

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Pilz- und Kräuterfreund

1917-1918

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

1939. 8 1540.



Inhaltsverzeichnis

zum

„Pilz- und Kräutlerfreund“

Jahrgang 1 und 2.

Bearbeitet durch Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

H6 277;

Hf 83;

X. 4 u. 8 fehlen.

A. Sachverzeichnis.

Abhängigkeit des Pilzgeschmacks vom Standorte, Dr. Briegleb, Worms. II. 68.
 — Dr. Spilger, Bensheim. II. 105.
 Adlerfarne als Schweinefutter. I. 139.
 Adlerfarne. II. 70.
 Amanita pantherina, Zur Beurteilung der Genussfähigkeit. Prof. Dr. Raebiger, Halle. I. 132.
 Anwendung der Koffkastanie als Nahrungsmittel. II. 33.
 Kronstab, J. Saagen, Nürnberg. I. 113.
 Aufruf an alle Freunde des deutschen Waldes. Frühling, Bschadwig. I. 10.
 Aufruf zu einheitlicher Organisation der Pilzberatungsstellen. Oberl. E. Herrmann, Dresden. II. 89.
 Ausfuhrverbot von Pilzen. II. 43.
 Ausstellungen. II. 77.
 Austerseitling. II. 85.

Barometerpflanze, Eine deutsche. I. 139.
 Beeren und Früchte. II. 59. 71. 88.
 Beerenmoos Ricklas, Nürnberg. II. 87.
 Beeren- und Pilzsammeln in den Potsdamer Forsten. I. 139.
 Beerentee. I. 57.
 Beitrag zur Genussbarkeit des Pantherpilzes. Prof. Dr. Raebiger, Halle. II. 122.
 Beobachtungen an Boletus luridus und Boletus satanas. Oberl. E. Herrmann, Dresden. I. 56.
 Berberitzen als Zitronenerfaj. II. 47.
 Bergwohlverleih (Arnica). Th. Bauer, Fürth. I. 23.
 Bericht des Naturkundlichen Heimatmuseums Leipzig. R. Buch, Leipzig. I. 53.
 Bericht über meine Werbetätigkeit. R. Remischberger, Jena. I. 86.
 Billiger Klebstoff. Dr. Dreyler. II. 35.
 Billige Nahrungserzeugung. Heinz-Josef. II. 115.
 Billiges Nahrungsmittel. I. 139.
 Bitteres Schaumkraut. II. 71.
 Blätter für biologische Medizin. II. 116.
 „Blauwe Wunder“. E. Kirchpfeifer, Würzburg. I. 67.
 Boletus fragrans. II. 85.
 Brennessel als Tee- und Heilpflanze. II. 98.
 Brot aus unvermahlenem Getreide. II. 23.
 Bucheckernöl. II. 59.
 Bäckerschau. I. 80. 128. 140.
 Butterpilze. I. 30.

Champignonzucht als Nebenerwerb. E. Trott, Selge. I. 75.
 Chemie der Milchpilze. E. Herrmann, Dresden. II. 49.

Deutsche Lehrerschaft und die Sammlung pflanzlichen Wildgutes. I. 34.
 Deutsche Namen für den Champignon. Prof. Dr. Spilger, Bensheim. II. 26.
 — Rektor Obermeyer. II. 85.
 Deutscher Tee, vollwertiger. D. Braemer, Hamburg. I. 33.
 — II. 34.
 Doppelgänger: Perlpilz und Knollenblätterpilz. II. 55.

Ebereschenerverwendung. Mogula. II. 59.
 Edelpilzzucht. II. 104.
 — der Stadt Cassel. Stadtrat Scheel. II. 15.
 Einkochen von Früchten ohne Zucker. Direktor Schlegel, Nürnberg. I. 9.
 Einmachen der Pilze in Essig. I. 43.
 Einfallen der Speisepilze. E. Gramberg, Königsberg. II. 18.
 Empusa muscae. Pfarrer Arthelm, Deilinghofen. II. 110.
 Entgiftungskur. I. 80.
 Entgiftung und Entbitterung der Pilze. Dr. Caesar, Freiburg i. Br. II. 28.
 Erfahrungen mit Trockenpilzen. . . . Prof. Dr. Schnegg. I. 71.
 Ernte und Verwertung der Waldfrüchte in Bayern. Regierungsrat Lieb, Schwandorf. I. 32.
 Ernte der Pflanzenschatze Deutschlands im laufenden Jahre. Timmann, Bern. I. 125.
 Erntegemüse. Dr. Briegleb, Worms. I. 100.
 Erntemittel für Seife. II. 99.
 Erntemittel oder Wildgemüse? I. 127.
 Ernteteer, deutscher. I. 10.
 Erstlinge der Pilzflora. Pfarrer Arthelm, Deilinghofen. I. 117.
 Eßt Wildgemüse! Sanitätsrat Dr. Bonne. II. 107.

Farbstoffe aus Baumlaub. 80. II.
 Fettquelle, Eine neue. I. 92.
 Fischklöße mit Pilzen. II. 56.
 Fischklößen mit Wildgemüse. II. 98.
 Flaschen zu reinigen. II. 116.
 Flechten als menschliche und tierische Nahrung. Schmidt. II. 70.
 Fliegenpilz als Insektenvertilger. Dr. Wilbrand. I. 133.
 Fördert den Pilzwuchs! I. 44.
 Fragelasten. II. 48.
 Fruchtbutter aus Vogelbeeren und Mohrrüben. Brauer, Luchorze. II. 88.
 Fruchtjaft auf einfache Weise zu bereiten. I. 35.
 Frühling. A. Henning, Nürnberg. II. 96.

Gallertpilz und seine Verwertung. Seidel, Lugknitz. II. 46.

Gallertflächling. Pfarrer Frey, Offenhausen. II. 85.
 Gas aus Holzabfällen. II. 99.
 Gefährliche Pilzverwechslung. II. 75.
 Gemischter Salat. II. 20.
 Gemüsesuppe. II. 34.
 Gemüse von Steinpilzen. II. 114.
 Genussbarkeit der Wulstlinge. Oberl. E. Herrmann, Dresden. II. 101. 112.
 Gesamtzahl der Pflanzen der Erde. II. 99.
 Geschichte der deutschen Arzneidrogen. II. 21.
 Geschmorte Pilze. Gramberg-Königsberg. I. 19.
 Getrocknete Pilze mit Fischen. I. 63.
 Gewebe aus Ginsterfasern. II. 59.
 Gewürze und Gewürzpflanzen als Genuss- und Heilmittel. Dr. Grams. II. 97.
 Giftigkeit der Vorcheln und Morcheln. Oberl. E. Herrmann, Dresden. II. 117.
 Giftpilze u. Pilzvergiftungen. Zeuner, Würzburg. II. 15.
 Giftwirkung der Morchel. I. 44.
 Gläserverschluß. II. 35.
 Gundermannsuppe. II. 116.

Hackpilze (Pilzhackee). I. 112.
 Häusliche Blumenpflege. I. 80.
 Haferbrot. II. 70.
 Hagebuttenrezepte. II. 34.
 Harnverfärbung durch Pilzgenuss. I. 44.
 Hausmittel. II. 88. 99.
 Hefe-Erfaj. I. 112.
 Hefe auf andre Art. II. 98.
 Heidelkraut blüht. Mogula. II. 11.
 Heidelbeerenernte 1918. I. 139.
 Heilpflanzen im August. II. 23.
 Helfer- und Sammelndienst der Jugend. II. 47.
 Helft mit! A. Henning. II. 1.
 Herstellung von Marmelade. II. 116.
 Hergensöhrling. Oberl. Herrfurth, Stollberg. II. 29.
 Höchstpreise. I. 139.
 Holunderbrei. II. 47.
 Holunderessig. II. 20.
 Hopfenreben. I. 67.
 Hypogaeenforschung Bayerns. E. Soehner, München. II. 90. 102. 110. 118.

Inocybe frumentacea. I. 31.
 Inocybe, Zur Bestimmung der Vergiftung im Ascherleben. Dittrich, Breslau. II. 82.
 Johanniskraut. Goldschmidt, Nürnberg. I. 8.
 Isländisches Moos. II. 70.

Käfer als Pilzzüchter. II. 68.
 Kahler Ritterling. II. 74.
 — Ritterling, züchtbar. Witt, Torgau. II. 91.
 Kartoffelklöße, gekochte, mit Wildgemüse. I. 135.
 Kartoffelkrolett mit Pilzen. I. 7.

Kartoffelmehl zu bereiten. II. 47.
 Kartoffeln, gefüllte. I. 7.
 Kartoffelsalat mit Frühlingskräutern. I. 98.
 Kastaniennöl. I. 12.
 Keimfreimachen und Verwahren der Pilze in Flaschen. I. 124.
 Ketchup. II. 67.
 Kiefenzapfen als Heizmaterial. I. 12.
 Knollenblätterpilze. E. Gramberg, Königsberg. I. 95.
 — über die Weisbart. I. 112.
 Kobert, Geheimrat. Prof. Dr. Raebiger, Halle. II. 81.
 Konservieren der Pilze in Salz. I. 89.
 Konservierte Trüffel. Maku. II. 31.
 Korkejas. I. 89.
 — Pilze als. II. 124.
 Kräuter, Heilkräftige, in Flur und Wald. Drechsel, Lohr a. M. I. 21.
 Kräuterrezepte. II. 34. 47. 58. 70. 80. 88.
 Kräutersalat, Vorzüglich. II. 98.
 Kräutersuppen erprobter Art. Mogula. II. 108.
 Kräutertunke, Rofe. II. 47.
 Kräuter zu trocknen. I. 12.
 Kriegskaffee, Wölferling. I. 102.
 Kümmeiwucher. I. 58.
 Kultur von Pilzen. I. 111.
 Landesauschuss zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnis in Sachsen. A. Hans, Dresden. I. 80.
 Lehrkurse, Neue, über Sammeln und Verwerten der Pilze. I. 135.
 Lehrkurse, Neue, 1918. I. 99.
 Leitsätze über die Organisation zur Verwertung von Pilzen, Wildfrüchten usw. F. Kaufmann, Lahr. I. 28.
 Lichtbildervortrag. II. 114.
 Limacium cossus. Kallenbach, Waldmichelbach. II. 62.
 Limonade, Gute, aus Hopfen und Lindenblüten. Mogula. II. 34.
 Lindenblütentee. I. 127.
 Lindenblütenteeemischungen. II. 23.
 Literatur. II. 48. 76. 85. 95. 114. 123.
 Löwenjahn, Remischberger, Jena. I. 114.
 Löwenjahnsalat. I. 135.
 Morcheln und Morcheln. „Unser erstes Waldgemüse.“ Hauptlehrer Seidel, Lugknitz. II. 93.
 Maggipilz. Oberl. E. Herrmann, Dresden. I. 40.
 — Prof. Dr. Schwegg. I. 49.
 — nur Gewürzpilz. II. 7. 10. 19.
 Maggi- oder Lugpils. Hauptleh. Seidel, Lugknitz. I. 87.
 Maipilze mit Rahm. I. 124.
 Mehlerjas. I. 68.
 Mensch, in den Namen unserer verbreitetsten Pilze. Hochgemuth, Schönfeld. II. 62.
 Mitteilungen. I. 64. 79. 89. 116.
 Mittel, deutschen Tee an Wohlgeschmack zu bessern. I. 24.
 Mittel gegen Brandwunden. II. 99.
 Mollenbrot. I. 139.
 Morcheln. II. 114.
 — Getrocknete. II. 95.
 Morchelvergiftung. Gohmann. I. 123.
 Nährwert der Pilze. I. 44.
 Nährwert der Pilze, eine interessante Polemik. Kallenbach, Baf. II. 121.
 Nahrungsmittelsteuer. I. 12.
 Naturhistorische Gesellschaft Nürnberg. I. 31.
 Nebenerwerb aus Wald und Feld. E. Trott, Selge, Misdroy. I. 46.
 Reisskultur in Deutschland. II. 69.
 Neues Pilzbestimmungsbuch (Bademeikum von Riden). Gramberg, Königsberg. II. 3.

Rugbarmachung der Pilze für die Volksernährung. Hans, Dresden. I. 134.
 Obstessig. II. 58.
 Opium, Polnisches. I. 58.
 Organisierte Pilzausflüge in Sachsen. Oberl. E. Herrmann, Dresden. I. 62.
 Pantherschwamm giftig? Pfarrer A. Riden, Lahrbach. II. 25.
 Papier aus Nadeln. II. 24.
 Perl- und Pantherpilz, wirklich verdächtig oder giftig? Oberleh. Herrfurth, Stollberg. I. 69. 83.
 Personalien. „Pfarrer Dr. Riden.“ Prof. Dr. Spilger, Bensheim. II. 104.
 Peterilie, Eingefalzene. I. 24.
 Pfannkuchen aus Pilzmehl. Hauptl. Seidel, Lugknitz. I. 135.
 Pfannkuchen mit Reizern. II. 31.
 Pfefferminze. Rektor Hinterthür, Schwanebeck. II. 115.
 Pfifferlinge mit Grütze gebacken. Mogula. II. 20.
 Pflanzenjammekalender. I. 11. 24. 36. 48. 58. 116. 127. 140.
 II. 12. 23. 34. 47. 58. 71. 98. 107.
 Pflanze im Kampfe gegen das Ungeziefer. Großmüller, Nürnberg. II. 106.
 Pflanzenkost. II. 35.
 Pflanzenverwertung. II. 98.
 Pflanz keine Sträucher! I. 127.
 Pflanze und ihr Einfluss auf den Menschen. Troost, Wiesbaden. I. 78.
 Pflaumenmarmelade. II. 47.
 Pilzberatung in Gotha. Mogula. II. 42.
 Pilzberatungsstellen. II. 86.
 Pilzbestimmungs- und Auskunftsstellen. Henning. I. 13.
 Pilzbrätling. II. 56.
 Pilzbrei aus gedörrten Pilzen. I. 56.
 Pilze als Baumtöchter. Dr. Briegleb, Worms. I. 83.
 — als Erzeuger von Zitronensäure. I. 64.
 — als Fischfutter. Haas, Ansbach. I. 108.
 — als Fleischmull. II. 95.
 Pilze als Korkejas. II. 124.
 — als Nahrungsmittel. Dr. Caesjar, Freiburg i. Br. I. 96.
 — als Olerjas. Hauptl. Seidel, Lugknitz. I. 135.
 — als Vieh- und Geflügelfutter. Lugknitz. II. 43.
 Pilzansstellungen. I. 19. 31. 89.
 Pilze einzumachen. V. J. I. 30.
 — gebraten im Naturzustande. II. 124.
 — im Marktverkehr. I. 124.
 — in Fleischgelee. II. 56.
 — in Salz. II. 43.
 — mit Kriegsmehl. Mogula. II. 31.
 — richtig einmachen. Mogula. II. 20.
 Pilzernte des Frühjahres 1918. Oberl. E. Herrmann, Dresden. I. 133.
 — Unsere, 1917. Zählung, Zschachwitz. I. 6.
 Pilzextrakt. II. 95.
 Pilzfunde. I. 65. 112. 124. 136. II. 19. 29. 42. 54. 66. 76. 85. 113. 123.
 Pilzfütterung an Schweine. I. 89.
 Pilzgemüse. V. J. I. 7.
 Pilzgemüse und Degeren in früherer Zeit. Becker, München. II. 84.
 Pilzhumor. I. 77.
 Pilzkalender. II. 7. 19. 42. 56. 68.
 Pilzkartoffeln. II. 56. 95.
 Pilzkartoffelküche. II. 43.
 Pilzkotelett. II. 12.
 Pilzkundliche Beobachtungen eines Feldgrauen an der Lothringer Front. E. Piechel. II. 82.
 Pilzkunde und Schule. Hauck, Eberbach. II. 50.
 Pilzliches Allerlei. II. 78.

Pilzliteratur. II. 8. 19. 29. 42. 55.
 Pilzmarkt. I. 6. 19. 78. 99. 124. 136.
 Pilzmehl. Henning. I. 77. II. 67.
 Pilzmodelle aus Gips. I. 99.
 Pilzmonatskalender. I. 45. 135. II. 30. 124.
 Pilznamen. I. 64. II. 7. 30. Dr. Enslin, Järth. 41. 85.
 — Einheitliche deutsche. Schmidt, Gotha. II. 111.
 Pilzorganisation. Hauptl. Seidel, Lugknitz. I. 122.
 Pilzpfifferlingen. Hauptl. Seidel, Lugknitz. I. 98.
 Pilzpostkarten. Schmidt. II. 30.
 Pilzpulver. I. 7.
 Pilzsalat. V. J. I. 7.
 Pilzschilber. II. 42.
 Pilzstelle Altenburg. II. 77.
 Pilzsuppe. I. 7. 30.
 Pilztafeln. II. 4. Dr. Spilger, Bensheim. II. 55.
 Pilztunke. V. J. I. 30.
 Pilz- und Kräuterfreund und die Naturerbebewegung. Kaufmann, Lahr. II. 79.
 Pilzverein. München. II. 77.
 Pilzvergiftungen. I. 7. 45. 124. II. 31. 42. 55. 66. 95. 104.
 Pilzvergiftungen der letzten Jahre. Prof. Dr. Dittrich, Breslau. II. 63.
 Pilzvergiftung und Autojugestion. Dr. Baerwald, Halensee. I. 73.
 Pilzwanderungen. I. 43. 56. II. 30.
 Pilzzeit. I. 44.
 Pilzzucht. Dr. Klee, Nürnberg. I. 111.
 — Henning, Nürnberg. I. 124.
 Piroggen, Einfache. I. 112.
 Polnisches Opium. I. 58.
 Porrei. II. 116.
 Praktische Erfahrungen über Herstellung von Marmelade. II. 58.
 Praktische Pilzkunde von Blücher. II. 55.
 Praktisches zur Sporenmessung. Kallenbach, Darmstadt. II. 113.
 Praktische Winke zur Pilzausstellung. Kallenbach. II. 18.
 Preisaus schreiben. II. 123.
 Preiselbeeren ohne Zucker. II. 59.
 Preistreiberien mit Heilkräutern. I. 68.
 Queckengras. I. 78.
 Queckenwurzeln, Sammelt! I. 35.
 Quendel und Schafgarbe. II. 33.
 Rapanzchen. II. 71.
 Raritätenmappe. Pfarrer Riden. Lahrbach. II. 30. 42.
 Rauchblättriger Schwefelkopf. Oberl. Herrfurth, Stollberg. II. 13.
 Resupinate Hydnaceen. Romell, Stockholm. II. 123.
 Rhabarber giftig? Rektor Hinterthür, Schwanebeck. I. 138.
 Richtlinien der Wildfruchtgenossenschaft. I. 47.
 Riden, Die Blätterpilze. Dr. Klee, Nürnberg. I. 63.
 Röhrlinge, Unsere. Henning, Nürnberg. I. 5. 18.
 Rote Rüben, mit Reizern oder Milchlingen gefüllt. I. 43.
 Rothäubchen. II. 29.
 Rüben, Gebackene. II. 98.
 Sächsischer Organisator, Ein. II. 68.
 Salat von Löwenjahn. I. 98.
 Salattunke ohne Öl. II. 98.
 Sammeln des Wildgemüses. II. 127.
 Sammeln u. Konservieren v. Pilzen. Dr. Ubrich, Berlin-Dahlem. I. 37. 50. 60.
 Sammelt Brenneisen! I. 139.
 Sammelt Graue Ritterlinge! Hauptl. Seidel, Lugknitz. II. 56.

Sammelt Lindenblüten! I. 139.
 Sammelt Robinienfamen! II. 48.
 Sammelt und trocknet Apfelschalen! II. 31.
 Sammelt Wildfrüchte! Rektor Hintertürk,
 Schwanebeck. II. 10.
 Sammlung der Bucheckern. II. 47.
 Sammlung von Kaffeesatz. I. 35.
 Sammlung von Obstkernen zur Ölgewinnung.
 I. 127.
 Sauerkampfergemüse. I. 98.
 Schlesiſches Himmelreich. Hauptlehrer Seidel,
 Lugkniß. I. 88.
 Schmachhafte Soße aus getrockneten Pilzen.
 I. 98.
 Schmachhafte Suppe aus Brenneſeln. Henning.
 I. 98.
 Schneiß botaniſche Wandtafel. II. 55.
 Schnupftabak aus gegorenem Baumlaub.
 II. 80.
 Schäferhilfe in der Landwirtschaft. I. 138.
 Schwammern. II. 114.
 Seife aus Roßkaſtanien. I. 58.
 Sirupstüchen. II. 80.
 Spaltpilze. II. 59.
 Spargelkraut als Kaffee-Erſatz. II. 71.
 Speisewert der Täublinge. Oberl. E. Herr-
 mann, Dresden. II. 2.
 Spitzwegerichſaft. I. 112.
 Sporenzahl der Pilze. I. 127.
 Stachelpilze, zwei nahe verwandte. Oberl. E.
 Herrmann, Dresden. I. 98.
 Städtiſche Pilzausſtellung. Oberl. E. Herr-
 mann, Dresden. II. 73.
 Städtiſche Pilzberatungsſtelle der Stadt Caſſel.
 I. 88.
 Stärke aus Roßkaſtanien. I. 58.
 Steigerung des Ertrags von Champignon-
 kulturen. II. 67.
 Steinpilze, Ziegenbärte, Piſſerlinge in Salz.
 II. 56.
 Steinpilzgemüse. II. 12.
 Streifzüge durch den Pilzwald. Zindeijen,
 Meißen. I. 81, 93, 107, 119, 129.
 II. 5, 26, 52.
 Süddeutiſche Vogelwarte. II. 71.
 Suppe aus Brunnenkreſſe. II. 88.
 Suppe aus getrockneten Pilzen. II. 86.
 Suppe aus Wildkräutern. II. 80.
 Suppe von Apfelschalen und altbacknen Brot-
 reſten. II. 70.
 Suppe von Maifeinpilzen nach bayriſcher Art.
 I. 124.
 Tabakanbau für eigenen Bedarf. II. 23.
 Tabakbeizen. II. 35.
 Tabakerſatz. II. 48.
 Tabakerſatzmittel. Gerhards, Rüſcheid. II. 9.
 Tabakwucher. II. 12.
 Tättigkeit der Pilzbeſtimnungsſtelle des Bak-
 teriologiſchen Inſtituts der Landwirt-

ſchaftskammer für die Provinz Sachſen.
 Prof. Dr. Raebiger, Halle. I. 42.
 Täublinge, Ähnliche, darum leicht zu ver-
 wechſelnde. Oberl. E. Herrmann, Dresden.
 I. 105.
 Täublingsfrage. Dr. Baerwalb, Halenſee.
 I. 25, 39.
 Tannenflämmling und Stinkmorſchel. Oberl.
 Herrfurth, Stollberg. II. 54.
 Technik der rationellen Trocknung und Ver-
 wertung der Heil-, Würz- und Küchen-
 kräuter. Betriebsdirektor Brauer, Tuch-
 orze, Hannover. II. 45, 57.
 Tee-Erſatz. D. Zimmann, Bern. I. 90.
 Teeerzepte. II. 47, 70.
 Totentrompete, ihre Verwendbarkeit. II. 43.
 Tränende Pilze? Dr. Klee, Nürnberg. I. 76.
 Tragisches Ende der Stubenfliege. Pfarrer
 Arthelm, Deilinghofen. II. 109.
 Tricholoma nudum. II. 95.
 Trocknen und Aufbewahren von Sauerkampfer.
 I. 135.
 Trocknung und Verwertung der Pilze. Be-
 triebsdirektor Brauer, Tuchorze. I. 109.
 überpilz. Oberl. Herrfurth, Stollberg. II. 67.
 Überwachung der Pilzmärkte. Hauptl. Seidel,
 Lugkniß. II. 61.
 Unkräuter als Wildgemüse. Oberl. E. Herr-
 mann, Dresden. I. 137.
 Unkräuter, getrocknet und zerleinert zur Füt-
 terung des Kleinviehes. II. 99.
 Unſere Pilze. Th. Sabaliſchka. I. 55.
 Unſtimmgkeit in der Pilzliteratur. Prof.
 Dr. Edelmann, Nürnberg. II. 40.
 Vademekum von Ricken. Prof. Dr. Spilger,
 Bensheim. I. 131.
 Vegetariſcher Braten. II. 20.
 Verarbeitung und Verwertung der Wild-
 pflanzen. Betriebsdir. Brauer, Tuchorze.
 I. 90.
 Verbieten des Einſammelns von Beeren und
 Pilzen. I. 127.
 Verein für Pilzkunde in Königsberg. Gram-
 berg. II. 104.
 — für Pilzkunde in Nürnberg. Henning.
 I. 7, 31, 45.
 — für Pilzkunde zu Caſſel. II. 19, 56,
 114, 136.
 Vereinsleben. I. 31, 44, 56, 77, 99, 112,
 136, II. 8, 19, 86.
 Vereinsweſen. II. 56, 77, 95.
 Vergiftungsfall in Aſchersleben. Pfr. Ricken,
 Lahrbad. II. 39.
 — in Aſchersleben. Ricken, Dittrich. II. 92.
 Vergiftungen mit Waſſerſchierling. Medicus.
 I. 66.
 Verkannter Speiſepilz, Ein. Gramberg, Königs-
 berg. I. 4.

Vermiſchte Nachrichten. I. 67, 80, 92, 99,
 112, 127, 139, II. 23, 35, 43, 80.
 Verſchiedenes. II. 8, 12, 47, 59.
 Verwechſlung des Grünen Knollenblätterpilzes
 mit grünen Täublingen. Dr. Thieben,
 Wien. II. 95.
 Verwendung von Maiz zum Brotbacken. I. 35.
 Verwertung der Baumschwämme in der In-
 duſtrie. Prof. Dr. Raebiger, Halle. I. 59.
 Verwertung getrockneter Pilze. II. 86.
 Verwertungsmöglichkeit der Giftpilze. II. 66.
 Vogelbeeren und Hagebutten für Marmelade.
 II. 23.
 Vogelwarte, Süddeutiſche. II. 71.
 Volkſtümliche Pflanzennamen aus Mittel-
 franken. Dr. Marzell, Gunzenhausen.
 II. 125.
 Vorſchläge zur Verbeſſerung der Gemüſekon-
 ſerven. Ragnar Berg. I. 91.
 Vorſchlag beſonders für Volks- und Anſtalts-
 küchen. I. 68.
 Vorſicht beim Genuß von Perlpilzen. Brunn-
 hübner, Pforzheim. I. 62.
 Vorſicht mit offenen Tabakspfeifen. I. 127.
 Waldbauernanſiedlung. H. Schmidt. II. 32.
 — Fr. Bengner. II. 44.
 Waldbeeren. II. 35.
 Walbernte. II. 47.
 Waldfrüchteernte 1918. II. 12.
 Waldſternmiere. Hilfer, Roßwein. II. 127.
 Warnung zur Vorſicht beim Einkauf ge-
 trockneter Pilze. Oberl. Herrfurth, Stoll-
 berg. II. 123.
 Waſſerglasverſchluß. II. 20.
 Was wir wollen. Henning, Nürnberg. I. 1.
 Weiße Pfefferſchwämme. Henning, Nürnberg.
 I. 26.
 Welkes Gemüse. I. 58.
 Wichtiges Kapitel zur Volksernährung. Jäh-
 ling, Zſchadwitz. I. 17.
 Wilde Gemüse. Prof. Winkel, Magdeburg.
 I. 20.
 Wildfrucht. Berlin. II. 127.
 Wildgemüse, Gute. L. Schmidt. II. 87.
 — im erſten Frühjahr. Dr. Roß, München.
 II. 96.
 — zu wasserreich. II. 99.
 Wildgemüseorganisation. I. 103, 115.
 Wildwachſende Pflanzen als Nahrungsmittel.
 I. 48.
 Wirkſame poetiſche Warnungstafel. II. 99.
 Wohlſchmeckende Zutoſt zum Kaffee. II. 70.
 Würzbrühe. II. 20.
 Zehn Hauptgebote der Kriegsernährung. II. 71.
 Zigeuner, wie ſie bekannt und marktfähig
 wurden. Hauptl. Seidel, Lugkniß. I. 74.
 Zitronenmeliffe. II. 21.
 Zudermark. II. 71.

B. Verzeichnis der in Jahrgang 1 und 2 behandelten Pilze.

Amanita aspera Fr. II. 112.
 — caesarea Scop. I. 71, II. 101.
 — junquillea Qu. I. 107, II. 102.
 — mappa Batsch. I. 15, II. 112.
 — muscaria L. I. 15, 71, II. 112.
 — ovoidea Bull. II. 102.
 — pantherina Cand. I. 70, 84, 132,
 II. 25, 37, 86, 102, 122.
 — phalloides Fr. I. 15, 107, II. 95, 112.
 — pustulata Schff. I. 62, 70, 84, 121,
 II. 37, 55, 86, 101.
 — strobiliformis Vitt. II. 102.
 — umbrina L. II. 113.
 — verna Bull. I. 15, II. 112.
 Amanitopsis vaginata Bull. I. 131, II. 102.
 Auster-Seitling. I. 83, II. 53, 85.

Birkenpilz. I. 131.
 Biſchofsmütze. I. 119.
 Bitterſchwamm. I. 26.
 Bläſiger Becherling. I. 94.
 — Täubling. I. 106.
 Blut-Reiſer. II. 19.
 Blut-Täubling. I. 106.
 Böhmiſche Morſchel. I. 118.
 Boletus aereus Bull. I. 18.
 — badius Fr. I. 19.
 — bovinus L. I. 19.
 — calopus Fr. I. 18.
 — cavipes. Opat. I. 6.
 — chryſenteron Bull. I. 18.
 — edulis Bull. I. 18, II. 5.
 — elegans Schum. I. 5.

Boletus fragrans Vitt. I. 18, II. 85.
 — granulatus L. I. 18, II. 27.
 — lupinus Fr. I. 19.
 — luridus Schff. I. 19, 56, II. 29.
 — luteus L. I. 5, II. 27.
 — pachypus Fr. I. 18.
 — piperatus Bull. I. 19.
 — porphyrosporus Fr. I. 19.
 — regius Krbh. I. 18.
 — rufus Schff. I. 18, II. 6, 29.
 — satanas Lenz. I. 19, 56.
 — scaber Bull. I. 18, 131.
 — subtomentosus L. I. 18.
 — variegatus Swartz. I. 19.
 — viscidus L. I. 5.
 Brand-Täubling. I. 105.

Bronze-Röhrling. I. 18.
 Büscheliger Schwefelpilz. I. 93.
 Butter-Röhrling. I. 5. II. 27.

Cantharellus cibarius Fr. II. 28.
 Chamäleon-Täubling. I. 106.
 Clavaria argillacea P. II. 66.
 Clitocybe candida Bres. II. 42.

Dauer-Porling. II. 54.
 Dickfuß-Röhrling. I. 18.
 Drehling. II. 53.

Eichen-Wirrling. I. 82.
 Eigelber Täubling. I. 106.
 Eispilz. II. 5.
 Ei-Wulstling. II. 102.
 Efel-Täubling. I. 106.
 Elaphomyces variegatus Vitt. II. 120.
 Empusa muscae. II. 109.
 Erbsen-Streuling. II. 28.
 Erbschieber. I. 26.

Feld-Champignon. I. 120.
 Flammula sapinea Fr. II. 55.
 Fliederweißer Rispilz. II. 40. 82. 92.
 Fliegenpilz. I. 15. 71. 134.
 Fliegentöter. II. 109.
 Französischer Wulstling. II. 102.

Gabel-Täubling. I. 105.
 Gallen-Röhrling. I. 18. II. 5.
 Gallen-Stadling. I. 98.
 Gallen-Täubling. I. 106.
 Gallertpilz. II. 5. 76.
 Gebrechlicher Täubling. I. 106.
 Gelbblattriger Schmedling. II. 54.
 Gelblinge. II. 28.
 Gelbstielige Renke. II. 66.
 Gelbweißer Täubling. I. 106.
 Gemeiner Fälsbling. I. 76.
 Geveißförmiger Holzpilz. I. 82.
 Glänzender Täubling. I. 106.
 Gomphidius glutinosus Schff. II. 27.
 Grasgrüner Täubling. I. 105.
 Graubrauner Täubling. I. 105.
 Grauer Wulstling. II. 112.
 Graugelber Täubling. I. 105.
 Graugrüner Täubling. I. 105.
 Grubenorchel. I. 118.
 Grünling. II. 53.
 Gyromitra gigas Batsch. I. 119.

Habsichtpilz. I. 98.
 Hallimasch. I. 83.

Hebeloma crustuliniforme Bull. I. 76.
 — fastibile Fr. I. 76.
 — glutinosum Lindgr. I. 76.
 Helvella esculenta P. I. 119.
 — infula Schff. I. 119.
 — lacunosa Afz. I. 118.
 Hexenröhrling. I. 19. 56. II. 29.
 Hirschrumpf. II. 102.
 Hohe Orchel. I. 118.
 Hohlstieliger Röhrling. I. 6.
 Hydnum amarescens Qu. I. 98.
 — imbricatum I. 98.
 Hymenogaster albus Bull. II. 110.
 Hypholoma capnoides Fr. II. 13.
 — fasciculare Huds. I. 16. 93.
 — sublateralium Fr. I. 93.
 Hypogaeen. II. 90. 102. 110. 118.

Inocybe frumentacea Bres. II. 40. 82.
 — sambucina Fr. II. 40. 82. 92.

Käppchen-Orchel. I. 118.
 Kahler Ritterling. II. 91. 95.
 Kaiserling. I. 71.
 Stamm-Täubling. I. 105.
 Kapuzinerpilz. I. 18.

Kartoffelbovist. I. 16. II. 66.
 Kiebel-Fälsbling. I. 76.
 Klebriger Röhrling. I. 5.
 Knollenblätterchwamm. I. 15. 95. 107.
 II. 55. 76. 95.
 Königs-Fliegenpilz. II. 113.
 Königs-Röhrling. I. 18.
 Kornblumen-Röhrling. I. 18.
 Kuh-Röhrling. I. 19.

Lactarius deliciosus L. II. 19.
 — flexuosus Fr. II. 54.
 — helvus Fr. I. 40.
 — piperatus Scop. I. 26.
 — rufus Scop. I. 4. 129. 131.
 — subdulcis Bull. I. 49.
 — vellereus Fr. I. 26. 105.
 Lauch-Schwinding. I. 120.
 Lepiota procera Scop. I. 121.
 Limacium cossus Fr. II. 62.
 — vitellum Alb. et Schw. II. 54.
 Lorcheln. I. 117. II. 117.
 Luggpilz. I. 87.
 Lycoperdon cervinum. II. 102.
 — Tuber. II. 102.

Maggipilz. I. 40. 49. 87. II. 19.
 Mai-Ritterling. I. 82.
 Marasmius alliatus Schff. I. 120.
 — caryophylleus Schff. I. 120.
 — perforans Hffm. I. 120.
 Maronen-Röhrling. I. 19.
 Masken-Ritterling. II. 52.
 Milchlings-Täubling. I. 105.
 Milchpilze. II. 49.
 Milber Täubling. I. 106.
 Morchella conica P. I. 118.
 — elata Fr. I. 118.
 esculenta L. I. 117.
 — rimosipes Cand. I. 118.
 Morcheln. I. 117. II. 93. 107.

Nadel-Schwinding. I. 120.
 Narzissengelber Wulstling. I. 107. II. 102.
 Nellen-Schwinding. I. 120.

Oder-Täubling. I. 106.

Pantherpilz. I. 70. 84. II. 25. 86. 102.
 122.
 Parajospilz. I. 121.
 Perlpilz. I. 62. 84. 121. II. 37. 55.
 86. 101.
 Peziza vesiculosa Bull. I. 94.
 Pfefferpilz. I. 26.
 Pfeffer-Röhrling. I. 19.
 Pfefferschwamm. I. 26.
 Phallus impudicus L. II. 6. 55.
 Pholiota mutabilis Schff. I. 94.
 Pisolithus arenarius Alb. et Schw. II. 28.
 Pleurotus ostreatus Jacq. I. 83. II. 53. 85.
 Polyporus caudicinus Schff. I. 77.
 — ovinus Schff. II. 53.
 — perennis L. II. 54.
 Psalliota arvensis Schff. I. 121.
 — campestris L. I. 120.
 — silvatica Schff. I. 121.
 Rauchblättriger Schwefelpilz. II. 13.
 Raucher Wulstling. II. 102.
 Reizler. II. 19.
 Rhizopogon rubescens Tul. II. 111.
 Riechender Röhrling. I. 18.
 Riesen-Stockmorchel. I. 119.
 Rosenroter Täubling. I. 106.
 Rotbrauner Milchling. I. 4. 129.
 Rotbraunsporiger Röhrling. I. 19.
 Roter Täubling. I. 106.
 Rote Wurzeltrüffel. II. 111.
 Rotfuß-Röhrling. I. 18.
 Rothaut-Röhrling. I. 18. II. 6. 29.
 Rozites caperata P. I. 74.
 Runzelstiel-Täubling. I. 106.

Russula adusta P. I. 105.
 — chamaeleontina Fr. I. 106.
 — decolorans Fr. I. 106.
 — delica Fr. I. 105.
 — depallens P. I. 106.
 — emetica Schff. I. 16. 106.
 — fellea Fr. I. 106.
 — foetens P. I. 106.
 — fragilis P. I. 106.
 — furcata P. I. 105.
 — graminicolor Secr. I. 105.
 — grisea P. I. 105.
 — heterophylla Fr. I. 105.
 — integra L. I. 106.
 — lepida Fr. I. 106.
 — Linnaei Fr. I. 106.
 — livescens Batsch. I. 105.
 — lutea Huds. I. 106.
 — nauseosa P. I. 106.
 — nigricans Bull. I. 105.
 — nitida P. I. 106.
 — ochracea Schw. I. 106.
 — ochroleuca P. I. 106.
 — pectinata Bull. I. 105. 106.
 — puellaris Fr. I. 106.
 — raveda Fr. I. 106.
 — rosacea Bull. I. 106.
 — rubra Krbh. Bres. I. 106.
 — sanguinea Bull. I. 106.
 — sardonica Fr. I. 106.
 — veteriosa Fr. I. 106.
 — vitellina P. I. 105.

Sammet-Räubling. I. 81.
 Sand-Röhrling. I. 19.
 Satans-Röhrling. I. 19. 56.
 Schaf-Champignon. I. 121.
 Schaf-Porling. II. 53.
 Scheiden-Streichling. I. 130. II. 102.
 Schmerling. I. 18. II. 27.
 Schmierling, großer. II. 27.
 Schmedling, Starkeichender. II. 62.
 Schöner Röhrling. I. 5.
 Schönfuß-Röhrling. I. 18.
 Schwärzender Täubling. I. 105.
 Schwarzer Schuppenröhrling. I. 6.
 Schwefelpilz, Büscheliger. I. 16.
 Schwefelporling. I. 77. 94.
 Scleroderma vulgare flor. dan. I. 16. II. 16.
 Seifen-Ritterling. II. 53.
 Speislorchel. I. 119.
 Spejemorchel. I. 82. 117.
 Speitäubling. I. 16.
 Spigmorchel. I. 83. 118.
 Starkeichender Röhrling. II. 85.
 — Schmedling. II. 62.
 Steinpilz. I. 18. II. 5.
 Stintmorchel. II. 6. 55.
 Stint-Täubling. I. 106.
 Stockmorchel. I. 81. 82. 119.
 Stockschwämmchen. I. 94.
 Strobilomyces strobilaceus Scop. I. 6.
 Suillus castaneus Bull. I. 18.
 — cyanescens Bull. I. 18.

Täublinge. I. 25. 39. 105. II. 2.
 Tannen-Blämmling. II. 55.
 Tränender Fälsbling. I. 75.
 — Täubling. I. 106.
 Tremellen. I. 81.
 Tremellodon gelatinosus Scop. II. 5. 76.
 Tricholoma equestre L. II. 53.
 — nudum Bull. II. 91. 95.
 — personatum Fr. II. 52.
 — saponaceum Fr. II. 53.
 Trüffel. I. 81. II. 90. 102. 110. 118.
 Tylopilus fellus Bull. I. 18. II. 5.

Verbleichender Täubling. I. 106.
 Verbogener Milchling. II. 54.
 Verfärbender Täubling. I. 106.

Vergilbender Täubling. I. 106.
Verpa bohémica Krbh. I. 118.
Verpel. I. 118.
Verschiedenblättriger Täubling. I. 105.
Vielgestaltiger Holzpilz. I. 81.
Wald-Champignon. I. 121.

Weinroter Rispilz. II. 40, 82, 92.
Weißer Stuhpilz. I. 26.
Weißer Milchling. I. 26.
Wolfs-Röhrling. I. 19.
Wolliger Milchling. I. 26, 105.
Wollschwamm. I. 26.
Wulfslinge. II. 101, 112.

Ziegelroter Schwefelpilz. I. 93.
Ziegenlippe. I. 18.
Zigeuner. I. 74.
Zimt-Röhrling. I. 18.
Zinnober-Täubling. I. 106.
Zitterpilz. II. 5.
Zitronengelber Täubling. I. 106.

C. Verzeichnis der Autoren.

Krndt, A., Berlin-Friedenau. II. 66.
Krhelm, Pfarrer, Deilinghofen. I. 117.
II. 109.

Baerwald, Dr. R., Salenlee. I. 25, 39.
73, II. 75.

Ballentin, Karl, Frankfurt a. O. II. 99.

Baß, J. II. 122.

Bauer, Th., Apotheker, Färth. I. 23.

Becker, P. S., München. II. 84.

Behne, P., Pfarrer, Marburg a. L. II. 76.

Berg, Ragnar. I. 69, 91.

Bonne, Dr. Sanitätsrat. II. 107.

Braemer, D., Apotheker, Hamburg. I. 33.

Brauer, J. C., Betriebsdirektor, Ludhorze.
I. 90, 109, II. 45, 57, 86, 88.

Briegleb, Dr. Sanitätsrat, Worms. I. 83.
110, II. 48, 68.

Brunhübner, Gg., Pförzheim. I. 62.

Buch, R., Leipzig. I. 55.

Caesar, Dr. S., Freiburg i. Br. I. 96.
II. 28.

Dittrich, Prof. Dr., Breslau. I. 31, II. 63.
82, 93.

Drehsel, K., Lohr a. M. I. 21.

Drexel, Jos., Dr. II. 35.

Edelmann, O., Dr., Nürnberg. II. 40.

Enslin, Dr., Färth. I. 45, II. 41.

Fimpel, A., Wien. II. 116.

Findeisen, S., Weissen. I. 70, 81, 93, 107,
119, 129, II. 5, 26, 52.

Frenz, Pfarrer, Offenhausen. II. 85, 86.

Fuhrmeister, Oberlehrer. II. 86.

Gerhards, S., Lehrer, Münscheid i. W. II. 9.

Goldschmidt, C., Nürnberg. I. 8.

Gossmann. I. 123.

Gramberg, C., Königsberg. I. 4, 95, II. 3,
8, 18, 77, 104.

Grams, Dr. II. 97.

Großmüller, Fr. II. 98, 106, 107, 128.

Haagen, J., Nürnberg. I. 113.

Haas, Rechnungskommissar, Ansbach. I. 108.

Haus, Eberbach. II. 50.

Heidner. II. 99.

Heinz-Josef. II. 105.

Hemming, Aug., Nürnberg. I. 5, 13, 18,
26, 77, 124, II. 60, 96, 99, 114, 123.

Herrfurth, D., Oberl., Stollberg i. E. I. 69,
83, II. 13, 29, 37, 55, 66, 67, 74,
85, 86, 123.

Herrmann, C., Oberl., Dresden. I. 40, 56,
62, 98, 105, 133, 137, II. 2, 49, 73,
89, 101, 112, 117.

Hilbert, C., Ludwigshafen a. Rh. II. 78.

Hiller, K., Oberl., Kopporn. II. 127.

Hinterthür, L., Rektor, Schwanebed. I. 138,
II. 10.

Hochgemuth, A., Schönfeld b. Dresden. II. 62.

Jähling, J., Dresden-Zichauwitz. I. 6, 10,
17, II. 86.

Kallenbach, Fr., Darmstadt. I. 136, II. 7,
17, 42, 54, 62, 113, 121, 123.

Kaufmann, Fr., Lahr. I. 28, II. 79.

Kirchpfeuing, C., Würzburg. I. 67.

Klee, Dr., Nürnberg. I. 63, 76, 111.

Lieb, Regierungsrat, Schwandorf. I. 32.

Mafu. II. 31.

Marzell, Dr. II. 123, 125.

Mogula. II. 11, 20, 23, 31, 34, 42, 59,
108.

Müller, Studienassessor. I. 124.

Nicklas, J., Nürnberg. II. 43, 87.

Obermeyer, W., Rektor. II. 85.

Otte, Lyzeallehrer, Märsersleben. II. 85.

Philippjen, S. II. 56.

Pieschel, C., Dresden. II. 82, 108.

Polesny, D., Görlitz. I. 136.

Prym, Waltherr, Bonn. II. 94.

Raebiger, Prof. Dr., Halle. I. 42, 59, 132,
II. 7, 31, 43, 81, 122.

Remischberger, R., Jena. I. 86, 114.

Ricken, A., Dr., Pfarrer, Lahrbach i. Rhön.
I. 131, II. 25, 30, 39, 68, 92.

Romell, L., Stockholm. II. 114, 123.

Roth, S., Dr., München. II. 96.

Sabalitschka, Th. I. 55, 71.

Scheel, Stadtrat, Cassel. II. 15.

Schlegel, S., Direktor, Nürnberg. I. 9.

Schmidt. II. 30.

Schmidt, S. II. 32.

Schmidt, L. II. 70, 87, 111.

Schnegg, Prof. Dr., Weihenstephan. I. 49, 71.

Schäppler, Nürnberg. II. 33.

Seidel, C., Hauptlehrer, Lugkniß D. V. I. 74,
87, 88, 98, 122, 135, II. 43, 56, 61,
76, 93.

Siegert, W. I. 139.

Soehner, C., München. II. 30, 90, 102,
110, 118.

Spilger, Prof. Dr., Bensheim. I. 131,
II. 26, 48, 55, 95, 104, 105.

Thieben, Dr., Wien. II. 95.

Trojan, Joh. I. 101.

Troost, Wiesbaden. I. 78.

Trott-Delge, Wiesdroy. I. 46, 75.

Tunmann, D., Bern. I. 90, 125.

Ulbrich, C. Dr., Berlin-Dahlem. I. 37, 50,
60.

Vibrans, S. II. 80.

Weißbart, J. I. 112, II. 55.

Wengener, Fr., Rechtsanwalt, Schwandorf.
II. 44.

Wilbrand, C., Dr., I. 133.

Winkel, R., Prof., Magdeburg. I. 20.

Witt, W., Torgau. II. 91.

Wölckerling, W. I. 102, 127, II. 70.

Zeuner, S., Würzburg. I. 2, 15.

Dem dritten Band ab erscheint „Der Pilz- und Kräuterfreund“
in Heilbronn a. N.
Alle Bestellungen, Zuschriften, Sendungen sind in Zukunft zu richten
An die „Puk = Geschäftsstelle“, Heilbronn a. N.
Postcheckkonto Stuttgart 15 120.

Heft 4, 1917 Nr. 8.

Heft 4, 1917

Der Pilz-

und

Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

Herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 1. Heftes:

	Seite
Was wir wollen!	1
Giftpilze und Pilzvergiftungen. Von Heinrich Zeuner, Würzburg	2
Ein verkannter Speisepilz. Von Eugen Gramberg, Königsberg	4
Unsere Röhrlinge. Von August Henning, Nürnberg	5
Die Pilzernte 1917. Von Johannes Zühling, Dresden-Bschachwitz	6
Pilz-Markt	6
Pilzvergiftungen. Aus dem Vereinsleben. Pilz-Rezepte	7
Ueber das Johanniskraut. Von E. Goldschmidt, Nürnberg	8
Ueber das Einkochen von Früchten ohne Zucker. Von Hans Schlegel	9
Aufruf an alle Freunde des deutschen Waldes. Von Johannes Zühling	10
Deutscher Ersatz-Tee	10
Pflanzen-Monats-Kalender	11
Bermischte Nachrichten. Briefkasten	12

1917

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg.



Heft 1.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

An unsere Leser!

Wir bitten uns fortwährend die Adressen von Bekannten und Freunden einzusenden, welchen die Gratis-Zusendung eines Probeheftes vom „Pilz- und Kräuterfreund“ angenehm wäre. Für solche Unterstützung in unserem Bestreben, den Leserkreis unserer Zeitschrift immer mehr zu erweitern, danken wir im Voraus bestens.

Verlag Pilz- und Kräuterfreund.

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

E. Gramberg, **Pilze der Heimat**. Eine Auswahl der verbreitetsten, essbaren, ungenießbaren und giftigen Pilze unserer Wälder und Fluren in Bild und Wort. Mit 130 farbigen Pilzgruppen auf 116 Tafeln. Aus Schmeils naturwissenschaftlichen Atlanten. 1. Band: Blätterpilze, 2. Lösserpilze und kleinere Familien. Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig 1913. Preis pro Band Mk. 5.80.

Gramberg hat uns in seinem Werke eines der besten Pilzbücher geschenkt, das wir kennen. Die von erster Künstlerhand ausgeführten, prachtvollen Bilder sind von einem ausführlichen, für jedermann leicht verständlichen Text begleitet, der die charakteristischen Kennzeichen durch Sperrdrucke hervorhebt. Jeder Einzelbeschreibung sind Angaben über die Verwertungsmöglichkeiten des Pilzes beigegeben, die ja bekanntlich bei jedem Speisepilz verschieden sind. Ein weiterer Vorzug, namentlich für den Anfänger, ist der Umstand, daß gewissermaßen als Anhang zu jeder Pilztafel ähnliche Pilzarten kurz gekennzeichnet sind, wodurch das manchmal schwierige Bestimmen wesentlich erleichtert wird.

Edm. Michael, **Führer für Pilzfreunde**. 3 Leinenbände (handliches Taschenformat) mit zusammen 345 Pilzgruppen, darunter 164 essbare Arten. Jeder Band für sich abgeschlossen und einzeln käuflich. Verlag von Förster und Borries, Zwickau-Sa. Preis pro Band 7.50 Mk.

— **Volksausgabe** mit 39 der wichtigsten essbaren und giftigen Pilze in natürlichen Farben und Größen. Preis kartoniert 2 Mk.

Neben Gramberg ist das Michaelsche Pilzwerk das vortrefflichste der neueren Literatur. Prächtige, künstlerische Abbildungen in naturgetreuen Farben und Größen veranschaulichen die genauen Beschreibungen und stellen so das wichtigste und umfassendste Pilztafelwerk dar. Ein reicher einleitender Text gibt über alle das Gebiet berührenden Fragen erschöpfende Auskunft und eine Bestimmungstabelle nebst Gesamtinhaltsverzeichnis fördert die Bestimmung. Wem es nur um die wichtigsten essbaren Arten zu tun ist, der kommt mit der Volksausgabe ganz gut aus. Wer jedoch sein Interesse auf die weniger häufigen und minder bekannten Arten richtet, dem sei die Anschaffung des „Führers für Pilzfreunde“ wärmstens empfohlen; umso mehr als er sich mit den zunehmenden Kenntnissen jeweils einen neuen Band zulegen kann.

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Volksbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.
(Begründet 1890) Tel. 728.

Pilz- und Kräuterfreunde

werden höflichst gebeten, beachtenswerte Pilzfunde, Bilder, Photographien, Clichees, Flugblätter, Bekanntmachungen, Zeitungsausschnitte über Pilzvergiftungen, Ausstellungen, Marktpreise, Zuchtversuche, Rezepte, Vereinsleben, Kurse usw. kurz alles über Pilz- und Pflanzenkunde uns zukommen zu lassen. Kosten werden gerne vergütet. Im Voraus besten Dank.

Verlag des Pilz- und Kräuterfreundes.
Nürnberg, Tucherstr. 20.

Zur Beachtung!

Mit der Schriftleitung des Pilz- und Kräuterfreundes ist eine

Pilzauskunftsstelle

verbunden zu deren fleißigen Benützung unsere Leser höflichst eingeladen werden. Sie hat den Zweck, eingesandte Pilze zu bestimmen und über Wert und Verwendungsmöglichkeit Auskunft zu geben.

Für die Einsender ist folgendes zu beachten: Die Auskunft wird unter Benützung des beigedruckten Gutscheines kostenlos erteilt. Der zu bestimmende Pilz ist, wenn möglich, in verschiedenen Altersstufen einzusenden, da die typischen Merkmale bei einzelnen Arten teils nur an jungen, teils nur an erwachsenen Pilzen zu erkennen sind. Als Verpackung eignen sich am besten derbe Pappschachteln und als Einlagematerial feuchtes Moos. Große, fleischige Pilze sind trocken zu verpacken. Unbedrucktes weißes Papier genügt.

Werden mehrere Pilzarten auf einmal eingesandt, so sind dieselben nach Arten getrennt fortlaufend zu nummerieren. Da zugeschickte Pilze nicht mehr zurückgesandt werden können, ist es zu empfehlen, sich Vertreter der eingeschickten Arten mit denselben Nummern versehen zurechtzulegen, um sie mit der übermittelten Auskunft vergleichen zu können. Porto für Rückantwort ist stets beizulegen. Ohne beiliegenden Gutschein und ohne Rückporto wird eine Auskunft nicht erteilt.

Zu alte Pilze sind von der Bestimmung ausgeschlossen. Pilze können als Wareprobe bis 250 gr. für 10 Pfg., bis 500 gr. für 20 Pfg. zugesandt werden. Antwort ev. im Briefkasten

Gutschein.

Name

Stand

Wohnort

Straße

ersucht als Bezieher des „Pilz- und Kräuterfreundes“ um Bestimmung beiliegender Pilze und Angabe ihres Wertes. in Briefmarken — adressierte Rückantwortkarte — liegen bei.

Die Gestalt des Hutes kann sehr verschieden sein: schirm-, glöcken-, trichterförmig, nachig, fächerförmig etc.; der Hut ruht entweder auf dem Stiele (central) oder der Stiel ist seitlich oder entfernt (Pleurotes); mitunter ist er auch stiellos.

- c. Hut später zurückgeschlagen:
 Tintenpilze — Coprinus.
 Beispiel: Schopfstintling.
 Mithling — Coprinarius.
 Beispiel: Gefäcker Mithling.
 d. Hut vertieft:
 Zichterblätterpilze — Clitocybe.
 Beispiel: Zinsstrichlerling.
 Stabelpilz — Omphalia.
 Beispiel: W. schen-Stabelpilz.
 Gallenschwämme — Cantharellus.
 Beispiel: Eierschwamm.
 e. Hut zum eilen vertieft:
 Mithling — Lactaria.
 Beispiel: Brätling.
 Täublinge — Russula.
 Beispiel: Brandtäubling.

- a. Sommer eingetroffen:
 Krämpfinge — Paxillus.
 Beispiel: Kahler Krämpfling.
 b. Hut in der Jugend eingetroffen:
 Stabelpilz — Omphalia.
 Beispiel: Stäcken-Stabelpilz.
 Schnitzpilz — Naucoria.
 Beispiel: Ackerstanzpilz.
 Mithling — Clitopilus.
 Beispiel: Mithling.
 Krämpfinge — Collybia.
 Beispiel: Butterrübling.
 Krämpfinge — Hebeloma.
 Beispiel: Tränender Hautkopf.
 Stämmlinge — Flammula.
 Beispiel: Samenstämmling.
 Gärting — Lepiota.
 Beispiel: Stöcker Gärting.
 Gärtinge — Hygrophorus.
 Beispiel: Hochroter Gärting.
 Schwefelpilze — Hypoholoma.
 Beispiel: Ausgehender Schwefelpilz.
 Kahlköpfe — Psilocybe.
 Beispiel: Weisenkahlkopf.

- d. Blätter angewachsen:
 Wasserköpfe — Hydrocybe.
 Beispiel: Rostbrauner Wasserkopf.
 Schüpplinge — Pholliota.
 Beispiel: Sparriger Schüppling.
 Schnitzpilze — Naucoria.
 Beispiel: Ackerstanzpilz.
 e. Blätter buschig ausgerundet:
 Ritterlinge — Tricholoma.
 Beispiel: Rötlicher Ritterling.
 Tränenpilz — Hebeloma.
 Beispiel: Tränender Hautkopf.
 f. Blätter frei oder entfernt stehend:
 Wulstlinge — Amanita.
 Beispiel: Perlpilz.
 Schirmlinge — Lepiota.
 Beispiel: Parasolpilz.
 Rübblinge — Collybia.
 Beispiel: Wurzelrübling.
 Egerlinge — Psalliota.
 Beispiel: Wiesenchampignon.
 Tintenpilze — Coprinus.
 Beispiel: Glimmertintling.
 g. Blätter steif und zerbrechlich.
 Täublinge — Russula.
 Beispiel: Speisetäubling.

Bestimmungstabellen

für die Leser des „Pilz- und Kräuterfreund“.

Einteilung der Blätterpilze.

(Agaricineen).

Das sind Pilze mit Blättern (Lamellen) auf der Hutunterseite.

A. Nach der Hülle.

- a. Doppelte Hülle:
 Wulstlinge (Amanita).
 Beispiel: Fliegenpilz.
 b. Einfache deutliche Hülle:
 Schirmlinge (Lepiota).
 Beispiel: Parasolpilz.
 Armbandblätterpilz (Armillaria).
 Beispiel: Hallimasch.
 Scheidenpilz (Volvaria).
 Beispiel: Wolliger Scheidenpilz.
 Schüpplinge (Pholliota).
 Beispiel: Stockschwämmchen.
 Egerlinge (Psalliota).
 Beispiel: Champignon.
 Tintlinge — Coprinus.
 Beispiel: Glimmertintling.

Der Grundkörper ist mit einer einfachen (velum partite) oder einer doppelten Hülle (velum universale) über auch mit beiden zugleich (Zustütze) umgeben. Die Rückstände der Hüllen bleiben am Stiele als Warzen, Stöcke, Stülpehen zurück; am Stiele als Kranz (Zgerling); am Grunde des Stieles als Scheibe (Scheibentretling); die spinnwebartige, fädige Umhüllung zwischen der Stunterseite und dem Stiele als Schleiter oder Borhang (Cortina)

- d. Spinnewebartige Hülle:
- Schleimfüße — Mixacium.
 - Beispiel: Brauner Schleimfuß.
 - Schleimköpfe — Phlegmacium.
 - Beispiel: Eidenhaariger Schleimkopf.
 - Sickfüße — Inoloma.
 - Beispiel: Zila-Sickfuß.
 - Wasserköpfe — Hydrocybe.
 - Beispiel: Krostbrauner Wasserkopf.
 - Hautköpfe — Dermocybe.
 - Beispiel: Zimmertautkopf.
 - Zintenpilze — Coprinus.
 - Beispiel: Schopfstintpilz.
 - Mittelpilz — Coprinarius.
 - Beispiel: Stöckenförm. Mittelpilz.

- 2 -

c. Einfache undeutliche Hülle:

- Schnecklinge — Limacium.
- Beispiel: Elfenbeinschneckling.
- Tränenpilze — Hebeloma.
- Beispiel: Widriger Tränenpilz.
- Faserköpfe — Inocybe.
- Beispiel: Erdfaserkopf.
- Flämmlinge — Flamula.
- Beispiel: Gelber Flämmling.
- Gelbfüßler — Gomphydus.
- Beispiel: Großer Schmierling.
- Schwefelköpfe — Hypholoma.
- Beispiel: Büscheliger Schwefelkopf.
- Kahlköpfe — Psilocybe.
- Beispiel: Wiesenkahlkopf.
- Mürbpilze — Psathyra.
- Beispiel: Kleinwurzelder Mürbpilz.

- c. Nach dem Stiele.
- a. Stiel mit hängender Mauthette:
- Muthlinge — Amanita.
 - Beispiel: Pantherrauthling.
 - b. Mit geringem Stiel:
 - Schmierlinge — Lepiota.
 - Beispiel: Parafolströmung.
 - Stembandblätterpilze — Armillaria.
 - Beispiel: Gallmisch.
 - Schuppilze — Pholota.
 - Beispiel: Stockschwamm.
 - Egerlinge — Psallo.
 - Beispiel: Champignon.
 - Teilweise ber:
 - Zintenpilze — Coprinus.
 - Beispiel: Schopfstintling.
 - c. Mit bedeutendem Stiel:
 - Scheibentpilz — Volvaria.
 - Beispiel: Wolliger Scheibentpilz.
 - Muthlinge — Amanita.
 - Beispiel: Grüner Knollenblätterpilz.
 - Schmierlinge — Amanitopsis.
 - Beispiel: Scheibentretling.
 - d. egerntlicher Stiel oder fehlend:
 - Seitenstielpilze — Pleurotes.
 - Beispiel: Austerseitling.
 - Krämpflinge — Paxillus.
 - Beispiel: Sammlerkrämpfling.

- 6 -

D. Nach den Blättern (Lamellen).

- a. Blätter am Stiele herablaufend:
- Schnecklinge — Limacium.
 - Beispiel: Elfenbeinschneckling.
 - Nabelpilze — Omphalia.
 - Beispiel: Glöckchen-Nabelpilz.
 - Seitenstielpilze — Pleurotes.
 - Beispiel: Austerseitling.
 - Schmierlinge — Hygrophorus.
 - Beispiel: Großer Schmierling.
- b. Blätter halb oder zum Teil herablaufend:
- Milchlinge — Lactaria.
 - Beispiel: Echter Reizker.
 - Trichterlinge — Clitocybe.
 - Beispiel: Nebelgrauer Trichterling.
 - Krämpflinge — Paxillus.
 - Beispiel: Kahler Krämpfling.
 - Mehlpilze — Clitopilus.
 - Beispiel: Mehlschwamm.
 - Schleimkopf — Myxacium.
 - Beispiel: Brauner Schleimfuß.
 - Flämmling — Flamula.
 - Beispiel: Tannenflämmling.
- c. Blätter faltenförmig herablaufend:
- Faltenpilze — Cantherellus.
 - Beispiel: Eierschwamm.

- 7 -

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Heft 1.

Nürnberg, 15. Juli 1917

1. Jahrgang.

Was wir wollen!

Einige Worte zum Geleit!

Willst Du ins Unendliche schreiten
Geh' nur im Endlichen nach allen Seiten
Willst Du Dich im Ganzen erquicken
So mußt Du das Ganze im Kleinsten erblicken
Goethe.

Ein Helfer und Berater in den Fragen seines Gebietes will der Pilz- und Kräuterfreund vor allem während des Krieges sein. Wie es aber unter Freunden Brauch ist, will er seinen hoffentlich bald recht vielen Lesern Auskunft geben über Herkunft, Zweck und Ziel seines Weges.

Es ist keine Kriegsidee, die mit der Herausgabe des Pilz- und Kräuterfreundes ihre Verwirklichung findet, denn obwohl erst jetzt geboren, spielt der Krieg in der stillen Geschichte des Blattes schon eine bedeutsame Rolle. 1914 oder 15 — wie wenig Pilzfreunde interessierten sich da für die Pilz- und Kräuterkunde! Zwar der Stein war im Rollen — zurück zur Natur war ein mehr und mehr gehörter Ruf, bei dem auch unser Gebiet Freunde gewann, — der Krieg jedoch übertönte mit einem Male alle Dinge und auch die Pilz- und Kräuterfreunde schienen eher weniger denn mehr zu werden. Da blieb auch die Pilz- und Kräuterzeitung ungedruckt. Doch was zwei Kriegsjahre niedergehalten hatten, die Not des dritten gebär es um so mächtiger und so scheint auch hier nach anfänglichem Rückgange der Krieg rascher und tiefgreifender mit Vorurteilen und Einbildungen aufzuräumen, als es jedenfalls in einer größeren Anzahl von Friedensjahren gegangen wäre.

Aus hung erung, — dieses gewaltige Kampfmittel ist es, das Regierungen und den Einzelnen rastlos auf die Suche nach bisher noch ungeborgenen Lebensmitteln zwingt. Wie so manches Andere, so entdeckt man, mißtrauisch zwar oft noch, aber staunend und mit Bewunderung, welche reichen und köstlichen Tisch die Natur uns auch in den Pilzen, Wildgemüsen und Kräutern gedeckt hat. Doch nun mangelt vielfach das Wissen zum Erkennen und sachgemäßen Verbrauch dieser Werte. Die alten Rezepte und Kenntnisse gingen verloren, sind versteckt, oder in wenigen einzelnen Köpfen der Masse nicht zugänglich.

Da erwacht nun der Pilz- u. Pflanzenfreund aus seinem Dornröschenschlaf und will seinen Lesern von dem Wissen und Erfahrungen bieten, die ohnend schon gesammelt wurden, will ausgraben, festlegen und verbreiten, was unserer Zeit verloren ging. Doch soll über materiellen Gesichtspunkten die allgemeine wissenschaftliche Seite nicht vernachlässigt, die Liebe und der notwendige Schutz der Pflanzen gepflegt und geweckt werden.

Immer größer wird die Bedeutung der wildwachsenden Nutzpflanzen für das tägliche Leben. In behördlichen Erlassen wird die Bevölkerung auf den Wert der Pilze, Wildgemüse, Tee-Ersatzpflanzen, Beeren, Heilkräuter, Wurzeln usw. hingewiesen und zur rastlosen Erfassung und Ausnützung aufgefordert. Viele pflanzliche Rohstoffe zur Bekleidung, Delgewinnung, Viehfütterung, für Kriegsbedürfnisse, Medikamente, Bäder u. s. f. können neu gewonnen werden.

Ueber all diese Bemühungen und ihre Ergebnisse unterrichtet die einzige im deutschen Sprachgebiet erscheinende Fachzeitung,

Der Pilz- und Kräuterfreund.

In der Pilzabteilung wird Auskunft gegeben über eßbare, verdächtige und giftige Pilze, über Erkennen, Bestimmung und Einteilung derselben, Sammeln, Pilzzucht, Ausstellungen, Doppelgänger, Pilzvergiftungen, Auskunfts- und Bestimmungsstellen, Handel und Märkte, Verwertung jeder Art, interessante Pilze, wissenschaftliche Konservierung, Literatur, Monatskalender, amtliche Bekanntmachungen, Vereinsberichte, Kochrezepte, Briefkasten usw.

In der zweiten Abteilung:

„Nutzpflanzen aus Wald und Flur“

werden unsere wichtigen freiwachsenden verwendbaren Gemüse, nach und nach ausführlich und leicht erkennbar beschrieben und abgebildet, die schmackhaften Wildsalate, auch die Wurzelgemüse im Frühjahr und Herbst in Erinnerung gebracht. Hervorragende Beachtung aber werden unsere deutschen Teepflanzen, sowie ihre sachgemäße Mischung und Zubereitung finden. Auch die Zusammensetzung vieler in der Presse um teures Geld

angebotener Spezialtees werden wir zur Kenntnis der Leser bringen.

Von den verschiedensten Heilkräutern wollen wir durch wissenschaftliche Untersuchungen ihre chemische Zusammensetzung und ihre Heilwirkungen durch die Praxis erprobt feststellen, ohne damit der Kurpfuscherei Vorschub zu leisten. Ueber die jeweiligen Marktverhältnisse wird berichtet.

Aber auch den vielen durch den Krieg geschaffenen Invaliden, armen Kindern, alten und arbeitslosen Leuten soll das Sammeln der wildwachsenden Pflanzen, sei es direkt zur Nahrung, sei es als Arznei-, Gewürz- und Giftpflanzen, Samen etc. eine gesunde, selbstständige Beschäftigung und lohnende Einnahmequelle verschaffen.

Sie soll dazu dienen, einen tieferen Blick in das Leben und die Eigenschaften der Pflanzen zu erschließen und nachdrücklicher auf deren mannigfache und nützliche Verwendung hinweisen.

Eine Anzahl bedeutender Botaniker und Pilzfreunde, Wissenschaftler und Praktiker haben sich zur Mitarbeit am Pilz- und Kräuterfreund bereit erklärt. Mit Hilfe dieses Stabes hoffen wir unser Ziel zu erreichen. Nicht trockener Lehrstil, auch keine oberflächliche Unterhaltungsdarstellung, sondern in klarer, jedem verständlicher Sprache und wissenschaftlich gediegen werden die Aufsätze gehalten sein.

Die lange Kriegsdauer verschlechterte natürlich die äußeren Lebensbedingungen auch des Pilz- und Kräuterfreundes. Allen Lesern ist der Papier-, Farb- und Drucker-mangel etc. bekannt, so daß die Fachzeitung nicht in dem gedachten Umfang, Größe, Ausstattung erscheinen kann. Im Quartformat und mit Schwarzdruckbildern muß sie ihre erste Reise antreten. Dafür aber soll sie im textlichen Inhalt ausgleichen und auch der Preis ist so niedrig als möglich bemessen.

Diese Aufgabe zu erfüllen und immer besser zu erfüllen, ist dem Pilz- und Kräuterfreund aber auch nur mit Hilfe seiner Leser möglich. Von vielen Seiten wurde dem Herausgeber abgeraten, die Zeitschrift bei den jetzigen wirtschaftlichen und sonstigen Verhältnissen erscheinen zu lassen, aber wir haben das Vertrauen in unsere Leser, daß sie uns die vielen Schwierigkeiten mit überwinden helfen. Wodurch geschieht das?

I. Durch das Werben neuer Besteller! Jeder Leser möge es sich zur Aufgabe machen, wenigstens einen neuen Abnehmer zu finden.

II. Durch persönliche Mitarbeit! Sei es durch Anfragen im Briefkasten, Beteiligung am Rezept-austausch, Einsendungen von passenden Aufsätzen, oder durch Verbesserungsvorschläge. Die Schriftleitung ist für alle Anregungen dankbar und erhofft sich aus der Mitarbeit aller Leser den besten Nutzen für die Allgemeinheit.

Als Gründer und langjähriger Leiter des Nürnberger Vereins für Pilzkunde, als Veranstalter zahlreicher Pilzausstellungen in allen Gegenden Deutschlands, als Auskunftgebender der amtlichen Pilzbestimmungsstelle Nürnbergs, als Pilz- und Sachverständiger der Naturhistorischen Gesellschaft, durch zahlreiche Vorträge und Aufsätze in weitesten Kreisen bekannt, dürfte der Herausgeber Gewähr für sach- und fachkundige Durchführung des Unternehmens bieten.

Mit Pilzheil!

Schriftleitung und Verlag.



Giftpilze und Pilzvergiftungen.

Von Heinrich Seuner, Würzburg.

Der Weltkrieg, der große Lehrmeister, hat neben manchen anderen erfreulichen Erscheinungen auch eine höhere und gerechtere Würdigung unserer heimischen Pilze in Bezug auf ihre Bedeutung in Volkswirtschaft und Küche gebracht. Allgemein kann man die Beobachtung machen, daß das Interesse an den Pilzen wächst. Auf den Märkten werden weit größere Mengen von Speisepilzen zum Verkauf angeboten als in früheren Jahren, darunter manche neue Arten. Behörden und Presse geben Anregungen zum Sammeln in Wort und Bild, Vorträge und Ausstellungen suchen Kenntnisse zu verbreiten und mehr als je prangen in den Auslagen der Buchhandlungen die zum Teil prächtigen Abbildungen der neuen Pilzbücher. Ueberall entdeckt der aufmerksame Beobachter Anzeichen, daß die Pilzkunde nach jahrhundertelangem Dornröschenschlaf anfängt Allgemeingut zu werden.

Und doch wird trotz alledem der Pilzsegen unserer Wälder noch lange nicht in dem Maße ausgenützt wie es möglich und wünschenswert wäre. Noch gehen Jahr für Jahr tausende von Werten unbenützt zu Grunde, noch kennen viele nicht den würzigen Wohlgeschmack eines Speisepilzes, noch ist in vielen pilzreichen Gegenden der Pilzgenuß unbekannt. Die Gründe dieser Erscheinung liegen auf der Hand. Einmal ist es eine völlige Gleichgültigkeit gegen die Nugbarmachung dieser Schätze des Waldes, in der Hauptsache aber die Furcht vor Vergiftung, die einer allgemeinen Verwendung der Speisepilze hemmend in den Weg treten.

Die Kenntnis der Giftwirkung einzelner Pilze ist wohl so alt, wie die Wissenschaft der Giftkunde selbst. Von dem griechischen Tragiker Euripides wird uns berichtet, daß er Frau und 3 Kinder durch Pilzvergiftung verlor. Der römische Kaiser Tiberius, Papst Clemens VII., Kaiser Karl VI. sind die Opfer giftiger Pilze geworden. Schon in der Historia naturalis des älteren Plinius († 79 n. Ch.) finden wir Angaben über die giftigen Eigenschaften gewisser Pilze. Der Baseler Botaniker Johannes Bauhin († 1624) gibt uns in seiner Historia plantarum universalis (erst 1650 herausgegeben) die erste eingehendere Beschreibung des Knollenblätterchwammes, — um diesen Pilz handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach — den er ausdrücklich als giftig bezeichnet. Erst gegen den Ausgang des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts wurden dann Giftpilze wissenschaftlich einwandfrei beschrieben und untersucht. Auf die Ergebnisse der neuen und neuesten Forschung werden wir später zurückkommen.

Das Volk pflegt allgemein alle Pilze, die ihm als nicht genießbar bekannt sind, für giftig zu halten. Selbst gebildete Kreise teilen vielfach diese Anschauung. So wurde dem Verfasser bei einer Wanderung in dem außerordentlich pilzreichen Odenwald, als er den Ortspfarrer

auf den Reichtum an Eierschwämmen aufmerksam machte, die Antwort, „mit dem giftigen Zeug (!) gäbe sich hierzulande kein Mensch ab.“ Womit nicht ausgeschlossen sein soll, daß in einzelnen Gegenden, wie beispielsweise im bayerischen Hochgebirg oder Böhmerwald die Kenntnis der Speise- und Giftpilze eine verhältnismäßig fortgeschrittene ist.

Der praktische Pilzkenner unterscheidet hinsichtlich der Verwendbarkeit der Pilze in der Küche wohl schmeckende, genießbare, ungenießbare, verdächtige und giftige Schwämme. Daraus ergibt sich ohne weiteres, daß nicht jeder ungenießbare Pilz giftig sein muß. Und zudem ist der Begriff eßbar sehr bedingt. Man braucht kein Kostverächter zu sein, um den Pfeffermichling mit seiner brennend scharfen Milch ungenießbar zu finden. Trotzdem wird gerade dieser Pilz in Siebenbürgen, auch in Teilen Rußlands mit Vorliebe verzehrt. Die übergroße Mehrzahl aller in unseren Gebieten vorkommenden Pilze dürfen wir als nur ungenießbar bezeichnen. Immerhin bleiben noch 200 eßbare Arten übrig. Zur Beruhigung ängstlicher Gemüter sei gleich bemerkt, daß wir nur 12 giftige Pilze kennen. Bei vieren davon ist der Giftgehalt zweifelhaft und nur die drei Arten des Knollenblätterpilzes wirken vollkommen tödlich.

Immer und immer wieder wird dem Pilzkenner aus den verschiedensten Bevölkerungskreisen die Frage vorgelegt: Woran erkennt man die giftigen Pilze? Und immer wieder sieht er sich genötigt, sogenannte Volksregeln zu bekämpfen, irrige, oft widersinnige Anschauungen zu entkräften und ihnen zu begegnen. Es sind aber auch auf keinem Gebiete soviel falsche Meinungen verbreitet wie auf dem der Pilze. Alte Pilzbücher, Zeitungsaufsätze, die meist kritiklos von einander abgeschrieben sind, vielleicht auch Großmutter's Kochbuch oder die bewährte Erfahrung einer älteren Tante sind vielfach die zweifelhaften Quellen solcher Ansichten. Nur einige seien angeführt: Vermeide Pilze mit grellen, leuchtenden Farben! Scharfer Geruch und Geschmack sind Zeichen von Giftigkeit. Alle Pilze, deren Fleisch bei Schnitt oder Bruch die Farbe wechselt, sind giftig. Auch ausfließende Milch ist verdächtig. Verfasser hat sich der Mühe unterzogen einen besonders hartnäckigen Verfechter des fast unausrottbaren Märchens von der Schwärzung des silbernen Löffels oder dem Bräunen einer mitgekochten Zwiebel durch Versuche an Speise- und Giftpilzen von der Unrichtigkeit seiner Annahmen zu überzeugen. Erst nach wiederholten Proben sah der Ungläubige ein, daß das Anlaufen des Silbers nur auf eine chemische Verbindung von Schwefelwasserstoff, der sich zu Beginn des Zerfallsvorganges in älteren Pilzen findet, mit dem Silber zurückzuführen sei. Eher wäre noch der Standpunkt eines Schäfers im Steigerwalde zu billigen, der dem Verfasser versicherte, daß er seit Jahren alle jene Pilze genösse, die auch seine Hammel verzehrten. Was dagegen die Hammel verschmähten, sei giftig. All diese angeführten Regeln müssen auf das entschiedenste als falsch und geradezu gefährlich bekämpft werden. Es gibt keine kurze, allgemeingültige Formel, nach der Giftpilze von Speisepilzen zu unterscheiden sind. Es fällt ja auch niemanden ein, über die phanerogamen Giftpflanzen eine solche zusammenfassende Regel wissen zu wollen. Noch viel weniger ist dies bei Pilzen möglich, deren Unterscheidungsmerkmale vielfach so feiner, schwieriger Natur sind, daß gewisse Arten nur mit Hilfe des Mikroskops zu bestimmen sind. Das einzige, völlig sichere Mittel, Pilzvergiftungen zu verhüten ist die wirkliche, durch eifriges, gründliches Studium erworbene

Kenntnis. Durch sie allein kann man sich vor Mißgriffen und Schaden bewahren. Wer Gelegenheit hat unter Anleitung eines Fachmanns die Pilze kennen zu lernen, wird bald die ersten Schwierigkeiten überwunden haben. Wem eine solche Bekanntschaft fehlt, dem tut ein gutes Pilzwerk vortreffliche Dienste.

Das Publikum ist leicht geneigt, jede vorkommende durch Pilze verursachte Gesundheitschädigung der Wirkung von Giftpilzen zuzuschreiben. In Wirklichkeit jedoch liegen die Ursachen der Erkrankungen vielfach wo ganz anders. Die Unkenntnis des eigenartigen Aufbaues und die darin begründete verkehrte Behandlung der Pilze vor dem Genuß haben den größeren Teil aller Erkrankungen durch Pilzgenuß herbeigeführt.

Die Pilze stellen ein allerdings sehr gehaltreiches Nahrungsmittel dar, — sie stehen an Nährwert unseren besten Gemüsen gleich, — sind jedoch nicht immer, namentlich bei unrichtiger Zubereitungsweise, leicht verdaulich. Dieser Eigenschaft ist es zuzuschreiben, wenn nach dem Genuß größerer Pilzmengen bei Personen mit schwachem Magen, zuweilen auch bei völlig Gesunden Gesundheitschädigungen in Form heftiger Magenverstimmungen auftreten. Solche leichtere oder schwerere Verdauungsstörungen werden dann gerne als „Vergiftungen“ bezeichnet, mit denen sie jedoch gar nichts gemeinsam haben. Dieselben Erscheinungen würden sich auch nach übermäßiger Aufnahme anderer Nahrungsmittel zeigen, z. B. von Gurkensalat. Ein Zuviel ist eben immer gesundheitschädlich.

Die Mehrzahl aller Gesundheitschädigungen entsteht zumeist durch Fehler, die beim Sammeln, Aufbewahren und Zubereiten der Pilze gemacht werden. Jedes Pilzbuch, jedes Flugblatt, jeder Zeitungsaufsatz weist so dringend auf diese Fehler hin, daß sich eine Wiederholung an dieser Stelle erübrigt. Der chemische Aufbau des Pilzkörpers nähert sich in vielem dem des Fleisches. Infolgedessen sind die Pilze nach der Entnahme von ihren Standorten in höherem Maße dem Verderben ausgesetzt als andere Pflanzen. Es ist nicht immer notwendig, daß die sich bildenden Zerfallstoffe durch Geruch oder Geschmack so wahrnehmbar sind, wie dies beispielsweise bei einem getöteten Fisch der Fall ist. Trotzdem sind sie vorhanden und zwar in umso größerem Maße, je weiter die Zerfegung fortgeschritten ist. Daß diese Zerfallstoffe giftige Eigenschaften besitzen, ist eine allbekannte Tatsache. In diesen Fällen kann man also mit Recht von einer Pilzvergiftung sprechen. Nur darf man die Schuld nicht wirklichen Giftpilzen beimessen, sondern ungeeigneter Verwendung und eigener Unachtsamkeit. Die praktischen Schlussfolgerungen sind also die: Nur gesundes, nicht zu altes Material, baldmöglichste Zubereitung, kein zu langes, Aufheben, richtige Verwendung in der Küche. Auch hierüber gibt jedes bessere Pilzbuch erschöpfende Auskunft.

(Schluß folgt)





Ein verkannter Speisepilz.

Von Eugen Gramberg, Königsberg i. Pr.

Es gibt eine nicht geringe Zahl von Pilzarten, über deren Genießbarkeit das Urteil der Verfasser von Pilzbüchern und der sonstigen Pilzkenner weit auseinander, oft aber auch ganz in die Irre geht. Dahin gehören: der zottige oder Birken-Reizker (*Lactaria torminosa*), der Mordpilz (*L. necator*), der Pfeffer-Milchpilz (*L. piperata*), der falsche Pfifferling (*Cantharellus aurantiacus*), der sparrige Schuppenpilz (*Pholiota squarrosa*), der Pantherpilz (*Amanita pantherina*), die Speise-Lorchel (*Gyromitra esculenta*) und der rotbraune Reizker oder Milchling (*Lactaria rufa*).

Es dürfte sich verlohnen, den Wert des letzteren einmal einer genaueren Betrachtung zu unterziehen. Gehört er doch zu den häufigsten Pilzen in unseren Nadelwäldern, der oft zu Tausenden gefunden wird, ja mitunter den Eindruck hervorrufen, als wäre er ausgesät. Wer ihn noch nicht kennen sollte, vergleiche die Pilze in meinem Pilzatlase „Pilze der Heimat“ oder in Michael „Führer für Pilzfreunde“ oder auch in Hahn, „der Pilzsammler“. Dieser Pilz könnte eine wichtige wirtschaftliche Rolle spielen, wenn er nicht in den meisten Pilzbüchern auf die Bannliste der Giftpilze gesetzt wäre. Schröter hielt ihn für sehr giftig, Michael und Migula für ungenießbar. Als giftig gilt er bei Lindau, Wünsche Schwalb, Fries, im Pilzmerkblatt des Kais. Gesundheitsamtes und in der von Prof. Dr. Dammer, Berlin, im Auftrage der Reichsstelle für Gemüse und Obst herausgegebenen neuen Pilztafel, die eine gewaltige Verbreitung gefunden hat, und deren Bilder in allen Einzelheiten ungemein lebhaft an die Abbildungen in meinem Pilzatlase erinnern, ohne jedoch diese Quelle etwa zu verraten. Für verdächtig erklärt den rotbraunen Reizker Ricken und Hahn, kurz, man sieht: eine einstimmige Beurteilung!

Demnach mußte es als Wagestück erscheinen, wenn ich diesen Pilz in meinem Pilzbuch als unbedingt essbar erklärte. Es ist ja nicht ausgeschlossen, daß er wie die Speise-Lorchel frisch vielleicht giftig ist. Doch ist ja niemand rohe Pilze und langjährige Erfahrungen ostpreussischer Pilzesser haben erwiesen, daß der rotbraune Reizker zu den Speisepilzen gehört. Er kommt in großer Menge auf den Königsberger Pilzmarkt und zwar bereits abgekocht, in Wannen und Kübeln. Der scharfe Geschmack dieses Milchpilzes, dessen weiße Milch lebhaft auf der Zunge brennt, wird dadurch aufgehoben, daß man die zerschnittenen Pilze einige Stunden wässert, sie etwa 2 Minuten kocht, abspült und wiederum einige Stunden wässert. Hierauf schmort (mit sehr wenig Fett) oder brät man die Pilze etwa eine Viertelstunde, worauf sie nicht übel schmecken, manchen sogar wegen der pikanten Bitterkeit besonders zusagen. Am besten munden aber die rotbraunen Milchpilze, wenn sie in Essig eingemacht werden. Sie bilden dann eine sehr angenehm und würzig schmeckende Zukost zu Fleischgerichten, mit der man sich reichlich

versetzen sollte. Doch tut man gut, immer nur kleine Einmachgläschen zu füllen, die bald verbraucht werden können.*)

Ist auch der rotbraune Reizker kein ganz vollwertiger Speisepilz, da er durch Wässern und vorheriges Abkochen einen Teil seines Wertes verliert, so wäre es doch töricht, diesen so häufigen Pilz deshalb von unserer Tafel zu verbannen. Werden doch unsere Siede- und Bratkartoffeln nicht viel anders als er behandelt, ohne uns darum als minderwertig zu erscheinen. Also: Sammeln wir recht fleißig den bisher verkannten Schwamm, ohne uns durch Vorurteile und die unrichtige Auffassung der übrigen Pilzliteratur, die wohl sehr allmählich einlenken wird, irre machen zu lassen.

Der rotbraune Milchling oder Milchreizker.

Ein mittelgroßer Pilz der fast überall massenhaft vorkommt vom frühesten Sommer bis zum Oktober und November. Der 6—8 cm große Hut ist dunkelrotbraun, in der Jugend etwas weißlich; der Hut ist bei jungen Exemplaren etwas eingerollt, später wird er gerade und scharf, gegen die Mitte vertieft er sich und in der Mitte selbst bleibt ihm ein spaziger kleiner Buckel.

Das Fleisch ist weißlichgelb bis bräunlich. Die aus allen Bruchstellen und auch aus den Blättern reichlich quellende weiße Milch ist von sehr scharfen Geschmack, der lang nachwirkt. Die Blätter stehen gedrängt, sind anfangs gelblichweiß, gehen später ins dunklere, bleiben aber immer heller wie der Hut.

Der glatte Stiel ist fest, vollfleischig, unten mit abwischbarem, weißem Reif bedeckt, in der Farbe ebenfalls heller als der Hut, 4—7 cm lang und 1/2—1 cm dick.

Aber den Wert ist in vorstehendem Artikel gesprochen und ich empfehle den Interessenten einen Versuch. Auch hier sind mir Liebhaber des Milchlings bekannt, die aus dem Pilz nach entsprechender Bearbeitung einen sehr delikaten Salat machen.

Hier in Nürnberg wird derselbe nach dem raschen Abbrühen in Essig in Steinguttöpfe gelegt und Winter und Frühjahr zu Klößen oder Salzkartoffeln als ausgiebige Speise verwendet und gerne gegessen.

Nachdem nun einwandfrei erwiesen ist, daß der rotbraune Milchling trotz seines üblen Rufes ganz gut zur menschlichen Ernährung geeignet ist, nachdem er infolge seines massenhaften Auftretens in großen Mengen mit leichter Mühe gesammelt werden kann, so dürfte es sich wohl verlohnen, ihm mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden, wie bisher. Auch wäre der Versuch, ihn zu trocknen und ihn an Stelle des Gemüses für die gemüsearme Zeit des kommenden Frühjahrs zu verwenden, nicht von der Hand zu weisen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß sich auch Milchlinge trocknen lassen. Und das schlechteste Erfahrmittel wäre der getrocknete Milchreizker gewiß auch nicht, wenn wir daran denken, was alles dem durchhaltenden Deutschen an Ersatzstoffen empfohlen und angeboten wird. Vielleicht kann ein Leser des „Pilz- und Kräuterfreundes“ seinerzeit über seine Erfahrungen berichten?

*) Ueber das Verfahren, Pilze in Essig einzumachen, erfährt man Näheres in dem „Kleinen Pilzkochbuch“ von Emma und Eugen Gramberg, Leipzig, Quelle und Mayer. Enthält 30 Rezepte. Preis etwa 75 Pfg. In allen Buchhandlungen erhältlich oder bestellbar.

Unsere Röhrlinge.

Von August Henning, Nürnberg.

Unter der großen Familie der Löhlerpilze (Polyporaceen) stellt die Gattung der Röhrlinge (Boletus) die meisten eßbaren Vertreter. Entstammen ihr doch unsere größten und köstlichsten Speisepilze überhaupt: Steinpilz, Bronzeröhrling, Rotkappe, Kapuziner, Maronenpilz und noch viele andere. Gerade ihre Ansehnlichkeit und ihr herrlicher Wohlgeschmack sind von besonderer Anziehungskraft für den Pilzfreund und mit berechtigter Freude entnimmt er auf seinem Beutezug dem Boden einen Trupp kerniger, junger Steinpilze oder einen prächtigen braunroten Rothautröhrling, um sie seiner Sammlung einzuverleiben. Und beim Zurichten der Mahlzeit weiß die Hausfrau die Ergiebigkeit, das feste, appetitliche Fleisch, den würzigen Geruch und Geschmack der Röhrlinge ganz besonders zu schätzen. In Bezug auf Vielseitigkeit der Verwendung in der Küche, ob zu Gemüse oder Salat, zum Einnachen oder Sterilisieren, zu Extrakt oder zum Trocknen, stehen die Röhrlinge an erster Stelle. Kurz, wir haben alle Ursache, ihnen unser besonderes Augenmerk zuzuwenden und uns ihre Gattungsmerkmale, ihre Einteilung, ihre einzelnen Vertreter etwas näher anzuschauen.

Wie schon der Name sagt, ist die Gattung der Röhrlinge in dem eigenartigen Bau der Fruchtschicht (Hymenium) gekennzeichnet. Wie diese Fruchtschicht bei den Blätterpilzen die Blätter oder Lamellen überzieht, dort die Sporen bildet und abwirft, so überkleidet die Fruchtschicht bei den Röhrlingen auf der Hutunterseite röhrenförmige Gebilde. Dicht aneinandergedrängte, lose miteinander verbundene, mehr oder weniger lange Röhrlinchen bilden eine zusammenhängende Schicht. Diese läßt sich leicht von dem Hutfleisch ablösen und unterscheidet sich schon auf den ersten Augenblick in Bezug auf Farbe und Weichheit unverkennbar von dem Hutfleisch. Darin besteht das charakteristische Kennzeichen der ganzen Gattung. Im Gegensatz dazu ist nämlich die Röhrenschicht bei den übrigen Gattungen der Löhlerpilze mit dem Hutfleisch verwachsen, oft in dasselbe eingesenkt und davon nicht zu trennen. Die Fortpflanzungsorgane, die Sporen, entwickeln sich also bei den Röhrlingen im Innern der Röhren. Man kann sich davon überzeugen, wenn man den abgeschnittenen Hut eines Röhrenpilzes auf ein weißes Blatt Papier legt. Nach einigen Stunden wird man auf dem Papier unzählige, winzig kleine, braun-gefärbte Sporenhäufchen finden, die ein genaues Spiegelbild der Anzahl, Größe und Anordnung der Röhren darstellen. Bei der eigentlichen Gattung Röhrling hat das Sporenpulver eine braune Farbe; bei dem bläulichen oder Kornblumen-Röhrling und dem Zimmtpilz sind die Sporen weiß, bei dem Gallenröhrling rosa und beim Schuppenröhrling schwarz. Dieser Umstand hat die Wissenschaft veranlaßt, die vorgenannten Pilze bei der Einteilung in besonderen Untergattungen unterzubringen (Suillus, Tylopilus und Strobilomyces). In nachstehender Bestimmungstabelle ist jedoch dieses Unterscheidungsmerkmal nicht berücksichtigt, da es sich für das sofortige Bestimmen nicht immer anwenden läßt. Das brauchbarste und verhältnismäßig einfachste Kennzeichen zum Bestimmen der Röhrlinge ist die Farbe der Röhrenmündungen, wie sie sich dem Beschauer beim Betrachten der Hutunterseite zeigt. Sie kann weiß, graulich, gelb, braun, grünlich, orange oder rot sein und ist nachfolgender Einteilung zu Grunde gelegt.

Die Röhrlinge sind zentral gestielte, meist recht ansehnliche, fleischige Pilze. Die Hutfarbe bietet wie bei den meisten anderen Pilzen kein sicheres Unterscheidungsmerkmal, denn sie ist nach Standort, Alter, Witterung und Belichtung recht wandelbar. Ein im feuchten Waldesdunkel gewachsener Steinpilz zeigt oft ein helllederfarbene Hutoberfläche, die bei einem Exemplar, das sich im Sonnenbrand einer Lichtung oder eines Waldweges entwickelt hat, tief dunkelbraun gefärbt sein kann. Auf die Stellung der Röhrlinchen zum Stiel ist dagegen genau acht zu geben, weil sie für manche Arten charakteristisch ist. Bisweilen ziehen sich die Röhrlinchen noch ein kleines Stück am oberen Teil des Stiels herab (herablaufende Röhrlinchen), oder sind diesem Stielteile angewachsen (angewachsene Röhrlinchen), oder sie sind durch einen Zwischenraum, der wie eine Furche zwischen Röhrlinchen und Stiel herum verläuft, von diesem getrennt. (Buchtig angewachsene Röhren, oder frei.)

In der ersten Entwicklung des Pilzes ist zuweilen die Röhrlinchen fest an den Stiel angedrückt und hinterläßt Spuren, die dann bei dem erwachsenen Pilz in vergrößerter Form als nebartige Zeichnung am Stiel sichtbar sind. Diese Beobachtung ist namentlich für den Satansröhrling und den ihm sehr ähnlichen Herzpilz bezeichnend.

Bei einigen wenigen Röhrlingen ist im Jugendzustande der Hutrand mit dem oberen Stielteile durch einen weißen, häutigen Schleier verbunden, der die Röhrlinchen überzieht und später, wenn der Pilz voll entwickelt ist, als häutiger, oft sehr vergänglicher, hängender Ring am Stiele zurückbleibt. In der Bestimmungstabelle sind die beschleierten und beringten Arten vorangestellt.

Schließlich sei noch eine Eigentümlichkeit einiger Röhrlinge erwähnt, nämlich ein mehr, oder weniger rasch verlaufender Farbwechsel des Fleisches oder der Röhren bei Bruch oder Schnitt, bzw. bei Druck. Da gerade der giftige Vertreter dieser Gattung, der Satansröhrling diese Eigenschaft besitzt, so sei man in solchen Fällen recht vorsichtig und scheide im Zweifelsfalle lieber einen solch unsicheren Vertreter aus, als daß man sich in die Gefahr einer möglichen Vergiftung begibt.

Bestimmungstabelle für die Röhrlinge (Boleti).

1. In der Jugend mit Schleier, der später als Ring am Stiel, oder als Hautsegen am Hutrand zurückbleibt.

1. **Butterröhrling** (Boletus, luteus). Hut goldgelb bis braunrot, bei feuchtem Wetter und in der Jugend schleimig, Oberhaut leicht abziehbar, Schleier bleibt als bläulich schwarzer Ring am Stiel zurück. Röhren hellgelb, fein, Stiel zylindrisch, weißlich, Fleisch weißgelblich. Eßbar.

2. **Schöner Röhrling** (Boletus elegans). Hut gold- bis braungelb, mit Schleim bedeckt, der später vertrocknet, Schleier gelblichweiß, bleibt als sehr vergänglicher Ring am Stiel zurück. Röhren am Stiel angewachsen, gelblich, Stiel goldgelb, manchmal bräunlich, Fleisch weich und rein gelb. Eßbar.

3. **Klebriger Röhrling** (Boletus viscidus). Hut weißlich, schmutziggelb, schleimig, Rand mit Schleiersegen, Stiel wie der Hut mit weißlichem, vergänglichem Ring, Röhren schmutzig graubraun mit großen eckigen Mündungen, Fleisch weiß, bläulich bis grünlichbraun werdend. Eßbar.

4. **Hohlstieliger Röhrling** (*Boletus cavipes*). Hut gelbbraun, manchmal mit Schleierresten am Rande, Röhren grünlichgelb, angewachsen und herablaufend, Stiel gelblichockerfarben, hohl, über dem weißen Ring mit netzartiger Zeichnung, Fleisch gelb. Essbar.

5. **Schwarzer Schuppenröhrling** (*Strobilomyces strobilaceus*). Hut mit schmutziggrauem Filz bedeckt, der in schwarze, dicke, dachziegelartige Schuppen zerreißt, Schleier bleibt als Hautsegen am Hutrand hängen, Röhren grau, etwas herablaufend, bei Druck rötlichschwarz, Stiel walzenförmig, grau bis schwarz, ohne Ring, Fleisch weiß, bei Bruch rötlich, zuletzt schwarz. Genießbar.

(Schluß folgt.)

Die Pilzernte 1917.

Von Johannes Jähling, Dresden-Nischwitz

Nach dem schneereichen Winter 1916/17 sahen wir Pilzfreunde mit großen Hoffnungen in die Zukunft. Je mehr Schnee, desto größer die Bodenfeuchtigkeit, desto reicher die Pilzernte.

Und die Hoffnungen schienen sich zu erfüllen! Allerdings, die Morcheln blieben aus, aber das hatten sie auch in anderen Jahren getan. Dafür konnten wir viele prächtige Schwefelporlinge ernten. Im April und im Mai holte ich mir aus den Kirschenalleen der Gegend die herrlichen Pilze, den ersten im Gewicht von reichlich acht Pfund! Und da hatten wir das beste Maki, das wir uns nur wünschen konnten, ja, wir haben so gar noch von dem Pilze abgeben können. Zubereitet wurde er genau nach Art der sauren Lunge oder der Kaldaunen, und wer den Pilz bei mir sah, der hielt ihn wohl für wirkliches Fleisch, glaubte ohne weiteres, daß er sehr gut schmecken müsse. Ich habe mich dann noch oft auf mein Rad gesetzt und bin hinausgefahren und nicht ein einzigesmal ohne Schwefelporling heimgekommen, hätte noch mehr holen können, wenn die Hitze nicht einsetzte und das Wert des Trocknens schon am Baume begann. Jedenfalls war der Anfang vielversprechend, und auch der Fortgang, denn nun erschienen die Maipilze, allerdings spärlicher als sonst, aber ausreichend.

Doch die Hitze hielt an. Der Wald begann auszutrocknen, die Wiesen verbrannten und stets kam ich mit leeren Händen von meinen Fahrten zurück. Höchstens einige Stockschwämmchen bildeten den Ertrag.

Endlich regnete es — einen Tag — zwei Tage! Aber nun wieder hinaus! Nichts! Nicht einmal die anderen Porlinge wollten sich zeigen! Und so ist es geblieben bis heute. Noch gestern (am 20. Juli) habe ich einen Bergwald besucht, aus dem ich sonst nie ohne 10—20 und auch 30 Pfund Pilze zurückkam, und ich fand: einen Schirmpilz, einen Steinpilz, und einige Rotstielröhrlinge, die noch brauchbar waren, neben vielen vermoderten! Das war alles! Es ist im Walde zu trocken geworden, und nur ein Dauerregen kann da Hilfe und Wandlung bringen. Der eine Trost allerdings bleibt uns für die nächste Zeit! Wir können Egerlinge (*Champignons*) ernten, von denen das Pfund hier mit sehr hohem Preise bezahlt wird. Das ist ja immer so: wenn andere Pilze fehlen, stellt der Wiesenegerling sich ein! Nur schade, daß er dem Pilzsammler nicht das bietet, was er sucht: das wunderbare Streifen durch die sommerlichen Wälder und die Freude des Findens! Hoffentlich schafft nun bald ein Dauerregen mit

folgender Wärme die Vorbedingungen für eine reiche Pilzernte, deren wir mehr als je bedürfen.

Lebt einer der Pilzfreunde, der diese Zeilen liest, aber in einer pilzreichen Gegend, so wäre ich ihm dankbar, wenn er mich zu sich einläde! Ich will ihm gern mit meiner reichen Erfahrung nützen und ihn die Pilze kennen lehren, die er vielleicht bisher verachtete, will ihm auch zeigen, wie er seine Schätze sofort verwerten kann. Er wird mir dankbar sein. Also, bitte!

Pilz = Markt.

München. Nach dem Marktbericht vom 13. Juli waren Pilze in ausreichender Menge vorhanden. Es kosteten Rehlunge 1,20—1,50, Steinpilze 1,50, Rotkappen 0,80—1,20, Täublinge 0,50—0,60 Mk., je 1 Pfund.

Nürnberg. „Gut Ding will Weile haben“ Spät sind sie gekommen in diesem Jahre, die Pilze. Voriges Jahr um diese Zeit waren bereits das erste tausend Zentner erreicht, denn mit seinem gelinden Winter und seinen beständigen warmen Niederschlägen hatten wir ein Ausnahmejahr. Mitte Juni waren Schwämme in kleinen, aber schönen Beständen, besonders Pfifferling und Rotkappe am Markt. Der städtische Verkauf brachte beträchtliche Posten Eierschwämme, das Pfund zu 85 Pfg. zum Absatz, die gern gekauft wurden. Anfang Juli kamen 40—50 Zentner Schwämme durch Vermittlung der Volksernährungsgesellschaft aus dem bayerischen Wald und der Oberpfalz, um sie durch den städtischen Verkauf direkt an das Publikum abgeben zu lassen. Bald aber verminderte sich infolge der trocknen Witterung die Zufuhr und die Preise stiegen rasch auf 1,20 Mk. bis 1,50 Mk. pro Pfund bei den Händlern. Waren es anfangs der Eierschwamm, so herrschte in den letzten 14 Tagen der Steinpilz und die Rotkappe (Pfd. 1 Mk.) und besonders die Grün-Blau- und Schwarztäublinge (Pfd. 75 Pfg.) vor. Auch der Wald- und Wiesenegerling (Pfd. 1 Mk.) war bei einzelnen Verkäufern vertreten. Das Pfund Zuchtgerlinge kostete 1,50 Mk. — Walderdbeeren waren Mitte des vorigen Monats in namhaften Mengen zugefahren und fanden bei der Zuckerknappheit großen Absatz. Sie hielten bis Mitte Juli an und wurden in Hunderten von Körben zu 1,50 Mk. das Pfund verkauft. Anfangs Juli wurden dann große Mengen Himbeeren auf den mittlerweile von Kirschen fast verwaisten Markt gebracht. Sie wurden vom Publikum reizend zu 70—80 Pfg. gekauft, obwohl sie in der Qualität oft bereits stark gelitten hatten.

Dinkelsbühl. Auf dem Schwammerlmarkte kostete zwischen Juni und Juli das Pfund Steinpilze 80 Pfg. — 1 Mk., Regerl (Eierschwamm) 70—80 Pfg., Rotkappen 50—60 Pfg.; andere Arten waren bis jetzt wenig vertreten. Das Pfund Spinat betrug 20 Pfg., eine Portion Feldsalat 10—12 Pfg., eine Portion Brunnenkresse 10—15 Pfg., das Pfd. Erdbeeren erster Wahl 50 Pfennig, zweiter Wahl 30 Pfg., Walderdbeeren 90 Pfg., Himbeeren (Garten und Wald) 50 Pfg., Heidelbeeren 60 Pfg.

NB. Wir bitten unsere Leser höflichst um Einsendung der Marktpreise ihres Bezirkes.

Pilzvergiftungen.

München, Juli 1917. In ihrer Wohnung erkrankten nach Genuß von Schwämmen ein 30jähriger Schreiner und seine Ehefrau; der Zustand der Beiden verschlimmerte sich derart, daß sie ins Krankenhaus gebracht werden mußten.

Wir möchten den Münchner Vertrauensmann um nähere Untersuchung und Mitteilung bitten.

Aus dem Vereinsleben.

Verein für Pilzkunde, Nürnberg.

Werte Pilzfreunde!

Seit fast drei Jahren warten wir auf eine Beendigung dieses völker- und kultur mordenden Krieges, um unsere so jäh unterbrochenen, friedlichwissenschaftlichen Vereinsbestrebungen wieder aufnehmen zu können. Leider bis heute vergebens!

Nun hat eine am 13. Juni trotz der ungünstigen Zeitverhältnisse ziemlich zahlreich besuchte Mitgliederversammlung einstimmig beschlossen, vom Monat Juli ab die Vereinstätigkeit wieder aufzunehmen.

Jeden dritten Dienstag im Monat findet regelmäßige

Mitgliederversammlung

statt und zwar dank gütigen Entgegenkommens der „Naturhistorischen Gesellschaft“ im Luitpoldhause, parterre links. Jeden ersten und dritten Montag im Monat zwanglose Zusammenkunft im alten Vereinslokale, Douglashöhle, zwecks Bestimmung von Pilzen und Kräutern nebst Aussprache. Der halbjährige Beitrag für Juli bis Dezember 1917 von Mk. 1.— wird demnächst erhoben.

Liebe Naturfreunde! Die Pilz- und Sammelzeit beginnt. Mehr denn je hat die eiserne Zeit unsere Bestrebungen als richtig und notwendig erkannt. Jeder Pilzkundige kann seine Kenntnisse im Dienste der Allgemeinheit in nächster Zeit verwenden. Alle Wochentage von 8 bis 10 Uhr und 3 bis 7 Uhr werden Pilze von dem Gründer unseres Vereins, Herrn Henning, in der Pilzauskunfts- und Bestimmungsstelle gratis im Luitpoldhause untersucht.

Nun auf, zu neuer, ersprißlicher Vereinstätigkeit!

Mit Pilzheil!

Die Verwaltung
des „Vereins für Pilzkunde, Nürnberg.“

Vereins-Kalender 1917.

- 6. Juli: Verwaltungssitzung (Douglashöhle).
- 9. " Bestimmungsabend.
- 17. " Monatsversammlung im Luitpoldhaus mit Vortrag des Herrn Henning.
- 23. " Bestimmungsabend (Douglashöhle).
- 29. " Pilz- und Kräuter-Lehrtour (Tagestour).

Pilz = Rezepte.

Pilzsalat (ohne Del). Die Pilze werden gut gepulvt und gewaschen, mit wenig Schmalz weich gedünstet. Sie dürfen jedoch nicht zerfallen, da sie sonst unansehnlich werden und zu Salat nicht geeignet sind. Hierauf gießt man die Brühe ab, die man zur Suppe verwenden kann, läßt die Pilze erkalten und übergießt sie mit gutem Essig. Der Salat wird nun mit Salz, Pfeffer, etwas Paprika und geriebener (nicht geschnittener) Zwiebel gemischt. Nach Geschmack kann man auch etwas gehackte Petersilie hinzufügen. L. J.

Kartoffelkroket mit Pilzen. 1½ Pfd. weich gekochte, geschälte Kartoffeln läßt man im offenen Topfe auf der Seite des Herdes trocken und mehlig werden. Oder man kocht die Kartoffeln am Tage vorher und preßt sie durch. Alsdann gibt man die Masse nebst etwas Butter, Salz, Mehl mit 2 Eigelb und Gewürz in ein Töpfchen, dämpft die Masse unter fortwährendem Rühren kurze Zeit und läßt sie erkalten. Nun formt man runde Pastetchen, paniert, bäckt sie, höhlt sie aus und füllt sie mit den Pilzen, die vorher auf irgend welche Art als Gemüse am besten als Ragout, zubereitet wurden. L. J.

Pilzgemüse. Dieses Gemüse hat den ausgesprochensten Pilzgeschmack und ist am besten geeignet den Wohlgeschmack einzelner Pilzarten zu erproben. Die sorgfältig gepulvten und gewaschenen Pilze werden mit Salz überstreut und in einem irdenen oder porzellanenen Gefäße einige Stunden stehen lassen. Der sich bildende Saft wird hierauf abgegossen, die Pilze mit heißer Butter durchgeschwenkt, der Saft nach und nach zugegossen und die üblichen Gewürze zugegeben. Von der Verwendung der Zwiebel sehe man ab, weil sie den feinen, empfindlichen Pilzgeschmack beeinträchtigt. L. J.

Pilzpulver. Man verwendet hierzu Morcheln oder Steinpilze, schneidet dieselben in Stücke, trocknet sie unmittelbar nachher auf Hürden gelegt in Backrohr oder Backofen. Wenn sie gut getrocknet und noch warm sind, zerstoßt man sie in einem Porzellan-Mörser, nachher sieht man sie durch ein Haarsieb. Das so erhaltene Pulver bringt man in kleine Fläschchen, verkorkt sie gut und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf. Man verwendet das Pulver zum Würzen von Soßen.

Gefüllte Kartoffeln. Getrocknete, gut geweichte Pilze werden ganz weich gekocht, mit in Milch geweichter geriebener Semmel, geriebenem Käse und einer in Butter angelautenen Zwiebel vermischt, das nötige Salz gegeben und die Masse in gekochte Kartoffeln, die man sorgfältig ausgehöhlt hat, gefüllt. Die Kartoffeln stellt man in mit Fett ausgestrichene Pfanne und bäckt sie im Ofen goldgelb.

Pilzsuppe. Getrocknete Pilze (jeder Art durcheinander geben das beste Aroma), werden über Nacht eingeweicht und am andern Tage im Weichwasser ganz weich gekocht, dann klar gewiegt und mit Brühwürfel ausgefüllt. Ist die Suppe wieder am Kochen, so kann etwas Mehl oder klargekochte Haferflocken zum Dicken dazugegeben werden. Eine kräftige, nahrhafte Suppe.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Ueber das Johanniskraut. (*Hypericum perforatum*).

Von E. Goldschmidt, Nürnberg.

Johanniskraut! — Unter diesem Namen kennen wir die schöne Pflanze, die unter zahlreichen Bezeichnungen überall zwischen den beiden Wendekreisen zu finden ist. Wer kann ahnen, daß es dasselbe Gewächs ist, das so viele Kräfte und Eigenschaften in seinen mannigfachen Namen offenbaren will: Hartheu, Blutkraut, Gottesgnadenkraut, Herrgottsblume (Eifel), Herrgottswundkraut, Leibwehblume (Dithmarschen), Kreuzkrotzch (Böhmen), Jageteufel, Bockskraut, Mannskraft, Liebeskraut, Johannesblut, Herenkraut, Hasenkraut usw.? — Wirklich eine interessante Aufgabe der Genesis dieser Namen nachzugehen!

Bevor wir uns aber mit dieser Frage beschäftigen, wollen wir uns die Pflanze erst näher betrachten!

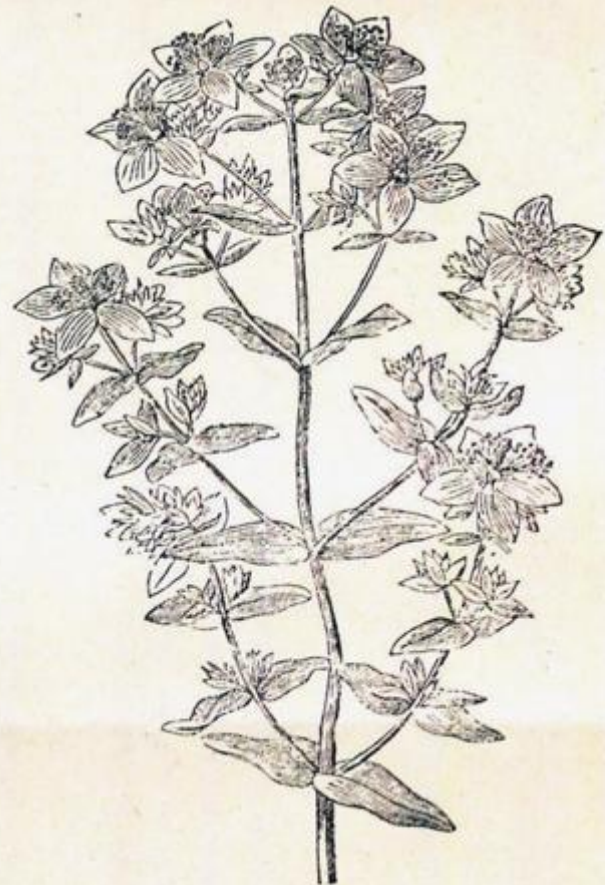
Zunächst, wo findet man dieses wertvolle Kraut, das uns schon durch seine nahe Verwandtschaft mit dem chinesischen Teestrauch nicht mehr ganz unbekannt ist?

Hypericum ist ein Sonnenkraut, d. h. es sucht immer die Sonne: auf trockenen Hügeln und Aeckern, an Wegrändern und Rainen, auch in lichterem Wäldern, auf trockenen Wiesen, überall sieht man zur Blütezeit (Juli—August) die goldgelben Blüten leuchten — ein Schmuck der Landschaft, eine Freude dem Wanderer.

Leicht ist das freundliche Gewächs zu erkennen. Aus dem verzweigten, rotbraunen Wurzelgeflecht erhebt sich der 35—80 cm hohe Stengel, der sich, schon weit unten, stark verzweigt, und auf 2 Seiten kanalförmig eingezogen ist. (Nicht zu verwechseln mit der vierkantigen Sumpfsart). Die Laubblätter sind gegenständig, am Stiele sitzend, länglich eiförmig. Besonders charakteristisch sind die Deldrüsen, die aber (nach Francé) mit den Delgängen des Stieles und Blattneres nichts zu tun haben. Hält man ein Blatt von *H. perforatum* (durchlöchert) gegen das Licht, so sieht es aus wie von winzigen Nadeln durchbohrt. Diese Löchlein sind in Wirklichkeit aber nur durchschimmernde Gewebepunkte, denen das Blattgrün (Chlorophyll) entzogen ist durch die erwähnten Deldrüsen, die etwa die Nierenfunktion zu erfüllen haben. Bei jungen Blättern werden diese Organe vermischt.

Die honiglosen Blüten stehen in trugdoldigen, stattlichen Blütenständen an den Spizen des Stengels und der Zweige. Der Kelch besteht aus 5 lanzettähnlichen, schwarz punktierten Blättern. Die größeren Kronblätter sind von rotgelber Farbe und unregelmäßig schwarz gezeichnet. Die Blüte enthält zahlreiche Staubgefäße, die zu drei Bündeln verwachsen sind, und 3 auseinander gespreizte Griffel. Das Del der Pflanze, das besonders in den Kronblättern enthalten ist, erweist sich beim Drücken der Pflanzenteile als blutrote Flüssigkeit.

