, dass er die Schriftchen im Eigenverlag publizierte. Insgesamt sind vier Titel nachgewiesen, teilweise in mehreren Auflagen (VOLBRACHT 2006: 180).

Aus heutiger Sicht sind HAUCKS Aufklärungskampagnen mit gemischten Gefühlen zu betrachten, denn dem Anspruchs, das Pilzsammeln für eine breite Öffentlichkeit sicher zu machen, wurde er nicht gerecht.

Auch für Mykologen sind HAUCKS Schriften wenig ergiebig, da man an Hand seiner Ausstellungslisten nicht auf das Vorkommen von Pilzarten schließen kann. Er sammelte vom Odenwald bis in den mittleren Schwarzwald und machte nur allgemeine Fundortangaben, die sich hauptsächlich auf das Biotop bezogen. Selbst wenn Fundortangaben gemacht worden wären, so blieben viele seiner Bestimmungen trotzdem unbrauchbar, da er z.B. die Bestimmung anspruchsvoller Arten, wie Täublinge, Milchlinge oder Schleierlinge nur nach den Abbildungen in den ihm zur Verfügung stehenden Büchern vorgenommen hatte.

Was von HAUCK bleibt, ist das Andenken an einen Mann, der es verstand, die Bevölkerung einer Kleinstadt in schwierigen Zeiten für Pilze zu begeistern, wovon seine erhalten gebliebenen pilzkundlichen Schriften ein beredtes Zeugnis ablegen.

### Dank

Mein Dank gilt CHRISTIAN VOLBRACHT, Hamburg, der mir die Werke HAUCKS in Kopie zur Verfügung stellte und Herrn ANTON WILD, Emmendingen, für Auskünfte. Danken möchte ich auch allen Archivaren für ihre Hilfe und Auskünfte: Dr. RÜDIGER LENZ, Stadtarchiv Eberbach, DIANA WEBER, Stadtarchiv Heidelberg, Dr. DIRK HECHT, Stadtarchiv Schriesheim, KATJA HOFFMANN, Stadtarchiv Waghäusel, MANFRED KURZ, Stadtarchiv Wiesloch und Herrn MICHAEL BOCK, Generallandesarchiv Karlsruhe.

### Literatur

- BLÜCHER, H. (1914): *Praktische Pilzkunde*. – 2 Bde. Leipzig.
- BULLIARD, P. (1787): *Herbier de la France, ou Collection complète des plantes indigènes de ce royaume*, Bd. 7. – Paris.
- Concordia (1988): *Festschrift. 100 Jahre Männergesangsverein Concordia Neckarwimmersbach*. – Eberbach.

- DE CANDOLLE, A. P. (1815): Flore française, ou descriptions succinctes de toutes les plantes qui croissent naturellement en France, disposées selon une nouvelle méthode d'analyse, et précédées par un exposé des principes élémentaires de la botanique., Bd. 5. – Paris.
- EZ (Eberbacher Zeitung) Jahrgänge 1915, 1916, 1917, 1918.
- FRIES, E. (1821): Systema mycologicum. – Lund.
- GRAMBERG, E. (1913): Die Pilze unserer Heimat. Schmeils naturwissenschaftliche Atlanten. 2 Bde. – Leipzig (Quelle & Meyer).
- GROSS, K. (2002): Vom Bischofsgut zum Bungalow. 600 Jahre Altenbach im Odenwald. 2. Bd. – Mannheim (Stöckl).
- HAUCK, J. (1916a): Führer durch die Pilzausstellung. – Bühl (Concordia).
- HAUCK, J. (1916b): Das Konservieren der Pilze für den Haushalt. – Eberbach (Selbstverlag).
- HAUCK, J. (1916c): Winke und Ratschläge für Pilzsammler. – Eberbach (Selbstverlag).
- HAUCK, J. (1917a): Führer durch die Pilzausstellung. – 2. Auflage. Bühl (Concordia).
- HAUCK, J. (1917b): Ratgeber für Pilzsammler. – 3. Auflage. Eberbach (Selbstverlag).
- KLEIN, L. (1921): Gift- und Speisepilze und ihre Verwechselungen. Sammlung naturwissenschaftlicher Taschenbücher. Bd. 1. – Heidelberg (Carl Winter).
- KROMBHOLZ, J. V. (1831-1848): Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der Essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. – Prag (J. G. Clave).
- MACKU, J. & KASPAR, A. (1915): Praktischer Pilzsammler. III. Taschen-Bestimmungsbuch. – Olmütz.
- MICHAEL, E. (1917): Führer für Pilzfreunde. 3 Bde. – Zwickau (Förster & Bormies).
- NEVILLE, P. & POUMARAT, S. (2004): Amaniteae. Fungi Europaei Bd. 9. – Allassio SV (Candusso).
- OBERMEYER, W. (1917): Pilz-Büchlein. 2 Bde. 3. Auflage. – Stuttgart (Lutz).
- PERSOON, CH. H. (1797): Tentamen dispositionis methodica fungorum in classes, ordines, genera et familias. – Leipzig (Wolf).
- PERSOON, CH. H. (1800): Commentarius D. Iac. Christ. Schaefferi fungorum Bavariae indigenorum icones pictas differentii specificis, synonymis et observationibus selectis illustrans. – Erlangen (Johann Jakob Palm).
- PERSOON, CH. H. (1819): Traité sur les champignons, contenant l'indication des espèce nuisibles precede d'une introduction a l'histoire de champignons. – Paris (Berlin-Le Prieur). Übersetzt von DIERBACH, J. H. (1822): Abhandlung über die eßbaren Schwämme. Mit Angabe der schädlichen Arten und einer Einleitung in die Geschichte der Schwämme. – Heidelberg (Groos).
- ROTHMAYR, J. (1913): Die Pilze des Waldes. 2 Bde. – Luzern (F. Haag).
- SCHAEFFER, J. CH. (1762): Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones. 1. Bd. – Regensburg (Zunke).
- SCHAEFFER, J. CH. (1774): Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones. 4. Bd. – Regensburg (Zunke).
- SCHNEGG, H. (1916): Die eßbaren Pilze und deren Bedeutung für unsere Volkswirtschaft und als Nahrungsmittel. Unter Berücksichtigung der giftigen Pilze und Pilzvergiftungen für das Volk dargestellt. – München (Verlag Natur Kultur F. J. Völler).
- SYDOW, P. (1905): Taschenbuch der wichtigeren essbaren und giftigen Pilze Deutschlands, Österreichs und der Schweiz. Sammlung Naturwissenschaftlicher Taschenbücher. – Heidelberg (Carl Winter).
- WEISS, J. G. (1927): Geschichte der Stadt Eberbach am Neckar. – Eberbach (Eigenverlag der Stadt Eberbach).
- VOLBRACHT, CH. (2006): Mykolibri. Die Bibliothek der Pilzbücher. – Hamburg (Selbstverlag).



# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Andrias](#)

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Schofer Ulrike

Artikel/Article: [Julius Hauck \(1878-1966\), ein patriotischer Pilzkundler in Zeiten des 1. Weltkriegs 281-291](#)