Diese Eigentümlichkeit steht natürlich in Beziehung mit den Namen der Pflanze, worüber uns Franz Söhns interessante Mitteilungen gemacht hat: „Aus dem Blute Johannes des Täufers — nach anderem aus dem Christi — ist das um die Zeit seines Festes blühende Johanniskraut entstanden, das daher der Augsburger noch heute Blutkraut nennt, während andere Gegenden die Benenn-



ungen Gottesgnadenkraut, Herrgottsblume, Herrgottswundkraut und besonders Hartheu (d. h. durch den Stengel hartes Heu*) dafür haben. Zur Entstehung von Namen wie Blutblume und Christi Blut (Hunsrück) hat sicherlich besonders die Eigentümlichkeit der Pflanze Anlaß gegeben, daß ihre Blätter blutrote, im höchsten Grade auffallende Flecken bekommen. Die Wirkung des Krautes ist natürlich wunderbar über alle Begriffe (*Hypericon* = über alle Begriffe erhaben). Alle möglichen Krankheiten heilt es, die Unholde verjagt es — daher Namen wie Jageteufel und Herenkraut (Schweiz) —, im Kriege schirmt und seit es seinen Träger und im Frieden erwirbt es ihm die Liebe seiner Mitbürger.

*) Nach andern von Hart (alt.) = Hirsch. D. V.

Von besonderer Wichtigkeit ist es für das schöne Geschlecht. Wenn die Mädchen es um die Mitte der Johannisnacht pflücken, und in das Wasser streuen, so dürfen sie aus dem Ausblühen oder Verwelken der Pflanze mit unfehlbarer Sicherheit schließen, ob sie in dem laufenden Jahre einen Freier haben oder nicht. Infolge ihrer hellen Seldrüsen erscheinen die Blättchen der Pflanze durchbohrt und Satanas selber hat sie durchbohrt aus Zorn darüber, daß das Johanniskraut, d. h. der besonders den Blumenblättern entpreßte Saft der Pflanze seinen Teufeleien überall im Wege steht. Soll dieser Saft doch sogar die Kraft haben, ihn selbst zu bannen! Unsere ungläubig nüchterne Zeit bereitet eine Art Schnaps aus der Pflanze, der gut gegen Leibweh ist. In Böhmen wird die Pflanze gegen Schmerzen im Rückgrat angewandt und führt daher den Namen Kreuzkrotz (-Kreuzkraut).

Anderer Namen sind noch Alfblut, Unserer Frauen Bettstroh, Frauenkraut, wild Gartheil usw.

Eine solche Popularität ist aber nun nicht unverdient. Bekanntlich enthält das Johanniskraut wirklich eine große Heilkraft und ist in richtiger Erkenntnis auch schon seit alten Zeiten als Heilmittel angewendet worden. Seine Verwendung als Tee und Del ist ungemein häufig.

Die Blüten und Blätter, die im Juli und August zu sammeln sind, werden zum Tee zubereitet. 30 g auf 1 l Wasser. Dieser Tee ist noch weiter zu gebrauchen bei Leber- und Nierenleiden (mit Zusatz von Aloe), Magendrücken, bei Bettnässen und nervösem Kopfschmerz.

Es wird übrigens empfohlen das Johanniskraut zu gleichen Teilen mit Scharfgarben Tee zu mischen. Außer dieser Anwendung zum Abführen wird das Johanniskraut als Del gebraucht. Diese Medizin, die allerdings zur Zeit schwer beschafft werden kann, wird folgendermaßen bereitet: $\frac{1}{4}$ l reine Johanniskrautblüten (ohne Stiel und Kelche) wird in $\frac{1}{2}$ l Olivenöl gelegt und in verschlossener Flasche an die Sonne gestellt. Nach etwa 14 Tagen wird filtriert. Dieses Medikament dient äußerlich besonders gegen Hergenschuß und Brandwunden; innerlich gegen (6—8 Tropfen auf Zucker) gegen Leibschmerzen und Blutstörungen.

Selbstverständlich handelt es sich immer nur um das hier beschriebene Johanniskraut *Hypericum perforatum*.

Zum Schluß seien noch verschiedene Rezepte aus Kräuterbüchern angeführt, Rezepte, die das Kräuterbuch von Lisch zitiert (auch als Zeugnis aus alten Tagen interessant):

„Johanniskraut mit Blumen und Samen in Wein gesotten und getrunken, jagt das Gift aus, treibt den Harn in der Frauen Zeit, nimmt das viertägige Fieber weg. Der Samen gesotten und getrunken, stopft den Durchfall und ist vortrefflich beim Blasenstein; 40 Tage nacheinander eingenommen, heilt dieser Trank das Hüftweh. Das Wasser mit rotem Wein getrunken und mit einem Tuch auf den Bauch gelegt, stillt alle überflüssigen Stuhlgänge. Die Blätter mit dem Samen zerstoßen und aufgelegt heilen Brandwunden. Das Johanniskrautöl mach so: Leg die frischen Blumen in ein Glas, gieß darüber Baumöl, stopf's oben zu und stelle es an die Sonne und laß es einige Tage stehen, darauf seihe das Del ab, drück die Blumen gut aus und nimm wieder frische Blumen dazu. Solches tue einigemal nacheinander. Zuletzt stoß die Hülsen samt den Samen und lege sie auch in das Del. Das Del wird schön blutrot, heilt die Wunden, stillt die Schmerzen und den Durchfall.“ — Dieser außerordentliche blutreinigende Tee kann wie der

chinesische Tee und zwar möglichst mit einem andern gemischt, täglich getrunken werden.

Ist vielleicht die heutige Medizin nicht mit allem einverstanden, was alte Kräuterbücher lehren, so ist doch anerkannt, daß in all den Kindern der Natur gewaltige Kräfte schlummern, die unbekannt oder unbenützt verloren gehen. Dem zu begegnen ist unser Aufgabe und die dieses kleinen Aufsatzes.



Ueber das Einkochen von Früchten ohne Zucker.

Von Hans Schlegel, Direktor der städt. Untersuchungsanstalt in Nürnberg.

Die gegenwärtige Zuckerknappheit macht es notwendig, bei dem beginnenden Einkochen von Früchten entweder ganz auf den Zusatz von Zucker zu verzichten oder mit demselben doch möglichst zu sparen. Man kann Früchte mit wenig oder auch ohne Zucker einmachen, wenn man entsprechende Mischungen aus süßen und sauren Früchten verwendet. Als süße Früchte gelten Kirschchen, Birnen und reife Stachelbeeren. Ohne Zucker eingemachte Früchte sind nicht weniger haltbar als zuckerhaltige, denn die Haltbarkeit wird vor allem durch den richtigen und genügenden Erhitzungsgrad (Sterilisation) und die richtige Aufbewahrungsweise bedingt. Die richtige Sterilisation ist erreicht, wenn die ganze Fruchtmasse mindestens eine halbe Stunde lang auf die Siedetemperatur des Wassers gebracht worden ist. Richtig aufbewahrt werden eingemachte Früchte, wenn sie vor dem Zutritt von Bakterien oder anderen der Zersetzung bewirkenden Keimen geschützt sind. Ein luftdichter Verschluss ist dabei nicht unbedingt erforderlich; es genügt auch, wenn die Gefäße mit gutem sogenannten Pergamentpapier zugebunden werden. Ein Zuckerzusatz bedingt nicht die Haltbarkeit der eingemachten Früchte, sondern begünstigt nur dieselbe, wenn auf 1 Teil Früchte mindestens 1 Teil Zucker verwendet worden ist. Ohne Zucker eingemachte Früchte können noch nachträglich mit Zucker gesüßt werden. Hat man für das Haltbarmachen (Sterilisieren) keinen besonders konstruierten Apparat, wie Weck-Apparat u. dgl., so kann man in folgender Weise verfahren: Die fertig eingekochten Früchte werden noch heiß in die Einmachgläser eingefüllt; letztere müssen vorgewärmt sein. Die noch heißen Gefäße werden dann in einen genügend großen Kochtopf gestellt, der einen Einsatz nach Art eines Kartoffeldämpfers besitzt und mit heißem Wasser so weit gefüllt ist, daß dasselbe beim Kochen nicht in die Einmachgläser eindringen kann. Die letzteren werden, wenn sie einen Verschlussdeckel haben, mit diesem, oder wenn ein solcher fehlt, mit gutem Pergamentpapier lose zugebedeckt. Der Kochtopf ist ebenfalls mit einem Deckel, oder wenn die eingesetzten Gefäße darüber hinausragen, mit Tüchern abzudecken. Dann wird auf einem Herd- oder

Gasfeuer solange erhitzt, bis die bereits angegebene Sterilisation erreicht ist. Die Zeitdauer des Erhitzens hängt von der Größe der Einmachgefäße ab. Sie wird wesentlich abgekürzt, wenn die heiß eingefüllten Gefäße sofort sterilisiert werden. Nach Beendigung der Sterilisation läßt man den Kochtopf bedeckt erkalten. Ist dies geschehen, so befestigt man die Deckel der Aufbewahrungsgefäße oder bindet die mit Papier abgedeckten Gefäße gut zu. Bei diesem Fertigmachen ist unbedingt darauf zu sehen, daß der Inhalt der Gefäße immer durch die Abdeckung vor der Berührung mit Luft geschützt bleibt. — Von einer im Einmachen erfahrenen Hausfrau erhalten wir zu diesem Gegenstand noch folgende Zuschrift: „In unserer zuckerarmen Zeit seien einer Hausfrau, die schon jahrelang teils ganz ohne, teils mit nur wenig Zucker einkocht, einige Bemerkungen gestattet. Beim Einkochen ohne Zucker ist mehr denn je unbedingtes Auslesen der Früchte nötig. Jede auch nur ganz unscheinbar beschädigte Frucht ist auszuscheiden und die Früchte vor dem Einkochen gründlich zu reinigen. Steinobst, wie Pflaumen und Zwetschgen, sollten vor der Sterilisierung etwas länger als weichere Früchte verkocht werden. Zum Mischen mit sauren Früchten eignet sich auch ganz vorzüglich der bisher wenig beachtete Kürbis. Kürbis mit Apfel vermischt gibt ein ganz vorzügliches, vor allen Dingen billiges und gesundes Mus, welches ohne jeglichen Zucker verwendet werden kann. In meinem Haushalt wird dieses Mus schon seit Jahren in großen Mengen hergestellt und es hat sich dasselbe sogar bei Sterilisierung in gewöhnlichen Gläsern zwei Jahre lang frisch erhalten. Ein Sterilisieren ist auch ohne Apparat und ohne teure Sterilisiergläser in den gewöhnlichen bisher üblichen Einmachgläsern und Steintöpfen möglich.“



Deutscher Ersatz-Tee.

Schon in Friedenszeiten wurde Tee aus heimischen Pflanzen, besonders von der Landbevölkerung zum eigenen Bedarf hergestellt. Auch im Handel wurden beträchtliche Mengen abgesetzt, da „deutscher Tee“, der von den nervenerregenden, im Kaffee und chinesischen Tee enthaltenen Alkaloiden, Koffein und Thein, frei ist, wegen seiner Bekömmlichkeit und seines angenehmen Geschmackes vielfach begehrt wird. Der Tee wird am besten in kaltem Wasser angefertigt und abgegossen, sobald das Wasser kocht. Die seither übliche Herstellungsart ist einfach: Die Blätter der zu Tee geeigneten Pflanzenarten: Himbeere, Heidelbeere, Brombeere, Moosbeere, Preiselbeere, schwarze Johannisbeere, Stechpalme, Kirsche, Birke, Ulme, Weide, Schlehe, Rot- und Weißdorn, u. a. werden ohne Stengel und Blattstiele gesammelt, getrocknet und zerkleinert und für sich allein, oder in Mischungen, oft unter Zusatz von Waldmeister und dergl. verwendet. Wenig bekannt ist, daß die meisten der genannten Blattarten an Aussehen und Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie einer ähnlichen Behandlung unterzogen werden, wie der chinesische Tee. Die frischen, grünen Blätter des echten Teestrauchs besitzen keinen Geruch: das charakteristische Aroma entwickelt sich erst durch eine Gärung, die künstlich erzeugt wird, indem die frischen

Blätter über Nacht auf Hürden ausgebreitet und dann, in leicht gewelktem Zustand mit besonderen Maschinen, „Teerollmaschinen“, behandelt werden, die eine knetende und zugleich rollende Bearbeitung der Blätter bewirken. Die so bearbeiteten „gerollten“ Blätter werden dann in Trockenvorrichtungen bei 80—100 Grad C. getrocknet. Unterwirft man die einheimischen Blätter einer ähnlichen Behandlung (durch Kneten und Rollen der frischgepflückten Blätter mit der Hand oder auf reiner Tischplatte mit einem mit Handhabe versehenen starken Brett oder mit Maschinen), läßt sie, leicht zusammengepreßt, über Nacht stehen, und trocknet sie dann, dünn ausgebreitet, in der Sonne oder bei mäßiger Hitze im Ofen oder in besonderen Trocken-Vorrichtungen, so erlangen sie an Aussehen, Geruch, Geschmack Eigenschaften, die dem echten chinesischen Tee nahekommen, während der Tee aus den lediglich getrockneten Blättern, der zwar auch sehr angenehm schmeckt, dies besondere Aroma nicht hat. Zu dem beschriebenen Verfahren eignen sich ganz besonders Brombeer- und Himbeerblätter. Wird auf reinschwarzes Aussehen Wert gelegt, so verwendet man nur Brombeerblätter, und zwar solche mit noch nicht oder nur ganz wenig behaarter, weißlicher Unterseite. Himbeerblätter, in der beschriebenen Weise behandelt, liefern zwar ein sehr wohlriechendes und wohlgeschmeckendes, aber kein rein schwarzes Teerzeugnis, weil sie weißbehaarte Unterseite besitzen. Der Bayerischen Lebensmittelstelle ist es gelungen, eine englische Teerollmaschine — wohl das einzige derzeit in Deutschland befindliche Muster — für 10000 Mk. zu beschaffen, mittels deren eine Münchener Fabrik Pharmazeutischer Präparate im Auftrage der Bayerischen Lebensmittelstelle „schwarzen“ Tee herstellen wird. Da vorerst nur eine einzige derartige Maschine verfügbar ist, kommt für dieses Jahr in der Hauptsache die Herstellung des „grünen“ Tees in Betracht, der nach Vereinbarung mit der Bayerischen Lebensmittelstelle von einigen Firmen hergestellt wird. Die Bayerische Lebensmittelstelle hat eine umfangreiche Sammeltätigkeit für die zur Herstellung von grünem und schwarzem Tee benötigten Himbeer- und Brombeerblätter eingeleitet. Zur Sammlung werden außer den geworbenen Arbeitskräften auch Schulkinder unter geeigneter Aufsicht herangezogen werden. Die K. Bezirksämter, die Organe der örtlichen Sammeltätigkeit und der Handel werden mitwirken bei der Beschaffung und Versendung und der sonstigen Geschäftsabwicklung mit den Fabriken. Der den Sammlern zu bezahlende Preis wird so bemessen sein, daß ein den örtlichen Verhältnissen angemessener reichlicher Tagesverdienst gesichert ist. Die Bayerische Lebensmittelstelle wird den Tee an die Kommunalverbände verteilen. Es ist zu wünschen, daß möglichst weite Kreise dieser für die Volksernährung wichtigen Sache Interesse und weitgehendste Unterstützung widmen.



Aufruf an alle Freunde des deutschen Waldes!

Uner schöplich sind die deutschen Wälder an Schätzen! Allein an Pilzen, an Beeren und an Wildkräutern bergen sie Tausende und Abertausende in barem Geldeswerte! Nicht der hundertste nicht der tausendste Teil davon wird geborgen! Ungenutzt, ja verachtet, verkommt das andere! Brot und Fleisch, das so Viele sattmachen könnte,

namentlich während des Krieges, verdirbt im Walde, verfault!

Brot und Fleisch?

Ja, denn die Pilze sind mehr als Brot, mehr als Fleisch! Sie vereinen höchsten Nährwert mit höchstem Wohlgeschmack! Die Kräuter des deutschen Waldes sind köstlicher als so mancher teure Tee des Morgenlandes, sind heilkräftiger und wertvoller als so manche vielgerühmte Medizin aus fernen Gegenden!

Und wer trotzdem Pilze, Beeren und Wildkräuter nicht selber genießen will, die der Wald von Jahr zu Jahr immer wieder darbietet, der kann doch aus ihrem Verkauf, bares, lachendes Geld lösen, nach dem er gewiß trachtet!

Warum aber werden diese reichen Schätze des Waldes nicht geborgen? Warum müssen sie alljährlich von neuem ungenutzt zugrunde gehen? Infolge uralten, törichten Aberglaubens! Infolge ungerechten Mißtrauens, und infolge von Bequemlichkeit — und Faulheit!

Weil unsere Vorfahren die Pilze für giftig hielten, tun die meisten es auch jetzt noch! Weil es nicht für vornehm galt, Beeren und Wildkräuter zu sammeln, ist es auch heute noch nicht anders geworden! Der Feinschmecker, der sich den Braten mit dem französischen „Moufferon“ würzen läßt, verachtet den ehrlichen deutschen Knoblauchpilz! Und da nützt alles Reden und Belehren des Einzelnen nichts! Da nützen auch die Bestrebungen der Behörden nichts, wenn sie überhaupt vorhanden sind. Die Törichten wollen sich nicht überzeugen lassen, daher müssen sie dazu gezwungen werden!

Verhallt die Stimme des einzelnen Wohlmeinenden ungehört, so muß er sich mit anderen seinesgleichen zusammenschließen, nicht zu Vereinen und Vereinen, sondern zu einem mächtigen Bunde, der alle deutschen Lande überspannt und umspannt, dessen Anhänger schließlich auch im kleinsten Städtchen, im weltentlegensten Dörfchen zu finden sind, dessen aufklärende Tätigkeit ein für allemal aufräumt mit schädlichem Aberglauben und träger Bequemlichkeit, der durch die Tat, durch unumstößliche Beweise darlegt, auch den Mißtrauischsten überzeugt, welchen unschätzbaren Wert Pilze, Beeren und Wildkräuter der deutschen Wälder haben!

Schließt euch zusammen, ihr Freunde des deutschen Waldes. Ihr Pilzfreunde, ihr Beerenfucher, ihr Kräutersammler! Bildet einen machtvollen Bund zu segensvoller Tätigkeit! Eint eure Stimmen, daß sie nicht mehr ungehört verhallen können, sondern gehört werden müssen, und helft die reichen Schätze heben, daß sie nicht ferner ungenützt zugrunde gehen! Sage keiner, daß es auf ihn nicht ankomme! Jeder und jede muß helfen an dem großen Werke, des deutschen Volkes Wohlfahrt und Wohlstand auf so einfache und so naheliegende Weise zu heben! Vorwärts zur Tat!

Der „Pilzfreund“ bietet auch dazu die Hand, zeigt euch den Weg! Kommt! Ergreift die Hand! Geht den Weg! Helft selber die Jagenden führen! Der „Pilzfreund“ werde das Werkzeug, um euer hohes Ziel zu erreichen! Laßt in ihm eure Stimme erschallen! Gebt in ihm eure Erfahrungen kund! Weißt nach, was der Wald euch gegeben hat an allerlei Gaben alle die Jahre hindurch und in diesem wieder! Dann verrichtet auch ihr ein Werk, auf das das Vaterland in dieser schweren Zeit stolz sein wird! Kommt und helft! Das wünscht von ganzem Herzen

Johannes Jühling.

Bschachwitz-Dresden, im Juli 1917.

Pflanzen=Monats=Kalender.

Welche wildwachsenden Pflanzen können wir im

Monat August

für die Küche verwerten?

Erklärung der Zeichen: b = Brot, c = Conserve, cf. = Confect, e = Essig, fl = Fleischbeilage, g = Gemüse, gb = Gebäck, gr = Grütze, gw = Gewürz, h = Heilzwecke, ks = Kaffeesurrogat, m = Mehl, oe = Öl, s = Salat, sc = Sauce, sp = Suppe, t = Tee, ts = Tee-Surrogat, w = Wein.

Sauerampfer g. s. sp. sc; kohllartige Gänse-distel (Saudistel) g. s; lanzettblättrige Distel g; rane Gänse-distel g. s; Sumpf-Gänse-distel g. s. sp; roter Gänsefuß g; steifer Gänsefuß g; stumpfblättriger Ampfer (Grind-wurzel) h; klettenartige Distel g. s; Krebs-Distel (Esel-distel) g; wolkköpfige Distel g; hochstengelige Erdbeere c; Hügel-Erdbeere c; Wald-Erdbeere c; knollige Fetthenne g. s. sc; rundblättrige Fetthenne g. s. sc; dornige Hauch-echel g; Wald Malve g; scharfer Mauerpfeffer h; sechs-zelliger Mauerpfeffer g. s. sp. sc; weißer Mauerpfeffer g. s. sp. sc; zurückgekrümmter Mauerpfeffer g. s. sp. sc; Garten-Melde g; gem. Melde g; rosenartige Melde g. c; spießblättrige Melde g; tatarische Melde g; Meer-strands-Wegerich g. s; gem. Wiesenknopf g. s; Besenstrauch (Besenginster) s. c; Wiesen-Vocksbart g; Monats-Erdbeere o; rote Johannisbeere c. w; gem. Kürbis g; Melonen-Kürbis g; gem. Schlangenkraut g. m. b; einjährige Sonnen-rose g; Stachelbeere c. w; wohlriechende Süßholde g. s; Waldkerbel g; gem. Weiderich g; arzneiliche Weißwurz (Salomonsiegel) b; gefleckter Aronsstab m. b; gem. Bärentraube b; Meer-Binse g; Brombeere c. t; Sumpf-Dotterblume g; Adler-Farn m. b; Wurm-Farn h; Glas-schmalz (Meersalzkrout) g. s. fl; Rapunzel-Glockenblume (echte Rapunzel) g. s; Heidelbeere (Baldbeere) c. cf. w; gem. Himbeere c; Zwerg-Himbeeren c; blaublumiges Knabenkraut s. m; geflecktes Knabenkraut m. s; gem. Knabenkraut m. s; männliches Knabenkraut m. s; pyra-midenförmiges Knabenkraut m. s; Soldaten-Knabenkraut m. s; großwurzelige Platterbse g; Traubenkirsche c; gem. Wasserliesch b; Wegerich oe. g; echter Allant c. cf; gem. Sauerampfer fl. g; gem. Bärenklau g; Alpen-Bärentraube c; Besenstrauch (Besenginster) g; gem. Brustwurz (wilde Angelika) c; knollentragende Distel; g; Krebsdistel (Esel-distel) g; vielstachelige Distel g; arzneiliche Engelwurz (echte Angelika) c; gem. Kalmus c; knolliger Kälberkopf g. s. sp; filzige Klette g; spizkeimender Knöterich m. g; schwarzer Kohl (schwarzer Senf gw; Senf-Kohl gw. oe; Kriechenpflaume c; Zentner-Kürbis g. cf; Feld-Männertreu g; Meerstrands-Männertreu g; Pastinake g. s. fl; Rohr-kolbe g; Wasser-Schwertlilie ks. h; flutendes Süßgras (Mammagrass) gr; gefaltetes Süßgras gr; weidenblättriger Sanddorn g. gw. sc; Felddistel g. s; Queckengras m. b.



Bermischte Nachrichten.

Wie trocknet man Kräuter? Von jedem, selbst dem kleinsten Spaziergänger kann man zur Zeit eine Anzahl gewürzige Kräuter mit heimbringen. Es ist sehr wahrscheinlich, daß kommenden Herbst die Tees und Kräuter in den Pflanzenhandlungen beschlagnamt werden. Da können wir unsern Lesern nur den dringenden Rat im eigenen Interesse geben, sich alle anfallenden Gewürzkräuter wie Thymian, Salbei, Waldmeister, Rainfarn, Dill, Majoran, Pfefferkraut, Schafgarbe, Beifuß etc., sowie insbesondere alle medizinischen Teepflanzen als Lindenblüte, Nußblätter, Brombeer-Erdbeer- und Himbeerblätter, Kamille, Pfefferminze u. s. w. zu sammeln und für den Winter und Frühjahr aufzubewahren. Nach dem Heimkommen werden die Pflanzen sorgfältig ausgelesen, rasch gewaschen, in kleine Sträußchen gebunden, an einem zugigen, aber warmen Orte vielleicht auf dem Boden zwischen zwei geöffneten Fenstern, an die Luft gehängt. Die grelle Sonne soll man bei den Gewürzkräutern vermeiden, da sonst viel Aromastoffe verloren gehen. Die Kräuter müssen unbedingt gut und tüchtig getrocknet sein; vor dem Fenster hängende Pflanzen müssen Nachts herein genommen werden, da sie sonst die Feuchtigkeit anziehen und sich schlecht halten. Abfallende Blütenköpfschen wie Camille, Pfefferminze, Stiefmütterchen u. s. f. werden auf Papier oder Schachteldeckel gebreitet und an der Luft bei öfterem Umwenden getrocknet und in leichtem Säckchen oder gut verschließbaren Blechbüchsen, (die runden Verkaufsbüchsen der Zuckerhändler eignen sich gut dazu) aufbewahrt. Sie werden später als Gewürz an Suppen, Soßen, Brühen, Gemüse etc. hochwillkommen sein. Recepte werden wir im Laufe des Jahres bringen.

Kastaniennöl.

Im Kaiserlichen Gesundheitsamt sind, nach der „Pharmazeutischen Zeitung“ Fütterungsversuche mit Kastaniennöl unternommen worden. Auch die chemische Untersuchung des Kastaniennöls hat ergeben, daß es sich in seinen Eigenschaften dem Rüböl nähert. Das Öl war von klarer, goldgelber Farbe und wurde in einer Ausbeute von 5. v. H. gewonnen. Mit Rücksicht auf diese Ergebnisse der Versuche soll nach Möglichkeit die gesamte Kastanien-ernte auf Öl verarbeitet werden. Es handelt sich um die überall angepflanzte Roßkastanie (*Aesculus Hippocastanum* L.) Die bitteren Samen werden bei uns in Süddeutschland schon längst durch Auskochen für unsere Haustiere genießbar gemacht und verwendet.

Kiefernzapfen als Heizmaterial.

Die schwedischen Tageszeitungen berichten, daß auf schwedischen Privatbahnen seit einiger Zeit Versuche gemacht wurden, Kiefernzapfen als Brennmaterial zu benutzen. Die Versuche sollen ganz vorzüglich ausgefallen sein, sodaß jetzt Kiefernzapfen in erheblichem Umfange verwendet werden. Man hat berechnet, daß 2 Tonnen Zapfen denselben Heizwert haben, wie 1 Tonne deutsche

Steinkohle. Die Zapfen werden, um eine zu schnelle Verbrennung zu verhindern, mit etwas Kohle und Koks vermischt. Man bezahlt in Schweden für Fichten- und Kiefernzapfen gegenwärtig 2½ bis 3 Dore für das Kilogramm. Bei dem durch Arbeiter- und Transportschwierigkeiten gestiegenen Mangel an Heizmaterial erscheint es uns nützlich, auf die schwedischen Erfahrungen hinzuweisen. Es gibt in Deutschland sehr leicht Gelegenheit, Tannenzapfen zu sammeln und mindestens für den winterlichen Heizbedarf aufzusparen. Im besonderen können die Kinder und die städtischen Ausflügler auf das Sammeln von Fichten- und Kiefernzapfen verwiesen werden. Viele kleine Hilfe schafft auch Großes.

Eine Nahrungsmittelsteuer.

Ist es wirklich erforderlich, daß in heutiger Zeit eine fürstliche Forstverwaltung eine Nahrungsmittelsteuer einführt durch Erhebung einer Gebühr für das Sammeln von Pilzen und Schwarzbeeren? Die fürstliche Forstverwaltung in Carolath im schlesischen Kreise Freystadt hat den Gemeindevorstehern am 24. Mai eine Verfügung zugehen lassen, worin es heißt:

„Um die Beeren und Pilze dieses Jahr nicht der allgemeinen Nutzung zu entziehen, werden in nächster Zeit für jedermann auf Wunsch Sammelscheine bei . . . (Hier folgen Adressen) ausgestellt. Da von einzelnen Personen im vorigen Jahre eine ganz erhebliche Menge Geld (1000 Mark und darüber) durch Sammeln von Pilzen und Beeren verdient worden ist, vielfach aber durch diesen leichten Verdienst der Arbeitskräfte der Landwirtschaft und anderen Betrieben entzogen worden sind, wird die für den Tag und Person zu entrichtende Gebühr auf 1 Mark festgesetzt. Leute, die ohne Zettel im Walde betroffen werden, kommen unnachsichtlich zur Bestrafung.“

Diese Anordnung, die natürlich auch arme Leute beim Sammeln von Beeren für die eigene Nahrung trifft, wird als eine drückende Härte empfunden, und es wäre an der Zeit, daß diese Nahrungsmittelsteuer so bald als möglich aufgehoben wird! Und sollte es einen da wundern, wenn in der heutigen schlimmen Zeit die arme Bevölkerung auffässig wird und ihren Groll über diesen schimpflichen Erlaß an dem Förster ausläßt? Ob da die „ergebene Ermahnung“ viel nützt, welche kürzlich der Vorsitzende der Reichsstelle für Gemüse und Obst an die Forstverwaltungen erlassen hat, um das Sammeln von Beeren und Pilzen zu erleichtern.

Briefkasten.

Abonnent Beerenwein. Wenn der Beerenwein trüb geworden ist, so ist er eben nicht richtig behandelt worden. Sie können höchstens durch längere Lagerung probieren, ob er noch hell wird. Ein besonderes Mittel hierfür gibt es nicht.

Prof. Dr. L., Berlin. Vom großen neuen Michael Faun 3. Zeit leider nur Bd. I. geliefert werden; Bd. II. soll im Monat August, Bd. III. Ende Oktober fertig werden. Wir senden einstweilen den 1. Band. Besten Pilzgruß.

Herrn L., München: Das eingefandte Exemplar ist Russ. elephantina

Redaktion und Verlag von A. Henning jr., Druck von K. Reißwanger, beide in Nürnberg.
Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mf. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. — Inserate kosten die vierspaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Der Pilz- und Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 2. Heftes:

	Seite
Schafft Pilzbestimmungs- und Auskunftsstellen	13
Silstpilze und Pilzvergiftungen.	15
Ein wichtiges Kapitel zur Volksernährung.	17
Unsere Röhrlinge.	18
Pilz-Markt. Pilz-Ausstellungen. Pilz-Rezepte.	19
Wilde Gemüse.	20
Heilkräftige Kräuter in Flur und Wald.	21
Berg-Bohlverleih.	23
Pflanzen-Monatskalender. Vermischte Nachrichten	24

1917

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

Heft 2.

„By“.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr M. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. — Inserate kosten die vier-spaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 2.

Mürnberg, 15. August 1917

1. Jahrgang.

Reich ist in der Natur der Fisch gedeckt,
aber kennen muß man die Gaben!

Schafft Pilzbestimmungs- und Auskunftsstellen!

Von Aug. Henning, Nürnberg.

Es muß mit Bestriedigung anerkannt werden, daß staatliche, gemeindliche und private Organisationen, ganz besonders aber Einzelpersonen in wirklich aufopfernder Weise in den letzten Jahren und besonders in den jüngsten Monaten eine überaus aufklärende, rege Tätigkeit zur Kenntnis der Pilze entfaltet haben. Aus allen Provinzen des deutschen Reiches, Oesterreichs und der Schweiz gehen uns Mitteilungen über Abhaltung von Pilzkursen, Pilzausstellungen, Pilzwanderungen für Vereine und Schulen, ferner über Lichtbildervorträge, Gründung von Pilzvereinen, Aufstellung von Pilzschaukästen usw. zu. Auch unsere Presse läßt es nicht an gelegentlichen Hinweisen und Artikeln fehlen. Trotz der Schwierigkeiten der technischen Herstellung und des Papier- und Druckermangels sind eine ganze Anzahl mehr oder weniger empfehlenswerter, neuer Pilzbücher und Tafeln erschienen.

Aber einer äußerst wichtigen und unbedingt notwendigen Einrichtung wird höheren Orts leider nicht die genügende Beachtung zuteil, die sie verdient; das ist die Schaffung von staatlichen oder gemeindlichen

Pilzbestimmungs- und Untersuchungsstellen.

Und doch sind sie das Rückgrat dieser ganzen so gemeinnützigen Bestrebungen. Wenn auch in den Städten die Pilzmärkte im Allgemeinen einer sachkundigen Kontrolle unterworfen sind, so darf man nicht übersehen, daß auf den Märkten nur $\frac{1}{3}$ der Pilzernte zum Verkauf kommt, während $\frac{2}{3}$ derselben durch Private gesammelt und vielfach auch privat verkauft wird, sich also der Kontrolle vollständig entzieht. Ein

gut Teil Pilzvergiftungen sind hierauf zurückzuführen. Hat man sich doch in den meisten deutschen Staaten auf den Standpunkt gestellt, daß man möglichst durch die oben erwähnten Veranstaltungen die breiten Schichten des Volkes aufklären soll und so dann wohl eine viel billigere und praktischere Erfassung dieser Millionenwerte stattfinden wird, als durch eine staatliche Organisation.

Bei der ungeheuren Ausdehnung, die in den Großstädten in dem letzten Jahrzehnt die Touristik genommen hat, kann sich der Fernstehende kaum eine Vorstellung machen, was nach einem Regen, besonders an den Sonntagen in Rucksäcken und Waschkörben an Pilzen hereingeschleppt wird. Schon Samstags wandern sie hinaus, übernachten, und kommen dann vollbeladen heim. Es sind nicht mehr die Wälder der nächsten Umgebung, die aufgesucht werden, sondern bis zu 50 Kilometer weit dehnen sie ihre Jagdzüge aus. Man betrachte sich nur im Eisenbahnwagen oder am Bahnhofe die Ankommenden mit ihrer Beute. Zu Hause werden dann die bekannten Pilze ausgelesen, wie Eierschwamm, Steinpilz, Rotkappe usw. Aber mit den anderen Arten da hat es seinen Haken. Man holt das gekaufte Pilzbuch, studiert die Abbildungen, benützt seine freie Zeit, um draußen in der schönen Natur Pilze zu sammeln und macht die Erfahrung — daß es in vielen Fällen außerordentlich schwer ist, einen bisher nicht gekannten Pilz lediglich nach Abbildung und Beschreibung völlig sicher zu bestimmen. Man bringt eine Anzahl Pilze heim, nach den Büchern müssen es wohl die oder jene essbaren sein, aber ganz sicher fühlt man sich doch nicht, und bevor man das Leben seiner Familie aufs Spiel setzt, wirft man nach langem Schwanken und Beiseitelegen den oder die unbekanntes weg. Man liest ja so viel von Pilzvergiftungen in den Zeitungen. Nach meiner Erfahrung sind es ganze große, essbare Gruppen von Pilzen, welche auf diese Weise ihren Zweck verfehlen. Es sind geradezu ungeheure Quantitäten, welche so ungenützt zu Grunde gehen.

Sollen also unsere 200 Arten Speisepilze volkswirtschaftlich voll ausgenützt und der menschlichen Ernährung restlos zugeführt werden, so ist umgehend die

Errichtung solcher Pilzuntersuchungsstellen aller Orten in die Wege zu leiten!

In den kleineren Orten geschieht dies wohl am Praktischsten dadurch, daß ein Pilzkundiger (Pfarrer, Lehrer etc.) aufgestellt und durch die Zeitung (Amtsblatt) bekannt gegeben wird. Die „Pilzsprechstunde“ wird auf bestimmte Tagesstunden beschränkt nach Vereinbarung mit dem Auskunftgebenden, z. B. 11—12 Uhr Mittags, 7—8 Uhr Abends. Die Gemeinde stellt dem Betreffenden ein großes Pilzwerk, den großen Michael oder Gramberg und Lindau zur Verfügung und vergütet etwas für Zeitverlust und Studium.

Anders hingegen in den industriellen Großstädten. Hier nimmt, insbesondere in ergiebigen Jahren, die Untersuchung in den Erntemonaten Juli—Oktober eine Person tüchtig in Anspruch, obwohl man die Amtszeit auf bestimmte Stunden beschränken kann. An den Montagen hat solch ein „Pilzsachverständiger“ ausgiebig zu tun und zu reden. Dazu kommt noch, daß viele seltenere und wissenschaftliche Arten untersucht und bestimmt werden müssen. Denn das Publikum setzt sich aus allen Schichten unserer Bevölkerung zusammen und es ist oft interessant, die verschiedenen Wünsche und Anschauungen über dieses verhältnismäßig noch junge Gebiet zu hören. Auch manche interessante Aufzeichnungen über die Benennungen in den verschiedenen Gegenden und die Pilze im Volksglauben kann man machen. Einen breiten Raum nimmt natürlich die Erklärung über die Erkennungszeichen und Unterschiede der Pilze und ganz besonders die sachgemäße Zubereitung und richtige Verwertung ein. Viel praktische Volksaufklärung wird hier geleistet.

Günstig ist es, wenn die Bestimmungsstelle zugleich mit einer ständigen Pilzausstellung verbunden werden kann, weil seitens des Publikums gerne einzelne Pilze derselben überlassen werden und beides bequem Hand in Hand geht. Die Stadt Nürnberg zum Beispiel hat eine größere Summe der Naturhist. Gesellschaft daselbst überwiesen, welche die Errichtung einer Pilzbestimmungsstelle, verbunden mit einer großzügigen Ausstellung von Pilzen, Wildgemüsen, Teepflanzen, Verwertung der Brennesseln, Kerne und Delfrüchte, Futtermehl in prächtiger Weise dargestellt, ermöglicht hat. Sie hat einen Pilzsachverständigen angestellt, welcher außer der Leitung der Bestimmungs- und Auskunftsstelle die erklärenden Rundgänge in der Ausstellung zu führen hat.

In dem Vertrage heißt es unter Anderem: „Die Naturhistorische Gesellschaft errichtet eine Pilzauskunftsstelle zur kostenlosen Auskunftserteilung in Pilzangelegenheiten, sowie zur kostenlosen Bestimmung von Pilzen und Wildgemüsen, die zu diesem Zwecke eingesandt oder vorgelegt werden. Herr H. erledigt die einschlägige Schreibarbeit, besorgt die Aufklärung und Anlernung des Publikums in volkstümlicher, leicht verständlicher Weise und hält 5 öffentliche, volkstümliche Vorträge ab, deren Zeitpunkt die Naturhistorische Gesellschaft festsetzt. Ferner hat er, soweit irgend möglich, bei allen ihm vorgelegten, genau zu bestimmenden Pilzen, auch soweit sie nicht genießbar sind, Zeit und Ort des Fundes, sowie Bodenart festzustellen, und in eine Tabelle einzutragen. Die Tabellen sind monatlich anzuliefern. Die erforderlichen Formblätter stellt die Naturhistorische Gesellschaft zur Verfügung. Die Verwertung der Ergebnisse der Feststellungen, welche die Erlangung einer wissenschaftlichen Uebersicht über die Standorte der Pilze bezwecken, steht der Naturhistorischen Gesellschaft zu. Für seine Auskünfte ist Herr H. der

Naturhist. Gesellschaft gegenüber voll verantwortlich.“ — Kleine, gedruckte Pilzbestimmungszettel mit: Deutscher Name — Verwertung — Datum — können den Leuten oder auswärtigen Auskunftsuchenden mitgegeben oder mitgesandt werden. Fast sämtliche vorgezeigten Pilze werden rasch, kurz mit Datum in den Rubriken: Unechte Blätterpilze — Echte Blätterpilze — Löhlerpilze — Sonstige Arten in ein Schmierbuch eingetragen, die selteneren Arten und das erste und letzte Vorkommen unter Berücksichtigung der jeweiligen Witterung in das wissenschaftliche Tabellenbuch übertragen. Besondere Abweichungen werden registriert.

Ebenso hat die Stadt Königsberg in Preußen eine städtische Pilzbestimmungsstelle seit mehreren Jahren eingerichtet, um die Kenntnisse der Pilze ins Volk zu tragen. Unter der Leitung unseres Mitarbeiters Herrn Lehrer E. Gramberg stehend, kann hier jeder Ausflügler der Stadt Königsberg von ihm gesundene Pilze kostenlos bestimmen lassen. Um jedoch zu verhindern, daß wahllos 30—40 Pilzarten rücksichtslos ausgerissen und zur Bestimmung vorgelegt werden, darf jeder Auskunftsuchende nur 1—3 Arten bestimmen lassen. So wird der Einzelne diese wenigen Arten wirklich kennen lernen und zugleich wird der Pilzreichtum unserer Wälder nicht unverhältnismäßig geschädigt. Auch Auswärtige können Pilze zur Bestimmung einsenden, haben jedoch für jede Pilzart eine Gebühr von 50 Pfg. zu bezahlen. Die verschiedenen Pilze sind zu nummerieren. Zugleich bewahrt man daheim dieselben Pilze mit den entsprechenden Nummern auf, um sie beim Eintreffen des umgehenden Bescheides zu vergleichen und nach irgend einem guten Pilzwerk nochmals zu prüfen. Auf der Bestimmungsbescheinigung ist der deutsche und lateinische Name der betreffenden Pilze, sowie der Vermerk enthalten, ob sie essbar, ungenießbar oder giftig sind. — Aus Göttingen liegt mir eine Karte des Herrn L. Finke vor, der die Bestimmung höherer Pilze vornimmt und pro Art 15 Pfg. berechnet. In Aachen erteilt der „Pilzspezialist“ Herr Formen in seinem Geschäftslokale jederzeit Auskunft.

Freilich wird es an manchen Orten an theoretisch und praktisch geschulten, geeigneten Personen fehlen. Ist es doch immerhin ein großes Stück Verantwortung, das der Betreffende übernimmt. Denn solch ein Auskunftgebender sollte eigentlich in der Lage sein, jeden Pilz schon nach den äußeren Merkmalen in seine Familie, Gattung und Untergattung einzureihen. Das ganze wissenschaftliche Einteilungssystem nach der Farbe der Sporen, nach Hüllenbildung, Anheftungsweise des Sporenlagers, nach Gestalt und Form, nach Jugend- und Altersstadium muß ihm geläufig sein. Solche Sicherheit lernt man erst im Laufe von Jahren durch ständige Beobachtungen und Untersuchungen. Dazu soll der Betreffende auch redigewandt und populär dem Publikum demonstrieren können.

Im Anschluß an die gemeindlichen Nahrungsmitteluntersuchungsstellen, naturwissenschaftliche Vereine, Pilz- und Kräutervereine etc. läßt sich diese Frage sicher in befriedigender Weise lösen und es wäre nur eine Freude diesen Auffaß bald und überall beherzigt zu finden.

Natürlich wird die Verwertung der Anzahl von Arten von der mehr oder weniger großen Kenntnis des Auskunftgebenden abhängen. Da aber in der Hauptsache nur die in großen Massen vorkommenden Arten in Betracht kommen und diese Anzahl auf ca. 75 Sorten beschränkt ist, so können auch intelligente Leute nach und

nach für diese Zwecke angelernt werden. Seltener, unbekanntere Pilze werden eventuell Fachgelehrten zur näheren Bestimmung zugesandt. Jeder Leiter einer Bestimmungsstelle wird bestätigen, daß der Andrang mit der Zeit abnimmt, weil das Publikum später nur noch die Arten vorlegt, welche es nicht kennt und nur neue Pilzfreunde sich melden.

Als Lokal eignet sich jeder helle, am besten zu ebener Erde gelegene Raum mit 2—3 breiten Tafeltischen. Von den in großer Zahl abgenommenen anfallenden giftigen, madigen und ungenießbaren Pilzen werden die giftigen und faulen Pilze in Kübeln gesammelt und als guter Gartendünger verwendet, während die madigen, ungenießbaren und zweifelhaften Schwämme mit einer großen Schere in Stücke geschnitten und vor den Fenstern oder im Hofraume an der Sonne getrocknet werden. Sie werden später nochmals zerkleinert oder in größeren Quantitäten gemahlen und dem Schweine-, Hühner- oder Fischfutter beigemischt, so daß eine restlose Ausnützung der Ware stattfindet.

Man reiche deshalb bei jeder Stadt- oder Gemeindeverwaltung, wo das Bedürfnis gegeben ist, unter Vorlage dieses Aufsatzes den Antrag ein auf Schaffung von amtlichen Pilzbestimmungs- und Untersuchungsstellen, denn

1. wird die Pilzspeise volkswirtschaftlich betrachtet im Werte von Millionen der menschlichen Ernährung zugeführt,
2. werden die sonst unvermeidlichen Pilzvergiftungen verhütet und Menschenleben dem Staate als Arbeitskraft und Steuerzahler erhalten,
3. die Kenntnis der Pilze, insbesondere aller eßbaren Arten, wird dadurch aufs Vorteilhafteste gefördert,
4. der mykologischen Wissenschaft wird bei sachkundiger Handhabung durch lokale Feststellung der Arten eine begrüßenswerte Förderung zuteil,
5. die hierfür in Betracht kommenden Kosten sind so minimal, daß sie in fast gar keinem Verhältnis zu den erreichten Vorteilen für Staat und Volk stehen.



Giftpilze und Pilzvergiftungen.

Von Heinrich Seumer, Würzburg.

(Schluß)

Wenden wir uns nun den Vergiftungen durch eigentliche Giftpilze zu. Es wurde bereits angeführt, daß in unserem Gebiet neben einer kleinen Anzahl verdächtiger Arten nur 12 Giftpilze vorkommen. Unter diesen sind bezüglich ihrer Giftwirkungen Abstufungen zu machen. Absolut tödlich wirken die 3 Wulstlinge, der grüne, gelbliche und weiße Knollenblätterschwamm (*Amanita phalloides*, *mappa* und *verna*). Ihnen reiht sich der Fliegenchwamm und seine große, braune Abart der Königsfiegenpilz (*Am. regalis*) an. Nachgewiesenermaßen sind auch der Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*) und der Satansröhrling (*Boletus Satanas*) giftig. Bei den drei folgenden: Speitäubling (*Russula emetica*), Giftreizker (*Lactaria torminosa*) und büschliger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*) sind die Ansichten über den Giftgehalt geteilt. Die meisten Autoren führen sie als giftig an. Dieser Annahme widerspricht die Tatsache, daß die beiden letzteren Pilze in einzelnen Gegenden zum Genuße verwendet

werden. Trotzdem ist Vorsicht geboten. Endlich sind noch der Perlpilz (*Amanita rubescens*) und Pantherwulstling (*Am. pantherina*) zu erwähnen, die an sich gute Speisepilze darstellen, deren Oberhaut jedoch allein den Giftstoff enthalten soll. Genauere wissenschaftliche Untersuchungen darüber sind dem Verfasser nicht bekannt.

Wer kennt nicht den Fliegenchwamm, der im Frühherbst mit seinem vom satten Gelb bis dunklen Zinnoberrot leuchtenden, mit weißen Hüllseichen besetzten Hut ein Schmuck unserer Wälder ist. Schon in der Schule wird seine Giftigkeit gelehrt und die fliegentötende Wirkung gepriesen. Und doch ist gerade dieser Pilz ein noch ungelöstes Rätsel seines ganzen Geschlechts. Hier stehen praktische Erfahrungen und wissenschaftliche Ergebnisse in schroffem Gegensatz einander gegenüber. Zwei vortreffliche Pilzforscher, Michael und Gramberg, haben durch Versuche an sich selbst die Unschädlichkeit des Pilzes erprobt. Der Verfasser selbst hat schon wiederholt einzelne ausgewachsene Fliegenpilze nach Abzug der Oberhaut, teils roh, teils zubereitet verzehrt, ohne die geringste nachteilige Wirkung zu verspüren. Auch von anderen Pilzkennern wurden schon gleiche Versuche mit demselben Ergebnis angestellt. In einem Dorfe in der Nähe Würzburgs wurden im Herbst 1916 Fliegenpilze von kriegsgefangenen Franzosen in Menge gesammelt, und unter Zusatz von Wein oder Essig zubereitet und mit großem Appetit gegessen. Von einigen Gegenden Deutschlands, dem Erz- und Fichtelgebirge, wird uns der Genuß der Fliegenpilze berichtet. Diesen Tatsachen stehen eine Reihe schwerer, sogar tödlicher Vergiftungsfälle gegenüber, die schon Krombholz in seinem berühmten Prachtwerke (1831—49) mit peinlicher Gewissenhaftigkeit aufführt und beschreibt, die aber auch von der Medizin in der neueren Zeit wiederholt festgestellt wurden und großes Aufsehen erregten. Der amerikanische Gelehrte William Ford, Professor an der Universität Baltimore, der sich besonders mit dem Studium der Pilzgifte beschäftigt, teilt in *The Journal of infectious diseases* einen besonders heftigen Vergiftungsfall durch den Fliegenpilz mit, der in kurzer Zeit den Tod des Erkrankten herbeiführte.

Die erste Untersuchung des im Fliegenpilz enthaltenen Giftstoffes wurde bereits im Jahre 1811 vorgenommen, jedoch erst 1869 gelang es den Chemikern Schmiedeberg und Koppe aus dem Fliegenpilz einen chemischen Körper, ein äußerst giftiges Alkaloid, darzustellen, das sie Muskarin nannten. Durch Versuche wurden nachgewiesen, daß das Muskarin in hervorragendem Maße die Eigenschaft besitzt die Arbeit des Herzens vollkommen zum Stillstand zu bringen. Ein Nerv, der Vagus, der die Aufgabe hat, die Herztätigkeit bis zu einem bestimmten Grad zu hemmen, sie also gewissermaßen zu regulieren, wird bis in seine feinsten Verzweigungen und Endungen durch Einführung von Muskarin in starke Erregung gebracht. Diese nervöse Erregung bewirkt einen völligen Stillstand der Blutzirkulation. Als Gegenmittel wendet man das Atropin an, das aus der Tollkirsche gewonnen wird. Dasselbe äußert genau die gegenteiligen Wirkungen wie das Muskarin. Es ist nämlich imstande, den herzhemmenden Vagus vollständig zu lähmen. Diese beiden Stoffe wirken demnach einander entgegengesetzt, ein Verhältnis, das die Wissenschaft mit Antagonismus bezeichnet. Tatsächlich gelingt es auch, die Muskarinwirkungen durch Atropineinspritzung aufzuheben. Trotzdem starben die Patienten an Vergiftung und zwar unter Krankheitserscheinungen, die mit dem aufgenommenen

Muskarin in keinem Zusammenhang stehen konnten. Zudem ist der Muskaringehalt des Fliegenpilzes derart gering, (0,7—0,8 g auf 1 kg Pilze) daß eine Menge von 4—5 kg. nötig wäre, um eine tödliche Vergiftung herbeizuführen, ein Fall, der praktisch nicht gut möglich sein dürfte. Einer eingehenden Forschung ist es auch gelungen, zwei weitere gefährliche Gifte im Fliegenpilz festzustellen, denen die eigentliche gefährliche Wirkung zugeschrieben werden muß. Wir werden uns noch näher mit ihnen beschäftigen. Wie bereits erwähnt, ist es bis heute noch nicht gelungen, die Widersprüche in der Beurteilung der Giftwirkung zu klären. Ob die Behauptung Michaels, das Gift sei nur in der Oberhaut enthalten, richtig ist, ob nur die Abart Königsliegenpilz lebensgefährlich wirkt, ob der Giftgehalt des Pilzes im Norden höher ist als im Süden, ob er nach Standort, Jahreszeit und Witterung größeren Schwankungen unterliegt: die Lösung all dieser Fragen müssen wir der chemischen Wissenschaft überlassen. Es ist nur zu wünschen, daß es recht bald gelingen werde, hierin Klarheit zu schaffen. Solange keine einwandfreien wissenschaftlichen Ergebnisse vorliegen, müssen wir den Fliegenpilz als Giftpilz betrachten und ihn dementsprechend behandeln.

Der gefährlichste aller Giftpilze überhaupt, dem auch der weitaus größte Teil aller vorkommenden wirklichen Pilzvergiftungen zuzuschreiben ist, ist der Knollenblätterschwamm nebst seiner weißen und gelblichen Abart. Uebergehen wir seine Beschreibung, die jedes Pilzbuch mit peinlicher Genauigkeit gibt und wenden uns seinen Giftstoffen zu. Zahlreich sind die schweren Erkrankungen und Todesfälle, die uns durch die Presse alljährlich zur Kenntnis kommen. Ein besonders typischer Fall ereignete sich im Oktober 1915 in Würzburg. Von 6 polnischen Landarbeitern starben 5 innerhalb 8 Tagen an dem Genuß dieses Giftpilzes. Der sechste genas erst nach monatelangem Kranklager. Wie unberechenbar auch dieser Pilz bezüglich seines Giftgehaltes ist, beweisen einige überraschende Mitteilungen. Robert (berühmter Toxikologe an der Universität in Rostock) schreibt in seiner Encyclopädie der gesamten Heilkunde, daß nach seinen Beobachtungen *Amanita phalloides* in Norddeutschland gegen die Ostseeküste hin nicht giftig sei. Ebenso stellt Steinworth in den Jahreshften des naturwiss. Vereins für das Fürstentum Lippe (1904) die Behauptung auf, daß in der Umgebung Hanovers bei dem Knollenblätterpilz kein Giftgehalt festzustellen sei. Diese auffallende Tatsache wird mit einem entsprechenden Vergleich bei den Phanerogamen begründet. So enthält der in Nordeuropa gewachsene Tabak mehr Nikotin als der aus Südeuropa. Die giftigen Eigenschaften des Knollenblätterschwammes haben die Wissenschaft schon vielfach beschäftigt. Die ersten eingehenderen Untersuchungen stellte der Franzose Boudier im Jahre 1869 an. Er fand einen Giftstoff, den er Bulbosin nannte. Durch Robert und später auch durch Ford wurde dann erwiesen, daß der Pilz eigentlich zwei scharfe Gifte enthalte. Das eine ist ein Glykosid, d. i. eine ätherartige chemische Verbindung mit einem Zucker, Phallin genannt. Das andere ein Toxin, wegen seines Vorkommens in Pilz Pilztoxin bezeichnet. Die Toxine ganz allgemein sind giftige den Eiweißstoffen nahe verwandte chemische Körper von äußerst komplizierter Natur. Sie werden durch die Tätigkeit der Bazillen gebildet. So genau, wie wir die Erscheinungen und Merkmale der hervorgerufenen Vergiftung kennen, so wenig wissen wir über die Natur der Stoffe, die diese bewirken. Es ist

bis heute noch nicht gelungen, diesen Giftstoff chemisch rein darzustellen. Das erstgenannte Phallin äußert seine Wirkung in einer ungemein raschen Zerstörung der Blutkörperchen. Wie unheimlich dieses Gift wirkt, beweist die Beobachtung, daß nur 0,002 g des wässerigen Auszuges aus dem Knollenblätterpilz notwendig sind, um ein Kaninchen, 0,02 g, um einen Menschen zu töten. Die Wirkungen des Pilztoxins bestehen in heftigen Leibes Schmerzen, Erbrechen und Durchfall, Kräfteabnahme, tiefer nervöser Depression bis zur völligen Teilnahmslosigkeit und meist nach frühestens 4 Tagen dem Tod. Bewußtsein und Gedächtnis sind jedoch ungetrübt. Im Gegensatz dazu hat die Muskarinvergiftung vom Zentralnervensystem ausgehende Delirien und Krämpfe im Gefolge und verläuft innerhalb zweier Tage. Sie tritt auch sehr bald nach dem Pilzgenuß auf, während sich eine Vergiftung durch den Knollenblätterpilz erst 12—24 Stunden später äußert.

Ueber jene Stoffe, die die Giftigkeit der übrigen angeführten Pilze bedingen sollen, liegen recht dürftige, z. T. keine wissenschaftlichen Ergebnisse vor. Krombholz schildert ausführlich eine Vergiftung durch den Satansröhrling, die bei ihm und Personen seiner Umgebung leichtere bzw. schwerere Erkrankungen hervorriefen. Allein über die Natur des Giftes und seine Wirkungen auf den menschlichen Organismus sind wir ganz im Unklaren. Erkrankungen durch diesen Pilz hat der Verfasser in den letzten zehn Jahren nicht in Erfahrungen bringen können. Möglich, daß die auffallenden Farben und das plötzliche Anlaufen des Fleisches auch unkundige Sammler von dem Genuß abhält.

Vom Speitäubling erzählt uns schon Lenz Vergiftungen bössartiger Natur und Robert fand bei der chemischen Untersuchung in diesem Pilz drei verschiedene Gifte, allerdings in verschwindender Menge. Trotzdem wird derselbe hier und da als Speisepilz verwendet und gerät wohl auch bei der großen Zahl essbarer Täublinge manchmal irrtümlich unter ein Pilzgericht. Da von Vergiftungen keine bestimmten Mitteilungen vorliegen, so ist es erklärlich, wenn selbst bedeutende Forscher wie Bresadola in Trient dem Speitäubling die Giftigkeit absprechen.

Der Schwefelkopf schmeckt sowohl roh wie gekocht so bitter, daß er schon aus diesem Grund vom Genuß ausgeschlossen werden dürfte. Ueber seine angeblichen giftigen Eigenschaften ist nichts näheres bekannt. Dasselbe gilt vom Birken- oder Giftreizker. Die reichlich fließende, weiße Milch ist von brennendem Geschmack, der man da, wo der Pilz trotzdem gegessen wird, durch Wegschütten der Brühe beseitigt. Es ist wahrscheinlich, daß auf diese Weise etwaige Giftstoffe mit abgegossen werden.

Dagegen hat Gramberg nachgewiesen, daß der Kartoffelbovist, der zum Verfälschen der echten Trüffel verwendet wird, gesundheitschädliche Wirkungen ausübt.

Zum Schlusse sei noch eine Säure erwähnt, die in den Morcheln (vor allem in der Speisemorchel) vorkommt und die die Chemiker als scharfes Blutgift erkannt haben, die Helvella Säure. Sie löst sich in heißem Wasser auf und verflüchtigt sich leicht. Vergiftungen durch Morcheln sind jedoch nicht nachgewiesen. Daher erscheint es zweifelhaft, ob die vielgeübte Vorsichtsmaßregel, den ersten Aufguß zugleich mit den besten Nährstoffen abzugießen, anzuwenden ist.

Die medizinische Wissenschaft ist den Pilzvergiftungen gegenüber ziemlich machtlos. Dies ist erklärlich, wenn man bedenkt, daß die physiologischen Wirkungen der

Pilzgifte noch nicht aufgeklärt worden sind. Es gibt infolgedessen auch keine eigentliche Gegenbehandlung. Wenn die Vergiftung rechtzeitig erkannt wird, so ist es notwendig durch Abführ- oder Brechmittel für schleunige Entfernung der genossenen Pilze zu sorgen. Zur Verdünnung und Abschwächung empfiehlt sich reichlicher Genuß von kaltem Wasser oder Milch. Außerdem werden auch heiße Bäder oder Umschläge mit Vorteil angewendet. Eine selbstverständliche Pflicht ist die sofortige Beiziehung eines Arztes.

Die Giftpilze sind das größte Hemmnis, das der allgemeinen Nutzbarmachung unserer Pilze in den Weg tritt. Wären sie nicht, so würden die Pilze mit den Gemüsen erfolgreich in Wettbewerb treten und einen weiteren Faktor bilden, den Aushungerungsplan unserer Feinde zunichte zu machen. Wir wünschen und hoffen, daß es unserer glänzend bewährten Wissenschaft gelingen möge, durch ernste Arbeit und eingehende Untersuchungen in die noch dunklen Stellen auf dem Gebiet der Pilze Licht zu schaffen, um die Pilze endlich zu jener Wertschätzung zu bringen, die ihnen gebührt.



Ein wichtiges Kapitel zur Volksernährung.

Von Johannes Jähling, Dresden-Sichachwitz.

Dem 12. Jahre ab sollen Knaben und Mädchen dem deutschen Bauern helfen, das deutsche Volk zu ernähren. Dies verdient allgemeine Zustimmung. Die Jungmänner werden in Scharen auf das Land ziehen. Aber werden alle tauglich sein? Werden nicht manche die körperlichen Anstrengungen nicht aushalten? Was soll aus den Untauglichen, den Ausscheidenden werden? Sollen ferner alle Kräfte bis zum zwölften Jahre ungenützt bleiben?

Nein! Die schwächere Jugend, Kriegsverletzte, ältere und nicht besonders kräftige Frauen sollen sich ebenfalls in den Dienst der Volksernährung stellen, und zwar vorläufig während des Krieges, aber dann auch über diesen hinaus. Sie sollen Schätze im Werte von Tausenden und Abertausenden bergen, sie sollen ernten, wo sie nicht gesät haben, wo sie nicht zu graben, zu hacken, zu gießen und zu jäten brauchen: Sie sollen die reiche, kostbare Pilzernte unserer Wälder bergen! die die Natur ihnen immer von neuem, Monate hindurch, bietet, die gerade in nassen, unfruchtbaren Jahren am freigebigsten gespendet wird!

Gewiß, Pilzsammler gibt es schon in Menge, aber wie sammeln die meisten? Es kann einen erbarmen, wenn man sieht, wie so ein Weiblein sich müht, in stundenlangem Suchen ihr Körbchen voll Gelblinge, Steinpilze, Maronenpilze, Rothhäubchen und Birkenpilze zu bekommen, und wie sie dabei achtlos an vielen wertvollen, köstlichen Speisepilzen vorüberläuft. Es kann einen aber auch empören, wenn man auf die Frage, warum sie diese Schätze nicht sammelt, hören muß: „Die kenne ich nicht, und ich nehme bloß, was ich kenne! Die sind giftig!“ Empören muß es einen ferner, wenn man sieht, wie Kinder und Erwachsene in den Wäldern, an den Wegrändern und auf den Wiesen alle Pilze umwerfen und dem Verderben preisgeben, die sie nicht kennen, und die ein Kundiger so gern nehmen würde! Ja, die Kenntnis der essbaren Pilze ist gering, groß dagegen die Scheu vor den giftigen, und da kann ich die sogenannten vollstündlichen Pilzbücher nicht ganz von Schuld freisprechen, denn manche warnen mehr vor den wenigen Giftpilzen, als sie auf die genießbaren aufmerksam machen. Wozu

das? Nicht die Giftpilze soll das Volk zuerst kennen lernen, sondern die nutzbaren!

Die Kenntnis der essbaren und genießbaren Pilze aber ist eine Sache von höchster, bei weitem nicht genug geschätzter Bedeutung! Und sie muß gerade jetzt gelöst werden, wo es alle Quellen der Volksernährung zu erschließen gilt.

Freilich, die Meinungen über den Nährwert der Pilze, über ihren Wert überhaupt, sind recht verschiedene. Dem einen sind die Pilze Leckerbissen, die neben Spargel, Blumenkohl, Gurken, Obst u. a. stehen, andere halten sie für schwer verdaulich, und die dritten behaupten gar, die Pilze hätten keinen großen Nährwert! Der Streit über den letzteren Punkt ist noch nicht ausgefochten, aber bisher ist doch die Meinung durchgedrungen, daß die Pilze an Eiweißgehalt hinter das Fleisch, neben die Hülsenfrüchte und über die Getreidearten gehören. Göttge stellte den Stickstoffgehalt bei 110 Teilen Trockensubstanz folgendermaßen fest: für Kalbfleisch 44,05, Ochsenfleisch 38,69, Hülsenfrüchte 27,05, Steinpilz 22,82, Rothhäubchen 10,68, Egerling 20,65, Weißbrot 8,05, Kartoffel 4,85, und zu ähnlichen Ergebnissen kommen andere Forscher. Dabei sind die Gehalte an Nährsalzen und Traubenzucker bedeutend; die Nährsalze gehen allerdings verloren, wenn man das Pilzochwasser wegschüttet, und so zubereitete Pilze sind schwer verdaulich.

Die Pilze enthalten aber auch Fettstoffe, wenngleich wenige. Sie sind namentlich beim Steinpilz, beim Rothhäubchen, beim Reizler und beim Pfifferling vorhanden und sitzen immer vorwiegend in der Röhrenschicht. Wer diese also wegwirft, schadet sich wiederum selbst! Und welches Vermögen steckt in den Pilzen unserer Wälder! In München wurden jährlich 8—10 000 Zentner verkauft, und wenn man das Kilo nur zu 2 M. 50 Pf. rechnet, so ergibt das einen Verkaufswert von 25 000 M.! In Zürich beträgt der jährliche Pilzumsatz 20 000 Frank. In Wien wurden in einer Nacht 50 000 Kilogramm eingebracht und am andern Morgen, nach Untersuchung durch die Marktpolizei verkauft. In Freiburg verkaufte man in einem Jahre 14 032 Kilogramm in 45 Arten, und in der Lausitz wurden in einem Jahre 400 Zentner getrocknete Pilze im Werte von 30 000 M. verkauft! Das sind aber nur die Erträge der gesammelten Pilze! Wieviel mehr verkauft alle Jahre draußen in den Wäldern ungenützt! Und wenn man nicht für den Verkauf sammelt, dann bilden die Pilze doch einen Schatz für jeden Haushalt! Die Waldarbeiter in manchen Gegenden nehmen sich zur Pilzzeit nichts zu essen mit, höchstens ein Stück Brot und etwas Butter und bereiten sich die Pilze zu, die sie im Walde während der Arbeitspausen finden! Ihre Kinder gehen mit und verkaufen die gesammelten Pilze, und wenn sie auch nur wenig dafür erhalten, so trägt es doch zur Erhaltung der Familie bei! Ich selber weiß, was ich in diesem letzten Kriegswinter von meinen gesammelten Pilzen gehabt habe, und ich habe mit meinen drei Kindern an manchen Tagen in vier bis fünf Stunden 30 Pfund und darüber gesammelt! Auch der Landwirt sollte wissen, daß die Pilze für ihn von hohem Werte sind! Er braucht nicht einmal die giftigen zu kennen, denn alle liefern, wie sie kommen, einen vortrefflichen Dünger. Die essbaren sind, fein zerrieben, ein prächtiges Hühnerfutter, für den Teichwirt ein gutes Fischfutter! Und das alles soll nur von wenigen gewürdigt werden? Können in Gegenden, wo es einen Überfluß an Pilzen gibt, diese nicht gesammelt und die Vorräte minder glücklichen Gegenden zugeführt werden? Sollen auch dieses Jahr wieder Pilze im Werte

von Tausenden nutzlos umkommen? Das darf unter keinen Umständen sein! Und da bietet sich eine Verwendungsmöglichkeit für jene, die der Landwirtschaft nicht nützen können. Da muß aber auch die Arbeit einsetzen, die Aufklärungsarbeit, und zwar sofort! Denn die Pilzernte beginnt nicht erst im Hochsommer, sie setzt im Mai, Juni schon ein, und nicht bloß zum Vergnügen soll man sammeln, sondern im vollen Bewußtsein der Zweckdienlichkeit. Die Belehrung muß vor allem in den Schulen anheben, die Kinder müssen wissen, was sie sammeln sollen, und wie! Pilzkenner müssen ihre Kenntnisse in den Dienst der Allgemeinheit stellen; Vereine von Pilzfreunden müssen sich bilden, Sammelgänge veranstalten und die gesammelten Pilze sogleich der Allgemeinheit ausgestellt werden. Die Jugend soll mitarbeiten, soll die Pilze bringen, die sie gesammelt hat, und sichere Pilzkenner sollen das Ganze leiten und die rechte Aufbarmachung, die Art der Verwendung praktisch lehren! Durch die Kinder werden dann auch die Eltern und die Älteren belehrt werden. Die Zeitungen werden mit-helfen, indem sie rechtzeitig die Pilze nennen, die gesammelt werden können, und die Merkmale angeben, und ein wirklich vollstündliches Pilzbuch ist bereits von mir geschaffen worden, ohne wissenschaftlichen Ballast, zu einem Preise, daß jeder es sich kaufen kann.* Die Pilzausstellungen tun es allein nicht, ebensowenig Pilzbestimmungsstellen, so großen Nutzen sie auch schaffen. Das ganze Volk muß den Wert der Pilze kennen lernen und Lust bekommen, sie zu sammeln, dann wird eine neue Quelle des Volkswohlstandes und der Volksernährung erschlossen werden, die nicht so leicht versiegen kann. Ich bin bereit, überall mit Interessenten, namentlich auch mit Schülern, Pilzsammelgänge und im Anschluß hieran Ausstellungen zu veranstalten. Vor allem aber will und werde ich gern praktisch zeigen, wie die gesammelten Pilze lohnend verwertet werden können, sei es im eigenen Haushalt, sei es zum Verkauf. Pilzverwertungsstellen, in denen Pilze getrocknet, zu Mehl und Extrakt verarbeitet und eingelegt werden können, lassen sich allerorten ohne Kosten einrichten. Um dem Volkswohl zu dienen, bin ich bereit, derartige Unternehmungen ins Leben zu rufen und Absatzmöglichkeiten zu erschließen. Anfragen und Anträge sind an Johannes Jühling, Dresden-Schachwitz zu richten. Die Pilze sollen eine Quelle der Volkswohlfahrt werden! Wer dazu helfen will, der schließe sich einem zu gründenden Bund der Pilzfreunde an!



Unsere Röhrlinge.

Von August Henning, Nürnberg.

(Schluß)

- II. Ohne Spur von Schleier oder Ring.
- A. Röhren (auch im Alter) weiß oder grau.
6. **Kapuzinerpilz** (*Boletus scaber*). Hut von weißlichbraun bis schwarzbraun, auch rotbraun, orange-farben; Röhren weiß, später grau, fein, Stiel schlank mit flockigen, schwärzlichen Schüppchen, Fleisch weiß und im Alter sehr weich. Eßbar.
7. **Rothautröhrling** (*Boletus rufus*). Hut rot-graun bis orange, Oberhaut nach der Hutunterseite einbeschlagen, in der Jugend dem Stengel anliegend, Röhren schmutzigweiß, Stiel weißlich, verjüngt sich nach oben,

mit grauschwarzen, flockigen Schuppen bedeckt, Fleisch weiß, wird bei Schnitt langsam violett, dann blauschwarz. Eßbar.

B. Röhren in der Jugend weiß oder weißlich, erst später gelb werdend.

8. **Steinpilz** (*Boletus edulis*). Hut helllederfarben bis dunkelbraun, Röhren anfangs weiß, später gelb bis grüngelb, vom Stiel frei, Stiel hellbraun, dickknollig, keulenförmig, häufig nebartig gezeichnet, Fleisch fest, weiß Eßbar.

9. **Kornblumenröhrling** (*Suillus cyanescens*). Hut weißlich, strohgelb, filzig, Röhren weiß, später hellgelb, bei Berührung blau werdend, Stiel dick, knollig, filzig, wie der Hut gefärbt, Fleisch weiß, bei Bruch rasch intensiv dunkelblau. Eßbar.

10. **Zimtröhrling** (*Suillus castaneus*). Hut kastanienbraun, glänzend, Röhren weiß, später gelblich, frei, Stiel walzenförmig, rotbraun, zuletzt hohl, Fleisch weiß. Eßbar.

C. Röhren in der Jugend weiß, später rosa.

11. **Gallenröhrling** (*Tylopilus felleus*). Hut hell- oder rötlichbraun. Röhren anfangs weiß, später hellrosa, frei, Stiel knollig, gelbbraunlich, mit neziger Zeichnung, Fleisch weiß und gallenbitter. Ungenießbar.

D. Röhren von Anfang an gelblich, sattgelb oder grünlichgelb.

12. **Schmerling** (*Boletus granulatus*). Hut gelb bis rotgelb, schleimig mit leicht abziehbarer Oberhaut, Röhren fein, hellgelb angewachsen, Stiel walzenförmig im oberen Teile mit feinen Körnchen besetzt, Fleisch hellgelb. Eßbar.

13. **Ziegenlippe** (*Boletus subtomentosus*). Hut olivenbraun, braunrot, Röhren gelb, grünlichgelb, weit, Stiel dünn, gelblich, mit rötlicher Mitte, Fleisch blaßgelb, unter der Oberhaut rötlich oder sattgelb, wird bei Bruch manchmal etwas bläulich. Eßbar.

14. **Rotfußröhrling** (*Boletus chrysenteron*). Hut bräunlich oder gelbbraun, rissig gefeldert, Röhren gelb bis grüngelb, angewachsen, Stiel dünn gelb, mehr oder weniger purpurrot, Fleisch gelblich, unter der Oberhaut, manchmal bläulich werdend. Eßbar.

15. **Königsröhrling** (*Boletus regius*). Hut blut- oder purpurrot; Röhren goldgelb, frei, Stiel knollig verdickt gelb, geneigt, Fleisch sattgelb, fest. Eßbar.

16. **Bronzeröhrling** (*Boletus aereus*). Hut dunkel-schwarzbraun; Röhren kurz und gelb, vom Stiel scharf getrennt, Stiel knollenförmig chromgelb, Fleisch fest, anfangs weiß, bei Druck gelb. Eßbar.

17. **Riechender Röhrling** (*Boletus fragans*). Hut lederfarben bis olivengrau, Röhren gelb, später grüngelb, Stiel schlank, rötlichbraun, Fleisch schwach gelb, färbt sich manchmal beim Schnitt etwas grünlich. Starker Geruch. Eßbar.

18. **Schönfußröhrling** (*Boletus calopus*). Hut olivenbraun; Röhren gelb mit feinen, eckigen Mündungen, Stiel anfangs keulenförmig, später zylindrisch, Fleisch blaßgelb, blau anlaufend. Eßbar.

19. **Dickfußröhrling** (*Boletus pachypus*). Hut ledergelb bis graubräunlich, Röhren am Stiel kürzer als am Hutrand, anfangs gelb, später gelbgrün, bei Druck grünblau, Stiel unten karminrot, oben gelb, knollig, mit nebartiger Zeichnung, Fleisch weiß, wird bei Bruch bald bläulich. Ungenießbar.

20. **Maronenröhrling** (*Boletus badius*). Hut kastanienbraun, filzig, Röhrling gelb, bei Berührung grün werdend, kleinmündig, buchtig angewachsen, Stiel hellbräunlich, zylindrisch, Fleisch weißgelb, beim Zerschneiden blaugrün. *Eßbar*.

21. **Kuhröhrling** (*Boletus bovinus*). Hut hell lederbraun bis rotbraun, feucht klebrig, sonst trocken, Röhrling herablaufend, gelblichgrün, weite, eckige Mündungen, Stiel gleichmäßig dick, wie der Hut gefärbt. Fleisch gelbweiß, bei Bruch rötlich. *Eßbar*.

22. **Rotbraunsporiger Röhrling** (*Boletus porphyrosporus*). Hut olivengrün bis dunkel — umbragrau. Röhrling grünlichgelb, später dunkelbraun, frei, Stiel umbragrau, walzenförmig. Fleisch weiß, bei Schnitt zuerst rötlich, dann graurot. Wert unbekannt. *Eßbar*.

E. Röhrling mündungen bräunlich.

23. **Sanderröhrling** (*Boletus variegatus*). Hut gelb, braungelb, Röhrling gelbbraunlich, kurz, sehr fein, Stiel hellgelb, walzenförmig, Fleisch weißgelb, beim Zerschneiden blaugrünlich. *Eßbar*.

F. Röhrling mündungen rot, braunrot, blutrot, orangefarben.

24. **Satansröhrling** (*Boletus satanas*). Hut weißlich, hell lederfarben, Röhrling blutrot, später verblassend orangerot, frei, bei Druck schwarzblau, Stiel knollig unten dunkelrot, nach oben gelbrot, mit nebartiger Zeichnung, Fleisch, bei Bruch zuerst rötlich, dann bläulich-violett. Giftig.

25. **Hexenröhrling** (*Boletus luridus*). Hut dunkel-olivengrün bis schwarzbraun, Röhrlingmündungen lebhaft karmin bis gelbrot, frei, Stiel karminrot, Fleisch gelb, bei Bruch sofort dunkelblau. *Eßbar*.

26. **Pfefferröhrling** (*Boletus piperatus*). Hut klein, hellbräunlich bis gelbrot, Röhrling rötlichbraun, Stiel schwach wie der Hut gefärbt. Fleisch gelb. Geschmack pfefferartig. *Eßbar*.

27. **Wolfsröhrling** (*Boletus lupinus*). Hut gelblichgrün, später gelb, Röhrling orangerot, fein, frei, Stiel eiförmig, rosen- oder blutrot, Fleisch gelb und läuft bei Bruch blau an. Verdächtig.

Pilz = Markt.

Nürnberg. Gegen das Vormonat hat sich der Schwammerlmarkt nun bedeutend ausgedehnt; von Woche zu Woche nimmt die Zahl der Verkäufer und Verkäuferinnen, aber auch die Menge der Arten zu. Man merkt, daß der Wert der Pilze bedeutend gestiegen ist. Die Preise waren etwas schwankend, je nach den Witterungsverhältnissen und Angebot. Die Festsetzung des Preises geringerer Arten durch die Marktinspektion wurde meist nicht eingehalten. Der billigere Verkauf durch die Stadt drückte wenig auf den Marktpreis. Auch der Knollenblätterpilz wurde bei einer Händlerin vorgefunden, was die Vernichtung ihrer Ware und den Ausschluß vom Markte zur Folge hatte. An erster Stelle herrschten natürlich Steinpilze und Pfifferlinge nebst den verschiedenen Arten Röhrlingen vor. Die größte Ernte an Steinpilzen war am 10. Juli zu verzeichnen. In der zweiten Hälfte des Juli kosteten Steinpilze 1.00 Mk. bis 1.20 Mk., Rotkappen 70—80 Pfg. pro Pfund, etc. Anfang August ließ die Ernte etwas nach. Pfifferlinge hielten infolge ihrer Popularität fast den hohen Preis von 1.20 Mk., Steinpilze 80—90 Pfg., Brätfländig den hohen Preis von 1.20 Mk., Stoppelpilze 50 Pfg., Birkenpilze 50 Pfg., Sammelpilze 50 Pfg., Champignons, welche überaus häufig dieses Jahr sind, 1.50 Mk., Ziegenbärte 60 Pfg., Habichtpilze 50 Pfg. pro Pfund, vereinzelt bemerkten wir Riesenbörste, krauser Ziegenbart und Laubporling. Die Stadt verkaufte große Mengen Eierchwämme und Oberpfalz für 85 Pfg. das Pfund. — Schwarze Beeren konnte die Stadt und die Händler nur in ungenügender Menge auf den Markt

bringen, was sehr bedauerlich ist, da gerade diese Beeren ohne Zucker eingemacht werden können. Während die Händler für 55 Pfg. das Pfund verkauften, gab der städtische Verkauf für 40 Pfg. ab. Gewaltige Mengen von Himbeeren in Säffern waren von dichter Menschenmenge umlagert, jedoch konnte der großen Nachfrage nicht Genüge geleistet werden, sie waren zu 1.00 Mk. das Pfund rasch vergriffen. Brombeeren waren nur in geringen Beständen da und wurden für 70 Pfg. verkauft pro Pfund. Roter Holler wurde erstmals angeboten zum Einmachen wie Preiselbeeren, 50 Pfg. das Pfund, doch war die Abnahme nachlässig. Nachfrage nach Lindenblüte und sonstigen Tees konnte sonderbarer Weise nicht genügt werden. Erwähnt sei noch, daß im Vorjahr 1916 der Sammlerhöchstpreis von Preiselbeeren 21 Pfg., der Kleinverkaufspreis 55 Pfg. pro Pfund betrug, dieses Jahr 1917 der Sammlerhöchstpreis 54 Pfg., der Kleinverkaufspreis 50 Pfg.

Dresden. Hauptmarkthalle: Die Zufuhr an Pilzen war nicht besonders umfangreich, infolge der lebhaften Propaganda wurden jedoch große Quantitäten privatgesammelt. Steinpilze kosteten 2 Mk., Pfifferlinge 1.60 Mk., Egerlinge 50—80 Pfg. pro Pfund.

Pilz = Ausstellungen.

Hersbruck. 15. August. Im Interesse der Volksernährung veranstaltete das hiesige Kgl. Bezirksamt gestern im Saale des Westphalkellers dahier einen Pilzlehrekurs mit dem auch eine reichhaltige Pilzausstellung verbunden war, um der Pilzfrage auch in unserer Gegend eine möglichst breite Grundlage zu schaffen. Der Leiter und Bericht des Kurses, Herr Pfarrer Frenz von Offenhausen, entledigte in seiner Aufgabe in einer fünfständigen Belehrung, die auf den Vor- und Nachmittag verteilt war. Unter Zuhilfenahme der verschiedensten Anschauungsmittel besprach er eingehend das Leben und den Bau der Pilze, die Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger, das Sammeln und Behandeln der Pilze, den Nährwert und die Verwertung derselben. Der Herr Redner zerstreute den Aberglauben des Volkes, daß die meisten Pilze giftig seien, durch drastische Beispiele und führte des näheren aus, daß man am sichersten sich vor Pilzvergiftung hüte, indem man sich die genaue Kenntnis der wenig bei uns vorkommenden eigentlichen Giftpilze verschafft, als da sind: der Knollenblätterpilz, der Fiegenpilz, der Speitäubling, der Birkenreizker, der Schwefelkopf, der falsche Pfifferling, der Satanspilz und der Kartoffelbovist. Der Kurs war von 150 Personen aus allen Schichten der Bevölkerung besucht. Besonders wurde die Anwesenheit zahlreicher Lehrkräfte begrüßt, da die Schule berufen ist, hier wichtige Aufklärungsdienste zu leisten. Mit der Mahnung selbst eifrig Pilze zu suchen, andere zum Sammeln zu veranlassen, den Feld-Egerling wegen seiner Einträglichkeit in geeigneten Räumen zu züchten und den Wert der Pilze nicht zu überschätzen, sie aber mindestens dem Gemüse gleichzustellen, schloß die in unserer Zeit wohl bedeutungsvolle Veranstaltung.

Pilz = Rezepte.

Einige neue Pilz-Rezepte aus dem neuen Pilzkochbuch von Eugen und Emma Gramberg (gegen 65 Pfg. von der Buchhandl. des Pilz- und Kräuterfreund):

Brotaustrich von Pilzen. 50 g getrocknete bessere Speisepilze — frische sind ebensowohl verwendbar — werden in 1/2 l warm gehaltenen Wassers 8—10 Stunden geweicht, alsdann gehackt und mit demselben Wasser eine halbe Stunde gekocht. Dabei wird es so viel Wasser nachgegossen, daß 1/2 l Flüssigkeit bleibt. Hinzugefügt und mitgekocht werden: eine feingehackte Zwiebel, ein Maggiwürfel, Salz, einige Gewürz-, Pfefferkörner und Lorbeerblätter. Nunmehr wird von einem Eßlöffel Butter und einem halben Eßlöffel Mehl eine braune Mehlschwitze gemacht und der kochenden Masse zugefügt. Schließlich weicht man vier Blätter weiße Gelatine auf, gibt sie nebst einem Teelöffel Majoran- und Pfefferkrautpulver hinzu und läßt die Masse unter öfterem Umrühren erkalten.

Geschmorte Pilze, einfach (Pilzgemüse). Hierzu eignen sich alle Arten eßbarer Schwämme, gesondert auch als Mischgericht. Mit wenig geräucherter Speck oder Butter wird eine Zwiebel hellbraun gebraten; dann werden die Pilzstücke dazu getan, gesalzen und so lange unter mehrmaligem Umrühren geschmort, bis der Saft beinahe eingekocht ist. Zuletzt werden sie mit etwas Mehl gebunden und mit einer Prise Pfeffer abgeschmeckt. Sehr geeignet zu Pellkartoffeln.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Wilde Gemüse.

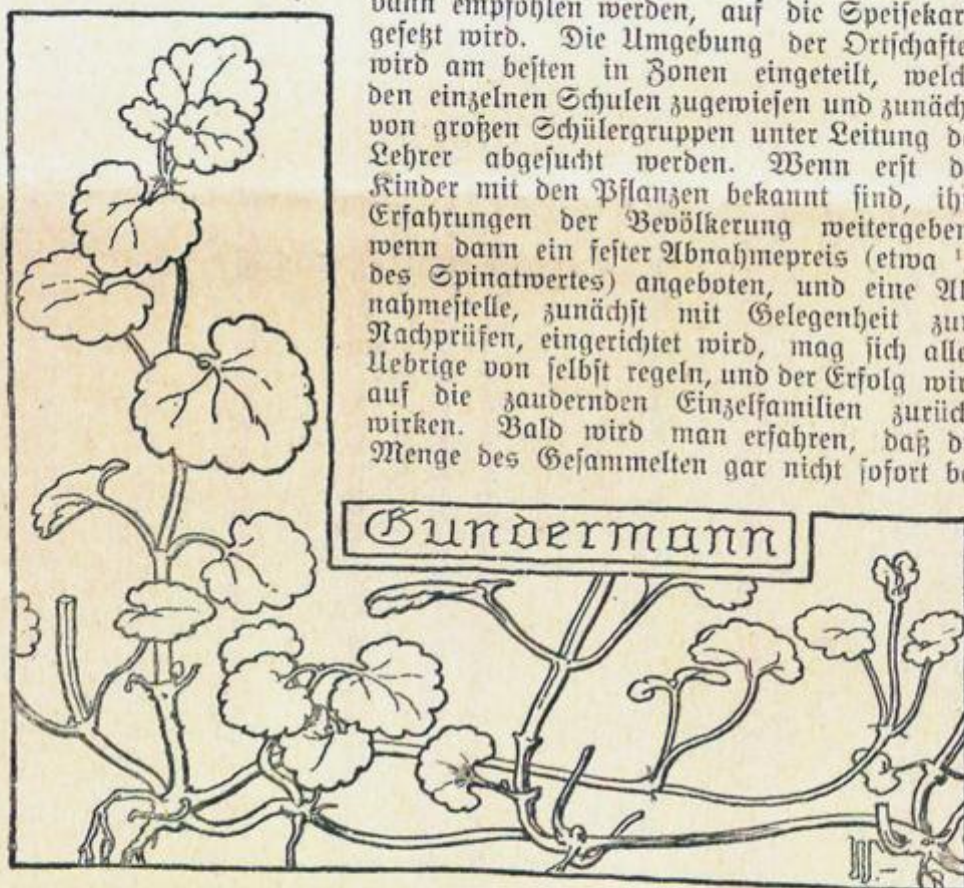
Von Professor Richard Winkel (Magdeburg).

Deutschland ist inmitten Europas das Land, in dem die schmackhaften Wildpflanzen am Wenigsten benützt werden. Noch unsere Vorfahren haben sie geschätzt, und sie kamen nur dadurch in Vergessenheit, daß sich infolge der Bequemlichkeiten des Marktes ihre Ausbeute nicht mehr lohnte. Die Weitgereisten, welche Nessel- und Ampfer-Gerichte, Löwenzahn, Bachbunze, Hopfen, Wegerich und junge Disteln in der Ferne schätzen lernten, haben nun auch in der Heimat frisch zugriffen. Die Mehrheit des Volkes aber blickt auf die Wildkräuter mit Geringschätzung und Verachtung, und wer sie empfehlen will, stößt überall auf grundlose Bedenken. Der eine fürchtet die Gefährdung der Felder, der Andere die Giftpflanzen. Dieser hält die Ausbeute für gering, ohne eine Ahnung von den Beständen zu haben, Jener traut nicht den Kindern die Fähigkeit des Erkennens und nicht einmal den Hausfrauen die einfache Kunst des Kochens zu. Alle erklären das Volk für schwerfällig, sind es aber selbst am Meisten. Sie wollen einfach nicht, sie sind zu bequem, einem dringenden Gebot der Stunde zu folgen, das uns nicht einmal

Beschwerden, sondern Erleichterung schafft. Die Forderungen der häuslichen Dekonomie haben sich von Grund auf verändert; die Dinge des täglichen Bedarfs werden nicht mehr nach dem Marktpreis, sondern nach ihrem unmittelbaren realen Nutzwert geschätzt, und es ist heute nicht mehr pedantisch, sondern großzügig und weitherzig, mit dem kleinsten Gewinn des Einzelsalles die neue, nationale Dekonomie begründen zu helfen wollen.

Es hat einer mehr als zweijährigen Propaganda bedurft, um größere Kommunen von der Ergiebigkeit der Wildgemüse-Ernte für Massenspeisung und Konservierung zu überzeugen. Heute werden täglich viele tausende von Zentnern eingebracht, aber Tausendfaches bleibt noch ungenutzt. Am besten scheint das Sammeln in Kassel organisiert zu sein, und der dortige Oberbürgermeister gibt Auskunft über die Ergebnisse. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst wird Sammelzentralen in ganz Deutschland einrichten und Prämien in Aussicht stellen. Da nun der Sommer die Pflanzen mächtig zur Entfaltung gebracht hat, empfiehlt es sich, daß sofort alle städtischen und ländlichen Behörden zur Ernte für den eigenen Bedarf schreiten. Sie werden sich vergewissern müssen, daß Handlungen, Volksküchen und Lazarette das Gemüse

abnehmen und daß es von Restaurants, die dann empfohlen werden, auf die Speisekarte gesetzt wird. Die Umgebung der Ortschaften wird am besten in Zonen eingeteilt, welche den einzelnen Schulen zugewiesen und zunächst von großen Schülergruppen unter Leitung der Lehrer abgeerntet werden. Wenn erst die Kinder mit den Pflanzen bekannt sind, ihre Erfahrungen der Bevölkerung weitergeben, wenn dann ein fester Abnahmepreis (etwa $\frac{1}{3}$ des Spinatwertes) angeboten, und eine Abnahmestelle, zunächst mit Gelegenheit zum Nachprüfen, eingerichtet wird, mag sich alles Uebrige von selbst regeln, und der Erfolg wird auf die zaudernden Einzelfamilien zurückwirken. Bald wird man erfahren, daß die Menge des Gesammelten gar nicht sofort be-



wältigt werden kann und allen Ueberschuß für den Winter dörren.

Die Wildpflanzen wachsen an Begrändern, Gartenhecken, Baupläzen, Flußufern, Böschungen und Eisenbahndämmen auf unermeßlichen Strecken: Wald, Wiese und Felder sind unerschöpflich und die Saat ist bei einiger Vorsicht nicht gefährdet. Auch der Großstädter findet vielfach Gelegenheit zum Sammeln in der Nähe. Sogar im Berliner Tiergarten konnte man die Kräuter im vorigen Sommer fuderweis ernten, augenblicklich ist er freilich so fatal sauber, daß nicht Viel zu holen ist! In einer kleinen Residenzstadt sah ich dieser Tage ein Duzend Personen jeden Alters die Anlagen abjäten; das „Unkraut“ mochte einige Wagen füllen, und bestand zum größten Teil aus schmackhaften Nährpflanzen, die alle auf den Mist wanderten.

Ueber die zur Mehlgewinnung geeigneten Wurzeln und Samen, über Tee-, Kaffee- und Tabak-Ersatz sollen besondere Aufsätze unterrichten. Hier sei heute nur von dem Blattgemüse gesprochen. Alle Kräuter sind im jungen Zustande am schmackhaftesten. Später nimmt man nur die zarten Teile und wird oft Knospen und Blüten mitfassen dürfen; ja, bei den Disteln ist die Knospe mit ihren artischockenähnlichen Geschmack das Beste. Viele Pflanzen sprießen während des ganzen Sommers immer neu, und die Ernte währt bis in den Winter. Die Gemüse werden bald nach dem Sammeln belesen und, besonders wenn sie Sumpfgewässern entnommen sind, gründlich gewaschen. Man kocht sie ohne weitere Umstände wie Spinat, nur etwas länger, wiegt sie fein und richtet sie je nach Neigung und Vorräten mit etwas Fett, Mehlschwitze, Milch, Ei oder Zucker an. Die erfindungsreiche Hausfrau wird an der Hand ihres gewohnten Kochbuches zahlreiche Möglichkeiten für die Zubereitung von Suppen, Tunken, Klößen finden und den Versuch mit Sorgfalt erneuern, wenn die erste Zusammenstellung der Kräuter mißlang. Melde, Brennessel, Vogelmiere, Hederich und andere wird man ungemischt schmackhaft finden; Bachbunze, Gundermann, Lauch, Husflattich, Brunnenkresse, Löwenzahn, Zichorie, Fetthenne, Pfefferkraut, Liebstock und Tripmadam sind für sich allein nur Freunden rassistiger Kost zu empfehlen. Im Ausgleich aber ergeben sich Mischungen, welche schmackhafter sind als Spinat, und auf diese Erfahrung hat sich die Wiedereinführung der Wildgemüse hauptsächlich zu gründen. So enthielt Urgroßmutter's Neunerstärke in Westfalen die dem Donar geweihten Kräuter Löwenzahn, Brennessel, Schafgarbe, Ziegenfuß, Sauerampfer, Wiesenknöterich, Bachbunze, Tripmadam und Sauerklee. Dazu wird man noch überall Bärenklau, Beinwell, Bocksbart, Gänsefingerkraut, Benediktenkraut und Malve finden; weitere Nährkräuter verzeichnet meine illustrierte Werbeschrift („Wilde Gemüse. Anweisung zum Sammeln und Zubereiten.“ Mit Verzeichnis und Bildern. Von Professor Rich. Winkel, Magdeburg.) Als Salat sind Hopfen, Brunnenkresse, Milkkraut, Sauerampfer, Rapiünzchen, Feigwurz und (in gebleichtem Zustand) Löwenzahn und Zichorie am bekanntesten; sie alle können auch in Gemüsemischungen und mit Spinat zubereitet werden.

Gemüse allein vermag uns nicht zu erhalten; aber es versieht unseren Körper mit den zur Blut- und Knochenbildung durchaus erforderlichen Nährsalzen, erneuert durch seine blutreinigende Wirkung unsere Konstitution und erhöht so unser Wohlbefinden. Es verleiht unserer Kost den erforderlichen Flüssigkeitsgehalt, ermöglicht uns, an-

genehme, die Verdauung fördernde Abwechslung in unsere Speisefolge zu bringen, und dient heute mehr als je dazu, uns durch sein Volumen das Gefühl der Sättigung zu geben, wenn der Körper die zur Ernährung erforderlichen Fleisch- und Getreidemengen verzehrt hat und doch noch Hunger empfindet. So soll es uns alle Nahrungsmittel strecken helfen. Wer die wilden Gemüse im vorigen Sommer zu sammeln und konservieren wußte, hat im letzten Winter überhaupt keine Gemüsenot erfahren. Die Vorräte sind überreich.

Die Behörden müssen organisieren, das Volk muß begreifen. Den Krieg gewinnen Idealismus und Disziplin.



Heilkräftige Kräuter in Flur und Wald.

Von K. Drechsel, Lehr a. M.

Von Linné, dem schwedischen Naturforscher, welcher sich durch Aufstellung des nach ihm benannten Pflanzensystems einen unvergänglichen Namen erworben hat, wird behauptet, seine Verehrung für den allbekannten Holunderstrauch sei so groß gewesen, daß er sagte, man solle vor denselben den Hut abziehen, so oft man ihm begegne. Denn dieser Strauch stand von alters her wegen der wunderbaren Heilkraft aller seiner Teile in so hohem Ansehen, daß selbst der große Gelehrte, mitgerissen vom Strudel des Volksglaubens, aus vollster Ueberzeugung einstimmte in das überschwängliche Lob, welches man dem Strauche spendet. Wie stark überhaupt sein Glaube an die Heilkraft vieler Gewächse war, beweist er besonders auch dadurch, daß er, als er den Pflanzen wissenschaftliche Namen gab, einer Unzahl derselben in allzu freigebiger Weise das Prädikat „offizinalis“ d. i. heilkräftig, beilegte. Was Wunder also, wenn sich im Volksmund bis heute eine Menge populärer Pflanzennamen erhalten hat, deren Träger von jeher als Heilmittel gegen alle nur erdenklichen Uebel und Gebrechen galten? Lungen- und Milzkraut, Leberblume, Augentrost, Sleinbrech, Sichtriibe, Kropf- und Grindwurz, Ruhr- und Rotlaufskraut — sie alle und viele andere noch galten als die untrüglichen Heilmittel. Und erst vollends „Gottesgnadenkraut“ und „Ehrenpreis“ — welche Fülle von Heil und Segen mußte erst aus ihnen strömen?

Natürlich haben die meisten dieser Pflanzen in späteren Tagen an Ansehen eingebüßt, die moderne Medizin schaut sie mit scheelen Augen an, man begehrte sie nicht mehr und trat sie achtlos mit Füßen. Da kam der Krieg, wie überall, so auch auf diesem Gebiet ein trefflicher Lehrmeister. Ein um das andere Medikament, ausländischen Pflanzen entstammend, verschwand aus unseren Apotheken und gar mancher, der die Wirkung der Arzneien nach ihren Kosten eingeschätzt hatte, mochte fürchten, daß es fortan mit unserer Heilkunst schlimm bestellt sei. Aber nun erinnerte man sich auf einmal so manch eines heimischen Pflänzchens, an dem man, da es seit langem auf die Aschenbrödelrolle eines „Hausmittels“ herabgesunken war, bisher achtlos vorbeiging und siehe da: viele solcher Kräutlein wurden wieder ans Tageslicht gezogen und in die Reihe der trefflichsten Heilmittel eingestellt. Und die Hauptsache? Während ausländische Medizinalprodukte Riesensummen verschlangen, werden einheimische Heilpflanz-

zen von der Natur kostenlos geliefert und keine Gegend, auch die mit dürrigsten Bodenverhältnissen und armeligster Vegetation leidet Mangel daran. Ist der Leser gewillt uns zu begleiten, so wollen wir ihn mit einigen derselben an Ort und Stelle bekannt machen.

Wir verlassen die bestaubte Landstraße und biegen den ersten besten Feldweg ein. Die Blütenpracht des Sommers ist geschwunden, die Raine sind fast ausgedorrt. Und doch scheinen sich verschiedene Pflanzen immer noch ganz behaglich zu fühlen. Da erheben sich zunächst hart am Wege die ansehnlichen Büsche der zartblättrigen Schafgarbe (*Achillea millefolium*). Fürwahr, ein „Tausendblatt“, wie ihr botanischer Beinamen sagt. Zahlreiche Blütenkörbchen vereinigen sich zu weißen oder rosa Doldeentrauben, der ganzen Pflanze aber entströmt ein bitterlich aromatischer Duft, welcher uns heilkräftige Stoffe vermuten läßt. Und wir haben uns nicht getäuscht. Die jungen Blätter finden nicht nur zu sogenannten Frühjahrskuren Verwendung, sondern leisten auch als Umschläge bei Verletzungen gute Dienste — soll doch von Achilles schon, der eben mit diesem Kraut den von ihm verwundeten Telephus geheilt haben soll, der Name *Achillea* abstammen. Schafgarbentee aus den getrockneten Blättern und Blüten ist von krampfstillender, nervenstärkender Wirkung, und auch in der Homöopathie ist dieser Pflanze ein Platz eingeräumt. Noch stärker, auch angenehmer duftet ein kleiner Nachbar der Schafgarbe, dessen Nestchen rafenförmig am Boden lagern, es ist der Feldquendel (*Thymus serpyllum*), den wir vor uns haben. Aber nicht die zierlichen, rötlichen Blütenköpfe verbreiten das kräftige Aroma, sondern die winzigen Blättchen, auf deren Unterseite wir zahlreiche Öldrüsen erblicken. Da das Öl darin nur langsam verflüchtigt, so eignet sich das Pflänzchen zur Füllung von Kräuterkissen, und die kräftigende, stärkende Wirkung, die durch Einreiben mit Quendelöl und durch Quendelbäder erzeugt wird, schien man schon im Altertum zu kennen, denn der Name *Thymus*, dem Griechischen entnommen, bedeutet „Kraft“. Unser Weg führt an Getreidefeldern vorüber, aus denen vor wenig Tagen noch das Brennrot des Klatschmohns und des Cyanblau der Kornblume leuchtete; jetzt ist all die Pracht unter der unbarmherzigen Sichel des Landmanns gefallen, und nur wenige unansehnliche Kräutlein sind zwischen den Stoppeln stehen geblieben. Aber gerade unter ihnen finden wir, wonach wir suchen, nämlich die in der Volksmedizin so hoch angesehene echte oder Teekamille (*Matricaria Chamomilla*). Wenns nur nicht die ihr ähnliche Hundskamille ist! Doch letztere besitzt ja nicht den stark balsamischen Duft ihrer officinellen Schwester, welche außerdem noch daran zu erkennen ist, daß der Kranz ihrer weißen Strahlblütchen sich zurückschlägt und der kegelförmige, die gelbe „Scheibe“ tragende Blütenboden innen hohl ist. In der Kamille besitzen wir das populärste Volksheilmittel, dessen wohlthätige, nervenberuhigende Wirkungen wohl jeder schon, vornehmlich bei Unterleibsübeln, Folgen von Erkältungen an sich beobachtet und das auch in den Kriegslazaretten schon großen Segen gestiftet hat. Bei uns wird dieses unentbehrliche Kraut daher auch eifrigst gesammelt, in anderen Ländern jedoch (z. B. Griechenland), woselbst die Pflanze so massenhaft wachsen soll, daß man ganz Europa damit versorgen könnte, läßt man sie stehen und bezieht sie lieber aus anderen Ländern!

Gut bekannt vom Garten her sind auch verschiedene Stiefmütterchen-Arten, die hier, allerdings in sehr

kleinblütigen Sorten, zwischen den Stoppeln stehen. *Viola tricolor*, zu deutsch: dreifarbiges Veilchen heißt sie der Botaniker, zum Unterschied vom lieblichen Märzveilchen, dessen köstlicher Duft ihnen freilich abgeht. Dreifarbig sind sie nun gerade nicht, diese gelben Bläßgesichtchen in unserer Hand, doch wohnt ihnen, wie ihren Brüdern, eine heilsame haut- und blutreinigende Kraft inne, auch besitzt der aus ihnen bereitete Tee abführende Wirkung. Am gesuchtesten ist jene blaublühende Art, welche auf Brachen oft so massenhaft wächst, daß dies auf stundenweite Entfernung sichtbar wird.

Verlassen wir den Acker, um auf kürzestem Wege, d. h. quer über die gemähte Wiese zum nahen Weiher zu kommen. O weh, da geraten wir bis an die Knöchel in den Sumpf! Während wir aber nach günstigen Stellen suchen, wo unser Fuß hintreten kann, gewahrt unser Blick viele saftig glänzende, kleeartig dreizählige Blätter, auf langen Stielen sitzend. Wir haben den heilkräftigen Bitterklee (*Menyanthes trifoliata*) gefunden und bedauern nur, daß seine schönen weißen Zottenblumen schon verblüht sind. Doch was liegt daran, der eigentliche Wert der Pflanze ist in dem Bitterstoff zu suchen, der den geruchlosen Blättern innewohnt. Er wirkt als Tee und zu Dickstoff eingekocht magenstärkend, bewährt sich bei Wassersucht und Fieber und hat dem Pflänzchen daher auch zum Namen „Fieberklee“ verholfen.

Ein recht bitterer Geselle hat sich auch massenhaft in dem Weiher angesiedelt, an dessen Rand wir jetzt stehen, das merken wir an dem starken Geruch, den seine frisch abgerissenen schwertförmigen Blätter ausströmen: es ist der aus dem Orient stammende Kalmus (*Acorus calamus*), einem jedem Kinde bekannt, das sich vor dem Kriege für wenige Pfennige gern beim Konditor seinen mit Zucker kandierten Wurzelstock kaufte. Letzterer, im Leichschlamm liegend, enthält kräftige Arzneistoffe, die nicht nur bei Verdauungsschwäche und Magenkrämpfen heilsam wirken, sondern auch in Form von Bädern gute Dienste gegen Skrofulos: leisten sollen. Im Aeußeren ist der Kalmus mit seinen walzenförmigen Blütenkolben eine schmucklose Pflanze, worauf schon der Name *Acorus* d. i. ungeschmückt hindeutet, und doch hat er in unseren Augen einen weit höheren Wert als die herrliche *Nymphaea alba*, die noch ihre letzten holden Wasserrosen neben seinen steifen Blätterbüscheln auf der klaren Flut wiegt.

Verlassen wir diese beiden ungleichen Nachbarn im Weiher. Das Murmeln des Bächleins, das seine Wasser jenen zusendet, es soll uns in sanfter Steigung hinangeleiten an den Ort der Kühle, in den frischen, grünen Wald. Wo vor wenig Wochen noch das blaue Blütengesichtchen des Bergglockenblatts lachte, da begleiten jetzt ansehnliche, zum Teil staudenartige Büsche des Baches Rand. Sicherlich treffen wir da auch ein stattliches, mit Fiederblättern gezieres Gewächs, dessen rosafarbige, duftende Blütchen schon im Verblühen sind, nämlich den gebräuchlichen Baldrian (*Valeriana officinalis*). Derselbe war in der germanischen Mythe dem Gotte Baldur geweiht, nach dem er benannt ist, und auch Hertha, wenn sie auf ihrem mit Hopfenranken gezäumten Edelhirsch ritt, trug einen Baldrianstengel als Gerte. Die von Alters her bekannte Heilkraft dieser Pflanze wird heute noch anerkannt. Erfassen wir das Gewächs möglichst tief, so können wir es samt seinen schmutzartigen Wurzel- ausläufern aus dem feuchten Boden ziehen und sofort sagt uns der aromatische Geruch und bitterlich süße Geschmack derselben, daß wir in ihm den officinellen Teil

vor uns haben. In Gestalt von Pulver, Tinktur und Tee findet denn auch der Baldrian bei Nervenleiden, Krämpfen, Hypochondrie, ja selbst Epilepsie erfolgreiche Anwendung.

Im Walde selbst drängt sich immer üppiger an den Ufern des Bächleins zusammen, all das grüne Buschwerk, darunter Gewächse, die fast Mannshöhe erreichen. Das stattlichste derselben ist unstreitig die stolze Wald-*angelika* (*Angelica sylvestris*), die größte unserer Doldenträger, mit bläulich bereiftem Stengel und reichblütigen Dolden. *Engelwurz* oder *Waldbrustwurz* heißt sie im Volksmund und ist mit letzterem Namen die heilkräftige Wirkung der Wurzel angedeutet, die überdies auch von Kneipp in seinem Pflanzenatlas als heilsam empfohlen wird. Von der Waldwiese her nicken uns liebe Bekannte entgegen, die orangefarbenen Blütensterne der schönen *Johannisblume* oder *Arnika* (*Arnica montana*). Ihre Erstlingsblumen, das sehen wir an den leeren Stielen, mußten sie in den Händen von Kindern lassen, die sie um einige Pfennige in die Apotheke verkauften, dafür aber hat sie unverdrossen neue Blütenkörbe getrieben, und auch diese gehen schon daran, ihre von Haarschöpfen gekrönten Samen durch die Lüfte zu senden und so für Erhaltung der Art zu sorgen. Wenn *Arnica* in der wissenschaftlichen Arzneilehre auch selten mehr in Anwendung kommt, in der Volksheilkunde wird sie noch immer als Universalheilmittel gepriesen. Leider fehlt uns in jetziger Kriegszeit der zum „Ansehen“ der Blüten so notwendige Spiritus.

Und sollen wir sie heute noch alle aussuchen auf Waldblößen im Dunkel des Waldes auf Wiese, Acker und Rain, die außer den Genannten der Menschheit ihn heilenden Kräfte spenden. *Rümmel* und *Vibernell*, *Steinklee* und *Königskerze*, *Beinwell* und *Fingerhut*, *Minze* und *Thymian*, *Huflattich* und *Wegerich* und noch viele andere? Es würde des Guten zu viel werden, tragen wir doch bereits einen ansehnlichen Strauß duftiger Kräuter und Blüten nach Hause! Möchte der Leser einstweilen mit diesen vorlieb nehmen, möge er Gefallen an ihnen finden und sie lieb gewinnen! Ihr Kleid ist schlicht, ihr innerer Wert jedoch macht es uns zur Pflicht sie aufzusuchen und uns über sie zu belehren, um des Segens teilhaftig zu werden, den der Schöpfer in sie gelegt.



Berg-Wohlverleih

(*Arnica montana*).

Von Apotheker Theodor Bauer, Fürth.

Wohl ist sie nicht die einzige Heilkräftige unter der Sippe der Korbblütler (*Compositae*) — es sei an die köstlich duftende Kamille, an den Bittersten aller Bitteren, den Wermut, an den schleimreichen Huflattich erinnert —, welche aber kommt gleich an würzigem Bergduft und zugleich stattlicher Schönheit der *Arnika*? Der rote Fingerhut an waldigen Schwarzwaldhängen allein könnte mit ihr um den Schönheitspreis ringen unter den Heilpflanzen unserer Heimat. Beide waren daher von jeher Lieblingspflanzen jenes Apothekers, den sein Beruf mit der Natur verketet.

Was sagt ihr deutscher Name anderes als „Wohlverleih!“ oder ihr ursprünglicher Wolferlei „Wohl für

allerlei!“ Auch der lateinische Gattungsname *Arnica* deutet auf die Heilkraft der Pflanze hin. Er ist dem Griechischen entnommen und heißt männlich, kräftig, heilsam. Ihr Artname bezeichnet sie als ein robustes Kind der Berge.

Das ist sie auch. Lassen Sie sich einmal die herrliche Pflanze beschreiben, daß Sie auf Wanderungen dieselbe erkennen und nicht etwa verwechseln mit dem Wiesen-Bocksbart, der Ringelblume oder einem Alant. Ein kriechender Wurzelstock verankert sie fest im Boden. Aus einer Rosette großer länglicher umgekehrt eiförmiger Blätter von derber Beschaffenheit strebt ein kräftiger Stengel empor, an dem meist ein bis zwei Paare ähnlich gestalteter aber kleinerer Blätter sitzen. Bis hinauf in die Blütenregion ist er dicht mit Flaum und gestielten Drüsenköpfchen versehen. Das Mikroskop enthüllt uns ersteren als gegliederte Haare, letztere als die Träger des ätherischen Öles, dem die Pflanze ihren starken Geruch verdankt. Die Stengelspitze trägt einen großen orangefarbenen Blütenkopf, unter dem vielfach noch zwei weitere einander gegenüber stehen. Fast sehen diese Blütenköpfe aus wie eine einzige Riesensblüte. Wenn wir aber der Sache auf den Grund gehen, so finden wir, daß zahlreiche Einzelblüten auf einem Blütenboden stehen, umgeben von einer glockigen Hülle, die aus zwei Reihen gleichlanger, lineal-lanzettlicher Blättchen besteht, auch alle über und über mit Riechdrüsen und Flaum bedeckt. Die Blüten sind nicht alle gleich. Die am Rande des Blütenstandes stellen Röhren dar, die eine große 7- bis 10 nervige orangegelbe Zunge auffällig hinausrecken, aus der Mitte lugen zwei Narbenästchen heraus, begierig nach befruchtendem Blütenstaub umschauend, die Zentralblüten dagegen entbehren der Zunge, nur fünf Zähnen zeigt der Röhrensaum. Sie bergen beiderlei Geschlechtsorgane. Die Staubfäden repräsentieren den Kompositentypus, das heißt sie sind zu einer Röhre verwachsen. Zwischen Blumenrohre und Fruchtknoten sitzt ein Kranz gelblicher Haare und hüllt erstere ein. Es sind metamorphosierte Kelchzipfel, die der Frucht später als Flugapparat dienen. Unter dem Mikroskop zeigen Fruchtknoten und Haarkrone charakteristische Bilder, wenn wir die Präparate mit Chlorhydratlösung (25 Gramm Chlorhydrat in 10 Gramm destilliertem Wasser gelöst) aufhellen. Die Haare der Haarkrone bestehen aus langgestreckten Zellen, die an der Innenseite glatt aneinanderschließen, nach außen aber mit ihren Zellspitzen abspitzen. Der Fruchtknoten ist behaart. Solche Haare finden wir an der ganzen Pflanze nicht mehr. Es sind sog. *Zwillingshaare* aus zwei nebeneinander liegenden langgestreckten Zellen bestehend, deren gemeinsame Wand durch sog. *Tüpfel* unterbrochen ist.

Das Wohlverleihkraut liebt Bergesluft und einen mageren gerne torfigen Humusboden. Den Kalk flieht es. Torfige Wiesen und sandige Waldlichtungen in unserem Hoch- und Mittelgebirge sind seine Lieblingsplätze. *Arnica* bildet einen Schmuck der Alpenwiesen bis über 2000 Meter hinauf, in den Vorbergen im Schwarzwald und dessen Vorland, Sichelgebirge, bayer. Wald, Spessart, Steigerwald, im Gebiete der Keuperhöhen ist sie zum Teil recht häufig. Im süddeutschen Jurazuge dagegen ist sie selten, in unserer Frantenalb hält sie sich an die sandhaltigen Böden im braunen Jura, an die Tertiär- und Kreidesande. Im Norden ist sie Tieflandspflanze. Sie gehört zum charakteristischen Pflanzenbestand der Lüneburger Heide. Auch in die oberrheinische Tiefebene steigt sie herab. Im Mainland und an verschiedenen Stellen unserer nächsten Stände (*Serzabelshof*, *Schmausenbuck*) geht sie ebenfalls unter die Bergregion hinunter.

Die Anwendung der Pflanze als Volksmittel ist sehr alt, bis ins 11. Jahrhundert läßt es sich verfolgen. In die wissenschaftliche Medizin wurde sie Ende des 16. Jahrhunderts von Professor Joel aus Greifswald eingeführt. Als wirksamer Bestandteil gilt neben ätherischem Öl der Bitterstoff Arnicin. Nur schade, daß so wenige moderne Ärzte wissen, welch gutes Arzneimittel die Arnika ist, wie der wässerige Aufguß der Blüten, wohl auch der Wurzel anregend auf Nerven und Gefäßsystem wirkt, Respiration und Blutumlauf beschleunigt, Harn- und Schweißabsonderung befördert. Und wie wirksam bei Quetschungen und Prellungen ist die weingeistige Tinktur für sich oder bei empfindlichen Personen zu gleichen Teilen Wasser gemischt. Das deutsche Arzneibuch läßt die getrockneten Blüten mit Weingeist ansetzen, noch viel kräftiger aber ist die homöopathische Tinktur, die hergestellt wird, indem man die ganze frische Pflanze in einem Steinmörser zerquetscht und mit Weingeist ausziehen läßt.

Zum Schlusse möchte ich hervorheben, daß diese Zeilen etwas anderes bezwecken, als auf die herrliche Arnika, die in unserer nächsten Umgebung und auf der Frankenalb selten wächst, als Sammelobjekt aufmerksam zu machen. In Gegenden, wo sie massenhaft vorkommt, wie im Hochgebirge, kann sie ohne Bedrohung ihrer Existenz gesammelt werden, aber bei uns bedarf sie dringender Schonung. Im Bedarfsfalle bekommt man Arnikatinktur in der Apotheke und wenn man auf die Pflanze auf Wanderungen stößt, freue man sich ihrer Schönheit und bedanke sich bei ihr, was ihre Schwestern uns Gutes getan haben.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Welche wildwachsenden Pflanzen können wir im
Monat September
für die Küche verwerten?

Erklärung der Zeichen: b = Brot, c = Conserve, cf. = Confect, e = Essig, fl = Fleischbeilage, g = Gemüse, gb = Gebäck, gr = Grüns, gw = Gewürz, h = Heilzwecke, ks = Kaffeesurrogat, m = Mehl, oe = Öl, s = Salat, sc = Sauce, sp = Suppe, t = Tee, ts = Tee-Surrogat, w = Wein.

Stumpfbliättriger Ampfer (Grindwurz) h; knollige Fetthenne g. s. sc; rundblättrige Fetthenne s. sc.; Monats-Erdbeere c; gem. Schlangenzug g. m. b; einjährige Sonnenrose g; wohlriechende Süßholzwurzel g. s; gem. Weiderich g; Meer-Binse g; Brombeere c; Sumpfdotterblume g; Adler Farn m. b; Wurm Farn h; Glaschmalz (Meersalzkrout) g. s. fl; Rapunzel Glockenblume (echte Rapunzel) g. s; gem. Himbeere c; Zwerg-Himbeere c; großwurzelige Platterbse g; gem. Wasserliesch b; Wegerich oe; echter Alant c. cf; gem. Sauerampfer fl; gem. Bärenklau g; Alpen-Bärentraube c; Besenstrauch (Besenginster) g; gem. Brustwurz (wilde Angelika) c; knollentragende Distel g; Krebs-Distel (Efels-Distel) g; vielstachelige Distel g; arzneiliche Engelwurz (echte Angelika) c; gem. Kalmus c; knolliger Kälberkrout g. s. sp;

filzige Kette g. sp; spitzkeimender Knöterich m. g; schwarzer Kohl (schwarzer Senf) gw; Senf-Kohl (weißer Senf) gw. oe; Kriechenpflaume c; Zentner-Kürbis g. cf; Feld-Männertreu g; Meerstrands-Männertreu g; Pastinake g. s. fl; Rohrkolbe g; Wasser-Schwertlilie ks. h; flutendes Süßgras (Mannagrass) gr; gefaltetes Süßgras gr; weidenblättriger Sanddorn oe. gw. sc; gem. Amarant gr; Bluthirse gr; gem. Eiche ks. b; Felsenbirne c; Feuerdorn c; Gänsefuß gr; gem. Haselnuß c. cf. oe; schwarzer Holunder (Flieder) c. sp; Zwerg-Holunder c; Cornet-Kirsche (Berlize) c. ks; russischer Meerkohl g; knolliger Kümmel g. s; Kürbis cf; Garten-Mohn gb. oe; Moosbeere c; gem. Wispel c; Zwerg-Wispel c; gem. Nachtkerze g. s; knollige Platterbse g; Preiselbeere c. w; amerikanische Preiselbeere c; gem. Rauke gw. oe; Rosskastanie m. b; Apfel Rose sp. sc; filzblättrige Rose sp. sc; Hundrose sp. sc; Wein-Rose sp. sc; Sanddorn (Berberitze) c; gem. Schilf (Teichrohr) m. b; gem. Schlutte (Blasenkirch) c; Speierling c; Wassernuß c. m; Weißdorn c; rotbeerige Jaunrübe m; Sumpfs-Biest g.

Bermischte Nachrichten.

Eingefalzene Petersilie. Um Petersilie auch zur Winterszeit zu haben, kann man sich im Sommer frisches Kraut von ihr trocken oder Pflanzen in Töpfe pflanzen und an frostoffreien Orten zum Weiterwachsen aufstellen. Weniger ist dagegen bekannt, daß Petersilie auch in eingefalzenem Zustande zum Winterverbrauch tauglich ist. Das frische Kraut wird hierzu im Herbst mit samt den Stielen in ein Gefäß gelegt, mit gekochtem und abgekühltem Salzwasser übergossen und dann noch reichlich Salzwasser hinzugetan. Das Kraut ist dann mit einem reingewaschenen Steine zu beschweren und darf nicht auf der Flüssigkeit schwimmen.

Ein feines Mittel deutschen Tee erheblich an Wohlgeschmack zu bessern. Man nimmt die Blätter der passenden Pflanzen — vor allem Brombeere, Himbeere, dann der Erdbeere, Preisel-, Heidel-, Moos-, Johannisbeere, Birke, Ulme, Kirsche, Schlehe, Weißdorn, Rotdorn, Waldmeister usw. entstielt sie und läßt sie einen Tag liegen bis sie leicht schwelk sind, dann rollt man die Blätter auf reiner fester Unterlage, mit der Hand oder einem Hilfsmittel und läßt die so bearbeiteten Blätter leicht zusammengedrückt 10—12 Stunden liegen. Hierauf werden die Blätter ausgebreitet und im Ofen (mäßige Hitze) oder an der Sonne gut getrocknet. Durch dieses einfache leicht zu machende Verfahren erlangt „unser“ Tee einen Wohlgeschmack und auch ein Aroma wie der echte chinesische Tee, der bekanntlich einer ähnlichen Behandlung unterzogen wird und hiedurch erst Geschmack und Geruch gewinnt. Durch sorgfältige Auswahl der Blätter gewinnt der Tee auch an äußeren Ansehen, einige wirklich brauchbare, gute Mischungen will ich in der nächsten Nummer bekannt geben. Verwendet wird der deutsche Tee am besten so, daß man ihn mit dem kalten Wasser ansetzt und bei kochendem Wasser abgießt.

Verlag von A. Henning jr., Druck von K. Reißwanger, beide in Nürnberg.

Werbt Leser für den Pilz- u. Kräuterfreund.

Neue Bücher.

Unter dieser Rubrik werden alle bei unserer Schriftleitung eingehenden Werke naturkundlichen Inhaltes aufgezeichnet und besprochen.

E. und E. Gramberg, **Kleines Pilzkochbuch**, Quelle und Meyer, Leipzig. Preis 60 Pfg.

F. u. L. Hauck, **Ratgeber f. Pilzsammler**, 40 Pfg. derselbe: **Führer durch die Pilzausstellung**, 50 Pfg. derselbe: **Konfervieren der Pilze für den Haushalt**, 40 Pfennig.

Selbstverlag des Verfassers Eberbach a. N.

J. Kochs, **Trocknet Obst und Gemüse**. Anleitung zum Dörren in Haushaltungen und ländlichen Betrieben nebst kurzer Beschreibung geeigneter Dörrorichtungen. Mit 18 Textabbildungen 1917 bei P. Paren, Berlin. 60 Pfg.

Alle hier angezeigten Bücher sind durch die Buchhandlung des Pilz- und Kräuterfreund zu beziehen.

Bücherbesprechungen.

S. Schnegg, **Unsere Giftpilze und ihre essbaren Doppelgänger**. Mit 9 Abbildungen im Text und 32 farbigen Pilzbildern nach Naturaufnahmen. Preis 1.80 Mk.

Derselbe: **Unsere Speisepilze**. Auswahl der häufigeren und wichtigeren Markt- und Liebhaberpilze. Mit 5 Textbildern, 3 Nährwertstafeln und 50 farbigen Pilzbildern im Vierfarbendruck nach Naturaufnahmen. Mk. 2.20

Zwei sehr brauchbare Büchlein, die schon ihres billigen Preises wegen zur Anschaffung wärmstens empfohlen werden können. Der Hauptvorteil liegt darin, daß die Bilder in kolorierten, photographischen Naturaufnahmen die Pilze in ihrer natürlichen Umgebung und ihren Standorten bringen, daß insolgedessen Einzelheiten weder besonders betont, noch ganz weggelassen werden konnten. Auf jedem Einzelbild sind überdies verschiedene Entwicklungsformen des betr. Pilzes dargestellt, was zur Erkennung in der Natur oft wesentlich beiträgt. Dadurch, daß jeweils einem Gift- oder Speisepilz ein Doppelgänger gegenübergestellt und der beigegebene Text recht übersichtlich, klar und allgemein verständlich ist, wird vor allem der Laie oder noch unsichere Anfänger die beiden Werkchen mit gutem Erfolg gebrauchen.

Derselbe: **Die deutsche Edelpilzzucht**. Mk. 1.—

Derselbe: **Merkblatt für die Giftpilze**. Mit 12 Vierfarbendruckbildern. 25 Pfg.

Verlag Natur und Kultur Dr. Frz. Jos. Völler, München 1917.

J. Macku und A. Kaspar, **Praktischer Pilzsammler**. Illust. Taschenbestimmungsbuch. Zum Bestimmen aller in unserer Heimat wachsenden essbaren und giftigen Pilze. Mit 162 farbigen und 20 schwarzen Abbildungen auf 48 Tafeln. Verlag R. Promberger, Amberg 1915. Preis 3.20 Mk.

Wer die ersten Schwierigkeiten überwunden hat und tiefer in das Gebiet der Pilze eindringen will, der greife zu dem „praktischen Pilzsammler“ von Maku. Das Werkchen ist einzig in seiner Art, weil es in trefflicher Weise den Uebergang vom Volkstümlichen zum Wissenschaftlichen vermittelt. Maku teilt die Pilze in 9 Familien ein und beschreibt an der Hand eines klaren, übersichtlichen Schlüssels 460 Arten. Die Hauptmerkmale sind in den Einzelbeschreibungen durch in die Augen fallenden Sperrdruck hervorgehoben. Besonders interessant ist das Kapitel über naturgemäße Konservierung der Pilze für die Pilzsammlung. Die hier angeführten Methoden sind zum Teil neu und bisher noch in keinem wissenschaftlichen oder populären Werk veröffentlicht worden. 182 meist farbige Abbildungen bilden eine wertvolle Ergänzung des Textes.

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.

Wilde Gemüse.

Anweisung zum Sammeln und Zubereiten.

Mit Verzeichnis und Bildern.

Von Prof. Rich. Winkel, Magdeburg.

Die künstlerisch ausgestattete, mit 20 naturgroßen Bildern versehene Werkschrift erscheint auf behördlichen Wunsch zum dritten Mal, und zwar in zeitentsprechend neuer Bearbeitung. Sie soll in Ergänzung der gewöhnlichen Flugblätter durch eine besonders ansprechende, eindringlich-gefällige Form die Geringschätzung und das Mißtrauen des Volkes gegen die wildwachsenden Gemüsepflanzen überwinden helfen, über ihren Nährwert, ihre Schmachthaftigkeit und Häufigkeit aufklären und ein kostloses Nahrungsmittel volkstümlich machen, durch dessen Ausbeute die allgemeine Not gemildert werden kann. Wer die Pflanzen im vorigen Herbst zu sammeln und zu konservieren wußte, hat im letzten Winter überhaupt keine Gemüsenot erfahren. Gegen Einsendung von 25 Pf. franko durch die Buchhandlung A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.

Wenn von Ihren Bekannten
darf der Verlag eine

Werbenummer

zusenden?

Briefkasten.

Lehrer H. Hesselberg. Sie haben die Sendung schlecht verpackt 1. der flächigen Stäubling (*Lycoperdon gemmatum*) Solange das Innere weiß, ist derselbe genießbar. 2. Schusterpilz Beerenpilz (*Boletus luridas*) Essbar. Das gelbliche Fleisch läuft sofort blan an und wird später grünlichblau. Kommt heuer recht häufig vor. Am besten mit dem Wolfs-Röhrling. Vorsicht beim Sammeln. Besten Gruß.

J. Geh., Dr. Diese Preise stehen freilich in keinem Verhältnis zum Nährwert. Hier zahlte man 1915 20 Pfa für das Pfund, heuer wurde schon 1.60 Mk. bezahlt. Für eine fortlaufende Berichterstattung wäre ich Ihnen sehr dankbar. Ich gedenke dieser Ueberzahlungen noch in einem Aufsätze zu berühren, wir haben das aber jetzt mit fast allen Lebensmitteln.

K. E. Solche Fragen veröffentlichen wir sehr gerne, unser Pilzfreund will ja auch Ausprägungsorgan sein und erhofft sich gerade von dieser Einrichtung viel Nutzen für die Leserschaft. Senden Sie bis zum 20. 9. ein.

H. Schl. Unseres Wissens gibt es Pilzvereine nur hier. (Anschrift: Frau Cräf, Feuerweg) und in Königsberg. Außerdem in der Schweiz.

K. E. In Maku's Taschenbuch finden Sie eine sehr brauchbare Schilderung. Im Laufe des Winters wird auch der Pilzfreund hierüber berichten.

Waldler Steinlohe: Es ist unmöglich nach der Beschreibung sicher die Art des Pilzes bestimmen zu können; bitte um Einsendung.

J. B., Berlin: Beschreibung des Hustattich wollen wir doch lieber für das Märzheft zurückstellen. Besten Gruß!

Haagen, München: Bitte dringend um baldige Rücksprache.

Aus dem Vereinsleben.

Für Heilpflanzenkultur im Nürnberger Bezirk bildete der Vortrag eine wertvolle Anregung, den gestern abend Konservator Dr. Roß aus München in der Naturhistorischen Gesellschaft im Luitpoldhaushörsaal von einer zahlreichen Zuhörerchaft hielt und der unsere wildwachsenden Heilpflanzen, Tee-Ersatz und Wildgemüse zum Thema hatte. Dr. Roß befasste sich gestern auch die Eibisch- und andere Heilpflanzenkulturen bei Großreuth. Die Kulturen im Nürnberger Bezirk sind im Laufe der Jahrhunderte durch die ausländische Konkurrenz, die die Preise sehr drückt, stark zurückgegangen. Auch wird jetzt der Boden voll für Lebensmittelkulturen ausgenützt. Dr. Roß erwähnte die Lehrer, Erziehungsanstalten, Ferienkolonien-Leitungen usw. zur Anhaltung der Schüler zum Sammeln von Heilpflanzen. Er rügte die Vernachlässigung der deutschen zahlreichen, überall wachsenden Heilpflanzen zugunsten der ausländischen gleichen Arten, die in riesigen Mengen bei uns eingeführt worden seien. Nach dem Kriege sollten, damit wir vom Auslande unabhängig auch auf diesem Gebiete würden, die deutschen Heilpflanzenkulturen wieder viel mehr gepflegt werden. Einen Hauptwert legte Redner in seinem Vortrag ferner auf die größere Beachtung der deutschen Wildgemüse, die es in den verschiedensten Arten überall gebe und leicht zubereitbar

zu Gemüse und Suppe seien und sich dann von den Kulturgemüsen nicht unterscheiden. Bei der herrschenden Lebensmittelknappheit und den teuren Gemüsen sei das Sammeln und Verwerten der Wildgemüse besonders anzuraten. Der Versammlung wurden durch zahlreiche Lichtbilder, Rezepte usw. Anleitungen gegeben, welche Wildpflanzen sie sammeln, daß sie sie für den Winter trocknen und wie sie sie kochen und zubereiten sollen. Er gab ferner Winke über die verschiedenen Arten besonders geeigneter Wildgemüse. Sehr bemerkenswert waren ferner noch die Ausführungen des Vortragenden über die deutschen Tee-Ersatzpflanzen. Er erinnerte daran, daß man Blätter von Brom-, Him-, Erd-, Preisel-, Heidel-, Johannisbeeren, Linden usw. vorwiegend aber Brombeerblätter zu Tee-Ersatz vorteilhaft trocknen könne. Er mahnte zu möglichst umfangreicher Sammlung, damit man im Winter die Sachen nicht kaufen müsse, wobei man sie vielleicht nicht einmal mehr bekäme. Interessant waren noch Hinweise auf Versuche, die im Gang sind und auf Herstellung schwarzen guten chinesischen Tee-Ersatzes durch Fermentieren getrockneter Brombeerblätter hinzielen.

Verein für Pilzkunde, Nürnberg.

Als in der Nürnberger Zeitung vom 27. Juli 1917 durch den Verein für Pilzkunde die Einladung zu einem Wander- und Lehr-Ausflug von Roßtal bis Cadolzburg ergangen war, war vielleicht mancher, den die schwere, teure Zeit zum Sparen und Nachdenken zwingt, erfreut, sich Kenntnisse in Pilzen und Kräutern für Tee und Wildgemüse aneignen zu können. Es ist auch wirklich anerkennenswert, daß sich erfahrene Leute in den Dienst der guten Sache stellen. Ein Zeichen, daß noch nicht alles denkt, wenn nur ich habe und weiß, wo was zu holen ist, was geht mich mein Nebenmensch an.

Die Fahrtbeschränkung hat leider einen Strich durch die Rechnung gemacht. Trotzdem hatten sich eine größere Zahl Interessenten zusammengefunden, um dem lebenswürdigen Leiter der Tour, Herrn Henning zu folgen. Wir fuhren bis Stein und begannen unsere Wanderung über den Hainberg. Kaum im Freien angelangt, begann Herr Henning mit seinen sachlichen Erklärungen. Der Unkundige hatte Gelegenheit, allerlei Tee- und Gemüsepflanzen, die Schafgarbe, Nachtkerze, Seiswurz, Spitzwegerich, Löwenzahn, Wurmfarn, und andere, an denen er bisher achtlos vorbeigegangen war, kennen zu lernen. Der Wald bot auch eine stattliche Auswahl von Pilzen zur Erklärung, wie Champignon, Steinpilz, allerlei Täublinge, Knollenblätterpilz, Speitäubling und andere, wenn auch eine reiche Ernte infolge der langen Trockenheit unmöglich war. Außerdem konnte sich jeder an frischen Himbeeren und Brombeeren gütlich tun. Der Weg führte über Rehdorf, Weinzierlein, Cadolzburg. Selbstverständlich wurde in diesen 3 Orten Rast gemacht, um den hungrigen Magen zu befriedigen. Herr Henning, der mit seinen sachlichen, allgemein verständlichen Erklärungen ganz gewiß vollste Anerkennung und Dank verdiente, hatte noch die Liebenswürdigkeit, Interessenten das herrlich gelegene Cadolzburg mit seinem alten Schloß zu zeigen. Wie die ganze Wanderung, Einheitslichkeit und Zufriedenheit zeigte, so wurde auch die Heimfahrt abends 7.25 guter Dinge angetreten, denn jeder hatte etwas profitiert.



Pilzvergiftungen.

Bad Rißlin, 17. August. Von der Schustersfamilie Reisberger in Essenstädt erkrankten 4 Personen nach Genuß giftiger Pilze sehr schwer. Der 67jährige Schuster Marius Reisberger ist bereits gestorben, die übrigen erkrankten Personen sind noch nicht außer Lebensgefahr.

Bergbalter i. W., 7. Aug. Eine erschütternde Todesanzeige veröffentlichte die Familie Karl Mauermann hier: „Gott dem Allmächtigen hat es nach seinem unerforschlichen Ratschlusse gefallen, unsere sechs innigstgeliebten Kinder Karl, Maria, Friedrich, Renne, Egon und Heinrich im Alter von 13 bis 3 Jahr. n. infolge Pilzvergiftung zu sich in die Ewigkeit zu nehmen.“

Endorf, 9. Aug. Aus Unkenntnis oder Versehen hat die Familie des Schriftstellers Witthelm in Heimbhof von dem Knollenblätterpilz eine Mahlzeit genossen; alle sind erkrankt und liegen schwer darnieder. Die Schwägerin des Witthelm ist bereits der Veräufung erlegen. — Ebenso ist hier kürzlich der Maurer Kippert an Pilzvergiftung gestorben.

Frankfurt, 7. Aug. Die „Frankfurter Zeitung“ berichtet aus Essen: In Detteln erkrankten 19 Personen an Pilzvergiftung; 6 sind bereits gestorben.

München, 19. Juli. (Pilzvergiftung.) In ihrer Wohnung erkrankten nach Genuß von Schwämmen ein 30jähriger Schreiner und seine Ehefrau; der Zustand der Beiden verschlimmerte sich derart, daß sie ins Krankenhaus gebracht werden mußten.

Traunstein, 2. August. Nach dem Genuß von Pilzen erkrankte die Bräugehilfsgattin Achatz und ihre 13jährige Tochter Antonie schwer. Letztere ist heute im Krankenhause gestorben.

Wald, 7. Aug. Ein Trauerzug der alle Bewohner tief erariff bewegte sich vom gemeinsamen Krankenhaus nach dem evangelischen Friedhofe. Die fünf Opfer der Pilzvergiftung aus der Familie Karten wurden zu Grabe getragen. Aus dem Felde herbeigerufen, fand der Ehemann K. seine Frau und vier seiner Kinder auf der Totenbahre. Nur eins der erkrankten Kinder, das älteste, hat die Gefahr, in der es schwebte, überstanden.

Wir bitten um gefl. Ein-
sendung der
**Abonnements-
gebühren,**
soweit noch nicht
geschehen.
**Verlag des Pilz-
und Kräuterfreund.**

Anzeigengebühr 30 S
für die 4 gespaltene Zei-
tzeile oder deren Raum.
Aufträge u. Anfragen an
den Verlag: Nürnberg,
Lucherstr. 20.
Die achtel Seite Mk. 12.,
die viertel Seite M. 20.,
die halbe Seite Mk. 36.,
u. die ganze S. Mk. 70.
Bei Wiederholung Rabatt.

Gutschein.

Name

Stand

Wohnort

Straße

ersucht als Bezieher des „Pilz- und Kräuterfreundes“
um Bestimmung beiliegender Pilze und Angabe
ihres Wertes. S in Briefmarken — adressierte
Rückantwortkarte — liegen bei.

Pilzauskunftsstellen und Vortragslehrer für Pilzfreunde.

— In Bayern. —

Nürnberg. Pilzbestimmungsstelle der Naturhisto-
rischen Gesellschaft im Luitpoldhaus geöffnet von 8—10
Uhr vormittags und von 3—7 Uhr nachmittags. Leiter
August Henning Nürnberg, Lucherstr. 20. Ist nach Ver-
einbarung auch zur Abhaltung von Abendvorträgen bereit.

— In Sachsen. —

Dresden-Bischdorf. Joh. Zühling. Der Verfasser
des bekannten Pilzbuches: Wir gehen in die Pilze. Ist
zur Veranstaltung von Excursionen, Ausstellungen, Vor-
trägen etc. bereit.

Leipzig. Pilzbestimmungsstelle des Heimatmuseums.

Meißen. H. Findeisen, Rostplatz 9. Vorträge mit
Lichtbildern, Ausstellungen.

— In Preußen. —

Aachen. Herr Hans Formen.

Göttingen. Herr L. Finke ist zur Abhaltung von
Vorträgen und Ausstellungen bereit.

Königsberg i. Pr. Pilzbestimmungsstelle der
Stadt Königsberg. Gegen Einsendung von 50 Pfg.

Mitteilungen zur Ergänzung dieser Liste sind der Schrift-
leitung sehr willkommen.

Zur Beachtung!

Mit der Schriftleitung des Pilz- und Kräuterfreundes
ist eine

Pilzauskunftsstelle

verbunden zu deren fleißigen Benützung unsere Leser höflichst
eingeladen werden. Sie hat den Zweck, eingesandte Pilze
zu bestimmen und über Wert und Verwendungsmöglichkeit
Auskunft zu geben.

Für die Einsender ist folgendes zu beachten: Die
Auskunft wird unter Benützung des beigedruckten Gut-
scheines kostenlos erteilt. Der zu bestimmende Pilz ist,
wenn möglich, in verschiedenen Altersstufen einzusenden,
da die typischen Merkmale bei einzelnen Arten teils nur
an jungen, teils nur an erwachsenen Pilzen zu erkennen
sind. Als Verpackung eignen sich am besten derbe Papp-
schachteln und als Einlagematerial feuchtes Moos. Große,
fleischige Pilze sind trocken zu verpacken. Unbedrucktes
weißes Papier genügt.

Werden mehrere Pilzarten auf einmal eingesandt,
so sind dieselben nach Arten getrennt fortlaufend zu
nummerieren. Da zugesandte Pilze nicht mehr zurück-
gesandt werden können, ist es zu empfehlen, sich Vertreter
der eingesandten Arten mit denselben Nummern versehen
zurechtzulegen, um sie mit der übermittelten Auskunft
vergleichen zu können. Porto für Rückantwort ist stets
beizulegen. Ohne beiliegenden Gutschein und ohne Rück-
porto wird eine Auskunft nicht erteilt.

Zu alte Pilze sind von der Bestimmung ausgeschlossen. Pilze
können als Warenprobe bis 250 gr. für 10 Pfg., bis 500 gr. für 20 Pfg.
zugesandt werden. Antwort ev. im Briefkasten

Zeitung 2/8!

Der Pilz-

und

Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

Herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 3. Heftes:

	Seite
Die Täublingsfrage. Von Dr. Richard Baerwald .	25
Die weißen Pfefferschwämme. Von Aug. Henning .	26
Leitfäden über Organisation zur Verwertung von Pilzen, Waldfrüchten usw. Von Fr. Kaufmann .	28
Pilz-Rezepte	30
Pilz-Ausstellungen. Aus dem Vereinsleben	31
Ernte u. Verwertung der Waldfrüchte i. Bayern. Von Regierungsrat Lieb. .	32
Ueber „vollwertigen“ deutschen Tee! Von Apotheker D. Braemer	33
Ämtliche Mitteilungen. An die deutsche Lehrerschaft	34
Vermischte Nachrichten	35
Pflanzen-Monats-Kalender. Briefkasten	36

1917

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg.



Heft 3.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vierpaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 3.

Mürnberg, 15. September 1917

1. Jahrgang.

Was den Gang durchs Leben kränket,
Heilt ein Gang durchs grüne Feld.

Stieler.

Die Täublingsfrage.

Von Dr. Richard Saerwald-Halensee.

Die Maxime, von der sich bisher das Heer der Pilzsammler ebenso hat leiten lassen wie der offizielle Pilzmarkt, lautete: Halte dich an die wenigen bekannten Pilzsorten, an Pfifferling und Steinpilz, an Reizker und Grünling, Champignon und Morchel! Bei ihnen bist du vor Verwechslung mit giftigen Arten geschützt, du hast an ihnen Abwechslung genug und ein einziger Giftpilz kann dir mehr Schaden bringen als die Verwertung von zehn neuen Arten dir je nützen kann. Wozu also in die Ferne schweifen!

Diese absichtliche Selbstbeschränkung nun ist grundfalsch und heute, zur Zeit der Nahrungsknappheit, falscher als je. Zunächst bringt sie garnicht den Schutz vor Verwechslungen, den man von ihr erwartet, denn ein sonderbarer Zufall hat es gefügt, daß sich die einseitige Vorliebe des Publikums gerade auf die verwechselbarsten und darum gefährlichsten unter den essbaren Pilzen gerichtet hat. Gerade der Champignon wird gesucht und zum Verkauf gestellt, der in jugendlichem Zustande dem Knollenblätterchwamm so fatal ähnlich sieht und die Hälfte aller Pilzvergiftungen auf dem Gewissen hat; gerade der Reizker, der sich durch wohlgelungendste Mimicri, durch Nachahmung des giftigen Birkenreizker gegen den Sammler verteidigt; gerade der Steinpilz, der selbst von Kennern leicht mit dem bitteren Gallenröhrling verwechselt wird; gerade die Stockmorchel, die bei unsachkundiger Zubereitung giftig wirken kann. Man findet unter den bisher nicht

marktgängigen essbaren Arten nur wenige, die an Beobachtungsfähigkeit und Kenntnis des Sammlers und Käufers gleich hohe Anforderungen stellen.

Und zweitens tritt eben jetzt, da wir den Pilz zur Bereicherung und Ergänzung unserer Gemüservorräte besonders nötig haben, die üble Tatsache hervor, daß die Konzentrierung der Pilzjagd auf wenige Arten diese allgemach selten gemacht und die Ausbeute stark verringert hat, sodaß eine Erweiterung des Kreises der gesammelten Pilze dringend notwendig ist. Der Pfifferling, einst einer der häufigsten Pilze, ist jetzt im weiten Umkreise unserer Großstädte rar geworden und es erscheint als ein beinahe grotesker Unsinn, daß man heute in Berlin ein Pfund Pfifferlinge mit Mk. 2,25 bezahlt, während die nahen Wälder an Krämpfingen und Täublingen reich sind, die ungenutzt verderben. Die oft geäußerte optimistische Ansicht, daß die Pilze sich ein schonungsloses alljährliches Abernten gefallen lassen, ohne die Lust am Wiederkommen zu verlieren, stützt sich mehr auf Theorie als auf praktische Beobachtung und wird durch einen Gang durch den Berliner Brunewald widerlegt, dessen Bestand an Pfifferlingen und Steinpilzen fast völlig ausgerottet ist, und unter dessen spärlicher Pilzflora die Giftpilze einen fast kaum wieder-vorkommenden Prozentsatz bilden.

Dazu kommt jetzt drittens der gegenwärtige Notstand, der die äußerste Verwendung aller vorhandenen Nahrungsmittel erfordert. Vor allem brauchen wir die allgemeine Einführung der überall in Fülle wachsenden Massenpilze. Die Erfahrungen mancher Vereine und Genossenschaften für Kriegsernährung sprechen aufs Deutlichste dafür. Im Gefühl ihrer großen Verantwortung suchen sie sich zunächst auch auf die üblichen marktgängigen Arten zu beschränken, höchstens bemühen sie sich um die Einführung der Boletusarten, der Butterpilze, Maronenpilze, Ziegenlippen u. s. w. Durch diese Beschränkung sehen sie aber vielfach ihre Unternehmungen zur Unrentabilität und volkswirtschaftlichen Unfruchtbarkeit verurteilt. Wetter und Bodenbeschaffenheit tun ihnen durchaus nicht den Gefallen, die wenigen geforderten Pilzarten gerade da wachsen zu lassen,

wo die Sammelkolonnen jener Gesellschaft tätig sind; und wenn doch die üblichen und altbekannten Pfifferlinge, Steinpilze, Reizker und Champignons in der Gegend häufig sind, dann machen die Pilzfrauen, die im Dienste der alteingesessenen Sammelindustrie stehen, der Schülerkolonne wütende und, weil sie Vertlichkeit und Gelegenheit besser kennen, meist erfolgreiche Konkurrenz; und wenn die Kolonne doch in diesem Kampfe siegreich ist, dann leistet sie für die Volksernährung wenig oder nichts, denn sie schickt fast nur solche Pilze in die Stadt, die auf anderem Wege auch dorthin gelangt wären, nimmt armen Leuten ihren Verdienst und beschwört hierdurch einen Haß der Bevölkerung gegen sich herauf, der sich z. B. gegenüber der von mir geleiteten Sammelkolonne in den unschönsten Formen geltend machte, doppelt beschämend für junge Leute, die sich in lauterster Besinnung dem Dienste einer gemeinnützigen Sache, dem Dienste der Volksernährung und des Vaterlandes gewidmet hatten. Würde dagegen jenen Sammelkolonnen auch die Aufgabe gestellt, Täublinge und Kremplinge, vielleicht sogar Perlschwämme und braune Milchlinge zu sammeln, so könnten sie ihre Ausbeute vervierfachen, könnten das Unternehmen, für das sie arbeiten, sofort rentabel gestalten und ungeheure Nahrungsmassen dem städtischen Markt zuführen, die bisher ganz ungenutzt verloren gingen.

Unter den Massenpilzen aber, um deren Neueinführung es sich dabei handeln würde, nimmt aus verschiedenen Gründen der Täubling die erste Stelle ein, *Russula vesca* gehört zu den wohlgeschmeckendsten Pilzen, manche Kenner bewerten ihn als Delikatesse noch höher als den Steinpilz. Täublinge sind ferner nahezu die häufigsten und, was mindestens ebenso wichtig ist, die allgegenwärtigsten Pilze, fast in jedem Walde sind sie anzutreffen, in keinem Jahre fehlen sie, bei trockenem Wetter bleiben sie mit als letzte auf dem Plan und man kann den Satz aufstellen: Wer Täublinge und Perlschwämme sammelt, geht im Herbst nie vergeblich in den Wald. Mit ihrem festen schweren Fleisch und ihrer ansehnlichen Größe gehören die Täublinge zu den ausgiebigsten Pilzen, kaum von irgend einer anderen Art außer dem unschmackhaften braunroten Milchling läßt sich in kurzer Zeit ein gleiches Quantum einheimen. Daher würde er, wenn seine Einführung gelingt, der billigste, der eigentlich volkstümlichste Pilz werden, ein großer Vorzug, zur Zeit der unerschwinglichen Gemüsepreise; stellten sich doch auf dem Münchener Pilzmarkt in diesem Jahre die Täublinge auf ein Drittel des Steinpilzpreises. Für den großstädtischen Marktverkauf empfiehlt sich der Täubling durch drei Eigenschaften: Er ist dank seinem festen Fleisch vorzüglich konservierbar, bleibt tagelang frisch, übersteht lange und schleppende Bahnfahrten; er hat fast keinen Abfall, ist brauchbar vom untersten Stielende bis zur Hutspitze; und endlich gehört er zu den Pilzen, die vom Stiel, nicht vom Hut aus angefressen werden, bei denen man also schon im Walde, wenn man ihn schneidet, den Madenfraß erkennen kann. Diesen Vorteil bietet zwar auch der Steinpilz, aber er ist verhältnismäßig selten, dafür wiegt der einzelne Steinpilz schwer, so daß der Sammler ihn ungern opfert; der Täubling aber ist so häufig, daß man sich bei ihm die jüngsten und madenfreiesten Exemplare ausuchen kann, überdies erträgt der junge Täubling dank seiner Härte ein ziemliches Maß von Vermadung, ohne ungenießbar zu werden, man braucht ihn nur, ähnlich wie den Steinpilz, durch Einlegen in Salzwasser von seinen Schmarozern zu befreien. Der

bei Steinpilzen, Reizkern, Grünlingen, Habichtschwämmen so häufige Fall, daß der Käufer nachträglich seine Ware als halb oder ganz verdorben erkennt, kann sich also beim Täubling kaum ereignen, er wetteifert an sicherer Brauchbarkeit mit dem Pfifferling.

(Schluß folgt)



Die weißen Pfeffer-Schwämme.

Weißer Milchling, Pfefferschwamm, Pfefferpilz, weißer Kuhpilz, Bitterschwamm. *Lactarius piperatus*, (Scopeli 1772). **Wollschwamm, Erdschieber, wolliger Milchpilz,** *Lactarius vellereus* (Fries 1821).

Vom Juli an bis spät in den November hinein findet man bei den Pilzwanderungen überaus häufig in fast allen Gegenden die Pfeffermilchlinge. Schon von weitem sieht man die oft großen, weißen, ungezonten, trichterförmigen Hüte durch die Bäume schimmern und ehrfürchtig tritt man hinein in den großen, selten unterbrochenen Herzing und betrachtet ergriffen das herrliche Naturspiel. Wahrlich, wenn man so allein im Walde von der blinkenden Sonne und dem Rauschen der Bäume umfungen all' die Pracht sieht und die Schönheit und Ruhe der Umgebung auf sich wirken läßt, da kann es ein idealer Natur- und Pilzfreund wohl verstehen, daß unsere Vorfahren Bäume angebetet und Götter darunter verehrt haben. Aber bald erinnert man sich der großen Zeit mit dem oft noch größeren Hunger und gedenkt bangend des kommenden Winters und Frühjahrs und die so überaus praktische und verblüffend einfache Einteilungsmethode so vieler Leser des Pilz- und Kräuterfreundes steigt auf: **Essbar oder verdächtig?** Wenn aber verwendbar, wie will man die Fülle des Waldes, die hier so freigebig geboten wird, unterbringen? Da erweisen sich Rucksack und Pilzkoffer als viel zu klein. Wir aber wollen, um die auf der Berliner Konferenz aufgestellten 60 Millionen Mark Nahrungswerte, die dieses Jahr aus den Pilzen herausgeholt werden müssen, gar voll zu machen, die Frage untersuchen, ob und wie können die Pfeffermilchlinge verwertet werden? Eine eingehendere Beschreibung der zwei hier in Betracht kommenden Arten erübrigt sich wohl, da dieselben in jedem besseren Pilzwerke nachgeschlagen werden können. Während beim Pfeffermilchling (*piperatus*) Hut und Stiel glatt und kahl sind, die Lamellen ganz eng und dicht stehen, und nur 2 mm breit sind, ist der Wollschwamm (*vellereus*) in der Form viel größer, an der flaumig-wolligen Hutoberfläche, dem schimmelartig-filzigen Rand, sowie den viel weiter stehenden und dickeren 3—5 mm breiten Blättern und kurzem, dicken Stiel leicht zu unterscheiden. Auch der Milchsaft fließt bei dem Pfeffermilchling viel reichlicher als beim wolligen Milchling. Die milchlose Abart kann allenfalls mit dem essbaren blauenden Täubling (*Russula delica* Fries), mit unangenehmen, harten Geschmack verwechselt werden.

Bekannt ist, daß die Pfeffermilchlinge trotz ihres beißenden, pfefferartigen, rässigen Geschmacks in den verschiedensten Ländern zahlreiche Liebhaber haben.

So berichtet aus Siebenbürgen Jul. Römer in Kronstadt:

„Von allen Blätterschwämmen, welche gegessen werden, kann keiner sich solcher Bevorzugung rühmen, als der Pfefferschwamm, welcher von den Sachsen Siebenbürgens „Bitterschwamm“, von den Magyaren „Keserü galotza“, d. h. Bitterschwamm, und von den Rumänen „bureti lapsoti“, d. h. Milchschwamm genannt wird. Derselbe wird mit Speck gebraten, in großen Mengen verzehrt, wird selbst von Kindern gegessen und erregt trotz seines derben Fleisches nicht einmal bei letzteren irgend welche unangenehme Folgen. Die Milch desselben wird während des Bratens grünlich-grau, der Strunk enthält reichlichen Saft und der Geschmack des „Pfefferschwamms“ muß als ein angenehm-bitterer bezeichnet werden. Für Siebenbürgen gelten somit die Worte des verstorbenen Meisters der Schwammkunde Dr. Lenz nicht, wenn er sagt: „Er wird auch von manchen Menschen verspeist, die sich eine derbe, nicht wohlgeschmeckende Kost, aus Mangel an besserer gefallen lassen“, und etwas weiter: „Seine Schärfe verschwindet durch Kochen und Braten, aber einen Wohlgeschmack hat er nicht.“ Denn gerade wegen seines angenehmen Geschmackes wird er in Siebenbürgen nicht nur vom Volke, sondern auch von den Schwammkennern, aber nur in oben erwähnter Zubereitung, gern gegessen und von manchem sogar dem Eierschwamm, dem Herrenpilz, dem Reizker und anderen vorgezogen. Niemand wird jedoch aus dem Pfefferschwamm in Siebenbürgen eine Sauce, ein Gemüse, ein Salat bereitet, da er sich erfahrungsgemäß hierzu nicht eignet, während die Schwammliebhaber — wie es scheint — gerade hierzu ihn benützt haben oder benützen wollten und so zu einem negativen Resultate gekommen sind. Da mag denn auch die Warnung am Plage sein: „Hinsichtlich der Benugung des Pfefferpilzes halten wir es aber trotzdem für geboten, bei ihm eine recht sorgfältige Behandlung in der Küche zu empfehlen; man koche ihn ja in Salzwasser oder Essig immer recht tüchtig aus und schütte das Kochwasser fort, ehe man zu einer weiteren Zubereitung schreitet.“ — Dergleichen ist nun aber gewiß nicht nötig, wenn man ihn mit Speck auf Kohlen rasch bratet und mag Klöber von seinem Standpunkte vielleicht auch recht haben, wenn er den Pfefferschwamm in seiner „Pilzküche“ gar nicht unter den eßbaren Schwämmen aufführt, so hat andererseits die Gemeindevertretung von Kronstadt gewiß auch das volle Recht, ihn im Marktstatute als einen derjenigen Schwämme zu bezeichnen, welche anstandslos zu Märkte gebracht und verkauft werden dürfen. — Eine gegenteilige Bestimmung wäre sofort der öffentlichen Lächerlichkeit anheimgefallen, da der Pfefferschwamm bei alt und jung, vornehm und gering als genießbar und schmackhaft nicht nur bekannt, sondern allgemein beliebt ist. Hieraus erklärt sich auch, daß man von einer Verwechslung des Pfefferschwamms mit dem Wollschwamm (*Agaricus vellereus* Fries) gar nichts hört, da eben in Siebenbürgen der auch von Will (Die eßbaren und giftigen Schwämme in ihren wichtigsten Formen, S. 126) verdächtige Pfefferschwamm ein zu guter alter Bekannter ist. Das ist nun gewiß auch in Ungarn der Fall, da bereits Carl Clusius in seiner „Naturgeschichte der Schwämme Pannoniens“ (1601) ihn als genießbar erwähnt. —

E. Gramberg-Königsberg dagegen schreibt in seinem bekannten 2bändigen Werke „Pilze der Heimat“: „Meine Versuche den Pfeffer-Milchling auf obige Weise zuzubereiten, ergaben kein befriedigendes Ergebnis. Er schmeckte nicht gerade schlecht, doch recht eigentümlich und blieb ziemlich zäh. Immerhin möchte ich keineswegs von ähnlichen Versuchen abraten. Wird der Pilz gekocht, so verliert er zwar seinen beißenden Geschmack, riecht aber widerlich terpentinartig, wird graugrün und bleibt, wenn er nunmehr gebraten wird, lederartig derb und bitter. Nach dieser gewöhnlich bei uns angewandten Zubereitungsart gehört er also zu den geringwertigsten und am schwersten verdaulichen Speisepilzen.“

Dagegen äußert ein Nürnberger Leser, Herr J. Weißbart:

„Man hat vorgeschlagen, den Pfeffermilchling (*Lactarius piperatus*), nachdem er hart getrocknet ist, zu Pulver zu verarbeiten und ihn als Ersatz des Pfeffers zu verwenden.“

Eigene Versuche haben ergeben, daß dieser Pilzpfeffer leider kaum noch etwas von der ursprünglichen Schärfe des Pilzes an sich hat. Auch mit dem noch schärferen Wolligen Milchling (*Lactarius vellereus*) hatten wir den gleichen Mißerfolg. Er behielt seine Schärfe, solange er nur, wie gewöhnlich die Pilze, an der Luft getrocknet wurde. Nachdem er aber in der Ofenröhre klapperdürre getrocknet war, — er kann ja anders nicht zermahlen oder zerstoßen werden, — hatte er seine Schärfe verloren oder doch nur so wenig behalten, daß große Mengen dieses „Pilzpfeffers“ nötig wären, um den Speisen den Pfeffer zu ersetzen. Die Sache scheint also nicht zu gehen. Oder sollte vielleicht eine ganz besondere Behandlung nötig sein, und welche? —

Dafür ergibt sich etwas anderes: Wenn das Mehl dieser beiden weißen Großmilchlinge nicht scharf ist, so steht ja nichts dem entgegen, daß man es gerade so wie anderes Pilzmehl verwendet! Und diese Möglichkeit ist in Anbetracht der erheblichen Größe und des massenhaften Vorkommens dieser sonst kaum beachteten Pilze sehr erfreulich.

Man sollte überhaupt die Scheu vor diesen beiden Milchlingen aufgeben. Der Pfeffermilchling ist ja in Siebenbürgen ein beliebter Speisepilz. Ich habe aber auch schon den Wollmilchling gegessen. Dieser wird ja überhaupt vielfach für den Pfeffermilchling gehalten. Wenn er auch doch schärfer ist als sein glatter Vetter, so hat er dafür nicht dessen bitteren Beigeschmack. Freilich ist er unabgebrüht sehr scharf. Abgebrüht aber ist nichts gegen ihn einzuwenden. Besser ist es jedoch, wenn man ihn in der Weise ausnützt, daß man ein Pilzmischgericht zu einem Viertel oder Drittel aus dem (unabgebrühten) Wollmilchling oder Pfeffermilchling mit zusammensetzt. Die Schärfe dieser Pilze verliert sich dann völlig oder spielt eben, wenn man größere Mengen beigibt, die Rolle des Pfeffergewürzes. Diese gleiche Rolle können die beiden Milchlinge natürlich auch in allen anderen Speisen spielen, wenn man sie zerstückelt oder zerrieben, frisch oder luftgetrocknet beigibt. Auch den Pilzen, die zur Herstellung von Pilzextrakt dienen, können so stets in größerer Menge beigemischt werden.

Es soll auch versucht werden, einen „flüssigen Pfeffer“ dadurch herzustellen, daß man aus Pfeffermilchlingen, oder noch besser aus den schärferen Wollmilch-

lingen in der bekannten Weise einen Pilzextrakt herstellt. Ueber den Erfolg kann ein andermal berichtet werden.

A. Henning-Nürnberg legte im Vorjahre in der Naturhistorischen Gesellschaft vor geladenen Gästen verschiedene Arten und Qualitäten von Pilzwürsten vor, von der Idee ausgehend, die vorhandenen Fleischvorräte mit Pilzen, welche bekanntlich dem Fleische sehr ähneln, zu strecken, „aus einem Schweine ihrer zwei zu machen.“ Der Versuch zeitigte günstige Resultate und mußte nur wegen Verweigerung der Fleischzuweisung zurückgestellt werden. Bei dieser Gelegenheit fanden nicht nur bei den Herren, sondern ganz besonders auch bei den Damen die „Pfefferwürste“, bestehend aus $\frac{1}{3}$ Fleisch, $\frac{2}{3}$ Pfeffermilchlingen und in der Pfanne in etwas Fett herausgebraten, großen Anklang. Diese Versuche werden vom „Erfinder“ in günstigeren Zeiten weiter fortgesetzt werden und lassen auch in dieser Verwertung die Ausnützung der Pfefferschwämme zur praktischen Tatsache werden.

Herr Professor Dr. Klein, Karlsruhe hat nun anlässlich seiner prächtigen Lichtbildervorträge über „Unsere Pilze und ihre Verwertung“ sowohl auf der Reichskonferenz dieses Jahres zu Berlin als auch des 5tägigen Lehrkurses über Wildgemüse zu Bonn ausgeführt: „Der Pfeffer-Milchling (*L. piperata*) mit brennend scharfen weißen Milchsaft, nicht giftig, aber seines widerlich bitteren Nachgeschmackes halber für Mitteleuropäer im allgemeinen ungenießbar. Sonst als Schweinesfutter verwendbar“. Aber noch ist Polen und der Pfeffer-Milchling nicht verloren; auf einer seiner Pilzwanderungen traf der Geheime Rat irgendwo im bewaldeten badischen Ländle eine Bauersfrau mit einer Schüssel dieses Pilzes an und im Interesse unserer Volksernährung und der steigenden Achtung vor dem Pfefferpilz wußte der wackere Herr mit der herrlichen Stimme dieser ländlichen Pilzfreundin folgendes Kriegs-Rezept zu entlocken: $1\frac{1}{2}$ Pfd. frische Schwämme werden in dünne Scheiben geschnitten, $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser gekocht, durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit 100 gramm Gersten- oder Haferflocken oder, entsprechend Kriegssemmeln, ferner Salz gewiegten Zwiebeln etwas Fett und einem Ei gut gemischt und hieraus Klopse (Fleischküchlein) geformt und gebacken, die recht schmackhaft sind.

Herr Seminarlehrer Brock, Dorsten aber teilt uns soeben unter Pilzheil mit: „Ich hatte bei verschiedenen Pilzwanderungen die Führung. Bei dieser Gelegenheit haben wir auch die Pfeffermilchlinge (*piperata* und *vellereus*) nach dem Rezept von Herrn Hofrat Klein zubereitet — für 20 Personen! Alle fanden den Pilz ausgezeichnet. Er muß Volksnahrung werden.“

Und nun gehet hin und tuet desgleichen!

Wir aber möchten unsere Leser vor allem bitten, genau darauf zu achten, ob sie bei ihren Versuchen den Pfeffermilchling oder den Wollmilchling vor sich haben. Es ist ja auch möglich, daß die jeweiligen Standorte der Pilze auf Geschmack und Verwendbarkeit der Pilze Einfluß haben. Und weil sich über den Geschmack auch streiten läßt, können wir allen Pilzfreunden nun empfehlen, selbst Versuche mit den beiden Milchlingen anzustellen. Für Mitteilung der gemachten Erfahrungen sind wir stets dankbar.

Aug. Henning, Nürnberg.



Zeitsätze

über die Organisation zur Verwertung von Pilzen, Wildfrüchten usw.

Von Fr. Kaufmann.

I. Was ist bisher geschehen?

1) Es wurde von Behörden, Vereinen und Einzelpersonen viel angeregt, empfohlen, geschrieben, gedruckt, aber der Erfolg war verhältnismäßig gering, denn es fehlte bisher in der Arbeit an einer Sammlung der Kräfte. Dadurch, daß diese zersplittert und isoliert tätig waren, entstand viel unnötige Arbeit, wurde zwecklos viel Papier verschrieben und gedruckt. Wenn nur alle die Kräfte, die bisher schon freiwillig in der Sache tätig waren, in einer gemeinsamen Organisation gesammelt und unter Leitung einer sachverständigen Zentrale nach gemeinsamem Plane arbeiten würden, könnte praktisch vielmehr erreicht werden. Nur durch eine Zusammenfassung ist es auch möglich, einen Ueberblick zu gewinnen, wieviele Kräfte für diese vaterländische Arbeit jetzt schon vorhanden sind, wieviel durch diese im laufenden Jahre noch geschafft werden kann.

2) Bei den bisherigen Organisationsvorschlägen wurde mehr eine Antwort auf die Frage gegeben: Wie ist es möglich, die Kenntnis der Pilze usw. zu verbreiten? als auf die Frage, die damit keineswegs zusammenfällt: Wie ist es möglich, in diesem Jahre von diesen Schätzen möglichst viel einzusammeln und der Volksernährung zuzuführen? Vor allem wurde aber ein wichtiger Punkt wenig berücksichtigt: Da in der Umgebung von Städten ohnehin schon ziemlich viel Pilze und Waldfrüchte gesammelt werden, handelt es sich vor allem um eine Erschließung der in unserm Vaterlande vielfach vorhandenen Wald- und Weidegebiete, besonders pilz- und beerenreichen dachte, auch nur für sich etwas von diesen unendlichen Schätzen zu holen, und wo dieses Jahr von der Landbevölkerung wegen Zeitmangels erst recht niemand daran denken kann.

II. Was muß geschehen?

Die Ziele sind folgende:

A. 1) Veranstaltung von ständigen Ausstellungen von Pilzen usw. an möglichst vielen Orten, verbunden mit erläuternden Vorträgen, Pilzwanderungen, Kursen, Beratungsstellen, Küchen usw.

2) Eine Kontrolle der auf Märkten usw. zum Verkauf kommenden Pilze usw.

3) Heranziehung der Schuljugend aus der Stadt zur Sammeltätigkeit insbesondere durch Errichtung von Ferienheimen, wo diese unter Anleitung und ständiger Kontrolle von geeigneten Pilz- und Kräuterkennern zum

Einsammeln von Pilzen usw. angehalten wird. Da die Pilze nur bei feuchter Witterung erscheinen, dann aber über Nacht derartig üppig und rasch hervorschießen, daß sie häufig den ganzen Boden wie ein Gemüsebeet bedecken und nach 2—3 Tagen schon wieder verschwunden oder neuen Pilzen Platz gemacht haben können; da diese von den in Betracht kommenden Wildfrüchten ihres hohen Nährstoffgehaltes bzw. ihres fleischähnlichen Geschmacks und ihrer großen Ergiebigkeit wegen am wertvollsten sind, müssen in diesen Tagen alle Hände mit dem Einsammeln von Pilzen beschäftigt werden. In Wochen, in denen keine Pilze gedeihen, müssen die Kinder mit Einsammeln von Beeren, Wildpflanzen zur Delbereitung, zu Tee, Arzneimitteln usw. beschäftigt werden. Nur durch solche Ferienheime können entlegene, bisher ganz unererschlossene, besonders ertragreiche Gebiete erschlossen, nur hier können durch tägliche Beschäftigung und Anleitung die nötige Fähigkeit und Uebung erworben werden, die die Voraussetzung für einen bedeutenden Erfolg sind, während diese beiden Vorteile bei Veranstaltung von vorübergehenden Schülerwanderungen in die Umgebung der Städte, wie sie bisher vorgeschlagen und da und dort ausgeführt wurden, fortfallen, wobei außerdem noch die Schwierigkeit und der Zeitverlust der weiten Wege und der Bahnbeförderung besteht.

Die gesammelten Pilze usw. sind in der Hauptsache zu konservieren, insbesondere zu trocknen, wodurch sie an Wert eher gewinnen als verlieren. Die getrockneten Pilze werden direkt oder nachdem sie in der Lebensmittelindustrie zu wertvollen Fleischersajmitteln, Suppenwürfeln usw. verarbeitet sind, der Großstadtbevölkerung als billiges Nahrungsmittel zugeführt. Alle Abfälle, alle für die menschliche Ernährung unbrauchbaren Pilze mit alleiniger Ausnahme wohl des Knollenblätterschwamms sind — das ist ein sehr wichtiger Punkt, welcher bisher kaum hervorgehoben wurde — als Schweine- und Hühnerfutter zu verwerten.

Solche Ferienheime sind leicht einzurichten, man kann da auf viele Erfahrungen von Jungdeutschlandvereinigungen usw. fußen. Man braucht dazu lediglich ein paar leerstehende Räume, die als Schlaf- und Wohnzimmer verwendet werden können, eine Küche, in der für eine größere Anzahl von Leuten gekocht werden kann, die nötigen Strohsäcke, Decken, Geschirr und ein paar Frauen, die den inneren Betrieb leiten.

B. Diese Ziele können dann und nur dann erreicht werden, wenn es gelingt, die nötige Anzahl geeigneter Pilzkenner dafür zu gewinnen und diese in der richtigen Weise zu verteilen. Die Frage, auf die es ankommt, ist nun die: Haben wir genügend solcher Hilfskräfte?

Dabei muß berücksichtigt werden, daß keinerlei Leute, die bereits in einer wichtigen Tätigkeit stehen, daß insbesondere keine Kräfte, die in der Landwirtschaft wertvolle Hilfe leisten können, herangezogen werden dürfen, daß aber doch andererseits Unkenntnis und Vorurteil dazu neigen, die ganz gewaltigen Mengen von Nahrungswerten, um die es sich da handelt, weit zu unterschätzen.

Als Arbeitskräfte kommen danach in Betracht:

1) **Lehrer.** Die Aufgabe braucht für diese keineswegs eine Mehrbelastung zu bedeuten. Es handelt sich vielmehr lediglich um eine Umstellung ihrer Arbeit. Der ganze Schulbetrieb muß sich da eben in der Jetztzeit auf die Staatsnotwendigkeiten umstellen, indem der Anschauungsunterricht in Natur- und Heimatkunde in den Mittel-

punkt gestellt und die andern Fächer daneben etwas weniger betrieben werden müssen, eine Forderung übrigens, die auch schon in Friedenszeit von manchen Pädagogen aufgestellt wurde. In diesen Fächern ist der Unterricht auch in der Zeit der Ferienheime fortzusetzen.

2) **Schulkinder.** Da die Schulkinder, die auf dem Lande herangewachsen sind, in der Landwirtschaft mithelfen müssen, kommen da in der Hauptsache die älteren Jahrgänge der Volks- und Mittelschulen der Städte, Knaben und Mädchen, in Betracht, doch können auch schon kleinere Kinder von sieben bis acht Jahren an beim Sammeln von Beeren, Eicheln, Bucheckern, unter Umständen auch Pilzen wertvolle Hilfe leisten. Und das ist eine Arbeit, bei der Kinder erfahrungsgemäß mit Eifer und Freude dabei sind, die dazu dient, ihre Gesundheit zu stärken, ihre Kenntnisse der heimischen Natur und damit zugleich ihre Liebe zum Vaterland zu heben. Einzuzugliedern ist die Organisation der Ferienheime in die ganze Organisation der Helferkolonnen, bzw. des Vaterländischen Hilfsdienstes. Die Helferkolonnen sind in Bezug auf Schüler und Führer zu spezialisieren, und soweit solche nicht in der Landwirtschaft und für die verschiedenen kriegswirtschaftlichen Zwecke benötigt sind, mit dem Einsammeln der Pilze, Kräuter usw. zu beschäftigen. Nur so können Kinder und Lehrer die notwendige Uebung und Erfahrung erlangen, die unbedingt nötig ist, wenn möglichst viel erreicht werden soll. Damit ist natürlich nicht gesagt, daß die in den verschiedenen Zweigen beschäftigten Helferkolonnen nicht gelegentlich ineinander arbeiten, indem die in der Landwirtschaft beschäftigten nebenbei auch Wildfrüchte und Kräuter sammeln (viele der in Betracht kommenden Kräuter sind für den Landwirt Unkräuter, deren Ausrottung er wünscht) und umgekehrt. Auch sei hervorgehoben, daß die Einrichtung solcher Ferienheime die übrigen Sammelaufgaben der Schulkinder (Knochen, Korke, Frauenhaare usw.) keinesfalls beeinträchtigen, sondern nur fördern kann.

Ferner kommen als Hilfskräfte in Betracht:

3) **Pfarrer, Apotheker u. a. Herren,** die sich in ihrer Freizeit der Veranstaltung von Pilzausstellungen usw. und der Kontrolle von Pilzmärkten widmen können.

4) **Frauen,** die außer zu Ausstellungen usw. zur Leitung der Ferienheime herangezogen werden können.

5) **Kriegsbeschädigte.** Auch solche die so schwer verstümmelt sind, daß sie kaum für eine andere Beschäftigung gebraucht werden können, vermögen bei dem nötigen Interesse und hinreichenden Fähigkeiten in dieser Sache noch sehr wertvolle Hilfe zu leisten.

6) Ganz besonders wertvoll ist es, wenn die Persönlichkeiten, die über besonders gute Fachkenntnisse und Erfahrungen verfügen und die sich schon im Frieden die Verbreitung der Pilzkenntnis zur Aufgabe gesetzt haben, zu der Sache herangezogen würden. Wenn man bedenkt, was solche Persönlichkeiten, deren ganze Liebe und ganzes Interesse dieser Welt der Pilze gehört, die oft neben ihrem Berufe während ihrer gering bemessenen Freizeit sehr viel in der Verbreitung der Pilzkenntnis getan haben, leisten könnten, wenn sie dazu angestellt wären, so ist wohl die Erwägung angebracht, ob sie nicht in der gegenwärtigen Zeit ihrem Vaterlande in der Sache einen größeren Dienst leisten können, als in jeder andern Tätigkeit, und ob sie nicht deshalb aus ihrer jetzigen Stellung freigestellt werden sollten. Das ist vor allem für die ersten

Monate, bis die Organisation richtig in die Wege geleitet ist, von allergrößter Bedeutung. Denn da gilt es, unter den oben erwähnten Kategorien die nötigen Hilfskräfte heranzubilden. Leute, die etwas Vorkenntnisse, das nötige Interesse und eine gute Beobachtungsgabe besitzen, können leicht in zwei- bis vierwöchigen Kursen soweit herangebildet werden, daß sie dann fähig sind, selbständig die Veranstaltung von ständigen Ausstellungen usw., die Kontrolle auf Märkten, und die Leitung der Sammeltätigkeit in den Ferienheimen zu übernehmen. Um solche Kurse in möglichst vielen Städten veranstalten zu können, brauchte man etwa 100 erfahrene, dazu geschickte Pilzkenner. Nach Abschluß des Kurses haben die Teilnehmer eine Prüfung abzulegen, wodurch die ganze Organisation von vornherein an Sicherheit und Ansehen gewinnt. Daß der Veranstalter in der Zeit des Kurses daneben auch für Einrichtungen im Interesse der Allgemeinheit, für Ausstellungen, für Vorträge usw. sorgt, versteht sich von selbst.

Die Arbeit ist derart zu fördern, daß spätestens bis Mitte August in möglichst vielen Städten solche Kurse und Prüfungen abgehalten worden sind, daß inzwischen von andern Kräften die Einrichtung von Ferienheimen betrieben wird, so daß bestimmt bis Ende August mit deren Betrieb und der vollen Sammeltätigkeit in diesen eingesezt werden kann. Sind doch September bis November im allgemeinen in Bezug auf Pilze und die wichtigsten Waldfrüchte die ertragreichsten Monate.

C. Geleitet und finanziert denke ich mir die Sache durch einen vom Kriegsamst unterstützten und mit diesen in Verbindung stehenden Verein, ähnlich den Vereinen, welche die Verschickung der Großstadtkinder aufs Land in die Wege geleitet haben. Es handelt sich da nicht um Gründung eines neuen Vereins zu den vielen vorhandenen, sondern nur um eine Zusammenfassung der vielen in der Sache bisher tätigen Vereine und Vereinen in einem einheitlichen. Eine Behörde kann ihrem innersten Wesen nach gar nie das erreichen (und vor allem nicht so rasch) wie ein Verein, in dem sich freiwillige Kräfte die Arbeit auflasten. Nur eine Zusammenarbeit von Behörde mit Verein und Verein mit Behörde kann das leisten, was um unseres Volkes willen geleistet werden muß.

Diesen Verein würden außer den bereits vorhandenen Ausschüssen usw. durch Beitritt und Zeichnung von Beiträgen unterstützen: 1) solche Kreise, denen der vaterländische, ideale Zweck, die Idee, Stadtkindern einen Leib und Seele stärkenden Ferienaufenthalt zu ermöglichen, am Herzen liegt, 2) Geschäftskreise der Lebensmittelbranche, denen aus der Sache ein materieller Gewinn winkt.

Das Ehrenpräsidium würden gewiß bekannte, hochgestellte Persönlichkeiten, die der Sache großes Interesse entgegenbringen, gerne übernehmen.

Der zu gründende Verein ist in einzelne Landesorganisationen und Ortsgruppen zu zergliedern.

Ein solcher Verein hätte nicht nur eine Bedeutung für den Krieg, sondern er könnte, nachdem einmal das Interesse für die Sache geweckt ist, sehr wohl im Frieden weiterbestehen. Auch dann hätte er noch eine doppelte, wichtige Bedeutung nämlich:

1) Die Verwirklichung der Idee der Ferienheime besonders für ärmere Stadtkinder, deren idealer Wert gar nicht hoch genug eingeschätzt werden kann.

2) Die wissenschaftliche Erforschung des volkswirtschaftlichen Wertes der Pilze usw. Ich denke da vor allem an eine Lichtung der außerordentlich zerstreuten, wenig gesichteten, sich oft widersprechenden Literatur, an eine Feststellung des immer noch strittigen Nähr- und Futterwertes, an eine Untersuchung des Wertes der vielen noch unbekanntten Sorten und an die Anstellung von Kulturversuchen.

Ich gebe mich bei der Ausführung dieser Pläne darüber keinen Illusionen hin, daß es für dieses Jahr zu spät ist, die ganze Organisation so auszubauen, wie mir das vorschwebt. Aber es ist der einzige oder wenigstens der geradeste Weg, um zu dem Ziele zu gelangen, einen wirklich bedeutenden Prozentsatz der vorhandenen Nahrungswerte für das Volksganze nutzbar zu machen, und wir haben keine Zeit zu Umwegen. Denn Eile tut auf alle Fälle not. Und dann ist doch bestimmt anzunehmen, daß auch falls wir noch in diesem Jahre den Frieden erleben sollten, doch im nächsten Jahre die Lebensmittelknappheit andauern und die Frage nach einer möglichen Ausnützung aller im Lande vorhandenen Nahrungsmittel noch ebenso brennend sein wird. Deshalb müssen zum mindesten in diesem Jahre die nötigen Erfahrungen gesammelt und unter Lehrern, Frauen, Kriegsbeschädigten eine möglichst große Schar dazu herangebildet werden, daß im nächsten Jahre das Unternehmen mit noch mehr Erfolg fortgesetzt werden kann.

Pilz = Rezepte.

Pilze einzumachen. Diese werden rein gepuzt, zweimal gut gewaschen und mit etwas Kümmel in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann mittelst eines silbernen Löffels in reine Gläser gegeben und mit gekochtem und wieder erkaltetem Weinessig, welcher mit einigen Nelken, Pfefferkörnern, Salz und Lorbeerblatt gekocht wurde, übergossen. Oben auf kann man einige Löffel Del geben, was aber nicht unbedingt notwendig ist, und sie dann mit Pergamentpapier gut zubinden.

Pilzsuppe. In das heiße Schmalz gibt man Mehl und geriebene Zwiebel, dämpft hellgelb, löst mit kaltem Wasser ab, füllt Knochen- oder Fleischbrühe (im Bedarfsfalle Wasser mit Maggi) nach, gibt die gereinigten Pilze (Stockschwämmchen, Lackbläuling, junge Tintlinge) dazu, würzt mit dem nötigen Salz und läßt das Ganze gut kochen. Man kann die Pilze auch schon in das heiße Schmalz geben und mit dem Mehl dämpfen. L. 3.

Butterpilze. Die gepuzten und kleingeschnittenen Pilze kommen in das heiße Schmalz und werden im eigenen Saft gedämpft, mit Maggi, Salz Pfeffer und Paprika abgeschmeckt und nach Belieben mit Mehl angestäubt. L. 3.

Pilztunke. Die getrockneten oder frischen Pilze werden gekocht, durch die Maschine getrieben. Dann macht man eine Mehlschwitze, verrührt diese mit dem Pilzwasser und saurer Sahne, fügt die Pilze hinzu und würzt mit Salz, Pfeffer, Paprika und nach Belieben auch noch mit Essig oder Wein. L. 3.

Pilz-Ausstellungen.

Spandau. Die Pilzausstellung im Rathaus ist eröffnet. Sie befindet sich im Zimmer 362 im dritten Stockwerk. Die sehr geschmackvoll veranstaltete Ausstellung, welche von dem hiesigen Botaniker Becker zusammengestellt ist, weist ein außerordentliches Material auf und ist für die Verbreitung der Pilzkenntnis um so wichtiger und für jeden Besucher lehrhafter, als bei jeder Pilzbestimmung die Genießbarkeit, Ungenießbarkeit oder Giftigkeit befugt ist. Auch aufklärende Schriften und Bilder über Pilze und Pilzverwendbarkeit sind in dem Ausstellungsraum käuflich zu haben.

Aus dem Vereinsleben.

Auszug aus der Sitzung der Naturhist. Gesellschaft Nürnberg vom 19. September 1917.

Herr Dr. Enslin-Fürth zeigt einige Pilze aus dem Fürther Stadtwald vor, zunächst den Röhrling, der in Michaels Führer für Pilzfreunde Band III als *Boletus boudieri* Quel. bezeichnet ist. In Rabenhorsts Kryptogamenflora wird er für Deutschland nicht erwähnt. Er ist inzwischen jedoch an vielen Orten gefunden worden. Je nach dem Alter sieht der Röhrling ziemlich verschieden aus. Junge Exemplare haben rein weißen Hut und enge, gelblichweiße Röhren, der lange, schlanke Stiel ist mit grauen oder leicht rötlichen Flocken besetzt. Später wird zunächst der Rand des Hutes gelblich, im Alter kann der Hut ganz bräunlich werden. Die Oberhaut ist schleimig. Die Röhren färben sich hellbraun und werden sehr grobmaschig, an die Struktur eines Kuffaschwammes erinnernd. Die Flocken des Stieles verdunkeln sich ebenfalls und werden braun bis schwarz, ähnlich denen der Rostkappe, sind jedoch länger als bei dieser. Am zahlreichsten findet sich der Röhrling im August. Mit Vorliebe wächst er unter Weymutskiefern. Die Bestimmung der Art in Michaels Führer als *Boletus boudieri* Quel. dürfte unrichtig sein, denn der echte *B. boudieri*, der eine südeuropäische Art ist, hat kurzen, rosa bis rotgespreckelten Stiel und in der Jugend rötlich gefärbten Hut. Bei der vorgelegten Art handelt es sich wohl um den *Boletus pictilis* Quel., der auch als Varietät von *Boletus fusipes* Rab. angesehen wird. Ueber die Ekstabilität ist genaueres nicht bekannt. Ferner gelangt zur Vorklage der rötlichgelbe Milchling, *Lactaria helva* Fries., hiezu zählend gewöhnlich Maggipilz genannt, der sehr oft mit dem süßriechenden Milchling *Lactaria glyciosma* Fries verwechselt wird; als solcher war er auch in Michaels Führer bisher bezeichnet, erst in der neuesten Auflage wird dieser Irrtum richtig gestellt. *L. helva* hat einen rötlichgelben, *L. glyciosma* einen graubraunen Hut mit violettem Schimmel. Die Milch ist bei *L. helva* wasserhell und sehr gering, so daß der Pilz milchlos zu sein scheint, bei *L. glyciosma* weißlich und deutlich zu sehen. Der Geschmack ist bei *L. helva* nicht scharf, dagegen bei *L. glyciosma* zuletzt scharf. *L. helva* riecht frisch und schwach würzig, beim Trocknen stark würzig. Der Geruch wird mit Maggipilz oder Sichorie verglichen. *L. glyciosma* dagegen hat schon frisch einen deutlichen angenehmen süßlichen Geruch, der mit Zimmt oder Perubalsam Ähnlichkeit hat. *L. glyciosma* scheint ganz harmlos zu sein, *L. helva* dagegen erregt in größeren Mengen als Gemüse genossen Erbrechen und Durchfälle. Als Gewürzpilz ist jedoch auch er vorzüglich. Weiter wird vorgelegt der tränende Hautkopf, *Dermaium* (*Hebeloma*) *crustuliniformis* Bull. Den deutschen Beinamen hat er, weil bei jüngeren Pilzen an der Schneide der Lamellen deutlich wasserklare, tropfenförmige Auscheidungen zu sehen sind. Die Anfangs weißen Lamellen werden bald rötlich bis zimmtbraun. Er wird öfters mit Egerling-Arten verwechselt, von denen er sich durch den Mangel des Ringes sofort unterscheidet, auch besitzt er einen scharfen

*) Der Röhrling wurde in den letzten Jahren an bestimmten Stellen um Nürnberg in größerer Menge (bis zu 20 Exemplaren) gefunden und ohne Beschwerden als Milchpilz mit verzehrt.

Geruch, der als rettichartig bezeichnet wird. Der Pilz gilt als giftig, auch wurde hier kürzlich ein Fall beobachtet, wo durch seinen Genuß Erbrechen und Durchfälle bewirkt wurden. An der Hand des gefleckten Rühlings, *Collybia maculata* Alb. et Schw., einer großen, weißen Art, deren Hut unscharf begrenzte graurötliche Flecken trägt, werden die Unterschiede der Gattungen *Collybia* Fries und *Tricholoma* Fries besprochen, ferner die Charakteristik der Gattung *Cortinarius* Fries unter Vorzeigung des Eila-Dickfußes *C. Inoloma traganus* Fries und des Zimthautkopfes *C. (Dermocybe) cinnamomeus* L. Die Vorzeigung der krausen Korchel, *Helvella crispa* Scop. gibt Veranlassung darauf hinzuweisen, daß in der populären Literatur immer noch Morcheln und Korcheln durcheinandergeworfen und im frischen Zustande als giftig bezeichnet werden, während in Wirklichkeit die Morcheln keinen Giftstoff enthalten und nur bei Korcheln, insbesondere bei *Gyromitra esculenta* Pers. Vergiftungserscheinungen beobachtet wurden.

Naturhistorische Gesellschaft, Nürnberg. In einem vollständigen Vortrag im Euitpoldhaufe sprach Frau Oberleutnant Ney-München über das sehr wichtige Thema „Unsere Tee- und Heilpflanzen“. Sie erörterte neben anderen besonders als Tee verwendbaren Pflanzen die Sammlung, Trocknung und Zubereitung von Schafgarbe, Gundelrebe, Schlüsselblume, weißer Taubnessel, Gänsefingerkraut, Bibernell u. a. nach Genuß und Heilwert. Ebenso wurde eine große Anzahl reiner Heilkräuter dur. gesprochen, für welche in Friedenszeiten gewaltige Werte ins Ausland gehen; der Bedarf läßt sich in eigenen Lande decken. Die Vortragende ging auch auf die Sammlung von Pflanzendäumen (Früchte der Weidenröschen und Disteln), sowie auf die Verwendbarkeit des isländischen Mooses ein. Die von praktischen Ratschlägen und Beispielen unterstützten Ausführungen fanden reichen Beifall; die aufgestellten lebenden und Herbarpflanzen wurden viel beachtet.

In der Pilzbestimmungsstelle der Naturhistorischen Gesellschaft ist nun Hochbetrieb eingetreten; alle Gesellschaftsmitglieder sind als Auskunftsuchende vertreten. Mit Schachteln, Säcken, Tüten und Waschkörben rücken sie an und kaum kann der Pilzfachverständige Herr Henning, zumal des Montags, der Hilfsuchenden Herr werden. Einzelne Sammler holten sich 40–80 Pfund Pilze heim; insbesondere die Röhrenpilze geben große Quantitäten ab. Ein Sammler brachte es auf 40 verschiedene Arten. Leider werden vom Publikum die Pilze mitunter sehr ungeschickt in Schachteln und dergl. verschlossen gehalten. Je rascher die Pilzausbeute untersucht und zubereitet wird, desto mehr Eiweißstoffe können dem Körper zugeführt werden. Die Pilzbestimmungs- und Auskunftsstelle im 2. Stock des Euitpoldhauses ist jeden Wochentag von 8–10 Uhr vormittags geöffnet und werden Pilzfunde, Wildgemüse, Heil- und Teekräuter kostenlos bestimmt.

Ein Todesfall nach dem Genuß von *Inocybe frumentacea* (Bull.) Bres. (Weinroter Rispilz.)

Von G. Dittrich.

Pilzbücher und ähnliche Schriften heben ausdrücklich hervor, es gebe nur sehr wenige eigentliche Giftpilze, und erteilen den Rat, sich die Kenntnis dieser anzueignen sowie einiger besonders übel schmeckender Arten. Alle anderen Pilze soll der einzelne selbst nach seinem Geschmack erproben. Davor muß gewarnt werden! Ein alter Pilz-Kenner und Sammler, Lehrer Bockemüller, in Nüchtersleben, ist an *Inocybe frumentacea* gestorben, während Frau und Dienstmädchen die Erkrankung überstanden. Krankheitserscheinungen: Leibschmerzen, Wadenkrämpfe, Kältegefühl, Herzlähmung. In den letzten Stunden vor dem Tode Erblindung, doch volles Bewußtsein. Sofort angewendete Gegenmittel: Brechmittel, Magenausspülung. *Inocybe frumentacea* ist in den meisten Pilzbüchern nicht abgebildet, fehlt auch im umfassenden Buche von Michael. Geschmack mild, Geruch nach altem Weizenfornbranntwein, Hut kegelig-glockig, später ausgebreitet, breit gebuckelt, bis 8 cm breit, ziegelsteingroß; Fleisch weiß mit rötlichem Schein; Stiel fleischig voll, weinrot, oberseits weißflockig; Lamellen weißlich, später olivbraun, Sporentaub olivbräunlich, Sporen schmutzig gelb. (Aus dem Ver. deutsch. bot. Ges. 1916.)

Verein für Pilzkunde Nürnberg.

Oktoberprogramm.

- 5. Oktober: Verwaltungssitzung (Douglashöhle).
- 8. " Bestimmungsabend
- 16. " Monatsversammlung mit Vortrag: Aufbewahrungsmethoden für gesammelte Pilze für den Winterbedarf. Referentin Frau Maria Gräf.
- 22. " Pilzbestimmungsabend (Douglashöhle).
- 28. " Pilzjammeltour. Näheres am Vereinsbrett.

Welle
Erl
gla
Soll
Ra
Soll



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Ernte und Bewertung der Waldfrüchte in Bayern.

Von Regierungsrat Lieb, Bezirksamtman in Schwandorf.

Der Krieg hat auch auf die Bergung und Bewertung der eßbaren Waldbeeren und Pilze Einfluß geübt und namentlich in der Richtung Entscheidung getroffen, daß weder das Sammeln von solchen für den Eigenbedarf noch der Waldfrüchtebezug schrankenfrei bleiben darf. Besonders notwendig erschien die Regelung des Waldfrüchtehandels, welcher auf der Tätigkeit der Sammler, Aufkäufer und Großhändler (Großaufkäufer) aufgebaut ist. Die Aufkäufer befaßten sich mit der Entgegennahme der Ware von den Pflückern und schafften dieselbe zur nächsten Bahnstation. Was sie anliefern, wird vom Großhändler nebst der von ihm und seinen Angehörigen unmittelbar angekauften Ware zu ganzen Wagenladungen vereinigt. Letztere gelangen an die Obstgroßhändler und Verarbeitungsbetriebe, seit Kriegsausbruch auch an Städte, Kommunalverbände und Personenvereinigungen. Stückgut geht Betrieben und Händlern mit kleinem Bedarf zu. Wenn die Ware knapp wird, begnügen sich auch größere Abnehmer mit Stückgut.

Die Erfahrungen der letzten Jahre und ernste Besorgnisse für die Zukunft ließen es den Großhändlern der bayerischen Hauptbeerengebiete geraten erscheinen, sich zu einem Waldfrüchte-Lieferungsverband zusammenzuschließen. Derselbe will die Bewertung der Waldfrüchte fördern, geordnete Verhältnisse im Waldfrüchtehandel schaffen und die Interessen der Verbraucher und Sammler ausgleichen, dem gewissenhaften Vollzuge der im Interesse der Volksernährung und Heeresversorgung ergehenden Vorschriften die Wege ebnen und insbesondere eine planmäßige Vermittlungstätigkeit entfalten.

Dieser Verband wurde vor kurzem mit der Aufgabe betraut, die von der Bayerischen Landesstelle für Gemüse und Obst zugelassenen Bestellungen von Waldbeeren und Pilzen innerhalb der Kreise Niederbayern, Oberpfalz und Oberfranken auszuführen.

Außerdem wurde von der Landesstelle für die Bewirtschaftung der Waldfrüchteernte in genannten Regierungsbezirken eine Bezirksstelle (Waldfrüchtestelle Schwandorf) errichtet, mit der Aufgabe, nach Anweisung der Landesstelle die Vermittlung und Verteilung der Ernte vorzunehmen, die Geschäftsführung der Waldfrüchtegroßhändler zu überwachen und die zur Beförderung der Waldfrüchte erforderliche Erlaubnis zu erteilen.

Als der Waldfrüchte-Lieferungsverband und die Waldfrüchtestelle Schwandorf ihre Tätigkeit aufnahmen, stand die Heidelbeerernte vor der Tür. Ihre vordringlichsten Arbeiten galten der Feststellung, wer sich zur Zulassung als Waldfrüchtegroßhändler eignete, wem die

Aufkäufer zuzuweisen sind, welchen Anfall an Waldfrüchten die Großhändler zu erwarten haben, endlich der Entgegennahme und Behandlung der Bestellungen.

Es war möglich, bis zum 5. Juli, dem Tage des Beginnes der Heidelbeerernte, Vorkehrung zu treffen, daß kein Waggon Beeren stehen blieb. Große Schwierigkeiten bereitete die Zuteilung der Ware an die Besteller, wobei zumeist diejenigen gut wegkamen, welche seit längerem Beziehungen zu Waldfrüchtegroßhändlern unterhielten und frühzeitig auf dem Plane waren. Da es sich um eine leicht verderbliche Ware handelte und zur Bereitstellung der Versandtgefäße nur ein ganz kurzer Zeitabschnitt zur Verfügung stand, konnte mit der Zuteilung nicht zugewartet werden, bis die Großabnehmer in der Hauptsache ihren Bedarf angemeldet hatten. Der Satz: „Wer nicht kommt zur rechten Zeit, der muß nehmen, was übrig bleibt“ hatte auch hier seine Geltung. Immerhin konnten auch noch beachtenswerte Anforderungen, die später eingelangten, in ziemlicher Zahl berücksichtigt werden. Leider brachte die andauernde Trockenheit in wichtigen Beerengebieten einen derart ungünstigen Ernteausfall mit sich, daß vielfach genehmigte Lieferungen nicht oder nicht voll ausgeführt werden konnten. Wer seine Versandtgefäße rechtzeitig an Ort und Stelle hatte kam in erster Linie zum Zuge. Der geringe Beerenertrag dieser Gebiete konnten und kann durch den überaus günstigen Anfall anderer, namentlich niederbayerischer Gebiete nur zum Teil aufgewogen werden. Ueberraschend günstige Ausichten hat die sehr frühe eingetretene Himbeerreife eröffnet. Schlechtere Ausichten bestehen bei den Preiselbeeren, günstigere hinwiederum bei den Brombeeren. Die Pilze harrten noch des befruchtenden, einweichenden Regens.

Die Nachfrage nach Marktware ist heuer so stark, wie niemals vorher. Die umfangreiche Eindeckung der Privaten im Beerengebiete hatte die Entblößung der Märkte von Heidelbeeren im Gefolge. Es kam soweit, daß Städte und Kommunalverbände, die vordem Beeren ausführten, in letzter Stunde genötigt waren, die Vermittlung der Waldfrüchtestelle anzurufen. Der von weither einsetzende unmittelbare Einkauf für den Einzelverbrauch entzog den Großabnehmern ansehnliche Beerenmengen. Immerhin gibt es in entlegenen, wenig dicht besiedelten Gegenden noch bemerkenswerte Beerenschätze, die sich bei alsbaldiger, nochmaliger Erhöhung der Heidelbeerenpreise wenigstens teilweise noch würden heben lassen. Die Waldbeerenpreise können im Vergleich zu den tatsächlichen Preisen der übrigen Frühobstsorten keineswegs als zu hoch bezeichnet werden. Dies gilt namentlich für die Heidelbeeren, welche heuer köstlich sind und allzeit bevorzugt werden. Wo die heimische Sammeltätigkeit gegenüber unvollständig ausgenützten Beerenbeständen versagt, möchte sich die schon im Vorjahre erwogene, rechtzeitige

Heranziehung der unbeschäftigten Großstadtjugend zum Beerenpflücken empfehlen.

Dem wilden, unmittelbaren Beereneinkauf für den Privatbedarf kam zu statten, daß in der Hauptpflückzeit mit der Bahn bis zu 50 Pfund Heidelbeeren befördert werden konnten. Dabei wurde von gewerbsmäßigen Beerenvermittlern viel Unfug getrieben. Eine bedeutende Zahl von Haushaltungen hat sich auf diesem Wege reich eingedeckt. Auch unter Mitwirkung der Bezirksämter und der Waldfrüchtestelle Schwandorf wurden von Privaten erhebliche Beerenmengen bezogen und man darf auf die einschlägigen Zusammenstellungen gespannt sein. Dem wilden Aufkauf durch die Zwischenhändler und dem Kettenhandel ist erfreulicherweise durch die staatliche Regelung des Waldfrüchtehandels, deren Grundlage der abgestempelte Frachtbrief ist, ein kräftiger Riegel vorgeschoben worden. Man kann heute schon sagen, daß sich die Mitglieder des Bayerischen Waldfrüchte-Lieferungsverbandes, die eigentlichen Großabnehmer im großen und ganzen redlich bemüht haben, den behördlichen Anforderungen gerecht zu werden und daß sie der Waldfrüchtestelle vollstes Vertrauen entgegengebracht haben.

Würde eine gute Mittelernte und ausreichendes Pflückerpersonal zur Verfügung gestanden haben, so hätte die neue Regelung für die Allgemeinversorgung sich in besonderem Maße nutzbringend erweisen können. Was bis jetzt von den niederbayerischen und oberpfälzischen Waldfrüchtegroßhändlern mit der Bahn wegbeordert worden ist, beträgt über 50 000 Zentner. In Oberfranken wurde und wird das meiste in der nächsten Umgebung der Sammelstellen abgesetzt. Das gleiche gilt für die in der Nachbarschaft der niederbayerischen und oberpfälzischen Beerengebiete gelegenen Städte und Industriepflege. Die im Beerengebiete wohnenden Familien haben begreiflicherweise, hingerissen von dem Treiben der Beerenhamster, ansehnliche Mengen für eigenen Bedarf zurückbehalten und sich namentlich auch auf das Trocknen der Beeren verlegt. Obwohl die heuer geernteten Waldbeeren nur einen kleinen Teil der gesamten Obsternte darstellen, so bilden sie dennoch einen wichtigen Bestandteil der allgemeinen Obstversorgung. Sie sind nicht nur als privater Vorrat, sondern auch in Form von Wein, Saft und Marmelade für Volk und Heer hochbedeutend. Jedenfalls werden die Waldbeeren entfernt nicht in dem Maße wie anderes Obst durch augenblickliches, regelloses Verzehren verzettelt.

Würden sich die Städter in demselben Maße, wie es bei den Heidelbeeren der Fall ist, bei den ländlichen Verwandten um Fallobst bemühen, so könnten sich viele für die unterbliebene Eindeckung mit Heidelbeeren schadlos halten.

Hält man sich vor Augen, daß die allgemeine Versorgung der Haushaltungen mit Waldfrüchten mangels ausreichenden Anfalles der letzteren und bei dem großen Umfange der angestammten Absatzgebiete von vorneherein ausgeschlossen erscheint, so müssen auch die Klagen der Großstadtvertreter über mangelhafte Belieferung verstummen. Wohl ist es möglich, daß ein rühriger Beauftragter verhältnismäßig viel herbeischafft. Seine Schutzbefohlenen werden gewiß seiner auf Kosten anderer Bewerber entfalteten Tätigkeit Dank zollen. Ein solcher Erfolg bleibt aber die Ausnahme und kann bei entsprechender Rührigkeit des Neiders durch reichlichen Bezug einer anderen Obstsorte ausgeglichen werden.

Als die Regelung des Verkehrs mit Waldbeeren und Pilzen erfolgte, schrieb der „Fränkische Kurier“: „Der Weg durch die Büros der Behörden ist bekanntlich oft lang und beschwerlich, die Lebensdauer der Waldbeeren und Pilze aber ist sehr kurz. Hoffentlich wird dafür gesorgt, daß sie den ihnen vorgeschriebenen Weg glücklich überdauern.“ Mit diesen Worten ist der Kern der Sache scharf getroffen worden. Der ebenso scharfen Beachtung dieses Gesichtspunktes ist es zu danken, daß die Waldfrüchtestelle Schwandorf und der Bayerische Waldfrüchte-Lieferungsverband vor dem ihnen von anderer Seite vorausgesagtem Umwerfen bewahrt geblieben sind. Wenn auch noch die rasche Wegbeförderung der Pilze möglich gemacht wird, so kann die heuer aufgenommene einschlägige Tätigkeit einem befriedigenden Abschlusse entgegengeführt und eine wertvolle Unterlage für die künftige Abwicklung des Verkehrs mit Waldfrüchten gewonnen werden, mit welchem in den Kreisen Niederbayern, Oberpfalz und Oberfranken über 90 Großhändler befaßt sind. Letztere sind nun in enge Beziehungen zu den eigentlichen Großabnehmern und weiten Absatzgebieten gebracht. Sie verfügen über einen reichen Schatz von Erfahrungen und Fachkenntnissen und sind bei entsprechender Unterstützung durch rührige Aufkäufer in der Lage, die Waldfrüchte in großer Menge zu bergen und für das Volk nutzbar zu machen.

Schon blinken am Waldrand die Preiselbeeren Die roten Hollunderbeeren sind überreif; rasch verwandelt sich das Orangerot der Eberescheneeren in das Rot der Korallen. Die Haus-Hollunderbeeren werden bald reifen. Am Begrand wimmelt es in den Thymiankolonien von Bienen. Die Hagebutten blähen sich und die Schlehen versprechen eine reiche Ernte. Möge alles zum Wohle des teureren Vaterlandes gut und möglichst vollständig verwertet werden.



Ueber „vollwertigen“ deutschen Tee!

Von Apotheker W. Braemer, Hamburg.

Nachdem das Fiasko bezüglich des „Deutschen Tee“ durch das Verhalten des Konsumenten, denselben wohl zu kaufen, aber nur einmal zu trinken, augenscheinlich geworden ist, gilt es jetzt, das verlorengegangene Vertrauen des Publikums wieder zu gewinnen.

Die Fehler der ersten Produkte haben eine große Abneigung gegen „Deutschen Tee“ hervorgerufen. Bedauerlicherweise haben sich die Fabrikanten an die Vorschriften der Presse gehalten, Mischungen aller möglichen Kräuterarten mit und ohne Eigengeschmack durch Zusätze von Kamille, Pfefferminz, Thymian oder sonstiger Apothekenkräuter zu „veredeln“. Diese Gerüche sind so typisch für „Krankenzimmer“ und sonstige unangenehme Begriffe, daß man die Abneigung des Verbrauchers leicht verstehen kann. Die packende Kritik über deutschen

Tee: „Man wird krank, wenn man es noch nicht ist“ besagt alles. Der gesunde Geschmack des Verbrauchers hat mal wieder bewiesen, daß er sich nicht nach den Wünschen des Fabrikanten ummodelln läßt. Der Charakter des chinesischen Tees ist nun mal so eigenartig, daß man nur entweder von einem wirklichen Ersatz für diesen, oder „Deutschen Tee“ sprechen kann. Jeder ist zur Zeit für sich eine besondere Klasse, aber kein Ersatz; höchstens als „Hilfsmittel“ wäre dieser deutsche Tee zur Not anzusprechen, dann aber auch nur bezüglich der „Temperatur“ des Aufgusses.

Da der Geschmack verschieden ist, werden sich vielleicht sogar vereinzelt „Feinschmecker“ finden, die dem so warm empfohlenen Heidekrauttee Genußfähigkeit abgewinnen können. Solange wir aber die Möglichkeit haben, ein Produkt herzustellen (nicht zu ernten), das uns den importierten chinesischen Tee missen läßt, müssen wir solch primitive Hilfsmittel des Handels zurückweisen.

Nr. 1 dieser Zeitschrift bringt im Artikel „Deutscher Ersatz-Tee“ die ersten Anregungen für die Herstellung eines Produktes, das bezüglich Aromas und Geschmacks dem chinesischen Tee in Etwa nahekommt. Zum ersten Male wird hier darauf hingewiesen, daß das Aroma und der Geschmack des chinesischen schwarzen Tees keine Natureigenschaften, sondern Produkte einer besonderen Bearbeitung sind.

Das Geheimnis der chinesische Tee-Bearbeitung liegt in einer Gärung, wie dies in der Aufarbeitung von Tabak und Kakao durch Rottung längst bekannt ist. Analogien haben wir im Trocknen der Matté im Rauche sowie im Brennen des Kaffees. Nirgends also Naturprodukte, überall Aufschließung durch Wärme.

Bei der Tee-Bearbeitung ist es u. a. die feuchte Wärme, die den Duft und Geschmack der schwarzen Sorte Tee hervorbringt. (Der fast naturelle grüne Tee ist wenig beliebt und kommt für deutschen Geschmack kaum in Frage). Auch sprachlich kommt der oben ange deutete Arbeitsgang in bekannten Handelsmarken chinesischen Tees zum Ausdruck.

Kongo (chinesisch Koon-fu) heißt: der viel bearbeitete (Tee), Souchon heißt: „die kleine Sorte“, also nur Blattspitzen, Pecco heißt: „der Weißhaarige“. Unsere silberfarbigen Himbeerblätter werden also bald deutschen Pecco liefern, während Brombeerblätter mit ihrer Neigung zum Schwarzwerden, je nach Qualität des Blattes, hervorragendes Ausgangs-Material für Kongo und Souchon sind. Leider besitzen wir nun keine deutsche Blattdroge, die durch einfache Gärung ein dem schwarzen chinesischen Tee annähernd ähnliches Produkt bezüglich Aroma, Geschmack und Wirkung liefert. Und doch sind heute durch sachgemäße Veredlung auf Grund von Tee-Analysen, scharfer Beobachtung usw. Produkte vorliegend, die bezüglich obiger Eigenschaften dem chinesischen Tee so ebenbürtig sind, daß selbst der Feinschmecker auf den importierten Original-Tee ruhig verzichten kann. Solcher Erzeugnisse lassen sich natürlich nur im Fabrikbetriebe schaffen, und bilden Laboratoriums-Erfahrung und Patentschutz vorläufig noch eine geheimnisvolle Hülle über dem Problem der Teefrage.

In der Bayerischen Lebensmittelstelle z. B. sind berufene Fachleute an der Arbeit, hierin etwas Vollendetes zu schaffen. Aber auch ohne „englische Teerollmaschine“

gelingt es, einen einwandfreien Tee herzustellen, der hochgestellten Ansprüchen genügt und in Kürze durch seine Eigenschaften dem „deutschen Tee“ das geraubte Vertrauen wieder schenken wird.

Nicht von der Hand zu weisen wäre der Vorschlag, nach Friedensschluß die Einfuhr chinesischen Tees mit hohen Zöllen zu belegen, um das sonst abwandernde Kapital dem heimischen Marken zu erhalten und mit den Produkten deutscher Forscherarbeit die Ansprüche der Verbraucher zu befriedigen.

Im Interesse der Volksernährung stelle ich Fabrikanten meine Erfahrungen und Mitarbeit gern zur Verfügung.

Amtliche Mitteilungen.

Die deutsche Lehrerschaft und die Sammlung pflanzlichen Wildgutes.

„Heutzutage muß jede Stätte, die wir in der Heimat haben, jede Scholle und jeder Mensch darauf hinwirken, daß dieser kriegerische Genius, d. h. der Genius, der sein Alles einsetzt für den Kampf um die Zukunft seines Volkes, gestärkt und immer wieder erneuert wird.“ So sprach Excellenz Groener bei einem Festmahl deutscher Maschinenbauanstalten.

Das Vaterland steht im schärfsten Wirtschaftskampf. Wir werden diesen Kampf mit eiserner Entschlossenheit meistern. Der im Bezirk Wiesbaden bereits geschlossen durchgeführte Plan*) für vaterländischen Sammel- und Helferdienst, vom Kriegsausschuß für Sammel- und Helferdienst unter Vorsitz des Kriegsamtes zu einem Tatorgan mit Reichsgeltung praktisch gefügt, wird von der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Abteilung Produktion, durch einschlägige Aufträge bewegt.

Danach vorerwähnten Plan die Klassen aller deutschen Schulgattungen als Sammelkolonnen bezug als Helferkolonnen (unter Führung von Lehrern und Lehrerinnen) planmäßig und im Benehmen mit den zuständigen örtlichen Wirtschaftsausschüssen im ganzen Reichsgebiet in Marsch gesetzt werden, so ist die volle Gewähr gegeben, daß einerseits die Erfassung gewaltiger Restwerte (des Abfallgutes) und andererseits des gesamten pflanzlichen Wildgutes ordnungsgemäß in die Ernährung- oder direkte Kriegswirtschaft eingesetzt werden können.

Ein Jahresplan für Sammel- und Helferdienst ist aufgestellt; alle Fragen grundsätzlicher oder praktischer Art sind aufgeklärt.

Der Einsatz des letzten Schwertes ist in strafforganisierten Sammeldienst, die Einstellung der geringsten Kraft in genau bestimmten Arbeitshergängen innerhalb aller möglichen Arbeitsfelder in gleichgefügtem Helferdienst: völlig gesichert.

Die riesige Zwei Millionen-Armee, die unsere deutsche Schule in dem heißen Wirtschaftskampf unserer Tage entschlossen und freudig einsetzt, wird in der kleinsten Kolonne und im kleinsten Ort einzig und allein zum

*) Der Pflanz- und Kräuterfreund wird den Organisationsplan im Laufe des Winters zum Abdruck und zur Besprechung bringen.

Vormarsch gebracht: durch die berufenen Volksführer, die deutschen Lehrer und Lehrerinnen.

Sie hatten bis heute und haben auch fürderhin in dem gedachten vaterländischen Unternehmen mit seinem (was den stofflichen und erzieherischen Erfolg angeht) riesigen Ausmaß die Entscheidung sachlich und taktisch in der Hand.

Sie geben den von den Kriegswirtschafts-Zentralen in Berlin ausgegebenen Verordnungen und Weisungen; die letzte praktische Auswirkung, die entscheidende Tatsetzung.

Die in der Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin eingeordnete Geschäfts-Abteilung hat durch Einbau eines besonderen Referates für pflanzliches Wildgut: der Erfassung und Verwertung der auf diesem bedeutsamen Arbeitsfelde anfallenden Ernten von Neuwerten volle Sicherung gegeben.

Durch Verfügung der Verwaltungs-Abteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst vom 25. August — G. 4802 — ist der geschäfts-technische Ausbau und Abschluß aller einschlägigen Sammlungen der Wildfrucht-Genossenschaft, e. G. m. b. H. in Berlin-Friedenau, Bornstraße 29, die im Auftrage und in engster Arbeitsgemeinschaft mit der Reichsstelle für Gemüse und Obst arbeitet, übertragen worden.

Ausführliche Sammelanweisungen, Preisfestsetzung für alle Erntemengen, Absatzgelegenheiten und Bedingungen, (Verpackung und Verfrachtung) Sammellohn an Sammler, Aufwandentrichtung an Kolonnenführer, die gleichzeitig als Vertrauenspersonen der Genossenschaft gelten, werden von dieser im Dienst deutschen Gemeinwohles stehenden Genossenschaft, die das Sammelgut zu angemessenem Preis an jeden deutschen Verbraucher rasch und einwandfrei abstößt, ausgegeben.

Wir hoffen, daß die deutsche Lehrerschaft mit Rücksicht auf die derzeitige Wirtschaftslage und im dringlichsten Interesse rascher Geschäftserledigung sofort mit dem zuständigen Referat für pflanzliches Wildgut, eingeordnet in der Geschäfts-Abteilung der R. G. D., in allen Fragen rein organisatorischer Art einerseits und in allen Fragen geschäftstechnischer Art mit vorgenannter Genossenschaft andererseits in Verbindung tritt.

Die Führerschaft der deutschen Sammel- und Helfer-Armee, sachlich und taktisch mit ausgezeichneter Führerbetonung für den mit Wucht und Umsicht zu führenden Wirtschaftskampf ausgerüstet, wird wie bis heute so auch fernerhin durch unermüdete planvolle Einspannung der letzten Sachwerte und Helferkräfte: den deutschen Wirtschaftsfrieg im Verein mit der gesamten im Verbrauch stehenden deutschen Heimat-Armee erzwingen helfen.

Bermischte Nachrichten.

Fruchtsaft auf einfache Weise zu bereiten. Die zerdrückten Beeren gießt man auf ein ausgespanntes Tuch und läßt sie bei vorsichtigem, öfterem Umrühren 24 Stunden ablaufen. Dann gibt man auf 1 Liter Saft 1—2 Pfund Zucker läßt ihn im Topfe bei stetem Umrühren zweimal aufwallen, füllt ihn in geschwefelte Flaschen, läßt diese erkalten und verbindet sie mit Pergamentpapier oder ver-

korrt und verlackt sie. Man verwahrt sie an kühlem, dunklem und trockenem Orte. Die Beerenrückstände verwendet man zu Marmelade.

Sammelt Queckenwurzeln! Wenn die Felder abgeerntet sind, liegen Tausende von nährstoffreichen Wurzeln umher. Sie gehören einer unserer lästigsten und gefährlichsten Unkrautarten, der Quecke an. Richtig behandelt stellt die Queckenwurzel für alle landwirtschaftlichen Nutztiere, insbesondere aber für Pferde und Hühner ein gutes Futter dar. Durch die planmäßige Sammlung der Queckenwurzel wird deshalb ein doppelter Gewinn erzielt: einerseits würden die Aecker von einem lästigen Unkraut befreit, andererseits wird zur Vermehrung unserer Futtermittelbestände beigetragen. Die Queckenwurzeln werden am besten im Herbst nach dem Aufreißen bei trockenem Wetter gesammelt. Zum Aufkauf und zur Verarbeitung der Queckenwurzeln innerhalb eines jeden Landes sind bestimmte Firmen aufgestellt und von der Landesfutterstelle ermächtigt. Für den Zentner Queckenwurzeln werden 3 Mark bezahlt. Das fertige Futter soll zu einem möglichst niederen Preis ausschließlich innerhalb eines jeden Landes verteilt werden.

Sammlung von Kaffeesatz. Die herrschende Futtermittelknappheit verlangt dringend, daß alle für die Viehfütterung verwertbaren Abfallstoffe zur Milderung der bestehenden Futternot nutzbar gemacht werden, zumal wir durch die wirtschaftliche Absperrung auf uns selbst angewiesen sind. Ein bisher als wertlos betrachtetes Abfallprodukt ist der Kaffeesatz. Die mit gesammelten, getrockneten und in besonderen Verfahren verarbeiteten Kaffeerückständen vorgenommenen Fütterungsversuche haben ergeben, daß der Kaffeesatz namentlich jetzt, wo an Stelle von Kaffee vielfach Erzeugnisse aus Getreidekörnern verwendet werden, einen beträchtlichen Futterwert besitzt und sich insbesondere auch als Hühnerfutter eignet. — Die Landesfuttermittelstelle läßt den in Bayern anfallenden Kaffeesatz sammeln und durch die Firma „Kraftfutterwerke Tuging, G. m. b. H. in Tuging, zu Mischfutter verarbeiten. Die Sammlung erfolgt zweckmäßig durch die Schulkinder und ist in diesem Sinne bereits in die Wege geleitet. Der Aufkauf der gesammelten Menge ist der Firma Stern und Sabat, München, Schwanthalerstraße 40, ehrenamtlich übertragen. — Da es gilt, alle der Viehhaltung, unmittelbar auch der Volksernährung zugute kommenden Stoffe auch in den kleinsten Mengen zu sammeln und zu verwerten, so ist es Pflicht eines jeden, die Sammlung des Kaffeesatzes möglichst zu unterstützen. Es sage sich niemand, auf meine kleine Menge komme es nicht an. Wenn jeder sein Möglichstes tut, kann hier eine wesentliche Mehrung unserer Futtermittel geschaffen werden, die indirekt doch wieder der Volksernährung dient.

Verwendung von Malz zum Brotbacken. Daß man sich schon vor nahezu 100 Jahren mit dem Gedanken getragen hat, im Notfalle die Nährwerte des Malzes zum Brotbacken heranzuziehen, zeigen Versuche, die im Feuerungsjahre 1816/17 in Konstanz darüber gemacht wurden, ob der sogenannte Bierteig zur menschlichen Nahrung, besonders zum Brotbacken, benutzt werden könnte. Diese unter amtlicher und ärztlicher Aufsicht angestellten Versuche gelangen nach Mitteilungen des „Bayerischen Intelligenzblatts“ vom 17. Mai 1817 vollkommen; der Erfolg war, daß „10 Pfund von jenem

Teig, 1 Pfund Hefel (Sauerteig), 5 Pfund einzügiges Backmehl und eine Handvoll Salz 2 Pfund 36 Loth (das Pfund zu 40 Loth) schwarzes, aber schmackhaftes und nährendes Brot, nach der Herausnahme aus dem Ofen kalt gewogen, geliefert haben. Zu bemerken ist, daß die 5 Pfund Backmehl hinreichend waren, dem Malz- und Sauerteig die hinreichende Consistenz zum Brotbacken zu geben. Das Hinzutun des Wassers ist zu vermeiden, weil sonst mehr Backmehl erfordert wird. Der vom Braumbier ist brauchbar wie jener vom Weißbier, nur etwas brauner. Der eine wie der andere muß aber bald zum Backen verwendet werden, weil er gern in eine säuerliche Gärung übergeht. Diese Verwendung des Malzes ist zermalen von großer Wichtigkeit und der Erfinder hat sich dadurch um seine Mitmenschen verdient gemacht. Eine Sud Bier von ungefähr $4\frac{1}{2}$ Malter Gerstenmalz neu-badisches Maas (Beiläufig $3\frac{3}{4}$ württembergischer Schäffel), hat nach dem bisherigen Proben 120 bis 150 Pfund, auch bei sorgfältiger Behandlung hier und da etwas mehr von jenem Teig geliefert. Berechnet man nach diesem Verhältnis den Malzverbrauch der zu Constanz befindlichen zwei Bierbrauereien in den vergangenen 12 Monaten, so hätten diese ungefähr 50000 Pfund Malzteig, folglich Stoff zu beiläufig 25000 Pfund Brot abgeben können." Diese wichtige und in Bayern besonders anwendbare Erfindung verdient zur allgemeinen Nachahmung und weiterer Untersuchung empfohlen zu werden", fügte der Chronist bei, es ist aber nirgends ein Anhaltspunkt dafür zu finden, daß in Bayern damals von dieser Anregung Gebrauch gemacht worden wäre.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Welche wildwachsenden Pflanzen können wir im

Monat Oktober

für die Küche verwerten?

Erklärung der Zeichen: b = Brot, c = Conserve, cf. = Confect, e = Essig, fl = Fleischbeilage, g = Gemüse, gb = Gebäck, gr = Grütze, gw = Gewürz, h = Heilzwecke, ks = Kaffeesurrogat, m = Mehl, oe = Del, s = Salat, sc = Sauce, sp = Suppe, t = Tee, ts = Tee-Surrogat, w = Wein.

Stumpfblättriger Ampfer (Grindwurz) h; einjährige Sommerrose g; gem. Weiderich g; Sumpf-Dotterblume g; Adler-Farn m. b; Rapunzel-Glockenblume (echte Rapunzel) g. s; großwurzelige Platterbse g; Wegerich oe; echter Mant c. cf; gem. Sauerampfer fl; gem. Brustwurz (wilde Angelika) c; knollentragende Distel g; Krebsdistel (Elsdistel) g; vielstachelige Distel g; arzneiliche Engelwurz (echte Angelika) c; gem. Kalmus c; filzige Klette g. sp; Pastinake g. s. fl; Rohrkolbe g; gem. Amarant gr; Bluthirse gr; gem. Eiche b. ks; Felsenbirne c; Feuersdorn c; Gänsefuß gr; gem. Haselnuß c. gb. oe; schwarzer Holunder (Flieder) c. sp; Zwerg-Holunder c; Cornel-Kirsche (Herlige) c. ks; russischer Meerkohl g; knollige Kümmel g. s; Kürbis cf; Garten-Mohn gb. oe; Moosbeere c; gem. Mispel c; Zwerg-Mispel c; gem. Nacht-

kerze g. s; knollige Platterbse g; Preiselbeere c. w; amerikanische Preiselbeere c; gem. Rauke gw. oe; Roskastanie m. b; Apfel-Rose sp. sc; filzblättrige Rose sp. sc; Hunds-Rose sp. sc; Wein-Rose sp. sc; Sanddorn (Berberige) c; gem. Schilf (Teichrohr m. b; gem. Schlutte (Blasenkirche) c; Speierling c; Wassernuß m. c; Weißdorn c; rotbeerige Jaunrübe m; Sumpf-Ziest g; Barbarakraut (Winterkresse) g. s; gem. Buche c. oe; Bastard-Eberesche c; Elsbeere c; Trauben-Holunder c; Hecken Knöterich gr; windenartiger Knöterich gr; Meerrettig gw. fl; Mehlbeere c; Zucker-Merk g. s. sp; gekeeltes Rapiünzchen g. s; gem. Rapiünzchen (Ackerj Salat) g. s; gezähntes Rapiünzchen g. s; bitteres Schaumkraut (Wiesenkresse) g. s; Seerose g. m. ks; einjährige Sonnenrose g. b. gb; knollige Sonnenrose (Topinambaur) g b; Vogelbeere (Eberesche) c. ks; gem. Wachholder c. gw; Zwerg-Wachholder c. gw.

Briefkasten.

W. Pr., Bonn:

Der Text lautete: Vortragsfolge für die Lehrgänge über Pilzgewinnung und Pilzverwertung abgehalten im Auftrage der bayerischen Lebensmittelstelle von Professor Dr. Hans Schnegg, Weihenstephan. Beginn: Vormittags 9 Uhr. 1. Die Grundlagen der Pilzkenntnis, Leben und Bau der Pilze. 2. Giftpilze und Pilzvergiftungen (mit Lichtbildern). 3. Das Sammeln der Pilze und die Behandlung der gesammelten Pilze. Mittagspause. 4. Volksbelehrung und deren Organisation. 5. Die Pilze als Nahrungsmittel. 6. Die Verwertung der Pilze. 7. Pilzzucht. Zwischen den einzelnen Vorträgen 10 Minuten Pause. Dann folgte der perforierte Abschnitt zur Namensunterschrift, welcher abgegeben wurde.

frau Schw., Würzburg: Ja, sie haben offenbar den Schwefel-dampf aus den Gläsern nicht vollständig ausziehen lassen, so daß die grüne Farbe der Stachelbeeren darunter gelitten hat.

Niklas, Hartmannstr. 1.) Die Größe der Poren hängt doch vom Alter des Pilzes ab. 2.) Ihre ausgetrobnen Rezepte über Rotbrauner Milchling und Totentrompete sollen gelegentlich Verwendung finden. 3.) Dem unvernünftigen frühzeitigen Sammeln unreifer Hagebutten und Schlehen ist entschieden entgegenzutreten; senden sie uns doch mal kleinen Aufsatz für den Pilz- und Kräuterfreund hierüber. Besten Gruß!

Herrn Seminarl. Br. Dorsten. Aufrichtigen Dank für Ihren freundlichen Kartengruß. Wie sie sehen, ist Ihr Pfeffermilchling in dieser Nummer behandelt. Für sonstige Anregungen bin ich dankbar, wie steht es mit Mitarbeit? Herzlich Pilzheil! Ihr A. H.

Fr. Kl. Augsburg. Anfrage ist in dieser Nummer veröffentlicht.

B. D. München. Zur Zeit ist uns infolge der ganz außerordentlichen Schwierigkeiten die Beilage von farbigen guten Bildern (nur solche kommen in Betracht) unmöglich. Wie wir aber bestrebt sind den Pilz- und Kräuterfreund nach allen Seiten weiter auszubauen, hoffen wir auch bald Rat und Wege zu finden.

H. Schl. Geislingen. Sie können den Pilz- und Kräuterfreund bei jeder Buchhandlung bestellen, ab Oktober auch bei der Post.

H. H. m. Bunzlau. Die Pilze kamen ganz verdorben an, so daß eine Bestimmung unmöglich war. Sie sollten nur junge feste Exemplare einfinden. Michael Band II ist erschienen.

Professor B. Würzburg. Ueber das Konservieren berichten wir in einer der Winternummern.

Schm., Nürnberg. Wenden sie sich an J. Ponnath, Erben-dorf, Oberpfalz, derselbe verkauft Eierschwämme und Steinpilze.

Pilzvergiftungen.

München, 17. Aug. (Pilzvergiftung.) Nach dem Genuß von gekauften Schwämmen erkrankten der 30 Jahre alte Maschinenarbeiter Gg. Ankircher, dessen Frau und seine beiden 6 und 4 Jahre alten Kinder. Die Erkrankten mußten ins Krankenhaus verbracht werden.

Burglengenfeld, 19. August. (Vergiftung.) Die Taglöhnersfrau Th. Jobst von hier erkrankte nach dem Genuß gesammelter Tollkirschen. Sie ist nunmehr an Vergiftung gestorben.

Würzburg, 21. August. An Pilzvergiftung erkrankte dahier eine 5köpfige Familie. Die 72 Jahre alte Mutter liegt schwer darnieder.

Augsburg, 11. August. Von den am Sonntag wegen Pilzvergiftung ins Krankenhaus eingeschafften 7 Personen sind bis heute 4, drei Kinder im Alter von 2, 5 und 7 Jahren, und ihre Mutter eine Frau Schmid, verw. Buzjäger, die erst vor wenigen Tagen kriegsgetraut wurden und deren Mann im Felde steht, gestorben. Die übrigen 3 Personen befinden sich noch in Lebensgefahr. Von den gestorbenen Kindern gehört ein 2jähriges Mädchen Namens Herdegen der Schwester der verstorbenen Frau Schmid, einer Fabrikarbeiterin in Nürnberg. Frau Schmid hatte die Schwämme von einer im gleichen Haus wohnenden Frau gekauft, die sie selbst gesammelt, aber keine davon gegessen hatte.

München, 7. Sept. Nach einigen Tagen Ruhepause ist wie die „Münchener N. N.“ melden, ein neuer Fall von Pilzvergiftung zu verzeichnen. Am Hans Zielichplatz erkrankten ein 47 Jahre alter Fabrikarbeiter, seine Frau und seine zwei Töchter im Alter von 17 und 12 Jahren nach dem Genuße von selbstgesuchten Schwämmen unter starken Vergiftungserscheinungen. Die Rettungsgesellschaft brachte die Familie in das Krankenhaus r. d. J.

Kirchheimbolsland (Pfalz), 24. Aug. Hier ist eine Anzahl Personen, welche von den bei einem Pilzlehrgang gesammelten Pilzen aßen, erkrankt, in einer Familie allein vier Personen.

Ostermünden, 27. Aug. Die Familie Reiberger von Au erkrankte nach dem Genuß von Pilzen. Zwei Geschwister im Alter von 60 und 65 Jahren und ein Knabe sind an der Vergiftung gestorben, während eine 30jährige Frau noch schwer darniederliegt.

München. Am Donnerstag aßen drei an der Bergamleinstraße wohnende Schuhmachersöhne selbstgesammelte Schwämme. Am nächsten Tage erkrankten sie an Pilzvergiftung und mußten ins Krankenhaus verbracht werden. Am Sonntag ist einer davon, ein Junge von 14 Jahren, gestorben. Anscheinend handelt es sich um eine Vergiftung durch den Knollenblätterpilz.

Würzburg, 4. Sept. In Bimbach bei Volkach liegt die Familie Brönnner an Pilzvergiftung schwer krank darnieder. Die Dienstmagd ist bereits gestorben. Der Mann steht im Felde.

Bamberg, 24. August. Heute erkrankten hier nach dem Genuße giftiger Schwämme zwei Familien.

Vergiftungsepidemie. In Nagy-Kaniza (Ungarn) erkrankte der Tagelöhner Toth unter Vergiftungserscheinungen und wurde ins Spital gebracht. Bald nach seiner Einlieferung erkrankten weitere 10 Personen. Die Erkrankungen riefen in der Stadt eine ungeheure Panik hervor. Wie festgestellt wurde, sind sie auf den Genuß giftiger Schwämme zurückzuführen. Bis zum Abend waren 20 Personen erkrankt. Eine Familie von 4 Personen ist bereits gestorben. In der Umgegend sind ebenfalls mehrere Familien infolge Genußes giftiger Schwämme erkrankt. Bis jetzt sind insgesamt 13 Personen gestorben. Der Zustand weiterer 12 Erkrankten ist bedenklich.

Giftige Pilze. In Neulußheim erkrankte nach dem Genuß von selbst gesuchten Pilzen die Familie des Maurers Nikolaus Kern. Das 3 Jahre alte Söhnchen Philipp und die 6 Jahre alte Tochter Lydia sind bereits gestorben. Der 32 Jahre alte Maurer wurde in sehr bedenklichem Zustande in das Universitätskrankenhaus in Heidelberg eingeliefert. Das Befinden der Frau Kern und ihrer 9 Jahre alten Tochter ist befriedigend.

München, 1. Sept. Pilzvergiftung. Von drei hiesigen Schuhmachersöhnen im Alter von 12, 14 und 24 Jahren starben zwei an Pilzvergiftung und heute der dritte. — Ein neuer schwerer Pilzvergiftungsfall eignete sich bei einem 17jährigen Schneider.

Speiservergiftung. Der auf Urlaub in Amberg weilende Pionier Xaver Meier und sein Vater erkrankten an Wurstvergiftung. Während der Vater sich wieder erholte, ist der Sohn nach schwerem Leiden gestorben.

Augsburg, 20. August. Am gestrigen Sonntag erkrankten nach dem Genuß von giftigen Pilzen zwei am Kagenstadel wohnende Familien von 6 Personen, die ins Krankenhaus verbracht werden mußten. Eine Person ist hiervon noch am gleichen Tag gestorben.



Wo bestellt man den

Pilz- und Kräuterfreund?

beim Verlag

Aug. Henning jr., Nürnberg,

bei der Post,

bei den Buchhandlungen.

Inserate im

Pilz- und Kräuterfreund

versprechen den besten Erfolg.



Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

Ab Oktober auch bei der Post beim Verlag oder bei den Buchhandlungen.

Pilz-Kochbücher.

Gramberg E. u. E.: Kleines Pilzkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit . . .	60 Pfg.
Herrmann E.: Pilzküche . . .	75 "
Maku.: 100 Pilzrezepte . . .	50 "
Klingemann.: 125 neue Gemüse- und Pilzgerichte . . .	30 "
Voigt E.: Einfache u. feine Pilzküche	25 "

Neue Bücher.

Unter dieser Rubrik werden alle bei unserer Schriftleitung eingehenden Werke naturkundlichen Inhaltes aufgezeichnet und besprochen.

Bechtolsheimer K. **Unsere heimischen Heil- und Gewürzpflanzen.** Ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung, ihre Verwertung, ihr Einsammeln und Anbau. Preis 40 Pfg. Wallman's Verlag. Berlin-Lankwitz.

Gramberg E. und E. **Kleines Pilzkochbuch** 1917. Quelle und Mayer, Leipzig 1917 — 60 Pfg.

Jühling Joh. **Wir gehen in die Pilze** 1917. Uder und Broel, Dresden Preis 1 Mk.

Rudorfer Frz. „**Gottesapotheke**“. Unsere Heilkräuter und deren Anwendung. 1917 — 50 Pfg. bei Kettner-Niedenburg.

Heilbeum Dr. A. **Speise und Giftpilze.** Ein Bestimmungsbuch für Anfänger mit 20 Abbildungen. 1917. Bei Borgmeier und Co. Münster Preis 1.20

Walter Prof. Ernst. **Taschenbuch für deutsche Pilzsammler.** Mit über 100 Abbildungen. 1917. Bei Hesse und Becker, Leipzig. Mk. 1.25.

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

Bechtolsheimer. **Unsere heimischen Heil- und Gewürzpflanzen.** Unter den vielen zeitgemäßen Schriften nehmen diejenigen, die sich mit unserer wirtschaftlichen Einfügung in den Krieg befassen, je länger, je mehr eine wichtige Stelle ein. Zu diesen Schriften

gehört auch das kleine ansprechende Büchlein von Bechtolsheimer über unsere heimischen Heil- und Gewürzpflanzen, in dem ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung, ihre wirtschaftliche Verwertung, ihr Einsammeln und ihr Anbau dargelegt werden. Wir hatten ja ganz vergessen, was sich an Schutthalden und Gräben, in Schluchten und Sümpfen, in Waldungen und Heiden, am Feldrand und Bergabhang und wer weiß, wo sonst noch alles, befindet, was sich für die menschliche Ernährung nutzbringend verwenden läßt. In übersichtlicher, verständlicher Art ist in dem Schriftchen auf all die bisher nicht beachteten oder doch vergessenen Nährwertträger eingegangen, ihr Wert für Verdauung und Ernährung klargestellt; dann widmet sich der auf diesem Gebiete heimische Verfasser dem Würzen und den Gewürzen, besonders den bei uns wachsenden, behandelt das Obst und die Pflanzensäure, die Wildbeeren, die Pilze und geht schließlich auf das Einsammeln und Trocknen der Nährmittel ein. Mit eindringenden und überzeugenden Worten weiß der Verfasser den Leser von der Notwendigkeit nicht nur, sondern vor allem von der Möglichkeit des Durchhaltens mit eigenen Mitteln auf dem von ihm behandelten Gebiete zu überzeugen. Das Büchlein kann und muß den weitesten Kreisen ein Führer dazu sein.

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



Wilde Gemüse.

**Anweisung zum Sammeln und Zubereiten.
Mit Verzeichnis und Bildern.
Von Prof. Rich. Winkel, Magdeburg.**

Die künstlerisch ausgestattete, mit 20 naturgroßen Bildern versehene Werbeschrift erscheint auf behördlichen Wunsch zum dritten Mal, und zwar in zeitentsprechend neuer Bearbeitung. — Sie soll in Ergänzung der gewöhnlichen Flugblätter durch eine besonders ansprechende, eindringlich-gefällige Form die Geringschätzung und das Mißtrauen des Volkes gegen die wildwachsenden Gemüsepflanzen überwinden helfen, über ihren Nährwert, ihre Schmachthaftigkeit und Häufigkeit aufklären und ein kostenloses Nahrungsmittel volkstümlich machen, durch dessen Ausbeute die allgemeine Not gemildert werden kann. — Wer die Pflanzen im vorigen Herbst zu sammeln und zu konservieren wußte, hat im letzten Winter überhaupt keine Gemüsenot erfahren. Gegen Einsendung von 25 J franko durch die

Buchhandlung A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.

Umsonst

verschicken wir an alle Interessenten eine Nummer des Pilz- und Kräuterfreundes. Teilen Sie uns die Adressen der Ihnen bekannten Pilzfreunde mit.

Pilzankunftsstellen und Vortragslehrer für Pilzfreunde.

— In Preußen. —

Aachen. Herr Hans Formen.

Dorsten. Seminarlehrer Broecke.

Göttingen. Herr L. Finke ist zur Abhaltung von Vorträgen und Ausstellungen bereit.

Halle a. d. S. Prof. Dr. Haebiger, Bakteriolog. Institut Freiinsfelderstr. 68. Fernspr. 6867.

Königsberg i. Pr. Pilzbestimmungsstelle der Stadt Königsberg. Gegen Einsendung von 50 Pfg. Mitteilungen zur Ergänzung dieser Liste sind der Schriftleitung sehr willkommen.

— In Sachsen. —

1. Lehrer B. Käfler, Annaberg i. Erzgeb.
2. Oberlehrer Edm. Michael, Auerbach i. Vogtl.
3. Lehrer Schönfelder, Brauna b. Kamenz.
4. Oberlehrer Brückner, Chemnitz, Leopoldstr. 8.
5. Lehrer Klossche, Cosel b. Königsbrück.
6. Oberl. P. Schneider, Dresden-N., Reichenbergerstr. 8.
7. Oberlehrer E. Herrmann, Dresden-Stadt.
8. Oberlehrer Bergdt i. Erdmannsdorf.
9. " Becher, Falkenau b. Dederan.
10. Seminaroberlehrer Kästner, Frankenberg.
11. Kantor Dietrich, Gablenz b. Chemnitz.
12. Lehrer E. Mahode, Gaußig b. Bauzen.
13. " Max Seym, Geyersdorf bei Annaberg.
14. Herr Gustav Feurich, Göda b. Bauzen.
15. Lehrer H. Hofmann, Großenhain, Preuskerstr. 5.
16. Kantor R. Stübner, Großmannsdorf b. Königsbrück.
17. Kantor Leonhard, Höckendorf, Amtshauptmannschaft Kamenz.
18. Oberlehrer Niehsche, Hohensichte, Kreishauptmannschaft Chemnitz.
19. Lehrer D. Lehmann, Großdubrau b. Bauzen.
20. Instrumentenmacher R. Wagner, Grünberg b. Höha.
21. Direktor Oskar Günther, Kamenz.
22. Herr Leonhard, Kaufbach i. Sa.
23. Lehrer Naumann, Krumhermsdorf, Sa.
24. Lehrer Storch, Runnersdorf bei Klingenberg.
25. Schuldirektor Knobloch i. Pappendorf.
26. Direktor Grunewald, Königsbrück.
27. Kirchschullehrer Richter, Krakau b. Königsbrück.
28. Oberlehrer E. Herrmann, Langebrück.
29. Lehrer Friedr. Richter, Leipzig, Landsbergerstr. 26.
30. Lehrer Richard Buch, Leipzig, Tröndlinring 1.

31. Schuldirektor Lehner, Leubsdorf: Flöhatal.
32. Prof. Dr. Popig, Löbau i. Sachsen.
33. Lehrer Max Herrmann, Löbau i. Sa.
34. Kaufmann Herm. Findeisen, Meißen, Rostplatz 9.
35. Oberlehrer Schädlich, Marbach-Flöhatalz.
36. Oberlehrer Kantor Emil Schneider, Mitzel b. Bauzen.
37. Oberlehrer Thuß, Niederwiesa b. Chemnitz.
38. Lehrer Tippmann, Oberlichtenau b. Chemnitz.
39. Kantor Wenzel, Dederan.
40. Oberlehrer E. Melzer, Olbernhau i. Erzgeb.
41. Oberlehrer Ab. Georgi, Ottendorf bei Königsbrück.
42. Oberlehrer Ernst Arnhold, Pirna a. d. Elbe, Kaiser Wilhelmstr. 12.
43. Lehrer Bormann, Porschendorf b. Schanden.
44. Oberlehrer Zimmermann, Preßschendorf Bez. Dresden.
45. Oberlehrer Engel, Pulsnitz.
46. Lehrer Günther, Schönbach, Post Runnersdorf.
47. Oberlehrer Fischer, Schwepnitz b. Königsbrück.
48. Oberlehrer Detlev Herrfurth, Stollberg i. Erzgeb., Gartenstadt.
49. Oberlehrer Donath, Straßgräbchen b. Königsbrück.
50. Oberlehrer Bräuer, Thiemendorf i. Erzgebirg.
51. Lehrer Otto Voigt, Zittau, Kaiserstraße 19.
52. Dr. R. Lamprecht, Zittau, Juststr. 12.

Leipzig. Pilzbestimmungsstelle des Heimatmuseums.

Meißen. H. Findeisen, Rostplatz 9. Vorträge mit Lichtbildern, Ausstellungen.

Dresden-Fischbachwitz. Joh. Jühling. Der Verfasser des bekannten Pilzkochbuches: Wir gehen in die Pilze. Ist zur Veranstaltung von Excursionen, Ausstellungen, Vorträgen etc. bereit.

— In Bayern. —

Nürnberg. Pilzbestimmungsstelle der Naturhistorischen Gesellschaft im Luitpoldhaus geöffnet von 8—10 Uhr vormittags und von 3—7 Uhr nachmittags. Leiter August Henning Nürnberg, Tucherstr. 20. Ist nach Vereinbarung auch zur Abhaltung von Abendvorträgen bereit.

Schafhof b. Nürnberg. Prof. Riß, Kreislandwirtschaftsschule.

Weihenstephan. Prof. Dr. Hans Schnegg.

Mitteilungen zur Ergänzung dieser Liste sind der Schriftleitung sehr willkommen.

Jeder Tourist, jeder Freund der Natur und des Waldes muß Leser des Pilz- und Kräuterfreundes sein.

Der Pilz- und Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

Herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 5. Heftes:		Seite
Der Maggpilz von Prof. Schnegg		49
Das Sammeln und Konservieren von Pilzen. Von E. Ulbrich		50
Bericht über die Veranstaltungen d. Naturkl. Heimatmuseums Leipz.		53
Unsere Pilze. Von Th. Sabalischka		55
Pilz-Wanderungen. Pilz-Rezepte		
Verschiedene Mitteilungen. Aus dem Vereinsleben		56
Beeren-Tee		57
Vermischte Nachrichten. Pflanzen-Monats-Kalender		58
Inhalt des 6. Heftes:		
Die Verwertung der Baumschwämme in der Industrie. Von Prof. Dr. Raebiger		59

	Seite
Das Sammeln und Konservieren von Pilzen. Von Dr. Ulbrich	60
Organisierte Pilzaufklärung in Sachsen. Von Oberl. Herrmann	62
Vorsicht b. Genuß von Perlpilzen	
Von Gg. Brunhübner	62
Adalbert Ricken. Die Blätterpilze (Agaricaccae). Von Dr. Klee	63
Pilz-Rezepte	63
Verschiedene Mitteilungen	64
Pilzfunde	65
Vergiftungen mit Wasserschierling	66
Das blaue Wunder. Von Eugen Kirchpfening	67
Vermischte Nachrichten	67
Briefkasten	68



Doppelheft 5/6.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg. 1917.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vier-spaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 5.

Nürnberg, 15. November 1917

1. Jahrgang.

Es malet Blätter rot und golden
Der Herbst, läßt Sommerfäden wehen
Und Nebelschleier! — Clematisdolden,
Bogelbeeren, blauschwarze Schlehen
Läßt wachsen er an Weg und Hecken
Und blühen rosa Wiesennelken —
Möcht den Gedanken nicht erwecken
An ein Vergehen, ein Verwelken.
Und sein Bemühen, trotz dem Wissen,
Wie bald die Pracht ein Ende hat,
Wir wollen dankbar es genießen,
Fällt auch schon mahnend Blatt um Blatt.

B. Gerber.

Der Maggipilz.

Von Prof. Dr. Schnegg, Weihenstephan.

Anschließend an die Ausführungen des Herrn Oberlehrers Herrmann über den Maggipilz in der letzten Nummer des „Pilz- und Kräuterfreund“ möchte auch ich einige Beobachtungen aus meiner Erfahrung zum Besten geben.

Als „Maggipilz“ kommt meiner Erfahrung nach nicht nur der „filzige Milchling“ in Betracht, sondern auch der „süßliche Milchling“ (*Lactaria subdulcis*), ein Pilz, der eine etwas größere Verbreitung zu besitzen scheint, als der „filzige Milchling“.

Ich habe den Pilz heuer im bayerischen Wald in ziemlich großen Mengen gefunden und bin auf seinen eigenartigen „Maggigeruch“, den ich bei dem Pilz bisher noch nie beobachtet hatte zuerst an einer Stelle aufmerksam geworden, die von der Sonne beschienen war und an der die Pilze zum größten Teil fast vollständig vertrocknet waren.

Wie der echte Maggipilz zeigt auch dieser, den ich im Gegensatz zu dem eigentlichen Maggipilz wegen seiner geringen Größe als den „kleinen Maggipilz“ bezeichnen möchte, den eigenartigen Geruch erst, wenn er trocken geworden ist, während der Pilz im frischen Zustand fast gar keinen Geruch aufweist.

Später habe ich den Pilz auch an anderen Standorten gefunden und dabei die erstmals gemachten Beobachtungen in jeder Weise bestätigt gefunden.

Für die Verwendung des „kleinen Maggipilzes“ gilt das gleiche wie für den „großen Maggipilz“. Als Gemüsepilz ist er ungeeignet, dagegen sehr empfehlenswert als Gewürzpilz, in welcher Eigenschaft er sich sowohl im ganzen getrocknet gut eignet, als namentlich in Form von Pilzpulver, einer Verwendungsart, die wegen der größtmöglichen Ausnützung der Pilze auch für andere Pilze außerordentlich empfehlenswert ist. Auch Extrakt kann aus ihm hergestellt werden.

Wegen der ziemlich weiten Verbreitung dieses Pilzes und wegen seines wirtschaftlichen Wertes sei auch auf dessen wichtigste Erkennungsmerkmale mit einigen kurzen Worten eingegangen.

Der süßliche Milchling (*Lactaria subdulcis*) oder „kleine Maggipilz“ ist nur ungefähr halb so groß, als der echte Maggipilz. Sein Hut mißt 3—4, seltener 6 cm im Durchmesser, ist ziemlich dünnfleischig und namentlich in der Jugend am Rande etwas eingerollt, später flach ausgebreitet und schließlich in der Mitte muldenförmig vertieft. Seine Oberfläche ist glatt, matt, trocken und meist ohne Zonen. Seine Farbe ist schmutzig braunrot. Bei Verletzungen und beim Auseinanderbrechen quillt aus dem schmutzig-fleischrötlichen Fleisch eine wässrig-weißliche Milch in ziemlich reichlichem Maße heraus. Die Milch ist mild, anfangs etwas süßlich, später hinterläßt sie auf der Zunge einen etwas kratzenden, schwach scharfen Nachgeschmack. Die ziemlich dicht stehenden Blätter sind anfangs etwas blässer, später annähernd von gleicher Farbe, wie der Hut und

schließlich durch die reifen weißen Sporen mehlig bestäubt. Der Stiel des Pilzes besitzt ungefähr die gleiche Länge wie der Hutdurchmesser, ist 1-1 1/2 cm dick, mit schwammigem Mark erfüllt und von gleicher Farbe wie der Hut. Er ist sehr gebrechlich, wenig milchreich und hat die charakteristische Eigenschaft beim Pflücken des Pilzes fast immer am Hutansatz spröde abzubrechen. Im frischen Zustand hat der Pilz keinen ausgesprochenen Geruch, trocken geworden aber verbreitet er ziemlich weit um sich den eigenartigen „Maggigeruch“. Der Pilz kommt namentlich in gemischten Wäldern im Moos oder Gras versteckt vor und zwar meist in größeren Ansammlungen. Gebirgsgegenenden scheint er zu bevorzugen.

Wegen seiner verhältnismäßig geringen Größe kann der „kleine Maggipilz“ nicht leicht mit einem anderen Milchling verwechselt werden. Eine gewisse Ähnlichkeit im Aussehen und auch in der Art seines Auftretens besitzt der „kleine Maggipilz“ mit dem milden Milchling (*Lactaria mitissima*). Dieser ist aber mehr rotgelb und besitzt reichlichen rein weißen Milchsaft. Auch ist bei diesem Pilz der Stiel nicht so spröde, daß er beim Pflücken des Pilzes leicht abbricht.

Höchstens im jungen Zustand besteht auch eine gewisse Ähnlichkeit zwischen dem „kleinen Maggipilz“ und dem rotbraunen Milchling (*Lactaria rufa*). Der rotbraune Milchling ist jedoch auch im jungen Zustand stets fleischiger und besitzt reichliche scharf schmeckende weiße Milch.

Da der „kleine Maggipilz“ wie der „echte Maggipilz“ zu den Milchlingen mit wässriger Milch gehört, liegt die Vermutung nahe, daß vielleicht auch andere Milchlinge mit wässriger Milch in trockenem Zustand den eigentümliche „Maggigeruch“ aufweisen und daher wie diese beiden Pilze wirtschaftlich verwertet werden können. Ich selbst habe darauf bis jetzt nicht geachtet. Für die nächste Pilzzeit wären daher entsprechende Beobachtungen und deren Veröffentlichung an dieser Stelle sehr dankenswert.



Das Sammeln und Konservieren von Pilzen.

Von Dr. Eberhard Ulbrich, Berlin-Dahlem.

(Fortsetzung)

Wenn wir nun die Pilze zusammen haben, worin sollen wir sie dann aufbewahren? Die Pflanze atmet. Atmung ist nichts weiter als ein langsamer Verbrennungsprozeß. Sauerstoff wird aufgenommen aus der Luft. Auch die Pilze atmen, die Hüte atmen. Nehmen Sie frisch gesammelte Pilze und decken Sie sie fest zu, so können Sie sehen, daß der Teller oder was darüber lag, beschlägt. Wasserdampf ist ausgeschieden. Chemisch

können wir nachweisen, daß auch Kohlensäure ausgeschieden wird. Kohlensäure und Wasser bilden sich immer bei Verbrennungsprozessen. Diese Atmung zeigen alle Pflanzenkörper, z. B. die Kartoffeln. Die Erhitzung bei der Atmung ist es, wodurch selbst unsere guten Eßpilze „giftig“ werden können, weil die Erhitzung die Zersetzung der Eiweißverbindungen beschleunigt.

Worin man die Pilze einsammelt, was man für Taschen oder Koffer dazu nehmen will, das bleibt jedem überlassen. Es muß nur ein Transportmittel sein, in dem die Pilze möglichst wenig gedrückt werden, denn Pilze, die zerquetscht sind, sind nachher umso weniger haltbar. Pilzbeutel sind nur für kleine Mengen zu empfehlen und auch bei diesen nur für die härteren Arten. Die Gefäße, in denen wir nun eine größere Pilzmeng aufbewahren und versenden wollen, müssen so beschaffen sein, daß von allen Seiten Luft heran kann, also Weidenkörbe, Kiepen und dergleichen. Ganz verkehrt ist es, Pilze etwa in verschlossenen Kisten oder Pappschachteln zu verschicken oder in verschlossenen Kisten oder ähnlichen Gefäßen aufzuheben. Die unterdrückte Atmung ruft etwas hervor, was man als „innere Atmung“ bezeichnet. Bei dieser inneren Atmung werden Stoffe veratmet, die normalerweise nicht verarbeitet werden sollen. Es gibt nur wenige Pflanzen, die eine innere Atmung einige Zeit aushalten können, zum Beispiel Bohnen. Die Stoffe, die bei der inneren Atmung auftreten, sind Giftstoffe. Es sind Alkoholverbindungen oder Säuren, Oxalsäure, Valeriansäure u. a., die, in größerer Menge gebildet, ein vorher völlig ungiftiges Objekt giftig machen. Genau dasselbe gilt für die Pilze, für die Pilze sogar in noch viel höherem Maße, weil die Pilze gerade so sehr leicht zerfällige Eiweißverbindungen in Menge enthalten.

Dann müssen die eingesammelten Pilze unbedingt kühl aufbewahrt werden. Diejenigen Pilze, die wir für unseren Gebrauch eingesammelt haben, müssen sofort zu rechtgemacht werden, d. h. gepuzt werden. Bei diesem Puzen werden alle anhaftenden Sandteilchen oder sonstige Unreinlichkeiten, schlechte Stellen, gedrückte Lamellen usw. entfernt. Diese gepuzten Pilze halten sich dann, wenn sie nicht am gleichen Tage verwendet werden können, bis zum folgenden Tage auch unzubereitet frisch, wenn sie luftig und kühl gestellt werden. Besser ist es, die Pilze sofort in Salzwasser schnell abzukochen und am folgenden Tage das Gericht fertigzukochen. Dagegen soll man nichtgesäuberte Pilze, unter denen noch irgendwie schon ein wenig in Zersetzung begriffene sich befinden, wenn irgend möglich, bis zum nächsten Tage nicht stehen lassen. Durch ein Gericht Steinpilze, Champignons und Reizker, die in Zersetzung geraten, kann man sich eine Vergiftung zuziehen. Es empfiehlt sich, schon an Ort und Stelle der Sammlung selbst vorzuarbeiten, die Pilze mit dem Messer vorzusäubern, alles was an Unsauberkeit daran hängt, von vornherein zu beseitigen. Das ist außerordentlich wichtig.

Dann weiter, eingesammelte Pilze, die nun eingebracht sind und in Kiepen, Körben usw. stehen, müssen unbedingt vor späterer Benetzung geschützt werden, sie dürfen nicht nassregnen. Die Aufbewahrung solcher Pilze, die zum Versand kommen, soll ferner nach Möglichkeit an einem Standort erfolgen, den die Sonne nicht direkt trifft, und der nicht der Hitze ausgesetzt ist. Hitze und Sonne, — Sonne wärmt ja stark — würden die Atmung steigern und die Zersetzungsprozesse, vor allen Dingen die Zersetzung der Eiweißkörper außerordentlich beschleunigen.

Das Aupdenmarktbringen frischer Pilze wird nur dort möglich sein, wo binnen 24 Stunden die gesammelte Ware auf dem Markt erscheinen kann. Ein längerer Transport ist bedenklich. Bei dieser Kürze der Zeit und bei dem heutigen Güterverkehr wird sich das nur in wenigen Fällen durchführen lassen. Die Pilze müssen also schneller befördert werden, eben als Eilgut, müssen auch möglichst der Allgemeinheit so bekannt sein, daß das Publikum nicht davor zurückschreckt. Es ist ja eine alte Regel: „Wat der Buer nicht kennt, fret er nicht!“ Es wird nicht so leicht möglich sein, auch jetzt in der Eile Pilze, die nicht gut bekannt sind, der Allgemeinheit nutzbar zu machen. Hier kann selbstverständlich und muß die allmähliche Aufklärung einsetzen.

Solche Pilze, die als wirklich verwendbar für alle Märkte und weit versandfähig in Frage kommen, sind in erster Linie der Pfifferling, dann der Champignon, der sich auch ziemlich lange hält, namentlich wenn er nicht zu alt gesammelt ist, der Steinpilz und all seine Verwandten, soweit sie essbar sind. Vor allen Dingen auch die Marone, *Boletus badius*, oder der Kapuzinerpilz oder Rotkappe, *Boletus rufus*, oder der Birkenpilz, *Boletus scaber*; dieser ist schon einer, der ziemlich schnellen Transport verlangt, namentlich dann, wenn er etwas älter geworden ist. Ferner junge Habichtschwämme (*Hydnum imbricatum*), alte sind wertlos, Stoppelpilze (*Hydnum repandum*), Schafteuer (*Polyporus ovinus*), Morcheln, Lorcheln, junge Boviste und Trüffel. Dann kämen in Frage Clavarien, Keulenschwämme. Bei diesen Clavarien möchte ich aber eins hervorheben. Der bekannteste ist die Bärentage, *Clavaria botrytis*, ein Pilz, der in der Jugend rosa, später dunkel gefärbt ist. Es hat keinen Zweck, die alten Exemplare zu sammeln. Die alten Exemplare sind, wenn auch nicht vielleicht giftig, so doch nicht gerade bekömmlich. Es käme allenfalls noch der Sandpilz in Frage, (*Boletus variegatus*) oder (*arenarius*), der namentlich in trockenen Kiefernwäldern bei uns in ungeheurer Menge anzutreffen ist. Das wären Pilze, die man für die Allgemeinheit, für den Markt empfehlen könnte.

Nun die Faltschwämme! Die Faltschwämme zeichnen sich größtenteils durch eine erheblich geringere Haltbarkeit aus als die Röhrenschwämme. Unter den Faltschwämmen sind es nur recht wenige, die einen größeren Transport aushalten können, in erster Linie der Pfifferling, *Cantharellus cibaris*. Wenn einmal hin und wieder ein sog. „Giftpfifferling“ *Cantharellus aurantiacus*, auch dazwischen ist, so ist das nicht allzu schlimm. Er ist kaum giftig, außerdem auch erheblich seltener, wird also Unheil wohl nirgends stiften können. Dann käme der sogenannte echte Mousseron oder Pflaumenpilz in Frage, der Herrenpilz, der Maipilz, ein Pilz mit vielen Namen, *Rhodosporus prunulus*, ein Pilz, der ziemlich hart ist, solange er noch jung ist, später nicht recht empfehlenswert.

Die übrigen Faltschwämme — unter ihnen gibt es eine große Anzahl vorzüglicher, sehr wohlschmeckender Eppilze — kommen für den weiteren Transport kaum in Frage. Die Gefahr der Zerfegung ist bei ihnen zu groß. Sehen Sie sich einmal den Reizker an, die besten Reizker, die hier auf den Märkten feilgeboten werden!

Dann sind unter den Röhrenpilzen einige solche noch zu erwähnen, die in Massen vorkommen, die aber als Marktware nur in nächster Nähe verwandt werden können. Dahin gehören die recht schmackhafte Ziegenlippe, *Boletus subtomentosus*, und der ganz nahe verwandte,

auch wohl allgemein als Ziegenlippe bezeichnete *Boletus chrysenteron* mit rotem Stiel. Der Name „Ziegenlippe“ wird vielfach für beide Arten gebraucht. Für die Praxis ist es völlig gleichgültig, ob man nun die oder die andere Ziegenlippe vor sich hat, beide sind nicht übermäßig haltbar, aber doch vorzügliche Speisepilze.

Wie können wir nun alle solche Pilze nutzbar machen? Durch Trocknung. Die Pilze enthalten viel Eiweiß. Eiweiß gerinnt bei Hitze. Deswegen soll man beim Trocknen der Pilze das Eiweiß nicht etwa durch übermäßige Hitze erst vorher noch zum Gerinnen bringen. Dadurch werden die Pilze noch schwerer verdaulich und teilweise noch weniger zugänglich. Hier möchte ich hervorheben, daß Pilze leichter verdaulich und nahrhafter werden, wenn man dem Gericht beim Kochen ein wenig (Messerspitzevoll) doppeltkohlen-sauren Natron zusetzt. Das Natron löst die Wandungen der Hyphen und macht die darin enthaltenen Nährstoffe leichter zugänglich. Der Nährwert der Pilze wird dadurch erhöht. Selbstverständlich werden mit etwas Natron gekochte Pilze supziger infolge der lösenden Wirkung. Dieser Zusatz darf jedoch bei Pilzen, die im Einkochapparat sterilisiert werden sollen, nicht erfolgen. Solchen Pilzen darf das Natron erst später zugesetzt werden. Die Pilze sollen nach Möglichkeit so getrocknet werden, daß sie allerdings so schnell wie möglich trocknen, aber nicht so heiß wie möglich. Trocknen direkt in geschlossenen Dosen ist nicht empfehlenswert. Wir müssen bedenken, die Hitze wirkt außerordentlich befördernd auf die Zerfegung, so daß nachher das Produkt fragwürdig ist. Trocknen mit erhöhter Temperatur ist recht günstig, aber es muß so vorgenommen werden, daß die Luft hinzu kann. Die jetzigen Trockeneinrichtungen, die ja namentlich eine ganze Reihe von größeren Städten und Gemeinden sich geschaffen haben zum Dörren des Gemüses, sind brauchbare Einrichtungen, die auch zum Dörren der Pilze verwendbar sind. Aber auf dem Lande? Dabei ist noch eins zu beachten: Die Abneigung des Publikums gegen die getrockneten Pilze ist außerordentlich groß, wir müssen leider sagen, mit Recht. Was man so als getrocknete Pilze, — nehmen wir einmal „getrocknete Steinpilze“ — zu kaufen bekommt, ist in manchen Fällen unerhört. Man findet kaum einen Steinpilz darunter, alles mögliche andere ist dabei. Weicht man die Pilze auf, so stellt sich dann heraus eine wundervolle Mumien-sammlung von getrockneten Maden usw., oder die Pilze waren schon im Ansaulen und werden dann durch das Aufweichen nicht besser. Was an giftigen Pilzen darunter steckt, läßt sich ohne weiteres garnicht feststellen. Und schließlich ist es ja auch ganz gleichgültig, ob man sich an einem schlecht gewordenen Pfifferling, an einem schlecht gewordenen Steinpilz oder an einem Knollenblätterschwamm vergiftet.

Es muß also bei dem Trocknen der Pilze erreicht werden, daß die Pilze in einem Zustand auf den Markt gebracht werden, in dem sie auch ansprechend aussehen und, was wichtig ist, in einem Zustande, daß auch kontrolliert werden kann, was man für Pilze vor sich hat, daß man dann nicht irgendwelche beliebigen Pilze als Steinpilze erhält. Das kann erreicht werden. Die Pilze dürfen zum Trocknen nicht kurz und klein zerschnitten werden, in lauter kleine Stücke. Sie werden gepulvt und dann möglichst durch Längsschnitte zerlegt, und diese Stücke werden dann auf Schnüre gezogen, eine einfache und durchaus annehmbare Trockenmethode. Das Trocknen

erfolgt am besten im Luftzuge, nicht etwa in der Küche, wo die Dämpfe aus den Töpfen gegen die Pilze schlagen, auch nicht auf dem heißen Herd, besser auf Böden, auf der Enne. Wo der Betrieb in größerem Maßstabe vorgenommen werden soll, empfiehlt es sich vielleicht, kleine, leichte Schuzdächer zu errichten, die frei der Sonne ausgesetzt sind und wo der Wind hindurchstreichen kann. Die höchsten Sonnentemperaturen sind bei uns nicht so hoch, daß dadurch ein sofortiges und schnelles Gerinnen des Eiweißes hervorgerufen würde.

Die zweite Methode des Konservierens, das Konservieren im feuchten Zustande, dürfte unter den jetzigen Verhältnissen des Krieges ganz untergeordnetem Maße in Frage kommen; schon der Mangel an Konservbüchsen, Gläsern usw. würde wahrscheinlich große Schwierigkeiten bereiten.

Ganz allgemein kann ich sagen, zum Trocknen eignen sich so gut wie alle Pilze. Die Ausnahmen sind verhältnismäßig gering. Nicht geeignet zum Trocknen sind der Kapuzinerpilz oder die Rotkappe, *Boletus rufus* deswegen, weil er erstens beim Trocknen schwarz und zweitens dann auch gewöhnlich sehr hart wird, so daß er nachher beim Aufweichen doch nicht den nötigen Grad von Weichheit erreicht, dann der Butterpilz, *Boletus luteus*, einer der bekanntesten beringten Röhrenpilze, der auch gleichzeitig kennlich ist durch eine meistens schleimige die eine schleimige Oberhaut besitzend, alle Pilze, Butterpilz ist einer unserer schmackhaftesten und besten und zugleich nahrhaftesten Speisepilze. Wenn man ihn deswegen nehmen ließe, weil er eine klebrige Haut hat, so wäre das sehr verkehrt, weil gerade dieser Pilz in ungeheurer Menge auftritt. Man kann oft, wenn man an einen Standort kommt, z. B. an Waldwegen, binnen weniger Minuten viele Pfunde sammeln. Diese Pilze soll man dann nach Möglichkeit frisch verwenden. Das Abtrocknen des Butterpilzes hat seine Schwierigkeiten. Solche Pilze kann man aber auch noch verwenden zur Herstellung von Pilzextrakt, indem man sie dick einkocht. Man erhält daraus einen Pilzextrakt, der als Würze außerordentlich wertvoll ist und vor allen Dingen einen Ersatz für den jetzt nicht erhältlichen Fleischextrakt gibt. Ein anderer Pilz, der sich nicht zum Trocknen eignet, ist der Sandpilz *Boletus variegatus*, auch deswegen, weil er sich meistens dunkel verfärbt. Nicht zum Trocknen oder nur mit Vorsicht sind geeignet die Ziegenlippen, weil sie dann meistens nachher nicht mehr so weich werden, daß man sie essen könnte. Sie bleiben dann Suppenpilze. Als Suppenpilze ausgekocht, sind sie nachher noch recht gut verwendbar. Das gleiche gilt von der so viel geschmähten, so wenig bekannten Totentrompete *Craterellus infundibuliformis*. Ich möchte für die Trompete einige Worte sprechen. Die Totentrompete ist ein Pilz, den wir hier auf dem Markte selten antreffen, ein Laubwaldpilz. Wir treffen ihn in Buchenwäldern oft in großen Mengen an, ein Pilz, der meistens verabscheut wird, weil er schwarz aussteht und für einen Pilz gehalten wird, der im Vergehen ist, der verdirbt. Diese Totentrompete ist ein Pilz, der an Wertigkeit, können wir sagen, unserer Morchel gleichsteht, sie zum Teil sogar übertrifft und der sich doch so leicht sammeln läßt und zu einer Zeit (Hochsommer bis Herbst) wo es keine Morcheln gibt. Die Totentrompete läßt sich sowohl frisch gebrauchten als Gemüse wie auch getrocknet. Der Pilz ist so charakteristisch, daß, wer ihn einmal gesehen hat, ihn nie wieder vergißt,

wo?

in Karlsruhe

zumal es keinen Pilz gibt, der ihm ähnlich sieht; er kann nicht verwechselt werden mit irgend einem anderen, so daß dieser Pilz auch in hervorragendem Maße für das Massensammeln geeignet wäre, dort, wo er wirklich in Mengen vorkommt, das ist in Laubwaldgebieten. Man wird vergeblich nach ihm in Kiefernwäldern oder in Fichten- und Lärchenwäldern suchen, allenfalls dort, wo sich Einsprengungen von Laubholz befinden.

Selbstverständlich sind von der Trocknung auszuscheiden die Kremplinge; *Paxillus involutus*, der kahle Krempling, das ist der einzige, der in Frage kommt. Diese *Paxillus*arten gehören mit zu unsern vergänglichsten Pilzen. Sie sind so madenfällig — sie müssen den Maden sehr gut schmecken — daß sie binnen wenigen Stunden unbrauchbar werden. Wenn ein Pilz vormittags gerade mit Eiern von den Pilz-Mücken belegt ist — das kann man ihm so ohne weiteres nicht ansehen — ist er am Nachmittag madig. Das geschieht natürlich auch, wenn der Pilz dann zum Trocknen zurechtgemacht wird. Solche Pilze schließt man also am besten aus und verwendet sie im Haushalt. Für den Versand kommt dieser Pilz in keiner Weise in Frage.

Selbstverständlich schließen wir aus alle diejenigen Pilze, die während ihrer Entwicklung starke Veränderungen, ein vollständiges Zerfließen des Hutes usw. durchmachen. Da stehen in erster Linie die Tintenpilze, *Coprinus comatus*, oder der mit diesem nahe verwandten *Coprinus ovatus*, der eiförmige Tintenpilz oder der graue Tintenpilz. Sie würden einmal während des Trocknens in einen Zustand geraten, der der Tinte ähnlicher ist als einem Nahrungsmittel.

Selbstverständlich scheiden alle Reizkerarten für das Trocknen im Großen aus. Es wird nur selten möglich sein, die Trockeneinrichtungen so zu beschaffen, daß selbst unsere guten Reizkerarten genügend schnell trocknen, man verarbeitet sie am besten frisch oder zu Pilzsaucen u. dgl. Nicht empfehlenswert ist weiter das Stockschwämmchen *Pholiota mutabilis*, aus demselben Grunde. Ferner der Pflaumenpilz und der Perlpilz.

Beim Perlpilz möchte ich noch eins anknüpfen. Es ist im Volke vielfach die Meinung verbreitet, daß alle Pilze, die von Maden gefressen werden, nicht giftig seien. Man braucht nur einmal eine Gruppe recht schöner Knollenblätterschwämme oder Satanspilze oder ähnliche Giftlinge vorzunehmen und das an diesen einmal zu prüfen. Man findet die Knollenblätterschwämme meistens zernagt von Schnecken oder von irgend welchen Käfern, Fliegen, Mücken-Larven zerfressen. Es gibt eben Tiere, die gegen die Gifte, die die Pilze enthalten, gänzlich unempfindlich sind!

Dann der Leberpilz, *Fistulina hepatica*, ein sonst außerordentlich schmackhafter Pilz, der, nebenbei gesagt, unserem Forstmann durchaus nicht lieb ist, weil er als Schädling an Buchen auftritt, meistens allerdings an Buchenstümpfen oder an rückgängigen Buchen. Er ist einer unserer wasserreichsten Pilze, aber ein Pilz, der so ausgiebig ist, daß an einem einzigen großen Pilz sich eine ganze Familie satt essen kann; er kommt nämlich in riesiger Größe vor, in ähnlicher Größe, wie auch die Glucke, *Sparassis crispa* oder der Eichhase, *Polyporus frondosus*. Der Leberpilz eignet sich gar nicht zum Trocknen, weil er zu schnell zerfällt.

Wichtig ist nun die weitere Behandlung der getrockneten Pilze. Richtig aufbewahrt sind sie jahrelang

nebe an Ende

haltbar, wenn auch der Geschmack im Laufe der Jahre etwas leidet. Die getrockneten Pilze müssen unbedingt vor Nässe und Staub geschützt aufbewahrt werden. Geeignete Behälter sind Leinenbeutel oder Säckchen aus anderem durchlässigen Stoff. Diese Säckchen werden trocken und kühl an einem luftigen, nicht zu dunklen Orte aufbewahrt. Werden die Pilze nicht gegen Staub geschützt aufbewahrt, verwandeln sie sich bald in Brutstätten für Staubläuse und anderes Ungeziefer. Getrocknete Pilze, die als Gewürze dienen sollen, wie die Schwindlinge, die Knoblauchpilze (Marasmius-Arten) werden am besten in trockenen Blechbüchsen aufbewahrt. Hier behalten sie ihr Aroma jahrelang, vorausgesetzt, daß sie nicht etwa feucht werden. Feucht gewordene Trockenpilze schimmeln und faulen sehr schnell. Zum Gebrauch werden die getrockneten Pilze vorher einige Stunden in Wasser eingeweicht und dann wie frische Pilze behandelt. Man vergesse jedoch nicht, ein wenig doppelkohlen-saures Natron (etwa eine Messerspitze voll auf ein Gericht für vier Personen) beim Kochen zuzufügen.

Das wäre ungefähr das Wichtigste über das Konservieren.

(Schluß folgt.)



Bericht

über die Veranstaltungen des Naturkundlichen Heimatmuseums Leipzig zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnis zwecks besserer Ausnützung des Pilzreichtums im Leipziger Kreise 1915/16.

In einer Verordnung vom 13. Mai 1916 hat die sächsische Staatsregierung auf die Notwendigkeit hingewiesen, bei der herrschenden Lebensmittelknappheit die Pilze der Volksernährung durch geeignete Maßnahmen in vollem Umfange nutzbar zu machen. Aus denselben Gründen, die für den Erlaß der Verordnung maßgebend gewesen sind, hat das Leipziger Naturkundliche Heimatmuseum bereits im Herbst 1915 Veranstaltungen zur weiteren Verbreitung der volkstümlichen Pilzkenntnis und damit zur besseren Ausnützung des Pilzreichtums unserer Umgebung ins Leben gerufen. Das Museum war dabei in der günstigen Lage, auf Erfahrungen zurückgreifen zu können, die bei gelegentlichen früheren Pilzausstellungen der Naturwissenschaftlichen Vereinigung gemacht worden sind. Dadurch wurde es möglich, die getroffenen Maßnahmen nach Umfang und Wirksamkeit in einer Weise auszugestalten, wie es wohl sonst an keinem Orte Sachsens geschehen ist. Das Museum hat sein Ziel zu erreichen gesucht durch Einrichtung wiederkehrender Pilzausstellungen mit volkstümlichen Führungen, durch Vorträge (zum Teil mit Lichtstunden und durch regelmäßiger Pilzberatungen in einer dazu geschaffenen Pilzbestimmungsstelle.

Pilzausstellungen wurden im vergangenen Jahre und in diesem Jahre 10 veranstaltet. Man gab ihnen absichtlich einen bescheidenen Umfang. Wiederholte

kleinere Ausstellungen sind für die Einführung des Publikums in die Bekanntschaft mit unseren Pilzen wirkungsvoller als einmalige große Ausstellungen mit einer sinnverwirrenden Fülle von Arten. Die wichtigsten Speisepilze kehrten, soweit es die Jahreszeit zuließ, immer wieder und zwar stets neben ihren giftigen oder doch schädlichen oder ungenießbaren Doppelgängern. Um ein möglichst getreues Bild des Vorkommens der Pilze in der Natur zu geben, waren fast alle Arten der Ausstellung in naturgetreuen Gruppen auf ihrem natürlichen Untergrunde (Moos-, Gras-, Nadel-, Laubboden; Holz usw.) dargestellt. So mühsam und zeitraubend diese übrigens auch ästhetisch sehr wirksame Art der Aufstellung ist, so empfiehlt sie sich doch dringend aus pädagogischen Rücksichten. Den Gruppen war reichlich Betrachtungsmaterial beigelegt, um bei der Einprägung der einzelnen Sorten neben dem Gesichte auch den Geruch, den Geschmack und den Tastsinn des Besuchers zu seinem Rechte kommen zu lassen. Da für die allerweitesten Kreise niemals die wissenschaftlichen Bestimmungstabellen und Diagnosen sondern lediglich Bilder als Bestimmungsmittel in Frage kommen werden, so war überall eine Vergleichung des natürlichen Pilzes mit beigegebenen guten Abbildungen ermöglicht. Durch die Bilder wurde ebenso wie durch die ausgelegten Bücher gleichzeitig dem Verlangen der Besucher nach guter Bestimmungsliteratur Richtung und Ziel gegeben. Soweit es die Zeit der Mitarbeiter der Pilzbestimmungsstelle erlaubte, wurden die Ausstellungen durch Führungen und Erläuterungen so nutzbringend wie möglich gestaltet. Während im vorigen Jahre die Veranstanter neben den Opfern an Zeit auch die finanziellen Aufwendungen für die Ausstellungen getragen haben, ist dieses Jahr ein für die Ausstellungen von dem Rate der Stadt erbetener Zuschuß bereitwilligst gewährt worden. Besichtigt wurden die Ausstellungen — abgesehen von dem Besuch durch Schulklassen aller Art — durch 1479 Personen; das ergibt auf jeden Besuchstag (die Ausstellungen dauerten 2 Tage) rund 740 Besucher. Die außerordentliche Mühe, die die 10 Ausstellungen verursacht haben — sie mußten nach anstrengender Tages sammeltour bis tief in die Nacht hinein aufgebaut werden — ist durch den starken Besuch und durch das lebhafteste Interesse der Besucher aus allen Gesellschaftsschichten reichlich belohnt worden. Dankbare Erwähnung verdient die treue Mithilfe geschickter freiwilliger Helfer bei der Sammelarbeit sowie der Umstand, daß ein Mitbürger unserer Stadt seine Anerkennung für das gemeinnützige Wirken des Museums ganz spontan durch Uebersendung eines namhaften Geldbetrags zum Ausdruck brachte, der wohl im Sinne des Spenders für Anschaffung eines bisher schmerzlich entbehrten kostspieligen Pilzbestimmungswerkes verwendet worden ist.

Um weiteren Kreisen einen Einblick in das Leben und Wesen der höheren Pilze zu verschaffen und um zum vernünftigen Sammeln im Sinne des Heimatschutzes sowie zur vorteilhaften Ausnutzung der Pilzernte anzuleiten, wurden 6 starkbesuchte Abendvorträge abgehalten. An 3 Abenden sprach Herr Lehrer E. Siebert aus seiner reichen, zuverlässigen Erfahrung heraus über die Verwertung der Pilze. An die Vorträge schloß sich zwanglose Fragenbeantwortung an.

Regere Benützung fanden die Pilzberatungsstunden im Museum, die vom Vorsitzenden des Museums und von dem Leiter der botanischen Abteilung Herrn

Friedrich Richter abgehalten werden. Sie waren während der Pilzmonate Montags und Freitags abends von 7—9 Uhr und in der Zeit des größten Pilzreichtums außerdem noch Mittwochs von 4—6 Uhr angefahrt. Sie wurden von vielen Hunderten von Personen besucht (eine genaue Zählung hat leider nicht stattgefunden). Einzelne von ihnen waren vom Gesundheitsamt oder vom botanischen Institut an die Beratungsstelle des Museums gewiesen. Ueber alle einschlägigen Fragen, das Sammeln, das Aufbewahren, die Zubereitung usw. wurde Auskunft erteilt. Dabei konnte oft in weit nachdrücklicherer Weise als bei den Ausstellungen den noch unerfahrenen Sammlern die Merkmale der wenigen Giftpilze unserer Flora an der Hand ihres selbst mitgebrachten Materials vor Augen geführt und eingepägt werden und so an Erwachsenen eine Belehrung nachgeholt werden, deren sich die Schule künftighin wohl mit allem Nachdruck anzunehmen haben wird. In zahlreichen Fällen konnten aus der vorgelegten Ausbeute gesundheitschädliche Arten ausgeschieden werden. Bierschimmel mußte vor dem Genuß von Pilzen gewarnt werden, die zu alt eingesammelt worden waren, oder die bei Zufendung von auswärts auf dem Transport infolge unzureichender Verpackung gelitten hatten. Zweimal wurden Pilze, die in hiesigen Läden gekauft waren, bei Anstand (es handelte sich in beiden Fällen um den fälschlich als Trüffel angebotenen Pomeranzenhärtling, *Scleroderma vulgare*). In fünf Fällen fand sich unter den gesammelten und für die Zubereitung bestimmten sonst einwandfreien Pilzen der tödlich wirkende Knollenblätterchampignon (*Amanita phalloides*), der mit *Cham-pignonarten*, aber auch mit dem Perlschwamm (*Amanita rubescens*) verwechselt worden war. Wenn in diesem Jahre, wo infolge der gesteigerten Sammeltätigkeit die Zahl der Pilzvergiftungen mit tödlichem Ausgange eine erschreckende Höhe erreicht hat,^{*)} unsere Stadt und deren Umgebung vor Todesfällen durch Pilzgenuss verschont geblieben ist, so darf dies sicher zu einem Teile der unermüdbaren Aufklärungstätigkeit des Heimatmuseums angerechnet werden. Durch Beratung von Pilzverkäufern konnte erreicht werden, daß einige gute Speisepilze unserem Markte häufiger als bisher zugeführt wurden (in letzter Zeit z. B. *Tricholom portentosum* Fr. und *Limacium vitellum* Schröt.).

Seit Ende August des vorigen Jahres unterhält das Heimatmuseum auch eine Pilzbestimmungsstelle. Alle hier eingelieferten Pilze werden nach Namen und Wert bestimmt und mit den erwünschten Angaben und Wert zurückgegeben. Nach auswärts erfolgt die Auskunftserteilung auf einer der Sammlung beigelegten Postkarte. Es ist zu begrüßen, daß in diesem Jahre auch für andere Teile Sachsens durch Bemühung des Heimatschutzes ähnliche Bestimmungsstellen entstanden sind. Die Tätigkeit der Leipziger Bestimmungsstelle, die sich im vorigen Jahre in der Hauptsache nur auf Leipzig und die nächste Umgebung (Amtshauptmannschaft) erstreckte, ist 1916 auf eine Anregung des sächsischen Heimatschutzes hin in Uebereinstimmung mit der königlichen Kreishauptmannschaft über den Leipziger Kreis ausgedehnt worden. Die zahlreichen Pilzeinsendungen haben bewiesen, daß auch hier vielerorts das Bedürfnis für gründliche Bestimmung der häufiger auftretenden Arten vorliegt. Die sich stetig

^{*)} Abschließende Zahlen liegen für dieses Jahr wohl noch nicht vor. Vergl. Dr. G. Dietrich-Breslau, Pilzvergiftungen, in den Ber. d. deutsch. bot. Ges. 1915.

steigernde Arbeit der Bestimmungsstelle ist ebenfalls vom dem Vorsitzenden des Museums und Herrn Friedrich Richter in ungezählten Stunden bewältigt worden. Von großem Werte war, daß der städtische Sachverständige für Pilze, Herr E. Siebert, bei Zweifelsfällen sein reiches Wissen bereitwillig in den Dienst der guten Sache stellte. Im ganzen wurde die Pilzbestimmungsstelle von 1216 Personen in Anspruch genommen; es wurden für sie 6672 Pilzarten bestimmt. Was für eine Fülle von Arbeit sich in diesen einfachen Zahlen ausdrückt, kann wohl nur der ermessen, der einmal monatelang derartige wissenschaftliche Bestimmungen in karg bemessenen freien Tages- und Abendstunden ausgeführt hat. Nicht eingerechnet sind hier die Bestimmungen, die die genannten Herren zu Hause vorgenommen haben. Die gesamte Arbeit ist ehrenamtlich geleistet worden, da das Museum nicht in der Lage war, eine Entschädigung dafür zu gewähren. Die Bestimmungsstelle konnte sich nicht entziehen, für die Bestimmungen eine Gebühr zu erheben, wie das bei anderen Bestimmungsstellen z. T. üblich ist. Die Bestimmungen müssen unentgeltlich ausgeführt werden, wenn sie tatsächlich den Volkskreisen voll zugute kommen sollen, die in erster Linie den Pilzreichtum unseres Landes selbst sammelnd sich zunutze machen. In Anspruch genommen worden ist die Bestimmungsstelle in erster Linie von Pilzsammlern und Pilzfreunden; auch Lehrer, die Schulausstellungen veranstalteten, haben sich der Stelle bedient; ja selbstverständlich in der gegenwärtigen Zeit den Fragen der Volksernährung ein besonders starkes Interesse entgegenbringen.

Das Museum hat sich, um dies hier anschließend zu erwähnen, nicht dazu verstehen können, Pilzsammlergänge, wie sie behördlicherseits als erwünscht bezeichnet worden sind, mit dem Publikum zu unternehmen. Der Andrang zu derartigen Veranstaltungen würde — wenigstens in der Großstadt — so bedeutend sein, daß sich derartige Gänge mit wirklichem Nutzen für die Teilnehmer durchführen. Eine andere Frage ist die, ob sich nicht die Einrichtung von Lehrkursen für Lehrer und sonstige Interessenten empfehlen dürfte. Die Teilnehmer würden es sicher nicht daran fehlen lassen, das hier Gelernte in geeigneter Weise in immer weitere Kreise zu tragen.

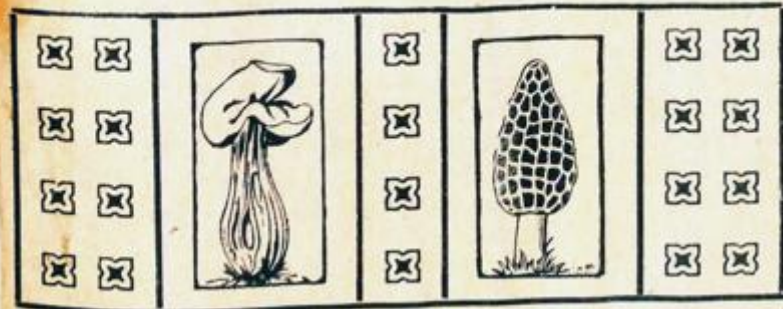
Es steht außer Zweifel, daß das Heimatmuseum mit seinen hier kurz erwähnten Veranstaltungen das aus der Not der Zeit heraus geborene Interesse für den Pilzreichtum unserer Fluren tatkräftig gefördert und gestärkt und gleichzeitig in rechte Bahnen gelenkt sowie dabei auch schaden- und unheilverhütend gewirkt hat. Von den Tausenden, die in den letzten Monaten allsonntäglich die Pilzgebiete der näheren und ferneren Umgebung Leipzigs aufgesucht haben, um sich über die teure Zeit hinwegzuhelfen und sich einen Wintervorrat an wohlgeschmeckenden, nahrhaften Pilzen zu sichern, sind Ungezählte durch das Museum angeregt und beraten worden.

Von berufener Seite, die vor allem auch mit den vorzüglichen schweizerischen Einrichtungen für Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnis vertraut ist, sind die Pilzveranstaltungen des Heimatmuseums vor kurzem als vorbildlich bezeichnet worden. Der Museumsausschuß nimmt dieses Lob in aller Bescheidenheit hin und vor allem mit dem Bewußtsein, daß manches sich mit größeren Mitteln vollkommener hätte gestalten lassen, aber er glaubt doch,

daß er sich durch seine aufopfernde Arbeit in dieser harten Zeit um die Allgemeinheit ein Verdienst erworben hat, das von der Oeffentlichkeit geschätzt zu werden verdient.

**Der Verwaltungs-Ausschuß
des Naturkundlichen Heimatmuseums Leipzig.**

Richard Buch, Vorsitzender.



Unsere Pilze.

Von Ch. Sabalitscha.

Im Kgl. Botanischen Museum zu Berlin-Dahlem fand im Anschluß an die Reihe öffentlicher Vorträge über die Verwendung nutzbarer Pflanzen, besonders der heimischen Flora, im Frühjahr und Sommer eine Pilzausstellung mit erläuternden Vorträgen statt. Diese Ausstellung zeigte ungefähr 110 verschiedene bei uns heimische Pilzarten in zahlreichen, lebenden, frischen Exemplaren in den verschiedensten Altersstufen, und zwar an ihren charakteristischen Standorten. Dem Veranstalter der Ausstellung, Herrn Dr. E. Ulbrich, Assistent am Botanischen Museum, ist es so vorzüglich gelungen, diese Pilze in kleinen Gärten, umgeben von den sie in der Natur begleitenden Pflanzen typisch an ihren Standorten darzustellen, daß nicht nur der im Interesse seiner Ernährung Belehrung Suchende viel lernen kann, sondern auch Auge und Herz des wissenden Naturfreundes erfreut wird. Neben zahlreichen eßbaren, zum großen Teil noch unbekanntem Pilzen sind auch die giftigen und die ungenießbaren Pilze vertreten, die zur Verwechslung Anlaß gebenden nebeneinander zum Vergleich ausgestellt. So ist eine ganze Abteilung der Ausstellung nur dem köstlichen Feld- und dem Schafschampignons und den mit diesen so häufig verwechselten todbringenden Arten des Knollenblätterschwammes gewidmet. Gerade die ausführliche Darstellung der drei verschiedenen Knollenblätterpilze, nämlich des grünen (*Amanita phalloides*), des gelben (*Amanita mappa*) und des weißen oder Frühlings-Knollenblätterpilzes (*Amanita verna*) dürfte ein großes Verdienst der Ausstellung sein. Es kann nicht genug das Publikum vor dem Knollenblätterpilz, d. h. seinen drei Arten, gewarnt werden. Prof. Straub gibt bereits im vorigen Jahre (*Pharmaz. Zeitung* 1916, S. 649) an, daß im Vergleich mit dem Knollenblätterpilz alle anderen bei uns vorkommenden sogenannten Giftpilze praktisch ganz in den Hintergrund treten, und Prof. Schneega sagt in seinem herrlichen Büchlein „Die eßbaren Pilze und deren Bedeutung für unsere Volkswirtschaft und als Nahrungsmittel“ S. 26 über diesen Pilz: „Ja, man möchte ihn geradezu als „der Giftpilz“ bezeichnen.“ Auch in den Merkblättern der Giftpilze von Schneega, die in dankenswerter Weise im botanischen Museum zu erhalten waren, sind die drei Knollenblätterpilzarten nebeneinander

in vorzüglichen Abbildungen dargestellt; leider zeigt das Pilzmerkblatt des Kaiserlichen Gesundheitsamtes nur eine Art und es dürfte die Befürchtung berechtigt sein, daß das Publikum, das sich die dort gegebene Abbildung von *Amanita phalloides* eingeprägt hat, gerade die anderen Knollenblätterpilzarten nicht als solche erkennt und für ungiftig hält. Wie hier der todbringende Knollenblätterpilz dem König der Pilze, dem Champignon, so waren an anderen Stellen der giftige Satanspilz, *Boletus satanas*, und der ungenießbare bittere Gallenpilz, *Boletus fellens*, dem Stein-, Birken-, Kuh-, Maronenpilz usw., ferner den eßbaren Täublingen die giftigen gegenübergestellt. Eine besondere Abteilung der Ausstellung zeigte die Pilzschädlinge des Obstes und der Bäume.

In den stark besuchten, täglich abgehaltenen Vorträgen gab Herr Dr. Ulbrich kurze Belehrung über den Pilz als solchen, über den Nährwert der Pilze, über die Art und Weise ihres Sammelns usw. Die Pilze übertreffen zum Teil das Gemüse an Eiweißgehalt, können diesem also an Nährwert gleichgesetzt werden. Besonders reich an Eiweiß sind gerade die zur Sporenbildung dienenden Organe des Pilzes, die Lamellen und die Röhren, weshalb sie, wenn gut, nicht beseitigt werden sollen. Da die Pilzzellulose schlecht aufgeschlossen sein wird bei der Verdauung, empfiehlt es sich, durch Zusatz von gereinigter Soda oder doppelkohlensaurem Natron bei der Zubereitung die Zellen zu lockern und dadurch das in ihnen eingeschlossene Eiweiß dem Menschen zugänglich zu machen. Wenn beim Sammeln, wie von anderer Seite angegeben wird, die Pilze abgeschnitten werden sollen, so rät er, sie möglichst tief abzuschneiden, da sonst der stehenbleibende Stumpf nicht nur dem Sammler verloren geht, sondern auch gerade durch das Eindringen von Maden dem sich anschließenden Mycelium gefährlich wird. Es empfiehlt sich, die Pilze einfach herauszudrehen; niemals dürfen sie herausgerissen werden. Als Sammelgefäße finden am besten Körbe Verwendung. Da die Pilze sich sehr leicht zersetzen bei mangelhaftem Zutritt der Luft und dabei giftig werden können, dürfen sie nicht längere Zeit in dicht geschlossenen Behältern aufbewahrt werden. Zum Versenden eignet sich von den Blätterpilzen nur der Pfifferling. Bei Regenwetter und im Tau sollen Pilze nicht gesammelt werden. Madige Pilze sind nicht zu verwenden. Sind sie bereits dem Boden entnommen, so empfiehlt es sich, sie wieder mit der Sporenbildenden Schicht nach unten auf den Boden zu legen und so die Sporen auszusäen. Man nehme nur Pilze, die man als ungiftig kennt. Es gibt zwar nur wenige bisher als sicher giftig bekannte Pilze bei uns, es ist aber nicht ausgeschlossen, daß ein bisher nicht verwendeter Pilz, vielleicht nur lokal, giftig ist. Der Vortragende stimmt hier nicht dem manchmal gegebenen Rat zu, alle Pilze zur Ernährung zu verwenden, die nicht zu den bekannten giftigen Pilzen gehören und genießbar sind, auch wenn sie dem Sammler als Speisepilz nicht ausdrücklich bekannt sind. Sodann besprach der Redner die einzelnen eßbaren Pilze und die mit ihnen infolge ihrer oft zwar nur geringen Ähnlichkeit verwechselbaren giftigen und die Unterschiede derselben. Er zeigte, daß der Knollenblätterschwamm von dem Champignon deutlich verschieden ist, ebenso der giftige Schwefelkopf von dem guten Stockschwämmchen usw.

Nur Kenntnis schützt vor Vergiftung, nicht die im Volke bekannten törichten Proben eines Pilzgerichtes auf Giftigkeit, wie Mitkochen einer Zwiebel u. dgl.

Zum weiteren Eindringen in die Pilzkunde empfiehlt er noch zahlreiche Pilzbücher, die auch in der Ausstellung zur Besichtigung auslagen. So den eben in neuer Auflage erschienenen „Führer für Pilzfreunde“ von Michael und dessen Volksausgabe, die Büchlein von Schnegg „Unsere Sispilze und ihre essbaren Doppelgänger“ und „Unsere Speisepilze“. Von größeren Werken sind zu nennen: „Die Blätterpilze Deutschlands und der angrenzenden Länder“ von A. Ricken und den die Pilze enthaltenden Teil der „Thoméschen Flora“ von Migula. Ein vorzügliches Werk mit kunstvoll ausgestatteten Bildern ist „Die Pilze unserer Heimat“ von E. Gramberg, erschienen in Schmeils naturwissenschaftlichen Atlanten. Gerade dieses billige Werk dürfte sich neben dem von Michael und Schneggschen Büchlein für Fachgenossen, die ja jetzt wohl noch mehr als früher als pilzkundige zu Räte gezogen werden, ganz besonders eignen. Aus der Zahl dieser und noch anderer Pilzbücher und anderer Lehrmittel war ersichtlich, daß der Belehrung Suchende sie auch leicht finden kann, je nach der Größe seiner Ansprüche.

Die Kenntnis gestattet uns, den reichen Schatz unserer einheimischen Pilze auszunutzen. Dem Kundigen verschafft das Pilzsammeln nicht nur einen gedeckten Tisch, was jetzt besonders wertvoll ist, es erfreut auch sein Herz, was stärkt seinen Sinn für die Natur. Außerdem kräftigt auch die Bewegung im Walde die Gesundheit. Zahlreiche Vorteile schlägt der verständige Pilzsammler aus seiner Tätigkeit, wie ich selbst seit Jahren erfahren habe. Wer sich nur einmal kurze Zeit richtig mit dem Pilzsammeln beschäftigt, der wird diesen harmlosen, billigen, gesunden und nützlichen Sport bald so lieb gewinnen, daß er jede freie Zeit benützt, als Pilzjäger durch die Wälder zu streifen.

Pilzwanderungen.

Jena, 5. Okt. Das Ergebnis der am Donnerstag ausgeführten Pilzwanderung war äußerst befriedigend. Der Zug 10,17 Uhr vom Paradies führte 14 Teilnehmer bis Dornburg, von wo aus die Wanderung nach dem Lautenburger Forst angetreten wurde. Es wurden in der Hauptsache Hallimasche gesammelt. An vier Stellen war die Sammlung so ergiebig, daß sämtliche Körbe und sonstige Behältnisse gefüllt waren. Die weitere Wanderung führte nach Lautenburg, von wo nach einer erquickenden Rast der Rückmarsch nach Dornburg erfolgte. 6,23 Uhr führte der Zug die Teilnehmer Jena wieder zu. Das Ergebnis war rund 2 Zentner Pilze. Die nächste Wanderung fand Sonntag, den 7. Oktober statt.

Mödling. Zur Belehrung und Aufklärung über die Pilze hielt der um die Verbreitung der Pilzkenntnisse sehr verdiente Pilzforscher A. v. der Torre (aus Mödling) einen zwei Vorträge umfassenden Lehrkurs in Mödling (Gartenstraße von Bergers Hotel „zum goldenen Lamm“ in der Klostersgasse) Dienstag, den 2. und Mittwoch, den 3. Oktober von 4 bis 1/2 6 Uhr nachmittags. Seine Ausführungen hat der Vortragende durch zahlreiche frische, essbare und giftige Schwämme unterstützt. Der erste Pilzausflug in diesem Jahre fand unter seiner Leitung Sonntag, den 30. Oktober statt.

Pilz-Rezepte.

Pilzbrei aus gedörrten Pilzen zu Kartoffeln.
120—150 gr. gedörrte Pilze werden gewischt. Dazu nimmt man 100 gr. rohes Fleisch (oder Fleischreste) 2—3 Zwiebeln, Petersilie und hackt alles zusammen gut klein. In der Pfanne kocht man etwas Fett und gibt das Hackgemisch hinein, läßt es andünsten und streut wenig Mehl darüber. Zum Schluß füge man eine kleine Tasse Brühwasser dazu und läßt die Masse zu einem dünnen Brei abkochen, den man mit Salz und etwas frischer Petersilie beliebig würzt.

Berschiedene Mitteilungen.

Beobachtungen an Boletus luridus Schff und Boletus satanas. Während der Pilzberatung wurden mir wiederholt Röhrenpilze vorgelegt, die nach ihren Merkmalen in der vorhandenen guten Literatur nicht unterzubringen waren. Der eine Fall betraf einen Röhrling mit dunkelbraunem Hute, keulig verdicktem Stiel von karminroter Färbung, welche im oberen Teile ins Gelbliche überging. Das Fleisch war gelb und lief sofort blau an, Der Geschmack war mild. Dem Stiel fehlte jede Netzzeichnung. Die Röhren waren schwefelgelb. Es konnte weder pachypus noch calopus sein. Es blieb nur luridus übrig. Das bewies auch das Rotwerden der Röhren nach längerem Liegen. Ich hatte es nur mit dem jugendlichen Herenpilz zu tun. Ganz ähnlich verhielt es sich mit einem 2. Röhrenpilz. Der Hut war lederbraun, der Stiel kurz, keulig mit roter Netzzeichnung. Die Röhren hatten ausgesprochen schwefelgelbe Farbe. Nach diesen Merkmalen durfte man auf pachypus schließen. Doch die Kostprobe sprach dagegen. Das Fleisch zeigte eine weißliche Farbe, lief rot an und schmeckte süß, also ganz die Merkmale von B. Satanas. Doch dazu paßten die gelben Röhren nicht. Ich ließ den Pilz 2 Tage liegen, wiederholt Kostproben zu mir nehmend, und beobachtete ein allmähliges Rotwerden der Röhren, so daß der Beweis für B. Satanas erbracht war. Es wäre von Interesse zu erfahren, ob von anderer Seite ähnliche Beobachtungen gemacht wurden.

E. Herrmann - Dresden.

Aus dem Vereinsleben.

Verein für Pilzkunde Nürnberg.

- Novemberprogramm:
- 7. Dezember: Verwaltungssitzung (Douglasshöhle).
 - 10. " Bestimmungssabend
 - 18. " Monatsversammlung im "Herrn Henning: Die Polyporeen und deren Verwendungsmöglichkeit.
 - 30. " Jahrestagung auf Winterpilze. Näheres am Vereinsbreit. (Halbtagestour).



Nußpflanzen aus Wald und Flur.

Beeren-Tee.

In der Presse ist wiederholt darauf hingewiesen worden, daß Brombeer-, Erdbeer-, Himbeer- und andere Blätter bei richtiger Behandlung einen vielfach sogar besonders wohlschmeckenden Tee darstellen können. Der echte Tee ist heute so knapp und zum Teil so teuer geworden, daß es durchaus begreiflich, daß man sich nach einem Ersatz umgesehen hat, der zugleich in einer auch gesundheitlich vorteilhaften Weise an die Stelle des nicht minder knapp gewordenen Kaffees treten kann. Es sind bereits Anweisungen über die Verwendung der gesammelten Blätter, die richtige Art des Aufgusses usw. veröffentlicht worden. Auf der andern Seite sind freilich auch, wohl hauptsächlich von Interessenten ausgehend, Mahnungen und Warnungen vor „übertriebenen Hoffnungen“ erschienen, insbesondere daß man die Brombeer-, Erdbeer- und anderen Blätter nicht mit echtem Tee mischen dürfe, um nicht eine im wahrsten Sinne des Wortes „bittere“ Enttäuschung zu erleben, ganz abgesehen davon, daß dem Erscheinen solcher Mischungen im Handel einseitig noch das Verbot des Nahrungsmittelgesetzes entgegenstehe; zum mindesten müßten Zusatz und Mischungsverhältnis auf der Umhüllung deutlich angegeben werden. Auch dagegen, daß der Aufguß aus Beerenblättern überhaupt mit dem Namen „Tee“ belegt wird, ist Einspruch erhoben worden.

Alle diese Bedenken erscheinen hinsichtlich und kleinlich gegenüber der Notwendigkeit, uns nach einem Teersatz umzusehen, gegenüber der Leichtigkeit, mit der dieser Ersatz durch das Sammeln von Brombeer-, Himbeer- usw. Blättern beschafft und mit der hier ein bisher völlig ungenutztes Naturprodukt in den Dienst unserer Volksernährung gestellt werden kann, und endlich gegenüber der Tatsache, daß der Beerenblätterttee, auch nach Angabe der Sachverständigen, angenehm im Geschmack und besonders bekömmlich ist. Zunächst handelt es sich auch nur um die Verwendung im privaten Haushalt. Wie der Handel sich mit den bestehenden Bestimmungen abfindet, ist eine spätere und seine eigene Sache. Daß die Beerenblätter zweckmäßig nicht mit anderem, echtem Tee vermischt werden sollen, leuchtet ein, wird aber auch nicht nötig und — bei dem Mangel an echtem Tee — meistens wohl nicht möglich sein.

Der Aufruf zum Sammeln von Beerenblättern, der namentlich an die Schuljugend ergangen ist, ist also durchaus berechtigt und verdient Förderung und Beachtung. Die Schulen selbst sollten die Sammlung organisieren und, soweit die Blätter nicht in der eigenen Wirtschaft der Eltern Verwendung finden, das Ergebnis der Sammlung an zu errichtende Stellen abführen können. Es ist nicht zu zweifeln, daß sich der „Beerentee“ ebenso schnell ein-

führen wird, wie sich das K.-Brot eingeführt hat und der Getreidekaffee sich durchsetzen muß. Ob und inwieweit der Teersatz den echten Tee auch im Frieden verdrängen kann und soll, darüber brauchen wir uns heute nicht den Kopf zu zerbrechen: das ist eine Frage anderer, friedlicherer, besserer Zeiten.

Ueber die Trocknung und die Zubereitung des Tees wird von der Vorsteherin der Kochschule des Lettevereins in Berlin, Frl. Elise Hannemann, folgende Anweisung gegeben: Tee zu trocknen! Es ist sehr wichtig, den Tee auf einem Papier in der warmen Ofenröhre — nicht in der Sonne — zu trocknen und dann in Verschlussgläsern oder anderen festverschlossenen Behältern aufzubewahren. — Tees, die ausgelaugt werden, werden mit kaltem Wasser übergossen, 6 Stunden stehen gelassen und durch ein Sieb gegossen, z. B. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Stiefmütterchen oder Schafgarbe oder Walnußblätter. — Tees, die gebrüht werden: Kamillenblüte, Erdbeerblätter, Brombeerblätter, Lindenblüten, Fliederblüten, z. B. $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser, 1 Teelöffel Tee. Der Tee kommt in einem verschließbaren Topf aus Emaille, Porzellan oder Ton, das kochende Wasser wird über den Tee gegossen. Blütentee muß 2 Minuten, Blätterttee 5 Minuten ziehen, dann wird er durch ein Sieb gegossen.

* * *

Vom Stadtmagistrat Nürnberg wird uns zu der Frage der Ersetzung des echten Tees durch einheimische Tees noch geschrieben: Es gibt zahlreiche einheimische Tees, die im Haushalt an Stelle von asiatischen Tee Verwendung finden können. Allerdings fehlt den in Betracht kommenden einheimischen Tees das Alkaloid Tein (Coffein), jedoch liefern sie brauchbare und gesundheitlich einwandfreie Getränke, die schon seit altersher in Europa genossen und hier erst allmählich immer mehr und mehr durch den asiatischen Tee verdrängt worden sind. Im allgemeinen pflegt man übrigens den im Haushalt als Familiengetränk bestimmten chinesischen Tee nicht so stark herzustellen, daß die Alkaloidwirkung eine erhebliche Rolle spielen könnte. Die Zubereitung der einheimischen Tees entspricht der des chinesischen Tees.

Als einheimische Tees kommen vornehmlich die jungen getrockneten und alsdann zerkleinerten (geschnittenen) Blätter der Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere, Moosbeere, Kronsbeere, Preiselbeere, schwarzen Johannisbeere, Himbeere, Stechpalme, Kirsche, Birke, Ulme, Weide und Eberesche sowie des Schwarz- und Schlehdorns und Weidenröschens in Betracht.

Es hängt vom Geschmack des einzelnen ab, welchen Blättern er den Vorzug geben will. Bei der erheblichen Auswahl wird jeder, der in der gegenwärtigen Zeit an Stelle des sehr teuren asiatischen Tees ganz oder teilweise

billigen einheimischen Tee verwenden möchte, schon ein ihm zusagendes Getränk herausfinden. Es wird jedoch davon abzusehen sein, als tägliches Familiengetränk solche Tees zu verwenden, die als Arzneimittel besondere Wirkungen auszuüben vermögen, wie z. B. Lindenblütentee und Fliedertee.

Bermischte Nachrichten.

Polnisches Opium. Die Lubliner Versuchsstation für Landwirtschaft hat Opium aus in Bezug auf Morphin hochwertigen Mohnpflanzen darzustellen begonnen. Nach der Zeitschrift für angewandte Chemie folgt aus den Versuchen über das polnische Opium, daß es den Anforderungen des Arzneibuches auf die Menge des Morphium — es enthielt sogar 12 Proz. — und denen der Pharmakologie hinsichtlich der antidiarrhöischen und nar-kotisierenden Wirkung genügt. Es fehlt gleichzeitig eine schädliche Nebenwirkung. Deshalb kann das polnische Opium mit den bisher eingeführten Opiumsorten für gleichwertig angesehen werden. Es schmeckt nur etwas bitterer als dieses.

Unerhörter Kimmelmucher. Die diesjährige Kimmelernte ist in Deutschland und in Holland, woher wir viel beziehen, zwar ausgezeichnet gewesen aber der Kimmel ist so gut wie verschwunden. Kettenhandel und Kriegsmucher haben sich dieses beliebten Gewürzes angenommen. In Friedenszeiten kostete der Zentner 15 Mk; wenn die Ernte ganz schlecht gewesen war: bis zu 40 Mk. 1916 haben die Spekulanten den Preis schon auf 300 Mk. in die Höhe getrieben. Und in diesem Jahre wurde bis zu — 2000 Mk. für den Zentner Kimmel gefordert. Jeder Naturfreund sollte sich seinen Kimmel selbst sammeln. Schreiber dieses ist in nächster Nähe der Stadt Wiesen bekannt, wo bald mehr Kimmel wie Gras wächst. Wir werden im nächsten Jahre einen ausführlichen Artikel hierüber bringen.

Welkes Gemüse kann zur Vermeidung seines beim Kochen unangenehmen Geschmacks aufgefrischt werden, indem man es abends vor dem Gebrauch gut mit frischem Wasser bespritzt und in einem gut zugedeckten Gefäß über Nacht in den Keller stellt. Dadurch werden die Blätter wieder schön frisch und das Gemüse bei der Zubereitung einwandfrei.

Gut schäumende Seife aus Roskastanien! Gegenwärtig fallen die wilden Kastanien von den Bäumen. Man kann aus denselben eine vorzügliche Seife herstellen. Verfahren: sechs ungeschälte Roskastanien werden auf dem Reibeisen möglichst fein gerieben. Der Brei wird mit vier Liter Regenwasser übergossen und 24 Stunden stehen gelassen. Dann wird derselbe durch ein Sieb oder einen feinen Leinenbeutel durchgeseigt. Zum Waschen wird dieses Kastanienwasser gut erhitzt. Es schäumt und reinigt alsdann wie die beste Seifenlauge.

Gute Stärke aus Roskastanien. Die Früchte werden geschält, eine Stunde im Wasser stehen gelassen, dann auf dem Reibeisen möglichst fein zerrieben. Der Brei wird im Wasser verrieben und mit ganz sauberen, fettfreien Händen durchgeknetet. Das Ganze alsdann durch ein feines Tuch gegossen, wiederum mit reinem Wasser verrührt und stehen gelassen. Dieses Mischen zu

Brei, Abgießen des Wassers, Wiederauffüllen reinen Wassers wird solange wiederholt, bis das abgeglichene Wasser völlig klar abläuft. — Nun schüttet man die gut abgetropfte Stärke auf ein dichtes, weißes Tuch und läßt sie an der Luft, vor Staub und Ruß geschützt, trocknen. In Porzellan- und Glasgefäßen kann man alsdann die Stärke beliebig lange aufbewahren. Sie übertrifft die Weizenstärke bedeutend an Steifkraft.

Futter aus Strauch- und Baumreisern. In dem ein- und zweijährigen Holz und in der Rinde von Laubbäumen und Sträuchern, in dem dünnen Reisig stecken reichlich wertvolle Futterstoffe. Man muß dabei beachten, daß es sich nur um das junge lebende Holz handelt, also hauptsächlich um Zweige und Aeste, die nicht dicker sind als ein Finger. In diesem jungen Holz und in der Rinde stapelt die Pflanze alles das auf, was im nächsten Jahre zur Blattbildung, zur Fruchtbildung und zum Zuwachs des Baumes nötig ist und deswegen finden sich hier die heute so wertvollen Futterstoffe für unsere Tiere. Man hat mit dieser Fütterung insbesondere in anderen Ländern schon gute Erfahrungen gemacht. Eine Bedingung für das Verfüttern von Reisig und Holz ist, daß man es vorher zerkleinert und zwar möglichst gut zerkleinert. Wer mit etwas Sorgfalt nur dünnes und dabei frisches Reisig nimmt, kann dasselbe in der Häckselmaschine, sofern diese kräftig gemaschinen, oder er kann es durch eine Walzenschrotmühle oder Haserquetschmaschine gehen lassen. Verwendbar sind die ein- und zweijährigen Zweige von nachstehenden Bäumen und Sträuchern: Esche, Pappel, Birke, Linde, Buche, Erle, Akazie, Haselnuß, ferner die Zweige von sämtlichen Fruchtbäumen und Beerensträuchern. Das Reisig der Eiche und des Nußbaumes ist weniger geeignet, noch weniger das von Nadelhölzern. In Mischung mit anderem Reisig kann auch etwas dieses Futter gern an. Alle unsere Haustiere nehmen dieses Futter. Von besonderem Wert ist es als Schweinefutter. Gesammelt kann das dünne Reisig zu jeder Zeit des Jahres werden, am besten aber im Winter und im ersten Frühjahr vor dem Austreiben des Laubes, weil es in dieser Jahreszeit die meisten Nährstoffe enthält.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Welche wildwachsenden Pflanzen können wir im
Monat Dezember
für die Küche verwerten?

Erklärung der Zeichen: b = Brot, c = Conserve, cf. = Confect, e = Essig, fl = Fleischbeilage, g = Gemüse, gb = Gebäck, gr = Grüne, gw = Gewürz, h = Heilzwecke, ks = Kaffeesurrogat, m = Mehl, oe = Del, s = Salat, sc = Sauce, sp = Suppe, t = Tee, ts = Tee-Surrogat, w = Wein.

Schlehe c. w. e; Barbarakraut (Winterkresse) g. s; Zucker-Merk g. s. sp; gekieltes Rapiünzchen g. s; gem. Rapiünzchen (Ackerfalsch) g. s; gezähntes Rapiünzchen g. s; bitteres Schaumkraut (Wiesenkresse) g. s.; knollige Sonnenrose (Tobinambur) g. b.

Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

Ab Januar auch bei der Post, beim Verlag, oder bei den Buchhandlungen.

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

K. Buz. **Unsere Pilze.** Preis — 75. 1917. Verlag B. Kraus Schwäbisch-Gmünd. Ein kleines, aber mit Geschick und Sachkenntnis zusammengestelltes Bändchen, das dem praktischen Pilzsammler, Naturfreunden, besonders aber Schulen dienen soll. Neue Erfahrungen wird der alte Sammler nicht finden, wohl aber ist das Wichtigste der bisherigen Pilzforschung in kurzer aber sehr sachkundiger und klarer Weise, leicht verständlich dargestellt. Ein neuer Pilzkalender, eine Uebersicht der 5 Hauptfamilien der Hutpilze und einiges über augenfällige Kennzeichen der Pilze vervollständigt das Schriftchen, dem außerdem die Pilztafel der Reichsstelle für Gemüse und Obst beigegeben ist. Unter den Giftpilzen nennt der Verfasser einige Arten, die nach den jetzigen Ergebnissen nicht mehr unter dieser Rubrik zu finden sein sollten, wohl nur aus Rücksicht für den Anhänger gegeben wurden.

Dr. Prof. O. Rabes. **Hinaus ins Freie!** Anleitung zum Beobachten unserer heimischen Tiere und Pflanzen. 181 Seiten mit 2 farbigen Tafeln und zahlreichen Abbildungen im Text. Gebunden 3.30 Mark. Verlag von Quelle und Meyer, Leipzig, 1917.

Die Entbehrungen des Krieges, die uns so vieler Genüsse beraubten, haben uns einen Genuß nicht zu entreißen vermocht: die Freude an der Natur. Die harte Zeit, die auch nach Friedensschluß noch lange weiterbestehen wird, wird erst recht viele Menschen veranlassen, Trost und Erhebung, Belehrung und Erbauung zu suchen. Dieses Suchen und Finden zu erleichtern, bietet uns das Buch von Rabes eine gute Anleitung. Ist es auch zunächst mit Beziehung auf die Flora und Fauna Mitteldeutschlands geschrieben, so kann es doch auch von den Süddeutschen mit Erfolg benützt werden. In dreißig Kapiteln werden wir im Kreislauf eines Jahres durch die freie Natur und ihre Lebensgemeinschaften geführt. Wir begrüßen das erwachende Leben in Pflanzen- und Tierwelt im Auenwalde und in der Kiefernheide, im Laubwalde und an Teich und See, wir sehen es quellen und schwellen auf Wiesen und sonnigen Hügeln, auf Kahlschlägen und an Waldesrändern, im Feld und in der blühenden Heide. Die Geheimnisse der Sümpfe werden uns offenbar, und das ferne Meer rauscht herüber. Endlich gehts über Stoppelfelder in Schnee und Eis des Winters hinein. Und immer und überall versteht der kundige Verfasser scharf zu beobachten und uns Aufschluß zu geben über Vorgänge, die wir nur deshalb nicht verstehen, weil sie uns gewohnt und alltäglich dünken. Das zum Teil ganz vorzügliche Bildermaterial bringt zu

der freilich oft sehr gedrängten Darstellung die nötigen Anschauungsmittel herbei. Vor allem den Eltern, die ihren Kindern ein gutes Buch auf den Weihnachtstisch des vierten Kriegswinters legen wollen, ist die vorliegende „Anleitung“ sehr zu empfehlen.

Dr. Hans Schmidt.

D. Wünsche. **Die Pflanzen Deutschlands.** Eine Anleitung zu ihrer Kenntnis. II. Die höheren Pflanzen. 10. Neubearbeitete Auflage. Herausgegeben von Joh. Abromeit. Leipzig und Berlin 16, B. G. Teubner 6.—

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über Pilz- und Pflanzenkunde.

Eriksson Jakob. Die Pilzkrankheiten der landwirtschaftlichen Kulturgewächse. Uebersetzt von Dr. Grevillius, Kempen. Mit ca. 180 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 4.50.

Fries C. Hymenomycetes Europaei sive Epicriseos Systematis mytologici editio altera. Upsaliae 1874.

Fuckel V. Symbolae Mycologiae. Beiträge zur Kenntnis der Rheinischen Pilze. Mit drei Nachträgen. (Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde. Jahrg. XXIII—XXX).

Gramberg Eug. Pilze der Heimat. Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig 1913. Preis pro Band Mk. 5.80. 1. Band: Blätterpilze (Agariceen).

— Pilze der Heimat. 2. Band: Löherpilze (Polyporaceae) und kleinere Familien. Schmeiß naturwissenschaftliche Atlanten. Preis 5.80 Mk.

Umsonst verschicken wir an alle Interessenten eine Nummer des Pilz- und Kräuterfreundes. Teilen Sie uns die Adressen der Ihnen bekannten Pilzfreunde mit.

camp.erg Monatshefte für den naturwissenschaftlichen Unterricht. 1. Band, 3. Heft 1.50 Mk. B. G. Teubner Leipzig. Eine Pilz- und eine Pflanzenausstellung in Königsberg i. Pr.

Haas, Dr., Kloetsche-Königswald. Einige seltenere und vernachlässigte Speisepilze aus Dresdens Heide. 5 Fortsetzungen in Natur und Haus 1908 Heft 16. 1909 Heft 23.

Holtermann C. Mykologische Untersuchungen aus den Tropen. Mit 12 lithographischen Tafeln. Geb. 25.—

Hollos Ladislaus Dr. Die Gasteromyceten Ungarns. Mit einunddreißig zum größten Teil kolorierten Tafeln. Ladenpreis 80 Mk.

Hauck Julius. Ratgeber für Pilzsammler. Preis 40 Pfg.
— Führer durch die Pilz-Ausstellung. Preis 50 Pfg.
— Das Konservieren der Pilze für den Haushalt. Preis 50 Pfg.

Heilborn Adolf Dr. Unsere Pilze. Mit 4 farbigen Tafeln und 19 Abbildungen.

— Speise- und Giftpilze. Preis 1.20 Mk.

Herter W., Autobasidiomycetes in Kryptogamenflora der Mark Brandenburg. VI. 1. Heft 1910.

Jähling Joh. Wir gehen in die Pilze. Preis 1 Mk.

Karsten, P. A. Mycologiae Fennica. Pars I. II. Disco-mycetes et tyrenomycetes (Bidrag till Kännedom of Finnlands natur och Folk. Helsingfors 1871.

Klebahn L., Dr. Die wirtschwechselnden Rostpilze. Geheftet 20 Mk.

Krombholz J. B. Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der eßbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. 10 Hefte. - Prag 1831-46.

— Kartoffelpilz in zwei Modellen.

Kummer, P. Führer in die Pilzkunde. 1891.

Lenz S. D. Nützliche, schädliche u. verdächtige Schwämme. Geb. 2 Mk. 80 Pfg.

Lebel, M. Die Champignonzucht. Preis 2.—

Leunis, Pflanzenkunde. I. Bd. gebd. 16 Mk.

Lindau G. Hilfsbuch für das Sammeln der niederen Kryptogamen. Preis 1.50 Mk.

— Die höheren Pilze. Geb. 7.40 Mk.

— Spalt- und Schleimpilze. 1. Mk.

— Hilfsbuch für das Sammeln der Ascomyceten. Geb. 3.40 Mk.

— Hilfsbuch für das Sammeln parasitischer Pilze. Preis 1.70 Mk.

Lotfy, J. P. Algen und Pilze. Mk. 22.50. 1907.

Lindstedt, R. Synopsis der Saprolegniaceen. 1872.

Magnus P. Ascomyces Tosquinetii Westend. (Hedwigia 1974 p. 135. 136.

Michael, Führer für Pilzfreunde. Ausgabe A: Für den Anschauungsunterricht auf Wandtafeln. Mit Textheft. 2 Abteilungen.

— Ausgabe B. 3 Leinenbände (handliches Taschenformat) mit zusammen 345 Pilzgruppen, darunter 164 eßbare Arten. Jeder Band für sich abgeschlossen und einzeln käuflich. Verlag von Förster und Borries, Zwickau-Sa. Pr. pro Band 7.50 Mk.

— Führer für Pilzfreunde. Ausg. C. Mit farbigen Tafeln. 3 Bände. Geb. je 7.50 Mk.

Martin Felix. Der Pilzsammler. Mit zwei Tafeln farbiger Abbildungen. Gebunden 1.25 Mk.

Merkblatt vom kaiserlichen Gesundheitsamt Berlin. Enthaltend eine Tafel mit 32 Abbildungen. Preis 25 Pfg.

Migula W. Neue Kryptogamenflora. Geb. 40 Mk.

— Die Pflanzenwelt der Gewässer. Geb. —.80.

— Exkursionsflora von Deutschland. Geb. 1.60 Mk.

— Deutsche Moose und Farne. Geb. 1.40 Mk.

(Fortsetzung des Verzeichnisses in der nächsten Nummer.)

Pilz-Kochbücher.

Gramberg E. u. E.: Kleines Pilzkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit . . . 60 Pfg.

Herrmann E.: Pilzküche . . . 75 "

Maku.: 100 Pilzrezepte . . . 50 "

Klingemann.: 125 neue Gemüse- und Pilzgerichte . . . 30 "

Voigt E.: Einfache u. feine Pilzküche 25 "

Wilde Gemüse.

Anweisung zum Sammeln und Zubereiten. Mit Verzeichnis und Bildern.

Von Prof. Rich. Winkel, Magdeburg.

Die künstlerisch ausgestattete, mit 20 naturgroßen Bildern versehene Werbeschrift erscheint auf behördlichen Wunsch zum dritten Mal, und zwar in zeitentsprechend neuer Bearbeitung. — Sie soll in Ergänzung der gewöhnlichen Flugblätter durch eine besonders ansprechende, eindringlich-gefällige Form die Geringschätzung und das Mißtrauen des Volkes gegen die wildwachsenden Gemüsepflanzen überwinden helfen, über ihren Nährwert, ihre Schmachhaftigkeit und Häufigkeit aufklären und ein kostenloses Nahrungsmittel volkstümlich machen, durch dessen Ausbeute die allgemeine Not gemildert werden kann. — Wer die Pflanzen im vorigen Herbst zu sammeln und zu konservieren wußte, hat im letzten Winter überhaupt keine Gemüsenot erfahren. Gegen Einsendung von 25 J franko durch die Buchhandlung A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.

Zur Beachtung!

Infolge der außerordentlichen Schwierigkeiten in der Papierbeschaffung — wohl überweist die Reichsstelle den Bezugsschein, aber die Papierfabrik bedauert, nicht liefern zu können — mußte dieses Heft als Doppelnummer erscheinen. Für die nächsten Nummern ist pünktliches Erscheinen gesichert.

Verlag des
Pilz- und Kräuterfreund.

Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

Ab Januar auch bei der Post, beim Verlag, oder bei den Buchhandlungen.

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

K. Buz. **Unsere Pilze.** Preis — 75. 1917. Verlag B. Kraus Schwäbisch-Gmünd. Ein kleines, aber mit Geschick und Sachkenntnis zusammengestelltes Bändchen, das dem praktischen Pilzsammler, Naturfreunden, besonders aber Schulen dienen soll. Neue Erfahrungen wird der alte Sammler nicht finden, wohl aber ist das Wichtigste der bisherigen Pilzforschung in kurzer aber sehr sachkundiger und klarer Weise, leicht verständlich dargestellt. Ein neuer Pilzkalender, eine Uebersicht der 5 Hauptfamilien der Hutpilze und einiges über augenfällige Kennzeichen der Pilze vervollständigt das Schriftchen, dem außerdem die Pilztafel der Reichsstelle für Gemüse und Obst beigegeben ist. Unter den Giftpilzen nennt der Verfasser einige Arten, die nach den jetzigen Ergebnissen nicht mehr unter dieser Rubrik zu finden sein sollten, wohl nur aus Rücksicht für den Anhänger gegeben wurden.

Dr. Prof. O. Rabes. **Hinaus ins Freie!** Anleitung zum Beobachten unserer heimischen Tiere und Pflanzen. 181 Seiten mit 2 farbigen Tafeln und zahlreichen Abbildungen im Text. Gebunden 3.30 Mark. Verlag von Quelle und Meyer, Leipzig, 1917.

Die Entbehrungen des Krieges, die uns so vieler Genüsse beraubten, haben uns einen Genuß nicht zu entreißen vermocht: die Freude an der Natur. Die harte Zeit, die auch nach Friedensschluß noch lange weiterbestehen wird, wird erst recht viele Menschen veranlassen, Trost und Erhebung, Belehrung und Erbauung zu suchen. Dieses Suchen und Finden zu erleichtern, bietet uns das Buch von Rabes eine gute Anleitung. Ist es auch zunächst mit Beziehung auf die Flora und Fauna Mitteldeutschlands geschrieben, so kann es doch auch von den Süddeutschen mit Erfolg benützt werden. In dreißig Kapiteln werden wir im Kreislauf eines Jahres durch die freie Natur und ihre Lebensgemeinschaften geführt. Wir begrüßen das erwachende Leben in Pflanzen- und Tierwelt im Auenwalde und in der Kiefernheide, im Laubwalde und an Teich und See, wir sehen es quellen und schwellen auf Wiesen und sonnigen Hügeln, auf Kahlschlägen und an Waldesrändern, im Feld und in der blühenden Heide. Die Geheimnisse der Sümpfe werden uns offenbar, und das ferne Meer rauscht herüber. Endlich gehts über Stoppelfelder in Schnee und Eis des Winters hinein. Und immer und überall versteht der kundige Verfasser scharf zu beobachten und uns Aufschluß zu geben über Vorgänge, die wir nur deshalb nicht verstehen, weil sie uns gewohnt und alltäglich dünken. Das zum Teil ganz vorzügliche Bildermaterial bringt zu

der freilich oft sehr gedrängten Darstellung die nötigen Anschauungsmittel herbei. Vor allem den Eltern, die ihren Kindern ein gutes Buch auf den Weihnachtstisch des vierten Kriegswinters legen wollen, ist die vorliegende „Anleitung“ sehr zu empfehlen.

Dr. Hans Schmidt.

D. Wünsche. **Die Pflanzen Deutschlands.** Eine Anleitung zu ihrer Kenntnis. II. Die höheren Pflanzen. 10. Neubearbeitete Auflage. Herausgegeben von Joh. Abromeit. Leipzig und Berlin 16, B. G. Teubner 6.—

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über Pilz- und Pflanzenkunde.

Eriksson Jakob. Die Pilzkrankheiten der landwirtschaftlichen Kulturgewächse. Uebersetzt von Dr. Grevillius, Kempen. Mit ca. 180 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 4.50.

Fries C. Hymenomycetes Europaei sive Epicriseos Systematis mytologici editio altera. Upsaliae 1874.

Fuckel V. Symbolae Mycologiae. Beiträge zur Kenntnis der Rheinischen Pilze. Mit drei Nachträgen. (Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde. Jahrg. XXIII—XXX).

Gramberg Eug. Pilze der Heimat. Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig 1913. Preis pro Band Mk. 5.80. 1. Band: Blätterpilze (Agariceen).

— Pilze der Heimat. 2. Band: Löherpilze (Polyporaceae) und kleinere Familien. Schmeiß naturwissenschaftliche Atlanten. Preis 5.80 Mk.

Umsonst verschicken wir an alle Interessenten eine Nummer des Pilz- und Kräuterfreundes. Teilen Sie uns die Adressen der Ihnen bekannten Pilzfreunde mit.

Fischmehlfutter D. c.

Unentbehrliches Beifutter zur Aufzucht
und Mast von Schweinen und Geflügel.

Preis per Zentner 38 Mk. frei Bahnhof Hamburg. Probepostkolli 4.50 Mk.

Norddeutsche Nahrungsmittelwerke 99, Hamburg 30. V. c.

Elichees, Galvanos, Zeichnungen

über

Pilze, Heilkräuter, Wildge-
müse, Beerensträucher etc.

kauft

Verlag „Pilz- und Kräuterfreund“
Nürnberg, Tucherstraße 20.

Kochkisten „Heimchen am Herd“

der Schlager der Messe, sind wieder eingetroffen.
Jeder Topf verwendbar.

Walter Keller, Leipzig-Lindenau,
Lütznerstrasse 46.

Steinpilze Birkenpilze Speisepilze

zu billigsten Tagespreisen
Berthold Fantl,
Furth i. W.

Futter für Geflügel, Schweine,
Hunde, billig. Liste frei.
Graf, Futtermühle, Auer-
bach, Hessen.

Garantiert frisch getrockn.
Pilze kauft jedes
Quantum
Pyremonter Fermentwerk Bad
Pyremon

Ernst Gruner

Gewürze aller Art ■ Küchen-
Kräuter ■ Tafel- u. Gewürz-Salze

■■■

Konservierungspräparate
„Eldorado“ Pökelsalz
Salpeter-Präparate.

Feuerbach-Stuttgart

Mit Kostenvoranschlägen für

≡ Inserate ≡

stehen wir gern zu Diensten.

Uns unbekannte Firmen bitten wir bei
Erteilung eines Inseratauftrags um gleichzeitige
Einsendung des Betrags.

Verlag des
„Pilz- und Kräuterfreundes“.

Der Pilz- und Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

Herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 5. Heftes:		Seite
Der Maggpilz von Prof. Schnegg		49
Das Sammeln und Konservieren von Pilzen. Von E. Ulbrich		50
Bericht über die Veranstaltungen d. Naturkl. Heimatmuseums Leipz.		53
Unsere Pilze. Von Th. Sabalischka		55
Pilz-Wanderungen. Pilz-Rezepte		
Verschiedene Mitteilungen. Aus dem Vereinsleben		56
Beeren-Tee		57
Vermischte Nachrichten. Pflanzen-Monats-Kalender		58
Inhalt des 6. Heftes:		
Die Verwertung der Baumschwämme in der Industrie. Von Prof. Dr. Raebiger		59

	Seite
Das Sammeln und Konservieren von Pilzen. Von Dr. Ulbrich	60
Organisierte Pilzaufklärung in Sachsen. Von Oberl. Herrmann	62
Vorsicht b. Genuß von Perlpilzen	
Von Gg. Brunhübner	62
Adalbert Ricken. Die Blätterpilze (Agaricaccae). Von Dr. Klee	63
Pilz-Rezepte	63
Verschiedene Mitteilungen	64
Pilzfunde	65
Vergiftungen mit Wasserschierling	66
Das blaue Wunder. Von Eugen Kirchpfening	67
Vermischte Nachrichten	67
Briefkasten	68



Verlag von August Henning jr. in Nürnberg. 1917.

Doppelheft 5/6.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.
Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vierspaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Nürnberg, 15. Dezember 1917

1. Jahrgang.

Heft 6.

Werbt für eure Zeitung,

Pilzfreunde! den „Pilz- und Kräuterfreund!!!“

damit das in ungünstiger Zeit keimende noch schwache Myzel der viel zu wenig bekannten, doch so notwendigen Fachschrift zum festen Dauerlager bei allen Naturfreunden werde, in weitem Herrenkreise durch alle deutschen Gauen sich entwickle und die monatlichen Fruchtkörper mit jedem neuen Heft stets neue Erkenntnisse, Anregungen und Wissenswertes auf diesem jungfräulichen interessanten Gebiete aussparen können.

Zur Verwertung der Baumschwämme in der Industrie.

Von Prof. Dr. Raebiger, Halle a. S.

Während die essbaren Pilze ein wichtiges Hilfsmittel bei der menschlichen Ernährung geworden sind und auch als Beifutter für unsere Haustiere immer mehr an Bedeutung gewinnen, hat man die an Bäumen parasitierenden ungenießbaren Schwämme schon seit langer Zeit für die verschiedensten industriellen Zwecke gesammelt. So wurde der Buchenbaumschwamm, *Polyporus fomentarius*, zu Zunder verarbeitet, der zum Anzünden der Pfeife mit Stahl und Feuerstein, aber auch zur Herstellung von Mützen, Westen, Jacken, Hausschuhen und bis in die Gegenwart als Lederersatz zum Ueberziehen von Schmuckkästchen, Serviettenringen, Federhaltern, Briefmarkenkästchen, Albums, Photographieramen u. a. m. diente.

Das Fleisch großer Exemplare von *Polyporus betulinus* (Birkenporling) verwandte man früher zu Streichriemen für Rasiermesser.

Die festen, holzigen und korkigen Baumschwämme verarbeitet man zu Konsolen und nagelt sie zur Ausschmückung an die Wand.

Neuerdings haben, wie von TUBEUF in der naturwissenschaftlichen Zeitschrift für Forst- und Landwirtschaft mitteilt SACHORITZ und WOHLSARTH aus den Fruchtkörpern

von *Polyporus pinicola* (Fichtenporling) Arzneiflaschenstöpsel hergestellt, die getrocknet eine ähnliche Elastizität wie Korkstöpsel besitzen und sich zum Verschluss von Pulver, Pillen und anderem Trockenmaterial enthaltenden Flaschen sehr gut verwenden lassen. Auch aufrecht stehende Flaschen flüssigen Inhaltes zu vorübergehendem Gebrauch lassen sich mit derartigen Stöpseln abschließen.

Dagegen eignet sich der Flaschenkorkersatz aus Baumschwämmen nicht zur Aufbewahrung von Flüssigkeiten in liegenden Flaschen, da die Schwammstöpsel die Flüssigkeit alsbald aufsaugen und sie an ihrer Oberfläche verdunsten, wenn auch die Flüssigkeit nicht direkt durchlaufen kann.

Außer dem Zunderschwamm und dem Birkenchwamm eignen sich noch andere ausdauernde größere Baumschwämme zum Stöpselschneiden, so z. B. der falsche Feuerschwamm, *Polyporus ignarius*, der an Nadelholzstämmen und toten Stämmen sehr häufig wachsende rot geränderte *Polyporus pinicola* und *marginatus*, der an Zwetschenbäumen vorkommende *Polyporus fulvus*, der Buchenschwamm, *Polyporus applanatus*, der Eichenholzwurmschwamm, *Daedalea quercina*, und größere Exemplare der an Holzzäunen häufigen *Lenzites saepiaria* und *abietina*.

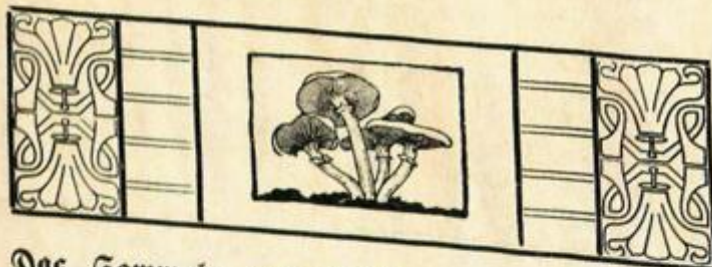
Voraussichtlich wird sich das von SACHORITZ und WOHLSARTH ausgearbeitete Verfahren zur Gewinnung von Flaschenkorkersatz noch weiter vervollkommen lassen, wie auch zu erwarten steht, daß sich die große Elastizität der

Baumschwämme zu Ersatzstücken für Gummifachen, wie Dichtungseinslagen, Konservierungsglas- und Bierflaschenringen u. a. m. ausnutzen lassen wird.

Der industrieller Verwertung der holzerstörenden Pilze würde sich dann ein weites und dankbares Gebiet eröffnen.

Da die Baumschwämme in allen Laub- und Nadelwäldern in großen Mengen zu finden sind, dürfte sich für Pilzsammler ein lohnender Nebenverdienst schaffen lassen. Der Apotheker Sachoritz in Plauen i. V., Bahnhofstraße 32, zahlt für den Zentner bis zur Verladestelle 8 Mk.

Schließlich sei darauf hingewiesen, daß nach den Versuchen von Galli-Valerio die auf Lärchen sehr verbreitete und daher leicht zu beschaffende Flechte Bryopogon jubatus einen vollwertigen Ersatz der Wattepropfen für Kulturröhrchen bietet.



Das Sammeln und Konservieren von Pilzen.

Von Dr. Eberhard Ulbrich, Berlin-Dahlem.

(Schluß)

Nun gestatten Sie mir noch einige wenige Worte über die Verbreitung der Pilzkenntnis.

Literatur gibt es ja genug. Pilztafeln gibt es auch genug; daran ist kein Mangel. Aber selbst die schönsten, besten Tafeln sagen doch nicht das, was die Natur selbst sagt. Man muß hinaus mit den Kindern in den Wald und an Ort und Stelle zeigen; so sehen die Pilze aus, so unterscheiden sie sich voneinander, und, was besonders wichtig ist, hier wachsen sie und nicht an anderen Standorten. Und da läßt sich auch schon viel helfen zur Unterscheidung genießbarer und ungenießbarer Pilze. Ich erinnere an den Fall, daß der Gallenröhrling und der Steinpilz, beide nahe verwandte Arten, doch unter Umständen selbst dem Systematiker Schwierigkeiten in der Unterscheidung machen. Der Gallenröhrling ist meistens etwas blasser auf dem Kopf und wächst gewöhnlich an viel schattigeren Standorten als der Steinpilz, so daß die dichteren und schattigeren Plätze am besten dort, wo der Gallenröhrling vorkommt, eben nur von wirklich Sachkundigen durchgesehen werden. Der Gallenröhrling ist nämlich so tückisch, daß selbst ein einziger junger Pilz das aller schönste und beste Steinpilzgericht ungenießbar macht.

Die Zahl der Kinder, die man mitnehmen soll, darf nie zu groß sein, damit man die Kinder alle beobachten kann und ihnen auch wirklich alles zeigen kann, worauf es ankommt.

Die Pilzausstellung ist ein Mittel, das uns in der Tat möglich macht, auch weitesten Kreisen die Pilzkenntnis zu geben. Die Pilzausstellung braucht nun durchaus nicht etwa eine große Kunstaussstellung zu sein. Es ist

garnicht nötig, daß wir gleich eine Riesenausstellung machen, die 40, 50, 60 verschiedene Pilzarten enthält. Für unsere Zwecke ist es sehr empfehlenswert, kleine Ausstellungen zu machen und zwar nicht bloß eine, sondern im Laufe des Jahres mehrere.

Das Zusammenbringen und Unterhalten solcher Ausstellungen ist nicht einfach, ja sogar unter Umständen sehr schwierig. Die Pilze sind sehr vergänglich. Sammeln wir die Pilze so, wie wir sie eben zum Essen sammeln, d. h. herausgedreht aus dem Myzel, so wird solche Pilzausstellung etwas äußerst Vergänglichliches sein. Für die Pilzausstellung müssen wir sehen, nach Möglichkeit auch das Myzel mitzubekommen. Es genügt, einige wenige Arten mit den Myzelien aus dem Boden zu heben und auszustellen; diese müssen dann in einem Zustande erhalten werden, der unter möglichst natürlichen Verhältnissen den Pilz weiter gedeihen läßt. Man kann dann an dem Myzel direkt verfolgen, wie der Pilz wächst, wie er sich entwickelt. Alle Stadien sind zu finden. Selbstverständlich ist dazu nötig, daß der Raum, in dem die Ausstellung erfolgt, auch dazu geeignet ist. Der Raum darf nicht zu sonnig und nicht zu heiß sein, er darf auch nicht übermäßig feucht sein. Kleine Gruppen setzt man in besondere Schalen, tiefe Blumentöpfe oder was man gerade da zur Hand hat, und das ganze Stück des Waldbodens mit dem Myzel hinein. Da sieht man dann die Pilze in ihrer natürlichen Gestaltung und stellt neben einander diejenigen Arten, die sehr leicht miteinander verwechselt werden können. Es genügt, wenn jede Ausstellung vielleicht ein halbes Duzend oder ein Duzend Arten nebeneinander zeigt. Dann können die Kinder sich die Pilze in aller Ruhe ansehen. Jeder kann herantreten, jeder kann solange wie er will und nötig hat, an diesen Pilzen studieren. Haben sie die Kinder gesehen, sind solche Pilzausstellungen dann natürlich, soweit es möglich ist, auch der Allgemeinheit nutzbar zu machen. Pilzausstellungen sollen durchaus nicht etwa nur in großen Ortschaften stattfinden; sie müssen auch in kleineren Orten veranstaltet werden, damit auch die Landbevölkerung die Pilze kennen lernt, auf die es jetzt ankommt. In Mittel- und Südwestdeutschland ist die Pilzkenntnis vielfach recht gering, vor allem das Interesse an den Pilzen selbst. Was verkommen nicht für unendliche Massen von Pilzen in unseren schönen Wäldern Thüringens! In vielen Gegenden verkommen die Steinpilze, die besten Espilze, in unendlichen Massen.

Und ein drittes! Die Pilzkenntnis mit einem Male mit Gewalt binnen weniger Wochen und weniger Tage so gewissermaßen wie Treibhauskultur, hochzuzüchten, wie es doch jetzt eigentlich beabsichtigt ist und sein muß, ist nicht leicht; die Pilzkenntnis ist in der Schule vorläufig noch zu wenig verbreitet. Es muß also unsere Aufgabe für die Zukunft sein, die Pilzkenntnis derjenigen Arten, die für uns als wichtige Espilze, und als wichtige Giftpilze in Frage kommen, soweit zu fördern, daß jedes Kind, wenn es die Schule verläßt, die wichtigsten Pilze

Dazu kommt nun die Schwierigkeit: die Pilze sind ungemein vergänglich. Morcheln sind nur im Frühjahr da, im Hochsommer sind fast alle verschwunden. Die Hauptperiode der Pilze beginnt in der zweiten Hälfte des Juli und dauert bis Mitte Oktober. Die Zahl der Pilze, die dann in späterer Zeit noch erscheint, ist sehr gering. Wir müssen Mittel und Wege finden, die Pilze

in einem Zustande zu erhalten, der ungefähr wenigstens ihre natürliche Gestalt und ihre natürliche Farbe jederzeit erkennen läßt. Modelle werden meistens die Natur doch nicht so in dem Maße treffen. Gibt es Mittel und Wege, die Pilze wirklich so zu konservieren, daß sie natürliche Gestalt behalten. Wir müssen leider sagen: vorläufig noch nicht. Woher kommt das? Die Pilzfarbstoffe sind in ihrer chemischen Beschaffenheit so gut wie gar nicht bekannt. Man weiß nur, daß sie außerordentlich vergänglich sind. Bisher üblich war die Aufbewahrung der Pilze in Formalin, in 4—10% wässriger Formalinlösung. Diese Methode ist nicht empfehlenswert. Die Pilze behalten zwar ungefähr ihre Gestalt, wenn sie fest und derb sind. Handelt es sich aber um sehr wässrige Formen, so verfallen sie nachher in Klumpen, sinken zusammen, so daß nicht mehr viel zu sehen ist. Nimmt man dann die Verdünnung zu schwach, ist der Erfolg der, daß die Pilze nachher sich doch zersetzen und faulen. Es kommt noch hinzu, daß keine Farbe sich in Formalin hält, die Farben bleichen vollkommen aus. Zweitens war die wichtigste Konservierungsflüssigkeit, die auch jetzt noch genommen wird, Alkohol. Alkohol hat wenigstens den Vorteil, daß der Pilz nicht weiter fault, selbst wenn er angefaulert sein sollte und zweitens, daß die Pilze hart bleiben. Aber die Art der Anwendung muß auch vorichtig geschehen. Man darf den Pilz nun nicht gleich in etwa 90%igen Alkohol setzen, sondern je wässriger der Pilz ist, umso niedriger muß man mit dem Prozentgehalt anfangen, bei wässrigeren Pilzen mit 40%, bei kräftigeren kann man schon mit 50% Alkohol anfangen und dann den Prozentgehalt innerhalb 8 Tagen auf 90% steigern. Dann erhält man Präparate, die sich jahrelang, jahrezehntelang halten. Die Farbe vergeht jedoch auch. Es gibt noch kein allgemein erprobtes Mittel, das auch wirklich sicher die Konservierung der Pilze in natürlichen Farben ermöglichte. Ich will Ihnen mit allem Vorbehalt ein Mittel nennen, das im kleinen sich schon bewährt hat, das aber noch nicht allgemein erprobt ist, das Mittel, welches Luz empfiehlt zur Konservierung der Pilze in natürlichen Farben: essigsaures Quecksilber und 5 Kubikzentimeter Essigsäure werden zusammen in einer Glasschale schnell zerrieben und ein Liter destilliertes Wasser hinzugefügt, (kein Leitungswasser). Diese Methode empfiehlt sich für die leider wenigen Pilze, deren Farben im Wasser unlöslich sind. Die meisten Farben sind löslich, und für diese ist nun ein weiteres Verfahren notwendig. Erstens die genannte Lösung wird hergestellt, zweitens außerdem man zerreibt ein Gramm reines essigsaures Blei (Bleizucker) und fügt dazu ein Liter 90%igen Alkohol. Von dieser zweiten Lösung nimmt man einen Teil und mischt einen gleichen Teil der ersten Lösung und erhält auf diese Weise dann eine Mischlösung, in der sich auch diejenigen Pilze einigermaßen halten sollen, will ich sagen, die in ihren Farben so wenig beständig sind. Als dritte Lösung empfiehlt Luz 25 Gramm reines schwefelsaures Zink, zehn Gramm Formol in 1 Liter destilliertem Wasser gelöst. Ich gebe diese Rezepte mit allem Vorbehalt wieder. Ich will gleich sagen, ich habe sie noch nicht ausreichend ausprobiert.

Es müßte sich nun erreichen lassen, daß jede Schule eine kleine Dauersammlung konservierter Pilze in Gläsern besitzt, die jederzeit, auch im Winter das Studium unserer wichtigsten Ess- und Giftpilze ermöglicht.

Neben einer solchen Gläsernsammlung kann ein

Herbar auch gute Dienste leisten. Die Herrichtung der Pilze für eine solche Herbarfammlung ist allerdings etwas mühselig. Die von Hennings vereinfachte Method Herpells zielt auf möglichste Erhaltung der natürlichen Farben ab. Es sind für jedes Präparat mehrere gleich große und gleichgestaltete Pilze notwendig. Man stellt her:

1. Ein Sporenpräparat: der Hut des Pilzes wird oben glatt vom Stiele abgeschnitten und mit dem Hymenium nach unten auf Papier gelegt, das vorher mit einer alkoholischen Lösung von Kolophonium oder Schellack getränkt wurde. Ueber den Hut wird eine Glasglocke gestülpt und etwa 24 Stunden stehen gelassen. Man nimmt für weißsporige Arten blaues, für dunkelsporige Arten weißes Papier. Ist die Aussporung ausreichend erfolgt, erhält man ein Bild, das die Lamellenbildung deutlich wiedergibt. Das Papier wird, wenn die Sporen ausgefallen sind, leicht erwärmt.

2. Einen oder mehrere Längsschnitte durch Hut und Stiel.

3. Einen Flächenschnitt vom Stiel, der die Art der Ringbildung zeigt.

4. Ein Hutpräparat: man höhlt den Hut so weit wie möglich aus und trocknet ihn besonders; daneben noch eine zweite Huthälfte.

5. Einige Querschnitte durch den Stiel und andere Schnitte.

Alle Schnitte legt man zwischen gutes Fließpapier zwischen das man Zwischenlagen von Fließpapier legt. Man preßt dann mit gelindem Druck. Je schneller getrocknet wird, desto besser erhalten sich die Farben.

Am ersten Tage muß man alle halbe Stunden die Zwischenlagen wechseln; am zweiten Tage alle 2—3 Stunden, am dritten Tage alle 6—7 Stunden. Sind alle Schnitte gut getrocknet, werden sie mit Kleister (besser als Leim) auf starkes, weißes glattes Papier aufgeklebt und die Präparate leicht angepreßt und von neuem getrocknet.

Durch Zusammenstellung kleiner Gruppen und Hinzufügung von Moos, Grashalmen, Farnblättchen, Nadeln und Blättern usw., die aber der Umgebung entsprechen müssen, kann man aussprechende Präparate erzielen. Empfehlenswert ist auch die Hinzufügung von Skizzen, welche wichtige Merkmale und Kennzeichen der Pilze erläutern.

Die Präparate der festeren Pilze sind einfacher; manche lassen sich ohne Herstellung besonderer Schnitte ganz gut trocknen, z. B. die Marasmius-Arten.

Jedem Präparat sind einige kurze Angaben über Bezeichnung, Vorkommen, Verbreitung, Giftigkeit und was sonst der Erwähnung wert ist, beizufügen.

Die Unterhaltung der Sammlung besteht darin, daß man von Zeit zu Zeit die Mappen, welche die Präparatenbogen enthalten in Schwefelkohlenstoff (4—6 Tage lang) Tetrachlorkohlenstoff (48 Stunden lang) legt, um Schäden durch Insektenfraß zu vermeiden.





Organisierte Pilzaufklärung in Sachsen.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Die Pilzkenntnis hat schon seit ein paar Jahrzehnten in Sachsen recht erfreuliche Fortschritte gemacht. Große Verdienste hat sich auf dem Gebiete volkstümlicher Pilzkunde Oberlehrer E. Michael erworben. Er trug das Interesse für die wirtschaftliche Bedeutung der Pilze durch seine Ausstellungen und ganz besonders durch seinen „Führer für Pilzfreunde“ in alle Schichten der Bevölkerung. Andre folgten seinem Beispiele und warben durch größere Pilzausstellungen in allen Teilen des Landes immer neue Freunde für die Sache. So habe ich es mir seit 20 Jahren angelegen sein lassen, in Dresden größere Ausstellungen abzuhalten. Die letzte im Jahre 1916 war eine glückliche Verbindung von Wissenschaft und Praxis, indem mit der Ausstellung eine gut geleitete Pilzküche verbunden war. Der Krieg mit seiner wirtschaftlichen Notlage veranlaßte das Ministerium des Innern, zur Förderung der Pilzkenntnis durch Ausstellungen, Vorträge, Führungen und Ausgestaltung des Pilzmarktes aufzufordern. Diese zerstreut tätigen Kräfte erfuhren 1916 eine planmäßige Zusammenfassung durch den tatkräftigen Sekretär des Heimatschutzes, Herrn Hans. Er faßte den Plan, die berufenen Kräfte auf diesem Gebiete zu einheitlicher aufklärender Arbeit zusammen zu fassen. Am 30. 9. 1916 tagte unter seinem Vorsitz eine Anzahl pilzkundiger Herren. Hierbei wurde eine Zentrale für Pilzaufklärung ins Leben gerufen. Sie umfaßt folgende Aufgaben: Errichtung von Pilzberatungsstellen in allen Teilen des Landes mit ministerieller Unterstützung, Vermittlung von Pilzführungen, Unterstüzung von Pilzvorvorträgen durch Rat und Literatur, Versorgung der Ausstellung durch Ausleihen farbiger Lichtbildserien, Presse mit aufklärenden Aufsätzen von berufener Seite, Prüfung der Pilzliteratur und Nachweis guter volkstümlicher Werke, einheitliche Regelung der Etikettenfrage für Ausstellungen, Sammeln von Pilzvergiftungsfällen und noch anderes. Schon im Herbst 1916 trat das Ministerium des Innern durch das Landeslebensmittelamt der Frage der planmäßigen Pilzverwertung nahe, indem es mit 3 tüchtigen Fachleuten unter dem Vorsitz von Herrn Ober-Regierungsrat Dr. Schmidt das Thema besprach: „Organisation der nächstjährigen Pilzernte“. Am 29. Mai 1917 tagten pilzkundige Herren, welche Pilzberatungsstellen übernommen hatten, wieder unter dem Vorsitz von Herrn Sekretär Hans im Heimatschutz, um organisatorische Fragen der Pilzaufklärung u. a. in gemeinsamer Beratung zu besprechen. Was hier beschlossen wurde, ist nun im ganzen Lande zum Segen der Bevölkerung in die Tat umgesetzt worden. Bereits seit dem Frühjahr sind Lichtbildervorträge in allen Teilen des Landes gehalten worden. In der Presse wurden Belehrungen über Nährwert, Sammeln und Verwendung

der Pilze gegeben. Führungen unter fachkundigen Leitungen wurden... besonders aber traten die Pilzberatungsstellen in Tätigkeit. Diese segensreiche Einrichtung wurde durch Geldebewilligung von Seiten des Ministeriums, der Gemeinden und Kommunalverbände in opferwilliger Weise unterstützt. Manche Gemeinden brachten dieser Sache Opfer bis zu 500 Mk. Diese Mittel dienten zur Abhaltung von belehrenden Vorträgen, von Ausstellungen, zur Anschaffung guter Mikroskope und wertvoller Literatur, sowie zur Entschädigung für die arbeitsreiche Tätigkeit. Diese Pilzberatung wurde in der verschiedensten Form ausgeübt. Meistens geschah sie in der Wohnung der betreffenden Herren. In der Großstadt Dresden war dies unausführbar. Darum wählte ich die zentral gelegene städtische Markthalle, wo mir von der Markthalleninspektion ein Zimmer zur Verfügung gestellt wurde. Hier fanden sich 2mal wöchentlich und zwar Montags und Freitags zwischen 4 und 6 Uhr die Sammler mit ihren Pilzen ein. Bald wurden mehr, bald weniger Arten zur Bestimmung vorgelegt, welche bei dem starken Andrang ziemlich rasch erledigt werden mußte. Es wurde stets Art und Verwendungsmöglichkeit angegeben. Die hiesige Beratungsstelle wurde von 512 Besuchern in Anspruch genommen. Dabei wurden 155 Pilzarten vorgelegt. Während dieser Tätigkeit konnten überaus wichtige Feststellungen für die Verbreitung der Pilze in Sachsen gemacht werden.



Vorsicht beim Genuß von Perlpilzen!

Von Gg. Brunhübner, Nahrungsmittelchemiker, Pforzheim.

Wenn man die neuere Pilzliteratur auf die Verwendbarkeit von Pilzen zu Speisezwecken aus der Gattung Amanita, welcher bekanntlich der so überaus giftige Knollenblätterpilz angehört, durchsieht, so begegnet man den verschiedensten Widersprüchen.

Da findet man die Pilztafeln Dr. Raschkes, auf welchen der Pantherpilz (Amanita pantherina) als giftig, der Perlpilz (Amanita pustulata) als genießbar bezeichnet ist, letzterer nach Abziehen der Oberhaut des Hutes; in Michaels Pilzführer wird dagegen sowohl Panther- als auch Perlpilz nach Abziehen der Oberhaut für genießbar gehalten. Wieder anders in der Kryptogamenflora für Anhänger von Prof. L. Lindau. Hier werden sämtliche Vertreter der oben erwähnten Gattung als verdächtig oder giftig angeführt. — Und so ließen sich noch eine weitere Anzahl sich widersprechender Urteile zusammenstellen.

Daß es nicht ungefährlich ist, dem Genuß von Perlpilzen und ähnlichen allgemein das Wort zu reden lehrt ein Fall, den ich in diesem Jahre in Pforzheim erlebt habe. Von einem guten Pilzkennner und Händler wurden in ein Speisehaus mehrere Pfund Speisepilze — hauptsächlich Steinpilze, Semmelpilze und Ziegenbärte abgegeben. Darunter befanden sich auch einige wenige Perlpilze, denen die Oberhaut abgezogen worden war. Die Köchin, welche die Pilze zubereiten sollte, kannte die meisten Speisepilze gut. Da sie jedoch noch nie Perlpilze zubereitet hatte und sie diese nicht kannte, fielen sie ihr

auf. Sie dachte erst, es könnten wohl Champignons sein, bekam aber Zweifel und kostete daher das Pilzfleisch, denn — wie schon erwähnt — die Oberhaut fehlte, etwa in Haselnußgröße. Nach dem Genuß klagte sie sofort über Kraken im Hals und bald über Aufstoßen. Sofort angestellte Erbrechungsversuche blieben erfolglos. Nach etwa 2 Stunden bekam sie heftige Leibscherzen, die drei Stunden lang anhielten. Unter Verwendung eines Delklystiers besserte sich dann der Zustand langsam wieder.

Nach den angestellten Ermittlungen kann es keinem Zweifel unterliegen, daß der Genuß von rohem Perlpilz die Erkrankung hervorgerufen hat.

Wenn nun auch aus dem Genuß ungekochter Perlpilze die Schädlichkeit speisefertiger Perlpilze nicht gefolgert werden kann, so ist es doch keineswegs ausgeschlossen, daß nicht auch unter Umständen der speisefertige Perlpilz schädlich wirken kann. Eine Bestätigung dafür dürfte eine Mitteilung sein, die J. Rothmayer Luzern dafür dürfte eine Mitteilung sein, die J. Rothmayer Luzern im Handbuch der Nahrungsmitteluntersuchung von Beythien, Hartwerth und Klimmer 2. Band — Botanisch — mikr. Teil 1914 bringt. Dort wird darauf aufmerksam gemacht, daß in letzter Zeit wiederholt durch Perlschwämme — nicht etwa Königsliegenpilz — Vergiftungen vorgekommen seien. Der Greizer Naturforscher und Botaniker Dr. Ludwig gibt dazu bekannt, daß Perl- und Panther-schwamm zwei Gifte enthielten — Muscarin und Pilz-atropie und zwar nicht nur in der Haut. Beide Gifte neutralisierten sich meist, infolgedessen wirkte der Pilz nicht giftig. In manchen Jahren schwanke jedoch der Gehalt von beiden Giftstoffen von Standort zu Standort. Infolge dieser Schwankungen könne der Pilz giftig wirken.

So lange diese Forschungsergebnisse nicht widerlegt werden können — der von mir geschilderte Fall dürfte eher ein neuer Beweis für die Richtigkeit der erwähnten Tatsachen sein — sollte meines Erachtens der Perlpilz in den populären Pilzbüchern nur mit größter Vorsicht als genießbar — wenn nicht besser als „verdächtig“ bezeichnet werden.



Adalbert Ricken. Die Blätterpilze (Agaricaccae).*

Von Dr. Klee, Nürnberg.

In diesem trefflichen Werke werden die Blätterpilze Deutschlands und der angrenzenden Länder besonders Österreichs und der Schweiz beschrieben. Die gesamte deutsche Pilz-literatur sowie die Publikationen der schwedischen, englischen, französischen und italienischen Mykologen sind dabei berücksichtigt. Den schwierigen, umfangreichen Stoff hat der Herr Verfasser, der in den verschiedensten Gegenden Deutschlands gesammelt hat und über eine reiche Erfahrung verfügt, in meisterhafter Weise bearbeitet, geordnet und übersichtlich zusammengestellt.

*) Verlag v. W. Wergel, Leipzig 1915. Preis geb. 5.8 Mk.

Die durchgeführte Ordnung ist folgende: Zuerst werden die Pilze aufgezählt, deren Blätter von der typischen Art abweichen, dann die Normalblättler (Agariceae). Zur 1. Gruppe gehören die Leistlinge (Cantharellae), Dickblättler (Hygrophoreae), Reizker (Lactariae), Mistpilze (Coprineae) und Zähllinge (Marasmiaceae). Die 2. Gruppe, die Normalblättler, werden nach der Farbe des Sporenstaubes eingeteilt in: Tonsporige (Argillosporae), Rostsporige (Ochrosporae), Purpursporige (Amaurosporae), Schwarzsporige (Melanosporae), Rotsporige (Rhodosporae) und Weißsporige (Leucosporae).

Die einzelnen Ordnungen und Familien sind scharf voneinander abgegrenzt. Jedem Abschnitt ist ein kurzer erläuternder Text und eine Uebersicht vorangestellt.

Die Beschreibungen der etwa 1500 aufgezählten Arten sind knapp, aber erschöpfend und treffend. Bei ähnlichen Pilzen ist stets auf die charakteristischen Unterschiede besonders aufmerksam gemacht.

Das was das Werk auch für den wissenschaftlichen Sammler äußerst wertvoll macht, ist die Angabe der mikroskopischen Merkmale, ohne deren Kenntnis manche Art kaum bestimmt werden kann.

Ein weiterer Vorzug besteht darin, daß der Herr Verfasser jedem Pilz auch einen deutschen Namen gibt, der besonders kennzeichnend für ihn ist. Die hergebrachten Volksnamen sind beibehalten.

Der Herr Verfasser war bemüht die Uebersichtlichkeit bis ins kleinste durchzuführen. So werden z. B. bei den Gürtelfüßern (Telamonia) unterschieden: Elegante, Fuchsig, Weißfüßler, Violettsche und Braune. Die Weißfüßler werden nochmals eingeteilt in solche mit breiten und solche mit schmalen und gedrängten Lamellen.

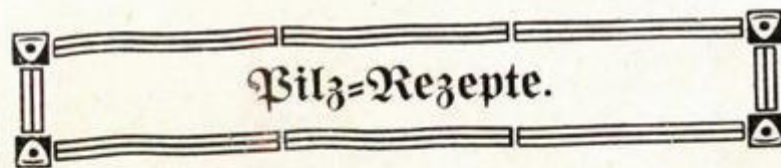
Dadurch wird das Bestimmen und Auffuchen wesentlich erleichtert.

Dem Textbände, der auch eine von der Sporenfarbe ausgehende Bestimmungstabelle enthält, ist ein zweiter Band mit zahlreichen farbigen Abbildungen beigegeben.

Mir ist das Buch von Ricken ein lieber Freund geworden, der mich täglich unterhält und belehrt und der mich auf allen Urlaubsreisen begleitet.

Wer sich eingehender mit dem Studium der Pilze befassen will, dem kann das vorliegende Werk nicht warm genug empfohlen werden. Es wäre nun zu wünschen, daß der Herr Verfasser die Fortsetzung über Röhrenpilze etc. bald erscheinen ließe.

Das besprochene Werk kann durch den Verlag des „Pilz- und Kräuterfreundes“ bezogen werden.



Getrocknete Pilze mit Fischen. Die Pilze (beliebiger Art) werden wie üblich eingeweicht. Der Fisch wird entgrätet (aus den Gräten koche man die Soke.) Nun nehme man die Pilze und koche sie in der Fleischbrühe weich gegen Schluß gibt auch die Fischstücke zu. Die Soke macht man mit Mehleinbrenne beliebig dick gibt Zwiebel und gewiegte Petersilie dazu und würzt mit Salz und Pfeffer.

X. wahl zu stellen mit „Kunst- Psycho“ fahrer mit Perlpilz u. ...
et. Schwamm u. ...

Verschiedene Mitteilungen.

Bamberg, 28. August. Ueber die Pilzgifterscheinungen, wie sie sich in letzter Zeit in unserer Stadt gezeigt haben, berichtete in heutiger Magistratsitzung Hr. Rechtsrat Dr. Herterich. Erfreulicherweise habe sich gezeigt, daß diese angeblichen Vergiftungen von dem überhaupt nicht giftigen, wohl aber schwer verdaulichen Maischwämmchen herrühren, das durch die abnorme Witterung wieder häufiger aufgetreten sei. Einige der erkrankten Leute seien bereits auch schon wieder gesund. Fachleute haben den Referenten darauf aufmerksam gemacht, daß diese Erkrankungsercheinungen ihre Ursache in der falschen Behandlung der Pilze haben. Es birgt große gesundheitliche Gefahren in sich, wenn man in weiten Kreisen glaubt, die grünen unteren Teile des Pilzes, in welchem sich Staub festsetzt, nicht entfernen zu sollen. Ferner erblickten Fachleute eine falsche Behandlung der Pilze darin, daß man den Pilz nicht bloß kurz abwäscht, sondern ihn längere Zeit dann noch im Wasser liegen läßt. Dadurch gehen die wertvollsten Teile des Pilzes verloren, weil er sich voll Wasser saugt. Der Referent bemerkt hierzu, es wäre schade, wenn durch die obenerwähnten Vorkommnisse der reiche Pilzseggen nicht voll ausgenützt würde. Erfreulicherweise haben sich die sämtlichen Apotheken bereit erklärt, kostenlos in jedem einzelnen Fall sofort die gewünschte Auskunft zu erteilen. Der Markt wird gewissenhaft kontrolliert. Bei dem Massenandrang und Verkauf in letzter Zeit ist es aber nicht möglich gewesen, jeden einzelnen Pilz, der zum Verkaufe kam, zu prüfen. Es wäre erfreulich, wenn auch hier einige Herren, die Pilzkunde haben, sich auf dem Markt umsehen und in Zweifelsfällen sich an den Gewerbeinspektor wenden würden.

Königshütte. Aus Lähn in Oberschlesien wird uns geschrieben: Eine reiche Champagnernte haben diesen Spätsommer die Boberwiesen in Lähn gegeben. Die Sammler brachten regelmäßig ganze Viertelkörbe voller Champignons heim. Besonders auf der Viehweide wuchsen die Pilze in Massen. Der Champignon-Zettel dafür kostete 3 Mk.; trotz dieses hohen Preises sind die Sammler sehr reichlich auf ihre Kosten gekommen. Die Pilze wurden in großen Mengen getrocknet und frisch versandt. Auch auf den Boberwiesen abwärts Lähn war das Wachstum der Pilze so reichlich wie seit einer Reihe von Jahren nicht. — Desgleichen war die Brombeernte in den benachbarten Waldungen ungewöhnlich ergiebig. Es wäre unbedingt zu fordern, daß das Sammeln von freiwachsenden Pilzen, Beeren, Wildgemüsen und Kräutern frei und kostenlos für jedermann bleibt; im andern Falle ist es eine Herabsetzung des Begriffes Heimat, für den so viele Gut und Blut geopfert haben. Selbstverständlich wird Schonung der Wiesen und Waldbestände vorausgesetzt.

Münster. Im Botanischen Institut fand vom 5.—8. November ein prächtig verlaufener Pilzkurs statt. Leiter desselben war Herr Privatdozent Dr. Heilbronn und Herr Assistent Dr. Schilling. Die Teilnehmerzahl betrug 35 Personen. Erst vor einigen Tagen sind wir von unserer Landesstelle auf die vorbildliche Arbeit und Organisation in der Prov. Westphalen hingewiesen worden.

Lugknitz. Soeben lesen wir im „Börliger Anzeiger“: Hauptlehrer Max Seidel, der bekannte Pilzforscher, ist für seine Verdienste um die Volksernährung mit dem Verdienstkreuz für Kriegshilfe ausgezeichnet worden. Das Ehrenzeichen wurde ihm vom Kreischulinspektor Dr. Feilhaner aus Sagan persönlich überreicht. Wir gratulieren unserem allzeit tätigen Pilzfreund zu dieser verdienten Anerkennung. Des öfteren sind wir in der Presse auf seine volkstümlichen Pilzaufklärungen und selbstständigen Schwammerkrezepte gestoßen.

Getrocknete Pilze als Fleischstreckungsmittel. Wie oft hört man in der gegenwärtigen Zeit der Lebensmittelknappheit die schwer seufzende Klage: „Was soll ich mit dem bißchen, das ich Sonnabends erhalte, nun anfangen?“ Zum Braten ist zu wenig und zum Kochen zu mager. Da helfen, wenn auch notgedrungen, die getrockneten Pilze aus der Verlegenheit. Verwende das wenige Fleisch zu Gulasch! Die vorher einige Stunden im lauen Wasser eingeweichten Pilze werden dann, sobald das Fleisch durchgeschmort ist, hinzugefügt. Auf diese Weise erhält man ein recht schmackhaftes und gewürztes Fleischgericht, das allen vorzüglich munden wird.

Pilze als Erzeuger von Zitronensäure. Bisher besaß das „Land, wo die Zitronen blühen“, sozusagen ein Monopol auf die viel angewendete Zitronensäure. Wissenschaftlich ist jetzt die Entstehung von Zitronensäure in Zuckerlösung durch einen Pilz festgestellt. Eine zehnprozentige Zucker-Nährsalzlösung wurde mit Sporen des Pilzes geimpft und bei Luftzutritt bei 20 Grad erhalten. Wachstum wurde nach vier Tagen festgestellt, Zitronensäure entstand nach etwa fünf Tagen und erreichte ihren Höchststand in 24 Tagen mit 20% des ursprünglich vorhandenen Zuckers. Durch Hinzufügen von Kalziumkarbonat zur Neutralisierung und Ausdehnung des Experiments auf 60 Tage war es möglich, eine Ausbeute von 43% des Gewichtes des angewendeten Zuckers zu erhalten.

Neue Gründung: Dem Reichsanzeiger entnehmen wir die Gründung einer Genossenschaft unter der Firma: Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzliches Wildgut E. G. m. b. H. mit Sitz Berlin-Schöneberg. Als Zweck wird angegeben; Beschaffung, Bewertung und Vertrieb von wildwachsenden Gemüsen, Beeren-, Strauch- und Baumfrüchten, Wasserpflanzen, Pilzen, Kräutern, Blättern, Wurzeln, Sämereien usw.

Der Vorstand besteht aus folgenden Herren:
Hans von Januskiwitz-Rausles, Berlin-Friedenau,
Bernhard von Jalewski in Halle a. S.
Paul Milowsky, Berlin.

Pilznamen.

Eine praktische Anregung. Durch die planmäßige Organisation der Pilzaufklärung werden an Stelle der ursprünglichen Volksnamen der Pilze mehr und mehr die einheitlichen Buchnamen gesetzt. In alten Pilzbüchern kann man oft noch bis zu 10 volkstümlichen Bezeichnungen für eine Art finden. Selbst Pfarrer Ricken hat in seiner prächtigen Lebensarbeit über die Blätterpilze, circa 1500 Arten, die Volksnamen möglichst beibehalten; freilich hat er auch durch neue charakteristische deutsche Namen bahnbrechend gewirkt. Bei kulturhistorischen und sprachlichen Unter-

suchungen durch den Sprach- und Heimatforscher aber ist die Feststellung und Erhaltung dieser oft aus heidnischer Vorzeit stammenden Benennungen äußerst wichtig, ehe es zu spät ist. Hier hat nun die großzügig angelegte und jedes Jahr zahlreich besuchte Pilzausstellung der Naturhistorischen Gesellschaft in Nürnberg eine ebenso einfache wie praktische Einrichtung getroffen, die es wohl verdient, auch anderwärts nachgeahmt zu werden bei den verschiedenen Veranstaltungen.

An einem Tischchen hatten wir einen vervielfältigten circa 10 x 17 cm großen Zettelblock mit Bleistift und Briefkasten daneben aufgehängt nebst folgendem Plakat:

Kennst Du volkstümliche Pilznamen?
Schreibe sie für uns auf und den von uns benötigten Namen dazu!

Der Zettel hatte folgende Einteilung:

Name des Pilzes		Name und Wohnung des Ausstellers
In der Ausstellung	Im Volksmunde, Wo? (woher?)	

Während der Ausstellung (1917) liefen uns 18 beschriebene Zettel mit 22 Pilznamen ein.

Ausstellung:	Volksmunde:	Gegend
Eierschwamm	Regerchen	Bayr. Schwaben
"	Rehgaisen	Bayr. Wald
"	Reali	Schnelldorf
Echter Reizler	Räpling	Haßberg b. Hofheim, Unterfr.
Champignon	Ellerling	Oberfranken
Tigeuner	Hühnerkoppe	Erlangen
"	Blaupilz	Etershausen
Hartpilz	Fleischschwamm	Bayrischer Wald
Gefelliger Ritterling	Erdstimmerling	"
"	Nebellappe	Brandenburg
" Eichhase	Birnbügel	Speffart
Kaubporling	Hüterbua	Niederbayern (Deggendorf)
Birkenpilz	Kapuziner	Hersbrucker Gegend
Selber Siegenbart	Hendling	b. Hofheim Unterfranken
"	Hahnenkamm	Fischbach
Bärenstange	Mauspfote	Baden
"	Gaisbart, Hahnenk.	Mellersdorf Niederbayern
Tigeuner	Nebellappe	Magdeburg
Herenpilz	Feuerpilz	Erzgebirge
Schafenteur	Hirschschwamm	"
Spitzmorchel	Judenmase	Baden
Schirmpilz	Kaiserhütlein	

Für die Organisationsarbeiten im kommenden Jahre dürfte es ein gewisses Interesse haben, über den Aufbau der verschiedenen Lehrgänge unterrichtet zu sein; wir bringen deshalb auf Wunsch das nachfolgende Programm:

- Lehrgang für angewandte Naturgeschichte.
(Über Pilze, Wildgemüse, Tee- und Heilpflanzen).
Im Stadtgarten (Kammermusiksaal) zu Essen
vom 23. bis 25. Juli für die Lehrerschaft der Stadt Essen u. Umgeg.;
vom 26. bis 28. Juli für die Lehrerschaft des Reg.-Bez. Düsseldorf.

Unter Mitwirkung von Schulrat Gerdes, Apothekenbesitzer Dr. Rust, und Lehrer Janisch im Auftrage der Reichsstelle für Gemüse und Obst der Königlichen Regierung in Düsseldorf und der Stadt Essen. veranstaltet von Rektor Koch-Essen.

Vormittags:

- I. Tag.**
9 Uhr: Uebersicht über die wichtigsten, giftigen und essbaren Pilze der Heimat. (Vortrag mit Lichtbildern) Rektor Koch.
10 Uhr: Ueber Pilzvergiftungen. Apothekenbesitzer Dr. Rust.
11 Uhr: Unsere heimischen Wildgemüse. Lehrer Janisch.

II. Tag.

- 9 Uhr: Über Bau und Leben der Pilze (mit Wandtafelzeichnungen) sowie über die wichtigsten Röhrenpilze (mit Lichtbildern). Rektor Koch.
10 Uhr: Über die Verwendung der Pilze im Haushalt: das Dörren, das Salzen, das Einkochen und Zubereiten. Haushaltungslehrerin Wischermann.
11 Uhr: Unsere heimischen Tee- und Heilkräuter (mit Lichtbildern). Lehrerin Doll.

III. Tag.

- 9 Uhr: Über die wichtigsten Pilzfamilien und ihre besonderen Kennzeichen, vornehmlich über die Blätterpilze. Rektor Koch.
10 Uhr: Lehrprobe: volkstümliche Pilzkunde. Knabenklasse 1, Kath. Schule 56, Ciegelstraße. Rektor Koch.
Lehrprobe: Über Wildgemüse und Heilkräuter. Mädchenklasse 1, Kath. Schule 56, Ciegelstr. Lehrer Janisch.
12 Uhr: Zubereitung von Pilzen und Wildgemüsen in der Kochschule. Anschließend Kostproben. Haushaltungslehrerin Wischermann.

Nachmittags:

Am Montag und Dienstag, sowie Donnerstag und Freitag v. 3 Uhr ab. Lehrausflüge zum Bestimmen von Wildgemüsen, Heilkräutern und Pilzen. Anschließend Aussprache mit Fragestellung unter Anleitung von Schulrat Gerdes in einem geeigneten Garten- oder Saal.
Die Herren Schulleiter werden mit Rücksicht auf die wichtige Sache dringend ersucht, einen geeigneten Vertreter (Herrn oder Dame) zu vorbenanntem Kursus zu entsenden.
Die Schulinspektoren der Stadt Essen:
Dr. D'ham, Timm, Gerdes, Premier.

Pilzfunde.

Herr Dr. Klee, Nürnberg, teilt uns mit, daß er die in Nummer 5 erwähnte Art *Inocybe framentacea* (Weinroter Rispilz) dieses Jahr zweimal um Nürnberg, und voriges Jahr 2 Exemplare bei Hohenaschau gefunden habe.

Allen Lesern und Mitarbeitern des „Pilz- und Kräuterfreundes“ dankt der Unterzeichnete für ihre liebenswürdige Mitarbeit und Unterstützung im vergangenen Jahre. Er bittet sie auch fernerhin um ihr geschätztes Wohlwollen und wünscht ihnen in diesem Sinne eine „Fröhliche Weihnachten“ und zugleich „ein Frieden bringendes neues Jahr“.
Redakt. u. Verlag Aug. Henning, Nürnberg.



Duzpflanzen aus Wald und Flur.

Bergiftungen mit Wasserhieslerling.

Achtung beim Gemüsesammeln!

Die Notwendigkeit, bisher unbenutzte Pflanzen als Gemüsenahrung heranzuziehen, führt oft zu fatalen Verwechslungen, welche unangenehme Folgen haben können. Dr. Rudolf Jassé beschreibt in der „Med. Klinik“ plötzliche Todesfälle nach Vergiftung mit Wasserhieslerling (*Cicuta virosa*).

Im Frühjahr 1917 kam eine Reihe von plötzlichen Todesfällen bei Kriegsgefangenen zur Beobachtung, die zunächst vollkommen rätselhaft erschienen. Es handelte sich meist um kräftige Leute, die morgens gesund mit der Arbeit marschiert wären, im Laufe des Tages sich krank fühlten, sehr bald bewusstlos wurden und bei ihrer Einlieferung ins Lazarett meist schon tot waren oder nach kürzester Zeit verstarben. Die Angaben bei denjenigen, die noch lebend ins Lazarett kamen, lauteten meist dahin, daß der Patient vollkommen bewusstlos gewesen wäre sehr schlechten Puls gehabt hätte und trotz Darreichung aller möglichen Herzmittel sehr bald verstorben sei. Das Bild bei der Sektion, auf das weiter unten näher eingegangen werden soll, war stets annähernd das gleiche, hauptsächlich durch vollkommenes Fehlen eines plötzlichen Todes erklärenden Organbefundes ausgezeichnet. Da zufällig kurze Zeit vorher zwei Fälle zur Sektion gekommen waren, deren Befund ganz der gleiche gewesen war und bei denen durch anamnestische Erhebungen die Annahme einer Methylalkoholvergiftung sehr wahrscheinlich gemacht werden konnte, so lag zunächst der Gedanke nahe, daß es sich auch in diesen Fällen um eine Methylalkoholvergiftung handeln könne. Die chemische Untersuchung des Mageninhalts hatte jedoch stets ein negatives Ergebnis, auch wurde anamnestisch keinerlei Anhalt in dieser Richtung gefunden, im Gegenteil mehrfach die Möglichkeit, daß der Betreffende an Methylalkohol gekommen sein könne, energisch bestritten. Auffallend war nun, daß die Todesfälle erst austraten, nachdem die Schneeschmelze vorüber war, während im Winter kein einziger ähnlicher Fall beobachtet worden war. Dadurch war die Möglichkeit einer Vergiftung durch irgendein pflanzliches Gift nahegelegt. In einem Falle gelang dann auch der Nachweis von frischen Pflanzenresten im Mageninhalt.

Ein Trupp Gefangener arbeitete im Freien in der Nähe eines Flußtales, dessen Ufer von feuchten Wiesen umgeben war. Während der Mittagspause sahen sie, wie ein Mädchen eine große Wurzel in der Hand hatte. Einer der Gefangenen ging hin und ließ sie sich geben. Er nutzte sie äußerlich ein wenig ab und verzehrte ein Stück davon. Dann bat ein anderer auch um ein Stück, und der erste gab ihm den Rest weiter, den sich dann

weitere vier Gefangene teilten. Bereits eine Stunde nach dem Genuß der Wurzel erkrankten sämtliche sechs Mann. Ein Arzt wurde sofort gerufen und war nach kurzer Zeit zur Stelle. Er fand den ersten bereits tot vor.

Der zweite wies Krampf der gesamten Körpermuskulatur von etwa 1–2 Minuten Dauer auf, hierbei trat Atemstillstand mit Cyanose des Gesichtes ein, und blutiger Schaum trat vor den Mund. Die Anfälle wiederholten sich alle fünf Minuten, ohne daß in der Zwischenzeit das Bewußtsein wiedergekehrt war. Beim sechsten Anfall erfolgte der Tod, anderthalb Stunden nach der Vergiftung.

Bei den vier Ueberlebenden wurden folgende Beobachtungen festgestellt: fünfzehn Minuten nach der Vergiftung wurde ihnen „schwarz vor den Augen“ und Schwindelgefühl stellte sich ein. Nach einer weiteren Viertelstunde kam Druck in der Herzgegend und Atemwobei hinzu, so daß sie sich hinlegen mußten, wobei dann auch über Uebelkeit und Benommenheit im Kopf geklagt wurde; jedoch erfolgte in keinem Fall Erbrechen. Nur bei einem dieser Patienten kamen Krämpfe zum Ausbruch, und zwar vier Patienten kamen durch Einführung des Magenschlauches, fünf Viertelstunden nach der Vergiftung ausgelöst, so daß die Magenspülung unterbrochen werden mußte. Der Anfall verlief unter den gleichen Erscheinungen, wie oben geschildert wurde, und hinterließ eine zehn Minuten dauernde Bewußtlosigkeit; bald nach Erwachen aus derselben wurde eine zweite Magenspülung ungehindert vorgenommen, Darreichung von Brechmitteln, nachdem die innerliche Wirkunglos geblieben war. Mehrere Stunden später trat bei dem Erstgenannten noch ein zweiter gleicher Anfall spontan auf. In allen vier in Heilung übergegangenen Fällen wurde zunächst im übrigen noch über Kopf- und Magenschmerzen geklagt.

Auffallend ist bei den tödlich verlaufenen Fällen der geradezu rapide Verlauf. Obwohl der Arzt wenige Minuten nach dem Auftreten der ersten Erscheinungen zur Stelle war, war der eine bereits tot, während der zweite gleichfalls etwa eine Stunde danach starb. Hätten diese beide auch erst in ein Lazarett eingeliefert werden müssen, so hätten die Angaben wahrscheinlich auch wieder gelautet: Plötzlich bei der Arbeit zusammengebrochen, tot ins Lazarett eingeliefert. Bei den Ueberlebenden standen nervöse Symptome im Vordergrund.

Die Sektion ergab dann die Anwesenheit von Schierlingsgift. Es kann daher nicht genug eindringlich davor gewarnt werden, unbekannte Pflanzen als Gemüse zu verwenden. Die Kenntnis der Heil- und Nährpflanzen muß bei uns (wie es in Deutschland längst geschieht), durch volkstümliche Kurse in die weitesten Schichten getragen werden.

Medicus.



Das blaue Wunder.

Von Eugen Kirckpfeuing, Würzburg.

Was — ihr glaubt es nicht, daß sie tollten Schabernack liebt? — Hört Ihr denn ihr Lachen nicht, wenn wir ihr mit genagelten Schuhen und Bergstöcken auf den Leib rücken, sie mit Mikroskop und Teleskop begucken, über ihren Lebenswandel dicke Bücher schreiben oder gar reiche Männer Gesellschaften gründen, sich über die zahlreichsten Privatangelegenheiten dieser Zauberin zu erkundigen? Wieviel Rätsel hat sie uns schon aufgegeben; ganz große, daß den einen um die Lösung bange wurde und andere voll Sehnsucht in Liebe zu ihr entbrannten. Und wie sie uns neckt mit tausend Kleinigkeiten, lehrt sie uns schmücken mit ihrem eigenen Schmucke, heißt uns singen ihre Lieder — nach ihrer Pfeife tanzen? Hört Ihr ihr Lachen nicht?

Doch horcht!

Zwei Männer mit grasgrünen Rucksäcken kletterten aus dem Sonntagfrühzug — wenige Stationen von der steinernen Stadt — für die hungrigen Mäuler zuhause Brunnkresse zu suchen.

Gleich an der Haltestelle umflüsterte sie der Vorfrühlingswald mit seinen Geheimnissen. Erst hielt er mitleidig den Atem an vor diesen Stadtgeschöpfen mit den zerquälten Mienen, in denen sich die Mauerwände spiegeln. Dann huschte ein feines Lächeln über die hohen Fichtenwipfel — ein ganz leises Lächeln — aus Frühnebelseide und Sonnenglanz gesponnen und die Zweige schaukelten neugierig wie grüne, zottige Häuse hin und her. Kichernd hüpfte im Gestänge der Sträucher am Wege der Wind. Schneeflecke blitzen auf den aschgrauen Rücken der Waldwiesen wie vom Himmel geworfenes Linnen, zartes Leben vor Gefahr zu schützen. Haselbusch und Salweide aber hingen schon kokett ihre Schmuckstücke aus.

In den weiten Räumen probten auf kahlen Nestern kleine Sänger wie bewegliche schwarze Notepunkte ihre Stimmen — nur in kurzen Sätzen — erste Proben! Als wären die Kehlen noch nicht ganz aufgetaut oder genierten sich, in diese Stille schon so hineinzutrillern, wo doch die geschwägigen Quellen da drunten noch in ihre weißen Hüllen eingewickelt, schlummern, nur im Traume kurz ein wenig murmeln.

Und auch die Frühaufsteher Gänseblümchen lugten aus ihren Morgenkrausen erst verstohlen in das Licht.

In dieses Geflüster hinein schleppten die zwei Stadtmenschen ihre lauten Sorgen um die hungrigen Mäuler zuhause. Spähten und horchten auf verborgene Wasser, dort den Schatz der Brunnkresse zu heben. Sie hörten nicht, als sie einem versteckten Bächlein die Schneekappe wegriffen, die es sich den Winter über aufgesetzt, daß drei Struwelköpfe der alten Weiden vor Berggnügen meckerten. Sie verstanden nichts von des Bächleins plaudernder Abwehr. Sie griffen nur voll Bier

nach der wogenden Fülle frischgrüner Blätter, die sich im eilenden Wasser so wohligh gebadet. Nur damit beschäftigt, die Rucksäcke mit Brunnkresse vollzustopfen, waren sie seelenvergnügt, weil die Fülle kein Ende nahm. Überall wo sie das Bächlein der Schneehaube beraubten, sproßten diese grünen Kräuter! Sie bedauerten, daß sie nicht auch Weib und Kinder mitgebracht, um den Segen in Körben und Säcken heimzutragen. So kam es, daß trotz der geblichen Rucksäcke das schimpfende Bächlein seiner Vorfrühlingszier nur wenig beraubt war.

Auf dem Heimweg sahen die Zwei nicht links, noch rechts; sie schwägten von der Arbeit in ihren Betrieben unb vom Nutzen der Brunnkresse.

Und sie hörten das Lachen nicht! — —

Eine halbe Woche lang dekorierte das Gemüse aus dem Vorfrühlingswald den Mittags- und Abendtisch der beiden Familien. Es schmeckte allen; die Gaumen der Armen sind nicht verwöhnt. Nur klein Mariechen wollte am zweiten Tage nichts mehr wissen von diesem Frühlingsgemüse: es kratzte so im Halse . . .

Da begab es sich, daß ein heiterer Junitag die zwei Familien in den frohbunten Sommerwald hinauszauberte: alt und jung, groß und klein. Auf den baumfreien Wiesen wogte das festliche Weiß der Margueriten. Summendes Kleinvolk vergnügte sich unter den violetten Karnevalskappen des Salbei. Alle Orchester spielten in Fortissimo und die Sonne warf übermütig goldene Bälle unter das märchendunkle Grün des Waldes.

Der Kuckuck lockte, — bald fern, bald nah. Der Schalk saß ihm in der Kuckuckskehle. Und der Kuckuck führte die ganze Gesellschaft just an das Bächlein, dem die Zwei im Vorfrühling die Schneehaube stahlen, den Brunnkressschatz zu heben.

Das glitzernde Wasser lachte helle Tränen über die jäh verwunderten Augen dieser Menschenkinder.

Was sahen sie nur?

Viele tausend blaue Bergigmeinnichtsternchen saßen auf dem vermeintlichen Brunnkresskraut — so blau wie der heitere Junihimmel, als wären sie aus ihm in das Wunderbächlein gefallen und guckten nun wieder hinauf in das blaue Gezelt — enggedrängt wie unschuldige Kinder . . .

Enggedrängt im ganzen Bächlein hinauf!

Da wußten alle, was Mariechen so im Halse kratzte: Sie hatten die Blätter vom Bergigmeinnicht gegessen und schauten jezo das blaue Wunder. — — —

Bermischte Nachrichten.

Hopfenreben werden den mittelfränkischen Produzenten jezt von den Korbmachern bereits bis zu 17 und 18 Mk. der Zentner abgekauft. Sie haben dieselben zu einem großen Teil bereits abgegeben. Die Bindfaden- und Fasernfabriken können ihnen nur bis 4 Mk. den Zentner zahlen, da sie nur die oberste Schichte der Reben zu Fasern verarbeiten können und viel Abfall haben. Andererseits können die Produzenten Hopfenbindfaden für Anknüpfen im Frühjahr nur erhalten, wenn sie Reben an die Fabriken veräußern.

Es gibt nichts Neues unter der Sonne! Wer von uns denkt nicht sehnsüchtig an die Zeit, wo die Bissen soviel größer waren? Wer überträgt diese schöne Erinnerung nicht auf die Zukunft und wünscht — vielleicht heimlich seufzend —, es möchte bald anders werden?

Vergleiche aus allen klassischen Zeiten müssen dienen, die Durchhaltebestimmung zu stärken. Griechen und Römer gelten den Gymnasialprofessoren für unerreichbare Beispiele heldenhafter Gesinnung. Vom trojanischen Kriege bis zur Schlacht im Teutoburger Wald werden alle Ereignisse umgewendet und auf unsere Zeit angewandt.

Da ist es erfrischend, einmal aus klassischem Munde eine Sprache zu hören, die wir gewöhnlichen Sterblichen besser verstehen als das pathetische Getue von säbelrasselnden Helden und ihrem Anhang. Aristophanes, der arge Spötter, hat auch Kriege erlebt. Es ging zu seiner Zeit im schönen Athen drunter und drüber. Als der erste pelonnesische Krieg — er hat zehn Jahre gedauert — durch den Friedensschluß des Nikias beendet war, redete Aristophanes die Friedensgöttin also an:

Laß schauen uns wieder die Fülle des Markts,
Großmächtige Zwiebeln und Knoblauch, dazu
Frühgurken, Melonen, Granaten!
Die Bötter, o laß sie uns wieder sehen,
Mit Gänsen und Enten und Schnepfen bespacht;
Laß nahen mit Kapaischen Aalen gefüllte
Fischkörb', und erlaub' uns, in Hausen um sie
Uns zu drängen, herumzustoßen und schreien.

Der Magen scheint folglich auch schon dreihundert Jahre vor unserer Zeitrechnung eine Rolle im menschlichen Dasein gespielt zu haben. Aristophanes hat eben die Menschen gekannt und keine Helden gesucht, wo keine sind.

Gegen die Preistreibereien mit Heilkräutern wendet sich das bayer. Ministerium des Innern in einer an die Kreisregierungen gerichteten Entschließung vom 22. Nov. 1917. Im Handel mit Kräutern für Gesundheit, insbesondere mit Pfefferminze, daneben auch mit Fenchel und Kamillen, häufen sich in der letzten Zeit die Klagen über übermäßige Preissteigerungen. Als Hauptanbaugesbiet für Pfefferminze kommen in Bayern die Gegend zwischen Speyer und Neustadt a. S. sowie die Burghasloch und Ottoheuren in Betracht. Für Pfefferminze werden Preise von 10 Mk. ja sogar von 17 bis 30 Mk. für ein Kilogramm gefordert, während etwa ein Techerstellers als angemessen zu bezeichnen wäre. Auch im Handel mit Majoran wurden starke Preistreibereien, insbesondere in den oberfränkischen Maingebieten, wahrgenommen. Ebenso haben die Verhältnisse, die beim Handel mit der diesjährigen Ernte der Baldrianwurzel obwalten, zu heftigen Klagen Anlaß gegeben. Als Hauptanbauorte für Baldrian kommen in Bayern die Gegenden von Schweinfurt und Würzburg in Betracht. Nach verschiedenen glaubwürdigen Darlegungen werden auch für Baldrianwurzeln von gewerbsmäßigen Aufkäufern den Bauern übertrieben hohe Preise geboten. Ähnliche Verhältnisse, wie sie sich beim Handel mit Eibischwurzeln zu befürchten sind, die hauptsächlich in der Gegend

von Nürnberg, Würzburg und Schweinfurt angebaut werden. Die Behörden (Kommunalverbände, Distriktsverwaltungsbehörden) wurden angewiesen, jeder Preistreiberei bei derartigen wichtigen Heilkräutern auf das entschiedenste entgegenzutreten.

Ein Mehlersatz. Uebrig geblieben gekochte kalte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und auf ein Kuchenblech gelegt, das man vorher mit Pergamentpapier bedeckt hat. Dann schiebt man das Blech in eine lauwarme Röhre und läßt die Scheiben langsam trocknen, aber nicht rösten. Wenn sie vollständig trocken geworden sind, daß sie sich leicht brechen lassen, so werden sie auf einer Kaffeemühle zu feinem Mehl gemahlen, das sich sehr gut zu Backzwecken eignet. Ein Pfund des auf diese Weise gewonnenen Mehles vermischt man mit zwei Backpulvern, zwei Tassen Milch, die man aus Trockenmilch gewinnt und einigen Löffeln Zucker. Diese Masse gibt einen sehr schmackhaften Kuchen, den man durch Zusatz einiger Löffel Eiersatz eine schöne gelbe Farbe geben kann.

Ein Vorschlag besonders für Volks- und Anstaltsküchen. Bei den jetzigen Verhältnissen, wo die Gemüse knapp sind und ein großer Teil von den vorgeesehenen Kartoffelmengen durch Mehlprodukte ersetzt werden müssen, wird es ja schier unmöglich, eine Kostform mit genügendem Ueberschuß an Basen aufzustellen. Ich möchte daher auf einen alten Vorschlag zurückgreifen, der, wie ich höre, auch von Frau Hedwig Seyl in den Berliner Volksküchen mit gutem Erfolg erprobt worden ist. Alle Gemüse und alles Wurzelwerk, alles Fleisch spült man vor dem Zurichten sehr gründlich, um Sand, Schmutz usw. zu entfernen. Die dann beim Zurichten sich ergebenden Abfälle, sowie event. Fischgräten werden am besten unter etwas erhöhtem Druck einige Stunden mit ziemlich viel Wasser gekocht. Um die Ausbeute zu vergrößern, kann man die meisten Gartenunkräuter, wie Melde, Brennesseln, Giersch, Vogelmiere, Wegerich, Löwenzahn u. a. Pflanzen auch mit auskochen. Man erhält so einen „Fleischertrakt“ von hervorragendem Wohlgeschmack, der aber im Gegengewaltigen Ueberschuß an anorganischen Basen besitzt. Diese Brühe leiht man ab und verwendet sie statt Wasser bei der Zubereitung von Beigüssen, Suppen und allen Mehl-, Grieß- oder Graupenspeisen.

Ragnar Berg.

Briefkasten.

Herrn Baron O. Cannstatt. Der Pilz- und Kräuterfreund kann durch den Verlag, die Post und alle Buchhandlungen bezogen werden. „By“ ist das amtliche Senfurzeichen für genehmigte Ausfuhr.

Herrn Schwag. Münch. Kultur und Anzucht von Pfefferminze aus Samen wird demnächst behandelt werden.

Herrn Haake. Berlin: Auskunft über Herstellung von Kräutertabak folgt in nächster Nummer.

Anfrage: Wer kann uns nähere Auskunft über Mischung, Behandlung, Herstellung und Bezug von sogenannten Kriegstabak geben?

Verlag von A. Henning jr., Druck von F. Beißwanger, beide in Nürnberg.

Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

Ab Januar auch bei der Post, beim Verlag, oder bei den Buchhandlungen.

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

K. Buz. **Unsere Pilze.** Preis — 75. 1917. Verlag B. Kraus Schwäbisch-Gmünd. Ein kleines, aber mit Geschick und Sachkenntnis zusammengestelltes Bändchen, das dem praktischen Pilzsammler, Naturfreunden, besonders aber Schulen dienen soll. Neue Erfahrungen wird der alte Sammler nicht finden, wohl aber ist das Wichtigste der bisherigen Pilzforschung in kurzer aber sehr sachkundiger und klarer Weise, leicht verständlich dargestellt. Ein neuer Pilzkalender, eine Uebersicht der 5 Hauptfamilien der Hutpilze und einiges über augenfällige Kennzeichen der Pilze vervollständigt das Schriftchen, dem außerdem die Pilztafel der Reichsstelle für Gemüse und Obst beigegeben ist. Unter den Giftpilzen nennt der Verfasser einige Arten, die nach den jetzigen Ergebnissen nicht mehr unter dieser Rubrik zu finden sein sollten, wohl nur aus Rücksicht für den Anhänger gegeben wurden.

Dr. Prof. O. Rabes. **Hinaus ins Freie!** Anleitung zum Beobachten unserer heimischen Tiere und Pflanzen. 181 Seiten mit 2 farbigen Tafeln und zahlreichen Abbildungen im Text. Gebunden 3.30 Mark. Verlag von Quelle und Meyer, Leipzig, 1917.

Die Entbehrungen des Krieges, die uns so vieler Genüsse beraubten, haben uns einen Genuß nicht zu entreißen vermocht: die Freude an der Natur. Die harte Zeit, die auch nach Friedensschluß noch lange weiterbestehen wird, wird erst recht viele Menschen veranlassen, Trost und Erhebung, Belehrung und Erbauung zu suchen. Dieses Suchen und Finden zu erleichtern, bietet uns das Buch von Rabes eine gute Anleitung. Ist es auch zunächst mit Beziehung auf die Flora und Fauna Mitteldeutschlands geschrieben, so kann es doch auch von den Süddeutschen mit Erfolg benützt werden. In dreißig Kapiteln werden wir im Kreislauf eines Jahres durch die freie Natur und ihre Lebensgemeinschaften geführt. Wir begrüßen das erwachende Leben in Pflanzen- und Tierwelt im Auenwalde und in der Kiefernheide, im Laubwalde und an Teich und See, wir sehen es quellen und schwellen auf Wiesen und sonnigen Hügeln, auf Kahlschlägen und an Waldesrändern, im Feld und in der blühenden Heide. Die Geheimnisse der Sümpfe werden uns offenbar, und das ferne Meer rauscht herüber. Endlich gehts über Stoppelfelder in Schnee und Eis des Winters hinein. Und immer und überall versteht der kundige Verfasser scharf zu beobachten und uns Aufschluß zu geben über Vorgänge, die wir nur deshalb nicht verstehen, weil sie uns gewohnt und alltäglich dünken. Das zum Teil ganz vorzügliche Bildermaterial bringt zu

der freilich oft sehr gedrängten Darstellung die nötigen Anschauungsmittel herbei. Vor allem den Eltern, die ihren Kindern ein gutes Buch auf den Weihnachtstisch des vierten Kriegswinters legen wollen, ist die vorliegende „Anleitung“ sehr zu empfehlen.

Dr. Hans Schmidt.

D. Wünsche. **Die Pflanzen Deutschlands.** Eine Anleitung zu ihrer Kenntnis. II. Die höheren Pflanzen. 10. Neubearbeitete Auflage. Herausgegeben von Joh. Abromeit. Leipzig und Berlin 16, B. G. Teubner 6.—

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über Pilz- und Pflanzenkunde.

Eriksson Jakob. Die Pilzkrankheiten der landwirtschaftlichen Kulturgewächse. Uebersetzt von Dr. Grevillius, Kempen. Mit ca. 180 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 4.50.

Fries C. Hymenomycetes Europaei sive Epicriseos Systematis mytologici editio altera. Upsaliae 1874.

Fuckel V. Symbolae Mycologiae. Beiträge zur Kenntnis der Rheinischen Pilze. Mit drei Nachträgen. (Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde. Jahrg. XXIII—XXX).

Gramberg Eug. Pilze der Heimat. Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig 1913. Preis pro Band Mk. 5.80. 1. Band: Blätterpilze (Agariceen).

— Pilze der Heimat. 2. Band: Löherpilze (Polyporaceae) und kleinere Familien. Schmeiß naturwissenschaftliche Atlanten. Preis 5.80 Mk.

Umsonst verschicken wir an alle Interessenten eine Nummer des Pilz- und Kräuterfreundes. Teilen Sie uns die Adressen der Ihnen bekannten Pilzfreunde mit.

camp.erg Monatshefte für den naturwissenschaftlichen Unterricht. 1. Band, 3. Heft 1.50 Mk. B. G. Teubner Leipzig. Eine Pilz- und eine Pflanzenausstellung in Königsberg i. Pr.

Haas, Dr., Kloetsche-Königswald. Einige seltenere und vernachlässigte Speisepilze aus Dresdens Heide. 5 Fortsetzungen in Natur und Haus 1908 Heft 16. 1909 Heft 23.

Holtermann C. Mykologische Untersuchungen aus den Tropen. Mit 12 lithographischen Tafeln. Geb. 25.—

Hollos Ladislaus Dr. Die Gasteromyceten Ungarns. Mit einunddreißig zum größten Teil kolorierten Tafeln. Ladenpreis 80 Mk.

Hauck Julius. Ratgeber für Pilzsammler. Preis 40 Pfg.
— Führer durch die Pilz-Ausstellung. Preis 50 Pfg.
— Das Konservieren der Pilze für den Haushalt. Preis 50 Pfg.

Heilborn Adolf Dr. Unsere Pilze. Mit 4 farbigen Tafeln und 19 Abbildungen.

— Speise- und Giftpilze. Preis 1.20 Mk.

Herter W., Autobasidiomycetes in Kryptogamenflora der Mark Brandenburg. VI. 1. Heft 1910.

Jähling Joh. Wir gehen in die Pilze. Preis 1 Mk.

Karsten, P. A. Mycologiae Fennica. Pars I. II. Disco-mycetes et tyrenomycetes (Bidrag till Kännedom of Finnlands natur och Folk. Helsingfors 1871.

Klebahn L., Dr. Die wirtschwechselnden Rostpilze. Geheftet 20 Mk.

Krombholz J. B. Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der eßbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. 10 Hefte. - Prag 1831-46.

— Kartoffelpilz in zwei Modellen.

Kummer, P. Führer in die Pilzkunde. 1891.

Lenz H. D. Nützliche, schädliche u. verdächtige Schwämme. Geb. 2 Mk. 80 Pfg.

Lebel, M. Die Champignonzucht. Preis 2.—

Leunis, Pflanzenkunde. I. Bd. gebd. 16 Mk.

Lindau G. Hilfsbuch für das Sammeln der niederen Kryptogamen. Preis 1.50 Mk.

— Die höheren Pilze. Geb. 7.40 Mk.

— Spalt- und Schleimpilze. 1. Mk.

— Hilfsbuch für das Sammeln der Ascomyceten. Geb. 3.40 Mk.

— Hilfsbuch für das Sammeln parasitischer Pilze. Preis 1.70 Mk.

Lotfy, J. P. Algen und Pilze. Mk. 22.50. 1907.

Lindstedt, R. Synopsis der Saprolegniaceen. 1872.

Magnus P. Ascomyces Tosquinetii Westend. (Hedwigia 1974 p. 135. 136.

Michael, Führer für Pilzfreunde. Ausgabe A: Für den Anschauungsunterricht auf Wandtafeln. Mit Textheft. 2 Abteilungen.

— Ausgabe B. 3 Leinenbände (handliches Taschenformat) mit zusammen 345 Pilzgruppen, darunter 164 eßbare Arten. Jeder Band für sich abgeschlossen und einzeln käuflich. Verlag von Förster und Borries, Zwickau-Sa. Pr. pro Band 7.50 Mk.

— Führer für Pilzfreunde. Ausg. C. Mit farbigen Tafeln. 3 Bände. Geb. je 7.50 Mk.

Martin Felix. Der Pilzsammler. Mit zwei Tafeln farbiger Abbildungen. Gebunden 1.25 Mk.

Merkblatt vom kaiserlichen Gesundheitsamt Berlin. Enthaltend eine Tafel mit 32 Abbildungen. Preis 25 Pfg.

Migula W. Neue Kryptogamenflora. Geb. 40 Mk.

— Die Pflanzenwelt der Gewässer. Geb. —.80.

— Exkursionsflora von Deutschland. Geb. 1.60 Mk.

— Deutsche Moose und Farne. Geb. 1.40 Mk.

(Fortsetzung des Verzeichnisses in der nächsten Nummer.)

Pilz-Kochbücher.

Gramberg E. u. E.: Kleines Pilzkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit . . . 60 Pfg.

Herrmann E.: Pilzküche . . . 75 "

Maku.: 100 Pilzrezepte . . . 50 "

Klingemann.: 125 neue Gemüse- und Pilzgerichte . . . 30 "

Voigt E.: Einfache u. feine Pilzküche 25 "

Wilde Gemüse.

Anweisung zum Sammeln und Zubereiten. Mit Verzeichnis und Bildern.

Von Prof. Rich. Winkel, Magdeburg.

Die künstlerisch ausgestattete, mit 20 naturgroßen Bildern versehene Werbeschrift erscheint auf behördlichen Wunsch zum dritten Mal, und zwar in zeitentsprechend neuer Bearbeitung. — Sie soll in Ergänzung der gewöhnlichen Flugblätter durch eine besonders ansprechende, eindringlich-gefällige Form die Geringschätzung und das Mißtrauen des Volkes gegen die wildwachsenden Gemüsepflanzen überwinden helfen, über ihren Nährwert, ihre Schmachhaftigkeit und Häufigkeit aufklären und ein kostenloses Nahrungsmittel volkstümlich machen, durch dessen Ausbeute die allgemeine Not gemildert werden kann. — Wer die Pflanzen im vorigen Herbst zu sammeln und zu konservieren wußte, hat im letzten Winter überhaupt keine Gemüsenot erfahren. Gegen Einsendung von 25 J franko durch die Buchhandlung A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.

Zur Beachtung!

Infolge der außerordentlichen Schwierigkeiten in der Papierbeschaffung — wohl überweist die Reichsstelle den Bezugsschein, aber die Papierfabrik bedauert, nicht liefern zu können — mußte dieses Heft als Doppelnummer erscheinen. Für die nächsten Nummern ist pünktliches Erscheinen gesichert.

Verlag des
Pilz- und Kräuterfreund.

Fischmehlfutter D. c.

Unentbehrliches Beifutter zur Aufzucht
und Mast von Schweinen und Geflügel.

Preis per Zentner 38 Mk. frei Bahnhof Hamburg. Probepostkolli 4.50 Mk.

Norddeutsche Nahrungsmittelwerke 99, Hamburg 30. V. c.

Elichees, Galvanos, Zeichnungen

über

Pilze, Heilkräuter, Wildge-
müse, Beerensträucher etc.

kauft

Verlag „Pilz- und Kräuterfreund“
Nürnberg, Tucherstraße 20.

Kochkisten „Heimchen am Herd“

der Schlager der Messe, sind wieder eingetroffen.
Jeder Topf verwendbar.

Walter Keller, Leipzig-Lindenau,
Lütznerstrasse 46.

Steinpilze Birkenpilze Speisepilze

zu billigsten Tagespreisen
Berthold Fantl,
Furth i. W.

Futter für Geflügel, Schweine,
Hunde, billig. Liste frei.
Graf, Futtermühle, Auer-
bach, Hessen.

Garantiert frisch getrockn.
Pilze kauft jedes
Quantum
Pyremonter Fermentwerk Bad
Pyremon

Ernst Gruner

Gewürze aller Art ■ Küchen-
Kräuter ■ Tafel- u. Gewürz-Salze

■■■

Konservierungspräparate
„Eldorado“ Pökelsalz
Salpeter-Präparate.

Feuerbach-Stuttgart

Mit Kostenvoranschlägen für

≡ Inserate ≡

stehen wir gern zu Diensten.

Uns unbekannte Firmen bitten wir bei
Erteilung eines Inseratauftrags um gleichzeitige
Einsendung des Betrags.

Verlag des
„Pilz- und Kräuterfreundes“.

Der Pilz- und Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

Herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 7. Heftes:

	Seite
Sind Perl- und Pantherpilze wirklich verdächtig oder giftig? und Wie unterscheidet man sicher die am häufigsten vorkommenden essbaren Wulstlinge von den gefährlichsten giftigen Wulstlingen. Von Oberl. D. Herrfurth	69
Erfahrungen mit Trockenpilzen des Handels und Vorschläge zu deren Bewertung. Von Prof. Dr. H. Schnegg	71
Pilzvergiftung und Autosuggestion. Von Dr. Richard Baerwald	73
Wie die „Zigeuner“ bekannt und „marktfähig“ wurden. Von Hauptl. E. Seidel	74
Champignonzucht als Nebenerwerb. Von Else Trott-Helge	75
Gibt es tränende Pilze? Von Dr. Klee	76
Pilz-Rezepte. Aus dem Vereinsleben. Pilz-Humor	77
Die Pflanze und ihr Einfluß auf den Menschen	78
Das Queckengras. Der Quecken-Weizen. Die Mäusegerste	78
Ämtliche Mitteilungen	79
Bermischte Nachrichten. Bücherschau. Briefkasten	80

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg. 1918.

Heft 7.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Der Pilz- und Kräutersfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.
Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräutersfreund“ kostet pro Halbjahr M. 2,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vier-spaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Mürnberg, 15. Januar 1918

1. Jahrgang.

Heft 7.

Die Schwämme sind ein unbenutztes, totes Kapital, ein bis dahin ungeöffnetes Vorrats- haus von Lebensmitteln.

Träg, Die Schwämme des Waldes, Bern 1848.

Sind Perl- und Pantherpilze wirklich verdächtig oder giftig?

und

Wie unterscheidet man sicher die am häufigsten vorkommenden essbaren Wulstlinge von den gefährlichsten giftigen Wulstlingen.

Von Oberlehrer D. Herrfurth, Leiter der öffentl. Pilzbestimmungs- stelle der Kgl. Amtsh. Stollberg i. Erzgr.

Infolge der ständig sich widersprechenden Urteile über vorgenannte Pilze hatte ich schon längst die Absicht, meine persönlichen Erfahrungen über dieselben zu veröffentlichen, da ich mit der besonderen Beobachtung dieser Pilze allein mich schon über 33 Jahre beschäftigt und keine Gelegenheit versäumt habe, auch die Erfahrungen älterer erprobter Pilzsammler in den verschiedensten Gegenden auszuforschen.

Die meisten der älteren ja selbst neueren Pilzwerke bezeichnen Perl- und Pantherpilz als giftig oder doch verdächtig und nur wenige sagen, daß sie, ihrer Oberhaut entkleidet, genießbar seien. Zu den letzteren gehören: Michaele, Führer für Pilzfreunde, Gramberg, Pilze unserer Heimat, Obermayer, Pilze l. u. II, Blücher praktische Pilzkunde, Walther, Taschenbuch f. deutsche Pilzsammler, Voigt, die wichtigsten Pilze, Geißler,

Anleitung zum Pilzsammeln. Andere wieder, so auch Dr. Schnegg behaupten, daß einige Perl- oder Pantherpilze unter Umständen bei diesem oder jenem schädlich wirken könnten. Alle diese sich stark widersprechenden Urteile reizten mich umsomehr, der Sache meine größte Aufmerksamkeit zu widmen und die Ursache dieser Widersprüche zu ergründen. Schon über 30 Jahre stehe ich nunmehr auf dem Standpunkte, daß beide Pilzarten, vorausgesetzt natürlich in frischem Zustande, ohne Ausnahme zu genießen sind, wenn sie ihrer Oberhaut entkleidet sind. Im Jahre 1885 lernte ich in hiesiger Gegend einen einfachen aus Bayern stammenden Mann beim Pilzsuchen kennen, der mir beide Pilze als essbare zeigte und sagte, sein Lehrer in seiner Heimat habe sie ihm schon vor Jahrzehnten als essbare Pilze empfohlen. Ich selbst habe von diesem Zeitpunkte ab diese Pilze in jeder Größe und jedem Entwicklungsstadium jahraus, jahrein in unzähligen Mengen in meiner Familie zum Genuße auf den Tisch bringen lassen und auch beobachtet, wie sie in unzähligen anderen Familien der verschiedensten Gegenden genossen wurden, ohne daß auch nur jemals der geringste Nachteil nach dem Genuße dieser Pilze eingetreten wäre. Ja, ich neige jetzt sogar schon zu der Meinung, daß es noch gar nicht erwiesen ist, ob in der Oberhaut dieser Pilze wirklich ein Gift vorhanden ist, das nach der Zubereitung auf den Menschen noch schädlich oder tödlich wirke. Doch habe ich hierüber Versuche mit größeren Mengen noch nicht angestellt, weswegen ich zunächst noch daran festhalte, die Oberhaut muß bei diesen Pilzen vor dem Zubereiten abgezogen werden.

Wie erklärt es sich aber wohl, daß in der größten Zahl der Pilzbücher einer oder der andere der beiden Pilze oder wohl auch beide noch jetzt als verdächtig oder giftig bezeichnet werden?

In der größten Zahl der Fälle beruht es wohl darauf, daß diese Ansicht aus den Büchern anderer Pilzautoritäten übernommen wurde, ohne daß eine praktische Erprobung oder eine Erforschung der Erfahrungen älterer Waldgänger vorausgegangen war. Auf diese Weise

hat sich diese irriige Meinung von Geschlecht zu Geschlecht und von Pilzwerk zu Pilzwerk weiter oerpflanzt.

Andere wieder glauben ihrer Sache sicher zu sein, schädigende Wirkungen dieser Pilze beobachtet zu haben, oder man hat sie ihnen auf Treu und Glauben versichert, und sie stehen darum uns fest auf den Standpunkte der vorgenannten Autoritäten.

Und doch habe ich nach meinen eingehenden Beobachtungen die felsenfeste Ueberzeugung, alle bisher beobachteten Wahrnehmungen von der Schädlichkeit des Perl- und Pantherpilzes beruhen auf Irrungen. In allen Fällen, in denen mir schädigende Wirkungen berichtet wurden, konnte ich einwandfrei feststellen, daß diese Personen die Perl- und Pantherpilze noch nicht in allen ihren Entwicklungsstufen von den anderen Wulstlingsarten, als dem Königsfliegenpilz, den Fliegenpilz und auch den Knollenblätterpilzarten bestimmt unterscheiden konnten, sodaß ihnen eine dieser Arten mit unter die Hände gekommen war, und daher diese, nicht aber die unschuldigen Perl- und Pantherpilze, die Ursache der Schädigung waren. Wer aber Perlen- und Pantherpilze sammeln will, muß alle diese Wulstlinge sicher von einander unterscheiden können.

Wie sollte aber dem Laien vor einer solchen Verwechslung nicht bangen, da doch selbst die Werke unserer größten Autoritäten gerade bei diesen Pilzen in ihren Ansichten weit auseinander gehen, so daß es dem Lernenden sehr schwer wird, zu einem einwandfreien Ergebnis zu kommen!

Es seien hier aus der großen Zahl der Pilzautoritäten nur 3 angeführt: Schroeter — Ricken — Michael, alle drei bedeutend als Wissenschaftler und Praktiker auf dem Gebiete der Pilze. Wer gedenkt ihrer nicht mit großem Danke, wenn ihm ihre vortrefflichen Pilzwerke zur Arbeit zur Verfügung stehen!

Was sagen aber sie über diese beiden Pilze?

Beim **Perl**pilze sind die Ansichten aller drei noch ziemlich gleich.

Michael bezeichnet ihn als *Amanita pustulata* (Schaeff) oder *rubescens* (Pers.) und als „eßbar ohne Oberhaut (naturgetreue Abbildung in Buch, I, 73).

Ricken, als *Am. rubescens* (Fr.) oder *pustulata* (Schaeff) ihn anführend, gibt ihn schlechthin als „mild und eßbar“ an, schreibt also nicht einmal das Abziehen der Oberhaut vor.

Schroeter hingegen nennt ihn *Am. pustulata* (Schaeff) oder *rubescens* (Pers.) oder *rubens* (Scop.) und sagt, daß giftige Eigenschaften an ihm nicht bekannt seien, daß er in Italien sogar als Speise-

pilz beliebt sei. Doch sei abzuraten ihn als Speisepilz zuzulassen, weil er leicht mit *Am. muscaria* (Fliegenpilz) verwechselt werden könne.

Beim **Pantherpilze** nun gehen die Ansichten weit auseinander.

Michael nennt ihn *Am. umbrina* (Pers.) und bezeichnet auch ihn als „eßbar ohne Oberhaut“. Die prächtige naturgetreue Abbildung in seinem Werke I, 16 läßt diesen Pilz wie auch den Perlpilz in der Natur mit Sicherheit wiedererkennen. Gramberg I, 63 nennt ihn *Am. pantherina*.

Bei Ricken ist er als *Am. pantherina* (Cand.) eine Pilzart für sich und wird als „giftig“ bezeichnet. *Am. umbrina* ist bei ihm ein ganz anderei Pilz und zwar als eine Abart (Variation) vom Fliegenpilz *Am. muscaria*. Die nähere Beschreibung unter Nr. 295 c und am Schlusse der Anmerkung unter Nr. 291 läßt erkennen, daß er den Pilz meint, den Michael in Nr. 1, 75 (neueste Aufl. v. 1917) als

Königsfliegenpilz *Am. regalis*, abbildet, der unzweifelhaft als giftig anzusehen ist. Unter *Am. regalis* versteht aber Ricken einen anderen Pilz, eine weitere Abart vom Fliegenpilze, im Buchenwalde vorkommend, zu den er leider keine eingehende Beschreibung gibt. Ob aber Ricken's *Am. panth.* mit Gramberg's *Am. panth.* und mit Schroeter's u. Michael's *Am. umbrina* identisch sein soll, ist nicht einwandfrei festzustellen, da selbst in den mikroskopischen Merkmalen nicht unerhebliche Verschiedenheit sich zeigt.



Perlpilze.

Phot. B. Jüdenstein, Meisen.

Schroeter hält *Am. umbrina* und *Am. pantherina* (Quelet) sowie *Agaricus pantherinus* De Candolle für identisch und bezeichnet ihn als „sehr giftig“. So läßt auch das eifrigste Studium dieser beiden Pilze nach den 3 Werken nicht erkennen, welche der Autoritäten hier im Rechte ist. Ich selbst halte mich, so hoch mir sonst Ricken in allen Pilzfragen steht, in diesem Falle bis auf weiteres an Michael und Gramberg, weil sie zu diesen Pilzen äußerst prächtige naturgetreue Abbildungen geben, die jedem Laien sofort unzweifelhaft Aufschluß über diese Pilzarten geben und das Naturobjekt mit größter Sicherheit sich nach dem Bilde bestimmen läßt, denn daran muß es uns als Pilzbestimmungsstellenleiter, die wir praktische Pilzkenntnis im Volke verbreiten sollen, in erster Linie ankommen. Mit Freude würde es zu begrüßen sein, wenn besonders Ricken und Michael über diese Fragen Einigkeit unter sich herbeiführten und wenn Ricken von *Am. regalis* ein Bild nach der Art der Michael'schen u. Gramberg'schen Bilder herstellen ließ, damit man genau weiß, was er unter *regalis* versteht. Dann

x dankt den wahren Kennern !!

erst könnte die Auseinanderhaltung dieser vorge-
nannten Wulstlingsarten, die für das praktische
Leben von so hoher Bedeutung sind, mit Sicherheit
möglich sein.

Die vorgenannten Ausführungen möchten aber
doch den Laien es gruselig machen und sie darum
wohl leicht verleiten, vom Genuße der Perl- und
Pantherpilze abzusehen, wenn über sie selbst die
Autoritäten noch keine Einigkeit zeigen. Doch liegt
die Sache in Wirklichkeit für die Praxis des Pilz-
suchers ganz anders und verhältnismäßig einfach.

Der Pilzlehrer oder Pilzaussteller, der hier Klar-
heit schaffen und das Volk vor Pilzschädigungen
bewahren, dabei aber doch Perl- und Pantherpilz
als wirklich einwandfreie essbare Pilze beim Volke
einführen will, muß zunächst vertraut machen mit
den auch dem Laien verständlichen Merkmalen
der Wulstlinge (Amanita).

Diese sind:

1. Hutpilz mit weißen, nicht steifen, oder bruchigen Blättern.
2. Oberhaut mit Hautüberresten.
3. Stiel unten kräftige Knolle und oben unweit des Stielendes ein Hautring.
4. Farbe der Blätter und des Fleisches an der Verbindungsstelle gleichfarbig, oder aber die Farbe der Blätter dort nie dunkler als die Fleisches.

Mit großer Leichtigkeit wird nun der Anfänger
unter den wichtigsten oder häufigsten Wulstlingen den
Fliegenpilz, Am. muscaria L. erkennen an seiner
schönen leuchtend roten Oberhaut mit weißen Hautpunkten,
weißem Stiel und weißen Blättern (Mich. I. 74). Beim
Ab Schälen der Oberhaut zeigt das sonst weiße Fleisch
außen noch eine rotgelbe Farbe, was sich auch beim
Schnitt erkennen läßt. Ueber seinen Wert, ob essbar
oder giftig, ist schon viel gestritten worden. Fest steht
aber wohl so viel, daß er einen Giftstoff (Muscarin),
nicht nur in der Oberhaut enthält, dessen Wirk-
samkeit noch in keinem Falle als mit tödlichen Ausgange
nachgewiesen worden ist. Manchen Pilzsammler kenne
ich, der ohne Scheu und ohne Schaden diesen Pilz unter
besonderen Voraussetzungen genießt. Es ist nur noch
die Frage, ob jeder Magen ihn verträgt und ob er beim
Nichtwegschütten des 1. Kochwassers ohne Schaden genossen
werden kann. Da in meinen letzten Pilzausstellungen nicht
wenige kamen, die da behaupteten, sie hätten auch ohne
vorheriges Entfernen des ersten Kochwassers ihn mit
anderen Pilzen ohne Schaden genossen, so habe ich,
um mir Klarheit zu schaffen, im Sommer 1917, mich
selbst an die praktische Erprobung gemacht und meine
Frau und meine erwachsene Tochter hatten, allerdings
gegen meinen Willen, dasselbe getan. Wir bereiteten
eine größere Menge geschälter Fliegenpilze zu, ohne das
erste Kochwasser zu entfernen. Eine kleine Erprobe verlief
zunächst ohne merkliche Folgen. Als wir dann eine
größere Menge genossen hatten, stellten sich schon nach
zwei Stunden Vergiftungserscheinungen ein als Krähen
im Halse, kalter Schweiß, Uebelsein, Schwindel und
Magenschmerzen. Mit diesen Erscheinungen hatte es
bei mir sein Bewenden und sie waren nach Verlauf von
3-4 Stunden wieder verschwunden. Meinen Dienst
konnte ich dabei ungehindert weiter versehen. Bei
meiner Frau und meiner Tochter aber traten die Erschei-
nungen heftiger auf, währten viel länger und hinzu kam

noch heftiges Erbrechen und Mattigkeit. Nach einem
reichlichen halben Tage waren aber auch diese Erschei-
nungen ohne Anwendung irgend eines Gegenmittels
wieder überwunden. Der Beweis der Schädlich-
keit des Fliegenpilzes steht mir somit außer
Frage, und wenn dies Gift auch nicht zum Tode führt,
werden wir dennoch den Fliegenpilz unter den giftigen
oder schädlichen aufführen müssen, wenngleich er nach
Entfernen des ersten Kochwassers Leuten mit kräftigen
Magen unschädlich zu sein scheint.

Mit dem Kaiserwulstling, Am. caesarea
(Scop.) Mich. II. 197, der essbar ist, kann er kaum
verwechselt werden, wenn er auch eine ähnliche schöne
rote Oberhaut mit Hautresten hat, denn der Kaiserwulst-
ling hat als einziger unter allen Wulstlingen gelbe
Blätter, gelben Stiel und gelben Hautring. Er
kommt übrigens in Norddeutschland kaum vor.

(Schluß folgt)



Erfahrungen mit Trockenpilzen des Handels und Vorschläge zu deren Bewertung.

Von Prof. Dr. Schneeg.

Die im heurigen Sommer in besonders hohem Maße
zu Tage getretenen Bestrebungen möglichst umfassende
Pilzkenntnisse in die weitesten Schichten des Volkes zu
tragen, haben erfreulicherweise außerordentlich viel Gutes
gestiftet und zur Folge gehabt, daß heuer mehr denn je
die Pilze eine ihrer Bedeutung als Volksnahrungsmittel
entsprechende Beachtung gefunden haben. Nicht nur in
frischem Zustand sind und haben die Pilze heuer in
Kreis Eingang gefunden, in denen früher den Pilzen
mit einem mehr oder weniger großen Vorurteil begegnet
worden war, sondern viele Haushaltungen haben sich
auch für den Winter teils größere, teils kleinere Vorräte
an konservierten und getrockneten Pilzen zugelegt.

Jeder, der sich schon eingehender mit Pilzen be-
schäftigt hat, weiß nun, daß nicht alle Pilze sich gleich
gut zum Trocknen eignen, d. h. im getrockneten Zustand
als „Speisepilze“ d. h. als Gemüse zubereitet noch mit
Erfolg verwendet werden können. Viele kommen in
getrockneten Zustand lediglich als Gewürzpilze in
Betracht, als welche sie entweder im ganzen getrocknet
Verwendung finden oder zweckmäßiger noch in Form
von Pilzmehl angewendet werden.

Trotzdem auf diese Verhältnisse in allen Vorträgen
und in der gesamten volkstümlichen Pilzliteratur immer
wieder hingewiesen wurde, hat die Erfahrung mit den
heuer in den Handel kommenden Trockenpilzen gezeigt,
daß gerade von den Kreisen, die sich mit dem gewerbs-
mäßigen Sammeln und Verkauf der Pilze befassen
diesem Umstand nicht in der wünschenswerten Weise
Rechnung getragen wurde.

Handwritten notes:
1917
am 1. April
L. Koch
Vergiftung
bei Grenzbewachung
Tadertalle

In meiner Eigenschaft als amtlicher Pilzsachverständiger der bayerischen Lebensmittelstelle, in der mir auch die Kontrolle der in den Handel kommenden Trockenpilze obliegt, mußte ich nun heuer vielfach die Beobachtung machen, daß Pilze als Speisepilze in den Handel kommen, die diese Bezeichnung nicht verdienen, die von sonstigen Eigenschaften abgehen in größeren Mengen genossen sogar gesundheitschädlich werden können.

Von solchen Pilzen findet sich in geradezu unglaublichen Mengen, teils für sich allein, teils mit anderen Pilzen in mehr oder weniger großen Mengen gemischt der Pfeffermilchling (*Lactaria piperata*) und noch viel häufiger der ihm ähnliche wollige Milchling (*Lactaria vellerea*) vor. Hunderte von Zentnern solcher Pilze liegen im Erzeugergebiet auf Lager und haben zum Teil auch bereits den Weg in den Handel gefunden, bevor Beanstandungen solcher Sendungen zu behördlichem Eingreifen Veranlassung gegeben haben.

Wenn auch, wie in der Nr. 3 dieser Zeitschrift bereits ausgeführt wurde, diese Pilze im frischen Zustand unter bestimmten Voraussetzungen als Speisepilze Verwendung finden können, so geht doch auch aus den verschiedenen Äußerungen berufener Pilzkenner hervor, daß die beiden Pilze immerhin unseren Geschmack nur bedingt zu befriedigen imstande sind.

Aber auch die bedingte Verwendung dieser Pilze als Speisepilze gilt nur dann, wenn die Pilze im frischen dabei aber auch im jungen Zustand genossen werden. Nach eigenen Erfahrungen kommt zwar im jungen Zustand der scharfe Geschmack mehr zum Ausdruck, wenn man nicht vorzieht die Pilze vorher abzukochen, ein Verfahren, das zwar in diesem Falle im Interesse der Geschmacksverbesserung berechtigt sein mag, dem ich aber im allgemeinen nicht das Wort reden möchte, weil dadurch die Pilze eines großen Teiles ihrer wertvollen Nährstoffe beraubt werden; in älteren Entwicklungsstadien aber tritt auch nach Abkochung der unangenehme, auf eine teilweise Verharzung des Milchsaftes zurückzuführende Bittergeschmack so stark in den Vordergrund, daß von einem „Genuß“ nicht recht gesprochen werden kann. Dazu kommt, wie auch bereits in dem obengenannten Artikel zum Ausdruck gebracht wurde, daß die alten Pilze gerade bei diesen beiden Arten eine derartig harte und holzige Beschaffenheit annehmen, daß sie in jeder Art der Zubereitung als geradezu unverdaulich bezeichnet werden müssen.

Von einigen Spezialzubereitungsmethoden abgesehen kommen daher die beiden Pilze in der Hauptsache nur als Gewürzpilze in Frage.

Die unangenehmen Eigenschaften der beiden Pilze machen sich aber ganz besonders bemerkbar, wenn sie getrocknet werden und in diesem Zustand ihre Verwendung in irgend einer der vorgeschlagenen Zubereitungsarten versucht wird. Ich wenigstens konnte in keiner Form die getrockneten „Pfeffermilchlinge“ wie die Pilze als Sammelnamen bezeichnet zu werden pflegen, genießbar finden, ein Umstand, der vielleicht in der Hauptsache darauf zurückzuführen sein dürfte, daß eben leider die getrockneten Pfeffermilchlinge des Handels fast ausschließlich aus alten überständigen Pilzen bestehen, die wegen ihrer Größe von den gewerbsmäßigen Sammlern, die vielfach nicht mit übermäßiger Gewissenhaftigkeit vorgehen, mit besonderer Vorliebe gesammelt werden.

Berücksichtigt man ferner, daß selbst aus einwandfreien Material getrocknete Pilze bei ihrer Zubereitung eine sorgfältige Behandlung erfordern, damit sie schmackhaft werden, so braucht man sich nicht zu wundern, daß die Pfeffermilchlinge des Handels selbst durch die sorgfältigste Behandlung bei der Zubereitung immer noch unangenehm schmecken und wegen ihrer Fähigkeit altem Handschuhleder ähnlicher schmecken, als einem Nahrungsmittel. Es kann im getrockneten Zustand daher den Pfeffermilchlingen selbst vom unverwöhntesten Gaumen das Prädikat „Speisepilze“ nicht zugebilligt werden.

Da durch das Trocknen der Milchsaft dieser Pilze auch noch eine mehr oder weniger weitgehende Verharzung erfahren hat, beim Einweichen oder vorherigen Abkochen also der bei frischen Pilzen teilweise entfernbare scharfe und bittere Geschmack sich also nur zum allergeringsten Teil noch entfernen läßt, so machen sich beim Genuß der getrockneten Pfeffermilchlinge die unangenehmen Wirkungen des Milchsaftes und seiner Umwandlungsprodukte auf den Darmkanal, auf die mit Recht vor kurzem auch Herrmann hingewiesen hat, sich noch in erhöhtem Maße geltend. Diese können schon bei verhältnismäßig guter gesundheitlicher Veranlagung der Verdauungsorgane zu Störungen führen, während sie bei empfindlichen Naturen nachhaltige Darmerkrankungen zur Folge haben können.

Alle diese Überlegungen führen daher zu dem Schluß, daß die „Pfeffermilchlinge“ als Sammelbegriff für die beiden in den Handel kommenden Milchlingsarten in getrocknetem Zustand als „Speisepilze“ nicht anzusprechen sind, sondern einzig und allein nur als „Gewürzpilze“ bezeichnet und angewendet werden können.

Es ist auch bereits in dem oben genannten Artikel auf die Verwendung der „Pfefferschwämme“ als Gewürzpilze hingewiesen worden, eine Verwendung, auf die ich bereits seit Jahren in Wort und Schrift ebenfalls aufmerksam gemacht habe, da es eine Verwendungsart ist, bei der etwaige nachteilige Wirkungen der Inhaltsstoffe der fraglichen Pilze wegen der relativ geringen Mengen, die im einzelnen Falle genossen werden, vollkommen wegfallen.

Von den beiden Verwendungsarten der Pfeffermilchlinge zu Extrakt und Gewürzmehl, kommt für die getrockneten Pilze nur die letztere in Betracht. Dazu ist zu bemerken, daß man dem Gewürzmehl aus den Pfefferschwämmen je nach seiner Behandlung einen recht verschiedenen Charakter verleihen kann.

In dem oben genannten Artikel wurde bereits darauf aufmerksam gemacht, daß die Herstellung von „Pilzpfeffer“ aus den beiden Milchlingen bei der üblichen Art der Bereitung von Pilzmehl nicht gelingt. Das trifft auch nach meinen Erfahrungen zu. Wenn man daher nicht vorzieht einfach die Pfefferschwämme auf gewöhnliches Pilzmehl hin zu verarbeiten, so kann man doch auch „Pilzpfeffer“ aus diesen Pilzen erzeugen. Nach in dieser Richtung angestellten Versuchen kommt es nämlich nur darauf an, wie die Pilze vor ihrer Vermahlung behandelt werden.

Bei vorsichtigen Nachtrocknen, bei dem die Temperatur die man in diesem Falle etwas länger einwirken lassen muß, 25–30 Grad nicht übersteigt, kann man aus den Pfeffermilchlingen auch „Pilzpfeffer“

gewinnen, wenn auch nicht verschwiegen werden darf, daß dieser Pilzpfeffer lange nicht so scharf ist, als man nach dem frischen Zustand der Pilze schließen möchte. Selbst der schärfere Wollmilchling schmeckt auch nach sorgfältigster Behandlung nicht mehr schärfer, als der eigentliche Pfeffermilchling. Durch die auch schon beim Trocknen an der Luft, nach dem Ausschneiden der Pilze eintretende Oxidation und Verharzung des Milchsafts wird dessen Schärfe eben naturgemäß zum größten Teil unwirksam. Ob es gelingt durch Trocknen der ganzen Pilze die Veränderung des Milchsaftes zu verhüten oder wenigstens abzuschwächen, bleibt besonderen, im nächsten Jahre anzustellenden Versuchen vorbehalten, so weit nicht vielleicht einer der Leser bereits diesbezügliche Erfahrungen gesammelt hat.

Erfolgt das Nachtrocknen, wie üblich bei höheren Temperaturen, so wird die Verharzung des Milchsaftes vollständig und man erhält ein Pilzmehl, das, wie das anderer Pilze verwendet werden kann und, wenn mit den Temperaturen nicht zu hoch gegangen wurde, auch keinen unangenehmen Beigeschmack besitzt.

Bei Anwendung zu hoher Temperaturen, die auch bei anderen Pilzen unbedingt zu vermeiden sind, nehmen die Pfeffermilchlinge einen unangenehmen Bittergeschmack an, der ihre Verwendung als Pilzmehl nur in ganz kleinen Mengen noch empfehlenswert macht.

So ist also damit auch der Weg gezeigt, auf den die verhältnismäßig großen Mengen dieser Trockenpilze einer sachgemäßen Verwendung zugeführt werden können. Auf meine Vorschläge hin hat die bayerische Lebensmittelstelle auch bereits Anstalten getroffen, diese sowie andere Trockenpilze, die sich nur bedingt als Speisepilze eignen, in großem Maßstabe auf Pilzgewürzmehl hin verarbeiten zu lassen, das selbst wieder die verschiedenste Weiterverwendung ermöglicht.

Sollten trotz der unternommenen Schritte, den Verkauf dieser Trockenpilze als „Speisepilze“ zu verhüten, solche Pilze in den Handel kommen, so möchte ich zur Verhütung von Enttäuschungen jedem, der solche Pilze erworben hat, den wohlmeinenden Rat erteilen, die Pilze durch Ueberführung in Gewürzmehl in einen gebrauchsfähigen Zustand überzuführen.



Pilzvergiftung und Autosuggestion.

Von Dr. Richard Baerwald-Halensee.

Herr Prof. H. Schnegg („Die essbaren Pilze“ S. 60) berichtet folgendes lehrreiche Erlebnis. Von einer befreundeten Familie werden ihm selbstgesuchte Champignons vorgelegt, die er sich munden läßt. Im Laufe des Gesprächs ergibt sich, daß die Gastgeber den Knollenblätterschwamm nicht kennen. Der Verdacht, daß hierdurch auch in das aufgetragene Pilzgericht Knollenblätterchwämme die mit Champignons verwechselt worden wären, geraten sein könnten, erzeugt bei dem erschreckten Gaste schweres

Unbehagen, Durchfall und Erbrechen. Als er aber am Nachmittage Knollenblätterchwämme findet, sie dem Freunde zeigt und dieser erklärt: „Die können doch überhaupt nicht mit dem Champignon verwechselt werden!“, verlieren sich infolge der erlangten Sicherheit, daß die verhängnisvolle Verwechslung nicht vorgekommen sein könne, die Beschwerden in kurzer Zeit.

Dieser Fall ist typisch. Es gibt gar keinen besseren Nährboden für das Entstehen von Autosuggestionen als den Pilzgenuß, selbst bei durchaus gesunden und verständigen Personen. Uralte Erfahrung hat den Menschen, dem Pilze gegenüber, mit instinktiven, wahrscheinlich vererblichen und angeborenen Angstgefühlen ausgestattet. Beim Probieren neuer, zuvor noch nicht genossener Pilzsorten treiben diese Emotionen ihr Spiel in Unterbewußtsein, mag das herrschende Oberbewußtsein auch noch so viel theoretische Sachkenntnis ins Feld führen, und erzeugen „eingebildete“ Beschwerden, die durch den, an sich vielleicht völlig harmlosen, Pilz in keiner Weise erklärt werden können.

Ich selbst bin, wie ich aus meinen Erfahrungen mit der Hypnose weiß, nur wenig der Fremdsuggestion, der Autosuggestion dagegen in ziemlich hohem Maße unterworfen. Daher konnte ich namentlich in früheren Jahren niemals eine neue Pilzgattung genießen, ohne daß sich entweder Herz- oder Verdauungsbeschwerden einstellten. Erst durch die regelmäßige Wiederholung dieser Erscheinung wurde ich gewahrt, daß der Grund nicht in den Pilzen selbst, sondern in mir gelegen sein mußte. Diese Annahme wurde dadurch bestätigt, daß sich, wenn ich den Kostversuch wiederholte, die Störungen nach ein bis zwei Malen verloren. Das war leicht zu erklären, denn der Genuß eines schon probierten Pilzes konnte nicht jenes Gefühl der Beklommenheit erwecken, das sich nur an das Neue und Ungewisse heftet, es war also keine Gefühlsgrundlage mehr vorhanden, auf der sich eine erneute schädigende Angstvorstellung hätte aufbauen können. In den letzten Jahren sind mit der zunehmenden Erkenntnis, daß jene Scheinvergiftungen nichts als Autosuggestionen waren und sich unterschiedslos selbst bei den harmlosesten Pilzen einstellten, die Beschwerden selbst immer seltener und schwächer geworden; denn wenn man erst weiß, daß ein bestimmtes Unbehagen nur auf „Einbildung“ beruht, so nimmt man es nicht mehr ernst, zerstört also gleichfalls allmählich seine Gefühlsbasis, und überdies gibt es kein sicheres Mittel, um das Zustandekommen einer autosuggestiven Erscheinung zu verhindern, als daß man sie erwartet; denn die wirksamen Beeinflussungen gehen viel weniger von unseren bewußten Vorstellungen aus, als von deren unbewußten Konträrsuggestionen.

Jedem in der Pilzunterweisung Erfahrenen aber ist es bekannt, daß mein Fall durchaus keine Ausnahme darstellt. Wiederholt habe ich gesehen, daß Personen beim Genuße essbarer und frischer Pilze, die sie unter meiner Aufsicht gesammelt und die ihnen bis dahin fremd gewesen waren, ganz unmotiviert, wenn auch meist leichtere Beschwerden empfanden, und habe daraus die Praxis hergeleitet, jeden, dem ich neue Pilzarten zeige und empfehle, auf die Möglichkeit störender Autosuggestionen beim ersten Genuße ausdrücklich hinzuweisen.

Die widersprechenden Angaben, die über Giftgehalt oder Verdächtigkeit gewisser Arten in der Pilzliteratur umlaufen, werden, außer, durch den Einfluß

verschiedenartiger Standorte auf die Pilze selbst, meist durch Idiosynkrasien erklärt, die manche Personen gegen einzelne Pilze haben können. Derartige Sonderdispositionen, auf Ueberempfindlichkeit gegen minimale Giftquanten oder gegen körperfremdes Eiweiß beruhend, sind aber im Allgemeinen eine seltene Erscheinung, Autosuggestionen dagegen sind namentlich bei Frauen, Kindern u. Nervösen überaus häufig. Man wird daher die große Mehrzahl jener alarmierenden Beurteilungen auf Rechnung der letzteren schreiben können, man wird in der Autosuggestion den größten Pilzverläumder sehen und die häufige Bezeichnung „Verdächtig“ selbst als keineswegs unverdächtig anzunehmen haben. Dem Perlschwamm sagt man nach, daß er, selbst mit abgezogener Oberhaut genossen, auf manche speziell disponierte Personen giftig wirke. Nun, ich selbst verdanke ihm bei der ersten Probe unangenehme Herzbeschwerden und sandte einen entsprechenden Bericht an eine unserer Pilzautoritäten, der vielleicht mit zu jenem bedenklichen Urteil über den Perlschwamm beigetragen hat; heute weiß ich, daß es sich bei mir um bloße Autosuggestion gehandelt hat; sollte es bei den anderen gegen diesen wertvollen Pilz retraktären Personen nicht ähnlich liegen? Der Umstand, daß er in der ganzen älteren Literatur als giftig bezeichnet wird, mußte ja mit Gewalt Angstvorstellungen züchten und deren körperlichen Nachhall begünstigen.*) Lactaria vellerea verzehrte ich, ebenso wie meine ganze Familie, zuvor ohne merkliche Beschwerden, nach dem Lesen des Herrmann'schen Artikels (Pilz- und Kräuterfreund Heft 4) dagegen verspürte ich plötzlich unangenehme Wirkungen nach seinem Genuß. Ich kann daher der Verdacht nicht abweisen, daß auch die Pilzvergiftungen durch den Vollmilchling weniger von den in seinem Milchsaft verteilten Harzkörnchen als von den in den Köpfen der Pilzsammler verteilten Theorien ausgegangen sind; wie wäre es sonst erklärlich, daß Lactaria piperata, die doch nur der Kenner von Lactaria vellerea zu unterscheiden vermag, in ganzen Ländern hat Volkskost werden können!

Folgende praktische Regeln lassen sich aus dem Gesagten ableiten: 1) Jeden noch nicht genossenen Pilz versucht man zuerst in kleinerer Menge! Man schützt sich dadurch nicht nur gegen die Folgen etwaiger Idiosynkrasien, sondern schwächt auch jene unvermeidlichen Angstgefühle, aus denen so leicht Autosuggestionen erwachsen. 2) Man wiederhole, auch wenn der erstmalige Genuß eines Pilzes gelinde Beschwerden hervorruft, die Kostprobe mindestens dreimal, ehe man sich zu einem ablehnenden Urteil berechtigt glaubt. 3) Diese beiden Ratschläge gebe man auch Personen, die man in der Pilzkenntnis unterweist, und mache sie zugleich auf die Häufigkeit autosuggestiver Störungen beim ersten Pilzgericht einer neuen Art aufmerksam; gerade durch diesen Hinweis macht man sie vielleicht gegen solche eingebildeten Beschwerden immun.

*) In Heft 6 des „Pilz- und Kräuterfreund“ erwähnt Brunnhübner den Fall einer Köchin, die sich durch den Genuß eines haselnußgroßen Stückes von rohem Perlschwamm vergiftet habe. Der Fall gleicht genau dem meinigen, und falls nicht beide beweisen, daß der rohe Perlschwamm schädliche Eigenschaften hat, die sich beim Kochen verlieren, so muß in beiden Suggestion vorliegen. Die Deutung, daß manche Exemplare dieses Pilzes giftig sein könnten, ist hier gewiß ausgeschlossen, denn da er in ganzen Ländern Marktpilz ist, so müßten solche Fälle recht selten sein, und es wäre gewiß ein merkwürdiger Zufall, wenn immer gerade Personen, die den ersten Versuch mit Perlschwämmen machen, das Pech haben sollten, an solche schädlichen Exemplare zu geraten.



Wie die „Zigeuner“ bekannt und „marktfähig“ wurden.

Von Hauptlehrer E. Seidel, Lugknitz (Oberlausitz).

Mancher wird beim Lesen dieser Ueberschrift unwillkürlich an die braunen Gesellen der Pusta denken, die, wie Lenau sie besingt, ihr Leben in ihrer Sorglosigkeit entweder vertrauchen, verschlafen oder vergeigen. Diese „Wandervögel“ sind hier nun freilich nicht gemeint, wohl aber meine „Waldsieblinge“, die besonders im Vogtlande und Erzgebirge, wie Michael berichtet, unter diesem volkstümlichen Namen bekannt sind, in hiesiger Gegend erst seit diesem Jahre allgemein Verbreitung gefunden haben und schnell marktfähig wurden.

Bekanntlich war der Juli für unsere Hausfrauen recht sorgenschwer. Gemüse war selbst für Geld nicht zu haben, und die Pilze, die sonst in diesem Monat oft in Ueberfülle vorhanden, hatten infolge der Trockenheit ihr Erscheinen einstweilen noch eingestellt. Da erfolgten endlich anfangs August die langersehnten Niederschläge und neue Hoffnung erfüllte die Pilzfreunde. Täglich ging's in „Rotkäppchen Heim“, um mit der erste zu sein, der die frohe Botschaft den sorgenden Frauen verkündet: „Hurra! Die Pilze wachsen!“ Aber leider hatte die Julisonne so sehr den Waldboden ausgetrocknet, daß der Regen nur langsam das Pilzlager zur Entfaltung brachte. Meine Sammelgänge waren daher, abgesehen von einigen Täublingsarten, meist ergebnislos. Es war in den ersten Augusttagen. Da bot sich meinen Augen ein märchenhaftes Bild. Das sah so entzückend aus, als hätten sich die neckischen Kobolde untereinander verabredet, ihren Gönner durch ihre schelmische Art einmal freudig zu überraschen. Wie aus der Erde gezaubert, strecken aus Moos und Heidelbeerkraut tausend und abertausend meiner „Waldkinder“ ihre zierlichen, fingerhutartigen Köpfelein neugierig hervor, um ihren wohlbekanntesten, alten Pilzfreund zu allererst begrüßen zu dürfen.



Fürwahr, in solchen Mengen habe ich als langjähriger Pilzfreund die Runzel-Schüpplinge (*Rozites caperata* Pers.) noch nie vorgefunden. Was nützte mir aber das; niemand kannte die Pilze. Um dieselben der Volksernährung dienstbar zu machen, mußte schnell gehandelt werden. In den Tageszeitungen veröffentlichte ich kleine Aufsätze über diese Pilzart, in den Redaktionen ließ ich Stücke zur Ansicht ausstellen, meine Schüler unterwies ich in der Zubereitungsart, den Pilzhändlern überreichte ich persönlich die ihnen noch unbekanntem

Runzel-Schüpplinge, ermunterte sie zum fleißigen Sammeln und regte die Hausfrauenvereine zum Kauf an, kurz, auf alle nur denkbar möglichste Weise suchte ich die „Zigeuner“ marktfähig zu machen. Nur der eigenartige Name schien mir dabei einige Schwierigkeiten zu bereiten. „Runzel-Schüppling“ war eine so seltene und unbegründete Benennung, die sich im Volke wohl nie einbürgern würde. Deshalb versuchte ich mein Heil mit der volkstümlichen Bezeichnung. Jeder Pilzkenner weiß, daß *Rozites caperata* im Alter infolge seines oft faserigen Stieles und seines zerschlizten Hutes allgemein auffällt. Der dann oft schiefstehende, gerunzelte, am Rande zerrissene Hut gibt ihm ein recht verwegenes Aussehen und erinnert nur zu leicht an das leichtlebige Zigeunervolk und unter diesem berüchtigten Namen wurden die Runzel-Schüpplinge bald bekannt, gern gesucht und auf die vielfältigste Weise im Haushalte verwertet. Nur im Handel brachte man den „Zigeunern“ anfänglich infolge dieses bedenklichen Namens berechtigtes Mißtrauen entgegen. Es blieb mir deshalb nichts anderes übrig, als Ausweis den Verkäufern folgende Empfehlung mitzugeben:

Unterzeichneter bescheinigt, daß diese zum Kauf anbotenen Pilze, *Rozites caperata*, vorzügliche Suppen- und Gemüsepilze sind.

Seidel.

Als Pilzsachverständiger im Auftrage der Kgl. Reg. zu Liegnitz tätig im Interesse der Volksernährung.

Infolge des hochklingenden lateinischen Namens und vielleicht auch meiner warmen Befürwortung erzielten die Pilzhändler bedeutende Einnahmen. Der hochgelehrte Name gefiel aber den Verkäufern nicht; er war ihnen nicht „mundgerecht“. Später boten sie die Schüpplinge doch als „Zigeuner“ feil, aber sofort sanken auch die Preise. Die „schlauen Händler wußten sich aber zu helfen. Verschlagen und listig wie die Zigeuner, suchten sie die gute Geschäftslage auszunützen und verkauften um hohe Preise zu erzielen, die Schüpplinge als Wald-Champignons. Diesem unredlichen Treiben bin ich dann in Wort und Schrift bald entgegengetreten. In kurzer Zeit waren meine „Walddieblinge“ so schnell bekannt und marktfähig geworden, daß unsere Heide von Sammlern „wimmelte“. Alles ging, nicht wie sonst „in die Pilze“, sondern auf die „Zigeunersuche“. In der gemüßarmen Zeit haben die „Zigeuner“ vielen Hausfrauen aus der Verlegenheit geholfen und außerdem der ärmeren Bevölkerung lohnen den Verdienst verschafft.



Champignonzucht als Nebenerwerb.

Von Else Trott-Helge.

Die Tatsache, daß das deutsche Reich vor dem Kriege für etwa 2 1/2 Millionen Mark Champignons einfuhrte, dagegen für die Zucht dieses edlen Pilzes fast garnichts

oder überhaupt nichts tat, weist ganz von selbst darauf hin, daß hier ein Gebiet brach liegt, das schon aus rein volkswirtschaftlichen Gründen beackert werden muß. Denn diese 2 1/2 Millionen Mark können sehr wohl im Lande gehalten werden, weil es absolut keine logische Voraussetzung ist, daß wir Champignons von Frankreich einführen müssen. Wir können sie im Lande selbst produzieren, mit größter Leichtigkeit, überall und fast zu jeder Jahreszeit und damit manchem wenig glücklich gestellten Familienvater, mancher Hausfrau, einen ansehnlichen Nebenverdienst schaffen.

Was Frankreich kann, vermögen also auch wir. Dort aber steht die Champignonkultur in hoher Blüte. Allein in Paris und dessen nächster Umgebung werden in den verlassenen Steinbrüchen, in den Kellern und Katakomben für 9 Millionen Mark Champignons jährlich gezüchtet und die Gesamternte Frankreichs stellt sich auf jährlich etwa 40 Millionen Mark. Das kommt natürlich daher, daß man in Frankreich weit eher und besser den hohen Wert des Champignons als Speisepilz, seine Schmackhaftigkeit und seinen Nährwert erkannt hat. Er bildet in Paris auch durchaus nicht immer eine Befriedigung des Feinschmeckers, sondern gehört in die bürgerliche Küche als Würze, wie in die deutsche Küche das Lorbeerblatt, der Pfeffer, Paprika, Zwiebel und anderes.

Zu Hilfe kommt der Rentabilität der Champignonzucht in Deutschland, daß auch wir während des Krieges den bisher so vernachlässigten Pilz als Nahrungsmittel sehr viel besser würdigen lernten. Als alles knapp wurde, sahen wir uns eifrig nach neuen Hilfsmitteln für die Volksernährung um und da stellte es sich erst richtig heraus, wie wenig eigentlich der so vorzügliche, eiweißreiche und nahrhafte Speisepilz bisher geschätzt worden war, wie wenig man ihn überhaupt gekannt hatte. Aufklärende Arbeit hat in dieser Beziehung vielfach Wandel geschaffen. Weite Kreise haben die Pilze kennen gelernt, sie verstehen sich heute auf ihre Zubereitung und Konservierung, sie wissen wozu er da ist, wozu man ihn verwenden kann und darum wird auch nach dem Kriege, wenn alles wieder reichlicher vorhanden sein wird, der Pilz seinen Platz im Küchensettel des deutschen Volkes behaupten. Ein Platz, der ihm durchaus zukommt.

Muß man sich bei den meisten wildwachsenden Pilzen auf bestimmte Zeiten beschränken, während der man sie in frischem Zustande genießen oder einsammeln kann, so verlangt der Champignon diese Beschränkung nicht. Er läßt sich zu jeder Zeit frisch erzeugen, vorausgesetzt, daß ein Raum vorhanden ist, der eine Temperatur von durchschnittlich 10—12 Grad besitzt und gleichmäßig feucht ist, er kommt als geeigneter Ort für die Champignonkultur in Betracht. Daraus ergibt sich, daß auch der Großstädter, er vielleicht erst recht, Champignonzucht treiben kann, denn die Keller der Großstadt sind meist angenehm warm, besonders dort wo die Häuser mit Dampfheizung versehen sind. Daß man natürlich keinen Keller wählen darf, der unmittelbar neben der Heizanlage liegt, ist selbstverständlich, denn die Champignonzucht setzt gleichmäßige Feuchtigkeit voraus. Die Keller, die in den Großstädten unter den Höfen liegen, werden also die geeignetsten sein, während in der Kleinstadt und auf dem Lande der Hauskeller der rechte Ort ist.

Die Anlage der Champignonzucht ist höchst einfach. Man hat nur nötig Champignonbrut kommen zu lassen, worunter man mit Myzeliumfäden durchzogenen Pferdemist versteht. Diese Brut schlichtet man als Beete von

30—35 cm Höhe. Nach vier Wochen bedeckt man diese Brutbeete einen cm hoch mit reiner sandiger Erde. Sie wird festgedrückt und begossen. Weitere vier Wochen genügen, um die Brut Früchte treiben zu lassen. Die ersten weißen geschlossenen Köpschen schauen aus der Erde heraus und bald wird das Beet immer ergiebiger um während der nächsten sechs Wochen eine reiche Ernte zu liefern. Dann allmählich nimmt die Fruchtbarkeit ab und je nach der Ergiebigkeit muß man 3—5 Monate nach der ersten Ernte neue Beete anlegen. Wer natürlich aus der Champignonzucht einen Erwerb machen will, der lohnen soll, legt Beete zu verschiedenen Zeiten an, hat dann also immer solche, die in voller Ergiebigkeit sind und reichen Ertrag bieten. Auch in Kisten und Körben läßt sich die Kultur dieser Edelpilze treiben.

Der Champignonzüchter wird auch nicht dabei stehen bleiben, sich die Brut kommen zu lassen. Er wird sie selbst herstellen. Er muß zu diesem Zwecke Brutsteine herstellen. Das sind ziegelförmige Steine, die aus Pferde-, Kuhmist und etwas Gartenerde zusammengepreßt werden und in die man Myzeliumfäden von Champignons eindrückt. Diese Fäden gewinnt man leicht aus den abgeernteten Beeten. Diese Ziegel werden an der Luft kurze Zeit getrocknet, dann auf Haufen gesetzt und mit Pferdemist umhüllt. Unter dieser Decke entwickelt sich die Brut zusehend. Ist der richtige Grad der Entwicklung erreicht, so nimmt man die Steine unter der Decke hervor und bewahrt sie bis zur Verwendung trocken auf.

Schließlich noch einige Winke für den Absatz der Champignons. Da empfiehlt es sich vor allem, sich mit einem oder mehreren der feineren Restaurants am Orte bezw. in der Stadtgegend in Verbindung zu setzen und die Lieferung regelmäßig zu übernehmen. Gerade jetzt, im Kriege, wird es sehr leicht sein, Verbindungen anzuknüpfen, denn heute ist jeder Inhaber oder Geschäftsführer eines Restaurants froh, wenn er Lebensmittel bekommen kann. Da man den Pilz schätzen gelernt hat, trifft das natürlich auch auf ihn zu. Wer dagegen außerhalb wohnt oder zu entfernt von einem größeren Restaurationsbetriebe, der kann auch ein Versandgeschäft beginnen, indem er seine Erzeugnisse in Hausfrauenblätter oder Fachschriften der Lebensmittelbranche anbietet. Die Champignons werden unmittelbar nach der Ernte, die kurz vor Abgang des Postzuges zu erfolgen hätte, in Körbe gepackt. Der Spankorb ist das geeignetste Versandmittel. Je nach der Entfernung oder bei indirekten Verbindungen wird man den Eilversand zu wählen haben. In allgemeinen aber genügt es, den einfachen Postweg zu nehmen, denn man wird seine Abnehmer nicht grade so wählen, daß man die Ware an das andere Ende des deutschen Reiches verschickt. So werden die Champignons, zumal sie nicht so leicht madig werden und verderben, wie manche anderen Pilze, stets tadellos abgeliefert werden können, besonders wenn man es sich zur Pflicht macht, immer nur die noch nicht erschlossenen Pilze zu versenden. Der Züchter soll es vermeiden die Pilze aufgehen und sich entfalten zu lassen. In geschlossenem Zustande ist der Champignon am wohlgeschmecktesten und vom schönsten Aroma.

Auch größere Privathaushalte, Delikatessegeschäfte, Hotels mit Speisebetrieben, Gemüse- und Fruchthandlungen sind geeignete Abnehmer. Wer ferner Pilzextrakt bereiten will oder Pilzwürze in getrocknetem und pulverisiertem Zustande, der wird auch dafür in den besseren Nahrungsmittelgeschäften, bei Delikatessehändlern und im Restaurationsbetriebe Abnehmer finden.

Die Preise sind grade jetzt im Kriege sehr lohnend. Es kann daher nur dringend empfohlen werden, recht zahlreich Champignonanlagen zu errichten. Es liegt nicht allein im Interesse des Nebenverdienstes für den Einzelnen, sondern hilft Kriegswirtschaft treiben und die Nahrungsmittelversorgung des deutschen Volkes fördern. Das aber ist heute das Wesentlichste und schon aus dem Grunde sollte man die Champignonzucht recht allgemein, rationell und energisch betreiben. (Gute Anleitungen für den Anfänger sind: Schüler, die Champignonzucht als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb, mit 33 Abbildungen. Gebrüder Rast, Leipzig. Mk. 1.30. — Professor Dr. Schnegg, Zuchtbedingungen des Champignons. Verlag Natur und Kultur, Dr. Fr. J. Bollert, München, u. a.)



Gibt es tränende Pilze?

Von Dr. Klee, Nürnberg.

In dem regenreichen Sommer 1916 habe ich den Tränenden Fülbling (*Hebeloma fastibile* Fr.) lange Zeit hindurch beobachtet. Dieser salbbraune Blätterpilz in Täublinggröße, der namentlich in Fichtengebüschen häufig anzutreffen ist, wird wohl schon vielen Sammlern aufgefallen sein. Die blassen Lamellen sind bei den entwickelten Exemplaren mit braunen punktförmigen Flecken behaftet, bei nassem Wetter jedoch oftmals mit Wasserköpfchen behangen. Die braunen Flecken erschienen unter dem Mikroskop als angehäufte Sporenstaub.

Ich fand meist nur junge Pilze mit tränenden Blättern. Anfangs ist der Hut dieses Fülbling gewölbt, der Rand eingerollt. Er berührt dabei oft so dicht die Lamellen, daß sich letztere als rippige Furchen in den Hutrand eindrücken. Bei feuchtem Wetter oder durch den Tau wird die Hutoberfläche schmierig. Das Wasser gleitet deshalb leicht über den Rand des Hutes und erreicht die Lamellen, woselbst es in Tröpfchen hängen bleibt, bis es verdunstet oder abfällt. Mehrere Male fand ich die Träne an einem braunen Flecken. Vielleicht wird durch das Wasser der Sporenstaub in Häufchen zusammengeballt.

Später breitet sich der Hut aus. Jetzt können die Tropfen nicht mehr zu den Blättern gelangen. So erklärt es sich, daß man ältere Exemplare meist ohne Tränen antrifft.

A. Ricken schreibt in seinem Werke, Die Blätterpilze, die Eigenschaft des Tränens noch dem Kleber-Fülbling (*Hebeloma glutinosum* Lindgr.) und einigen Täublingen zu. Außerdem bemerkt er, er habe den Gemeinen Fülbling (*Hebeloma crustuliniforme* Bull.) niemals tränend gefunden. Michael dagegen schreibt in seinem „Führer für Pilzfreunde“ (Bd. II, Nr. 69) über letzteren Pilz, den er als Tränenden Hautkopf bezeichnet, er scheidet im Jugendzustand Wassertropfen aus.

Beide Mykologen mögen richtig beobachtet haben, doch ich glaube, man kann streng genommen von einem Ausscheiden nicht sprechen.

Ein Tränen kann somit bei jedem Blätterpilz stattfinden, sofern der Hut gewölbt und glatt, der Rand aber gut eingerollt ist.

Anders verhält es sich hingegen mit dem schwefelgelben Porling (*Polyporus caudicinus* Schaeff, sulfureus Fr.) Diesen durch seine schöne Farbe auffallenden Porenpilz entdeckte ich voriges Jahr an einem Apfelbaum, heuer an einer Weide. Regen war einige Tage vorher niedergegangen. Der Baum sowie die Oberfläche des Pilzes war trocken, aber die Hutunterseite desselben war so naß, daß das Wasser in Tropfen zu Boden fiel. Der Schmarozer scheint tatsächlich seinem Wirte die Feuchtigkeit zu entziehen und auszuschleiden. Außer E. Gramberg (Die Pilze unserer Heimat) hat kein Autor diese Beobachtung erwähnt.

Vielleicht weiß der eine oder andere Leser ähnliche Mitteilungen zu machen.

Pilz-Rezepte.

Das Pilzmehl.

Wie in jeder Pilzausstellung und Untersuchungsstelle sammelten sich auch im Nürnberger Betrieb täglich eine Menge madiger, verdächtig, momentan unbestimmbarer oder ungenießbarer Pilze an. Als sparsamer Leiter konnte ich es nicht übers Herz bringen, dieselben im 4. Kriegsjahre dem Mülleimer zu überantworten. Sie wurden mit einer Scheere rasch zerschnitten, direkt giftige und faulende ausgeschieden, die sandigen Stiele und Teile beseitigt und auf in der Ausstellung verwendeten Blechkästen vor den großen Fenstern in die Sonne gestellt. Von Zeit zu Zeit umgewendet, verließen allenfallsige Einwohnerin ohne Bürgerrecht, wie Maden Würmer das ungemütliche Heim und auf dem heißen Blechboden trockneten sie rasch ein. In runden Blechbüchsen, (Conditorbüchsen) wurden sie dann verstaut.

Im Spätherbste vermachte ich meinen Vorrat einem sich mit Kleintierzucht, Hühnern, Kaninchen, ja sogar 2 unangemeldeten Ferkeln, beschäftigten Naturfreund zum Geschenk, allerdings mit einem geheimen Hintergedanken und versprach, mich an Weihnachten nach dem wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Ergebnissen und Umwandlungen zu erkundigen.

Herzlich wurde ich von der ganzen Familie an diesem feste besonders aber der H. usfrau, bewillkommt, so daß meine Hoffnungen sofort um 50% stiegen. Bald kam ich auch auf meine gelieferten Eiweißstoffe zu sprechen. — Ich betonte die erste Vorsilbe besonders stark, — und erkundigte mich ob die verschiedenen Tiere die Stoffe glücklich aufgenommen, die Legetätigkeit der Hühner beeinflusst und die Schwammerlsau noch am Leben sei, es wäre mir äußerst interessant, mit Rücksicht auf die Leser des „Pilz- und Kräuterfreund“, festzustellen, inwieweit die Pilzfütterung auf die Güte des Schweinefleisches einwirkte usw.

Da entstand eine kleine Verlegenheitspause, mein Kleintierzüchter stotterte von den schlimmen Zeiten des Durchhaltens und der allzeit hungrigen Kinder und die bi her so freundliche Frau verschwand gar in einem finsternen Nebenraum. Hm, da schien etwas nicht ganz zu stimmen!

Bald aber tauchte die rechnende Gattin und Mutter mit zwei Armen voll Gläsern, gefüllt mit goldgelben Pilzmehl in der Türschwelle auf und zeigte mir die verarbeiteten Reichtümer. Wahrlich, Geruch und Ansehen war tadellos.

Nun fand auch der Mann ungehemmten Redegang und berichtete, wie er die Pilze zerkleinerte um sie auf der Kaffeemühle zu mahlen, dies sei aber ein äußerst mühseliges und zeitraubendes Geschäft gewesen. Da habe er die Pilze in seinen Erbsenfeiber geschüttet, das das durchfallende Zeug für die Hühnerfütterung verwendet, die Pilze dann

in 2 Pfannen abwechselnd mit Fett geöstet, wodurch sie ein prächtig es Aroma bekamen, dann sie auf dem Tisch während die Pilze noch warm waren, mit dem Nudelholze gewalzt und so habe sie sich prächtig und rasch linienartig zerkleinern lassen, um dann auf der Mühle noch warm sich tadellos zu feinstem, aromatischem Pulver zu vermahlen.

Und die Verwendung? fragte ich beklommen erwartungsvoll, denn ich war mir bewußt, sämtliche Täublinge, Cortinarien etc ohne viel Federlesens in die Unversalfammlung geworfen zu haben.

Sehen sie, Herr Henning, das Pfund getrockneter Pilze kostete im Vorjahre 15 Mk, da ist das Pfund Pilzmehl wohl auf 20 Mk. zu veranschlagen; ich habe nun dieses köstliche Speisepulver so lieb gewonnen, daß ich es in meiner Küche nimmer entbehren kann. Ich verwende es zu Allem. Hier versuchen sie mal diesen Butterzeug, sie nahm einen Stern vom Christbaum — er ist zum größten Teil aus Pilzmehl; hier ein Stückchen Pilzmehlkuchen, 1/2 Mehl mit 1/2 Pilzpulver vermischt; ich verwende es zu Saucen und Tunken, an jede Suppe, welche es etwas gelatiniert, an Klöße, an das Kartoffelgemüse als Paniermehl, ja, sogar als Ersatz von Fett und Öl an Salat, Kuz überall. Es verdaut sich leicht und nährt überraschend, gibt ein köstliches Aroma — da ist es mir denn für das Kleinzeug doch zu wertvoll.

Ich hatte noch einige Bedenken auf der Junge, sah mir die noch hausbackigen Kinder an, und aß zu Mittag speckige Pilzgrüensuppe mit Pilzklößen nebst Pilztunke. Es schmeckte und bekam ausgezeichnet.

Beim Fortgehen erbat ich mir aber für die ferneren Nummern des „P. u. K.“ einige Rezepte, welche mir unter der Bedingung nächstjähriger Lieferung von „Kleintierfutter“ zugesagt wurden. Auf dem Heimwege aber schüttelte ich öfters lächelnd den Kopf und nachts träumte ich von Ragnar Berg und Halleischen Institut und Bienen wirr durcheinander. U. H.

Aus dem Vereinsleben.

Ein weiterer Verein für Pilzkunde hat sich nunmehr auch in der Stadt Cassel gegründet unter dem Vorstze des auf dem Gebiete der Pilz- und Wildgemüseverwertung allzeit tätigen Herrn Vermessungsdirektor Blumenauer. Der Zweck des Vereins ist in den kurz gefaßten Satzungen verzeichnet:

1. Verbreitung der Pilzkunde;
2. Förderung der Verwendung der Speisepilze;
3. Die wissenschaftliche Behandlung der Pilzflora. Als Vereinsorgan wurde der „Pilz- und Kräuterfreund“ bestimmt.

Wir begrüßen von Herzen die neue Organisation und wünschen ihr ein recht erprobliches Zusammenarbeiten im Interesse unserer Bestrebungen für die Zukunft. Möge es dem Vereine gelingen, durch regelmäßige Besprechungen und Vorträge über Pilzkunde, Wanderungen, Vorträge, Veranstaltungen von Ausstellungen u. Pilzküchen das noch junge Gebiet der Pilzkunde zu befruchten und durch Vertiefung des Wissens einen tüchtigen Stamm von Pilzkennern heranzubilden. U. Henning.

Pilz-Humor.

Der liebevolle Gatte.

Der nordamerikanische Botaniker Prof. Jonathan Hamshire hatte seiner Gattin von einem botanischen Ausflug eine große Schüssel Pilze mitgebracht, das Gericht von der Köchin alsbald zubereiten lassen und auf den Abendbrottisch gestellt. „Die schönen Pilze sind doch nicht alle für mich, Jonathan?“ fragte erfreut Frau Alix. „Doch,“ erwiderte der Professor, „ich habe sie mit eigenen Händen für dich gepflückt, weil du so gern Pilze isst.“ Frau Alix blickte ihren Mann dankbar an; wie gut er zu ihr war! In fünf Minuten war denn auch die ganze Schüssel leer. Am nächsten Morgen begrüßte Prof. Hamshire seine Frau in sehr besorgter Weise beim Frühstück. „Hast du gut geschlafen?“ fragte er. „Ausgezeichnet!“ gab sie lächelnd zurück. „Du fühlst dich nicht krank, hast keine Schmerzen?“ forschte er weiter. „Aber durchaus nicht, Jonathan!“ antwortete sie. „Hurra!“ rief der Botaniker. „Ich habe eine neue Pilzart entdeckt, die nicht giftig ist!“



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Die Pflanze und ihr Einfluß auf den Menschen.

„Wer im ungeschlichteten Swist der Völker nach geistiger Ruhe strebt, versenkt gerne den Blick in das stille Leben der Pflanzen und in das innere Wesen der Naturkraft“

A. v. Humboldt.

Es muß immer wieder betont werden, daß es sich bei naturgeschichtlichen Studium überhaupt und beim botanischen insbesondere nicht bloß darum handelt Form, Zahl, Maß, Gewicht und Namen dem Gedächtniß einzuprägen, sondern die Natur selbst kennen zu lernen in ihrem planmäßigen Wirken, den Zusammenhang und die Gesetze der Erscheinungen zu erfassen, welche sich nicht bloß in dem wunderbaren Bau und Leben der einzelnen Organismen, sondern ebenso sehr in der Gliederung des ganzen Reiches offenbaren.

Selbst die engste Lokalfloora zeigt dem aufmerksamen Beobachter einen großen Reichtum an bestimmten, gesonderten Formen, sein offenes Auge, sein durch lebendige Naturanschauung geübter Blick wird bald in der Mannigfaltigkeit derselben sich zurechtfinden und unschwer die Bande der Verwandtschaft erkennen, welche die einzelnen Arten zu Gattungen und Familien, Ordnungen und Klassen verbinden, — einer Verwandtschaft, wie sie in ähnlicher Weise uns überall in der organischen Natur entgegentritt und die dem ganzen Naturreiche das Gepräge der harmonischen Einheit verleiht.

„Alle Gestalten sind ähnlich, doch keine gleicht der andern, Und so deutet der Chor auf ein geheimes Gesetz.“

Goethe.

Die Pflanzenwelt ist des Menschen beste Freundin. Je mehr er sich mit ihr beschäftigt, je tiefer er in dieselbe eindringt, um so lieber wird sie ihm. Sie ist auch seine Ernährerin. Ohne die Tätigkeit der Pflanzen, die in stillem Schaffen die einfachen unorganischen Bestandteile der Erde, des Wassers und der Luft zu organischen Verbindungen aufbauen, könnte weder Mensch noch Tier existieren. Was dem pflanzlichen Organismus ein Leichtes, das ist dem tierischen nie möglich, nämlich sich aus den anorganischen Stoffen zu ernähren. Nur pflanzliche Bestandteile mit ihrem Gehalt an organischen Verbindungen, oder letztere aus den ersteren dargestellt (z. B. Zucker, Stärkmehl, Del u. s. w.) können ihm (abgesehen von den animalischen Nahrungsmitteln, die ja wieder an die Existenz der Pflanzenwelt geknüpft sind) als Nahrung dienen. Und solche bietet die unerschöpfliche Natur, in reicher Fülle und großer Auswahl dar, man muß sich nur die kleine Mühe nicht verdrießen lassen dieselben kennen zu lernen und aus ihrer offenen Hand entgegen zu nehmen.

Aber ebenso verschwenderisch ist die Pflanzenwelt in der Gewährung geistiger Genüsse. Nirgends tritt uns

die reine Naturschönheit wahrer und offener entgegen, als gerade in ihr!

Nichts ist drinnen, nichts ist draußen,
Denn was innen, das ist außen,
So ergreift ohne Säumnis,
Heilig öffentlich Geheimnis

1931c.

Die Naturwissenschaft ist wie keine andere dazu geeignet, ihre Jünger über das Alltägliche, Kleinliche emporzuheben, deren Geist zu bilden und zu erleuchten und sie zu einer richtigen Weltanschauung zu bringen. Die größten Geistesfürsten haben mit Vorliebe sich mit der Natur und ihrer Erforschung abgegeben. Treffend sagt der naturkundige Goethe in einem Briefe an Karl August:

„Sie ist sicher, wahr, mannigfaltig, lebendig; man mag viel oder wenig in ihr tun, sich an einem Teil haften oder aufs Ganze ausgehen, leicht oder tief, zum Schmerz oder Ernst sie treiben, immer ist sie befriedigend und bleibt doch immer unendlich. Der Beobachter und Denker, der Ruhige und Strebende, jeder findet seine Nahrung.“

Und wenn Kummer und Sorgen den Menschen bedrücken, wenn Haß ihn verfolgt, wenn Neid ihn quält, wenn er mit Abscheu sich abwendet von der Heuchelei der Welt und müde des Treibens sich nach Ruhe sehnt, dann ist ihm die Natur die beste Trösterin. Sie führt ihn hinaus auf Feld und Flur, auf die blumige Au, den stillen Wald, sie zeigt ihm ihre tausend Wunder, eröffnet ihm ihre Geheimnisse und mit leiser, leiser Hand glättet sie die Falten seiner Stirn, trocknet seine Tränen und gießt ihren süßen Frieden in seine wunde Brust. —

Aus einem Aussage von J. Croost, Wiesbaden.



Das Queckengras.

Der Quecken-Weizen. Die Mäuse-Gerste.

Triticum repens L., *Agropyrum repens* P. B.

Zur Familie der Gräser (Gramineae) zählt dieses überaus lästige Ackerunkraut. Auf Grasplätzen, besonders aber an Rändern und Wegen kommt diese wenig beachtete Pflanze das ganze Jahr vor. Die kriechende Wurzel ist — cm lang, gegliedert, etwas ästig, von der Dicke eines Strohhalms und darüber, weiß und glatt. Die grünen Blätter fühlen sich oberseits von den sehr feinen Wurz-

chen und auf den Nerven von feinen Stacheln besetzt, etwas scharf an. Die Halme sind 25—50 cm hoch, mit aufrechter, steifer, doch zur Frucht reife noch biegsamen Aehre. Die Aehrchen sind kahl, 4—5 blütig, zusammengedrückt, an der scharfen Spindel aufrecht stehend, sich berührend. Die Blütenscheiden sind lanzettförmig, zugespitzt, 5 nervig, wie die zugespitzten Blütenscheibchen grannenlos oder begrannt: Die Granne des Blütenscheibchens nicht überragend. Die Blütezeit ist im Juni—Juli. Die Verwendung und Ausnützung ist eine sehr vielseitige. Die Wurzeln, welche reich an Stärke, Mehl, Gummi und Zucker sind, können als Mehl benutzt oder zu Brot verbacken werden, nachdem sie gut gewaschen, getrocknet, fein zerschnitten, gedörrt und gemahlen sind. Solches Mehl mit der Hälfte Getreidemehl gemischt, liefert ein leichtes, lockeres, wohlgeschmeckendes und sehr nahrhaftes Brot. Aus 30 Pfund trockenen Wurzeln erhält man gegen 20 Pfund weißes, 4 Pfund schwarzes Mehl und 4—5 Pfund Kleie.

In der Landwirtschaft liefern die Quecken ein sehr gutes und nahrhaftes Futter für Pferde und Rindvieh und geben die Kühe reichliche Milch darnach. Auch zur Bier- und Branntweinbereitung sind sie zu verwenden.

Die Abkochung der Wurzel dient als Getränke (auch als sog. Queckenhonig, Queckensyrup und Queckenwurzel-Extrakt) bei katarrhalischen Brustaffektionen, gegen Brustverschleimungen, Stockungen in den Unterleibsorganen und wirkt dieselbe durch ihren bedeutenden Schleim- und Zuckergehalt einhüllend, reizmildernd, gelind lösend, harntreibend und zugleich ernährend. In den Apotheken werden die Queckenwurzeln unter dem Namen „Graswurzel“ (*Radix graminis*) geführt.

Sie ist auf unbebauten Stellen, (die sonst nicht zu benutzen sind), anzubauen, darf aber nicht zur Samenreife gelangen und muß unter Umständen durch einen tiefen Graben von benachbarten Kulturpflanzen aufgelockert und gedüngt, liefert sie sehr große Mengen eines vortrefflichen Futters. Besonders eignet sie sich für Felder, welche Ueberschwemmungen ausgesetzt sind, da sie das Wegschwemmen des Bodens verhindert; auch zur Befestigung des zu losen Sandbodens (der Dünen usw.) ist sie sehr geeignet. Wo sie als lästiges Unkraut auftritt, vertilgt man sie durch starkes Ueberstreuen von Aehrkalk, mit dem man sie umpflügt und längere Zeit ruhig liegen läßt, bis sie zerstört ist.

■ ■ Amtliche Mitteilungen. ■ ■

Mitteilungen des Bayer. Waldfrüchte- Lieferungsverbandes.

Entschlie ßung.

1. Der Bayerische Waldfrüchtelieferungsverband wird auch künftig an der wirtschaftlichen Förderung Bayerns mitarbeiten und sich im Jahre 1918 mit Hilfe seiner Mitglieder im Handel betätigen. Sollte wieder eine öffentliche Bewirtschaftung der Waldfrüchte in Frage

kommen, so stellt der Verband der Bayerischen Lebensmittelstelle, Landesstelle für Gemüse und Obst München, seine Dienste für die Kreise Niederbayern, Oberpfalz und Oberfranken zur Verfügung.

Es soll die frühzeitige Ausarbeitung der im nächsten Jahre maßgebenden Handelsordnung angestrebt, den höheren Stellen mit einschlägigen Mänschen näher getreten und mit Aufschlüssen an die Hand gegangen werden.

Es wird jetzt schon für wünschenswert bezeichnet, daß die rein behördliche Tätigkeit von der geschäftlichen Tätigkeit in der Weise getrennt wird, daß die Bayerische Landesstelle für Gemüse und Obst über sämtliche Bestellungen Entscheidung trifft, Bezugserlaubnis erteilt und den Waldfrüchtelieferungsverband mit der Ausführung der in den genannten Kreisen zu bewirkenden Lieferungen betraut, während der Verband mit der Ausführung der einzelnen Lieferungen bestimmte Waldfrüchtehändler zu beauftragen, die erforderlichen Frachtbriefe hinauszugeben, die Ausführung der Aufträge sowie die vorschriftsmäßige Verwendung der Beförderungspapiere zu überwachen, überhaupt das rein Geschäftliche sorgsam und gewissenhaft zu erledigen hätte.

Der Verband wird sich besonders Beschaffung möglichst großer Mengen von Marktware und die Versorgung der Städte und Kommunalverbände mit solcher angelegen sein lassen und hiewegen unverzüglich mit den bayerischen Städten in Verbindung setzen. Auf die Bereitstellung genügender Mengen von Versandmaterial ist Bedacht zu nehmen.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß sich die Zulassung zu vieler Großhändler mit den Interessen der Allgemeinheit nicht vereinbaren läßt. Sie führt zu allzu großer Zersplitterung, schafft Störungen im Aufkaufsgeschäft, führt zu unlauterem Wettbewerb und gefährdet das so sehr zu wünschende Zusammenkommen ganzer Wagenladungen, namentlich von Marktware. Der Stückgutversand soll im Interesse der Ausnützung des Frachtraumes auf das geringstmögliche Maß zurückgeführt werden.

2. Es ist dahin zu wirken, daß der Ankauf sowie der Post- und Bahnversand der Privaten ausgeschlossen wird. Die Sammler sollen Alles an die Aufkäufer, die Aufkäufer Alles an die Großhändler abliefern. Die ungemein starke Nachfrage der Verbraucher nach Frischware hat in manchen Städten bereits zu einer Verbrauchsregelung geführt. Dieser starken Nachfrage kann nur genügt werden, wenn die Ablieferungen stramm betrieben und beaufsichtigt werden.

Für jene Frachtbriefe, die nicht verwertet werden konnten, soll Ersatz der für sie bezahlten Gebühren beansprucht werden.

Dem Vorschlage des Verbandsmitgliedes Erich König in München-Großhesselohe betreffend den Ausbau des Verbandes soll näher getreten werden. Ein aus 8 Mitgliedern bestehender Ausschuß soll die einschlägigen Vorarbeiten besorgen und an die nächste Hauptversammlung mit entsprechenden Vorschlägen herantreten.

So beschlossen in der zu Regensburg am 6. Nov. 1917 abgehaltenen Versammlung von 57 Mitgliedern d. s. Bayerischen Waldfrüchtelieferungsverbandes.

Die Mitglieder werden ersucht, Lieferanten von Kisten und Körben für Verbandsbezüge namhaft zu

machen oder zur Einreichung von Angeboten an den Verband (Sitz Wernberg-Oberpfalz) zu veranlassen.

Angeboten und Anregungen zum Antrag König wird entgegengesehen.

Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse i. Königreich Sachsen beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz.

Dresden-A., Schießgasse 24.

Leiter: Artur Hans.

Der Ausschuß hat seit Herbst 1916 die Einrichtung von Pilzbestimmungsstellen im Königreich Sachsen planmäßig betrieben und in diesem Jahre durch Mitwirkung der Königlichen Amtshauptmannschaften, deren Zahl auf 94 an ebensoviel verschiedenen Orten gebracht; 93 Herren leisteten die dafür nötige Arbeit. Soweit dies nicht durch die Pilzbestimmungs- bzw. Beratungsstellen geschieht, wirkt der Ausschuß durch Einsendungen und Hinweise in den Tageszeitungen, durch Nachweis und Vertrieb guter Pilzschriften. Er befaßt sich ferner mit der Vermittlung von Vorträgen, Beratung bei Ausstellungen, Ausleihe einer Lichtbilderreihe über Pilze usw.

■ ■ Vermischte Nachrichten. ■ ■

Die Entfettungskur. Der Dichter Karl Sternheim hat die Geschichte des Herrn Posinsky geschrieben. Posinsky ist ein wahres Ideal von Hamster. Er hat sich reichlich mit allerlei Eßwaren eingedeckt und verbringt nun seine Zeit damit, im Bett zu liegen und sich zu mästen. Jeden Tag wiegt er sich zweimal und stellt mit ironischer Befriedigung jede neue Zunahme seines Kadavers fest.

Wo diese Geschichte spielt? Geschrieben ist sie in Berlin, als ihren Schauplatz kann man sich aber die ganze Welt denken, denn überall gibt es Posinskys, die voll kühler Gelassenheit ihren Bauch polstern und sehr befriedigt den Gegensatz zwischen ihrer Wohlbeleibtheit und dem Körperschwund der anderen feststellen.

Früher brachte es wenigstens hin und wieder auch ein armer Mann auf einen anständigen Bauch. Nicht immer ist der dickste Bauch auch beim dicksten Geldbeutel gewesen.

Die Zeit der Bäuche ist vorbei, denn der Herr Posinsky ist ein seltenes Exemplar und eben wegen seiner Seltenheit das heimliche Ideal manches heimlichen Epikuräers. Wo sind die Bäuche blos hingekommen? Wäre es möglich, die allgemeine Gewichtsabnahme statistisch zu fassen, wir würden staunen, wieviel leichter die Welt in diesen Kriegsjahren geworden ist.

Die ganze Welt ist ein einziges Marienbad. Man entfettet uns, ohne lang zu untersuchen, ob wir es nötig haben oder nicht. Wir werden entstofflicht und nähern

uns immer mehr dem theosophischen Ideal vom reinen Geistesmenschen.

Auch auf den Charakter färbt das ab. Waren die Menschen jemals neidischer und mißgünstiger auf einen guten Bissen, den ein anderer ißt? Der große Menschenkennner Shakespeare wußte schon, was er wollte, als er den Cäsarsprechen läßt: „Laß wohlbeleibte Männer um mich sein, mit kahlen Köpfen und die nachts gut schlafen.“

Und dabei findet die Regierung, daß wir noch zu wohlgenährt sind. Die Fettration wird herabgesetzt.

Wie lange noch und wir dürfen uns alle jener „schönen Linie“ rühmen, die einst das Schönheitsideal blasser Lyriker war. Rubens lebt ja nicht mehr. Das ist gut, sonst müßte er seine ganze Malerei aufstecken.

Bücherschau.

Häusliche Blumenpflege. Eine Anleitung zur Pflege der dankbarsten Zimmer- und Balkonpflanzen von Paul J. J. Schulz. Aus der naturwissenschaftlichen Bibliothek für Jugend und Volk vom Verlag Quelle und Meyer, Leipzig. Zweite, verbesserte Auflage. Preis geb. 1.80 Mk. — Dieses reich illustrierte Bändchen gibt auf 205 Seiten in klarer, übersichtlicher Behandlung von über hundert Pflanzen; bei jeder einzelnen Art über Standort, Erdmischung, Wasserversorgung, Düngung, Umsetzen, Schnitt, Vermehrung, Feinde und sonstiges unterrichtend. Die einleitenden, allgemeinen Abschnitte handeln außer von den eben erwähnten Punkten auch vom Umziehen mit Zierpflanzen, von der Balkongärtnerei, von Töpfen, Kästen und Kübeln und besonders ausführlich vom Treiben der Zwiebel- und Knollengewächse. — Wer ein Stückchen lebendige, grüne und bunte Natur in der engen Häuslichkeit nicht entbehren will, und wer dabei vermeiden will, sich durch Falschbehandlung der Blumen entmutigenden Aerger und unnötige Kosten zu verursachen, der vertraue sich der Leituaq eines so tüchtigen Sachkenners an, wie er aus diesem schmucken Büchlein spricht.

Briefkasten.

Fr. B. f.—g, Starnberg. Ich will versuchen, ob ich Prof. Herpell, Präparieren der Hutpilze noch besorgen kann; event. sende leihweise mein Privateemplar. Gruß.

H. Dinand, Mannheim. Ja, Sie haben Recht, die Abteilung „Nutzpflanzen“ muß im heurigen Jahre besser ausgebaut werden. Ihre Mitarbeit hochwillkommen.

Herrn M. E. M.—y, Beckacker. Das Zeitungsgeld für den „Pilz- und Kräuterfreund“ kann auch auf das Postcheckkonto Nr. 4636 eingezahlt werden und beträgt pro Vierteljahr Mk. 1.25 und 15 Pf. Zustellung, also Mk. 1.40 bei direkter Zusendung vom Verlag

Herrn R. R.—r, Jena. Beitrag sehr erwünscht, vielleicht für Februarheft.

Herrn D. H. Stollberg. Für Interesse und Mitarbeit besten Dank! Ich bitte um Einsendung des Artikels über Hyph. capnoides für die Märznummer. freut mich, daß Ihnen die Herstellung des Kartoffelmehls so gut gelungen. Für Empfehlung und Mitteilung der Adressen von Pilzfreunden jederzeit dankbar im Interesse unserer Sache.

Umsonst verschicken wir an alle Interessenten eine Nummer des **Pilz- und Kräuterfreundes**. Teilen Sie uns die Adressen der Ihnen bekannten Pilzfreunde mit.

Postcheckkonto des **Pilz- u. Kräuterfreund**
(August Henning jun.) ist die

Nr. 4636 Nürnberg.

Die Leser können die fällige **Bezugsgebühr** pro **Halbjahr Mk. 2.50** und **30 Pfg. Bestellgeld** bei **direkter** Zusendung bei jeder Postanstalt per **Zahlkarte** spesenfrei einzahlen. **Vorgedrucktes** Formular erlauben wir uns beizulegen.

Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über **Pilz- und Pflanzenkunde.**

- Migula W.** Neueste Kryptogamenflora. 3 Bde.
Mück's prakt. Taschenbuch. Band 12, **Essbare Pilze**, Band 13, **Giftige Pilze**, pro Band 0,70 Mk.
Müller G. I. Phanerogamen geb. 4.80 Mk. II. Kryptogamen geb. 4 Mk.
Nees v. Effenbeck, Henry und Bail. Das System der Pilze. Bonn 1757—58.
Neger, F. W. Pilze und Schleimpilze. Ein Beitrag zur Pilzflora des Fichtelgebirges. Wunsiedel 1900. (Ad. Beer).
Niehl G. Pilze und Mycomicetes von Mähren und Oesterr. Schlesien. Brünn 1871.
Niehschke Th. Die Kernpilze Deutschlands. Breslau 1867—70.
Obermaner. VW. Pilzbüchlein. Band 1. u. 2. a 1.50 Mk.
Derstedt A. S. System der Pilze, Lichenen und Algen. Leipzig 1873.
Penritsch J. Beiträge zur Kenntnis der Laboulbanien.

Pilzmerkblatt. Die wichtigsten, **essbaren** und **schädlichen** Pilze. Bearbeitet im kaiserl. Gesundheitsamte. Hierzu eine **Pilztafel** mit farbigen Abbildungen. Preis Mk. 0,25.

Pringsheim N. Weitere Nachträge zur Morphologie und Systematik der Saprolegniaceen.

Raschkes naturgeschichtliche Tafeln für Schule u. Haus. I. Pilze Mk. 2.00. II. Giftige Pilze Mk. 2.00.

Rabenhorst L. Kryptogamenflora von Deutschland, Oesterreich und der Schweiz. Leipzig 1844.

Rees M. Botanische Untersuchungen über die Alkoholgährungspilze. Leipzig 1870

Ricken A. Die Blätterpilze (Agaricaceae) Deutschlands und der angrenzenden Länder. 2 Bde. 1500 Arten beschrieben. 700 Arten abgebildet Mk. 58.—

Röll Jul. Dr. Unsere essbaren Pilze. Mk. 2.20. 1912.

Rostafinski J. S. v. Versuch eines Systems über Mycetozoen. Straßburg 1873.

Schaeffer J. C. Fungorum, qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur, icones. IV. voll. Ratisb. 1762—74.

Schlechtendal D. F. L. Flora von Deutschland. 30 Bde.

Schützberger. Unsere häufigen essbaren Pilze, Tafel in Farbendruck mit Text. Mk. 1.60.

Schnegg S. Dr. Unsere Speisepilze. Mk. 2.20.

— Die essbaren Pilze und deren Bedeutung für unsere Volkswirtschaft und als Nahrungsmittel. Mk. 1.20.

— Die deutsche Edelpilzzucht. Mk. 1.—

— Merkblatt für die Giftpilz. 0,25 Mk.

— Unsere Giftpilze und ihre essbaren Doppelgänger. Preis 1.80 Mk.

Schneider W. G. Die in- und an Insekten schmarozenden Pilze. Breslau 1871.

Schreiber. Wandtafeln der essbaren und schädlichen Pilze. Mk. 7.—

— Pilze. 20 Farbendrucktafeln mit 40 naturgetreuen Abbildungen. Mk. —.75

Pilzfreunde!

Werbt für eure Zeitung,

den **„Pilz- und Kräuterfreund!!!“**

damit das in ungünstiger Zeit keimende noch schwache Myzel der viel zu wenig bekannten, doch so notwendigen Fachschrift zum festen Dauerlager bei allen Naturfreunden werde, in weitem Herrenkreise durch alle deutschen Gaue sich entwickle und die monatlichen Fruchtkörper mit jedem neuen Heft stets neue Erkenntnisse, Anregungen und Wissenswertes auf diesem jungfräulichen interessanten Gebiete aussparen können.

Wo

bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

Ab Januar auch bei der Post, beim Verlag, oder bei den Buchhandlungen.

Schroeter J. Bilder in Cohns Kryptogamenflora in Schlestien. I. 1885—89.

— Die Brand- u. Rostpilze Schlesiens. Breslau 1873.

Schüler C. Die Champignonzucht. 1 Mk.

Schulz Gg. E. F. Natur-Urkunden. Heft 4. Pilze. 1 Mk.

Sorauer P. Handbuch der Pflanzenkrankheiten. Berlin 1874.

Sturm J. Deutschlands Flora in Abbildungen nach der Natur mit Beschreibungen. 1798—1862.

Sydow P. Taschenbuch der wichtigsten essbaren und giftigen Pilze. Mk. 4.50.

Tulasne P. R. Seleta Fungorum Karpologiae III. voll. Parisiae 1861—65.

Tubeuf, Dr. Carl Freiherr v. Eine Sammlung kolorierter zu Unterrichtszwecken bestimmter Tafeln Pflanzenkrankheiten durch kryptogame Parasiten verursacht 16.00 Mk.

Unger C. Unsere wichtigsten Pilze.

Ulfamer Joh. Alfred. Unsere essbaren Pilze. (Schwämme) 1.40 Mk.

Waelde Ad. Pilzbüchlein. Mk. 1.50

Walter Ernst, Prof. Taschenbuch für deutsche Pilzsammler. Mk. 1.25. 1917.

Warnstorff C. Kryptogamenflora der Mark Brandenburg. Geheftet 20 Mk.

Weberbauer D. Die Pilze Norddeutschlands mit besonderer Berücksichtigung Schlesiens. Mk. 24.—

Weichers Naturbilder. Mk. 12.—

Weinmann J. W. Phytanthoza — iconographia oder Vorstellung etlicher tausend einheimisch- und ausländischer Pflanzen, Bäume und Früchte. 1735.

Wendisch C. Der Champignon von der Spore bis zum Consum. Brosch Mk. 3.—

Wigand A. Zur Morphologie und Systematik der Gattungen Trichia und Arcyria.

Wilsdorf. Kurze Anweisung über Wert, Sammeln und Verwertung der Pilze, zugleich Führer durch Archidiakonus Wilsdorf's Großenhain Pilzausstellung —

Winter G. Bilder in Rabenhorster Kryptogamenflora Deutschlands. 1881—83.

— Die deutschen Sordarien.

Wolff R. Der Brand des Getreides, seine Ursachen und seine Verhütung. 1874.

Wünsche D. Die verbreitetsten Pilze Deutschlands. Gebund. 1.40 1896.

— Die Kryptogamenflora. Mk. 1.20

— Die Pilze. Mk. 4.40 1877.

Zellner J. Chemie der höheren Pilze. Mk. 9.—

Zimmermann D. E. R. Das Genus mucor. (Ostereprogramm der Realschule I. Ord. zu Chemnitz 1871.)

(Wir bitten um Einsendung weiterer Literaturnachweise.)

Auskunft über den Bezug der hier angeführten Bücher erteilt

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Begründet 1890) Tel. 7455.



Pilz-Kochbücher.

Gramberg E. u. E.: Kleines Pilzkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit . . .	60 Pfg.
Herrmann E.: Pilzküche . . .	75 "
Maku.: 100 Pilzrezepte . . .	50 "
Klingemann.: 125 neue Gemüse- und Pilzgerichte . . .	30 "
Voigt E.: Einfache u. feine Pilzküche	25 "

Sie machen keinen Spaziergang umsonst,

wenn Sie Leser der illustrierten

Monatschrift des „Pilz- und Kräuterfreund“ sind. Neben der wissenschaftlichen Beschäftigung mit unseren Pilzen, Wildgemüsen und Heilpflanzen macht diese Zeitschrift auch auf deren große Verbreitung und vorteilhaften Verwendungsmöglichkeiten aller Art, in Küche und Haus aufmerksam. Verlangen Sie Probenummer vom Verlag **A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.** — Halbjährlich nur 2.50 Mk.

Fischmehlfutter D. c.

Unentbehrliches Beifutter zur Aufzucht
und Mast von Schweinen und Geflügel.

Preis per Zentner 38 Mk. frei Bahnhof Hamburg. Probepostkolli 4.50 Mk.

Norddeutsche Nahrungsmittelwerke 99, Hamburg 30. V. c.

Elichees, Galvanos, Zeichnungen

über

Pilze, Heilkräuter, Wildge-
müse, Beerensträucher etc.

kauft

Verlag „Pilz- und Kräuterfreund“
Nürnberg, Tucherstraße 20.

Kochkisten „Heimchen am Herd“

der Schlager der Messe, sind wieder eingetroffen.
Jeder Topf verwendbar.

Walter Keller, Leipzig-Lindenau,
Lütznerstraße 46.

Steinpilze Birkenpilze Speisepilze

zu billigsten Tagespreisen
Berthold Fantl,
Furth i. W.

Futter für Geflügel, Schweine,
Hunde, billig. Liste frei.
Graf, Futtermühle, Auer-
bach, Hessen.

Garantiert frisch getrockn.
Pilze kauft jedes
Quantum
Pyramonter Fermentwerk ^{Bad} Pyramont

Ernst Gruner

Gewürze aller Art = Küchen-
Kräuter = Tafel- u. Gewürz-Salze

■■■

Konservierungspräparate
„Eldorado“ Pökelsalz
Salpeter-Präparate.

Feuerbach-Stuttgart

Mit Kostenvoranschlägen für

≡ Inserate ≡

stehen wir gern zu Diensten.

Uns unbekannte Firmen bitten wir bei
Erteilung eines Inseratauftrags um gleichzeitige
Einsendung des Betrags.

Verlag des
„Pilz- und Kräuterfreundes“.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,80 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. - Inserate kosten die vierpaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 9.

Nürnberg, 15. März 1918

1. Jahrgang

Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

II.

Der Mai ist gekommen,
Die Bäume schlagen aus —
Da bleibe wer Lust hat
Mit Sorgen zu Haus.

So singt der Dichter und wir Pilzfreunde nehmen uns das auch zu Herzen. Sorgen haben wir jetzt alle genug, aber die lassen wir ruhig zu Hause und fühlen uns auf einige Stunden leichter und wohler auf unseren Pilzstreifzügen. Die Sonne scheint so prächtig und fröhlich wandert es sich am taufrischen Morgen. In allen Farben des Regenbogens blüht es uns aus den an den Grashalmen hängenden Taupropfen entgegen. Bald hat sie die Sonne aufgesogen und wir können nun im grasigen Wiesenweg nach dem nahen Walde einbiegen ohne befürchten zu müssen, allzufrüh nasse Füße zu bekommen, denn unsere Kriegsstiefel möchten wir nicht auf eine allzu harte Probe stellen. Bald taucht eine Pilzgruppe im Grase zu unseren Füßen auf. Es ist der Büschelige Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* Hud. Es ist zwar keine so schöne Gruppe wie sie der Büschelige Schwefelkopf durch seine Massenhaftigkeit an alten Stöcken häufig bildet, aber die am Wegerande vor uns stehenden Pilze lassen in ihrer geringen Anzahl ihre Hauptkennzeichen um so

besser wahrnehmen als in allzudichter Massigkeit vereinigte. Siehe Abbildung. Fast halbkugelig in schön schwefelgelber Farbe schauen die jungen Pilze aus dem Grase heraus, in der Mitte sind sie dunkler bis gelbrölich. Ein Pilz sitzt dicht am andern, ihm den Platz streitig machend. Sie werden bis 5 cm breit. Wir nehmen einige auf und finden, daß bei den ganz jungen die Blätter schwefelgelb sind, dann werden sie grünlich und bei älteren Exemplaren unangenehm schwärzlichgrün. Der hohle, gelbe Stiel trägt in seinem oberen Teile als Ueberrest des Schleiers, der anfangs die Blätter verdeckte, einen zarten Ring, der bei alten Pilzen schwärzlich aussieht. Bei dem umgelegten großen Pilze auf unserm Bilde ist er deutlich sichtbar. Das Fleisch ist gelb. Der Büschelige Schwefelkopf gilt als schwach giftig. Schwere Vergiftungsfälle sind

ihm wohl kaum nachzuweisen. Da der Geschmack sehr bitter und der Geruch unangenehm ist, geraten wir nicht erst in die Versuchung eine größere Kostprobe zu machen.

Anders steht es mit dem Ziegelroten Schwefelkopf, *Hypholoma lateritium* Schaef. den wir später an einem Baumstumpf entdecken. Eine ganze Anzahl Pilze kommen dicht nebeneinander hinter der Rinde der abgesägten alten Fichte heraus und bilden einen dichten Büschel. Man kann diesen essbaren Schwefelkopf von dem giftigen oder mindestens ungenießbaren ganz gut unterscheiden.

Der Kopf ist viel fleischiger, der Stiel ist voll und kräftiger, er sieht oben gelblich aus, nach unten bräunlich werdend. Meist ist der Stiel, der auch den Rest des anfangs die Blätter verdeckenden Schleiers als Ring trägt, nach unten



Schwefelkopf.

Phot. H. Findeisen, Meissen.

merklich dünner. Wie schon der Name besagt, herrscht bei dem Kopfe die ziegelrote Farbe stark hervor, während das Gelb zurücksteht und nur nach dem umgebogenen Rande zu wahrnehmbar wird.

Ein großer Unterschied ist an den Blättern zu beobachten. Sie sind nicht grün, sondern weißlichgelb, später olivenbräunlich werdend und stehen dicht. Das Fleisch ist hellgelblich. Der Geschmack ist roh zwar auch ein wenig bitter, aber der Geruch ist angenehm. Bis in den November hinein haben wir Aussicht den Ziegelroten Schwefelkopf zu finden. Die jungen dickköpfigen Exemplare kann man bald mit Sicherheit von der anderen Art unterscheiden und wer beide Arten gleichzeitig in der Hand hatte, und sich die Unterscheidungsmerkmale einprägte, kann ihn unbedenklich mit nach Hause nehmen.

Hurra! Heute abend gibts Pilzsuppe, ruft plötzlich meine Tochter, die sich seitwärts in die Büsche geschlagen hatte. Da hat sie sicher das *Stockschwämmchen* gesunden. Es war richtig *Pholiota mutabilis* Schaeff. Schnell rufe ich meine Begleiter zusammen, die schon bei dem Büschligen Schwefelkopf nach dessen Doppelgänger, dem Stockschwamm und seine Unterscheidungsmerkmale gefragt hatten. Ein auf-

merklicher Beobachter kann beide eigentlich nicht gut verwechseln. Da dicht neben der vor uns stehenden prächtigen Stockschwammgruppe (siehe Abbildung) auch der Büschlige Schwefelkopf zu finden war, hatten wir die beste Gelegenheit zu einem Vergleich. Sehr häufig findet man den Schwefelkopf auch in solchen dichten Gruppen an alten Baumstümpfen und Wurzeln, doch ist der Unterschied in der Farbe ganz auffallend. Das vorherrschende Gelb und die grünlichen Blätter des Schwefelkopfes fallen

beim Stockschwamm ganz fort, da bei demselben die lederbraune Farbe in allen Teilen überwiegt. Die kleinen Hütchen sind lederbraun, nach der Mitte zu manchmal etwas ins rötliche spielend. Rings um den Rand herum läuft bei frischen Exemplaren meist eine mehrere mm. breite wie wässrig aussehende, hellbraune Zone. Auch das Fleisch ist bräunlich und wässrig.

Die Blätter sind ebenfalls braun, erst hellbraun, später rostbraun, also nie gelb oder grünlich, wie bei dem Schwefelkopf. Besonders leicht kenntlich ist der Stiel, unten schwärzlichbraun, nach oben heller. Oben trägt er einen feinen schwärzlichbraunen Ring, wie an den umgelegten Pilzen auf unserem Bilde deutlich sichtbar ist. Unterhalb dieses Ringes ist der Stiel auffallend mit feinen, sparrig abstehenden Schüppchen besetzt. Daher wohl auch der Name Stockschüppling. Im Sachsen-Altenburgischen fand ich, daß man ihn allgemein mit dem Namen *Lipetschen* bezeichnete. Der vor uns stehende Stock war ringsum mit den Pilzen besetzt und machen wir uns daran sie vorsichtig abzuschneiden und finden, daß der alte Baumstumpf schon so weit zerseht ist, daß man stellenweise gleich tief mit den Fingern das morsche Holz eindringen

kann. Wir bringen ein ganzes Gericht von diesen herrlichen Suppenpilzen, die sich auch sehr gut trocknen lassen, mit nach Hause und die Mutter nimmt sie sicher schmunzelnd entgegen, sie sind ja markenfrei! Es scheint, daß die an harten Stöcken gewachsenen wohlgeschmeckender sind, als die von weichem Holze.

Auf einem Abraumhaufen finden wir eine ganze Anzahl eiförmige Schüsseln, auch glocken- und napfförmige sind darunter von 2 bis 10 cm Breite. Ihre Farbe ist immer schmutzig bräunlichgelb, die Außenseite heller. Der Rand ist unregelmäßig eingeschnitten. Es ist der blasige Becherling *Peziza vesiculosa*. Er ist eßbar, aber wir nehmen in nur mit, wenn wir ihn an einem sauberen Orte finden. Denn oft finden wir ihn auf Dünger- und Komposthaufen, wo wir ihn der Unappetitlichkeit wegen gern stehen lassen.

Etwas später gehen wir an einem Straßengraben entlang mit sandiglehmiger Böschung. Ueberall stehen kleine, flache Näpschen von 3—6 cm Breite; auch einige noch größere mit unregelmäßig verbogenem Rande sind darunter. Die Farbe des ganzen Pilzes ist kastanienbraun, innen wie außen. Das ist der *Kastanienbraune*

Becherling. Die kleinen lassen wir stehen, aber die größeren, von denen wir weiterhin noch eine ganze Anzahl finden, nehmen wir mit, denn wir können sie sowohl in frischen, wie getrockneten Zustände verwenden. Aber wir müssen sie sorgfältig beim Einpacken behandeln, denn das wachsartige Fleisch ist leicht brüchig. Als wir eins der größten Exemplare aufnehmen, um es genauer zu betrachten, stößt uns ganz plötzlich ein kleines Rauchwölkchen aus dem Innern des Schüsseln entgegen. Der Pilz hat seine Sporen,

seine außerordentlich feinen Samenstäubchen, ausgeblasen und der Wind treibt sie hinweg, damit an anderer Stelle die Samen austreuend, eine neue Pilzkolonie bildend, wenn sie auf geeigneten Nährboden fallen.

Da wir nun schon einen ziemlichen Weg hinter uns haben, machen wir uns auf den Heimweg. Um ein Stück abzuschneiden, gehen wir einen Feldrain entlang, an dem eine Reihe Kirsch- und Birnbäume stehen. Schon von weitem sehe ich an einer Anzahl Bäume große gelbe Klumpen. Das müssen Schwefelporlinge sein, also noch ein schöner Fund auf dem Heimwege. In allen Größen haben wir sie vor uns 10, 20 bis 30 cm lang und mehr wie handbreit und 3—5 cm dick. Unregelmäßig geformt, klumpen-, fächer- oder halbkreisförmig, oft mehrere am Grunde mit einander verwachsen, stehen sie unten am Fuße des Stammes, oder in jeder Höhe desselben bis hinauf an die Aeste, manchmal auch aus den Höhlungen abgesägter Aeste herauswachsend. Die Farbe ist leuchtend schwefelgelb, nach oben oft orangefarben angelauten, namentlich die jungen. An der Unterseite befinden sich feine verschiedengestaltige, schwefelgelbe Röhrenmündungen. Das Fleisch ist im Jugendzustand gelb und käseartig, im Alter



Stockschwamm.

Phot. H. Findeisen, Meissen.

wird es weißlich und ist leicht zerreiblich. Die alten Pilze können zu Pilzmehl zerrieben werden; die jungen geben wie saure Leber zubereitet ein gutes Gericht. Wer sie einmal genommen hat, läßt sie sicher nicht mehr stehen. Leider werden die Schwefelporlinge, *Polyporus sulphureus* Bull. heute noch viel zu wenig beachtet. Die meisten Pilzsammler gehen mißtrauisch an ihnen vorüber; rohe Burschen zerschlagen sie meist mit ihren Stöcken und so wird Nahrungsmittelverschwendung getrieben, die doch jetzt so ganz unzeitgemäß ist.

Fortsetzung folgt.



Die Knollenblätterpilze.

Von Eugen Gramberg, Königsberg in Pr.

In den Nummern 2 und 3 des Pilz- und Kräuterfreundes (1917) finden wir — auf dem Umschlag — eine Zusammenstellung von Pilzvergiftungen aus dem vergangenen Herbst, die eine erschütternde Sprache reden. Und doch handelt sich's bei den etwa 40 Todesfällen nur um Nachrichten, die lediglich aus einem Teil Süddeutschlands stammen und keineswegs auf Vollständigkeit Anspruch machen. Man kann mit ziemlicher Sicherheit annehmen, daß sich in jedem der Kriegsjahre in Deutschland hunderte von Todesfällen durch Pilzvergiftung ereignet haben. Spielen doch jetzt bei der Jahre hindurch andauernden Lebensmittelknappheit die Speisepilze als billiges, in vielen Fällen sogar umsonst zu erlangendes, nahrhaftes und wohl schmeckendes Gemüse eine weitaus wichtigere Rolle als in Friedenszeiten. In allen Wäldern unseres weiten Vaterlandes findet man jetzt zu geeigneter Zeit zahlreiche Pilzsucher, die sich in früheren Jahren nie um das Einsammeln der Schwämme gekümmert haben und daher auch nur mit geringen oder gar keinen Kenntnissen an diese so angenehme und einträgliche Beschäftigung gehen, bei der man sich nur zu bücken braucht, um kostenlos Nahrungsmittel einzuheimsen. Finden sie reichliche Mahlzeiten und haben sie hierbei das Glück, sich nicht an giftigen Arten vergriffen zu haben, so steigert das natürlich ihre Unternehmungslust, ebenso wie die ihrer Nachbarn und Bekannten. Und sorglos wird jetzt eingetragen, was der Wald in so reicher Fülle bietet. Klein und Groß beteiligt sich mit Lust und Eifer an der Schwammerlsuche, wenn's auch an sachverständigem Rat fehlt. Soviel weiß man denn doch, daß man nicht etwa Fliegenpilze einsammeln wird, und schließlich ist die mitgekochte Zwiebel oder der silberne Löffel ein untrügliches Schutzmittel. So wird nun zu Hause arglos die leckere Mittagsmahlzeit verspeist, und wenn nun spät am Abend oder gar erst am nächsten Morgen die schrecklichen Anzeichen einer Knollenblätterpilz-Vergiftung sich zeigen, so vermag ärztliche Hilfe meist nichts mehr auszurichten. Nicht selten erliegt die ganze Familie

nach 3—6 Tagen unter furchtbaren Qualen dem tödlichen Pilzgift.

Wie ist dieser Gefahr abzuwehren? Wie lehrt man das Volk die Knollenblätterpilze kennen? Es kann ohne weiteres angenommen werden, daß die große Mehrzahl aller Pilzvergiftungen lediglich den drei Knollenblätterpilzen zuzuschreiben ist. Diesen gegenüber sind alle andern Giftpilze verhältnismäßig unschuldiger Natur und verursachen nur einen kleinen Bruchteil der tödlichen Vergiftungen, während auf das Konto der Knollenblätterpilze wohl 90% aller Todesfälle entfallen. Der Genuß verdorbener Speisepilze führt dagegen meist nur zu mehr oder weniger ernstlichen Erkrankungen. So stehen wir also vor der wichtigen Frage, wie die Kenntnis gerade der Knollenblätterpilze allgemein im Volke zu verbreiten sei. Die Hauptschuld an der mangelhaften Bekanntheit breiter Volksschichten mit diesen gefährlichen Giftpilzen trägt die Pilzliteratur, sowohl die wissenschaftliche wie die populäre. Herscht doch über die Auffassung, Abgrenzung und Benennung der drei in Betracht kommenden Arten: des gelblichen, grünen und weißen (Frühlings-) Knollenblätterpilzes (*Amanita mappa* Batsch (*citrina* Schaff.), *phalloides* Fr. (*viridis* Pers.) und *verna* Bull.) im größten Teil der Fachliteratur eine unglaubliche Verwirrenheit. Die Mehrzahl der Pilzbücher kennt nur einen Knollenblätterpilz, der nach Bulliards unzähligen Vorgänge *Amanita bulbosa* genannt wird. So ist es in den Werken von Rabenhorst, Winter, J. Schröter, G. Lindau, J. Rotmayr, G. Sahn (Pilzsammler, 1903) bildet *Am. mappa* und *phalloides* richtig ab, nennt aber *Am. mappa*: *phalloides* oder *bulbosa*, während er *A. phalloides* als Varietät *viridis* auffaßt. Ebenso verfährt R. Schwalb (Buch der Pilze, 1891) im Text, bildet jedoch nur *Am. mappa* und zwar jämmerlich schlecht ab. P. Kummer (Führer in die Pilzkunde, 1882) beschreibt *A. mappa* und *phalloides* gemeinsam, benennt dies *Sammelfurium* aber *phalloides* oder *bulbosa*, dagegen faßt er *A. verna* als eigene Art auf. W. Obermayer (Pilzbüchlein) verfährt ebenso, läßt aber den Namen *bulbosa* und die Art *verna* fort. D. Wünsche (die Pilze, 1877) beschreibt sowohl *mappa* wie *phalloides*, aber beide sehr unklar und falsch und trennt *verna* als Varietät von *phalloides* ab. H. D. Lenz (Ausfl. 1890, bearb. v. Wünsche) gibt wiederum nur die Beschreibung des „einheitlichen“ Knollenblätterpilzes, den er *phalloides* oder *bulbosa* nennt, wogegen er nur den gelblichen (sehr schlecht) abbildet. W. Migula, 1912 bringt gute Bilder aller drei Arten, beschreibt aber nur sehr verworren die eine Sammelart *bulbosa*, der er die übrigen Arten als Synonyme anfügt, worauf er sie noch in die 4 Formen *albida*, *grisea*, *citrina* und *viridis* spaltet. Im Pilzmerkblatt des Kais. Gesundheitsamtes (von Dr. Lange verfaßt) werden *A. phalloides* und *mappa* zusammengeworfen und gemeinsam beschrieben, was natürlich auf keine der beiden Arten paßt. Ebenso unklar erscheint die Abbildung, die weder die eine noch die andre Art erkennen läßt, also „neutral“ bleibt. *Am. verna* wird nicht erwähnt. Man stelle sich vor, wie verwirrend ein solches Merkblatt, das in ungeheurer Zahl von einer Gesundheitsbehörde im Volke verbreitet wird, in Bezug auf die Kenntnis der gefährlichsten Giftpilze wirken muß! P. Sydow (Taschenbuch, 1905) bringt zwar recht gute Bilder der drei Knollenblätterpilze, ist aber in der Benennung verworren und abweichend, indem der grüne Knollenblätterpilz als *phalloides*, bul-

bosa oder mappa, der gelbliche als citrina hingestellt wird. S. Sch n e g g (Unsere Giftpilze, 1916/17) bringt ein sehr unbestimmtes Bild von *Am. mappa*, nennt ihn aber *A. phalloides mappa*. Den grünen Knollenblätterpilz erwähnt er garnicht, sondern vermischt dessen Diagnose mit der des gelblichen und nennt diese Mischbeschreibung, die natürlich auf keine der beiden Arten genau paßt, einfach: Knollenblätterpilz. Den weißen Knollenblätterpilz dagegen trennt er als Art ab, benennt ihn jedoch *Am. phalloides verna*.

In dem verbreiteten „Führer für Pilzfreunde“ von E. M i c h a e l wird in den drei ersten Auflagen (1895—1902) *Am. bulbosa* ungeteilt behandelt und gleichzeitig als *Am. phall.* bezeichnet; abgebildet erscheint aber nur *mappa*. In der 4. Aufl. (1903) werden zwar *Am. mappa* u. *phalloides* richtig abgebildet, aber gemeinsam in ein Bild gestellt und ebenso, ohne unterschieden zu werden, beschrieben. In der Neuausgabe 1917 endlich erhält *A. phalloides* ein besonderes Bild und eine gesonderte Beschreibung. Gleichzeitig bleibt aber das alte Mischbild bestehen und heißt unentwegt *A. bulbosa*. *A. verna* wird nicht genannt.

Doch genug! Man sieht wohl aus dieser Auslese zur Genüge, wie groß die Konfusion auf diesem Gebiet ist, und daß es Richtkennern unmöglich ist, aus solchen Werken Klarheit über die allerwichtigsten Giftpilze zu erhalten. Mein Pilzatlant „Pilze der Heimat“ (1913) war wohl das erste populäre Buch, das die drei Knollenblätterpilze auseinanderhält und zutreffend benennt und beschreibt. Leider konnte ich aber nur die Abbildungen des gelblichen und grünen Knollenblätterpilzes bringen, da ich des weißen nicht rechtzeitig habhaft wurde. Ich folgte bei der Spaltung der Knollenblätterpilze in drei Arten dem Vorgehen der bedeutenden Forscher G. Bresadola (*Fungi Tridentini*, 1881—1900) u. Ricken (die Blätterpilze, 1912—15), F. von Höhnel und F. Ludwig. Im Interesse der guten Sache wäre es sehr wünschenswert, daß sich die oben gekennzeichneten Werke bei Neuauslagen allmählich dieser wohl einzig richtigen Auffassung anschließen. Die Unterschiede der drei Arten sind doch wahrlich groß genug. Wenn ein Laie, der den gelblichen Knollenblätterpilz genau kennen gelernt hat, einen grünen Knollenblätterpilz zu Gesicht bekommt, so kommt er — ich habe das oft mit Staunen gesehen — überhaupt nicht auf den Gedanken, daß dieser auch ein Knollenblätterpilz sein könnte, viel weniger natürlich noch darauf, daß er eine Form oder Varietät des gelblichen Knollenblätterpilzes sein soll. Ähnlich verhält sich's mit dem weißen (Frühlings-) Knollenblätterpilz. Wer diesen für eine Varietät des grünen Knollenblätterpilzes hält, — auch G. Dittrich bekennt sich zu dieser Ansicht — hat ihn wahrscheinlich noch nie gesehen. Verbliebene grüne Knollenblätterpilze darf man natürlich nicht als weiße ausgeben wollen. Wie überhaupt die Auffassung eines einheitlichen Knollenblätterpilzes (Sammelart *bulbosa* Bull.) bei Forschern und Kennern entstehen und sich Jahrzehnte hindurch in der Fachliteratur unangefochten halten konnte, ist ein trauriges Kapitel in der mykologischen Systematik und zeugt von der beschämend großen Zahl urteilsloser Abschreiber.

Wie soll unter so erschwerenden Umständen die Schule verfahren, um die heranwachsende Jugend mit den Knollenblätterpilzen bekannt zu machen? Wie verschieden muß sich das Bild dieser tobbringenden Pilze in den Köpfen der Lehrenden malen! Wie bei den Schülern, bei denen ihre genaue Kenntnis eigentlich selbstverständlich sein sollte! Wie verschieden ist ihre

Benennung und Abbildung auf den Wandtafelwerken, die in den meisten Fällen statt des fehlenden Naturobjektes der Veranschaulichung dienen. Natürlich ebenso wie in den angeführten Büchern. So müssen wir denn nochmals mit Nachdruck fordern, daß vor allem die Pilzliteratur sich mit der so ernstesten Frage beschäftigen möge, ob es nicht endlich angebracht wäre, eine Reform der Knollenblätterpilz-Darstellung in allen Büchern und Tafelwerken durchzuführen. Erst wenn das geschehen ist, ist die Grundbedingung gegeben, um durch Schule, Presse, Pilz-Bestimmungsstellen, Pilzausstellungen und durch Vereinstätigkeit weite Volkskreise über das Wichtigste zu belehren, was die Pilzkunde Unkundigen zu bieten hat.

Ob die verschiedenen Knollenblätterpilze einen gleichen Giftgehalt haben, ist auch noch eine offene Frage. Während man früher den gelblichen Knollenblätterpilz allgemein für den giftigsten hielt, neigt man jetzt nach Dittrichs bemerkenswerten Beobachtungen (Berichte der Deutschen Bot. Monatschrift, 1914), die er bei den in Schlesien und Posen stattgefundenen Vergiftungen gemacht hat zu der Ansicht, daß der grüne Knollenblätterpilz (*Am. phall.*) ihn sowohl an Giftgehalt wie auch an Gefährlichkeit übertrifft, da er mit grünen Täublingen, Scheidenpilzen und zuweilen mit Grünlingen verwechselt oder auch nur darum eingesammelt wird, weil er einen unschuldigen und angenehmen Eindruck macht und weder scharf schmeckt, noch unangenehm riecht. Der weiße Knollenblätterpilz (*Am. verna*) scheint ziemlich selten zu sein, gedeiht im Sommer und Herbst (nicht oder nur selten im Frühling, was wiederum den Buchangaben und seinen Artnamen widerspricht) und kann, wo er einmal auftritt, sehr leicht für einen Edelpilz (*Champignon*) gehalten werden.

Wollte doch jeder Leser, die sich ihm anbietenden Gelegenheiten benutzen, um bei Pilzvergiftungen die schuldige Art zu ermitteln, so würde der Wissenschaft und der leidenden Menschheit ein wichtiger Dienst erwiesen werden. Natürlich müßte das Ergebnis irgend einer vermittelnden Stelle mitgeteilt werden. Ich wäre gern bereit, die Nachrichten zu sammeln und zu veröffentlichen. Doch wäre es sehr wünschenswert, wenn mir die betreffende Art zugesandt würde, um keinen Irrtum aufkommen zu lassen. Denn an Irrtümern ist die Geschichte der Knollenblätterpilze gerade reich genug.



Die Pilze als Nahrungsmittel.*)

Von Dr. H. Caesar, Freiburg i. B.

Schon bei den alten Römern galten die Pilze als beliebte Nähr- und Genußmittel. Ihnen verdanken wir auch die ersten Pilzkenntnisse. Ich erinnere an den von ihnen bei uns eingeführten Kaiserpilz (*Amanita caesarea*).

*) Wir entnehmen einige Aufsätze einem Originaldruck des Badischen Landesvereins für Naturkunde und Naturschutz in Freiburg i. Br. mit gütiger Erlaubnis des Verfassers.

der sich in einigen südlichen Teilen Deutschlands, in ehemaligen römischen Niederlassungen erhalten hat. Im Folgenden will ich einen Ueberblick geben über den jetzigen Stand der Frage, welchen Wert die Pilze für die Volksernährung haben. Ich kann dabei die bisherigen Ergebnisse durch eigene praktische Erfahrungen ergänzen.

Ueber die chemische Zusammensetzung der Pilzfruchtkörper haben lange Zeit sehr unklare Anschauungen geherrscht. Erst neuere Forschungen haben einiges Licht in dieses Gebiet gebracht. Abgleich der Wassergehalt der Pilze im Durchschnitt etwa 90% beträgt, übersteigt er nicht den unserer besten Gemüsearten. Beim Blumenkohl und Weißkohl ist er ebensohoch; beim Spargel und der Gurke noch höher (94 bzw. 95%).

Werden die Pilze vollkommen getrocknet, so erscheinen in der Trockenmasse die stickstoffhaltigen Bestandteile — beim Pfifferling 29, Steinpilz 38, Champignon 43, Reizker 27, Morchel 34, Trüffel 33, Riesenbovist 55% im Durchschnitt — besonders bemerkenswert. Zu diesen Stoffen gehören u. a. auch Chitin und Eiweißkörper, deren Zusammensetzung jedoch noch sehr in Dunkel gehüllt ist. Auch die vorkommenden Kohlehydrate sind erst zum kleinsten Teil erkannt. Der Mannit, auch Pilzzucker genannt, ist am reichsten vertreten, das Glykogen in den Schwämmen ziemlich verbreitet; es scheint die Stelle der Stärke der höheren Pflanzen einzunehmen. Es kommen noch zahlreiche andere Kohlehydrate in den Pilzen vor, die aber noch nicht chemisch untersucht sind.

Bei frischen Pilzen beträgt die Asche $\frac{1}{2}$ —2% bei trockenem 4—11%. Sehr reich — bis 50% der Aschenbestandteile — sind alle Pilze an Kali. Für Nährsalze ist noch wichtig der Gehalt an Phosphorsäure (15—40%), Kalk (1—9%), an kleinen Mengen Natron, Eisenoxyd und Magnesia. Durch diese Nährsalze wird der Wert der Schwämme als Nahrungsmittel gesteigert. Sind sie doch unentbehrliche Bestandteile unseres Körpers, besonders der Knochen.

Der Fettgehalt der Pilze ist unbedeutend und nur beim Steinpilz, Rothhäubchen, dem Reizker und Pfifferling bemerkenswert.

Manche Boviste enthalten Harnstoff.

Das eigentliche Baugerüst der Pilzzellen besteht aus Pilzzellstoff (Rohfaser, Fungin, Mycetin). Der Anteil desselben ist nicht unbedeutend, denn er beträgt bei den verschiedenen Arten 0,5 bis 6%. Durch Einhüllen des Eiweißes macht er dies teilweise schwer, wenn nicht gar unverdaulich. So ist z. B. der Pfifferling derartig ungünstig beschaffen.

Einige Porlinge und der Wirrpilz haben statt des chitinartigen Zellstoffs kork- und holzartige Stoffe, doch niemals Kork und Holzstoff.

Das Vorkommen von Harnstoff, Chitin und Glykogen in den Pilzen, sowie das Fehlen von echter Zellulose, von Holzstoff und Stärkemehl weisen deutlich darauf hin, daß die chemische Zusammensetzung der Pilze sich derjenigen der tierischen Organismen in manchen Punkten auffallend nähert (Zellner).

Frische Pilze sind als Nahrungsmittel ungefähr den Gemüsearten Weißkohl, Möhre und Kohlrübe gleichwertig. Der Gehalt an Eiweißstoff ist etwas größer, der an Kohlehydraten etwas geringer als bei ihnen. Es ist aber zu bedenken, daß (nach König) etwa 25% der Stickstoff

enthaltenden Substanz nicht eiweißhaltiger Natur ist. Ferner verhindern die chitinartigen Zellwände, die bei der gewöhnlichen Zubereitung nicht zerreißen, eine völlige Verdauung des eingeschlossenen Eiweißes. Aber auch bei den meisten anderen pflanzlichen Nahrungsmitteln stehen starke Zellstoffhüllen der Ausnützung nicht nur der Eiweißkörper, sondern auch des Stärkemehls entgegen. In solchen Fällen erzeugen sie wenigstens ein Sättigungsgefühl.

Obwohl durch die neueren chemischen Untersuchungen, die übrigens von einander abweichen, die frischen Pilze in ein recht ungünstiges Licht gestellt werden, steht doch Gramberg nicht an, sie als Nahrungsmittel weiten Kreisen warm zu empfehlen. Dies tun auch Rothmayr und Michael, die dem Eiweißgehalt höhere Bedeutung beimessen als jener, weil sie den unverdaulichen, mit Chitin verhärteten Teil Eiweiß nicht in Abrechnung bringen; den letztern suchen sie übrigens durch Natron zu lockern und so den Verdauungssäften zugänglich zu machen. Bei diesem schwierigen Kapitel sagt Gramberg, sei noch lange nicht das letzte Wort gesprochen, man müsse in Betracht ziehen, daß nach Zellner „kaum die Basis für eine gründliche chemische Kenntnis der Pilze gewonnen ist“.

Die Untersuchungen der Pilzgifte sind sehr schwierig, und die Ergebnisse widersprechen sich daher nicht selten. Ausführlich gedenke ich diese Frage in einem besonderen späteren Aufsatze in diesem Blatte zu behandeln. Wirkliche Gifte, die mit Sicherheit erforscht sind, beschränken sich nach Straub auf das Amanita-Hämolysin, das Amanitatorin und Muscarin. Die beiden ersteren finden sich, in den Knollenblätterpilzarten. Das Muscarin kommt nur bei Amanita Muscaria vor, vielleicht nur in dessen sehr giftiger Abart Amanita regalis (Königsfliegenpilz). Anfänger meiden am besten sämtliche Amanita-Arten, deren Oberhaut im allgemeinen giftige Eigenschaften zeigt. Die giftige Hellvellsäure wird schon beim Braten der Morcheln zerstört und der Pilz dadurch ungiftig. Uebrigens können auch die anerkannt guten und eßbaren Pilze Erkrankungen und Vergiftungen herbeiführen, sobald sie alt verspeist werden, denn mit dem Alter tritt ein Verwesungszustand ein, der dem menschlichen Auge zwar nicht sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheiterscheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Dies besonders bei den Morcheln. Bei dem verhältnismäßig hohen Eiweißgehalte und ihrem überaus schwammigen und wässerigen Charakter werden die Pilze beim Altwerden von Spaltpilzen ganz durchsetzt, die dann lebensgefährliche Magen- und Darmentzündungen hervorrufen. Ganz besonders aber ist zu warnen vor dem zu langen und falschen Aufbewahren der Pilze.

Von Altersher hat das große Publikum einen gewissen Abscheu vor Pilzen. Schon in der Schule wurde es vor den giftigen aber ihm unbekanntem Pilzen gewarnt; auch liest man es alljährlich öfters in den Zeitungen von Pilzvergiftungen. Es kommt also zu der alten Abneigung vor Pilzen noch die Angst. Will ein Pilzsammler seiner Familie eine Pilzspeise zuführen, so möge er nur nach und nach die Widerstrebenden an das Puzen, Zubereiten und Essen der Pilzgerichte gewöhnen; denn Ekel und Angst führen oft starke Unbekömmlichkeit nach sich. Selbst heftige Gemütsverstimnungen können Unlust an irgend einem Essen und nachfolgende Unbekömmlichkeit desselben herbeiführen. War dies bei einem Pilzgericht der Fall, so wird von dem Betroffenen fast immer jenem die Schuld an der Magen- und Darmerkrankung zugeschoben. Wie gesagt, werden derartige Verdauungsstörungen

nicht immer durch die Speisen direkt herbeigeführt. Unzweifelhaft gibt es Menschen, die eine Idiosynkrasie gegen Pilze haben, ebensogut wie andere gegen gewisse Arzneimittel. Gegen derartige krankhafte Veranlagungen läßt sich schwer ankämpfen. Ganz anders ist eingebildeter Widerwille zu beurteilen und zu behandeln. Der kann nach und nach gebrochen werden.



Zwei nahe verwandte Stachelpilze.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Vergangenen Herbst wurden wir in der Pilzberatungsstelle recht oft Stachelpilze vom Aussehen des Habichtschwammes vorgeleat, doch alle waren von widerlich bitterem Geschmack. Es handelte sich stets um den Gallenstachling *Hydnum amaregens* Quel. Er entstammte den sandigen Kiefernwäldern von Radeburg und Königsbrück. Auffällig war, daß Anfangs September nur dieser bittere Stachling gefunden wurde, der Habichtspilz, *Hydnum imbricatum* L. aber ganz ausblieb. Es zeigte sich im Auftreten der Pilzarten gerade das umgekehrte Verhältnis. Der Habichtspilz ist im allgemeinen der häufigere, während der Gallenstachling sonst so selten ist, daß man nur vereinzelte Exemplare antrifft. Er scheint auch noch recht wenig bekannt zu sein. Wahrscheinlich hält man ihn für eine bittere Art des Habichtspilzes. Selbst in unserer besseren Pilzliteratur tritt er nur spärlich auf. So schreibt Schroeter in den „Pilzen Schlesiens“ darüber. Ebenso findet man ihn nicht in der Synopsis von Leunis, in dem Pilzbuch von Wünsche, in Lindau, Hahn und Miguta. Man findet ihn dagegen in dem vorzüglichen älteren Pilzwerke von Costantin et Dufour und bei Michael, ebenso bei Walther. Doch dürfte das erwähnte französische Werk wohl als Berater gedient haben.

Wenn der Sammler den Gallenstachling als besondere Art überfieht, so darf uns das nicht wundern, denn es gehört schon das geübte Auge des Kenners zur Unterscheidung. Drum wurde er auch allein oder gemischt mit dem eßbaren Habichtspilz in großen Mengen auf den Markt gebracht. Auf einem Stande der Markthalle sah ich eine ansehnliche Menge des Gallenstachlings zum Verkauf ausliegen. Als ich der Händlerin zu verstehen gab, daß es sich um einen ungenießbaren Pilz handle, wollte sie es durchaus nicht glauben, bis ich sie nötigte, ein Stück zu kosten. Man konnte ihr weder absichtlichen Betrug noch Fahrlässigkeit zum Vorwurf machen, da eine Unterscheidung äußerst schwierig war. Selbst hinzukommende Käufer nahmen die Partei der Händlerin und ließen es sogar zu einem Streit kommen, bis sie sich auf meine Veranlassung durch eine Kostprobe überzeugt hatten. Auch in Produktengeschäften kam dieser Pilz zum Verkauf. Es genügten wenig Exemplare, um auch die guten Arten, mit denen sie zusammen gekocht waren, ungenießbar zu machen. Selbst gekochte Pilze wurden mir in die Pilzberatung gebracht. Ich sollte die Ursache des bitteren

Geschmacks angeben. Wieder war der Gallenstachling der Uebelthäter.

Da eine Verwechslung mit dem Habichtspilz so leicht möglich ist, so dürfte eine Gegenüberstellung dieses Doppelgängerpaars im öffentlichen Interesse liegen. Beim Habichtspilz ist der Hut dunkelbraun bis schwärzlich, ziemlich groß, geschweift und mit regelmäßig gestellten, konzentrisch angeordneten, abstehenden spizen, starren, schwärzlichen Schuppen besetzt. Der Hut des Gallenstachlings ist weit dünnfleischiger, von meist rotbrauner Farbe und ebenfalls schuppig. Die Schuppen stehen aber nicht ab, sondern liegen an, sind flach und breit, auch unregelmäßiger verteilt. Man könnte sagen, der Hut zerreißt nur schuppig. Bei beiden Pilzen sind die Stacheln grau, beim Gallenstachling nehmen sie später eine braune Färbung an. Ebenso ist der Stiel der bitteren Art braun. Das Fleisch des Habichtspilzes ist weiß und unveränderlich, das des Doppelgängers läuft aber beim Bruch violett bis olivgrün an. Das sicherste Unterscheidungsmerkmal ist der widerlich bittere Geschmack. Man behält ihn noch lange nach dem Koston im Munde. Während der Habichtspilz schwach gewürzhaft riecht, so ist der Gallenstachling geruchlos. Die Verwechslung ist so leicht angängig, weil beide am gleichen Standorte, oft in unmittelbarer Nähe, vorkommen. Sie bevorzugen den sandigen Nadelwald, besonders den Kiefernwald.

Pilz- und Kräuter-Rezepte.

Schmackhafte Soße aus getrockneten Pilzen. Nach Bedarf werden 40–80 gr. getrockneter Pilze, 1–2 Zwiebeln und einige Brühwürfel ganz fein gewiegt. Nach Belieben kann man auch noch ein zugendes Gewürz (Pfeffer, Essig) beifügen. Das Ganze kocht man in der nötigen Menge Wasser gut auf und hat dann eine schmackhafte Soße für allerlei Speisen. Edelpilze (Champignon, Steinpilz) sind natürlich am besten, doch geben auch Moufferon, Parasol etc. eine sehr pikante Brühe.

Rezept für Pilzpfefferkuchen. 375 g Kriegsmehl, 125 g Pilzmehl, 250 g Sirup, 200 g Zucker, 20 g Pottasche, 1 Ei. Anstelle Pottasche kann auch Backpulver genommen werden. Mein Pilzmehl bestand aus 75 g *Armillaria robusta* (Hartpilz), 25 g *Laitaria heloa* (Maggipilz) und 25 g *Laitaria piperata* (Pfeffermilchling). Andere Pilzsorten eignen sich, auch zum Backen von Pfefferkuchen.

Seidel, Eugknig.

Schmackhafte Suppe aus Brennesseln. Von den möglichst jungen Pflanzen nehme man die noch nicht ganz entwickelten Blättchen wasche sie gründlich — und lege sie in kochendes Wasser. Nach gut 10 Minuten nimmt man die Blätter heraus und läßt sie (auf einem Sieb etc.) ablaufen. Jetzt werden die Blätter recht fein gewiegt, mit einem Eßlöffel Mehl, Fett (Butter) vermischt und mit heißem Wasser beliebig aufgefüllt. U. h.

Salat von Löwenzahn. Die zarten, von den härteren Spitzen befreiten Blättchen legt man 2 Stunden in Wasser, damit sie den großen Gehalt an Bitterstoff verlieren. Dann läßt man sie abtropfen, mischt sie wie Kopfsalat mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze feingewiegtem Estragon.

Sauerampfergemüse. Das auf Wiesen und an den Wegrändern gesammelte oder auch gekaufte ungemein würzige Grün des Sauerampfers wäscht, brüht und bereitet man wie Spinat; wer den etwas herben Geschmack nicht so stark liebt, kann auch zur Hälfte Spinat dazu nehmen. Aus den Resten bereitet man eine delikate Abendsuppe, die man mit einer Mehlschwitze bindet und mit gerösteten Semmelbröckchen aufträgt. Frische Butter verfeinert den Geschmack.

Kartoffelsalat mit Frühlingskräutern. Sauerampfer, Kresse, Spinat, Basilikum, Schafgarbe, Hopfenkeimchen, Petersilie, Schnittlauch, Boretsch und Kerbel, von denen auch ein odor das andere Kraut fehlen kann, werden fein geschnitten oder gewiegt, mit süßer Sahne, zwei Eßlöffeln kochendem Wasser, in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst wurde, vermischt und dem Kartoffelsalat kurz vor dem Anrichten beigelegt.

Pilz=Markt.

Nach einer Bekanntmachung vom 8. Mai 1903 unter dem Bürgermeister Dr. von Borcht wurden auf dem Münchner Schwammerlmarkt bereits damals folgende 30 Arten zum Verkaufe zugelassen:

1. Der Steinpilz (Herrenpilz) (*Boletus edulis*),
2. Der Schmerling (*Boletus granulatus*),
3. Der Semmelschwamm (*Polyporus conflueas*),
4. Der Kapuzinerpilz (Frauenschwamm, Rottkappe) (*Boletus scaber*),
5. Das Schafeuter (*Polyporus ovinus*),
6. Der Brütling (*Lactarius volemus*),
7. Der Wachholderschwamm (Reißer) (*Lactarius deliciosus*),
8. Der Stockschwamm (*Pholiota mutabilis*),
9. Der Champignon (*Psalliota campestris*),
10. Der Maifrüling (Maiblattl) (*Tricholoma gambosum*),
11. Der Parasolschwamm (*Lepiota procera*),
12. Der Hallimajsch (*Armillaria mellea*),
13. Der Rot-Täubling (*Russula vesca*),
14. Der Grün-Täubling (Herrentäubling) (*Russula virescens*),
15. Der Blau-Täubling (Frauentäubling) (*Russula cyanoxantha*),
16. Der ledergelbe Täubling (Ledertäubling) (*Russula alutacea*),
17. Die Speisemorchel (*Morchella esculenta*),
18. Die Spitzmorchel (*Morchella conica*),
19. Die Glockenmorchel (*Morchella patula*),
20. Die böhmische Morchel (*Morchella bohemica*),
21. Die frühlorchel (*Gyromitra (Helvella) esculenta*),
22. Die Riesenlorchel (*Gyromitra gigas*),
23. Der Drehling (*Pleurotus ostreatus*),
24. Die Goldbärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria aurea*),
25. Die blaßgelbe Bärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria flava*),
26. Die Traubenbärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria botrytis*),
27. Das Hasenohrchen (*Cratellus clavatus*),
28. Der krause Strunkschwamm (*Sparassis crispa*),
29. Der Rötling (Rescherlen, Eierschwamm) (*Cantharellus cibarius*),
30. Der Habichtschwamm (Rehling) (*Hydnum imbricatum*).

Bermischte Nachrichten.

Neue Lehrkurse 1918.

Wie im vorigen Jahre, findet auch in diesem Jahre wieder ein Kriegslehrgang über das Sammeln und Verwerten von Pilzen an der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. statt.

Hiefür sind vorgezogen die Tage 29.—31. August, für einen 2ten Kriegslehrgang die Tage 5.—7. September. Im vorigen Jahre waren die Anmeldungen zu den 2 Lehrgängen so stark, daß um dieselben berücksichtigen zu können, noch ein 3ter Lehrgang von der Direktion in entgegenkommender Weise eingeschaltet wurde.

Ein Unterrichtsgeld wird für den Lehrgang nicht erhoben. Am 1ten Tage findet Morgens ein Vortrag über die Pilze statt, Mittags erfolgt ihre Vorführung in einem ausgezeichneten Lichtbildervortrag. Der 2. Tag versammelt die Teilnehmer zu einer Pilzexpedition in die nächsten Wälder und Wiesen, während der 3. Tag eine Verwertung der am Tage vorher gesammelten Pilze in der Küche mit sich bringt. Hieran anschließend folgt noch ein Vortrag über die Konservierung und Zubereitung der Pilze im Haushalt.

Wie bereits bemerkt, waren alle drei Lehrgänge sehr stark besucht, und kann der Direktion der Anstalt nur der Dank ausgesprochen werden für Alles was sie den Teilnehmern an den 3 Tagen geboten hat.

Durch die Veranstaltung solcher Lehrgänge wird der angehende Pilzsammler rasch und gut in das neue Gebiet und in die Natur eingeführt, und es wäre sehr zu wünschen, wenn die vielen Lehran-

stalten Deutschlands, die über geeignete Kräfte verfügen, in ihren Bezirken in ähnlicher Weise unterweisend vorgingen wie die Geisheimer Kgl. Lehranstalt.

Neue Pilzmodelle aus Gips.

Zahlreiche Anfragen gingen uns in letzter Zeit aus dem Leserkreise zu wegen Anschaffung empfehlenswerter Pilzmodelle. Leider konnten wir das bisher im Handel befindliche Material nicht als besonders anschaffungswert bezeichnen, denn es war oft grauenhaft, was hier von meist fachkundiger Seite angeboten wurde. Es freut uns deshalb um so mehr, heute nun von Hrl. Agnes Erfurt, Wiesbaden, Atelier für wissenschaftliche Plastik 23 Gruppen Pilzmodelle aus Gips befürworten zu können. Die uns vorliegenden zwei Pilzgruppen veranschaulichen die eine die drei Spielarten des Knollenblätterschwammes, die andere die beiden häufigsten Arten des Egerlings (Champignon). — Beide Gruppen haben uns außerordentlich gefallen. Sie bringen die betreffenden Pilze in den verschiedensten Stadien ihrer Entwicklung zur Darstellung. Die Einzelheiten, auch die Lamellen, sind im Gegensatz zu den bereits vorhandenen Pilzmodellen gut herausgearbeitet. Die Farben der Pilze sind völlig naturgetreu wiedergegeben. Durch Anwendung lichtbeständiger Farben ist dem Verblaffen der Modelle infolge längerer Einwirkung des Lichtes vorgebeugt. Die Anschaulichkeit wird dadurch noch erhöht, daß die Modellgruppen neben stehenden Exemplaren auch liegende aufzuweisen haben, sodas die für die Unterscheidung besonders wichtige Beschaffenheit der Unterseite der Hüte ohne weiteres sichtbar wird. Die vorgelegten beiden Gruppen übertreffen nach unserem Dafürhalten das Beste, was bis jetzt an Pilzmodellen vorhanden ist, noch um ein erhebliches. — Bei der Wichtigkeit, die insbesondere den Pilzmodellen bei Wanderausstellungen, Vorträgen, Schulzwecken, Lehrkurien etc. beigelegt werden muß, kann die Anschaffung warm empfohlen werden. Der Durchschnittspreis einzelner Gruppen stellt sich auf 12 Mk. Schulen erhalten Ermäßigung.

Aus dem Vereinsleben.

Sitzungsberichte des Vereins für Pilzkunde in Cassel. Am 25. Oktober 1917 Gründung des Vereins unter Beitritt von 18 Mitgliedern. Nach Beratung und Festsetzung der Satzung des Vereins erfolgte die Wahl des Vorstandes: 1. Vorsitzender Stadtvermessungsdirektor Blumenauer, 2. Vorsitzender Prof. Baumeister Schubat, Schriftführer: Nahrungsmittelchemiker Fahrholz, Kassenwart: Bücherrevisor Kellermann und Bücherwart: Lehrer Kräfte.

2. Sitzung: 26. Nov. 1917. Vereinszimmer: Gastwirtschaft Jungel, Karlsplatz Aufnahme von 6 Mitgliedern Sitzung jeden 3ten Montag im Monat. Vorgezeigt wurde: *Pleurotus ostreatus* und *Clitocybe geotropa*. Der 1. Vorsitzende gab Auskunft über Vorkommen und Fundorte beider Pilze, alsdann erläuterte er die Unstimmigkeit in der Benennung *Tricholoma personatus*, *bicolor* und anderen nach Michael Gramberg, Wünsche und Ricken. Das Tafelwerk von Gramberg wurde vorgelegt, ebenso einige Hefte des Pilz- und Kräuterfreundes. Diese Zeitung soll gehalten werden und wird zur Vereinszeitung bestimmt. Der 1. Vorsitzende gab Auskunft über das Entstehen der Herenringe. Ein anwesender Gast gab in Anschluß hieran Erläuterungen über das Vorkommen von Herenringen bei gefärbten Stoffen. Alsdann hielt der 1. Vorsitzende einen Vortrag über das Einkochen von Pilzen, Gemüsen, Fleisch usw. und über die Ursachen des Aufgehens der Gläser. Es wurde beschlossen, die städtische Edelpilzzüchterei zu besichtigen.

3. Sitzung 17. Dezember 1917. Aufgenommen wurden vier Mitglieder. Besprechung über *Hypholoma lactarium* (roter Schwefelkopf) dessen Unschädlichkeit und Wohlgeschmack. Mitglied Herr Lehrer Herm. Schulz spricht in ausführlichem Vortrag über Herenbesen und ähnliche Gebilde die durch mikroskopische Pilze (z. B. *Exosporium Prunellae* u. a.) hervorgerufen werden, ferner über die durch Pilze verurachten Gallenbildungen an Kräutern, *Synhytium*, *Muscicivialis*, auf Binaelkraut, *Acidium*, *Eughorbiae*, auf Wolfsmilch sowie über Herenbildungen auf Weißtannen.

3. Januar 1918. Besichtigung der städtischen Edelpilzzüchterei die in einem ehemaligen tief unter der Erdoberfläche in den Kalkfelsen gesprengten Bierkeller untergebracht ist. Der Betrieb wird von einer jungen Dame geleitet die im mykologischen Institut in Ham-Münden geschult wurde. Die Anlagen sind eingerichtet und werden bearbeitet von französischen Kriegsgefangenen, die Berufs-Pilzzüchter sind.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Ersatzgemüse.

Von Sanitätsrat Dr. Karl Briegleb, Worms.
(Zur Zeit Reservelazarett Bensheim.)

Haben Sie auch einen Garten? fragte mich jemand.
Gewiß, einen sehr, sehr großen. —

Nun, dann haben Sie wohl sehr viel Arbeit damit? —

Nicht im Geringsten, obwohl mein Garten in der Hauptsache ein Garten für Frühgemüse ist. Aber diese wachsen darin ganz von selbst, wie das Unkraut, ja manche gehören sogar zum Unkraut, und doch geben sie alle eine gute Nahrung ab. —

Ja, das verstehe ich nicht. —

Nun, ich will es Ihnen sagen, mein großer Gemüsegarten, von dem ich auch keine Grund- und Einkommensteuer zu zahlen brauche, ist die freie Natur, in der ich jetzt mit der Frühjahrsernte beginnen werde. Ich habe auch noch einen großen Herbstgarten, das ist der Wald, in dem ich mir etwa von Mitte Juli an nahrhafte Speise hole, nämlich Pilze; doch heute will ich nur von meinem Frühjahrgarten reden, in dem auch viele andere mit ernten können. Ich will diese Kostbarkeiten nicht für mich allein haben und will im Folgenden eine kurze Anleitung geben, was und wo man sammeln kann.

Ueber ein Pflänzchen, das zeitig im Frühjahr, ja auch schon im Winter gesammelt werden kann, brauche ich nicht viel zu reden, es ist dies der allgemein bekannte Feldsalat, mit seinen botanischen Namen *Valerianella olitoria*. Nicht so allgemein verwendet, aber auch zu Salat gut zu gebrauchen, ist der *Löwenzahn*, *Leontodon taraxacum*. Er bringt gelbe Korbblüten hervor, von den hohlen Stengeln machen die Kinder Ketten und Kinder und große Leute pflegen die zu „Laternen“ herangereisten Samenstände auszublasen, indem sie sich allerlei dabei vorsagen. Ganz im Frühjahr sticht man die Blattrosette aus und verwendet die jüngsten Blätter. Ein früh erscheinendes Salatgemüse ist das *Scharbockskraut*, *Ficaria ranunculoides*, ein niedriges Pflänzchen, das in feuchten Gebüschern und Wäldern, an Bachufern oft auf weite Strecken den Boden bedeckt, also keine große Mühe des Suchens erfordert. Man verwendet die nicht großen Blätter, die herz- oder nierenförmig gestaltet sind. In feuchten Bächen und Gräben erscheint jetzt mit ihren saftig-grünen, stumpf-elliptischen, am Rande ein wenig gekerbten Blättern eine später blaublühende Ehrenpreisart, die *Bachbunze*, *Veronica beccabunga*. Ihre Blätter lassen sich zu Salat verwenden, aber auch in Mischung mit anderen zu Gemüse. Als beliebte Salatpflanze gibt die ebenfalls in Bächen vorkommende *Brunnenkresse*, *Nasturtium officinale*. Die Blätter sind gefiedert, die Fiederblättchen elliptisch. Zur Unterscheidung vom bitteren *Schaumkraut*, *Cardamine*

amara, mit dem die Kresse verwechselt wird, merke man auf die Farbe der Staubkölbchen, die bei dieser gelb, beim bitteren *Schaumkraut* dunkelviolett sind. Es ist kein Fehler, wenn man einmal aus Versehen das bittere *Schaumkraut* als Salat anmacht und verspeißt, beide sind fast gleichwertig. Ohne Zubereitung zerkaut schmeckt dieses *Schaumkraut* recht scharf, eine verwandte Art, das *Wiesenschaumkraut*, *Cardamine pratensis*, wird als Gemüse empfohlen. *Brunnenkresse* und *Schaumkraut* gehören zur Familie der Kreuzblütler, *Cruciferae*. Eben dahin gehört auch die *Knoblauchranke* *Alliaria officinalis*. Wenn man ein Stück Brot dick mit Schmierkäse bestreicht (!) und obendrauf die zerschnittenen Blätter dieser Pflanze legt, hat man ein gutes Frühstück. Zu Gemüse werden noch andere zu den Kreuzblütlern gehörende Feldpflanzen empfohlen, so der *Hederich*, *Raphanus raphanistrum*, ein gemeines Ackerunkraut und der *Kohlreps* *Brassica campestris*. Viele der wilden Pflanzen gelten als *Spinatersatz* und werden auch so zubereitet. So verwendet man, wenn man dazu nicht zu stolz ist, die verachtete *Brennnessel* *Urtica urens* und *Urtica dioica*. Eine arme Frau, der ich dieses Gemüse empfahl, gab mir stolz zur Antwort: So weit sind wir doch noch nicht! Und doch kann ein aus den ersten Frühjahrstrieben dieses Gänsefutters bereitetes Gemüse unbedenklich als Spinat ausgegeben werden. Eine Wirtin, der ich dies empfehlen wollte, sagte: Gestern haben Sie es bei mir gegessen. Ich hatte es nicht gemerkt. Es soll hier betont werden, daß man stets nur recht junge Sprossen und Triebe von den wildwachsenden Pflanzen verwenden soll. Ich habe die Gewächse erprobt, die ein Gemüse liefern, das den Spinat an Wohlgeschmack übertrifft.

1. Der *Hopfen* *Humulus lupulus*, in manchen Gegenden wild vorkommend und häufig anzutreffen in Schluchten, an Zäunen, an Hecken, Rainen oder Bachufern, leicht auffindbar durch die noch vorhandenen vorjährigen dünnen Ranken, die sich oft stockwerkhoch an Bäumen und Gebüschern in die Höhe ziehen. Man nimmt vom wilden Hopfen die jungen Endtriebe etwa fingerlang, kann aber auch noch weiter rückwärts die paarig stehenden Blätter dazu nehmen, so lange sie noch zart und gefaltet sind.

2. Der *Wegerich*. Es gibt drei *Wegerich*arten, von denen der mittlere, *Plantago media* wohl das beste Gemüse bietet. Auch die andern beiden — *major* und *lanceolata* sind verwendbar. Die jungen Blätter des mittleren *Wegerich*, auch *Schweinsohren* genannt, liegen an grasigen Wegen, an bewachsenen Abhängen als flache Rosette fest dem Boden an, breit elliptisch von Gestalt. Man nehme auch hier die jüngsten, zartesten.

3. Eine Pflanze mit merkwürdigem Namen: Der gute *Heinrich*, *Chenopodium bonus Henricus*, eine Gänsefußart, dem Spinat nahe verwandt, mit ähnlichen Blättern, wie dieser. Die Blätter fühlen sich auf der

Unterseite eigentümlich fettig, mehlig an, als wenn sie mit einem glatt machenden Puder überzogen wären. In manchen Dörfern ziehen sich grasige Wege oft bis mitten hinein oder neben Gartenzäunen entlang. Hier tritt mit Vorliebe der „Gute Heinrich“ auf.

Ein Kräutchen, das ebenfalls einen guten Spinat-ersatz bietet, ist an der Bergstraße unter dem Namen Kernkraut als Gemüse geschätzt. Es ist der an Ackerrainen, auf trockenen Wiesen, auf felsigen Geröll wachsende, oft aus alten Mauern hervorsprossende Taubenkropf, *Silene inflata*, zu den Nelkengewächsen gehörend. Die Blätter sind länglich-lanzettlich, von meergrüner Farbe, glatt und unbehaart, was als Gegensatz zu ähnlichen Pflanzen, die behaarte Blätter haben, zu beachten ist. Bevor die Blütenstängel aufschließen, werden die jungen Triebe gesammelt.

Als Gemüse sind ferner der zu den Doldengewächsen gehörende Ziegenfuß oder Giersch, *Aegopodium podagraria* empfohlen, wohl das verbreitetste Unkraut in Anlagen, Hohlwegen, an Gräben und Hecken. Hier muß man ganz besonders auf junge, noch nicht entfaltete Blätter achten, ältere haben nach meiner Erfahrung keinen guten Geschmack. Überall vorkommend und wohl auch überall bekannt ist der wilde Sauerampfer *Rumex acetosa*, als Gemüse und zu Suppen geschätzt. Im Sommer und noch bis spät in den Herbst hinein sieht man an Begräbern, auf Schutthäufen, in verlassenen Steinbrüchen, an Eisenbahndämmen einen oft über einen Meter hohen Stengel, mit zahlreichen, ährenartig geordneten blauen Blüten. Es ist der Ratterkopf, *Echium vulgare*. Im Frühjahr erscheint die flach dem Boden anliegende Blattrosette. Die schmalen langen Blätter sind strahlig angeordnet. Der Ratterkopf gehört wie das in Wäldern zeitig im Frühjahr blühende Lungenkraut, *Pulmonaria*

officinalis zur Familie der raubblättrigen Gewächse, Asperifolien. Von beiden Pflanzen sind die grundständigen Blätter zu Gemüse verwendbar. Zu dieser Familie gehört auch der manchmal verwildert, sonst im Garten angebaute *Boretus Bosago officinalis*, der als Salatkraut benützt wird.

Ein ausgezeichnetes Gemüse hat mir die an einer Lichtung in einem Wald in Masse vorgefundene Rapunzel *Phyteuma spicatum* geliefert. Die ährenförmigen Blütenstände werden vor dem Ausblühen abgenommen und wie Blumenkohl mit Rahm zubereitet, den man leider jetzt nicht hat. Roh soll man sie zu Salat verwenden können, auch die Blätter werden als Gemüse zubereitet. Vom Wiesenbocksbart *Tragopogon pratense* benützt man die Blütenköpfe, bevor sie sich öffnen in ähnlicher Weise, die Stengel kann man wie Spargel zubereiten. Die Wurzel ähnelt der Schwarzwurzel und wird ebenso benützt. Der Bocksbart hat, wie der Löwenzahn, gelbe Korbblüten, die Samen bilden in ihrer Gesamtheit eine viel größere Laterne von Kugelform.

Zu Gemüsen, wie zu Salat — am besten nach Abbrühen — kann man den wilden Mauerpfeffer *Sedum reflexum* benützen. Die kleinen walzenförmigen fleischigen Blättchen sitzen in großer Zahl um den Stengel und tragen am Grunde einen kurzen Sporn. Die älteren Blätter sind wie Fleischerhaken rückwärts gebogen. Erscheint im Juli die gelbe Blütendolde, dann fallen die Blätter ab. Allgemein bekannt ist die Schafgarbe *Achillea millefolium*, deren Blätter ein gutes Gemüse abgeben. Ein ebensolches bietet auch der dreiblättrige Klee, *Tricholoma pratense*, doch steht der meist nicht wildwachsend in meinem Gemüsegarten, sondern auf Aekern, angebaut vom Landwirt. Zu einem Feldstrel sollen aber diese Mitteilungen nicht Veranlassung geben.

Das Abenteuer im Walde.*)

Von Johannes Trojan.

Es regnete, was vom Himmel herunter wollte. Die Tannen schüttelten den Kopf und sagten zueinander: „Wer hätte am Morgen gedacht, daß es so kommen würde!“ Es tropfte von den Bäumen auf die Sträucher, von den Sträuchern auf das Farnkraut und lief in unzähligen kleinen Bächen zwischen dem Moose und den Steinen. Am Nachmittag hatte der Regen angefangen, und nun wurde es schon dunkel und der Laubfrosch, der vor dem Schlafengehen noch einmal nach dem Wetter sah, sagte zu seinem Nachbar: „Vor morgen früh wird es nicht aufhören.“ Derselben Ansicht war eine Ameise, die bei diesem Wetter im Walde spazieren ging. Sie war am Vormittag mit Eiern in Tannenberg auf dem Markt gewesen und trug jetzt das dafür gelöste Geld in einem kleinen, blauen Leinwandbeutel nach Hause. Bei jedem Schritte seufzte und jammerte sie. „Das Kleid ist hin,“ sagte sie, „und der Hut auch! Hätt' ich nur den Regenschirm nicht stehen lassen oder hätt' ich wenigstens die Ueberschuhe angezogen. Aber mit Zeugschuhen in solchem Regen ist gar kein Weiterkommen!“

Während sie so sprach, sah sie gerade vor sich in der Dämmerung einen großen Pilz. Freudig ging sie darauf

zu. „Das paßt,“ rief sie; „das ist ja ein Wetterdach, wie man es nicht besser wünschen kann. Hier bleib' ich, bis es aufhört zu regnen. Wie es scheint, wohnt hier niemand — desto besser! Ich werde mich sogleich häuslich einrichten.“ Das tat sie denn auch. — Sie war eben daran, das Regenwasser aus den Schuhen zu gießen, als sie bemerkte, daß draußen eine Grille stand, die auf dem Rücken ihr Violinchen trug. „Hör', Ameisen,“ hub die Grille an, „ist es erlaubt, hier unterzutreten?“ — „Nur immer herein!“ erwiderte die Ameise; „es ist mir lieb, daß ich Gesellschaft bekomme.“ — „Ich habe heute,“ sagte die Grille, „im Heidkrug zur Kirme aufgespielt. Es ist ein bißchen spät geworden, und nun freue ich mich, daß ich hier die Nacht bleiben kann. Denn das Wetter ist ja schrecklich, und wer weiß, ob ich noch ein Wirtshaus offen finde!“ Also trat Grillchen ein, hing sein Violinchen auf und setzte sich zu der Ameise. Noch nicht lange saßen sie da als sie in der Ferne ein Lichtchen schimmern sahen. Als es näher kam, erkannten sie es als ein Laternchen, das ein Johannismwürmchen in der Hand trug. „Ich bitt' euch,“ sagte das Johannismwürmchen, höflich grüßend, „laßt mich die Nacht hier bleiben! Ich wollte eigentlich nach Moosbach zu meinem Better, habe mich aber im Walde verirrt, und weiß weder aus noch ein.“ — „Nur immer zu!“ sagten die beiden; „es ist recht gut für uns, daß wir Beleuchtung bekommen.“ Gern folgte das Johannismwürmchen der Einladung und stellte sein Laternchen auf den Tisch. Der Schein des Lichtchens führte ihnen bald einen Wanderer zu, der

*) Wir entnehmen diese schlicht heitere, tief poetische Darstellung zur österlichen Unterhaltung unserer Leser den Wiesbadener Volksbüchern 136: „Aus Natur und Haus“, Preis 40 Pfg.)

Von einer ganzen Anzahl von Gewächsen kann man die Wurzeln teils roh, teils gekocht verspeisen, auch zu Mehl verarbeiten. Diese Blütenlese kann indessen nicht zu weit ausgedehnt werden, so daß auf weitere Aufzählung verzichtet werden muß. Erläuternde Abbildungen können hier auch nicht gegeben werden. Da solche aber sehr erwünscht sind, sei auf ein kleines Werkchen verwiesen, das weitere Ansprüche befriedigen wird. Für 25 Pfg. kaufe man sich Nr. 7 des Stuttgarter Kriegsbilderbogen: *Notgemüse*, erschienen in der Franck'schen Verlagshandlung in Stuttgart. Darin sind 53 wildwachsende Pflanzen abgebildet und beschrieben, auch ihre Verwendungsweise ist angegeben.



Kriegskaffee.

Von Wilhelm Wölferling.

Wie sich doch die Zunge an alles gewöhnt, wenn ihr liebgeordnete Speisen oder Getränke nicht mehr geboten werden! Das lehrt uns so recht die gegenwärtige, entbehrungsreiche Zeit, in welcher wir uns ohne überseeische Rohstoffe behelfen müssen und nur noch auf heimische Ersatzmittel angewiesen sind. Am meisten empfinden die Städter den Mangel, während die Landleute schon immer größtenteils ihre eigenen Erzeugnisse verwendeten. So diente diesen gebrannte Gerste neben Roggen oder Weizen zur Bereitung des Frühtranks,

und mancher Feinschmecker ist jetzt auch bereits zu der Erkenntnis gekommen, daß Malzkaffee ein wohlgeschmeckendes, bekömmliches Getränk liefert, wenn man eben nichts anderes hat. Daß auch Eicheln und Roskastanien den Zweck dienen können, ist allgemein bekannt; nur dürfen die herb zusammenziehenden Früchte nach dem Reinigen und Zerschneiden erst noch eines mehrstündigen, öfteren Wasserbades, bis die abgegoßene Flüssigkeit ganz klar abläuft; dann kann das Rösten in einer Blechtrommel oder eisernen Pfanne vor sich gehen. Zerschnittene *Mohrrüben*, ja selbst die zuckerhaltigen *Runkeln* geben ebenfalls einen genießbaren Aufguß. In Irland benützt man an Stelle des Kaffees sogar die Wurzeln des auch bei uns vorkommenden Lab- und Klebkrautes; ferner dürfte der kräftige, bittermilchige Wurzelstock des gemeinen *Löwenzahnes* der Beachtung wert sein. In Oesterreich, Baden, Württemberg wieder, sind die angenehme süßschmeckenden Knollen des essbaren *Cypernkrautes* geschätzt. Aufmerksam gemacht sei ferner auf die marmorierten, innen gelblichen Samen der blau blühenden *Luzine* oder *Wolfsbohne*, die gebrannt einen kaffeeähnlichen Geschmack besitzen; selbst die Früchte der *Wasserschwertlilie*, der angebauten *Kichererbse* und des in dünnen Kiefernwäldern wuchernden *Besenginsters* können aus dem gleichen Grunde Verwendung finden. Als häufigster Ersatz gilt jedoch die rübenförmige dickfleischige, bittere *Zichorienwurzel*, die schon während der Kontinentalsperre allgemein in Aufnahme kam und gebrannt selbst in den guten Zeiten für viele Liebhaber von bitterem Kaffee fast eine Notwendigkeit geworden ist. Warum sollten wir jetzt, wo wir uns bereits so vielen Verhältnissen anpassen mußten, nicht zu ihr wieder unsere Zuflucht nehmen?



ziemlich ungeschickt über Laub und Moos herangestolpert kam. Es war ein Käfer von der großen Art. Ohne „guten Abend“ zu sagen trat er ein. „Aha!“ rief er, „so bin ich doch recht gegangen und dies ist die Zimmereisen-Herberge.“ — Mit diesen Worten setzte er sich, holte seinen Schnappsack hervor und begann sein Abendbrot zu verzehren. „Ja, ja“, sagte er, wenn man den ganzen Tag über Holz gebohrt hat, dann schmeckt das Essen!“ — Als er mit dem Essen fertig war, stopfte er sich seine Pfeife ließ sich vom Johannismwürmchen Feuer geben, zündete an und fing an ganz gemütlich zu rauchen. Unterdessen war es draußen ganz dunkel geworden und das Wetter schlimmer als vorher. Da trat zur allgemeinen Bewunderung noch ein später Gast ein. Schon seit längerer Zeit hörte man in der Ferne ein eigentümliches Schnaufen; dies kam langsam näher und näher, und endlich erschien unter dem Pilze eine Schnecke, die ganz außer Atem war. „Das nenne ich laufen!“ rief sie; „wie bin ich gejagt! Ordentlich das Milzstechen hab' ich bekommen! Ich will nur gleich bemerken, daß ich im nächsten Dorfe eine Bestellung zu machen habe, die Eile hat. Aber niemand kann über seine Kräfte, besonders wenn er sein Haus trägt. Wenn die Gesellschaft erlaubt, will ich hier ein paar Stündchen rasten; dann kann ich nachher wieder galoppieren, als gälte es den Dampfwagen einzuholen.“ Niemand hatte etwas dagegen, daß sich die Schnecke ein gemütliches Plätzchen aussuchte. Da setzte sie sich vor ihre Haustür, holte ein Strickzeug hervor und fing an zu stricken. So waren nun die Fünfe hier versammelt,

als die Ameise das Wort nahm und also sprach: Warum sitzen wir hier so trübselig beieinander und langweilen uns, da wir uns doch die Zeit auf angenehme Weise verkürzen könnten? Ich habe daran gedacht, daß wir uns Geschichten erzählen sollten, und gern würde ich selbst den Anfang machen, wenn ich nur eine recht hübsche Geschichte wüßte. Nun ist mir eben etwas noch Besseres eingefallen. Ich sehe, daß die Grille ihr Violinchen bei sich hat. Wenn sie nicht gar zu müde ist, möcht' ich sie bitten, uns ein lustiges Stückchen zu spielen, damit wir eins tanzen könnten.“ — Dieser Vorschlag der Ameise fand allgemeinen Beifall. Die Grille ließ sich aber nicht lange nötigen, sondern stellte sich sogleich mit ihrem Violinchen in die Mitte und spielte das lustigste Tänzchen herunter, welches sie auswendig wußte, während die anderen um sie herum tanzten. Nur die Schnecke tanzte nicht mit. „Ich bin“ sagte sie, „nicht gewöhnt an das schnelle Herumwirbeln; mir wird zu leicht schwindelig. Aber tanzt, so viel ihr wollt, ich sehe mit Vergnügen zu und mache meine Bemerkungen.“ — Die andern ließen sich denn auch gar nicht stören, sondern jubelten so laut, daß man es auf drei Schritte Entfernung hören konnte. Aber ach, durch welches ein furchtbares, ungeahntes Ereignis wurde plötzlich ihr Fest unterbrochen! Der Pilz, unter welchem die lustige Gesellschaft tanzte, gehörte leider einer alten Kröte. An schönen Tagen saß sie oben auf dem Dache, wie die Kröten zu tun pflegen; trat aber schlecht Wetter ein, so kroch sie unter den Pilz, und es konnte ihretwegen regnen von Pfingsten bis Weihnachten.

Unterseite eigentümlich fettig, mehlig an, als wenn sie mit einem glatt machenden Puder überzogen wären. In manchen Dörfern ziehen sich grasige Wege oft bis mitten hinein oder neben Gartenzäunen entlang. Hier tritt mit Vorliebe der „Gute Heinrich“ auf.

Ein Kräutchen, das ebenfalls einen guten Spinat-ersatz bietet, ist an der Bergstraße unter dem Namen Kernkraut als Gemüse geschätzt. Es ist der an Ackerrainen, auf trockenen Wiesen, auf felsigen Geröll wachsende, oft aus alten Mauern hervorsprossende Taubenkropf, *Silene inflata*, zu den Nelkengewächsen gehörend. Die Blätter sind länglich-lanzettlich, von meergrüner Farbe, glatt und unbehaart, was als Gegensatz zu ähnlichen Pflanzen, die behaarte Blätter haben, zu beachten ist. Bevor die Blütenstängel aufschließen, werden die jungen Triebe gesammelt.

Als Gemüse sind ferner der zu den Doldengewächsen gehörende Ziegenfuß oder Giersch, *Aegopodium podagraria* empfohlen, wohl das verbreitetste Unkraut in Anlagen, Hohlwegen, an Gräben und Hecken. Hier muß man ganz besonders auf junge, noch nicht entfaltete Blätter achten, ältere haben nach meiner Erfahrung keinen guten Geschmack. Überall vorkommend und wohl auch überall bekannt ist der wilde Sauerampfer *Rumex acetosa*, als Gemüse und zu Suppen geschätzt. Im Sommer und noch bis spät in den Herbst hinein sieht man an Begründern, auf Schutthäufen, in verlassenen Steinbrüchen, an Eisenbahndämmen einen oft über einen Meter hohen Stengel, mit zahlreichen, ährenartig geordneten blauen Blüten. Es ist der Ratterkopf, *Echium vulgare*. Im Frühjahr erscheint die flach dem Boden anliegende Blattrosette. Die schmalen langen Blätter sind strahlig angeordnet. Der Ratterkopf gehört wie das in Wäldern zeitig im Frühjahr blühende Lungenkraut, *Pulmonaria*

officinalis zur Familie der raubblättrigen Gewächse, Asperifolien. Von beiden Pflanzen sind die grundständigen Blätter zu Gemüse verwendbar. Zu dieser Familie gehört auch der manchmal verwildert, sonst im Garten angebaute Boretus *Bosago officinalis*, der als Salatkraut benützt wird.

Ein ausgezeichnetes Gemüse hat mir die an einer Lichtung in einem Wald in Masse vorgefundene Rapunzel *Phyteuma spicatum* geliefert. Die ährenförmigen Blütenstände werden vor dem Ausblühen abgenommen und wie Blumenkohl mit Rahm zubereitet, den man leider jetzt nicht hat. Roh soll man sie zu Salat verwenden können, auch die Blätter werden als Gemüse zubereitet. Vom Wiesenbocksbart *Tragopogon pratense* benützt man die Blütenköpfe, bevor sie sich öffnen in ähnlicher Weise, die Stengel kann man wie Spargel zubereiten. Die Wurzel ähnelt der Schwarzwurzel und wird ebenso benützt. Der Bocksbart hat, wie der Löwenzahn, gelbe Korbblüten, die Samen bilden in ihrer Gesamtheit eine viel größere Laterne von Kugelform.

Zu Gemüsen, wie zu Salat — am besten nach Abbrühen — kann man den wilden Mauerpfeffer *Sedum reflexum* benützen. Die kleinen walzenförmigen fleischigen Blättchen sitzen in großer Zahl um den Stengel und tragen am Grunde einen kurzen Sporn. Die älteren Blätter sind wie Fleischerhaken rückwärts gebogen. Erscheint im Juli die gelbe Blütendolde, dann fallen die Blätter ab. Allgemein bekannt ist die Schafgarbe *Achillea millefolium*, deren Blätter ein gutes Gemüse abgeben. Ein ebensolches bietet auch der dreiblättrige Klee, *Tricholoma pratense*, doch steht der meist nicht wildwachsend in meinem Gemüsegarten, sondern auf Aekern, angebaut vom Landwirt. Zu einem Feldstrel sollen aber diese Mitteilungen nicht Veranlassung geben.

Das Abenteuer im Walde.*)

Von Johannes Trojan.

Es regnete, was vom Himmel herunter wollte. Die Tannen schüttelten den Kopf und sagten zueinander: „Wer hätte am Morgen gedacht, daß es so kommen würde!“ Es tropfte von den Bäumen auf die Sträucher, von den Sträuchern auf das Farnkraut und lief in unzähligen kleinen Bächen zwischen dem Moose und den Steinen. Am Nachmittag hatte der Regen angefangen, und nun wurde es schon dunkel und der Laubfrosch, der vor dem Schlafengehen noch einmal nach dem Wetter sah, sagte zu seinem Nachbar: „Vor morgen früh wird es nicht aufhören.“ Derselben Ansicht war eine Ameise, die bei diesem Wetter im Walde spazieren ging. Sie war am Vormittag mit Eiern in Tannenberg auf dem Markt gewesen und trug jetzt das dafür gelöste Geld in einem kleinen, blauen Leinwandbeutel nach Hause. Bei jedem Schritte seufzte und jammerte sie. „Das Kleid ist hin,“ sagte sie, „und der Hut auch! Hätt' ich nur den Regenschirm nicht stehen lassen oder hätt' ich wenigstens die Ueberschuhe angezogen. Aber mit Zeugschuhen in solchem Regen ist gar kein Weiterkommen!“

Während sie so sprach, sah sie gerade vor sich in der Dämmerung einen großen Pilz. Freudig ging sie darauf

zu. „Das paßt,“ rief sie; „das ist ja ein Wetterdach, wie man es nicht besser wünschen kann. Hier bleib' ich, bis es aufhört zu regnen. Wie es scheint, wohnt hier niemand — desto besser! Ich werde mich sogleich häuslich einrichten.“ Das tat sie denn auch. — Sie war eben daran, das Regenwasser aus den Schuhen zu gießen, als sie bemerkte, daß draußen eine Grille stand, die auf dem Rücken ihr Violinchen trug. „Hör', Ameise,“ hub die Grille an, „ist es erlaubt, hier unterzutreten?“ — „Nur immer herein!“ erwiderte die Ameise; „es ist mir lieb, daß ich Gesellschaft bekomme.“ — „Ich habe heute,“ sagte die Grille, „im Heidkrug zur Kirme aufgespielt. Es ist ein bißchen spät geworden, und nun freue ich mich, daß ich hier die Nacht bleiben kann. Denn das Wetter ist ja schrecklich, und wer weiß, ob ich noch ein Wirtshaus offen finde!“ Also trat Grillchen ein, hing sein Violinchen auf und setzte sich zu der Ameise. Noch nicht lange saßen sie da als sie in der Ferne ein Lichtchen schimmern sahen. Als es näher kam, erkannten sie es als ein Laternchen, das ein Johannismwürmchen in der Hand trug. „Ich bitt' euch,“ sagte das Johannismwürmchen, höflich grüßend, „laßt mich die Nacht hier bleiben! Ich wollte eigentlich nach Moosbach zu meinem Better, habe mich aber im Walde verirrt, und weiß weder aus noch ein.“ — „Nur immer zu!“ sagten die beiden; „es ist recht gut für uns, daß wir Beleuchtung bekommen.“ Gern folgte das Johannismwürmchen der Einladung und stellte sein Laternchen auf den Tisch. Der Schein des Lichtchens führte ihnen bald einen Wanderer zu, der

*) Wir entnehmen diese schlicht heitere, tief poetische Darstellung zur österlichen Unterhaltung unserer Leser den Wiesbadener Volksbüchern 136: „Aus Natur und Haus“, Preis 40 Pfg.)

Von einer ganzen Anzahl von Gewächsen kann man die Wurzeln teils roh, teils gekocht verspeisen, auch zu Mehl verarbeiten. Diese Blütenlese kann indessen nicht zu weit ausgedehnt werden, so daß auf weitere Aufzählung verzichtet werden muß. Erläuternde Abbildungen können hier auch nicht gegeben werden. Da solche aber sehr erwünscht sind, sei auf ein kleines Werkchen verwiesen, das weitere Ansprüche befriedigen wird. Für 25 Pfg. kaufe man sich Nr. 7 des Stuttgarter Kriegsbilderbogen: *Notgemüse*, erschienen in der Franck'schen Verlagshandlung in Stuttgart. Darin sind 53 wildwachsende Pflanzen abgebildet und beschrieben, auch ihre Verwendungsweise ist angegeben.



Kriegskaffee.

Von Wilhelm Wölferling.

Wie sich doch die Zunge an alles gewöhnt, wenn ihr liebgeordnete Speisen oder Getränke nicht mehr geboten werden! Das lehrt uns so recht die gegenwärtige, entbehrungsreiche Zeit, in welcher wir uns ohne überseeische Rohstoffe behelfen müssen und nur noch auf heimische Ersatzmittel angewiesen sind. Am meisten empfinden die Städter den Mangel, während die Landleute schon immer größtenteils ihre eigenen Erzeugnisse verwendeten. So diente diesen gebrannte Gerste neben Roggen oder Weizen zur Bereitung des Frühtranks,

und mancher Feinschmecker ist jetzt auch bereits zu der Erkenntnis gekommen, daß Malzkaffee ein wohlgeschmeckendes, bekömmliches Getränk liefert, wenn man eben nichts anderes hat. Daß auch Eicheln und Rostkastanien den Zweck dienen können, ist allgemein bekannt; nur dürfen die herb zusammenziehenden Früchte nach dem Reinigen und Zerschneiden erst noch eines mehrstündigen, öfteren Wasserbades, bis die abgegoßene Flüssigkeit ganz klar abläuft; dann kann das Rösten in einer Blechtrommel oder eisernen Pfanne vor sich gehen. Zerschnittene *Mohrrüben*, ja selbst die zuckerhaltigen *Runkeln* geben ebenfalls einen genießbaren Aufguß. In Irland benützt man an Stelle des Kaffees sogar die Wurzeln des auch bei uns vorkommenden Lab- und Klebkrautes; ferner dürfte der kräftige, bittermilchige Wurzelstock des gemeinen *Löwenzahnes* der Beachtung wert sein. In Oesterreich, Baden, Württemberg wieder, sind die angenehm süßschmeckenden Knollen des essbaren *Cypernkrautes* geschätzt. Aufmerksam gemacht sei ferner auf die marmorierten, innen gelblichen Samen der blau blühenden *Luzine* oder *Wolfsbohne*, die gebrannt einen kaffeeähnlichen Geschmack besitzen; selbst die Früchte der *Wasserschwertlilie*, der angebauten *Kichererbse* und des in dünnen Kiefernwäldern wuchernden *Besenginsters* können aus dem gleichen Grunde Verwendung finden. Als häufigster Ersatz gilt jedoch die rübenförmige dickfleischige, bittere *Zichorienwurzel*, die schon während der Kontinentalsperre allgemein in Aufnahme kam und gebrannt selbst in den guten Zeiten für viele Liebhaber von bitterem Kaffee fast eine Notwendigkeit geworden ist. Warum sollten wir jetzt, wo wir uns bereits so vielen Verhältnissen anpassen mußten, nicht zu ihr wieder unsere Zuflucht nehmen?

ziemlich ungeschickt über Laub und Moos herangestolpert kam. Es war ein Käfer von der großen Art. Ohne „guten Abend“ zu sagen trat er ein. „Aha!“ rief er, „so bin ich doch recht gegangen und dies ist die Zimmer-gesellen-Herberge.“ — Mit diesen Worten setzte er sich, holte seinen Schnappsack hervor und begann sein Abendbrot zu verzehren. „Ja, ja“, sagte er, wenn man den ganzen Tag über Holz gebohrt hat, dann schmeckt das Essen!“ — Als er mit dem Essen fertig war, stopfte er sich seine Pfeife ließ sich vom Johannismwürmchen Feuer geben, zündete an und fing an ganz gemütlich zu rauchen. Unterdessen war es draußen ganz dunkel geworden und das Wetter schlimmer als vorher. Da trat zur allgemeinen Bewunderung noch ein später Gast ein. Schon seit längerer Zeit hörte man in der Ferne ein eigentümliches Schnaufen; dies kam langsam näher und näher, und endlich erschien unter dem Pilze eine Schnecke, die ganz außer Atem war. „Das nenne ich laufen!“ rief sie; „wie bin ich gejagt! Ordentlich das Milzstechen hab' ich bekommen! Ich will nur gleich bemerken, daß ich im nächsten Dorfe eine Bestellung zu machen habe, die Eile hat. Aber niemand kann über seine Kräfte, besonders wenn er sein Haus trägt. Wenn die Gesellschaft erlaubt, will ich hier ein paar Stündchen rasten; dann kann ich nachher wieder galoppieren, als gälte es den Dampfswagen einzuholen.“ Niemand hatte etwas dagegen, daß sich die Schnecke ein gemütliches Plätzchen aussuchte. Da setzte sie sich vor ihre Haustür, holte ein Strickzeug hervor und fing an zu stricken. So waren nun die Fünfe hier versammelt,

als die Ameise das Wort nahm und also sprach: Warum sitzen wir hier so trübselig beieinander und langweilen uns, da wir uns doch die Zeit auf angenehme Weise verkürzen könnten? Ich habe daran gedacht, daß wir uns Geschichten erzählen sollten, und gern würde ich selbst den Anfang machen, wenn ich nur eine recht hübsche Geschichte wüßte. Nun ist mir eben etwas noch Besseres eingefallen. Ich sehe, daß die Grille ihr Violinchen bei sich hat. Wenn sie nicht gar zu müde ist, möcht' ich sie bitten, uns ein lustiges Stückchen zu spielen, damit wir eins tanzen könnten.“ — Dieser Vorschlag der Ameise fand allgemeinen Beifall. Die Grille ließ sich aber nicht lange nötigen, sondern stellte sich sogleich mit ihrem Violinchen in die Mitte und spielte das lustigste Tänzchen herunter, welches sie auswendig wußte, während die anderen um sie herum tanzten. Nur die Schnecke tanzte nicht mit. „Ich bin“ sagte sie, „nicht gewöhnt an das schnelle Herumwirbeln; mir wird zu leicht schwindelig. Aber tanzt, so viel ihr wollt, ich sehe mit Vergnügen zu und mache meine Bemerkungen.“ — Die andern ließen sich denn auch gar nicht stören, sondern jubelten so laut, daß man es auf drei Schritte Entfernung hören konnte. Aber ach, durch welch ein furchtbares, ungeahntes Ereignis wurde plötzlich ihr Fest unterbrochen! Der Pilz, unter welchem die lustige Gesellschaft tanzte, gehörte leider einer alten Kröte. An schönen Tagen saß sie oben auf dem Dache, wie die Kröten zu tun pflegen; trat aber schlecht Wetter ein, so kroch sie unter den Pilz, und es konnte ihretwegen regnen von Pfingsten bis Weihnachten.

Wildgemüse-Organisation.

Mit diesem Monat sind wir nun in den vierten Kriegsfrühling eingetreten. Mehr denn je heischt die Not der Zeit alles Verwendbare an Nahrungsmitteln und Rohstoffen heraus- und heranzuholen. Ungeheure Mengen essbarer Naturprodukte haben wir bisher aus Bequemlichkeit und Unkenntnis verkommen lassen. Wir sind eben zu rasch Industrie- und Exportland geworden. In riesigen Massen sind die „Kriegsgemüse“, die „Ankräuter“, das „Wildgemüse“, die „Freipflanzen“, und wie sie sonst noch benannt werden, in allen Gauen unseres Vaterlandes verbreitet. Ohne mühsame Beackerung der Scholle und ohne irgendwelche Kosten für Aussaat und Gewinnung können wir zentnerweise essbare Gewächse an allen Straßenrändern, auf verlassenem Bauplätzen, auf Schutthaufen, an Flußufeln, im Walde, an Eisenbahndämmen, kurz überall in der weiten Natur sammeln und sie frisch oder getrocknet der Küche unseres Volkes zuführen.

Diese bisher unbenutzten Reserven an Lebensmitteln können und müssen durch eine stramme, umfassende, sich über ganz Deutschland erstreckende Agitation und Organisation erfaßt werden. Eine anfangs tastend einsetzende, an Gebräuchen unserer Vorfahren anknüpfende Aufklärung hat in dreijähriger Arbeit durch Sammlung von Erfahrungen und erprobten Rezepten die Unterlage und Möglichkeit für ihre Ausnützung geschaffen. In einer Anzahl von Aufsätzen hat unsere Monatschrift schon im Vorjahre (siehe unter anderem die „Leitsätze über die Bewertung von Pilzen und Wildgemüsen von Frdr. Kaufmann in Heft 3;) vorgearbeitet und aufmerksam

Diese Kröte nun war am Nachmittag nach dem nächsten Moor zu ihrer Base, einer Unke, gegangen und hatte sich mit derselben bei Kaffee und Napskuchen so viel erzählt, daß es darüber dunkel geworden war. Jetzt am Abende kam sie ganz leise nach Hause geschlichen. Über dem Arm hatte sie ihren Arbeitsbeutel hängen, und in der Hand trug sie einen roten Regenschirm mit messingener Krücke. Als sie in ihrem Hause den Jubel hörte, trat sie noch leiser auf. So kam es, daß die Leutchen drinnen sie nicht eher gewahr wurden, als bis sie mitten unter ihnen stand. Das war eine unerwartete Störung! Der Käfer viel vor Schreck auf den Rücken, und es dauerte fünf Minuten ehe er wieder auf die Beine kommen konnte. Das Leuchtkäferchen dachte zu spät daran, daß es sein Laternchen hätte auslöschten sollen, um in der Dunkelheit zu entweichen.

Die Grille ließ mitten im Takt ihr Violinchen fallen; die Ameise sank aus einer Ohnmacht in die andere, und selbst die Schnecke, die sonst nicht leicht aus der Fassung zu bringen ist, bekam Herzklopfen. Sie wußte sich aber schnell zu helfen; sie kroch in ihr Häuschen, riegelte die Tür hinter sich ab und sprach zu sich: „Was da will, kann kommen! Ich bin für niemand zu sprechen.“ — Nun hätten ihr aber hören sollen, wie die Kröte die armen Leute heruntermachte! „Sieh einmal an,“ rief sie zornig und schwang ihren Regenschirm, „da hat sich ein schönes Lumpengefindel zusammengefunden! Ist das hier eine Herberge für Landstreicher und Dorfmusikanten? Ich sag' es ja: nicht aus dem Hause kann man gehen, gleich

gemacht. An alle Lehrer, Schulkinder, Pfarrer, Apotheker, Frauen, Lazarette, Naturfreunde u. geht der Ruf: Lasset die freien Gaben der Natur nicht umkommen! Jetzt ist die beste Zeit zum Sammeln. Erfüllet auch diese Pflicht mit Eifer und Treue in echter praktischer Vaterlandsliebe!

Nachstehend bringen wir zunächst für alle Sammelstellen, Organisationen und Leiter den umfassend und sachkundig zusammengestellten in 6 Gruppen eingeteilten Organisationsplan der Elberfeld-Barmer Wildgemüse-Vereinigung. Er bietet ein prächtiges Schema für Vorträge und Organisation. Möge er recht fleißig benützt werden.

Leitsätze

für die Teilnehmer des Lehrganges für Wildgemüse-Kenntnis.

Herausgegeben durch den
Auschuß für wildwachsende Gemüse, Elberfeld-Barmen.

I. Verbreitung der Kenntnis.

Geschieht naturgemäß zunächst durch die Schule.

1. Im Unterricht. Daß dabei lebende Pflanzen in der Hand des Schülers zugrunde gelegt werden, ist wohl selbstverständlich.

2. Aushändigung von Wilderbogen in den Klassen
Casseler: Pflanzen;

Nachener: (Postkartenform);

Wiesbadener.

3. Anlegung eines Klassenherbariums.

ist der Unfug los. Augenblicklich packt ihr jetzt eure sieben Sachen ein, und dann fort mit euch, oder ich will euch schon Beine machen!“ — Was war zu tun? Die armen Leute wagten gar nicht, sich erst aufs Bitten zu legen, sondern nahmen still ihre Sachen auf, riefen der Schnecke durchs Schließelloch zu, daß sie mitkommen solle, und als auch diese sich fertig gemacht hatte, zogen sie alle zusammen von dannen. Das war ein kläglicher Auszug! Voran das Johannismwürmchen, um auf dem Wege zu leuchten, dann der Käfer, dann die Ameise, dann das Grillchen und zuletzt die Schnecke. Der Käfer, der eine gute Lunge hatte, rief von Zeit zu Zeit: „Ist hier kein Wirtshaus?“ Aber alles Rufen war vergeblich. Als sie ein Stück gegangen waren, merkten sie, daß die Schnecke nicht mehr bei ihnen war. Sie riefen alle zusammen in den Wald zurück: „Schnecke, Schnecke! Beeil' dich!“ — erhielten aber keine Antwort. Die Schnecke mußte wohl soweit zurückgeblieben sein, daß sie die Rufe nicht mehr hören konnte. Die andern zogen betrübt weiter, und nach langem Umherirren, fanden sie unter einer Baumwurzel ein leidlich trockenes Plätzchen. Da brachten sie die Nacht zu unter großer Unruhe und ohne viel zu schlafen. Waren sie auch mit heiler Haut davongekommen, es blieb doch immerhin ein schlimmes Abenteuer, und die mit dabei gewesen sind, werden daran denken, solange sie leben.



4. Wenn möglich, Anpflanzung in Blumentöpfen oder in einem Schulgärtchen. Im ersten Jahre gedeihen sie meist nicht sonderlich, man wird aber auch an das nächste Jahr denken müssen.

5. Jeder Schüler erhält ein Merkblatt mit Kochanweisungen. (Herausgegeben von der Bergisch-Märkischen Zeitung durch ein Preis-ausschreiben des Ausschusses für wildwachsende Gemüse, Elberfeld-Barmen.)

6. Wanderungen, zunächst am besten mit geringerer Schülerzahl. Dabei ist wesentliches Gewicht zu legen auf die Sammlerregeln:

Kein Betreten von Wiesen und Feldern ohne Erlaubnis des Eigentümers;

Keine Vernichtung, nur da, wo sie als schädliche Unkräuter anzusehen sind;

Sauber und trocken einsammeln, nichts verloren gehen lassen.

7. Die bei uns vorzugsweise in Betracht kommenden Pflanzen sind:

Pteris aquilina, Adlerfarn, Wurzelstock, junge Wedel.
Phragmites communis, Schilfrohr (bes. b. Ohligs) Wurzelstock.
Urtica, Brennnessel, Blätter, Samen
Rumex, Ampfer, Blätter.

Polygonum, Knöterich, Blätter, Samen.

Chenopodium und *Atriplex*, Melden, Blätter.

Stellaria media, Vogelmiere, Ganze Pflanze.

Caltha palustris, Sumpfdotterblume, Blätter, Knospen.

Ficaria verna, Feigwurz, Blätter, Knöllchen.

Sinapis, Senf, Blätter, Samen.

Raphanus Raphanistrum, Hederich, Ebenso.

Geum urbanum, Nelkenwurz, Blätter.

Potentilla anserina, Fingerkraut, Blätter.

Spiraea Ulmaria, Mädesüß, Blätter.

Ononis, Hauhechel, Blätter, junge Triebe.

Epilobium, Weidenröschen, Blätter, junge Triebe.

Negopodium Podagraria, Giersch, Blätter, Blattstiele.

Angelica silvestris, Engelwurz, Blätter, Stengel, Wurzel.

Heracleum Sphondylium, Bärenklau, Blätter, Stengel.

Echium vulgare, Natterkopf, Blätter.

Symphytum officinale, Schwarzwurz, Blätter.

Lamium, Bienensaug, Taubnessel, Blätter.

Plantago, Wegerich, Blätter.

Achillea, Schafgarbe, Blätter.

Chrysanthemum, Wucherblume, Margaretenblume, (weiße und gelbe).

Bellis perennis, Gänseblümchen, Blätter, junge Köpfe.

Tussilago farfara, Huflattich, ebenso.

Carduus und *Cirsium*, Distel, Blätter, zarte Stengel.

Taraxacum vulgare, Löwenzahn, Kettenblume, Blätter, Köpfe.

Sonchus, Gänse-distel, Blätter.

Die Anzahl der sonst noch verwendbaren Pflanzen ist freilich fast unbegrenzt. Man beginne mit wenigen und erweitere später den Kreis; an jeder Einzelstelle werden auch solche vorkommen, die hier nicht aufgeführt sind, sich aber sehr vorteilhaft verwenden lassen.

II. Volkstümlichmachen der Wildgemüse-nahrung.

Unsere Bevölkerung neigt in hohem Grade in Nahrungssachen zur Ablehnung des Neuen.

Zur Bekämpfung des Widerstandes.

1. Ausgabe von Kostproben, etwa durch gemeinnützige Anstalten. Als besonders wirksam hat sich die Austeilung direkt vom Lehrer (in seinem Haushalt hergestellt) an die Schüler erwiesen.

2. Aufforderung an die Schüler, über Erfahrungen im Hause zu sprechen.

3. Verwendung in Gasthöfen. Auch sehr wesentlich, weil die Bevölkerung dann sieht, daß es nicht nur etwas für „arme Leute“ ist.

4. Gedruckte Mahnungen in den Zeitungen: Sammelt Wildgemüse! Nutzt das Wildgemüse aus! Denkt in dieser gemüßarmen Zeit an die Wildgemüse! usw.

5. Kochvorschriften in den Zeitungen je nach dem Monat.

6. Ausstellung in Blumengeschäften usw.

7. Einrichtung von Auskunftsstellen, in größeren Orten mehrere.

8. Volksvorträge mit lebendem (von Schulkindern besorgtem) Material und Austeilung von Kostproben. (Stoffandeutungen und Literatur am Schluß.)

9. Wildgemüßwanderungen. (In Nachen fanden solche zweimal wöchentlich, oft unter Beteiligung von mehreren hundert Personen statt.)

10. Auch Kochschulen können für die Einbürgerung viel tun.

III. Organisation der Sammlung und Bewertung.

1. Alle Schulen eines Ortes teilen sich in den Bezirk,

2. Der Sammelausflug einer Klasse erfolgt unter teilweiser Zuhilfenahme von Schulstunden, die zu diesem Zwecke auch später belegt werden können. Empfohlen wird Beginn etwa um 4 Uhr. Nicht des Morgens, weil die am Tage in den Blättern gebildete Stärke des Nachts in die unteren Teile der Pflanze abwandert.

3. Wo Zuhilfenahme der Straßenbahn wünschenswert ist, könnte die Stadt vielleicht kostenlose Beförderung gewähren.

4. Auch Kriegerfrauen und ihre Kinder sowie Kriegsbeschädigte können zum Sammeln veranlaßt werden und finden auf diese Weise einen mühe-lojen Nebenverdienst.

5. Abzuliefern ist, soweit nicht für die Familie gesammelt wird, an eine Zentralstelle: möglichst rasch, möglichst köchfertig, geordnet, trocken, sauber.

6. Verwendung zunächst für Kазette, Volksküchen, Kochschulen, Hotels usw.

7. Wenn die Einbürgerung des Wildgemüßes einigermaßen erfolgt ist, wird auch an einen Verkauf an das Publikum gedacht werden können: durch städtische Verkaufsstellen oder durch Geschäfte. Die Lebensmittelverzeichnisse der Städte enthalten dann (außer den Hinweisen: „Sammelt Wildgemüse“) auch Ankündigungen hierüber mit Preisangabe.

8. Der Preis wird wesentlich billiger als der der übermäßig verteuerten Gartengemüse zu setzen sein, vielleicht 1/3 davon. (In Nachen wurden für das von Kriegsbeschädigten gesammelte Wildgemüse durchschnittlich nur etwa 11 Pfg. gelöst.) Die am Sammeln beteiligten Schüler erhalten das Geld durch die Schule.

(Schluß folgt.)

■ ■ Verschiedene Mitteilungen. ■ ■

Anlässlich einer Besprechung unserer Monatschrift schreibt die „Deutsche Färberzeitung“ unter Anderen: Der schwierigste Punkt bei der Pilz- und Kräutereerte ist das sachgemäße Trocknen des gesammelten Materials und es wurde schon in Nr. 45 an dieser Stelle darauf hingewiesen, wie brauchbar zu diesem Zweck die Trockenkammern der Färbereien sind. Millionenwerte an Nährstoffen, die jetzt nutzlos im Walde verkommen, könnten der Allgemeinheit zugute kommen, wenn jede dazu geeignete Färberei die Pilzsammlung und Verwertung für ihren Bezirk industriell organisieren würde. Gerade die getrockneten Pilze, die in bezug auf ihren Nährwert dem fleische nahestehehen, bilden ein sehr gesuchtes und teuer bezahltes Material zur Herstellung von Nahrungsmitteln der verschiedensten Art. Es sei nur an die bekannte Worcester-Sauce und die verschiedenen Arten von Trocken- und Suppenpilzen, Pilzmehl und Suppenpäckchen erinnert. Nach einem patentierten Verfahren stellt man sogar Korkersatz und brauchbaren Kautschukersatz für Dichtungsringe an Bierflaschen und Einmachgläsern aus Pilzen her, ohne damit alle Verwertungsmöglichkeiten erschöpft zu haben.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,80 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vierpaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 10.

Nürnberg, 15. April 1918

1. Jahrgang

Ähnliche, darum leicht zu verwechselnde Täublinge.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Bekanntlich gehören die Täublinge zu den schwierigsten Gattungen, so daß ihre Bestimmung selbst dem Fachmann große Schwierigkeiten bereitet. Teils liegt es an dem Reichtum der Arten, gegen 50, teils an der Veränderlichkeit in Farbe und Form. Und doch begegnen wir ihnen auf unseren Wanderungen auf Schritt und Tritt, so daß sie uns beständig Rätsel aufgeben. Sie zu lösen, muß dem Pilzfreund und ganz besonders dem Pilzforscher Bedürfnis sein. Sind doch volkswirtschaftliche Werte in ihnen enthalten. Denn bei genauer Prüfung erweisen sich die meisten als essbar. Die Giftigkeit der Täublinge möchte ich nach meiner langjährigen Erfahrung entschieden bestreiten. Ein guter Teil der Täublingsarten zählt zu den wohlgeschmecktesten Speisepilzen. Ueber den Speisewert der Täublinge vielleicht ein andermal. Was uns nun die Bestimmung so sehr erschwert, ist die Ähnlichkeit so vieler Arten. Es sei in den nachfolgenden Ausführungen eine Unterscheidung der verwandten Arten angegeben.

1. *Russula delica* Fr. Milchlings-Täubling und *Lactaria vellerea* Fr. Wolliger Milchling. —

Ich kann die Benennung *deliciosa* nach Vaillant nicht beistimmen, wie Schroeter und Lindau ihn anführen, sondern sinngemäß ist allein die Bezeichnung *delica* nach Fries. Denn *deliciosa* würde „wohlgeschmeckend“ bedeuten. Das stimmt durchaus nicht. Er ist vielmehr recht hart und herb. Seinen Charakter trifft *delica* viel besser, denn das bedeutet „ohne Milch“. An einen Milchling, und zwar ganz an *Lactaria vellerea* wird man beim Anblick dieses fast größten Täublings erinnert. Drum möchte ich ihn, mich an die Uebersetzung haltend, als Milchlings-täubling bezeichnen. Das Kapitel der deutschen Pilznamen ist ein so reformbedürftiges, daß sich darüber die Pilzforscher hermachen sollten. Vielleicht kann der „Pilzfreund“ auch in dieser Angelegenheit zum Sprechsaal zum Zwecke der Klärung und Einigung werden. Einen

Anfang zu dieser Arbeit habe ich bei meinem Studium gemacht. Ich komme später darauf zurück. — Man wird sich nun jedenfalls nicht wundern, wenn ich neben den Milchlings-Täubling einen Milchling setze. Die Unterschiede sind bei äußerlich fast völliger Uebereinstimmung: *Russula delica* ohne Milch, bläulichweiße Blätter, Stiel mit bläulichgrüner Spitze, Fleisch mild, *Lactaria vellerea* mit scharfer Milch, weichem, feinsilzigem Hutrande, gelbenden entfernten Blättern und reinweißem Stiel.

2. *Russula adusta*, Pers. Brand Täubling und *Russula nigricans* Bull. Schwärzender Täubling. Ersterer rauchgrau, Blätter gedrängt, Stiel kurz, Fleisch beim Bruch grau bis schwärzlich werdend, letzterer graubraun, Blätter entfernt, Stiel lang, Blätter und Fleisch bei Verletzung rötend.

3. *Russula livescens* Batsch, Graubrauner Täubling und *Russula pectinata* Bull. Kamm-Täubling.

Russ. livescens derbfleischig, olivbraun, Blätter entfernt, Stiel grau, Fleisch unter der dicken, schmierigen Haut grau, im Nachgeschmack scharf, ohne Geruch. *Russ. pectinata* graugelb, fennelgelb, dünnfleischig, mit starkgeriestem Rande, Blätter gedrängt, Stiel weiß, Fleisch unter der dünnen Haut gelblich, sehr gebrechlich, sehr scharf von unangenehmen Geruche.

4. *Russ. graminicolor* Secr. Grasgrüner Täubling, *Russ. furcata* Pers., Gabel-Täubling, *Russ. heterophylla* Schiff. Verschiedenblättriger Täubling und *Russ. grisea* Pers. Graugrüner Täubling. —

Hier bietet die sichere Unterscheidung schon ziemliche Schwierigkeiten. Man achte da auf folgende Merkmale. Kleine Pilze sind *graminicolor* und *heterophylla*, mittelgroß ist *grisea*, am stattlichsten *furcata*. *Grisea* kennzeichnet sich vor den anderen 3 Arten durch gelbe Sporen, die später sattgelben Blätter, den graugrünen Hut und seinen Standort im Laubwalde.

Graminicolor weist unter den übrigen 3 Arten das kräftigste Grün des Hutes auf, hat schmierige Haut, ver-gilbende, angeheftete, fast gleichlange Blätter. *Furcata*

ist braungrün, blaßgrün mit lilafarbigem Rande. Dieser ist glatt. Die Blätter sind blaß ohne zu vergilben, gegabelt und angewachsen herablaufend. Es ist die einzige grüne Art mit scharfem Nachgeschmack. Bei heterophylla ist der Hut gelbgrün, der Rand eingebogen und gerieft. Die Blätter sind dünn, weiß, schmal, gedrängt, teils gegabelt, teils halbiert.

5. Russ. depallens Pers., Verbleichender Täubling und Russ. decolorans Fr., Verfärbender Täubling.

Russ. depallens rotviolett mit gelblicher Mitte, vertieft, flach, Rand gerieft, Blätter und Sporen weiß, Stiel weiß und kurz, Russ. decolorans blutrot und lebhaft gelb, halbkugelig, herb, Rand glatt, Blätter und Sporen gelb, Stiel lang, meist rosa überhaucht.

6. Russ. lepida Fr., Zinnober-Täubling und Russ. rosacea Bull., Rosenroter Täubling.

Beide sind einander täuschend ähnlich. Was Ricken bei Russ. sordonia Fr. in der Bemerkung unter Russ. rosacea Fr. anführt, ist sicher eine ganz andere Art, wie aus den verschiedenen Autoren hervorgeht. Hauptunterschiede sind: Hut bei lepida feinschuppig, sammtartig, regelmäßig, halbkugelig, Geschmack anfangs mild, dann herb. Russ. rosacea hat anfangs klebrige Haut, Hut unregelmäßig, geschweift, verbleichend, Geschmack anfangs mild, dann scharf.

7. Russ. razida Fr., Graugelber Täubling und Russ. ochracea Schw., Ocker-Täubling.

Beide Arten sind klein, von gelbbrauner Farbe und von mildem Geschmack. Unterschiede Russ. razida hat matte Hutfarbe, glatten Rand, einen weißlichen Stiel und weiches graues Fleisch. R. ochracea dagegen besitzt einen glänzenden Hut mit gefurchtem Rande, bräunlichen Stiel, hartes, weißes Fleisch, das allmählig ockergelb wird.

8. Russula vitellina Pers., Eigelber Täubling, Russ. lutea Hud., Zitronengelber Täubling und Russ. chamaeleontina Fr., Chamäleon-Täubling.

Drei schwer zu unterscheidende Arten von lebhaft gelber Farbe, klein, mild und sehr gebrechlich. Russ. vitellina hat matten, sattgelben, Russ. lutea glänzenden, hellgelben und Russ. chamaeleontina rotgelben Hut. Bei vitellina und chamael. ist der Rand gerieft, bei lutea glatt. Die Blätter von vitellina sind gleichlang, während die von lutea und chamael. teilweise gegabelt sind. Russ. vitellina und chamael. haben hohlen Stiel, lutea besitzt markigen. Russ. vitellina wächst vorzugsweise im Nadelwald, lutea im Buchenwald, chamaeleontina im gemischten Wald. Letzteren fand ich vielfach in Straßengräben am Kiefernwalde.

9. Russ. integra L., Milder-Täubling, Russ. Linnau Fr., Runzelstiel-Täubling, Russ. sanguinea Bull., Blut-Täubling und Russ. veternosa Fr., Blasiger Täubling.

Alle 4 Arten sind größere, sattliche Pilze von blutroter Färbung.

10. Russ. nauseosa Pers., Ekel Täubling und Russ. puellaris Fr., Vergilbender Täubling.

Beide Täublinge sind lebhaftrote, kleine Arten mit gefurchtem Rand, anfangs weißen, dann vergilbenden Lamellen. Unterschiede: Russ. nauseosa Hut gelbflechtig, dünnfleischig, Stiel später aschgrau, Geschmack anfangs mild, nachher scharf. Russ. puellaris der ganze Pilz vergilbt, Geschmack stets mild.

Unterscheidung:

integra	Linnaei	sanguinea	veternosa
Hut blutrot bis fleischfarbenschlammig	leuchtend blutrot, in der Mitte dunkler	am Rande heller weißlich	rosablutrot
Rand gerieft	gerieft	glatt	glatt
Lamellen blaß, dann gelb, entfernt, frei	gelb, gedrängt breit	weiß, gedrängt	gelb gemischt
Stiel: weiß, selten rosa	leuchtend rosa, stark unzulig	weiß oder lebhaft rot	rosa
Fleisch weiß	weiß, läuft an der Luft gelb an	weiß	weiß, sehr porös
Geschmack mild	mild	scharf	scharf
Standort: Nadel- u. Laubwald	Nadel- u. Laubwald	Nadelwald	Laubwald

11. Russ. foetens Pers., Stink-Täubling und Russ. pectinata Bull., Kamm-Täubling.

Beide sind von gelbbrauner Farbe, gebrechlich, am Rande gefurcht, scharf, R. foetens bedeutend größer, fleischig in der Jugend kugelig, nach bitteren Mandeln riechend, im schmierigen, älteren Zustande stinkend. R. pectinata kleiner, von graugelber Farbe, häutig fleischig, stark gefurcht, von unangenehmen Geruch, doch schwach.

12. Russ. ochrotentica Pers., Gelbweißer Täubling und Russ. fellea Fr., Gallen-Täubling.

Beide sind gelbe, scharfe Arten. Russ. ochrotentica zitronengelb, mit weißen Lamellen und weißem Stiel. Russ. fellea ist in allen Teilen strohgelb.

13. Russ. fragilis Pers., Gebrechlicher Täubling und Russ. emta Sch., Speiteufel.

Russ. fragilis bedeutend kleiner, in Färbung des Hutes von weiß bis violett, Lamellen gedrängt, Stiel stets weiß. Russ. emetica bedeutend größer, fast noch einmal so groß, meist blutrot, Lamellen entfernt. Stiel oft rot angelaufen, selten.

14. R. sardonia Fr., Tränender Täubling. Russ. sanguinea Bull., Blut-Täubling, Russ. rubra Hrbh.-Bres., Roter Täubling und Russ. nitida Pers., Glänzender Täubling.

Vier lebhaftrote Arten, die ebenfalls Schwierigkeiten bei der Bestimmung machen. Russ. sardonia in Hut und Stiel von blutroter bis dunkelvioletter Farbe mit glattem Rande, schwefelgelben, gedrängten Blättern, welche bei feuchtem Wetter Wassertropfen absondern, mit gelblich-weißem Fleisch. Nach meiner Beobachtung der schärfste aller Täublinge und schädlicher als andere Arten. Russ. sanguinea dunkelblutrot mit weißlichem Rande, weißen Lamellen, meist rosa angelaufenem Stiel, sehr scharf. Russ. rubra hell blutrot mit rosafarbenem Rande, Lamellen anfangs weiß, später ockergelb, Stiel stets weiß, Fleisch unter der Haut rot, Geschmack sehr scharf, im Laubwalde. Russ. nitida dunkelrot bis braunrot, glänzend, kleiner als die vorhergehenden Arten, Rand gerieft, bei den ersteren glatt, Lamellen blaß bis goldgelb, Geschmack mild.



Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meißen.

III.

Es ist unglaublich aber wahr, daß man auf seinen Streifzügen durch den Pilzwald nur selten einmal einen Pilzsucher antrifft, der den Knollenblätterpilz sicher kennt; die Knollenblätterpilze, d. h. die verschiedenen Arten oder Abarten derselben kennen erst recht nur solche, die man ohne weiteres als gute Pilzkenner ansprechen darf. Das ist aber leider nur ein ganz geringer Bruchteil der Pilzsucher. Da wundert man sich eigentlich, daß bei dem zeitweise sehr häufigen Vorkommen, der Knollenblätterpilze, dieser äußerst gefährlichen Burschen, nicht noch mehr Vergiftungsfälle vorkommen; soll doch ein einziger kräftiger Knollenblätterpilz mehrere Personen töten können. Regelmäßige Pilzsucher fallen auf ihn auch nicht so leicht hinein, da sie sich meist zur Gewohnheit gemacht haben: ich nehme nur die und die Pilze, also nur diejenigen, die ich genau kenne, alle andern lasse ich stehen. Das ist ja vorsichtig gehandelt und schützt, wenn streng befolgt, vor Pilzvergiftungen. Aber solche Pilzjäger tun gut und zwar sehr im eigenen Interesse, nach und nach immer mehr und mehr erkennbare Sorten dazu kennen zu lernen und sich auch die giftigen Arten dazu einzuprägen.

Am meisten verwechseln die Knollenblätterpilze, die die Ursache der meisten Pilzvergiftungen sind, die Anfänger, die im guten Glauben alles nehmen, was einem essbaren Pilze ähnlich sieht. Meist verlassen sie sich auf die von der Großmutter oder sonstigen Urahne vererbten Regeln, die nach dem Dichterwort: es erben sich Gesetz und Rechte wie eine ewige Krankheit fort, leider alljährlich durch einen großen Teil der Tagespresse frisch aufgewärmt werden. Was soll da nicht alles vor Pilzvergiftungen schützen? Der mitgekochte silberne Löffel, das weiß bleiben der mitgekochten Zwiebel sind genau so trügerisch und wertlos wie die Warnungen vor sich im Schnitt blau färbenden Pilzen, vor solchen die klebrig sind oder Milchsaft haben. Solche Regeln schützen nicht vor den gefährlichsten Pilzvergiftungen und würden andererseits eine große Anzahl essbarer Pilze vom Genusse ausschließen. Hier hilft bloß die Giftpilze, vor allem die Knollenblätterpilze, kennen lernen. Also will ich meinen Begleitern auf den Streifzügen heute diese und ihre Verwandten zeigen. Wie viel Arten von Knollenblätterpilzen haben wir? Nun darüber sind sich die Gelehrten noch nicht ganz einig, wie können es dann die Laien sein! Das Pilzmerkblatt des Kaiserl. Gesundheitsamtes und flüchtige Pilzbücher kennen nur eine oder zwei Arten. Das ist irreführend, drei sind mindestens zu unterscheiden; ich habe bisher sogar vier verschiedene Arten Knollen-

blätterpilze voneinander gehalten. Mag nun die Wissenschaft den gelben und den gelblich-grünlichen in einen Topf tun, doch das ist ja falsch, denn in den Topf sollen sie ja überhaupt nicht kommen, kurzum mag die Wissenschaft diese beiden nicht auseinanderhalten wollen, für den Anfänger oder Praktiker ist es jedenfalls sicherer, er unterscheidet ganz genau den gelben als Abart, als daß er auf eine Verwechslung mit dem Narzissengelben Wulstling hereinfällt, der den gelben Knollenblätterpilz oft sehr ähnlich sieht. Ich unterscheide demnach: den gelblichen (bläßgrünen) (*Amanita mappa* Pratsch), den gelben (*Amanita citrina* Schäff.), den olivgrünen (*Amanita phalloides* Fr.), den weißen (*Amanita verna* Bull.)

Sehen wir sie uns einmal näher an: Der gelblich-grüne oder bläßgrüne Knollenblätterpilz (*A. mappa*) ist in unserer Gegend am häufigsten. (Siehe Bild.)

Die gelblichweißen Hautfetzen der anfänglichen Hülle bedecken den Hut oft mit ziemlicher Regelmäßigkeit. Bei älteren Pilzen, wie der links auf unsrem Bilde sichtbare, verschwinden diese Hautfetzen meist und die Farbe des Pilzes wird dann mehr weiß. Bei jungen Pilzen, wie der mittlere, sind die weißen Blätter noch mit einer Haut



Knollenblätterpilze (giftig)

Phot. H. Findeisen, Meißen.

verschlossen, die später als Manschette am schlanken, saftig markigen Stiele herabhängt, wie an dem an dem älteren Pilze links gut sichtbar. Das sicherste Kennzeichen ist die runde Knolle am Fuße des Stiels, die sich scharf absetzt. Sie ist aber meist in der Erde verborgen; ich habe sie um sie zu zeigen erst vor der Aufnahme freigelegt. Manchmal ist sie noch von der häutigen Scheide umgeben, deren Reste wir auf dem Hute als weiße Fetzen bereits bemerkten.

Am Geruch und Geschmack kann man diesem Schädling seine Gefähr-

lichkeit aber leider nicht anmerken, denn beides ist gar nicht unangenehm, an rohe Kartoffeln erinnert sein Geschmack. Trotzdem die Kartoffeln knapp sind wird doch Niemand eine größere Kostprobe machen und wird man sich lieber mit der Geruchprobe begnügen.

Die Hauptkennzeichen dieser Art sind auch bei den anderen Arten vorhanden und brauchen wir beim Betrachteten derselben nur auf die Abweichungen zu achten, die zumeist in der Farbe besteht.

Bei der zweiten Art ist die Farbe des Hutes so ausgesprochen gelb, daß man sie nicht gern als zur vorher besprochenen rechnen möchte. Daß er dem essbaren Narzissengelben Wulstling sehr ähnlich sieht, wurde bereits erwähnt und lassen wir diesen daher vorsichtigerweise lieber von unsrer Speisekarte fort, denn eine Verwechslung könnte verhängnisvoll werden.

Wer den gelblich-grünen Knollenblätterpilz genau kennt und erstmalig den olivgrünen (*Amanita phalloides*) gezeigt bekommt, wird über den Unterschied im Aussehen erstaunt sein. Form und Bau ist zwar fast gleich, Knolle, Fußhülle und Manschette ebenso vorhanden, aber der Hut sieht doch ganz anders aus. Die Form der jungen

Pilze ist etwas mehr zusammengezogen, mehr glockenförmig gewölbt. Die älteren sind ebenfalls flach ausgebreitet. Die Farbe ist auffallend lebhaft grün, nicht bloß grünlich, bei älteren Pilzen olivgrün. Meist ist von den Hautfezen nichts wahrnehmbar und daher die Oberhaut glatt; bei trockenem Wetter glänzend. Ueberhaupt ist diese Art dünnfleischig und bei Trockenheit spaltet der Hut vom Rande herein leicht oft mehrere Centimeter lang auf. Der grünlich-weiße Stiel zeigt eine feine moiréartige Zeichnung, die sogar auf einer vor mir



Schaf-Champignons (essbar)

Phot. H. Findeisen, Meißen.

liegenden photographischen Aufnahme, die vielleicht später einmal im Bild kommen wird, deutlich sichtbar ist. Die dichtstehenden Blätter sind grünlich-weiß. Bei dieser Art bleibt die Scheide meist als dünne Haut am Rande der Knolle, die sich nicht so scharfrandig abhebt wie bei den anderen Arten und ist darum der Hut meist frei von den Hautfezen. Diesen Pilz findet man mehr im Laubwald, auch im Grase. Am Fuße des Borsberges, oberhalb Pillnitz bei Dresden finde ich ihn in einer mit dichtem Grase bestandenen Laubholzecke meist Eichen alljährlich in großer Menge. Aber in dem dichtanschließenden Nadelholz, wo der Graswuchs ebenfalls scharf begrenzt aufhört, habe ich noch nie ein Exemplar des olivgrünen Knollenblätterpilzes stehen sehen.

Außer dem grünen Täubling gibt es wirklich grüne Speisepilze kaum und doch ist es mir vorgekommen, daß ich bei der Pilzmarktkontrolle in Meißen den grünen Knollenblätterpilz beschlagnahmen mußte. Sie waren übrigens schon verkauft, als ich sie bemerkte. Eine Pilzsammlerin brachte sie aus der Gegend zwischen Rössen und Rößwein per Bahn und glaubte fest, sie habe solche schon früher gegessen. Ihr bei der Gerichtsverhandlung von einem geladenem Sachverständigen vorgelegte gelblichgrüne Knollenblätterpilze hielt sie auch für essbar. Man ließ sie, weil sie aus Unkenntnis gehandelt, mit 10 Mk. Strafe ausgehen. Der weiße Knollenblätterpilz unterscheidet sich von dem gelblich-grünen durch seine ausgesprochene fast reinweiße Färbung. Aber gerade dadurch wird er dem Unerfahrenen gefährlich, der ihn für einen Champignon halten kann.

Bei ausgewachsenen Champignons (Egerlingen) ist eine Verwechslung bei einiger Aufmerksamkeit kaum möglich, denn es muß sich jeder Pilzsammler fest

einprägen, daß die Blätter des Champignons erst rosa, dann braun, zuletzt dunkel schokoladenbraun aussehen, während die Blätter der Knollenblätterpilze immer weiß sind und bleiben. Mag die Farbe des Hutes und der ganze Bau des weißen Knollenblätterpilzes und eines in der Nähe stehenden ausgewachsenen Champignons zum Verwechseln ähnlich sein, die Farbe der Blätter ist ein sicheres Unterscheidungsmerkmal. Man gewöhne sich auch an, Champignons nicht abzuschneiden, sondern vorsichtig anzubrechen, um den Nachwuchs nicht zu schädigen. Dann wird man immer bemerken, daß dieselben nur eine Verdickung am Fuße des Stieles haben und man wird sofort auf die starke Knolle aufmerksam werden, falls einmal ein Knollenblätterpilz unter die Finger kommt. Wer nicht den Schnupfen hat, wird auch den anisartigen Geruch des Champignons als gutes Kennzeichen wahrnehmen können.

Da aber keine Regel ohne Ausnahme ist, müssen sich die Anfänger bei der Beachtung der Farbe der Blätter merken, daß junge Schaf-Champignons noch keine rosafarbene Blätter haben. Die Blätter der anderen Champignonarten, die wir uns nächstens einmal näher ansehen wollen, sind schon im geschlossenen Zustande der jungen Pilze zart rosa. Schneiden wir aber einen jungen Schaf-Champignon auf (siehe Bild) so finden wir, daß die Blätter noch weißlich-grau sind, sie nehmen die erste Färbung erst nach Öffnung des Pilzes an. Dies ist das Verhängnis vieler Pilzsucher, die an Knollenblätterpilzvergiftung den Tod finden. Denn die Blätter junger noch geschlossener Knollenblätterpilze sehen genau so weißlich-grau aus. Wer also junge Schaf-Champignons abschneidet, also eventuell auf die Knolle des Knollenblätterpilzes nicht aufmerksam achtet, kann oft nicht mit Sicherheit unterscheiden, ob er einen Schaf-Champignons oder einen jungen Knollenblätterpilz in der Hand hat. Wer hier nicht ganz sicher ist, lasse lieber einen solchen zweifelhaften jungen Pilz stehen; wenn dieser sich öffnet, gibt er sich schon allein zu erkennen.

(Fortsetzung folgt.)



Pilze als Fischfutter.

Von Rechnungskommissär Haas, Ansbach.

Zu den vielerlei in den letzten Jahren dank amtlicher und privater Aufklärungsarbeit allgemeiner bekanntgewordenen Verwendungsmöglichkeiten der Pilze kommt eine neue, weiteren Kreisen wohl noch weniger bekannte, hauptsächlich für eine Gattung von Nahrungschaffern bedeutungsvolle Verwertungsart — die Verwendung der Pilze als Fischfutter.

Gerade die für den menschlichen Genuß wertlosen und für andere Zwecke, beispielsweise zur Verarbeitung zu Korkersatz, wohl nur in untergeordneterem Maße verwendbaren Pilzen, nämlich die alten, überständigen, scheinen ein vorzügliches Fischfuttermittel zu sein.

Denn mehr als die vegetabilen Stoffe der Pilze dürften es die „fleischernen“ Bestandteile sein — die Eier, Larven und Maden der Insekten, von welchen bekanntlich fast alle Pilzarten, vor allem in vorgeschrittenem Entwicklungszustande oft massenhaft durchsetzt sind —, die von Fischen fast jeder Gattung mit Vorliebe aufgenommen werden und ihr Gedeihen bestens fördern.

Den Beweis für den Wert dieses Futtermittels brachte mir ein Versuch im Vorjahre, den ich in meiner Eigenschaft als Teichwirt machte.

Der Wald in der Nähe meiner Weiher liefert Sommers über meist gute Ausbeute an Pilzen. Auch im pilzarmen Vorjahre gab es dort von August an verhältnismäßig reichlich Pilze.

Die unbrauchbaren Speisepilze — nur solche sammelte ich, obwohl meines Erachtens für Zwecke der Fischfütterung unbedenklich auch alle uneßbaren, ja sogar Giftpilze Verwendung finden können — im ungefähren Gewichte von einem halben Zentner kamen in den mit beiläufig 40 Stück Karpfen und einigen „Beißfischen“ besetzten Weiher.

Diese Fütterung hatte ich anfangs August begonnen und bis Ende September fortgesetzt.

Beim Absfischen der Weiher mitte Oktober konnte ich mit Befriedigung feststellen, daß das Gewicht der Fische aus dem mit Pilzfutter versehenen Weiher das der Fische anderer Weiher bei sonst gleichen Wachstumsverhältnissen durchschnittlich um ein halbes Pfund übertraf —, ein Erfolg, der unter Umständen erheblich hätte gesteigert werden können, wenn mit der Fütterung früher bei da immerhin auch schon vorhandenen, wenn auch geringerem Angebot an Pilzen begonnen worden wäre.

Bei dem jetzigen großen Mangel an bekannteren Fischfuttermitteln gewinnen als vollwertiger Ersatz die bisher für völlig oder nahezu wertlos gehaltenen alten oder sonst ungenießbaren Pilze besondere Bedeutung, zumal dieses durch untergeordnete und pilzunkundige Arbeitskräfte leicht zu erntende Futter ganz oder fast kostenlos zu beschaffen sein dürfte und gerade in nassen, dem Wachstum der Fische erfahrungsgemäß meist weniger günstigen Sommern besonders reichlich anfällt. Je größer aber die Futtermenge, desto besser das Wachstum der Fische! —

Man sieht, die Schätze des Waldes mehren sich für und für!



Trocknung und Bewertung der Pilze.

Von Betriebs-Direktor J. E. Brauer-Turhoge.

(Nachdruck verboten.)

Der Speise- und Futterwert der Pilze wird bedingt durch den relativen Reichtum an stickstoffhaltigen Stoffen. Die Verarbeitung der Pilze sowohl für die menschliche Ernährung wie auch u. a. als Futtermittel für die Tiere kann in günstiger Weise auf dem Wege der Trocknung erfolgen. Für die menschliche Ernährung käme daneben noch die Herstellung von Konserven in Betracht. Da wir aber einerseits einen Mangel an Büchsen und Dosen haben,

da zum andere derartig konserviertes Material ziemliche Flüssigkeitsmengen enthält, so dürfte unter den heutigen Verhältnissen die künstliche Trocknung das günstigere sein. Als Zutaten zu Speisen, auch zur Herstellung ganzer Pilzgerichte, zur Suppenwürzen- und Bouillonwürfel-Fabrikation sind sachgemäß getrocknete Pilze, nicht branddürre, sehr wohl geeignet. Ganz besonders auch die Volks-Rüchen haben hier ein Material, mit dem sie etwas Abwechslung schaffen können, bei hohem Nährwert und guter Haltbarkeit der Trockengüter. Die Verarbeitung der Pilze muß sogleich nach der Ernte erfolgen, widrigenfalls das wasserreiche Substrat leicht und schnell von Fäulnis befallen wird. Durch deren Einwirkung sollen in sonst eßbaren Pilzen Stoffwechselprodukte entstehen, die z. T. giftig sind. Für die weitere Verarbeitung, Putzen und Schneiden, sind sachkundige Arbeitskräfte heranzuziehen und zwar empfiehlt es sich beim Sortieren auf der Mitte des Tisches einen gut erhaltenen Pilz als „Modell“ aufzustellen, damit dem Personal eine gute Vergleichsmöglichkeit geboten wird. Für die Verarbeitung seien folgende Winke gegeben: Man nehme nur gute, feste Pilze, diese putzen, nicht waschen, nicht dämpfen, in Scheiben schneiden, auf Horden legen, an der Luft trocknen oder bei 60—70° C. dörren oder auf Fäden reihen und an der Luft trocknen. Besonders muß man darauf achten, daß an die Pilze keine Fliegen herankommen. Die Aufbewahrung erfolgt in dichten Kessel-, Mull-, Cattun- oder Leinenbeuteln, frei hängend, in luftigen, kühlen Räumen.

Pilze enthalten im Mittel:

	frisch	getrocknet
Trockensubstanz	12,5 %	82,5 %
Stickstoffhaltige Stoffe	3,5 „	24,5 „
Rohfett	0,3 „	1,6 „
Stickstofffreie Extraktstoffe	6,2 „	43,9 „
Rohfaser	1,6 „	5,6 „
Asche	0,9 „	7,2 „

Im frischen Zustand sind sie also mit Rübenwurzeln vergleichbar, während sie in getrocknetem Zustande ein konzentriertes Nahrungs- und Futtermittel darstellen, das z. T. ebenso nährstoffreich ist, wie die Getreidekörner.

Der Gehalt des Hutes und des Stieles der Pilze ist keineswegs gleichmäßig. Der Hut trocknet schneller und leichter als der Stiel und kocht auch schneller. Der Hut ist stickstoff-, fett- und aschereicher als der Stiel. Bei künstlichen Verdauungsversuchen stellte Strohmeyer f. St. fest, daß von den stickstoffhaltigen Stoffen

	des Hutes	des Stieles
in der Trockensubstanz	27 %	13,75 %
verdaulich waren	80,5 „	75,3 „

Mörner hat eine ganze Reihe von eßbaren Pilzen untersucht und gefunden, daß die nährstoffreicheren (auf 14 % Wassergehalt umgerechnet) enthielten:

	verdaul. Eiweiß	unverdaul. Proteinstoffe	Rohprotein
Feldchampignon (Hut)	19,1	6,4	25,5
Bovist	16,5	14,4	30,9
Parasolpilz (Hut)	16,1	6,9	25,0
Feldchampignon (Fuß)	15,5	5,8	21,3
Morchel	11,7	10,1	21,8
Steinpilz (Hut)	11,3	3,4	14,7
„ (Fuß)	9,6	3,7	13,3

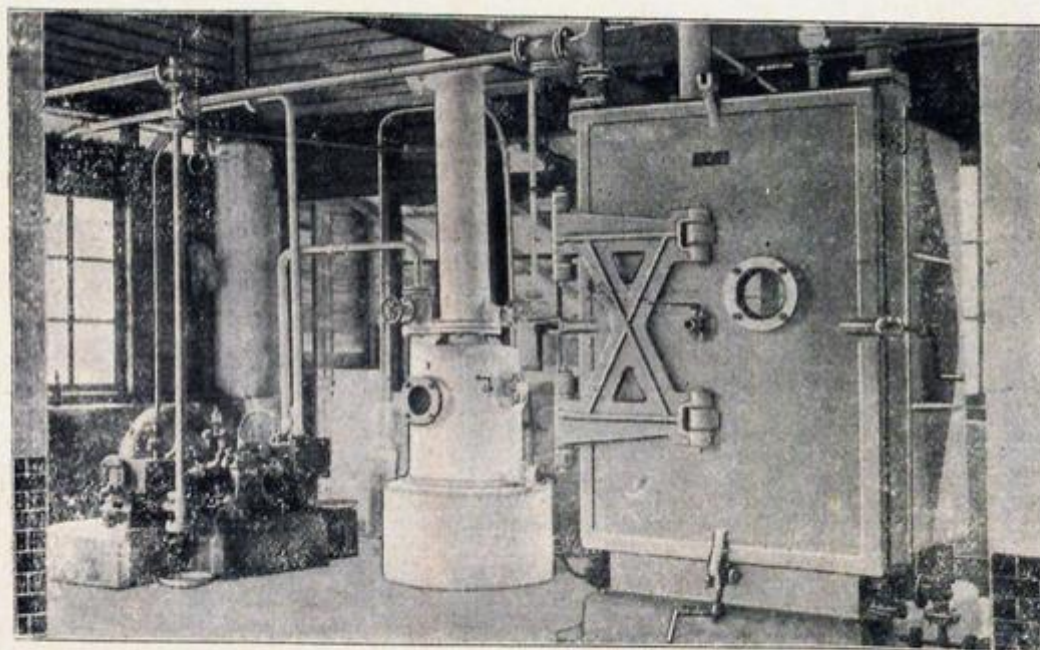
Von den stickstofffreien Extraktstoffen sind Mannit und Traubenzucker gefunden worden, während geformte Stärke fehlt. Die Rohfaser besteht aus Zellstoff. Außerdem sind noch verschiedene freie Fettsäuren Amido-, Oxalsäure etc. gefunden worden. Unter den Aschenbestandteilen tritt das Kali besonders in den Vordergrund.

Auf jeden Fall sind Pilze ein gutes Nahrungsmittel und vor allen kommt ihnen eine große Bedeutung als Würzmittel zu. Der Nährwert wird aber meistens überschätzt, da ein großer Teil der stickstoffhaltigen Stoffe unverdaulich ist. Aber trotzdem bildeten die Pilze eine willkommene Unterstützung und Abwechslung.

Die getrockneten Pilze können auch als Schweinefutter dienen und sind auch mancherorts als ein gutes Legefutter für Hühner beliebt.

Die Herstellung von Pilzextrakt ist sehr zu empfehlen, wenn man die Säfte vollständig bis zur fleischextraktähnlichen Consistenz eindampft. Das Produkt ist unbegrenzt haltbar und die Würze wirklich köstlich. Die

Deshalb ist hierzu in der Vakuumtrocknung ein vorzügliches Mittel gegeben. Das in einem hermetisch abgeschlossenen Behälter hineingebrachte Trockengut braucht zur Erzielung der Verdampfung des darin enthaltenen Wassers nur auf eine verhältnismäßig niedrige Temperatur erwärmt zu werden, wenn der im Behälter herrschende Druck entsprechend geringer ist als der Atmosphärendruck. Die vorstehende Abbildung ist so instruktiv, daß sich eine weitere Erklärung erübrigt. So wird das Sieden des Wassers, somit das Abdampfen der in dem zu trocknenden Substanzen enthaltenen Feuchtigkeit, schon bei 40° C stattfinden, wenn der im Behälter herrschende Druck etwa 0,075 pro cm beträgt. Und mit dem Druck kann man innerhalb der praktisch in Betracht kommenden Grenzen die Siedetemperatur nach Belieben forcieren. Es ist somit durch Herabsetzung des Druckes die Möglichkeit gegeben, unter Anwendung von den Pilzen und Kräutern unschädlichen Temperaturen ein schnelles Trocknen durch Verdampfung zu erzielen, während bei der gleichen Temperatur und bei Atmosphären-



Vakuum-Trockenanlage für Pilze und Kräuter.
System E. Paßburg, Berlin.

verschiedenen Pilzarten bezw. ihr Saft behalten ihren typischen Geschmack.

Man müßte die Pilzzucht in den Waldungen systematisch durch Auslegen von Reinkulturen für diese Zwecke ausnützen. Die Kulturen selbst schaden den Holzbeständen nicht, auch braucht durch die Übernutzung kein Schaden verursacht werden. Das Problem verdient auch spätere Beachtung, da es für die Versorgung des Volkes mit einem einwandfreien Nahrungs- und Genußmittel hervorragend geeignet ist, die Rente der Waldungen wesentlich erhöht.

Der mittlere Wassergehalt der frischen Pilze beträgt 90%, die Ausbeute an Trockenware 7,5—9% bei einem Wassergehalt derselben von 12%.

Bei der Pilz- und Kräutertrocknung kommt es sehr darauf an, das eigenartige Aroma zu erhalten, und das ist nur bei Innenhaltung niedriger Trockentemperaturen und Abschluß der atmosphärischen Luft möglich.

druck nur ein langsames Trocknen durch Verdunsten möglich ist. Die durch die Verdampfung ständig sich bildenden Wasserdämpfe werden unter Anwendung eines Kondensators durch eine Vakuumpumpe aus dem hermetisch abgeschlossenen Behälter fortwährend abgesogen, sodaß bald nach Inbetriebsetzung des Apparates die zuerst im Behälter enthaltene Luft durch den Dampf verdrängt und durch die Pumpe entfernt wird. Damit wird also die schädliche oxydierende Einwirkung des Luftsaurestoffes auf die zu trocknende Substanz vermieden. Abgesehen von den genannten Vorteilen ist auch die Wirtschaftlichkeit des Betriebes weit höher als bei der Trocknung durch Verdunstung an erwärmter Luft, da ja die Erhitzung der beträchtlichen Luftmengen fortfällt. Bei der Anwendung von Dampf zur Heizung des Trockenapparates kann man den Abdampf der Antriebsmaschine der Vakuumpumpe zur Heizung ver-

wenden, wozu der Auspuffdampf noch hinreichend warm genug ist. In der Dampfmaschine kann ohnehin nur ein kleiner Teil der zur Verfügung stehenden Wärmeenergie in mechanische Arbeit umgesetzt werden, sodaß auf diese Weise resultiert. Die etwas höheren Anlagekosten werden reichlich wettgemacht durch die hervorragende Qualität des Trockenproduktes und den äußerst billigen Betrieb. Bei dem kleinen Verlauf des Trocknungsprozesses weisen selbst kleine Apparate eine hohe Leistungsfähigkeit auf. Man kann damit auch allerlei Gemüse, Obst etc. trocknen, und für die Gewürzkräuter sind sie in bezug auf Qualität des Trockenproduktes ausschlaggebend. Die Einführung in die Praxis des Trocknens wird von der die Anlage bauenden Fabrik besorgt, sodaß sich hier eine nähere Anleitung erübrigt, die Handhabung auch aus der vorstehenden instruktiven Abbildung der Vakuumtrockenan-

lage ersichtlich ist. Wie bereits erwähnt, bilden die Pilzextrakte

ein ganz vorzügliches Präparat zum Aromatisieren der Rohwürze für die Suppenwürzen- und Bouillonwürzel-Fabrikation. Durch die hocharomatischen Bestandteile verleihen sie der Würze einen besonders feinen Wohlgeschmack. Die Herstellung von Pilzextrakt ist mit keinen besonderen Schwierigkeiten verbunden, die Kosten desselben sind gering, und er ist bei sachgemäßer Herstellung dauernd haltbar. Als Rohmaterial können alle eßbaren Pilze verarbeitet werden, am besten sind aber Steinpilze, Champignons und vor allem der gute „Reizker“ auch Herbstling genannt, der den feinsten und kräftigsten Pilzextrakt liefert und in manchen Jahren in riesigen Mengen in jungen Fichtengebüschen vorkommt.

Bei der Herstellung von Pilzextrakt muß man eine vollkommene Ausnutzung des Rohmaterials erstreben. Der lebende Pilz läßt sich mit Wasser nicht extrahieren, dagegen geht die Extraktion sehr leicht und schnell vor sich, wenn der Pilz durch Trocknen oder siedendes Wasser abgetötet ist. Für die Herstellung im großen kann man die Pilze trocknen und mit kaltem Wasser ausziehen, soweit nicht beim Trocknen Veränderungen stattfinden, welche den Geschmack des Produktes beeinflussen, was bei der Vakuumtrocknung ausgeschlossen ist. Man kann die Pilzzellen auch durch Einstampfen oder durch maschinelle Zerkleinerung im Fleisch- und Gemüsewolf, nachträgliches Brühen mit heißem Wasser töten und vollkommen extrahieren, muß aber dafür Sorge traagen, daß die zum Teil flüchtigen aromatischen Stoffe dem Produkt erhalten bleiben. Man verfäht daher am besten folgendermaßen: Die frischen Pilze reinigt man und wäscht sie wiederholt in einer Pilzwaschmaschine. Diese besteht aus einem Wassertrog mit vier Füllzylindern, welche zur Aufnahme der Pilze dienen. Mittels Kurbel wird die Welle mit Kranz gedreht. Durch Aufschlagen auf das Wasser werden die Unreinlichkeiten, Tannennadeln etc. gelockert und entfallen durch die Siebe. Alsdann werden die Pilze mit Messer gepuzt und die am Fuße sitzenden Myzel-Erdteile abgeschnitten, im Wolf zerkleinert und im eigenen Saft gekocht. Der Saft wird abgelaufen und schließlich kocht man die Masse mit etwas Wasser scharf nach. Der ganze Saft wird darauf mit Kochsalz dickflüssig eingedampft. Die Aufbewahrung des Extraktes erfolgt in gut verschlossenen Glasflaschen, die man im Autoklaven sterilisiert. Der Extrakt hält sich jahrelang, ohne an Aroma einzubüßen.

Besonders gut sind die Pilzauszüge zur Würzung der Bouillonwürfel-Grundsubstanz. Dazu kann man jeden eßbaren Pilz verwenden. Trüffel und Morcheln sind indes hierzu zu teuer und man muß auch große Vorsicht anwenden, des eigenartigen Geschmacks wegen. Einen vorzüglichen Pilzextrakt ergeben 60 kg Steinpilze und 1 kg Trüffel. Man zerkleinert 100 kg Eßpilze, gibt 100 Ltr. Wasser und 3 kg Salzsäure von 19° Bé in dünnem Strahle unter fortwährendem Umrühren hinzu, läßt 8—10 Stunden bei mittlerer Temperatur stehen und kocht dann langsam 2 Stunden unter dauerndem Rühren auf, bis sich eine gleichförmige gelatinöse Masse bildet. Diese verdünnt man mit ca. 50 l Wasser, neutralisiert mit kalzimierter Soda, filtriert heiß durch Druckfilter und dampft schließlich im Wasserbad-Kessel oder Vakuumapparat ein, bis eine Probe zur Gallerte erstarrt. Das fertige Extrakt füllt man in Blechdosen, die man zulötet oder in der Dosenalzmaschine zusalzt, und Wasserbad oder Autoklaven sterilisiert. Ein so dargestellter Pilzextrakt bewahrt seinen Geschmack und sein Aroma nach

frischen Pilzen weit besser als die getrockneten Pilze und ist bei richtiger Zubereitung unbegrenzt haltbar.

Man ersieht hieraus, daß man für die Pilze fast unerschöpfliche Verwertungsmöglichkeiten hat, deshalb sollte man allseits auf Sammlung bezw. Züchtung und Verwertung derselben viel mehr als bisher Bedacht nehmen.

Aber die Bereitung von Pilzgerichten gibt das neue „Kochbuch für Trockenprodukte“ von Else Schulze-Schwicning (Verlag Dr. Meininger, Neustadt a. Haardt) mit einem erklärenden, allgemein verständlichem Vorwort des Verfassers dieser Zeilen über die Bereitung von Speisen aus Trockenprodukten nähere Anweisungen.

■ ■ ■ ■ Pilz-Zucht. ■ ■ ■ ■

Die Kultur von Pilzen.

Herr Prof. Dr. Falck, der Leiter des Mykol. Institutes der Forstakademie Münden hat in liebenswürdiger Weise zwei Artikel zur Verfügung gestellt die ihres allgemeinen Interesse wegen im folgenden kurz besprochen werden mögen:

1.) Die Kultur der Edelpilze (Beiträge zur kommunalen Kriegswirtschaft Nr 15 Berlin 14. 2. 17). Zur Zucht von Edelpilzen kann jeder nicht zu feuchte Keller oder Erdgeschloßraum, besonders leerstehende Brauerei-Lagerkeller, verwendet werden, jedoch muß für genügende Heizung und Lüftung Sorge getragen werden. Auf einer Raumgrundfläche von 19 Mtr. Länge und 10 Mtr. Breite können im Jahre durchschnittlich 400—800 kg Pilze geerntet werden. Zur jährlichen, zweimaligen Bestellung dieser Fläche sind etwa 8 Fuhren erforderlich. Diese Menge kann ungefähr von 4 Pferden während eines Jahres geliefert werden. Für kleine Betriebe insbesondere für Hausbesitzer und für Gärtner kann die Kultur nicht empfohlen werden, da eine ganz spezielle Vorbildung und Erfahrung notwendig ist. Im Mykol. Institut zu Münden wird jährlich ein Sommer- und ein Winterkurs zur Ausbildung von Kriegsbeschädigten zu Pilzzüchtern kostenlos abgehalten. Sehr wichtig ist es, reines Aussaatmaterial zu erhalten. Diese mußte früher von Paris bezogen werden. Seit Beginn des Krieges wird dasselbe im Mykol. Institut zu Münden hergestellt und abgegeben. Es geht zu erwarten, daß die noch vorhandenen Schwierigkeiten wie Krankheiten und tierische Schädlinge in nicht zu langer Zeit überwunden werden und daß sich Deutschland von franz. Einfuhr unabhängig machen kann.

2.) In einem zweiten Artikel über „Die Waldkultur des Austerpilzes (Agaricus ostreatus) auf Laubholzstubben“ (Zeitschrift für Forst- und Jagdwesen) April 1917 Seite 159. Verlag von J. Springer in Berlin berichtet Herr Prof. Falck, daß es ihm gelingt, den Austerpilz (Austerseitling) zu züchten. Die Sporen wurden in feuchtigkeitgesättigter Luft in verschiedenen Nährlösungen zur Keimung gebracht und das weiße Oberflächenmyzel auf verschiedene organische Substrate übertragen. Besonders zweckmäßig erwies sich hierzu Stroh. Derartig verpilztes Stroh brachte Prof. Falck in Böhrlöcher, frisch gefällten Laubholzes oder in die frischen Stöcke (Stubben). Die Löcher wurden zum Schutze gegen äußere Einflüsse mit Watte verstopft. Nach ein bis zwei Jahren wuchsen zahlreiche Früchte und erschienen aufs Neue in jedem folgenden Jahr. In Laubholzschlägen, in denen mehrere Stöcke auf engem Raume beisammen sind, kann, da die Sporenverbreitung noch hinzukommt eine erträgliche Ernte erzielt werden. Reinkulturen auf Stroh, sogenannte Austerpilzkertuschen können vom Mykol. Inst. in Münden bezogen werden.

Es sei noch hinzugefügt, daß nach den Untersuchungen Prof. Falcks ein Ausfähen von Pilzsporen in der Regel keinen Erfolg gegeben haben. Die Pilzsporen sind mikroskopisch klein und einzellig. Der kleinste Same der Kulturpflanzen dagegen enthält neben einem bereits vielzellig entwickelten Embryo ein umfangreiches Nährgewebe, dem der junge Keimling seine erste Nahrung entnimmt. Bei Aussaat von Pilzsporen sind viele andere Sporen zugegen. Die Bedingungen durch welche man die Entwicklung des einen gewünschten Pilzes den übrigen gegenüber begünstigen, bezw. die nicht gewünschten Arten fernhalten kann, sind bis jetzt noch nicht genügend bekannt.

Dr. Klec, Nürnberg.



Waldpflanzen aus Wald und Flur.

Eine seltsame Frühlingspflanze.*)

Von J. Haagen, Nürnberg.

Der Aronsstab.

Auf dem immerfeuchten Lehmboden, besonders in den Quellenhorizonten unter und über dem braunen Jura, treffen wir im April und Mai eine merkwürdig gebaute Pflanze, den Aronsstab (*Arum maculatum*).

Der Aron, auch Aronswurz, Zehrwurz, gefleckter deutscher Ingwer, Eselsohr genannt, gehört zur Klasse der Aroideen oder Kolbengewächse, deren Vertreter meist der tropischen Flora angehören. Bei unserem Aronsstab schaut eine gelbgrüne Dütte über die fußhohen, spießförmigen Blätter, die oft schwarz und braun gefleckt sind, hervor. Die Dütte umgibt einen keulenförmigen Kolben, der oben aus dem Hüllblatt herausragt. Nach Entfernung der Blütenhülle zeigen sich am unteren Teile des Kolbens die Blüten, zu unterst runde weibliche, dann ein Kranz von Borsten, darüber die rötlichen männlichen Blüten und zu oberst wieder ein Kranz von steifen Haargebilden. Unsere Bauern wollen aus den Blütengebilden voraussehen, wie die Ernte werden wird; die weiblichen Blüten stellen die Kartoffeln, die männlichen roten Blüten die Kirschen und die rudimentären Gebilde mit den Haaren Rüben und Rettiche dar. Aber dem Blütenstand verdickt sich der Kolben. Nach der Blütezeit fällt der obere Teil des Kolbens und das Hüllblatt ab, es zeigt sich der Fruchtstand mit erbsengroßen, scharlachroten Beeren.

Die Befruchtungsvorgänge bei dieser Pflanze sind besonders interessant. Die Blüte ist eine sogenannte Kesselfallenblume. Der wie an der Luft gelegenes Fleisch trübbrot gefärbte Kolben ist das Wirtshauschild, das die Mücken zur Einkehr einladet; dazu entströmt der Blüte schwacher Nageruch, der für die kleinen Mücken feiner ist als für Menschennasen der schönste Bratenduft. Anlockend wirkt auch an kühlen Tagen die in der Dütte herrschende Wärme. Man hat festgestellt, daß diese bis 35° beträgt. Die kleinen Mücken (*Psychoda phalaenoides*), die sich meist in größerer Zahl einsinden, kriechen nun in den unteren Teil der Blüte, den sie zwar leicht erreichen, aber schwer wieder verlassen können. An der Stelle, an der sich die Blume verengt, stehen nämlich die steifen Borsten wie eine Barrikade von starrenden Spießen dem Insekten entgegen und hindern es am Ausgange. Unruhig laufen die Gefangenen herum, dabei übertragen sie den von anderen Blüten mitgebrachten Blütenstaub auf die Stempel und vollziehen die Befruchtung. Ist diese erfolgt, dann sondern die Narben

zur Belohnung Nektar ab, es öffnen sich die Staubbeutel der männlichen Blüten, mit deren Pollen sich die Mücken beladen, die den Ausgang wehrenden Borsten schrumpfen ein und die Tiere werden wieder frei. Bald besuchen sie eine andere Blüte, um ihr denselben Liebesdienst zu erweisen.

Die Wurzel des Aronsstabes ist eine Knolle (Aronswurzel, Magenwurzel). Sie enthält einen scharf schmeckenden Milchsaft, der sich beim Trocknen zerlegt. Alle Teile der Pflanze sind scharf und ätzend, besonders die Beeren, welche heftiges Brennen und Blasenbildung im Munde hervorrufen. Der Wurzelknollen verliert übrigens



Aronstab.

getrocknet und gekocht seine Giftigkeit, er bildet dann sogar ein gesundes Nahrungsmittel, denn er enthält 25% Stärkmehl, welches dem Arrowroot vollkommen gleichsteht.

Gegen Tierstich schützt sich der Aronsstab durch sogenannte Raphiden d. h. winzige, nadelartige Kristalle aus oxalsaurem Kalk, von deren Vorhandensein wir uns überzeugen können, wenn wir in ein Blatt beißen. Die feinen Kriställchen spießen sich in die Zunge und verursachen einen brennenden Schmerz. Bei Tieren (Hasen, Schnecken) erregt ein Biß in solche Blätter heftige Würganfalle.

Ein Verwandter des Aronsstabes ist das in Waldsümpfen vorkommende Sumpf- oder Schlangenkraut

*) Aus der Monatschrift des Fränkischen Albvereins „Die Fränkische Alb“.

(Calla palustris) mit flachem, innen weißem Kelchblatt. In Töpfen gezogen sieht man bei uns häufig eine weitere Pflanze dieser Familie, die Drachenwurz, Dittenblume oder Calla (Richardia aethiopica) mit weißer Blüten-scheide und gelbem Kolben, welche aus Afrika stammt. Auf den Südeinseln ist eine riesenhafte Aroonspflanze, der Taro (Colocasia esculenta) wegen seiner mehltreichen, eßbaren, oft bis 6 kg schweren Bodensköcke von großer Bedeutung.



Der Löwenzahn.

Ein gefürchtetes, überall heimisches Unkraut ist der Löwenzahn (*Leontodon taraxacum*). Wer im Rheinlande, Süddeutschland, während des Krieges auch in Frankreich Land und Leute kennen gelernt hat, wird die Beobachtung gemacht haben, daß dort der Löwenzahn eine sehr beliebte Volkspeise seit langer Zeit bildet. Schon im Herbst sieht man Frauen, Kinder und Männer die Wiesen, Brachfelder und alle von dem lästigen Unkraut befallenen Stellen nach diesem absuchen, welche die Wurzeln ausstechen, um sie zu Haus in Kästen, Töpfen und anderen Behältern in Erde einzuschlagen, diese in der Küche, im Keller oder sonst einen Raum aufzustellen, am liebsten ganz im Dunkeln, wo dann während des Winters die gebleichten Blätter zu einem vorzüglich schmeckenden, von Feinschmeckern geschätzten Salat verwendet werden. Im Frühjahr (März, April) sieht man die Fundstellen wiederum bevölkert von Sammlern, welche die Blattrosetten des Löwenzahns trugkorbweise sammeln und auf den Wochenmärkten, in Gemüseläden wie auch in den Häusern zum Kauf anbieten, damit ein glänzendes Geschäft machend. Die Zubereitungsart ist dieselbe wie die der Endivie. Die Blattrosetten werden gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten, oder nicht zu fein gewiegt. Dann mit Salz überstreut, damit sie ziehen, sodann mit feingewiegter Zwiebel, etwas Wasser und genügend Essig, wenn man es hat, Del zum Kartoffelsalat, auch mit diesem vermischte zu Salzkartoffeln usw., zu Bratkartoffeln ohne Del gegessen. Er bildet dann eine sehr wohlschmeckende Speise. Aber nur klein geschnitten oder gewiegt.

Kein Grundbesitzer wird etwas dagegen einwenden, wenn seine Wiese oder Feld von einem lästigen Unkraut befreit wird. Die Sammlung empfiehlt sich jedoch nur für die Monate Ende März bis April, da später der Bitterstoff zu sehr vorherrscht. Eine vorzügliche Beigabe zu diesem, wie jedem anderen Salat, bildet der hier sehr häufige kleine Wiesenknopf, im Volksmunde Pimpinelle genannt.

Vorzügliche Salate geben Brunnenkresse, Bachbunze, Scharbockskraut, ja sogar die Blattrosetten der Gänseblume, sowie der recht häufige Sundermann. — Alle diese Gewächse bieten während der jetzigen gemüsearmen Zeit jedem Haushalte Gelegenheit zur Abwechslung, ihr Genuß ist für den menschlichen Körper sogar zu empfehlen, da sie ihm blutbildende Stoffe zuführen.

R. Remischberger, Jena.



Wie erhöht man den Stärkegehalt des Frühgemüses.

Zur Beachtung für Sammler.

Der Hauptnährwert der Gemüse, Blatt- und Wildgemüse Melde, Giersch, Brennessel, Wegerich etc., sowie Wirsing, Spinat, Kohl und Salat, ist besonders in ihrem Stärkegehalt zu erblicken. Da nun einerseits die Stärke in unserer Ernährung eine große Rolle spielt, andererseits unsere Kost bis zum Frühkartoffelmarkt sich als verhältnismäßig stärkearm darbietet, erscheint es von besonderer Bedeutung, eine Möglichkeit zur Erhöhung des Stärkegehalts der Frühgemüse zu finden. Ein solches Mittel gibt es auch wirklich, und es ist, wie sein Entdecker Professor Dr. F. W. Neger in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ ausführte, kostenlos und das denkbar Müheloseste von der Welt. Es besteht nämlich in nichts anderem, als daß die Gemüse statt am frühen Morgen erst am Nachmittage geschnitten werden. Um dies zu begreifen, muß man die Stärkebildung in den Gemüsen verstehen. Sie erfolgt in den grünen Blättern unter dem Einfluß des Sonnenlichtes, entsteht aus Kohlenensäure und Wasser, der ganze Vorgang wird Assimilation genannt. Die im Laufe eines Tages gebildete Stärke wandert mit Einbruch der Dunkelheit und während der Nacht in den Stengel und die Wurzel. So erklärt es sich, daß die Blätter der grünen Pflanzen am frühen Morgen ganz stärkefrei sind. Nun fängt unter der Wirkung der Sonne die Assimilation von neuem an, es bildet sich wieder Stärke in den Blättern, der höchste Stärkegehalt ist am Nachmittage erreicht. Darum sollen jetzt oder zu Beginn des Abends die Blattgemüse geschnitten werden. Von hervorragender Bedeutung ist dies natürlich bei jenen Pflanzen, wo nur die jungen Triebe abgeschnitten werden. Der Unterschied im Stärkegehalt bei assimilierenden Blättern am frühen Morgen und am späten Nachmittage ist so groß, daß das Schneiden am Morgen als Stärkeverschwendung bezeichnet werden muß. Schließlich betont Professor Neger noch, daß von den abgeschnittenen Blättern die Stärke während der Nacht keineswegs durch Veratmung abgegeben wird, so daß man das abends geschnittene Gemüse ohne jeden Stärkeverlust zwölf und selbst vierundzwanzig Stunden aufheben kann.



Wildgemüse-Organisation.

Leitfaden

für die Teilnehmer des Lehrganges für Wildgemüse-Kenntnis.

Herausgegeben durch den

Ausschuß für wildwachsende Gemüse, Eiderfeld-Barmen.

2. Teil.

IV. Haltbarmachung, Aufbewahrung und Zubereitung.

Die Konservierung geschieht durch

1. Trocknen. Die Pflanzen sind dazu vorher meist erst abzu-
brühen (nicht kochen!), wodurch die Zellen platzen und das Trocknen
erleichtert wird.

2. Salz.

3. Zucker.

4. Benzoesaures Natron.

5. Einwecken. Das Verderben in Weckgläsern ist darauf zu-
rückzuführen, daß die „Sporen“ der Bakterien durch das erste Kochen
nicht getötet werden und dann weiter zur Entwicklung kommen.
Kocht man dann nach wenigen Tagen zum zweitenmal, so tötet man
nun alle Bakterien und erreicht Haltbarkeit.

Ueber Konservierung von Pilzen:

1. Zum Trocknen sind nicht alle geeignet.

2. Verarbeitung zu Pilzmehl.

3. Herstellung von Pilzextrakt (wie Fleischextrakt).

4. Mit Salz.

5. In Essig. Für Extrakt sind besonders solche geeignet, die
sonst nicht augenblicklich verwertet werden können. Man trockne sie,
stoße sie fein, bestreue sie mit Salz, lasse eine Stunde lang stehen,
koche dann gehörig mit etwas Wasser, giesse durch ein Sieb und
koche dann den Saft ein.

Wildgemüse können auf Vorrat gesammelt und getrocknet werden
Kochwasser abgießen, wenn strenger Geschmack.

Härtere Blätter zu Nährsalzen, zarte für Tee, Salat, Kräuterjatz.
Gewürzkräuter wiegen, mit Senf, Essig, Fleischbrühe, Radieschen,
als Brotaufstrich.

Salat Spinat auch als Suppengemüse und zu Bratlingen.

Welthaltige Samen können als Ersatz für Öl zu Suppen,
Gemüsen, Tunken, Salat verwendet werden. Man zerquetscht sie dazu:
längere Aufbewahrung wird durch Salzzusatz ermöglicht. Solche
Samen sind die von Hirtentäschel, Senf, Rübjen, Knoblauchkraut,
Kresse, Kohl, Nachtwiole, Waid, Pfennigkraut, Turmkraut, Fenchel,
Kümmel, Hartriegel, Wacholder, Kiefer, Liguster, Kuhkraut, Sparg,
Sonnenblume, Distel, Kletten, Kern- und Steinobst.

Spinat, Kohlgemüse, Kräuterjuppen am schmackhaftesten, wenn
gemischt.

Uebriggebliebenes kann zu Eierkuchen und Bratlingen ver-
wendet werden.

Tee ist im Schatten bei schwacher Hitze zu trocknen, täglich
einmal umzuwenden, schließlich mit der Schere zu schneiden.

Kaffeersatz von Getreidekaffee ist zu Kuchen verwendbar.

Kartoffelschalen dienen als Seifenersatz.

„Kochkräuter“ sind (die kalihaltigen) Beifuß, Melde, Disteln.

Sie dienen statt Soda zum Weichkochen von Bohnen, Erbsen, Gemüse,
ferner zur Reinigung von Geschirr.

Stein- und Kernobst als Mandeleratz.

V. Stoffandeutungen für Vorträge.

1913 führten wir für 3000 Mill. Mark menschliche Nahrungs-
und Genußmittel (Tabak, Kaffee, Tee, Wein einbegriffen) ein, ferner

für 1000 Mill. Mark Kraftfutter; Gemüse, Kaffee, Tee für 380 Mill.
Mark. Ein Siebzehntel unsere Roggenernte wäre nötig, den Kaffee
ganz zu ersetzen — also Getreide für 4 Millionen Menschen. Die
Erhöhung des Nationaleinkommens durch Verwertung der Wildgemüse
wird auf 300 Mill. Mark berechnet.

In Frankfurt sammelten Anfang 1916 zwei Schulklassen an
einem Vormittag 6 Zentner Brennnesseln, die Volksküchen ersparten
dadurch 155 Mark. 1917 rechnete man auf mehrere tausend Zentner
Wildgemüse. In Soest sammelte eine Schule in 2 1/2 Stunden 5 Zent-
ner im Werte von 60 Mark. In Aachen sammelten die Kriegsbe-
schädigten in einem Sommer für Hotels 8145 Pfund im Werte von
895 Mark und zwar aus einem Parke, in dem die Gartenkultur
etwa 560 Mark einbrachte. München verbrauchte 1904 16 000 Zentner
Pilze im damaligen Werte von 1/2 Millionen Mark. Im Forstamt
Schweizingen bei Heidelberg sammelten berufsmäßige Sammler 1916
in einem Forstbezirk 1000 Zentner Pilze. Stuttgart hat städtische
Pilzverkaufsstellen. In Ostpreußen gehen die Wildgemüsebestrebungen
bis ins kleinste Dorf! Königsberg hat eine Muster-Dörrlehr- und
Einkochküche.

Das Tier gibt nur ein Fünftel seiner Nahrung in Gestalt von
Fleisch wieder; soweit die Nahrung aus Kraftfutter besteht, wird sie
dem Menschen entzogen.

Gemüse und Pilze enthalten 80 bis 90 Prozent Wasser. Der
Eiweißgehalt beträgt bei trockenem Grünkohl usw., Wirsing, Salat,
Spinat 30 Prozent, trockenen Pilzen 42 Prozent, frischem Spinat,
Rosenkohl 5 Prozent, Pilzen 5 Prozent, Fleisch 20 Prozent, Bren-
nesselsamen 17 Prozent. Verdauungsverlust davon bei Spinat und Rosen-
kohl 26 Prozent, Pilzen 33—35 Prozent, Fleisch 2—5 Prozent.

Gemüse enthalten viel Nährsalze, die zum Aufbau des Körpers,
besonders für Kinder, wichtig sind. Sie bedingen freilich oft scharfen
Geschmack, der aber durch längeres Einlegen in Wasser nach kurzem
Abkochen zu mildern ist. Auch Mischung gibt oft Milderung, besonders
Säuren werden dadurch abgestumpft.

Gemüse enthält im allgemeinen etwa 50 Prozent Zellstoff, der
bei zarteren Blättern noch verdaulich, später unverdaulich ist. „Ver-
holzte“ Teile sind also wegzuschneiden.

Haare, Milchsaft, bitterer Geschmack sagen nichts gegen Ver-
wendbarkeit: Brennnessel, Löwenzahn, Endivien, Giersch. Eher ent-
scheiden bei Pilzen Geschmack und Geruch. Wirklicher Giftpilz ist
indeß wohl nur der Knollenblätterzwamm; doch geben viele nur
harte und ungeschmackhafte Speisen.

Alle Wildgemüse sind schon früher in Notjahren verwendet
worden — vgl. die erste der folgenden Schriften.

VI. Empfehlenswerte Schriften über Wildgemüse.

Die Haushaltungskunst im Kriege und in der Teuerung. Bio-
logisch-ökonomische Zeitschrift in zwangloser Folge. Deutsche Haus-
wirtschafts-Gesellschaft, Aachen. Jährlich 10 Folgen, 5 Mark.

Kochbuch in Postkarten. Deutsche Hauswirtschafts-Gesellschaft
Aachen. Preis für das Heft von je 6 Karten 50 Pfg.

Kochvorschriften für Wildgemüse. Herausgegeben von der
Deutschen Hauswirtschafts-Gesellschaft, Aachen. Preis 50 Pfg.

Die wildwachsenden Pflanzen als menschliche Nahrung. Flug-
blatt („Merkblatt“) der Bergisch-Märkischen Zeitung. Preis

Wilde Gemüse und Pilze. Herausgegeben von der Reichsstelle
für Gemüse und Obst. (Enthält insbesondere die Verhandlungen in
den Lehrkursen zu Berlin und Bonn.)

Angewandte Botanik, von Croost. Verlag von Ch. Thomas,
Leipzig. Broschiert Preis 2 Mark.

Wilde Gemüse, mit Bildern, von Prof. Richard Winkel, Magde-
burg. Selbstverlag. Preis 50 Pfg.

Vergessene Nahrungsmittel, von Stadtschulinspektor Henze,
Frankfurt. Flugschrift Nr. 9 des Kriegswirtschaftlichen Ausschusses
beim Rhein-Mainischen Verband für Volksbildung zu Frankfurt a. M.
Preis 5 Pfg.

Unsere wildwachsenden Küchenpflanzen. Dr. Kurt Krause,
Verlag der Deutschen Landbuchhandlung, G. m. b. H., Berlin SW. II.
Preis 80 Pfg.

Die Verwertung der Wild- und Halbfrüchte. Dr. J. Kochs.
Verlag Paul Parey, Berlin. Preis 35 Pfg.

Der Pilz- und Kräuterfreund. Monatschrift, Verlag August
Henning, Nürnberg. Halbjährlich 2,50 Mk.

Herrman Gerhards, „Der deutsche Wald und seine reiche
Ernte“. Heuser's Verlag, Neuwied. Preis 1,80 Mk.

H. Gerhards, „Wildgemüse“, eine tabellarische Zusammenstellung. Heuser's Verlag, Neuwied. Preis 50 Pfg.

Hugo Otto, „Naturgaben der Heimat im Wirtschaftskampfe“. Emil Hadstlein, Homberg-Niederheim. Preis 1.50 Mf.

Dr. F. Kosch, „Notgemüse“. Frankh'sche Verlagshandlung, Stuttgart. Preis 25 Pfg.

2 Plakate, Sammelt Wildgemüse, Größe 85 zu 66 Zentimeter, von H. Schulz. Zeichnung A. Wagner. Verlag: Gebr. Gotthelfst, Kassel. (Dieselben sind auch beide auf einem kleineren Blatt gedruckt, zu haben).

Lehrgang über Wildfrüchte der Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Zu dem von der Reichsstelle für Gemüse und Obst geplanten Lehrgang über Wildfrüchte unter Leitung des Herrn Professors Küstler in Bonn lief im letzten Augenblick noch eine so große Zahl von Anmeldungen ein, daß der Kursus in den Tagen vom 8.—10. April abgehalten werden konnte. Das lebhafteste Interesse, das sich durch die rege Teilnahme an dieser Veranstaltung bekundete, veranlaßt uns, in diesem Frühjahr noch einen zweiten Lehrgang in Bonn abzuhalten und zwar in der Woche vor Pfingsten, in den Tagen vom 14. bis 16. Mai.

Da die Wildfrüchte erst im Laufe des Sommers reifen, dürfte die in Aussicht genommene Zeit nicht zu spät sein. Wir möchten diesmal aber rechtzeitig über die Teilnehmerzahl unterrichtet sein und bitten deshalb, Anmeldungen bis spätestens Montag, den 6. Mai an uns gelangen zu lassen. Später eingehende Meldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Auch diesmal ist die Teilnahme am Lehrgang unentgeltlich, die Kosten der Reise aber und des Aufenthaltes in Bonn haben die Teilnehmer selbst zu tragen.

Anmeldungen bei der

Reichsstelle für Gemüse und Obst
Geschäftsabteilung
Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Werbe-Abteilung
Berlin W 57, Potsdamer Straße 57.

■ ■ Verschiedene Mitteilungen. ■ ■

Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzliches Wildgut, e. G. m. b. H.

Nachstehende Erklärung der Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzliches Wildgut, e. G. m. b. H. geht uns zu. Wir bringen dieselbe zur Kenntnis unserer gewiß interessierten Leser ohne damit irgendwie zu den Streit der beiden Parteien Stellung zu nehmen.

Erklärung.

Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzliches Wildgut. Durch die Presse geht eine Notiz, betr. die „Wildfrucht-Genossenschaft“. Nach dieser wäre die genannte Genossenschaft im Einvernehmen mit dem Kriegsernährungsamt durch Verfügung der Reichsstelle für Gemüse und Obst vom 26. Januar 1918 mit der Sammlung und Verwertung sämtlicher wildwachsender Pflanzen, Kräuter, Früchte, Beeren, Blätter, Sämereien und sonstiger dem freien Zugriff unterliegender Naturerzeugnisse beauftragt worden. Demgegenüber er-

klären wir, daß es kaum in der Absicht des Kriegsernährungsamtes gelegen haben kann, der Wildfruchtgenossenschaft ein Monopol auf die Wildfruchtsammlung zu erteilen, obwohl dies der Wunsch der Reichsstelle für Gemüse und Obst sein mag, die mit der Wildfrucht-Genossenschaft geschäftlich eng verbunden ist. St. Schreiben vom 10. Dezember 1917 hat das Kriegsernährungsamt auf den Bericht über die Ziele unserer Gesellschaft uns sein Interesse bekundet und unsere Bestrebungen, pflanzliches Wildgut zu sammeln und für die Volksernährung zu verwerten, mit Dank begrüßt. Die „Wildfrucht“ also zu einer „Kriegsgesellschaft“ im bisherigen Monopolinne des Worts zu stempeln, kann nur als Wunsch des Gedankens gelten, entspricht aber nicht den tatsächlichen Verhältnissen. Das Kriegsernährungsamt kann sich nicht in einen solchen Gegensatz zu seiner Mitteilung an uns gesetzt haben, da sie uns gegenüber s. St. die Erklärung abgegeben hat, an keine Monopolisierung der freiwachsenden Wildfrüchte zu denken. Die rapide Entwicklung unserer Gesellschaft, die genau so ein Privatunternehmen ist wie die „Wildfrucht“, mag wohl zu dem oben erwähnten Vorstoß Anlaß gegeben haben.

Berlin-Schöneberg, Vorbergstr. 4.

Der Vorstand

der Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzliches Wildgut, e. G. m. b. H.

Hans von Januszkiewicz-Reinfels,
v. Zalewski, R. Gramß, C. Böhm.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Im Monat April vorkommende Pflanzen und Kräuter.

April: Zu Gemüse und Salat: Ackerdistel, Adlersfarn, Ackersenf, Bachbunze, Brennessel, Brunnenkresse, Dotterblume, Eselsdistel, efeublätteriger Ehrenpreis, Feigwurz, Gänsefingerkraut, Geißfuß (Giersch), Gundelrebe, Hederich, Hellekraut, Hirtentäschel, Hopfen, Huflattich, Löwenzahn, Lungenkraut, Nachtkerze, Pestilenzwurz, Rapunzelchen, Raps, Sauerampfer, Schafgarbe, Schaumkraut, Schilf, Taubnessel, Wasserehrenpreis, Wegerich, Weidenröschen, Wiesenknoxf.

Zu Tee: Brombeer-, Erdbeer- und Himbeerblätter; Ehrenpreis, Schwarzdornblätter und -blüten, Schlüsselblume, Traubenholunder (Blüten).

Briefkasten.

J. Sch. Cöln. Der Tabak muß eine natürliche Gärung durchmachen, zu diesem Zweck werden die Blätter in viereckigen, würfelförmigen, Kubikmetergroßen Haufen aufgeschichtet und so lange liegen gelassen bis sie innen warm geworden sind. Dann werden die Blätter so umgeschichtet, daß die außen befindlichen Blätter nach innen kommen und die innen befindlichen nach außen; worauf man sie wieder bis zum warm werden liegen läßt. Wenn der Tabak den ihm eigenartigen Geruch und eine braune Farbe angenommen hat, ist er in der Hauptsache fertig.

A. S., München. Vermutlich ist Ihr Hüftenweh durch Verwendung schlechter, nicht luftdichter Korken verdorben. Alte Korken sollen nach dem Reinigen in einer Parafinlösung aufgekocht werden. Man vermeidet dadurch auch den Korkengeschmack.

E. H., Dresden. In den gesandten Suppenwürfel, (Frica) konnte ich keine Pilzsubstanz entdecken, wohl aber sehr hohen Zusatz an Kochsalz (circa 60—90%) für Adressen v. Pilzfreunden besten Dank.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,80 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vierpaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 11.

Mürnberg, 15. Mai 1918

1. Jahrgang

Die Erstlinge der Pilzflora.

Mykologische Blanderei

von Pfarrer A. H. Deilinghofen.

Sobald der junge Lenz seine Vogelliedfanfare ins Land schmettert, und auf die winterlichen Lanzenspitzen starrenden Geästs seine grünen Fähnchen steckt, brechen auf das gegebene Signal nicht nur die regulären Linienregimenter der höheren Pflanzenwelt mit ihren bunten Uniformen hervor: Kellerschale und Hufschatt, Waldschneeglöckchen und Leberblume, Lerchenspore und Lungenkraut, Anemone und Küchenschelle, Primel und Scharbockskraut, sondern in aller Stille, ohne viel Alarm und Reklame, entsendet frühzeitig genug auch die Pilzflora schon ihre Vortruppen, lauter Elite, in Gestalt der erlesensten Morcheln und Lorcheln. Dies geschieht so unauffällig wie möglich. Ganz verschwiegen. Fast ein wenig geheimnisvoll. Es ist, als ob feldgraue oder erdbraune Horchposten über Nacht aus dem Unterstand stiegen. Deshalb achtet auch niemand auf ihr Postenstehen. Nur wenige kundige Thebaner ahnen etwas von ihrer in größter Stille und bester Deckung vorbereiteten Offensivbewegung. Gesteh es nur einmütig ein. Wohl hat die große Mobilmachung und Verbreitung der Pilzkunde im letzten Jahre dein Interesse auf die grell und breit in die Augen fallenden Hutpilze der eigentlichen Pilzsaison hingelenkt; du freust dich des wohl erworbenen Wissensschatzes, da du dich nicht mehr auf die drei Allerweltsorten beschränkst, die nachgerade jedem Waisenknaben geläufig sind, nämlich: Steinpilz, Pfifferling und „Egerling“ (um den französischen Ausdruck „Champignon“ endlich mundtot zu machen), sondern mit Stolz auch Semmelpilz und Hallimasch, Parasol und Hahnenkamm, Reizker und Stockschwämmchen auf deine R. v.-Liste gesetzt hast, vielleicht sogar „Leberpilze“ und „Austerndrehlinge“, „Eichhasen“, „krause Glucken“ und „Totentrompeten“. Aber Hand aufs Herz: was weißt du von den köstlichen Erstlingen des Frühlings, den Morcheln und Lorcheln? Und doch hat es gerade

seinen eigenen Reiz, dieser Avantgarde der Pilzflora, mit ihren abenteuerlichen Formen und ihren geheimnisvollen Daseinsbedingungen nachzuspüren.

Nicht nur des Gaumens wegen, obwohl die verkappten Prinzessinnen im Aschenbrödelgewand für die kümmerlichen Tafelfreuden der schmalen Kriegsküche eine prickelnde, elektrifizierende Aufmunterung bedeuten. Morcheln und Lorcheln zu entdecken, hat so seine Kolumbusfreuden, gehört sozusagen schon zur höheren Kunst. Du mußt Augen haben wie ein Sioux-Indianer auf dem Kampfpfade. Du mußt Bachufer und Buschdickichte, Waldkanten und Böschungen, Eisenbahndämme und Parkanlagen mit Röntgenstrahlen durchleuchten. Du darfst dich keine Mühe, keinen vergeblichen Pirschgang verdrießen lassen. Dann wirst du an einem sonnigen Frühlingstage Ende April oder Anfang Mai, besonders wenn zuvor ein ergiebiger Regen deine Jagdgründe befruchtet hat, vielleicht eine köstliche Ernte der seltensten Leckerbissen auf erlaubter Hamsterfahrt nach Hause tragen. Ohne Bezugsschein eines „Kriegs-Morchelamtes“. Ohne Herzklopfen beim Blinken einer Helmspitze.

Aber wie und wo mußt du den Hebel ansetzen? Da liegen nun freilich — figurlich gesprochen — gewisse Stacheldrahtverhaue dem kühnen Forscherdrang im Wege. Alle Morchel- und Lorchelarten lieben es incognito zu reisen. Bei ihnen geht es nach dem Grundsatz: Diskretion ist Ehrensache.

Schon die gewöhnliche Speisemorchel (*Morchella esculenta*) ist der umgekehrte Wilson. Laute, markt-schreierische Reklame, aufdringliche Aufmachung ist ihr ein Greuel. Bescheiden steht sie, die köstliche Königin unter den Pilzen, in Hecken und Verstecken, im alten Laube oder im grünen Pflanzenmeer rasch wachsender Kräuter, in kleinen, lichten Gehölzen, am Rande von Buschwerk, in alten Parkanlagen, die nicht gehackt werden, an Rainen und Waldlichtungen, jedenfalls immer da, wo Licht und Schatten unparteiisch verteilt sind und der Boden weder zu naß, noch zu trocken ist. Sie bevorzugt ansteigende Hänge, abschüssiges Gelände, schräge Flächen

und Ufer-Böschungen. Bedingung: keine dichte Grasnarbe, keine geschlossenen Moosteppiche, vielmehr verwesende Lauberde, besonders unter Buchen- und Haselgesträuch. Kalkboden ist ihr sehr willkommen, auch Lehm und Ton mit Sand gemischt. Dort reckt sie ihre grauen oder braunen Köpfschen eine Hand breit empor, die mit vielen Falten, Rippen und Gruben überzogen sind, von der Form und Größe eines Hühnereies, unten etwas breiter, nach oben leise verjüngt. In der Farbe kommen eine Menge Spielarten vor. Von wachsgelb bis umbra-braun sind alle Schattierungen möglich. Auch fuchsig-rötlich, mattgrau oder schwärzlich ist zuweilen ihr Kleid. Jedenfalls schmiegt sie sich der Bodensfarbe mit ausgesuchter Anpassung so raffiniert an, daß es schwer hält, sie zu entdecken. Das Netzwerk von erhabenen Adern und Rippen, rautenförmig gegittert und reliefartig herausgearbeitet, erinnert an Honigwaben. Dies solchergestalt modellierte, feinciselirte Köpfschen sitzt auf einem weißen oder gelblichen, walzenförmig-runden Stiel. Stiel und Kopf sind beide innen hohl. Im Geschmack zart und vorzüglich, liefert die Speisemorchel ein köstliches Frühlings-gemüse. Auch für feine Suppen, für Garnierungen und Saucen zum Braten, für Ragouts und Frikassees ist sie der letzte Schliff, wenn nicht *conditio, sine qua non*. Sie läßt sich leicht an Luft und Sonne trocknen und wird so am besten aufbewahrt.

Noch feiner und zierlicher, auch zarter in Struktur und Geschmack ist die *Spizmorchel* (*Morchella conica*). Wie der Name besagt, läuft sie oben in eine schlanke Spitze aus, während sie im übrigen ein ähnliches Gitter-geslecht von Längs- und Queradern an der Außenfläche des hohlen Hütchens aufweist, wie ihre Schwester, die Speisemorchel. Sie bevorzugt die Höhenlage unserer Mittelgebirge vor der warmen Ebene und liebt die Fichten-wälder, obwohl sie auch gern auf Lauberde unter Eschen und alten Ahornbäumen, sowie im Grase von Gärten und Waldwiesen oder an der Uferböschung von Bächen und Gräben wächst. Ihre Toilette ist ein feines Rauch- und Staubgrau, zuweilen mit einem Stich ins Gelbliche, Weißliche und Bräunliche; später färbt sich der spitze Hut oft dunkelbraun. Auch ihr Stiel ist walzenförmig, hohl und weiß, in der Jugend glatt, im Alter unten gerunzelt. Ihre Erscheinungszeit fällt ebenfalls in die zweite Hälfte des April bis Anfang Mai.

Von etwa dreifacher Größe der Spizmorchel ist die „hohe Morchel“ (*Morchella elata*), die wie ein starker Lannenzapfen in die Lüfte ragt, da Stiel und Hut eine Höhe von je 10 cm erreichen. Die Hutzellen sind aber-mals von steilen Rippen umrandet und erinnern an länglich geformte Mondkrater im verkleinerten Maßstabe. Die Faltenränder sind schwärzlich, die Gesamtfarbe des Hutes ist grünlich-braun. Der Stiel, meist nach oben etwas verdickt, ist hohl, in Längsrundel gefaltet, körnig bestäubt und von gelblicher, später bräunlicher Farbe. Der Geschmack ist höchst eigenartig-pikant, aber auch vorzüglich, wenn auch das Kaliber dieser Morchel in jeder Beziehung ein größeres ist. Sie ist die 42-cm-Granate unter ihren Schwestern und füllt weit eher als sie den beutehungrigen Rucksack. Ihr Vorkommen ist an dieselbe Zeit und an die gleichen Daseinsbedingungen gebunden wie das der Andern. Ich fand sie im Gras und Laubgenist unter Gebüsch im Gebirge.

Eine 4. Morchel sei besondrer Beachtung empfohlen, da sie am weitesten verbreitet ist: Die kleine schwarze Käppchenmorchel (*Morchella rimosipes*). Sie er-

scheint ein wenig später als die 3 erstgenannten Arten, liebt eine größere Wärme und größere Feuchtigkeit, findet sich aber beim Zusammentreffen beider Faktoren unter Umständen massenweise im nassen Laube, an schlammigen Gräben oder unter dichtem Gebüsch, allerdings in der Nähe der Lichtungsränder. Sie bevorzugt einen fetteren Boden. Ihr niedliches Köpfschen sieht schwärzlich-olivgrün oder bräunlich-getönt aus und hat die Form eines Lösch-hütchens zum Auslöschten der Kerzen. Es wird nur einige Zentimeter hoch und glänzt frisch wie lackiert. Das obere Stielende ist in der Mitte des Hütchens innen angewachsen, sodaß der untere Rand übersteht. Die Aderung der Rippen ist ziemlich regelmäßig. Der Hut nimmt häufig Zwiebel-form an und verliert bei Trockenheit die glänzende Politur, wird auch etwas heller in der Fönung. Der Stiel, zuerst ganz kurz, sodaß der Hut direkt am Boden aufsteht, wächst rasch in die Höhe und erreicht oft 10–12 cm Länge, während gleichzeitig das Hütchen schrumpft und an Größe verliert. Der Stiel ist hohl und schwächlich, oben gerunzelt, rein weiß, später gelblich-bräunlich und innen wie außen mit weißen Körnchen dicht bestäubt. Er knickt meist unter seiner eigenen Last zusammen. Ich fand die Käppchen-Morchel schon zu Hunderten, da sie sehr gesellig lebt. Freilich versteckt sie sich sehr geschickt im Laube und ist schon wegen ihrer Kleinheit und der schwärzlichen Farbe im Halbschatten leicht zu übersehen. Im Alter nimmt sie, wie auch die Speisemorchel, häufig einen penetranten, ranzig-tranigen Beigeschmack an, während sie im Jugend-zustand eigenartig, aber ganz vorzüglich mundet.

Der Vollständigkeit halber sei zuletzt die „bö-h-mische Morchel oder Bepel“ (*Verpa bohemica*) erwähnt, die aparteste von allen, äußerst wählerisch in Logis und Witterung, äußerst bizarr in Form und Farbe, äußerst raffiniert in ihren Anpassungskniffen der Umgebung gegenüber, um sich dem Auge zu entziehen, äußerst hoch-wertig und fein als Delikatesse, zart wie ein Hauch, duftig wie ein Gedicht, von hinreißender Wirkung auf die Ge-schmacksnerven. Sie liebt einen ganz besonders präpa-rierten Boden von feiner, lockerer Lauberde und scheint die Nähe von Espen und Balsampappeln zu bevorzugen. Sie erscheint ziemlich frühzeitig, oft schon Anfang April und ist recht empfänglich für Sonnenstrahlen, aber nur bei hinreichender Feuchtigkeit. Jahrelang bleibt sie aus, wenn ihr die Witterung nicht behagt. Sie ist die einzige Morchel, deren Hut als freie Glocke über dem Stiel schwebt. Dieser Hut ist von einem engverschlungenen Gekräusel oder Geträusel erhabener und erstarrter Syrup-linien in Relief-form überzogen und variiert in der Form außerordentlich, zwischen ockergelb, olivgrün und umbra-braun in allen erdenklichen Mischungen schwankend, je nachdem der Standort in der Schattierung des Bodens heller oder dunkler gefärbt ist. Die Unterseite des Hutes ist weißlich, ebenso der Stiel, der ca. 8 cm hoch, walzig-cylindrisch, anfangs markig, später hohl und zerbrechlich ist. Es gehört entschieden Glück und Blick dazu, diese Anpassungskünstlerin zu entdecken. Dagegen ist es keine Kunst, ihren erlesenen Wohlgeschmack herauszufinden. Sie genügt den verwegentsten Ansprüchen eines verwöhnten Gaumens. In rauheren Lagen und bei einem zögernden Frühjahr kommt sie noch im Mai vor. Noch ist es Zeit: also auf zur Suche!

Von den Lorcheln erscheint die schwarze Gruben-lorchel (*Helvella lacunosa*) im Sommer und Frühherbst, die Herbstlorchel gar erst im Oktober bis in die Zeit der Nachtfrost hinein. Diese beiden seltsamen, ja abenteuerlich

gekleideten Gebilde bleiben hier außer Betracht. Doch sind drei ausgesprochene Frühorcheln zu nennen: die Bischofsmütze oder Infellorchel, die Speislorchel, auch Stock- oder Breitmorchel genannt und die Riesen-Stockmorchel. Die beiden letzteren zählen trotz der volkstümlichen Benennung als Morcheln, streng genommen, zu den Lorchelarten.

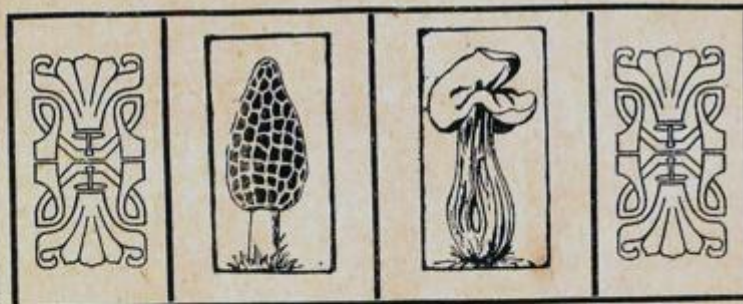
Die Bischofsmütze (*Helvella Infula*), ein stolzes, feierliches, imposantes Gewächs, aus 3 Lappen oder nach oben gebogenen hornartigen Spizen zusammengesetzt, wie ein 3-geteilter Bischofshut, ähnlich einer päpstlichen Tiara, überrascht durch ihre seltsame Form. Sie erscheint bereits im März, entwickelt sich aber erst im April bis in den Mai hinein zu ihrer vollen Pracht und Größe. Daß sie im Herbst ihr eigentliches Wiegenfest feiern soll, wie die Lehrbücher versichern, habe ich nie beobachtet. Ich fand sie bisher nur im Frühjahr. Die Form dieser stattlichen Lorchel ist unregelmäßig, aufgeblasen, gelappt, entweder glatt oder voll feiner Runzeln und Fältchen, die Farbe rostrot oder zimmetbraun mit fruchtglänzender Oberhaut, etwa von dem köstlichen Ton feuchten, verdorrten Buchenlaubes, durch welches die Sonne scheint. Sie wächst auch auf solchem Buchenlaube, auf Kalkuntergrund und findet sich gern an faulenden alten Buchenstäcken, bezw. in deren Nähe. Große Exemplare werden gut $\frac{1}{2}$ Pfund schwer. Der Stiel ist weiß, von einem feinen Flaum oder Filz überzogen, walzig-rund, nie gerunzelt, hohl, am Grunde voll und stets mit Erde durchwachsen. Sie ist selten, aber sehr wohlgeschmeckend.

Die Speislorchel, gewöhnlich „Stockmorchel“ genannt (*Helvella esculenta*), ist die häufig im Handel vorkommende Art, die man in Delikatesgeschäften frisch oder getrocknet als „Morchel“ schlechthin zu kaufen pflegt. Sie wächst mit Vorliebe in sandigen Nadelholzwäldern und ist im Osten Deutschlands, auch in Polen überall verbreitet, kommt aber auch auf weichem Fichtenhumusboden oder an alten Stöcken und Klößen, ausnahmsweise sogar in Laubwaldungen, auf Holzplätzen, Köhlerstätten usw. vor. Auf dem kurzen, grauweißen Stiel sitzt der unregelmäßig geformte Hut, der schwer zu beschreiben ist, da er aus vielen Runzeln und Rinnen, aus einem Gewirr von Falten besteht und höckerig, grubig, aufgeblasen in die Breite läuft. Die Farbe ist hell- bis dunkelbraun und dunkelt beim Trocknen nach. Auf Sandboden bleibt sie klein und steckt voller Sandkörnchen, die auch nicht ganz durch wiederholtes Waschen zu beiseitigen sind. Die doppelte und dreifache Größe erreicht sie dagegen auf feuchtem, verwesendem Holzabfall oder an alten Stöcken, wo sie auch frei von den lästigen Sandkörnchen bleibt. Sie ist hochfein und mild im Geschmack, jedoch, wie alle *Helvella*-Arten, mit Vorsicht zu genießen. Denn sie enthält zuweilen die tödlich-giftige *Helvella-Säure*, die jedoch derartig flüchtig ist, daß sie durch kurzes Ueberbrühen mit heißem Wasser, sowie durch einfaches Trocknen restlos verfliegt. Wer diese Vorsichtsmaßregeln beobachtet, braucht sich nicht zu ängstigen.

Die Riesen-Stockmorchel endlich (*Cyromitra gigas*) ist der vorigen in Bau und Struktur ähnlich, nur viel imposanter, dabei auch heller in der Färbung, gelblich, olivbräunlich oder hochrot. Die ist von unregelmäßig-rundlicher Gestalt und besitzt viele wellig verbogene Lappen, Runzeln und Falten und ist im Innern von Hohlräumen durchsetzt. Sie liebt ebenfalls Sandboden, daneben auch moosige, grasige Stellen, alte Meilerstätten, verwitterte Tannensäulen oder feuchten Fichtenhumus. Im Gebirge erscheint sie im Mai, in der Ebene schon

im April. Ueber ihre hervorragende Güte und den erlesenen Geschmack braucht weiter kein Wort verloren zu werden.

Da nun jetzt wiederum der richtige Zeitpunkt gekommen ist, entsprechende Forscherfahrten ins Märchenreich der geschilderten Larnkappenköniginnen anzutreten, so beginne, wer Lust hat, seine Expedition, lasse aber allzu-großen Optimismus daheim, als ob der Wald von diesen Erscheinungen nur so wimmelte. Andererseits ist kein Anlaß, vorzeitig einen kläglichen Verzichtfrieden ohne alle Anzionen zu schließen. Außer dem unvermeidlichen Rucksack, einem Sammelbeutel oder Pappkarton und dem unentbehrlichen handfesten Knotenstock, gut für die schiefe Ebene feuchter Hänge, vergiß nicht, eine hinreichende Dosis folgender Mischung mitzunehmen: Findigkeit des Kriminalbeamten, Spürsinn eines gewiegten Polizeihundes, Detektivblick, ein Paar blankgeputzte Röntgenaugen, Geduld und englische Fähigkeit und vor allem Glück! Und nun mit „Morchelheil“: Freie Bahn dem Tüchtigen!”



Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

IV.

Das Frühjahr hat gut angefangen. Warmer Regen und Sonnenschein wechseln mit einander ab. Da treibt es den Pilzjäger hinaus in sein geliebtes Revier, das er ebenso gern aufsucht, wie der Weidmann sein Jagdgebiet. Champignons wachsen vom Juni ab, heißt es in den Lehrbüchern und Pilzwerken. Das ist im allgemeinen wohl richtig, aber doch nicht so ganz zuverlässig. Stimmt schon der Wetter-Kalender mit seinen Bauernregeln bloß manchmal, darf man auf den Pilzkalender gleich gar nicht schwören, denn die Pilze richten sich viel weniger nach dem Kalender, als nach der günstigen, der Art zusagenden Witterung. Mir ist daher in diesem Jahre der Feld-Champignon schon gleich nach Mitte April in die Pilz-Auskunftstelle gebracht worden. Also heißt's nun an die Ausrüstung zu denken, alles bereit zu machen, wenn plötzlich bei eintretender günstiger Witterung eine gute Pilz-Vorsaison einsetzt. Man muß die Vögel fangen, wenn sie ziehen, heißt ein Sprichwort, also nützen wir die Zeit aus. Aber ich will dies Sprichwort durchaus nicht anwenden, um zum Vogelfangen anzuregen, denn als Naturfreund bekämpfe ich diese Barbarei selbstverständlich. Einem Pilzjäger macht der Vogel im Walde und Garten mit seinem fröhlichen Gesange viel mehr Freude, als im engen Gefängnis, im Vogelkäfige, den so mancher sogenannte „Tierfreund“, Tierquäler wäre wohl richtiger, in seiner Stube hängen hat.

Also unsere Pilzausrüstung wollen wir zurecht machen. Aus Bequemlichkeit nehmen die meisten einen Pilzsack. Es sind dies aber nur solche, die ihre gesammelten Pilze selbst verbrauchen wollen, denn Händler würden solche

Ware nicht los werden; oft sind im Pilzsack heimgetragene Pilze aber gar nicht mehr zu gebrauchen, denn die schönsten Pilze, die beim Finden Freude machten, sind meist beim Auspacken zerdrückt und bilden mit andern zusammen einen unappetitlichen Klumpen. Ein Sack ist also nicht das geeignete Transportmittel. Wer bei seinem sonntäglichen Spaziergange einen festen Behälter nicht mitnehmen und am Abend doch seinen gefüllten Pilzsack heimtragen will, der Sorge dafür, daß wenigstens auf den Boden des Sackes ein rundes Brettchen, Korbdeckelchen oder ähnliches kommt. Ein Teil des Druckes der Seitenwände wird dadurch wenigstens abgeschwächt. Ein ernsthafter Pilzsucher wird mit einem Pilzkoffer mit festen Wänden und abnehmbaren oder aufklappbaren Deckel am besten daran sein. Der Rucksack ist für den Heimweg nur dann zu empfehlen, wenn man die Pilze in einem Druck abhaltenden Kasten oder Korb liegen hat, der in den Rucksack paßt. Berufsmäßige Pilzsammler nehmen natürlich nur einen Korb. Darin werden die Pilze nicht zerdrückt und halten sich durch den Luftzutritt durch die Wände auch am frischesten. Wer mit mir geht richte sich nach seinen Verhältnissen also möglichst vorteilhaft ein. Und nun hinaus in den Frühling. Lange brauchen wir nicht am grasbewachsenen Straßengraben entlang zu gehen und wir entdecken bald mitten zwischen dem jungen Grase, die feingefiederten zarten Blättchen der Schafgarbe und des jungen Löwenzahn, also in der Nachbarschaft jetzt zu höheren Ansehen gestiegener nutzbarer Wildkräuter, eine ganze Anzahl kleiner Pilze von heller ledergelber bis gelbbraunlicher Farbe. Es ist der Nelken-Schwindling *Marasmius caryophyllus* Schaeff. Die jungen Pilze sind anfangs kegelförmig und breiten

sich später flach aus, oft mit einem kleinen Buckel in der Mitte. Meist sind sie nicht viel größer als ein Fünfsmarkstück, was allerdings jetzt ein schlechter Maßstab ist, denn eine solche Seltenheit hat man in unserer Zeit des Papiergeldes nicht immer zur Hand. Ausgewachsen werden die Pilze 5—6 cm breit. Die glatte Oberfläche ist nach dem Rande zu namentlich bei feuchtem Wetter etwas wässrig gezont und ist der Rand anfangs eingebogen. Da der Hut sehr dünnfleischig ist, sind am Rande oft feine Streifen von den dem Hute gleichfarbigen, aber etwas helleren Blättern herrührend, sichtbar. Es wechseln kurze und lange Blätter ab, die frei sind, also nicht ganz bis zum Stiel reichen. Der dünne Stiel, nicht viel stärker wie ein Streichholz, ist dem Hute gleichfarbig, unten glatt und nach oben mit einem feinen weißlichen Filz überzogen. Um diesen hochfeinen, nelkenartig, würzig riechenden Suppenpilz ganz sicher von wertloseren Doppeltgängern zu unterscheiden, prägen wir uns ein, daß sich der Stiel knorpelartig hart anfühlen muß, er darf sich nicht leicht zwischen den Fingern zerreiben lassen. Eine Gutsbesitzerfrau, die sich einst bei mir nach diesen kleinen auf ihrer Wiese hinter dem Hause stets massenhaft



Wald-Champignon (eßbar)

Phot. H. Findeisen, Meißen.

wachsenden Pilze erkundigte, sagte mir später, daß sie seit dieser Zeit keinen mehr umkommen ließe und ihre ganze Familie der hochfeinen Suppe des Nelken-Schwindlings den Vorzug gebe. Wir werden ihn das ganze Jahr hindurch bei jedem Streifzuge an grasigen Wegerändern finden und leicht Vorrat eintragen können. Beim Trocknen schwindet er stark zusammen, daher wohl der Name Schwindling. Gestern hatten wir einen kräftigen Gewitterregen. Wir haben daher heute Aussicht auch den von Kennern viel gesuchten, von der großen Masse der Pilzsucher aber wenig gekannten Lauch-Schwindling *Marasmius alliatus* Schaeff. zu finden. Wir geben daher Obacht am Waldrand, auf Baumwurzeln und an Holzschlägen. Manchmal finden wir ihn dort in großer Menge, heute scheinen wir leer ausgehen zu sollen. Gehen wir also den einsamen Waldweg entlang, dort haben wir ihn im Grase auch schon oft gefunden. Und richtig, an der erwarteten Stelle sehen wir eine Anzahl kleine helle Flecke aus dem niedrigen Grase zu unsern Füßen hervorgucken. Dünnfleischige, zähe Hütchen sind es von weißlich-gelber oder hellbräunlicher Farbe, bis 3 cm breit, die kleinen halbrund gewölbt, die größeren flach und flatterich. Die

Blätter sind weißlich und kraus. Der unten schwärzlichbraune oben hellere Stiel ist reichlich stecknadelstark, hart und zähe. Wir beißen ein kleines Stückchen des Stieles ab, jeder unserer Begleiter macht es nach und alle sind erstaut über den starken Knoblauchgeschmack dieser winzigen Kostprobe. Namentlich die anwesenden Frauen sind entzückt, endlich dieses feine Würzpilzchen zum Hammelbraten kennen gelernt zu haben. Die Bratenwürze haben wir nun wohl, aber den Hammelbraten müssen wir uns leider noch verkneifen, denn 150—200

Gramm der wöchentlichen Fleischkarte erlauben einen solchen Extra-Genuß leider nicht. Aber später, da werden wir unsern Gefühlen keinen Zwang antun! Ja wenn es erst nur so weit wäre! Warten wir's ab und tragen vorläufig den köstlichen Vorrat ein, damit wir künftig nicht mehr nötig haben den Franzosen unser gutes Geld für den echten Mousseron zu geben, da ja unser guter deutscher Knoblauchpilz derselbe ist. Viele Tausende von Mark können dann im Lande bleiben.

Wir gehen weiter und bald hatte eine Begleiterin einen Fleck mit einer Unmenge Lauchschwindlinge gefunden. Um die Nadelbäume herum war alles wie gesät voll von kleinen Pilzchen. Ich traute nicht recht und ließ erst richtig kosten. Der Stiel war leicht zerbrechlich, von Knoblauchgeschmack keine Spur. Es war der ähnliche, wohl eßbare aber weniger schmackhafte *Nadelschwinding*, *Marasmius perforans* Hoffm., der oft in großer Menge auf den am Boden liegenden Nadeln wächst und vielfach für den echten gehalten wird.

Plötzlich finden wir an einem Feldrain einige schöne Exemplare des *Feld-Champignon* auch *Egerling* oder *Feld-Edelpilz* genannt, *Psalliota campestris* L.

und haben somit Gelegenheit, Vergleiche mit einem kurz vorher gefundenen Knollenblätterpilze anzustellen. Eine Verwechslung ist kaum möglich, die Blätter sind schon rosarot, also ein untrügliches Kennzeichen. Von mehreren Seiten kamen nun die Fragen nach dem Unterschied der verschiedenen Champignon-Arten. Der Schaf-Champignon, *Psalliota arvensis* Schaeff. (siehe Bild S. 108) hat wie kürzlich bereits erwähnt im geschlossenen Zustande noch graue Blätter, wie auch der giftige Knollenblätterpilz, später, wenn geöffnet, werden sie rosarot, zuletzt schwarzbraun. Die jungen Pilze kommen kegelförmig, reinweiß aus der Erde und haben manchmal gelbe Flecke. Druckstellen färben sich überhaupt leicht gelb. Ausgewachsene Pilze sind im Bau und Farbe dem Feld-Champignon fast gleich. Das Fleisch bleibt immer weiß und ist dick, während es sich bei den andern Arten oft rötlich färbt.

Ausgewachsen sind die Champignons meist recht stattliche Pilze, 15 cm und darüber breit. Während der Schaf-Egerling später glatt und kahl wird, nachdem der anfängliche feine kleicartige Ueberzug verschwunden ist, bleibt der Feld-Egerling zart seidenhaarig oder feinschuppig, die sonst weiße Farbe oft ins bräunliche übergehend. Der Stiel ist schlank und trägt einen häutigen Ring oder herabhängende Manschette, die Haut, die anfänglich die Blätter verdeckte. Am Fuße des Stiels finden wir meist nur eine kleine Verdickung, eine Knolle ist also nicht vorhanden, wie bei dem Knollenblätterpilze.

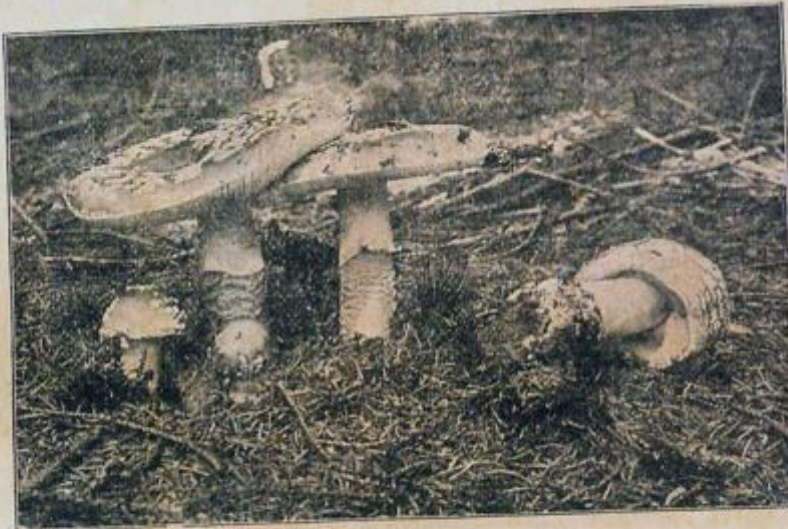
Der Wald-Champignon, der erst später gefunden wird, *Psalliota silvatica* Schaeff. wird vielfach von dem Durchschnittspilzsucher verkannt. (Siehe Abbildung.) Das links umgelegte kräftige Exemplar könnte man ebensogut für den Feld-Champignon ausgeben, denn es war ausnahmsweise auch fast reinweiß. Aber der danebenstehende junge Pilz zeigt die braunschuppige Oberfläche, das auffallende Unterscheidungsmerkmal des Wald-Champignons. Ältere Pilze erinnern mit ihrer oft in der Mitte sehr dunklen Farbe der Schuppen gar nicht an ihre Verwandten und werden daher eben häufig für etwas anderes gehalten. Die Blätter sind rosarot, später dunkelbraun. Alte Pilze mit fast schwarzen Blättern, wie der verkehrt liegende in der Mitte des Bildes hinter dem Pflänzchen, läßt man im Walde zum Ausstreuen der Sporen.

Daß junge Pilze ihre Blätter durch eine Haut verschlossen haben, zeigt der rechts daneben umgelegte kleine Pilz. Das Fleisch des Wald-Champignons färbt sich oft im Anschnitt so stark fleischrötlich, daß ängstliche Hausfrauen mißtrauisch werden, natürlich mit Unrecht, denn Geruch und Geschmack sind vorzüglich. Rechts auf unserem Bilde sehen wir einen jungen Parasolpilz oder großen Schirmling, *Lepiota procera* Scop., der oft zu gleicher Zeit und am gleichen Orte wie der Wald-Champignon, d. h. im lichten Walde vorkommt. Wie

ein schlanker länglicher Paukenschlägel kommen sie aus der Erde. Unser Exemplar ist schon etwas in die Breite gegangen und wächst sich bald schirmartig aus mit dunkelbraunem Buckel. Die trockene graubraune Oberhaut, die anfänglich nur braunfleckig war, plagt auf und es bilden sich braune, dachziegelförmig übereinanderliegende Schuppen, wie unser Bild deutlich zeigt. Die Hautpartie, die die weißen, weichen Blätter verdeckte, reißt in dem vor uns stehenden Entwicklungsstadium vom Kopfe ab und bleibt als dicker Ring zurück, den man leicht an dem nach unten dicker werdenden Stiele auf und ab schieben kann. Der Stiel zeigt meist eine braunfleckige Zeichnung und trägt am Fuße eine knollige Verdickung. Der große Schirmling, der bis 30 cm breit und hoch wird und daher zu unsern stattlichsten Pilzen gehört, ist eßbar. Das Fleisch der jungen Pilze ist weich und wohlschmeckend, das der alten ist später aber zähe und der erst markige Stiel wird dann holzig und daher ungenießbar. Zum Trocknen eignet sich der Parasolpilz gut.

Wohl die meisten Pilzgänger bestätigen auf Befragung, daß sie den Wald-Champignon kennen, geht man aber auf den Grund, dann findet man bald heraus,

daß sehr viele den Perlpilz, Perlen-Wulstling, *Amanita pustulata* Schaeff. (*rubescens* Pers.) im Auge haben. Er gehört auch zu den Wulstlingen wie die Knollenblätterpilze. Von einem Lichtbildervortrag in Freiberg kommend, traf ich am andern Morgen Pilzgänger auf dem Bahnhofe, mir fremd, aber leicht an der Ausrüstung zu erkennen. Ich machte mich in ihre Nähe und hörte bald, daß von meinem Vortrag die Rede war und nun gleich eine Probe gemacht werden sollte, das Gehörte praktisch zu verwerten. Ich hatte mir vorgenommen den Charandter Wald zu



Perlpilze (eßbar)

Phot. H. Findeisen, Meissen.

durchstreifen und stieg an der geeigneten Haltestelle aus und hatte bald eine Anzahl Pilzfreunde um mich. Trockener Boden, nicht viel los, anfänglich meist Perlpilze. Aber gerade diese wurden von den Leuten genommen und gaben gute Ernte. Ich frug nach dem Namen des Pilzes und hörte, daß man ihn Schälpilz nannte. Ein neuer Name, den ich bisher noch nicht gehört hatte, aber der Volksmund bewies mir, daß man auf der richtigen Spur war, der Pilz muß geschält werden.

Als dicke, kräftige Kerle kommen die Perlpilze aus der Erde, die weißen Blätter sind im Anfang von einer Haut verschlossen, die als gestreifte Manschette später am Stiel herabhängt. (Siehe Abbildung.) Der junge Pilz ist von einer weißlichen Haut umhüllt, wachsend zerreißt diese, wie der rechtsliegende gut zeigt und bleibt dann als Pusteln oder Fetzen auf dem Kopfe haften. Die Farbe des Hutes ist blaß braunrötlich oder bräunlich. Der schlanke Stiel ist ebenfalls braunrötlich angeläusen und geht nach unten sparrig rissig werdend, in eine Knolle über. Die fleischrötliche Farbe, namentlich unten am Stiel und des Fleisches unter der Oberhaut, ist ein gutes Unterscheidungsmerkmal und schützen Unkundige vor einer Ver-

wechslung mit den Knollenblätterpilzen, die keine rötliche Farbe zeigen. Die Perlpilze müssen aber geschält werden, da sie ein schwaches Gift in der Oberhaut haben sollen. Außerdem tut man gut, beim Sauberputzen gleich am untern Stielende die Pilze nach Maden zu untersuchen, damit man nicht die Hälfte seiner Ernte umsonst nach Hause trägt. —

(Fortsetzung folgt.)



Wie kann eine erfolgreiche Organisation in der Pilzerfassung geschaffen werden?

Von M. Seidel, Hauptlehrer, Eugnitz O. L.

Das vergangene Jahr mit seiner oft recht bedenklichen Lebensmittelknappheit hat Vielen die Augen über den Wert der Pilznahrung geöffnet. Alle meine Schüler sammeln und essen gern die Pilze. Wie groß das Interesse für die während der Kriegszeit in steigendem Maße als wertvoll anerkannte Pilzkost war, beweisen etwa 300 Anfragen, auch von vielen Feldgrauen der Ost- und Westfront, die an mich ergingen. Es ist in dankenswerter Weise anzuerkennen, daß überall die staatlichen Behörden für Aufklärung in der Pilzfrage Sorge getragen haben. Immerhin werden noch Jahre vergehen, ehe unser Volk 40—50 eßbare Pilzsorten kennen und recht verwerten lernt. Hier bietet sich für den Pilzkundigen ein überaus segensreiches Arbeitsfeld!

Der verfloßene Sommer brachte uns infolge der anhaltenden Trockenheit ziemlich spät, etwa von Mitte August an die Steinpilzernte, die ungefähr 4 Wochen währte. Den Wert derselben schätze ich für die Oberlausitz auf über eine Million Mark. Für ein Pfund getrocknete Steinpilze zahlte man 10—20 Mark, in der Großstadt sogar noch mehr. Getrocknete Rotkappen und Habichtschwämme wurden das Pfund mit 6—8 Mk. verkauft. Ich kenne Frauen, die in kurzer Zeit aus den gesammelten Pilzen über eintausend Mark Einnahme erzielten. Sandpilze, bei uns Sommerpilze genannt, und Grünlinge, die oft durch ihre übergroße Menge unserer Heide das Herbstgepräge verleihen, waren nicht wie sonst so zahlreich zu finden, dagegen traten als Massenerscheinung auf mehr trockenen Wiesen und Tristen die Egerlinge (Champignons) hervor und in den Forsten der Scheiden-Runzling, auch Zigeuner genannt und im Spätherbst die grauen Ritterlinge. Leider waren diese Pilze noch Vielen gänzlich unbekannt und es bedurfte meiner rührigen Tätigkeit, um dieselben „marktfähig“ zu machen. Wenn man bedenkt, daß unsere Oberlausitzer Forsten über 120 gute Speisepilze bergen, so kann man sich leicht den hohen Wert unserer Waldschätze vorstellen. Wie diese gehoben werden können, soll in den nächsten Zeilen gezeigt werden.

Vor allem ist eine erfolgreiche Organisation in der Pilzerfassung in die Wege zu leiten, daher ist die Gründung von Ortsausschüssen nötig. Als Leiter derselben kommen in Betracht Lehrer, Geistliche, Apotheker, Ärzte, Förster usw. Für die Herren Lehrer, die ja in der gegenwärtigen Zeit sowieso schon in allen Angelegenheiten der Kriegshilfe das Dienstmädchen für alles sind, soll es keineswegs eine Mehrbelastung bedeuten. Es handelt sich hierbei nur um eine Umstellung ihrer Arbeit. Der

Schulbetrieb wird in der Pilzernte in den Dienst der Kriegshilfe gestellt. Mit Hilfe der Schüler werden die Pilze gesammelt, getrocknet, der Ueberschuß an die Zentrale der Kreisstadt abgeliefert und der Erlös für Kriegswohlfahrtspflege verwendet. Zu diesem Zwecke ist das Aussetzen des Unterrichts nach Maßgabe des Ministerial-Erlasses vom 6. Juni 1916 zulässig. Ebenso gern werden sich die Herren Geistlichen in ihrer Freizeit diesen Veranstaltungen widmen. Gerade aus ihren Kreisen sind ja die tüchtigsten Pilzforscher hervorgegangen. Ich erinnere nur an die berühmtesten Mykologen der Oberlausitz: von Schweinitz (1780—1831) und Albertini (1769—1837), beide waren Vorsteher der Brüdergemeinde in Riesky zu Anfang des vorigen Jahrhunderts. Als weitere Hilfskräfte kommen Kriegsbeschädigte, Gefangene, Frauen und Mädchen in Frage. Ueberdies würden die Behörden und Gemeinden diese segensreiche Veranstaltung mit Freuden begrüßen und dieselben auch einmal finanziell unterstützen. Ist das Pilz-Interesse erst einmal im Volke geweckt, dann kann diese Einrichtung auch im Frieden weiter bestehen. Die Arbeit in solch kleinen Kreisen mit Hilfe der Schüler ist für die wissenschaftliche Erforschung des wirtschaftlichen Wertes der Pilze von überaus großem Nutzen. Selbst unsere besten Pilzwerke enthalten noch sehr viel Irrtümer, die sich dann in den billigen Leitfäden wie eine Krankheit weiter vererben.

Welches sind nun die Aufgaben der Ortsausschüsse? Das Wichtigste zu allererst ist die Schaffung einer öffentlichen Pilzberatungsstelle, wie sie bereits in vielen Orten bestehen. Dieselbe sollte in der Pilzzeit täglich an bestimmten Stunden für Jedermann unentgeltlich geöffnet sein. Die Auskunfterteilung dürfte sich nicht etwa auf das bloße Bestimmen der Pilzgattungen erstrecken, sondern auch auf die Zubereitungsart unserer Waldlieb-linge. Das würde besonders unseren sorgenden Hausfrauen sehr lieb sein.

Die Veranstaltung einer ständigen Ausstellung von Pilzen müßte die nächste Aufgabe des Ausschusses sein. Als Ort wähle man kühle Räume, wo möglich an verkehrsreichen Straßen und Plätzen. Unbenutzte Schulklassen eignen sich auch dazu. In Städten würden zur Ausstellung für „das Fleisch des Waldes“ die leeren Schaufenster der Fleischerläden in Frage kommen. Kurze Hinweise betreffend Standort, Zubereitung, Trocknen und Einlegen der betreffenden Pilzart dürften dabei nicht fehlen. Durch weithin sichtbare, ermahnende Sätze wie: „Sammelt Pilze! Eßt Pilze! Trocknet Pilze! Legt Pilze ein! Sorgt für Pilzmehl! Füttert die Hühner mit Pilzschrot! Züchtet Egerlinge! müßten die Vorübergehenden, je nach dem Gegenstand der kleinen Ausstellung, aufmerksam gemacht werden. Die auszustellenden Pilze werden der längeren Haltbarkeit wegen mit ihrem Pilzgeflecht in Kästen oder Blumentöpfe eingeseht. Vor allem hüte man sich recht viel Arten zeigen zu wollen. Dem Beschauer ergeht's dann wie beim Besuch einer Gemälde-Gallerie. Das Auge schaut zu viel und kann das Dargebotene nicht dauernd festhalten, die Menge verwirrt zu leicht, und alles bleibt erfolglos. Man halte sich, bei solchen Veranstaltungen nur an die wertvollsten und massenhaft vorkommenden Pilzsorten, wie Birkenpilze, Rotkappen, Kuh- und Sandpilze, Maronen- und Butterpilze, Ziegenlippen, Schafenteer und Semmelporlinge, Reh- und Semmelstoppelpilze, Hartpilze, Zigeuner, Egerlinge (Champignons) Nelkenschwindlinge, kahle Krempfinge

graue Ritterlinge und Hallimasche. Wo's Lärchenwälder gibt: Goldfußröhrlinge und wo Eichen wachsen: Schwefelporlinge, Leberpilze und Laubporlinge. Fehlen dürften außerdem nicht: der Gallenröhrling und der bittere Habichtschwamm. Beide haben schon vielen infolge ihres bitteren Geschmacks so manches Pilzgericht verdorben. Vor allem sollte überall vom ersten Tage an bis zum Ende der Pilzzeit der „erwiesene Giftpilz“, der Knollenblätterschwamm, ausgestellt werden. Auf einem Täfelchen müßte da zu lesen sein: „Ich habe im Jahre 1915 in Deutschland 85 Personen getötet.“

Aber auch Pilzausflüge, wie ich dieselben in den verflossenen 2 Jahren im Auftrage der Kgl. Regierung geleitet habe, sind deshalb wertvoll, weil man die Schwämme mit all ihren Merkmalen an Ort und Stelle beschauen und sich einprägen kann. Besonders die Wälder der Standesherrschaft Muskau an beiden Ufern der Neiße sind für Mykologen eine ergiebige Fundgrube, ein lebendes Pilzlehrbuch, das mir manche Seltenheit finden ließ, wie die weiße Trüffel, die Keulen-Kraterelle, die rauhaarige Erdzunge, den Erdstern, den Laub- und Riesenporling, den Eis- oder Zitterpilz, den Aniszähling usw. Der pilzkundige Führer solcher Lehr- und Sammelgänge muß das heimische Pilzgebiet mit seinen verschiedenen Pilzstellen genau kennen und es verstehen in den Teilnehmern durch Beschauen, Riechen und Kosten (ohne hinunterzuschlucken) Interesse zu erwecken.

Durch belehrende Vorträge, Veröffentlichung von Pilzaufsätzen, Verteilung von Pilzflugblättern können die einzelnen Ortsausschüsse eine recht dankenswerte Tätigkeit entfalten.

Einem längst empfundenen Bedürfnis weiter Kreise, besonders in der Jetztzeit, trägt der Pilz- und Kräuterkreuzrechnung (Verl. von A. Henning jr. in Nürnberg). Diese gut geleitete, illustrierte Monatschrift kann jedem Pilzfreunde warm empfohlen werden.

Ebenso wertvoll ist die Belehrung über die Bewertung des Waldgemüses. Darum sollten die Ortsgruppen jährlich Pilzkochkurse veranstalten. Das würde gewiß bei unseren jungen Mädchen freudigen Anklang finden.

Eine recht wichtige Aufgabe der Ortsausschüsse, besonders in den Städten, ist die ständige und sorgfältige Kontrolle der Pilzmärkte. Was manchmal gewissenlose Händler an alten, völlig wässerigen und im Zerfall begriffenen Schwämmen auf den Markt bringen, ist unglaublich. Bekanntlich zersetzen sich der Steinpilz und seine Verwandten sehr leicht, da sie viel Wasser und Eiweiß enthalten. Der Genuß solcher Pilze erzeugt nur zu leicht Darm- und Magenkrankungen. Ebenso verhält es sich oft mit schlecht getrockneten Dörripilzen. Hier habe die Ueberwachungskommission des Ortsausschusses ein wachames Auge. Die leichte Massenvergiftung im Berliner Birchow-Krankenhaus im Jahre 1909 war nur zurückzuführen auf die Verwendung von in Verwesung begriffenen, getrockneten Morcheln.

Auch auf die Preisbildung kann die Leitung einen gewissen Druck ausüben. Solche Phantasiereise für Pilze, wie sie jetzt vorhanden sind, schaffen ungesunde Verhältnisse. Hier hilft nur die Organisation. Wie bereits erwähnt, besorgen die Schulen das Sammeln und Trocknen der Pilze und liefern einen Teil an die Zentralstelle ab. Bei 1000 Zentner Dörripilzen könnte z. B. Görlitz, das vielleicht bei 85000 Einwohnern schätzungsweise etwa 20000 Familien zählt, jeder Haushalt mit je 4 Köpfen gerechnet 5 Pfund getrocknete

Steinpilze erhalten. Das gäbe für den Winter ein recht dankenswertes, würziges und nahrhaftes Fleischstreckungsmittel. Nur die Trockengelegenheit ist eine noch schwer zu lösende Frage. Wo Fabriken, Ziegeleien, Töpfereien, also Räume mit trockener Heißluft zur Verfügung stehen, macht sich das sehr leicht. Teure Dörroapparate wird sich keine Gemeinde für diese Zwecke anschaffen wollen. Das übliche Trocknen auf Brettern und in Pappschachteln ist, besonders bei Regenwetter, eine heikle Sache, Pilze müssen schnell bei mäßiger Wärme trocknen, am besten auf verzinkten Drahtborden. Dann bleiben dieselben weiß und behalten ihr angenehmes Aroma.

Nun zum Schluß. Sollten wir in diesem Jahre den langersehnten Frieden erleben, so ist damit die Lebensmittelknappheit noch nicht gehoben. An Fett und Eiweiß wird es noch sehr lange fehlen. In unseren eßbaren Pilzen haben wir ein vorzügliches, nahrhaftes und höchst wohlgeschmeckendes Gemüse, das sich außerdem infolge seines fleischähnlichen Geschmacks als Streckungsmittel zu allen Fleischgerichten außerordentlich eignet. Warum müssen alljährlich soviel Werte ungenutzt zugrunde gehen? Nur infolge von Unkenntnis, Aberglauben und Bequemlichkeit. Ihr Pilzfreunde, schafft Organisation! Weist den Jünglingen den Weg! Gebt eure Erfahrungen kund! Dann kann das Vaterland stolz auf Euch sein! Kommt und helft: Das ist mein Wunsch.



Morchelvergiftung.

Vom Verein für Pilzkunde, Kassel.

In Böhmen, besonders im Böhmerwald wird den Pilzen aller Art große Aufmerksamkeit gewidmet und ist der Pilzgenuß im Volke allgemein verbreitet. Namentlich ist es der Steinpilz, welcher in jedem Hause getrocknet und für den Winter als Nahrungsmittel aufbewahrt wird. Die landesübliche „Schwammerl-Sauce“ darf bei den verschiedenen Sorten Knödeln niemals fehlen. Die Verbindung der Pilze mit den in Böhmen vorzüglich hergestellten Mehlspeisen ist dort allgemein. Besonders auch wird die Morchel oft mit anderen Gerichten gereicht. So kam es, daß für mich als vegetarisch Lebender die Mehlspeisen und Pilzgerichte Böhmens etwas sehr willkommener waren und daß ich eines Tages nach einer langen Wanderung meinen gesunden Hunger mit einem allzugroßen Morchelgericht befriedigte. Allein so gut mir auch diese Pilze gemundet hatten, so unheilvoll sollte der Genuß in seiner Folge für mich werden. Mitten in der Nacht (nach etwa 12 Stunden) wurde ich plötzlich durch ein starkes Uebelbefinden geweckt, unter heftigen Schmerzen trat Erbrechen ein, das mit wenig Unterbrechungen die ganze Nacht hindurch mich quälte. Natürlich waren hierbei die Nerven, besonders die Kopfnerven außerordentlich mitgenommen. Schwindelanfälle und Schmerzen steigerten sich als der Mageninhalt und Schmerzen schien und nur noch dünne Flüssigkeit abgegeben wurde. Das Erbrechen hielt während der ganzen folgenden Tage an und hatte den Magen derart mitgenommen, daß jede Nahrungsaufnahme unmöglich wurde; selbst die geringste Menge Wasser verursachte sofort Erbrechen. Diese Erscheinung hielt volle 9 Tage

an. Natürlich nahmen die Kräfte nach und nach ab und eine recht bemerkbare Abmagerung trat ein. Sehr langsam erholte sich der Magen durch die unfreiwillige Fastenkur von der außerordentlichen Nervenregung, welche durch das fast unausgesetzte Erbrechen verursacht war. Nach dem 9ten Tage trat eine Erholung ein, der Magen nahm etwas Himbeerwasser und nach und nach auch eine leicht säuerliche Buttermilchsuppe. In vorsichtiger Weise wurde die Nahrungsaufnahme wieder ermöglicht und die Genesung machte schnelle Fortschritte. Ich bin überzeugt, daß wenn ich nicht im Vollbesitz meiner Gesundheit und in voller Jugendfrische (ich war etwa 20 Jahre alt) gewesen, die Erkrankung nicht so glücklich verlaufen wäre, namentlich dann nicht, wenn etwa schwacher Magen, oder irgendwelche Neigung zur Magenkrankung vorhanden gewesen wäre. Zweifellos lag ein Vergiftungsfall vor und die Selbsthilfe der kräftigen Natur brachte es mit sich, daß das allzureichliche Pilzgericht unverdaut wieder vom Magen abgestoßen wurde. Hätte nur, wie man zu sagen pflegt, ein verdorbener Magen vorgelegen, so wäre nach dem Erbrechen sicherlich das Wohlbefinden schnell wieder zurückgekehrt. Daß dieses aber so lange dauerte und der Patient trotz seiner jugendlichen Kraft so außerordentlich durch den Vorgang mitgenommen wurde, zeigt, daß in der Tat die giftige Eigenschaft der Morchel hier mitgespielt hat. Die durchgemachte Erkrankung veranlaßte mich natürlich nach der Giftigkeit der Morchel zu forschen und hörte ich damals, daß bei den Bewohnern des Böhmerwaldes es bekannt sei, daß man die Morchel durchaus nicht als harmlosen Pilz anzusehen habe und daß eine vorsichtige Hausfrau diesen Pilz vor der Zubereitung mit heißem Wasser abbrühe. Auch las ich in dem Büchlein „Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftung“ (Verlag Förster und Borries, Zwickau i. Sa., 30 Pfg.) daß dieses Verfahren wegen der Helvella-säure, ein bestimmtes Gift, das die Morchel enthalte, empfohlen wird, wobei auf einen Vergiftungsfall der im Jahre 1913 in Schlesien vorgekommen ist, aufmerksam gemacht wird und welcher sich also mit meiner Erfahrung deckt.

Gosmann, Kuranstalt Wilhelmshöhe.

(Siehe auch unter Pilzvergiftungen.)

Pilz- und Kräuter-Rezepte.

Das Heimfreimachen und Verwahren der Pilze in Flaschen. Die Pilze werden, nachdem sie gereinigt sind, in kleine Scheibchen geschnitten und in sehr wenig Wasser, dem man für 1 Pfund Pilze 1 Teelöffel Salz hinzugefügt hat, einmal aufgekocht, dann in die sehr sanfteren, heißen Wein- oder andere Flaschen kochend heiß eingefüllt, mit Pilzwasser übergossen und verkorkt. Die Flaschen werden mit Bindfaden umbunden und alsdann nochmals 40 Minuten im Wasserbad gekocht. Sodann wird die Flasche vergipst oder verlackt und kühl aufbewahrt.

Maipilze mit Rahm. Einige gesunde, gereinigte Huf- ritterlinge (*gambosum* und *graveolens*) werden geschnitten, in Butter mit Gewürz und ein wenig Salz gedünstet. Hierauf werden sie mit Mehl bestäubt, etwas eingebrannte Suppe, einige Löffel Rahm und 2 Eidotter hinzugegossen.

Einfache Suppe von Mai-Steinpilzen nach bayrischer Art. Die Schwämme müssen fest und dürfen nicht modrig sein, wenn man ein ordentliches Gericht bereiten will. Sollten sich aber dennoch einige Einwohner darin befinden, so werden die Pilze, wenn gehörig gepuzt, fein aufgeschnitten, in etwas Salzwasser gelegt, das Wasser abgeseiht und in Gebrauch genommen. Die gepuzten Hüte, sowie die abgeschabten Stiele werden nun fein geschnitten, in einen Tiegel gelegt, mit Wasser zugelegt und gekocht, während man eine Einbrenne macht, mit dem Sude von den Schwämmern gut verrührt, etwas fein geschnittene Petersilie, Kümmel, Salz und Pfeffer

dazu gegeben, mit den Schwämmen aufgekocht, nach Belieben mit etwas Essig angerichtet. Dazu gibts dann Knödel, natürlich bayrische. Dieses Gericht ist zur Zeit in Bayern auf jedem Speisezetteln unserer Restaurants zu finden und wird von Arm und Reich verzehrt.

Pilz-Markt.

Pilze im Marktverkehr. Die Teuerung hat in Deutschland, namentlich in den Großstädten, die Aufmerksamkeit auf die in anderen Ländern vielfach als Nahrungsmittel sehr geschätzten Pilze gelenkt. Es erhebt sich nun die Frage, ob sämtliche überhaupt essbaren Pilzarten unbedenklich marktfähig sind. Das ist nicht der Fall, denn eine große Zahl von essbaren Pilzen ist so wenig haltbar, daß sie unbedingt in den nächsten Stunden nach dem Sammeln zubereitet werden müssen. Zu Marktpilzen eignen sich nur die Arten, die einigermaßen fest und daher mindestens 2—24 Stunden nach dem Sammeln noch verwendbar sind. Für den Marktverkehr dürften danach folgende 17 Arten in Betracht kommen: 1. Steinpilz, 2. Birkenpilz, 3. Rothhäubchen, 4. Ziegenlippe, 5. Maronenpilz, 6. Sandpilz, 7. Habichtspilz (Rehling), 8. Stoppelschwamm, 9. Semmelpilz, 10. Schafeuter, 11. Eierpilz (Pfefferling), 12. Grünling, 13. Hallimasch, 14. Champignon (Egerling), 15. Mehl- oder Pflaumenpilz, 16. Grüner Täubling, 17. Totentrompete. Diese Pilzarten lassen sich sämtlich unschwer von anderen unterscheiden. Ganz besondere Vorsicht muß angewandt werden, um Verwechslungen vor allem des Champignons mit dem überaus häufigen und dabei in höchstem Grad giftigen Knollenblätterschwamm zu vermeiden. Dringend ist zu warnen, an das Sammeln der Pilze heranzugehen, ohne daß man vorher von sachkundiger Seite Belehrungen über die Unterscheidung der essbaren Pilzarten von schädlichen empfangen hat, wozu ja vielfach Gelegenheit gegeben ist.

Pilz-Funde.

Am 9. Mai habe ich die ersten Birken- (Kapuziner)-Pilze in den Wäldern bei Pleß, Oberschlesien gefunden. Im Gegensatz zu anderen Jahren, wo diese Pilzart nicht vor Anfang Juni auf dem Markt zu Kattowitz zu kaufen war, ist dies ein äußerst früher Termin. Ist auch anderswo ein frühzeitiges Vorkommen dieser und anderer Pilze zu beobachten? Studienassessor Müller, Kattowitz.

Pilz-Zucht.

Für Edelpilzzucht. „In der Nummer 7 brachten wir einen Artikel über die Edelpilzzucht, um das Interesse für diesen wichtigen Gegenstand zu heben und, wenn auch der gute Wille der Verfasserin anerkannt werden soll, so müssen wir nach verschiedenen Zuschriften aus Fachkreisen doch annehmen, daß die Abhandlung Fehler enthält und zu falschen Auffassungen über das Wesen und die Ausführbarkeit der Edelpilzzucht auch in kleinen Züchtereien und solchen für den Hausbedarf führen kann. Wir empfehlen deshalb Interessenten, durch Lesen eines guten Buches über die Edelpilzzucht, als welches wir auch die jüngst im Verlag von Natur und Kultur, München, erschienene Schrift des Pilzfachverständigen der Bayerischen Lebensmittelstelle Herrn Professor Schnegg, Weihenstephan, nennen möchten, sich zunächst einmal genauer zu unterrichten.“ — In nächster Nummer bringen wir einen Aufsatz des Herrn Stadtrat Scheel: „Die Edelpilzanlagen der Stadt Cassel“, welche beachtenswerte Erfahrungen und Hinweise bringt. Aug. Henning.

Pilz-Vergiftungen.

Demmin. 27. April. Nach dem Genuß von frischen, selbst gesammelten Morcheln erkrankten im benachbarten Dargun der Forstmeister Grohmann, seine Frau, ein Dienstmädchen und ein Stationsjäger. Während Grohmann und der Stationsjäger nur leicht von der Pilzvergiftung befallen war, ist Frau Grohmann am Montag daran gestorben. Das Dienstmädchen ist schwer erkrankt.

Morchel-Vergiftung. In Schlochau (Westpreußen) ist die Frau des Drogeisten Arthwager nach dem Genuß von Morcheln gestorben; ihr Dienstmädchen sowie die Frau des Justizrates Sitten sind schwer erkrankt.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Die Ernte der Pflanzenschätze Deutschlands im laufenden Jahre.

Von O. Cunmann-Bern.

Bereits im Anfange des Krieges (November 1914) wurde von mir in einem Aufsatz „Der Krieg und der Drogenhandel Deutschlands“ auf die Versorgung Deutschlands mit Drogen in eingehender Weise hingewiesen. Als eigentlicher Kriegsgrund wurde der Wettkampf zwischen Deutschland und England in Handel und Industrie angenommen, und an der Hand praktisch durchführbarer Vorschläge und Maßnahmen die Frage beantwortet: „Auf welche Weise Deutschland einem Mangel an notwendigen Drogen wirksam begegnen kann, der bei längerer Dauer der gegenwärtigen Verhältnisse von einschneidender Bedeutung sein müßte“ („Umschau“, Frankfurt a. M., XIX), die dort gemachten Vorschläge konnten sich auf meine früheren Ausführungen stützen (Habilitationsvortrag 1908, „Pharm. Zentralhalle“), und wo immer sie in der Folgezeit eingehalten wurden, haben sie zum Ziele geführt, ein Beschreiten anderer Wege stellte sich als mehr oder weniger verfehlt heraus. Hierfür nur einige Beispiele. Mein Vorschlag zur Einsammlung der Schüler durch die Lehrer heranzuziehen, hatte im Elsaß vollen Erfolg, wie Schirmer in der „Pharm. Zeitung“ mitteilte, der Weg über die Landratsämter allgemein an die Bevölkerung heranzutreten scheiterte in Schlesien. Ebenso wurde der von mir zuerst gemachte Rat, verwundete und genesende Soldaten hiermit zu beschäftigen, in Oesterreich mit Erfolg praktisch verwertet. („Pharm. Post 1915“).

Jene Zeilen beschränkten sich nicht auf die Ernte der Drogen, sondern gingen bereits auf die Beschaffung von Rohstoffen für technische Zwecke und den täglichen Bedarf ein, so heißt es („Umschau“, XIX, S. 225) „als Waschmittel müßte die Seifenwurzel herangezogen werden, die denn auch vor kurzem von M. Joachimowicz („Ztschr. d. allg. österr. Apoth. Ver.“), empfohlen wurde, und des weiteren „dann zählt hierher die Verwertung von Eichen, Roßkastanien, die Beschaffung der gegenwärtig so notwendigen Pflanzenfette (auch zur Glycerinbereitung) u. a. Die Samen unserer Ulme führen 26 v. H. Fett (Ersatz des Kokosöls). Anleitungen zum Trocknen müssen gegeben werden. Vor dem Ernten wertloser Dinge ist zu warnen.“

Mein Mahnruf vom Jahre 1908 wurde aber nicht oder doch nicht genügend berücksichtigt. Dieser gipfelte in dem Satz: „Praktische Anleitungen sind vor allem den Lehrern kleiner Ortschaften zugänglich zu machen, und es würde sich empfehlen, „Merkblätter“ auszuarbeiten, ähnlich wie solche das Reichsgesundheitsamt und das Biologische Institut herausgeben“ („Pharm. Zentralhalle“, 1909, S. 1). Und so kommt es, daß infolge mangelhafter

Belehrung, allerdings in dem Bestreben Gutes zu schaffen, viel wertvolles Saatgut verloren ging, wie H. Thoms („Ber. deutsch. pharm. Ges.“, 1916) einwandfrei feststellen konnte.

Im Laufe des Krieges sind zur Verwertung der verschiedenen Rohstoffe Deutschlands zahlreiche Vorschläge gemacht worden. Es will mir scheinen, daß nicht die schlechtesten von den im praktischen Berufe stehenden Apothekern kleiner und kleinster Ortschaften gemacht wurden; es ist meine feste Ueberzeugung, daß noch weit mehr Treffliches der Allgemeinheit nutzbar gemacht werden könnte, wenn jene Herren mehr wie bisher ihre Erfahrungen den Zeitschriften mitteilen würden.

Die Ernte von Pflanzen und Teile dieser, die Drogen liefern, sowie Rohstoffe zu technischen Zwecken und zu Nahrungs- und Genußmitteln ist den Schulen zu überweisen. Die Teilnahme an den Ernteausflügen ist für alle Schüler und Schülerinnen obligatorisch. Mit diesen Einsammlungsausflügen ist der Unterricht in den Naturwissenschaften (Botanik, Zoologie, Biologie), in der Heimatkunde und soweit als möglich in der Geographie und Geschichte zu verbinden. Von einem leitenden Ausschuss sind noch vor dem Frühjahr „Merkblätter“ zu versenden, die alle erforderlichen Angaben über die zu sammelnden Rohstoffe, und wenn nötig, über ihr Trocknen, ihre Ablieferung usw. enthalten. In Zweifelsfällen haben sich die Lehrkräfte noch vor Eintritt in die Sommerferien mit Sachkundigen des Ortes oder der näheren Umgebung ins Einvernehmen zu setzen.

Der Vorschlag bedarf einiger Begründung, denn er wird da und dort Widerspruch erfahren.

Zunächst wird die Verknüpfung des pflichtmäßigen Schulunterrichtes mit den Einsammlungsausflügen und der Zwang, an diesen teilzunehmen, befremden. Nun, gehören denn nicht seit vielen Jahren die botanischen Ausflüge (Exkursionen) zum pflichtmäßigen Schulbesuch? Der Unterricht in der Botanik wird sich naturgemäß an die zu erntenden Stoffe anlehnen. Und im allgemeinen soll doch der naturwissenschaftliche Unterricht in den Volks- und Mittelschulen die Schüler zur selbständigen Naturbeobachtung erziehen. Kann es da einen besseren Hörsaal geben als die freie Natur? Finden sich dort nicht die besten Anknüpfungspunkte? Auch in der Geographie und in der Geschichte, vor allem in der immer noch arg vernachlässigten Heimatkunde läßt sich recht gut im Freien unterrichten. Diese Fächer müssen somit im Lehrplan auf die betreffenden Tage vereint werden. Inwieweit sich der Unterricht im einzelnen gestaltet, ergibt sich aus den Ortsverhältnissen von selbst. Der Lehrer wird auf dem Wege zum Ziele seinen Vortrag halten können, und Ruhepausen bieten jederzeit Gelegenheit, auf schwierige Dinge einzugehen und Fragen zu stellen, teils um das Interesse der Schüler wachzuhalten, teils um sich von

dem Wissen des Einzelnen zu überzeugen. Letzteres darf nicht unterlassen werden, da ja die Sammlungen im Rahmen des pflichtmäßigen Schulbesuches durchgeführt werden.

Des weiteren wird man einwenden, daß derart vielen Erwachsenen ein Verdienst entzogen wird. Doch lassen sich Härten leicht umgehen. Jeder, der vor dem Kriege die Einsammlung von Rohstoffen gewerbsmäßig betrieben hat, dem soll es auch weiterhin gestattet sein, allen anderen nach Möglichkeit nicht, denn eines der Ziele dieses Vorschlages bezweckt eben tunlichst alle Kräfte Erwachsener freizumachen, um sie anderen Aufgaben im Dienste des Vaterlandes zuführen zu können.

Weniger erforderlich ist eine Begründung, daß die Einsammlungen sich nicht auf Drogen beschränken, sondern auf alle Rohstoffe ausgedehnt werden sollen, die technischen Zwecken dienen oder als Nahrungs- und Genußmittel in Betracht kommen. Englands „Wohlwollen“ nicht nur für Deutschland, sondern auch für die kleinen neutralen Nachbarstaaten, hat bekanntlich zur Heranziehung vieler Ersatzstoffe geführt, die zum Teil vor vielen Jahrzehnten gang und gäbe waren, und zum täglichen Gebrauch eignen sich als Ersatz für Kaffee und Tee (außer den jetzt viel genannten Weißdornfrüchten und Brombeerbblättern) manche einheimische Blüten und Kräuter, so die Lindenblüten deren Aufguß auch vor dem Kriege da und dort gern getrunken wurde. Hier vermischt sich derzeit zuweilen der Unterschied zwischen Genußmittel und Arzneimittel. So wird man denn das Einsammeln auf alle Waldfrüchte (Himbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren usw.) und auf die Pilze ausdehnen.

Die unter fachkundiger Führung durchgeführte Einsammlung der Pilze wird gleichzeitig nach einer anderen Richtung hin nutzbringend sein. Die Vergiftungsfälle, die im Jahre 1916 einen bedenklich hohen Grad erreichten, werden auf ein Mindestmaß zurückgeführt werden. Denn zur Sammlung der Pilze sind erforderlichenfalls weitere Sachverständige aus anderen Berufen heranzuziehen. Dies wird ferner der Fall sein bei der Harzung, die ganz gut von älteren Schülern besorgt werden kann.

Ist das Ernten mit einer Gefahr verbunden, wie das Ernten mancher fetthaltiger Baumfrüchte oder das Pflücken von Lindenblüten, so sind die hiezu herangezogenen Schüler gegen Unfall zu versichern (nach meinen aus Schweizer Tagesblättern gemachten Aufzeichnungen sind im Sommer 1916 8 Personen in der deutschen Schweiz beim Lindenblütenpflücken verunglückt). Man wird jedoch zugeben, daß das Erklettern der Bäume eine gute körperliche Übung und sicher nicht gefährlicher ist, als viele der in den Schulen ausgeführten Turnübungen. Der erforderliche Betrag ist der Sammlungskasse zu entnehmen. Nach meinem Empfinden sind nämlich die gesammelten Produkte, wenn auch in geringem Maße, zu entlohnen. Die erzielten Beträge kommen in die Sammlungskasse, dienen zur Bezahlung der Versicherung, zur Beschaffung nötiger Gerätschaften und werden am Ende des Sommers, gegebenenfalls nach Verteilung von Preisen für besonders fleißige Schüler und Schülerinnen und nach Zurückstellung eines kleinen Bestandes, verteilt.

Waldfrüchte, Pilze u. dergl. wird man in erster Linie dem Ortsmarkte zuführen — jede Spekulation wird von selbst ausgeschaltet, es werden normale Ortspreise entstehen —, und nur in ertragreichen Gegenden wird

eine einsichtsvolle Behörde ein „Einhamstern“ verhindern und den Ueberschuß anderen Gegenden überweisen. Die der Allgemeinheit und besonderen Fabrikationszwecken dienenden Drogen und Rohstoffe werden an die in den Merkblättern angegebenen Stellen weitergeleitet.

Ein „Zuwiel“ beim Einerten ist nicht zu befürchten; bei Rohstoffen für Nahrungs- und Genußmittel und bei Ersatzstoffen für diese unbedingt nicht und bei den allermeisten Drogen ebenfalls nicht. Die Natur hat schon dafür gesorgt, daß die Schätze der Pflanzenwelt nicht über alle Gegenden unseres Vaterlandes gleichmäßig verteilt sind. Vielen Gegenden fehlen Kamillen, anderen zur Harzung geeignete Waldungen; wiederum haben wir Gegenden, deren Pilzreichtum (wenigstens bis zum Kriege) nicht genügend gewürdigt wurde. Nur gering ist die Zahl der Drogen, die jährlich erneuert werden müssen, die allermeisten Drogen sind auch im folgenden Jahre noch gut und wirksam. Schließlich kann eine gar zu reichliche „Ueberernte“ in einzelnen Produkten dem befreundeten Auslande überlassen werden (als „Kompensationsware“).

Man wird einwenden: „Wozu dies alles, der Krieg muß doch endlich bald aufhören.“ Mit Sicherheit weiß dies aber niemand in Deutschland, einem „faulen“ Frieden wird nach den unermesslichen Opfern kein guter Deutscher zustimmen, und selbst wenn der Krieg zu Ostern aufhörte, wären die Maßnahmen nicht vergeblich. Die Munitionsfabriken werden gleichfalls nicht am Tage des Beginns der Friedensverhandlungen ihre Tätigkeit einstellen. Deutschland hat aber auf dem in Rede stehenden Gebiete noch große Aufgaben zu lösen.

Im vorstehenden ist nur einiges hervorgehoben, das für die hier gegebene Anregung spricht, wozu noch die nur in engen Grenzen schwankende Preisfestsetzung käme. Alles spricht dafür, daß der Vorschlag, wenn auch vielleicht mit kleineren Abänderungen, zum Erfolg führen wird und muß. Das Gelingen hängt wesentlich von praktisch brauchbaren Merkblättern ab, die sich nicht nur auf die Aufführung der Namen der zu sammelnden Pflanzen und Gegenstände (und ihrer Verwechselungen) beschränken dürfen, sondern sachgemäß das Trocknen, Anleitungen zur Aufbewahrung, den Versand u. a. in klarer, leicht verständlicher Form bringen müssen. Selbstverständlich wird sich die Ernte, wo erforderlich und angebracht, auch auf Kulturen erstrecken. Alle Schulen müssen über die gesammelten Stoffe und ihre Mengen Buch führen und die erzielten Ergebnisse dem leitenden Ausschusse mitteilen. So kämen wir zu einer Bestandsaufnahme der Pflanzenschätze Deutschlands. Vor einem Ausrotten der Pflanzen muß in den Merkblättern ebenfalls gewarnt werden, auch in dieser Richtung sind ausführliche Einzelangaben erforderlich. Sind die Merkblätter, die übrigens noch im Laufe des Sommers ergänzt werden können, gut abgefaßt, so ist der Erfolg sichergestellt zum Wohle des Vaterlandes, während den Schülern und Schülerinnen im Unterricht kein Nachteil erwächst.



Bermischte Nachrichten.

Die Sporenzahl der Pilze.

Welche ungeheure Fortpflanzungsmöglichkeit die Pilze eigentlich haben, dafür mögen einige Beispiele zeugen. Ein Champignon produziert ungefähr 2000 Millionen Sporen, ein Coprinus comatus etwa 5000 Millionen, ein Polyporus Squamosus gegen 11000 Millionen und eine andere Art, die Lycoperdon Giganteus genannt wird, sogar sieben Billionen. Aber die Natur treibt mit den Sporen eine ungeheure Verschwendung, und nur wenige haben Aussicht, zur Entwicklung zu kommen. Aus einer Billion Sporen von Polyporus Squamosus entwickelt sich vielleicht ein einziger Pilz. Die Sporenmassen, die dieser Pilz in einem Gewächshause austreute, erfüllten wolkenartig die Luft. Die Dauer der Sporenausbreitung ist verschieden. Sie währt bei den verschiedenen Arten einige Stunden bis 16 Tage. Viele Pilze, die monate- oder jahrelang trocken aufbewahrt wurden, können durch Anfeuchten wieder belebt werden, und der Sporensatz beginnt dann von neuem.

Ersatzmittel oder Wildgemüse? Einer, der es wissen muß, der Stadtkemiker Dr. Loock in Düsseldorf, hat kürzlich einen Vortrag über Ersatz-Lebensmittel gehalten. Dabei ist wieder mancherlei Interessantes, aber weniger Appetitliches für die Verbraucher erörtert worden. Wenn z. B. Loock mitteilt, daß von einem Düsseldorfer Fabrikanten 30 000 Kilogramm Kreide zu Puddingpulver verarbeitet worden sind, so wird es dem ohnehin genug gequälten Menschen der Kriegszeit gewiß nicht besser. Oder man vernimmt, wie Ei-Ersatz und Milch-Ersatz einer Kur mit Wasser und Kreide unterzogen werden, ehe sie gebrauchsfähig und profitfähig sind, ferner, daß gipshaltiges Holzmehl und gemahlenes Holz zu einem richtiggehenden Marmeladepulver gehören, dann kommt einem der Glanz der Kriegszeit erst richtig zum Bewußtsein. Das sind ja freilich keine Neuererfindungen mehr, sondern diese Dinge zählen zu den dauernden Mitteln der Kriegsgewinner. Beinahe 4 Jahre hat sich der Schwindel ausbreiten und das ganze Fundament der Kriegswirtschaft überwuchern können, ehe ernsthaft versucht wurde, ihm den Boden zu entziehen, wie es jetzt durch eine Verordnung betreffend der Konzeptionierung der Ersatzmittel geschehen soll. Ungezählte Millionen aus den Taschen des Volkes mußten erst in diesem Sumpfe verschwinden, ehe man daran ging, ihn trocken zu legen. Da gibt es noch konservativ angelegte, oberflächliche, bequeme Menschen, die den Nährwert unserer lebenden natürlichen, unverfälschten Wildgemüse, oder doch dem der Gartengewüse offenbar gleichzustellen ist, bestreiten und die Sammlung und Verwertung desselben ablehnen, weil es das Vieh und die Esel freisetzt; die aber den obigen, für den menschlichen Körper schädlichen Mist ohne jeden Nährwert mit überlegener Miene um ihr sauer verdientes Geld sich anhängen lassen. O sancta simplicitas! asinus sage ich.

Kann ein Waldbesitzer das Einsammeln von Beeren und Pilzen verbieten. Zu dieser Frage können wir auf Grund von Mitteilungen der Ministerial-Forstabteilung anführen, daß in Bayern die Beeren- und Pilzernte sowohl in den Staats- wie in den Gemeinde- und Privatwäldern von alters her freigegeben ist. Es ist auch dem Sammeln der Beeren und Pilze in Bayern noch nie ein Hindernis in den Weg gelegt worden. Selbst die Gesetzgebung hat diese Frage nicht berücksichtigt, denn das Forstgesetz enthält keine Bestimmung über das Sammeln von Beeren und Pilzen in Wäldern; diese wurden demnach stets als freies Gut betrachtet. Nur eine Beschränkung ist im Forstgesetz enthalten, die beim Sammeln von Beeren und Pilzen in Betracht käme, das ist das unbefugte Betreten künstlicher Aussaaten oder Pflanzungen; diese Kulturen zu betreten ist unter Strafe und Ersatz des verursachten Schadens verboten. Bei umfriedeten Wäldern ist zu unterscheiden, ob das Besitztum ähnlich wie ein Garten vollständig eingefriedet ist oder ob öffentliche Tore in den umfriedeten Wald führen, im ersteren Falle ist infolge der Absperrung die Beeren- und Pilzernte Eigentum des Waldbesitzers, im anderen Falle ist diese Ernte frei. Wie steht es im freien Preußen?

Vorsicht mit offenen Tabakspfeifen. Die meisten der in der letzten Zeit genehmigten Ersatztabake hinterlassen auch bei festem Stopfen in der Pfeife eine so außerordentlich lockere Asche, daß sie namentlich beim Rauchen im Freien bei windigem Wetter zündende Funken an die Umgebung abgibt. Die Raucher werden darauf aufmerksam gemacht, größte Vorsicht walten zu lassen, und womöglich nur Pfeifen mit Deckeln zu verwenden. Leider haben die jetzt meist gebräuchlichen kurzen Holzspfeifen, die sogenannten Shag-Pfeifen, diese Einrichtung nicht. In Anbetracht des Schutzes unserer Ernte u. ist Vorsicht dringend geboten.

Pflanzt keine Sträucher, nur um etwas zu pflanzen. An der Stelle, an welcher der gleichgültige Strauch steht, kann auch ein nützlicher Fruchtstrauch stehen. So pflanzen viele nutzlose Sträucher an zur Bekleidung von Mauern, unschönen Stellen, Komposthaufen usw. Warum nicht gute Fruchtsträucher? Eine Jasminlaube ist ja herkömmlich poetisch, aber in einer Laube, die von Sauerkirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren gebildet wird, sitzt es sich doch ebenso schön. Beim Besuche einer Schrebergartenanlage fand ich sämtliche Lauben mit Feuerbohnen bepflanzt; das sah reizend aus und war jedenfalls der Kriegszeit besser angepaßt, als die einjährigen Winden, welche die Lauben einer Nachbarsiedlung zierten. Jedes Pfund Hülsenfrüchte, welches wir so erzielen können, ist Gold wert, und jedes Pfund Beeren ist uns in der Kriegszeit darauf wohl noch willkommen. Also verbinden wir, wenn möglich, das Nützliche mit dem Schönen.

Die Sammlung von Obstkernen zur Gelbgewinnung hat auch im vorigen Jahre wieder durchaus beachtenswerte Erträge geliefert. Das Ministerium des Innern hat daher angeordnet, daß sie auch in diesem Jahre durchgeführt und noch weiter ausgebaut wird. Die bei Konerven- und Marmeladenfabriken anfallenden Obstkerne werden auch heuer wieder in diesen Betrieben unmittelbar erfaßt werden. Für Erfassung aller sonst in Haushalten, bei gewerblichen Verbrauchern, vor allem in Gastwirtschaften und Konditoreien, Anstalten usw. anfallenden Kerne sind Orts sammelstellen und Haupt sammelstellen zu errichten. Zu sammeln sind die Kerne von Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Amarellen, Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen, dann von Kürbis, von Zitronen Apfelsinen (Orangen). Für jeden Kommunalverbandsbezirk ist umgehend mindestens eine Orts sammelstelle zu errichten.

Sindenblütentee. Allgemein gilt ein Tee von Lindenblüten für ein alterprobtes blutreinigendes und schweißtreibendes Mittel; doch sind die schützenden Deckblätter zu entfernen, da diese nur zusammenziehende Eigenschaften besitzen, während die grün-gelben, wohlriechenden Blüten neben eigengrünen Gerbstoff, Gummi, etwas Atheröl reich an Zucker sind. Letztere müssen nach dem Sammeln im Schatten gedörret und beim Gebrauch mit siedelndem Wasser angebrüht werden. Es empfiehlt sich den Tee länger stehen zu lassen, wodurch er eine schönere Farbe erhält und kräftiger wirkt. Mit Zucker oder Honig oder Milch vermischt, kann man den denselben statt eines anderen Aufgusgetränktes sogar jeden Morgen genießen.

Wilh. Wölferling.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Im Monat Mai vorkommende Pflanzen und Kräuter.

Mai: Zu Gemüse und Salat: Ackerfenchel, Adlerfarn, Barbarakraut, Bärensclau, Beinwell, Berberitzenblätter, Bibernelle, Bocksbart, Brunelle, Brunnenkresse, efeublätteriger Ehrenpreis, Engelswurz, Erdbeerspinat, Ferkelkraut, zurückgebogene Fetthenne, Gänsedistel, Gänsefingerkraut, Geißfuß, Gilbweiderich, Glockenblume, Gudelrebe, Hauhechel, Güter Heinrich, Hederich, Hellekraut, Hirtentäschel, Huslattich, Kerbel, Klette, Knöterich, Kohldistel, Kümmel, Leimkraut, Löwenzahn, Lungenkraut, Malven, Männertreu, Melden, Nachtkerze, Natternkopf, Ochsenzunge, Pastinak, Pestilenzwurz, Pfeilkraut, Platterbse, Portulak, Reinkohl, Raps, Sauerampfer, Schafgarbe, Schaumkraut, Sonnenblume, Spirstaude, Taubnessel, Wasserehrenpreis, Wegerich, Weidenröschen, Wiesenknopf, Zichorie, Ziest.

Zu Tee: Birken, Brombeer-, Erdbeer-, Heidelbeer-, Himbeer-, Kirschen-Preißelbeer-, Ulmenblätter, Ehrenpreis, Hollunder, und Traubenhollunder (Blüten), Thymian, Waldmeister, Knabenkraut (Sago).

Zu Gewürzen: Gemeiner Beifuß, Eberwarte, Knoblauch, hederich, Salbei, Sauerampfer, Thymian, Wermuth.

Zu Arznei: Hollunder, Huslattich, Schachtelhalm, Schlüsselblume, Stiefmütterchen, Taubnessel.

Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

Mai: Hilfeleistung bei der Bestellung der Felder und Gärten, Pflanzen von Erbsen, Bohnen, Steckrüben, Erdkohlkraben, Kartoffeln usw. Verziehen der Rüben, Ausäten von Unkraut. Hacken der Rüben und Kartoffeln. Wenn erforderlich Gewinnung

von Heide, Moos usw. im Walde als Streu. Sammeln der wildwachsenden Gemüsepflanzen. Sammeln von Teekräutern. Weinberg: Unkraut jäten, Rebenschildläuse, Weinbergschnecke, Spyingwürmer und Rebstecker bekämpfen. Heuwurmmotten fangen. — Sammeln von Arzneipflanzen. Erforderlichenfalls Sammeln der Maikäfer. Entfernung der Herbstzeitlose von den Wiesen.

Bücherschau.	
---------------------	--

E. Herrmann, Pilzkochbuch. 4 vermehrte Auflage. Preis 70 Pfg. Derselbe: Küche der Wildgemüse, 38 Seiten. Preis 60 Pfg. Verlag, C. Heinrich Dresden.

Zwei treffliche, erprobte und liebe Büchlein sind es die wir hier zu besprechen haben. Der Verfasser ist ja unseren Lesern schon vom „Pilz- und Kräuterfreund“ bekannt und einem Großteil sicher auch schon von früher, nicht zuletzt durch das Pilzkochbuch, welches uns in neuer Auflage vorliegt. Wertvoll vermehrt — 45 Rezepte — mit Anhang, die fettarme und fettlose Pilzküche. Ueber den Wert dieser ganz trefflichen, grundlegenden Pilzküche viel sagen, hiesse Eulen nach Athen tragen. — Leider noch weniger ist die Küche der Wildgemüse. Gleichfalls ein äußerst brauchbares und preiswertes Bändchen. Einige Kapitel sind zwar etwas sehr knapp und ließen sich noch um manches gutes Rezept vermehren, aber um den Preis ist an Inhalt 3. St. eben nicht mehr zu bieten. Die Rezepte sind ohne Ausnahme gut und hübsch zusammengestellt. — Im Nachstehenden bringen wir das Inhaltsverzeichnis, aus dem die Mannigfaltigkeit der Schrift zu ersehen ist. Wie das Pilzkochbuch können wir auch sie, allen Interessenten nur auch das Angelegentlichste und Wärmste zur Anschaffung empfehlen:

1. Gemüse; 2. Suppenkräuter; 3. Salatkräuter; 4. Gewürze;
5. Zum Einkochen als Kompott und zu Säften; 6. Tee; 7. Kaffee-Ertrag;

8. Heilmittel; 9. Del; 10. Waschmittel; 11. Mehl; Verzeichnis der wichtigsten Wildgewächse.

A. Verwendung von Wildgemüse. I. Allgemeine Regeln für die Zubereitung. II. Kochvorschriften für Wildgemüse als Suppen, Gemüse, Cnken, Salate, Brotbelag, Das Haltbarmachen von Wildgemüse durch Dörren.

B. Verwendung von wildwachsenden Beeren und Früchten zu Suppen, Cnken, Kompott usw., Marmelade und Mus, Gelee u. Saft.

Briefkasten.	
---------------------	--

A. Opp., Dresden. Besten Dank für die Mitteilung der Morchelvergiftung. Als Spargelpilze wird in Bayern in wenigen Gegenden die Stinkmorchel, Phallus impudicus bezeichnet, ebenso der Fichtenspargel Boastroea hypogitys, welcher sich von dem Myzelium der Pilze nährt. Sonst ist mir unter dieser Bezeichnung kein Pilz bekannt. U. Hg.

Seidel, Eugknitz. Der eingesandte Pilz ist Pol. bramalis, Winterlicher Porling, bei uns an Stöcken von Laubbäumen häufig. Der rosablättrige Pilz ist Entoloma clypeatum Frühling-Rötling (nach Ricken) oder Schild-Rötling (nach Michael 3, 305.) Ritterlinge haben nur weiße oder farblose Sporen. Ein sämtliche Porlinge enthaltendes Buch ist bis jetzt nicht vorhanden. Von Pfarrer Ricken kommt demnächst ein Vademekum für Pilzfreunde heraus. Bestellungen nimmt der Pilz- und Kräuterfreund entgegen. Besten Dank für bisherige Mitarbeit.

Kräuter-Humor.	
-----------------------	--

Matrazenfüllung als Tee, Taback oder Dörrgemüse verwertbar, ist zu verkaufen. (Mf.)

Der Keplerbund

dient der Verbreitung der Naturerkenntnis durch einwandfreie Darbietung der modernen Forschungsergebnisse. Er vertritt die unbedingte Freiheit der Wissenschaft. Er fordert tendenzlose Forschung und Beachtung der Grenzen zwischen Naturwissenschaft und Naturphilosophie. Auf dem Gebiete der Weltanschauung erklärt er, daß Naturerkenntnis und Gottesglauben durchaus vereinbar seien. Eine lediglich auf Naturwissenschaft aufgebaute Weltanschauung ohne Berücksichtigung der Geisteswissenschaften und religiös-ethischer Werte bleibe stets einseitig und unzulänglich. — „Gebt der Naturwissenschaft, was der Naturwissenschaft, und der Religion, was der Religion gebührt!“ — Alle diesen Grundsätzen zustimmenden Naturfreunde werden gebeten, dem Bunde beizutreten. Von 5 Mk. Jahresbeitrag an steht den Mitgliedern unentgeltlicher Bezug der illustrierten Monatschrift „Unsere Welt“ zu, bei einem Jahresbeitrag von 3 Mk. erfolgt auf Wunsch die unentgeltliche Zustellung der illustrierten Monatschrift „Für Naturfreunde“. Aufruf des Bundes, Verlagsverzeichnis, Probenummern, Werbematerial kostenlos. Anmeldungen bei einer Buchhandlung, Ortsgruppe, Landesverband (für Württemberg in Stuttgart, Cottastr. 3) oder bei der

Geschäftsstelle des Keplerbundes in Godesberg b. Bonn.

Wir suchen Vertrauensleute

die als Sammelstellenleiter für uns gegen guten Verdienst tätig sein wollen und das Sammeln und Aufkaufen von Wildfrüchten, Pflanzen, Sämereien usw. besorgen. Man fordere Auskunft und Druckschriften.

Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzl. Wildgut, e. G. m. b. H., Berlin-Schöneberg, Vorbergstr. 4.

Die Küche der Wild-Gewächse.

Eine Anleitung zur vielseitigen Verwendung im Haushalte von Käthe Schmidt Haushaltungslehrerin, und Emil Herrmann, Oberlehrer in Dresden.

Preis 60 Pfg.
bei portofreier Zusendung
durch
**Buchhandlung
August Henning,
Nürnberg.**

Verlag Förster & Borries, Zwickau.

Das verbreitetste Werk über Pilze ist

Michael, Führer für Pilzfreunde

mit naturnahen, farbigen Abbildungen.

- Buchausgabe A:** 3 Bände, 15 : 19,5 cm, mit 345 Pilzgruppen (164 essbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . . 8 Mk.
 - Bolsausgabe C:** 40 wichtige Gruppen und ausführlicher Text 2,50 Mk.
 - Tafelausgabe A:** 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Textheft 15 Mk.
 - Tafelausgabe D:** 2 Tafeln mit 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.
- Ausführliche Angaben kostenlos.

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.
Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 5,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vierspaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

1. Jahrgang

Nürnberg, 15. Juni 1918

Heft 12.

Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

V.

Ein herrlicher Pfingstmorgen! Eine größere Pfingst- reise verbieten die Eisenbahn-, Ernährungs- und sonstigen Kriegsverhältnisse. Also hatte ich mir blos einen Streifzug durch mein Pilz-Revier vorgenommen und zwar ganz allein, meine Angehörigen hatten andere Verpflichtungen und Absichten. Es hatte einige Zeit gar nicht ge- regnet und war bei der Trockenheit sicher Nichts zu erwarten. Aber trotz- dem wird der photogra- phische Apparat mitgenom- men, man kann ja nicht wissen, was der Zufall in den Weg führt. Es war der zweite Feiertag, der Hauptandrang auf der Bahn daher vorüber. Nach wenigen Minuten Bahn- fahrt, die eine gute Stunde Weg ersparte um in die Nähe des Waldes zu kommen, ging's rasch die staubige Straße entlang. Eine Lerche zwitscherte in den Lüften ihren fröhlichen Morgengruß, im Herabsteigen immer deutlicher werdend, um in einem benachbarten Felde plötzlich zu verstummen. Ueber die Wiesen in der Ferne zogen Nebelschwaden hin und brachten dem regendurstenden Grase wenigstens etwas Erfrischung, denn an jedem Grashalme hingen glitzernde Tautropfen.

Links von der Straße abbiegend suchte ich ein Waldstück auf, das mir im Herbst immer, wenn sonst kaum noch etwas zu finden war, eine reichliche Ernte von

Erd-Ritterlingen brachte. Man muß doch einmal nach- sehen, was vielleicht im Frühjahr an der gleichen Stelle wächst. Es war eine Enttäuschung, das Waldstück war verschwunden; es war Kartoffelfeld daraus gemacht worden, um zu unserer Kriegsernährung direkt beizutragen, viel- leicht waren auch die hohen Holzpreise mit ein Grund zum Abholzen. Bald war der Wald erreicht und seitwärts in eine grasige Schneise eingebogen, wo oft etwas besonderes, eine kleine Pilz-Rarität zu finden war. Nichts, rein gar nichts, nur nasse Füße, denn das Gras war vom Tau so naß, als wenn es die halbe Nacht geregnet hätte.



Rotbraune Milchlinge (essbar)

Phot. H. Findeisen, Meissen.

Von fern her tönte Glockengeläut, zwar nicht so volltönig wie früher, denn nur eine Glocke ist meist den Kriegsforderungen ent- gangen. Aber das ein- förmige Läuten bringt den- noch Pfingststimmung her- vor. Pilze sind ja doch nicht zu finden, also bum- melt man träumend, seinen Gedanken nachhängend durch den Wald. Plöz- lich faucht es zornig von einem Baumstamm her- über; raschelnd und klap- pernd klettert ein Eich- hörnchen daran empor, immer bestrebt den Stamm zwischen sich und mich, den Störenfried, zu bringen.

Nach einigen Sätzen hielt es immer mit dem Klettern inne, nur mit dem Kopfe um den Stamm herum sich nach mir umschauend. Da ich stehen blieb und es mit meinem Fernglase verfolgte, auch einige Schritte näher heranging, ließ es als Protest noch einige male sein fauchendes Knurren hören, bis es von Baum zu Baum sprin- gend seitwärts verschwand. Die Strünke abgenagter Kiefern- zapfen und deren ringsum zerstreute Schuppen ließ verraten, daß es in angenehmer Beschäftigung gestört worden war.

Bald gings von der Schneise abseits in sonst gutes Pilz-Revier, Nichts war zu finden. Weiße Moosflecken wechselten mit Heidelbeersträuchern ab. Sie hatten bereits schon Früchte angelegt, teils zeigten sie noch ihre fast kugeligen, zierlichen Blüthen von rot-grüner Farbe. Wenn die Trockenheit nicht zu lange anhält, wird also wohl eine gute Blaubeerenernte zu erwarten sein und manche Familie kann durch Einkochen der Heidelbeeren, auch Bickbeeren, Beesfinge genannt, sich wohlschmeckenden Brot-aufstrich verschaffen; die Butter, 50 Gramm die Woche, macht ja jedes erreichbare Streckungsmittel erwünscht. Getrocknet sind sie ein ausgezeichnetes Mittel gegen Durchfall und Ruhr. Um den Früchteansatz nicht zu stören ungehe ich die Heidelbeersträucherinseln, im Vorbeigehen einen Blick hineinwerfend, ob nicht doch vielleicht ein Pilz zu finden ist. Da an einer etwas feuchten Stelle leuchtet ein brauner Punkt herüber, es kann nur ein Pilz sein. Ein Scheidenstreifling, die rehbraune Art also Amanitopsis badia Schaeff. Ein kräftiges Exemplar wohl 20 cm hoch, aber doch noch brauchbar, der schlanke, hohle Stiel und der flache Hut sind noch frisch und fleischig.

Meist findet man die älteren Pilze dieser Art sehr dünnfleischig und zerbrechlich und lohnt sich das Sammeln nur bei den jüngeren. Wie in einer Eierschale eingeschlossen, kommen die jungen Pilze aus der Erde. Die weiße, dickhäutige Hülle zerreißt und bleibt größtenteils als lockere Scheide am Grunde zurück, der obere Teil wird durch den Hut mit emporgehoben bleibt aber meist nur kurze Zeit als unregelmäßige wollige Fäden sichtbar. Wegen ihrer lockeren Beschaffenheit werden sie bald abgestreift und der erst glockenförmige Hut, der sich mit einem

Buckel in der Mitte flach ausbreitet, ja manchmal auch vertieft, ist dann glatt und seidenglänzend. Am Hute trägt der Scheidenstreifling ein sehr gutes Kennzeichen: rund um den Rand herum hat er feine, aber deutlich sichtbare, wohl ein Zentimeter lange Streifen. Daher der Name Streifling. Die Streifen rühren von den bauchigen weißen Blättern her, da das Hutfleisch namentlich nach dem Rande zu sehr dünn ist, ja fast nur aus der Oberhaut besteht. Nach unten zu verstärkt sich der Stiel etwas, bildet aber keine Knolle, so daß ihn ein aufmerksamer Beobachter mit den Knollenblätterpilzen, mit denen er einige Ähnlichkeiten hat, eigentlich nicht gut verwechseln kann. Wie bei diesen haben wir auch bei den Scheidenstreiflingen mehrere der Farbe nach ganz verschiedene Arten zu unterscheiden, die alle essbar sind. Außer dem rehbraunen gibt es noch den grauen (plumbea Schaeff), den hellgelben orangefarben-bräunlichen (fulva Schaeff), sowie den ganz weißen (alba Fries). Dieser hat einen weißen glatten Stiel, während der Stiel der anderen Arten mehr oder weniger schuppig zerrissen und der Farbe des Hutes entsprechend etwas abgetönt ist. Um nicht ganz leer heimzukommen, stecke ich meinen



Birkenpilz (essbar)

Phot. H. Findeisen, Meißen.

Fund in meine Papiertüte, einen größeren Behälter hatte ich in richtiger Voraussicht ohnehin nicht mitgenommen.

Im Walde war zunächst keine Aussicht noch mehr zu finden, so streifte ich am Waldrande entlang, wo sich eine saftige Wiese bewässernd, ein Bächlein träge hinschlängelte, in dem sich in wenig gestörter Einsamkeit mancherlei Wasserpflanzen angestiedelt hatten. Alle paar Schritte machte ein beim Sonnenbade gestörtes Fröschelein einen kühnen Sprung ins Wasser, so daß ich oft Obacht darauf geben mußte, die kleinen Fliegenvertilger nicht zu treten. An einer Stelle, wo das sonst überwiegende noch kleine Schilf den Wasserspiegel mehr frei ließ, war der Bach von einer üppig blühenden Wasserpflanze mit ihren weißen Blütensternen wie übersät. Ein liebliches Idyll. Was kann das sein? Kleine handförmige Schwimmblätter, fünfblättrige weiße Blüten mit gelben Stern in der Mitte an kurzen Stielchen auf und über dem Wasser. Ich ziehe eine Pflanze heraus. Unter Wasser nur feine gesiederte, vielfach zerschliffene Blätter, ganz anders als die dickeren handförmig geteilten Ueberwasserblätter, also Wasserhahnenfuß in voller Blütenpracht, als Sauerstoffzeuger eine der wertvollsten Pflanzen für das Zimmeraquarium. Also den Apparat aufgestellt und ein Bild davon gemacht.

Aber das ist leichter gedacht wie ausgeführt, denn es kostet manchen Versuch ehe derselbe mit seinem Auge in richtiger Stellung auf den ruhigen Wasserspiegel hernieder schaut und mehrmals kam der gute „Ica“ Apparat mit dem wertvollen Zeißobjektiv in die bedenkliche Lage in den Bach hinabzukippen. Ein kleines graugrünes Fröschelein guckte eine Zeitlang zwischen den Stativbeinen hockend mit

großen Augen dem über ihm hantierenden großen Menschenkinde zu, um schließlich mit einem Hopsen im Wasser zu verschwinden.

Nicht weit davon stand in einer Fichtenschonung ein alter Stock, besetzt mit Stockschwämmchen. (Siehe Bild Seite 94). Die Trockenheit war ihnen schon etwas anzusehen, aber sie waren noch brauchbar, wurden daher mitgenommen.

Nun wieder hinein in den Wald. Da es am Erdboden nicht viel zu suchen gab, hatte man Mühe sich an dem herrlichen frischgrünen Maiwuchse der Nadelhölzer zu erfreuen. Es war Mittag geworden und die Sonne hatte sich verzogen. Bei dem planlosen Umherstreifen hatte ich die Richtung außer Acht gelassen, die Sonne war ja mein Kompaß. Nun war sie weg und ich war über die Richtung im Unklaren. Also geradefort, wenigstens glaubt man gerade zu gehen. Aber bald merkte ich, daß ich im Kreise gegangen war. Es fiel mir die Tatsache ein, daß man beim Wandern in einsamer, einförmiger Gegend ohne Richtungsmerkmale fast immer im Kreise geht, also wieder dahin zurückkommt, wo man vor einiger Zeit gewesen ist. Daher mußte

ich die Straße wieder treffen, die ich vor einer halben Stunde überschritten hatte, nur etwas weiter rechts. Und richtig, da war die mir bekannte Straße. Einige hundert Schritte auf derselben entlang zeigte mir in der Ferne einen Durchblick auf den erwarteten Teich. Nun wußte ich genau, wohin ich zu gehen hatte. Wer im Walde die Richtung verloren hat, tut also gut sich darauf zu besinnen, daß er mit großer Wahrscheinlichkeit im Kreise geht und sicher an eine vorher betretene, bekannte Stelle kommt. Zweckloses Kreuz- und Querirren macht nur noch unsicherer. Bald fand ich an einsamer, schattiger Stelle unter hohen Fichten einen großen grünen Fleck, ganz bedeckt von den langen, schmalen Blättern des Maiblümchens (Maiglöckchen, Jäupchen). Die meisten waren abgeblüht, aber ich fand noch so viele frische zu einem Strauße zusammen, daß ich mir sagen konnte: In diese Waldeinsamkeit hat sich gestern und heute noch kein Pfingstausslugler gefunden, keines der herrlich duftenden Blümchen wäre stehen geblieben. Ich habe die Stelle auch niemanden verraten, denn ich hätte das liebliche Plätzchen doch nur verwüstet wiedergefunden. Allzuhäufig findet man das Maiglöckchen bei uns nicht mehr wild. Den städtischen Bedarf versorgt meist der Gärtner. Ganz harmlos ist freilich auch das Maiblümchen nicht, es kann zu den Giftpflanzen gezählt werden, denn es enthält in Wurzeln, Blättern und Blüten ein starkes Glykosid und wird als Heilmittel gegen Herzkrankheiten gebraucht.

Dort stehen endlich wieder einmal ein Paar Pilze. Es sind Rotbraune Milchlinge *Lactaria rufa* Scop. (Siehe Abbildung). Es ist einer der in unseren Nadelwäldern am häufigsten Pilze und habe ich die Erfahrung gemacht, wenn man diesen nicht findet, dann braucht man auch auf andere gute Bekannte nicht zu rechnen, dann wächst überhaupt nichts, was bei unseren letzten oft zu trocknen Jahren manchmal vorkam. Sein Name kennzeichnet ihn gut. Er sieht rotbraun aus und ist ein Milchling. Den mittelsten auf unserem Bilde legte ich etwas um, damit die Unterseite sichtbar wurde. Und schon traten kleine weiße Milchtröpfchen an den kaum berührten Blättern heraus, die man oben am Rande in der Mitte des Pilzes sieht. Diese Milch ist scharf brennend und wer sie kostet, kann lange spucken, ehe er den unangenehmen Geschmack los wird. Meist hat der Hut einen kleinen Buckel in der Mitte, später vertieft er sich. Die dichtstehenden Blätter sind erst hellgelblich, dann rötlichbraun. Der erst volle, dann hohl werdende Stiel ist dem Hute fast gleich gefärbt. Bei seinem massenhaften Vorkommen wurde es bisher allgemein bedauert, daß die scharfbrennende Milch den Rotbraunen Milchling ungenießbar machte. Da aber Herr Oberlehrer Herrmann in Dresden durch Versuche gefunden hat, daß er sauer gemacht und zehn Minuten gekocht wohlgeschmeckend wird, dürfte es für viele eine Anregung sein, ihn durch diese Zubereitungsweise genussfähig zu machen. Es würde ein guter Nahrungsmittelzuwachs sein.*)

Meine Pfingstaussbeute war damit, abgesehen von einigen unbedeutenden kleinen Sachen, zu Ende und ich machte mich am frühen Nachmittage wieder auf den Heimweg. War ich auch bezüglich meiner Funde ziemlich Schneider geworden, so hatte ich doch auch ohne Pilze eine herrliche Waldstreichung hinter mir; auch ein vergeb-

*) Siehe Heft 1: Gramberg: Ein verkannter Speisepilz.

licher Pilzgang kann hohen Genuß bereiten, wenn man nur sonst die Augen offen halten will.

Früher als andere Jahre tauchte mir diesmal der Birkenpilz auf. (*Boletus scaber* Bull). Siehe Abbildung. Sein polsterartig gewölbter Hut von oft ganz stattlicher Größe kann ganz verschiedenartig gefärbt sein: grau, von hellbräunlich bis dunkelbraun in allen Abstufungen, Ja fast schwärzliche trifft man an, wie Kapuzinerkappen, weshalb er wohl auch den Namen Kapuzinerpilz haben mag. Er gehört zu den Röhrenpilzen, von denen wir bisher noch nicht viel finden konnten. Die anfangs weiße Röhrenschicht wird später grau und hat kleine feine Mündungen. Der hohe Stiel ist im Verhältnis zum ausgewachsenen Kopfe sehr schlank und auffallend rauschuppig. Anfangs fleischig, wird er später holziger und ist dann nur der Kopf zu verwenden. Das Fleisch ist sehr weichlich und müssen Birkenpilze daher sorgfältig gepackt werden, will man sie nicht matschig nach Hause bringen. In Gebüschen und lichten Laubwaldungen, namentlich bei Birkengruppen, findet man ihn häufig. Er ist gut als Suppen- und Gemüsepilz verwertbar und läßt sich auch gut trocknen.

Also fleißig auf die Suche gehen, die Pilze werden nun häufiger und daher die Gänge lohnender.

Fortsetzung folgt



Bademekum für Pilzfreunde.

Von Pfarrer Adalbert Ricken

Taschenbuch zur bequemen Bestimmung aller in Mittel-Europa vorkommenden ansehnlicheren Pilzkörper mit vier Bestimmungstafeln und Zitaten bekannter Bildwerke. Leipzig, Quelle und Meyer 1918. Pappband 334 Seiten.

Besprochen von Prof. Dr. Spilger, Bensheim.

Ein neues Werk unseres Herrn Pfarrer Ricken, dazu ein billiges Taschenbuch, das alle ansehnlichen Pilzkörper behandelt, das ist eine ebenso wichtige wie erfreuliche Pfingstüberraschung für alle Pilzfreunde.

Als der bedeutendste deutsche Pilzkenner ist uns der Verfasser längst bekannt. Wir schätzen ihn als den Bearbeiter eines Handbuches über die Blätterpilze, das allen, die sich mit dieser Pilzgruppe beschäftigen, zu einem ebenso unentbehrlichen, wie zuverlässigen Führer geworden ist. Wir alle haben es schon oftmals bedauert, das der Krieg eine Fortsetzung dieses textlich wie illustrativ gleich groß angelegten Werkes unmöglich machte. Was bringt uns nun das neuersehene Werk?

Wer die in den kleinen Pilzwerken, als deren ältestes wir Lenz, als deren neueste und am besten ausgestattete wir Michael und Gramberg nennen wollen, angeführten und abgebildeten Pilze kennt und weiter in das Studium der Pilze eintreten und die zahlreichen, in diesen Werken nicht behandelten Schwämme kennen

lernen will, die sich auf jedem Pilzausflug uns aufdrängen, dem kann das Bademekum Rickens nicht warm genug empfohlen werden. Zwar Abbildungen enthält es nicht. Der Charakter des Werkes als „Taschenbuch“ und die Papierknappheit machen dies unmöglich. Aber fast die Hälfte aller Blätterpilze hat ja Ricken in seinem Handbuch bereits fertig abgebildet und bei den übrigen Pilzgruppen, den Lösspilzen, Schlauchpilzen usw. verweist Ricken bei jeder Art auf die bei Gramberg, Michael und in größeren Bildwerken vorhandenen Abbildungen. In dem Bademekum sind sämtliche in Mittel-Europa vorkommenden einigermaßen ansehnlichen Pilzkörper genau beschrieben, sodaß sie schon möglichst auf den Exkursionen bestimmt werden können. Die Beschreibungen sowohl der einzelnen Arten, wie die größerer Gruppen, weisen alle Vorzüge der aus dem Handbuche bekannten Darstellung auf. Die unübersichtlichen Bestimmungsschlüssel, mittels deren man in rösselsprungartiger Weise schließlich zum Namen einer Pflanze kommen soll und die einem das Bestimmen ganz verlernen können, findet man bei Ricken nicht. Ueberall herrscht bei ihm bei aller Knappheit des Textes vollkommene Klarheit und Uebersichtlichkeit. Ueberall sind die wichtigsten Merkmale besonders hervorgehoben, auf die möglichen Verwechslungen mit ähnlichen Arten ist hingewiesen, außer der Beschreibung ist bei jeder Art die Genießbarkeit, Häufigkeit, die Zeit des Erscheinens, Standort und Art des Wachstums genau angegeben. Vier beigegebene Tafeln am Anhang des Werkes werden dem Anfänger das Auffinden und Bestimmen wesentlich erleichtern. Ein Vergleich des Textes mit dem des Handbuches läßt auf Schritt und Tritt die bessernde Hand erkennen. Die Arten des Anhanges findet man an der richtigen Stelle eingeordnet, die Arten mancher Gattungen sind hier zur Erleichterung der Bestimmung umgruppiert. Die Beschreibung mancher Arten ist schärfer gefaßt, u. a. die der *Inocybe sambucina* von der wir bei der Gelegenheit auch erfahren, daß sie und nicht *Inocybe frumentacea* es war, die im Verdacht steht, in Aschersleben einen tödlichen Vergiftungsfall herbeigeführt zu haben. Wir sind überzeugt, daß das vom Verlage aufs beste ausgestattete Bademekum allen Pilzfreunden bald ebenso unentbehrlich sein wird, wie es das Handbuch bereits geworden ist. Dem Herrn Verfasser wünschen wir, daß es ihm vergönnt sein möge, uns noch weitere gleich vorzügliche Werke aus seiner Feder zu beschreiben.



Zur Beurteilung der Genießbarkeit von *Amanita pantherina*.

Von Professor Dr. Raebiger, Leiter der Pilzbestimmungsstelle des Bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer in Halle a. S.

In den Verhandlungen des Botanischen Vereins der Provinz Brandenburg, Bd. 59/1917, veröffentlicht R. Kolkwitz einen Vergiftungsfall, der sich in einer vierköpfigen Familie in Zehlendorf bei Berlin durch den Genuß von Pantherpilzen ereignete.

Schon $\frac{3}{4}$ —1 Stunde nach Einnahme des wohl-schmeckenden Gerichtes erkrankten die 4 Personen verschieden stark unter folgenden Erscheinungen:

1. Brennen im Halse und Uebelkeit,
2. Geistige Erzitations- und Depressionszustände, verbunden mit Benommenheit, die sich vorübergehend bis zur Bewußtlosigkeit, in einem Falle bis zu Krämpfen steigerte,
3. Muskelzuckungen,
4. Verlangsamte Lichtreaktion der Pupillen.

Kolkwitz selbst hat die verwendeten Pilze nicht gesehen, es wurden ihm vielmehr erst nachträglich gesammelte Exemplare gezeigt, an denen er feststellte, daß es sich um den Pantherpilz (*Amanita pantherina*) handelte.

Die Pilze wurden in nachstehender Weise zubereitet. Sie wurden sofort gewaschen und zurecht gemacht, wobei die Haut des Hutes, die den vermeintlichen Sitz des gefährlichen Stoffes bilden soll, sorgfältig entfernt und der Stiel abgeschabt wurde; die Lamellen blieben an den Hüten sitzen. Die Pilze, die mit einigen auf demselben Standort gefundenen Ziegenlippen, Butterpilzen, Krempfingen und Birkenröhrlingen vermischt waren, wurden abgekocht, da sie erst nach 24 Stunden gegessen werden sollten. Das Brühwasser kam am nächsten Tage beim uochmaligen Kochen mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Fett, und etwas Mehl wieder zur Verwendung.

Zu vorstehenden Mitteilungen möchte ich auf Grund der neueren Literatur und mehrjähriger eigener Erfahrungen das Nachstehende bemerken.

Nicht nur Gramberg (Pilze der Heimat, Verlag Quelle und Meyer in Leipzig) bezeichnet den Panther-schwamm nach Abziehen der Oberhaut als guten Speise-pilz, sondern auch Michael (Führer für Pilzfreunde, Verlag Förster und Borries, Zwickau i. Sa.) sagt, daß er eine vortreffliche Speise abgibt.

Walther (Taschenbuch für deutsche Pilzsammler, Verlag Hesse und Becker, Leipzig, 1917) betont, daß der Schwamm nach Entfernung der Oberhaut zweifellos ohne Schaden für die Gesundheit gegessen werden kann und auch Schnegg schließt sich dieser Meinung an, indem er ihn in seinem Buche „Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger“ (Verlag: Dr. Frz. Jos. Völler-München, 1918) überhaupt nicht anführt.

Weiterhin weist Obermeyer (Pilz-Büchlein II, Verlag: E. K. Luz-Stuttgart, 2. Auflage) darauf hin, daß der Pantherpilz in abgehäutetem Zustande in Sachsen und Böhmen gegessen wird.

Ferner ist mir von Pilzsachverständigen, wie Staritz-Ziebigk b. Dessau, Hinterthür-Schwanebeck und A. Schulze-Rossen, bekannt, daß sie den Pantherschwamm auf ihren Pilzwanderungen als eßbar bezeichnen.

Ich selbst habe den Pantherpilz seit Jahren in den verschiedensten Teilen unserer Provinz und des Herzog-tums Anhalt gesammelt und in mannigfaltiger Zubereitung ganze, nur aus dieser Pilzform bestehende Gerichte ohne Gesundheitschädigung genossen. Es ist allerdings gleich beim Einsammeln die Oberhaut des Hutes abgezogen sowie der Stiel geschält und bei der Zubereitung das erste Brühwasser abgegossen worden.

In dem von Kolkwitz erwähnten Falle hat dagegen die bei verdächtigen Schwämmen stets zu beachtende Vorsichtsmaßregel des Abgießens des Kochwassers keine

Berücksichtigung gefunden, denn er schreibt ausdrücklich, daß das benutzte Wasser zur Verwendung kam.

Außerdem hat er die eingesammelten Pilze, die die Krankheitserscheinungen hervorgerufen haben, nicht selbst gesehen, so daß der Verdacht besteht, daß die ihm nachträglich vorgelegten Exemplare seitens der betroffenen Personen verwechselt worden sind, zumal derartige Irrtümer bei der verbleichenden Form des Fliegenpilzes und anderen giftverdächtigen oder ungenießbaren Amanitaarten den wenig erfahrenen Sammlern schon untergelaufen sind.

Näheres über die Verwertung der Pilze unter besonderer Berücksichtigung der als giftig und verdächtig bezeichneten Schwämme habe ich in einer Denkschrift niedergelegt, die in Heft 24, Jahrgang 27, und Heft 1-3 bezw. 5, Jahrgang 28/1917 der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene (Verlag: Rich. Schoeg-Berlin S. W. 48) veröffentlicht ist.



Die Pilzernte des Frühjahr 1918.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Die Monate April und Mai waren dem Pilzwachstum recht günstig. Es fehlte weder an Wärme, noch an den nötigen Niederschlägen. Schon der ganze Winter war so auffällig mild, daß die Entwicklung der Pilze zeitig beginnen konnte. Zu den frühesten Arten gehörte wieder *Collybia velutipes*, der Samtfuß-Rübling. Ich habe ihn bereits im Februar und dann im März in dem von mir geleiteten Schulgarten geerntet, auch in einem nahen Weißbuchenwalde gefunden und mir dadurch schon frühzeitig eine schmackhafte Pilzsuppe verschafft. Bereits Ende März und Anfang April stellte sich in Unmengen *Coprinus micaceus*, der Glimmertintling, ebenfalls im Schulgarten zwischen altem Laub und auch auf Blumenbeeten ein. Von seiner Verwendbarkeit habe ich mich schon im Vorjahre überzeugt. Sofort nach dem Ernten zubereitet, gibt er ganz schmackhafte Gerichte. Er findet in meiner Küche jederzeit freundliche Aufnahme. Er ist als Suppenpilz recht brauchbar, ebenso wie die verwandten Arten *Coprinus porcellanus* (Schopftintling) und *Coprinus atramentarius*, (Echter Tintenpilz) die ich Mitte Mai fand. Zu den frühen Sorten gehören ja alljährlich die Morcheln. Wachsen sie doch schon bei 1 bis 2 Grad Wärme. Etwas später als sonst, auch nicht in so großer Menge, kam *Gyromitra esculenta*, die Stockmorchel auf den Markt. Auffällig zahlreich aber stellte sich anfangs Mai die Spitzmorchel *Morchella conica* ein. Selbst die sonst seltenere Käppchenmorchel, *Morchella rimosipes*, war diesmal an ihrem alten Standorte recht zahlreich vertreten. Von Schüpplingen fanden sich *Pholiota praecox* der voraneilende Schüppling und wiederholt in großer Anzahl das Stockschwämmchen *Pholiota mutabilis*. Neben dem büscheligen Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* kam auch der blaßgelbe *Hypholoma epixanthum* der starkrie-

chende Schwefelkopf im Anfang Mai vor. Mitte des Monats Mai begegnete mir noch *Hypholoma Candelleianum*, lilablättriger Schwefelkopf, eine weiße, eßbare Art. Seine Hauptzeit ist der Sommer. Er findet sich gesellig in Gärten und auf Wiesen. Er ist als Suppen- und Gemüsepilz verwendbar. Häufiger als sonst begegnete ich dem Maischwamm, *Tricholoma gambosum*. Dieser stark nach Mehl duftende Pilz wurde auch erstmalig in Produktengeschäften angetroffen und als „Champignon“ zu hohen Preisen an den Mann gebracht. Neben diesem Ritterling wuchs in der ersten Hälfte des Mai noch der kurzstiellige Ritterling, *Tricholoma brevipes*, auf Gartenland, ein ebenfalls eßbarer Pilz von geringem Speisewert. Gesellig fand ich in großer Zahl am 11. Mai den Frühlings-Rötling, *Entoloma clypeatum*. Er ist, wie schon sein Mehlgeruch und der angenehme Geschmack andeuten, ebenfalls eßbar. Die Absicht, ein Pilzgericht aus der großen Ernte herzustellen, konnte ich leider nicht ausführen, da nicht ein einziger Pilz madensfrei war. Dieser Rötling wurde mir auch von anderen Gegenden Sachsens zum Bestimmen eingesandt, so daß er wohl um die gleiche Zeit recht häufig gewesen sein muß. Von rotsporigen Vertretern wurde noch *Pluteus cervinus* gefunden, ebenfalls eßbar. Wiederholt fand ich Mitte Mai in dem schon erwähnten Schulgarten den Schaf-Egerling *Psalliota arvensis*, aber jedesmal ganz vermadet. Um dieselbe Zeit zeigten sich in mehreren Produktengeschäften die ersten Steinpilze. Doch sie waren nicht aus der Umgebung Dresdens. Dagegen fand ich den Birkenpilz *Boletus scaber* in 3 schönen Vertretern in der Dresdner Heide. Stellenweise machte sich *Phallus impudicus*, die Stinkmorchel, schon bemerkbar. An sandigen Heidewegen fand sich gesellig der walzensäumige Wirrkopf *Inocybe cristata*, Scop. synonym *lacera* Karst. Im Kiefernwalde wurde bereits der Pantherpilz, *Amanita pantherina*, an einer Rüste 2 große Exemplare von Schuppiger Schwarzfuß *Polyporus squamosus* und in einem Hofe, zwischen Steinen, der seltene *Lepiota erminea*, Hermelin-Schirmpilz, gefunden. Außerdem sind noch der Schmetterlings-Düngerling, *Panaeolus papilionaceus*, und der Nadel-Flämmling, *Flammula spumosa*, zu erwähnen. Das ergibt 19 eßbare neben 7 ungenießbaren Arten.



Der Fliegenpilz als Insektenvertilger.

von Dr. E. Wilbrand.

Ueber die Fliegenplage und ihre Bekämpfung ist viel geschrieben und manches mehr oder minder gute Präparat erprobt worden. Man kann wohl sagen, daß kein Mittel sich besonders bewährt hat. Praktisch am bedeutendsten ist, wie Dr. E. Wilbrand schreibt („Münch. Med. W.“, 11. 12. 17), das Verstäuben von Insektenspulver, obwohl dies hinsichtlich seiner Wirkung auf die Atemorgane vielleicht nicht ohne Bedenken ist. Als weitere Nachteile des Insektenspulvers kommt in Betracht,

daß die Fliegen nur vorübergehend betäubt sind, und endlich, daß das Präparat unter Umständen nicht jederzeit in genügender Menge zur Verfügung steht.

Ein ganz vorzügliches Fliegenvertilgungsmittel besitzen wir nun im Fliegenpilz. Er findet sich fast überall, besonders in Nadelwäldern. Sein farbenprächtiges Äußere kennzeichnet ihn von weitem. Wohl niemandem dürfte er unbekannt sein, weder Erwachsenen noch Kindern. Ehe sie lesen und schreiben können, sehen die Kleinen ihn ja bereits auf den bunten Bildern der Märchenbücher. Der Fliegenschwamm gilt als Musterbeispiel für einen Giftpilz.

Wie der Name sagt, wurde er offenbar von unseren Altvordern zur Vernichtung von Fliegen benutzt. Heute ist dies, soviel ich weiß, nur auf dem Lande im Kreise Hendeckrug in Ostpreußen der Fall.

Im Gouvernement Minsk wird zur Ungezieferbeseitigung ausschließlich der Fliegenschwamm von der eingeborenen weißrussischen Bevölkerung benutzt. Sehr bezeichnend ist sein polnischer Name „Mucha mora“, auf deutsch „Fliegenpest“ (Mucha-Fliege, mor-Pest).

Von den Eingeborenen auf diese Verwendungsart des Pilzes aufmerksam gemacht, habe ich sofort in fliegenreichen Zimmern Versuche angestellt. Der Erfolg war ein ganz vorzüglicher. Bereits nach einer Stunde lagen alle Fliegen tot oder sterbend umher.

Das Aussehen einer fertiggestellten Lockspeise ist nicht unappetitlich, auch ist sie geruchlos. Bei ihrer Zubereitung verfährt man folgendermaßen:

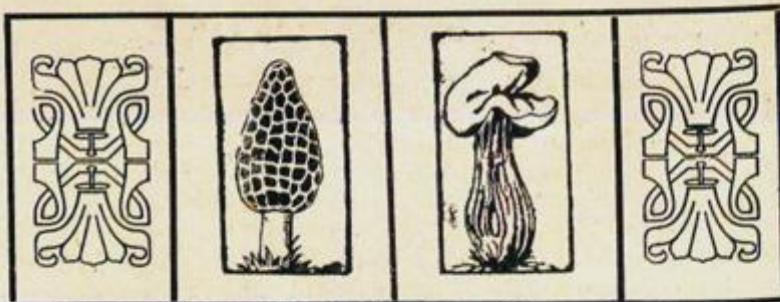
Man legt den Pilz, mit der Oberseite des Hutes nach unten, auf einem Stück Blech ins Feuer. Dort wird er 2 bis 3 Minuten belassen, d. h. so lange, bis genügend Saft ausgetreten ist, dessen Menge man durch Bewegungen des Stieles feststellen kann. Nun nimmt man den Pilz heraus, legt ihn auf eine flache kleine Schale, bricht den Stiel ab und bestreut die Lamellenseite mit einer genügenden Menge Streuzucker, der sich alsbald in der giftigen Flüssigkeit löst. Hierauf wird der so gefertigte Fangapparat an einem geeigneten Platz aufgestellt, und zwar so, daß etwaige Haustiere ihn nicht erreichen können. Nach Genuß der giftigen Flüssigkeit fliegen die Insekten nicht mehr weit. Sie kriechen lahm umher, taumeln, fallen auf den Rücken, strecken die Beine durcheinander und suchen vergeblich das Gleichgewicht wieder zu bekommen.

Zur Tötung des Ungeziefers in Küchen empfiehlt sich eine Zeit, in der nicht gekocht wird. Uebrigens besteht wegen der schnellen Giftwirkung keine Gefahr, daß die erkrankten Fliegen ins Essen fallen, wenn man die Lockspeise einige Meter vom Kochherd entfernt aufstellt.

Die Dauer der Fangmöglichkeit richtet sich nach dem Saftgehalt des Fliegenpilzes und ist mit dessen Verdunstung erschöpft. Durch rechtzeitigen Zusatz von Wasser kann man jedoch die Gebrauchsfähigkeit um einige Tage verlängern. Junge Pilze sind empfehlenswerter als alte, da sie mehr Saft enthalten.

Beachtenswert erscheint mir noch, daß die Lockspeise auf einen möglichst flachen Teller gelegt wird, da die Fliegen alsdann den Köder besser annehmen.

Uebrigens zeigte sich bei meinen Versuchen, daß unser Pilz nicht nur Fliegen schnell abtötet, sondern auch Kakerlaken.



Zur Ausbarmachung der Pilze für die Volksernährung.

Die wichtigste Aufgabe der volkstümlichen Pilzaufklärung ist es, die Möglichkeit von Pilzvergiftungen zu verhüten, oder doch auf das geringste Maß herabzudrücken. Dazu würde schon eine genaue Kenntnis der glücklicherweise nicht sehr großen Zahl der Giftpilze sehr wesentlich beitragen. Unter diesen nimmt der Knollenblätterschwamm eine besondere Stellung ein, indem er sowohl durch seine verheerende Wirkung, wie durch die Häufigkeit seiner Verwechslung mit anderen Pilzen als der gefährlichste Giftpilz überhaupt bezeichnet werden kann. Werden doch nach vorsichtiger Schätzung 2/3 aller tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen auf diesen Pilz zurückgeführt. Darum ist mit Recht von vielen Seiten darauf hingewiesen worden, daß schon mit der allgemein verbreiteten genauen Kenntnis dieses Giftpilzes die größere Anzahl aller Vergiftungsfälle nach Pilzgenuß vermieden werden könnte und wie wichtig ist es, gerade diesem Pilze den Krieg zu erklären. Diese Erwägungen haben zur Herausgabe eines Merkblattes:

„Der gefährlichste und häufigste Giftpilz Deutschlands und seine Doppelgänger“

geführt. Es wurde im Auftrage der Leiter der öffentlichen Pilzbestimmungsstellen Sachsens, von den Herren Oberlehrer Michael, Auerbach; Oberlehrer Brückner, Chemnitz; Oberlehrer Herrfurth, Stollberg und Oberlehrer Herrmann, Dresden, in sorgfältiger Weise bearbeitet und bringt insbesondere eine genaue Gegenüberstellung aller Unterscheidungsmerkmale. Es ist mit 7 guten Farbetafeln ausgestattet, die den gelblichen Knollenblätterpilz, den grünlichen Knollenblätterpilz, den Schaf-Egerling, den Perlschwamm, den Scheidenstreifling, den Königsfliegenpilz und den Pantherwulstling darstellen. Trotz dieser reichen Ausstattung kann das Merkblatt zu einem sehr wohlfeilen Preise abgegeben werden und damit ist die Möglichkeit zu einer Massenverbreitung desselben gegeben. Der Preis beträgt für 1 Stück 0,30 Mk., 10 Stück 2,80 Mk., 50 Stück 13 Mk., 100 Stück 25 Mk., alles zuzüglich Postgeld.

Es wird gebeten, zur weitesten Verbreitung dieses Merkblattes beizutragen.

Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz, Dresden-A., Schießgasse 24, II.



Neue Lehrkurse 1918

über Sammeln und Verwertung der Pilze.

Rüdesheim a. Rh. Der Pilzreichtum unserer Wälder des Rheingaugebirges wird durch die Kriegsverhältnisse mehr gewürdigt und nutzbar gemacht. Die sehr geringe Anzahl von Pilzfreunden und Sammlern ist seit zwei Jahren im Steigen begriffen, wozu hauptsächlich die Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Abteilung Pflanzenpathologische Versuchstation zu Geisenheim, durch Abhaltung von Pilzkursen beigetragen hat.

Im August und September 1916—17 wurden je 4 Kurse bei starker Beteiligung, bis 80 Personen im Kurse, abgehalten. Der Kurs dauerte 4 Tage und umfasste folgendes Programm: 1. Tag, Einleitung in das Leben und Wesen der Pilze; 2. Tag, die Chemie der Pilze, Mikroskopieren und Lichtbildervorführungen; 3. Tag, ganztägige Exkursion; 4. Tag, Zurichten der Pilze, Kostproben und Konservieren.

Diese Kurse waren, Dank ihres gut gemachten Programmes und des begeisterten wie tatkräftigen Lehrkörpers, von hohem, praktischen und wissenschaftlichen Wert. Die Beteiligung der Lehrerschaft, besonders der Volksschulen aus engerer und weiterer Umgegend ist bemerkenswert; manche lehrreiche und nutzbringende Pilz-Schulwanderung war schon als Frucht der Veranstaltungen zu beobachten.

Die Leitung der Kurse lag in Händen des bekannten und geschätzten Botanikers Herrn Prof. Dr. Lüstner; während Herrn Gartenbauinspektor Junge das Kapitel Konservierung, und Frau Brauch, Haushaltslehrerin, den küchentechischen Teil übernahm.

Nach vorliegendem Programm der Anstalt finden auch in diesem Jahre 2 Pilzkurse statt, und zwar in der Zeit vom 29. bis 31. August und vom 5. bis 7. Sept. Die Teilnahme ist jedermann gestattet und kostenlos. Anmeldungen sind zeitig genug unter Angabe des Vornamens, des Standes und der Staatsangehörigkeit an die genannte Anstalt zu richten.

	Pilz- und Kräuter-Rezepte.			
--	-----------------------------------	--	--	--

Pfannkuchen aus Pilzmehl. Diese Omelette wird auf eine ganz einfache Art hergestellt, ähnlich wie andere Omeletten, nur daß man anstatt des Weizenmehles Pilzmehl verwendet, von dem Weizenmehl nur soviel, daß das Pilzmehl sich gut verbindet. Diese Omelette ist bei weitem nahrhafter und geschmackvoller als die gewöhnliche.

Pilze als Gelerfsatz. Zum beliebten „Schlesischen Heringsalat“ fehlt unsern sorgenden Hausfrauen zurzeit das Speiseöl. Auch hier helfen die Pilze aus der Verlegenheit. Seit Jahren werden in meinem Haushalte zum Würzen und Fetten des Heringsalates die in Essig eingelegten Pilze verwendet. Der schleimige und würzige Pilzessig fettet und macht auf diese Weise den Salat recht geschmeidig. Das Einlegen der Pilze in Essig ist sehr einfach. Es eignen sich dazu am besten die kleinsten, aber nicht nur Steinpilze, sondern auch Butter- und Semmelpilze, Pfifferlinge und vor allem Grünlinge. Nachdem man diese gepulvt und gewaschen, werden sie mit etwas Wasser, dem man ein wenig Essig und Salz hinzufügt, weich gekocht. Pflückt sie ab und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Inzwischen kocht man mit Wasser verdünnten Weinessig mit Pfeffer- und Gewürz- förnern, Schalotten, Estragon, Muskatblüte, ein ganz klein wenig Ingwer, Lorbeerblatt, Salz, etwa 5—10 Minuten, legt die Pilze in Gläser oder Steinkruken und gießt den Essig darüber und verschließt

mit Pergamentpapier. Nach einigen Tagen wird der Essig nochmals aufgeköcht und dann werden die so eingelegten Pilze in kühlen, luftigen Räumen aufbewahrt. In Gläsern sterilisiert halten sie sich jahrelang.

Seidel, Eugknitz O. L.

Gekochte Kartoffelklöße mit Wildgemüse. Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln, etwas Kartoffelmehl, 1 Ei, Salz, Gewürzkräuter wie Schafgarbe, Sauerampfer, Gundermann. Die gekochten, geschnittenen und geriebenen Kartoffeln werden mit den feingewiegten Gewürzkräutern, einer feingeschnittenen Zwiebel, Salz, Ei und Kartoffelmehl, gut durchgearbeitet. Aus dem Teig formt man Klöße, die man in kochendes Salzwasser gibt und 10 Minuten im offenen Topfe ziehen läßt. Hierzu Wildspinat oder Sauerkraut.

Löwenzahn Salat. Man nehme möglichst junge Blätter mit dem Blattstiel (denn dieser ist der Hauptträger des Aromas.) Gründlichstes Putzen und tadelloses Waschen des Salates ist notwendig. Nach dem Abtropfen, gibt man zu den Blättern Salz und Pfeffer und übergießt sie mit Öl (oder Butter). Hierauf läßt man den Salat eine knappe halbe Stunde ziehen, um ihn dann nach Belieben, mit Essig, Zitronensaft, Weinessig tüschfertig zu machen. Der nach diesem Rezept bereitete Salat — ist deliziat!

Das Trocknen und Ausbeugen von Sauerampfer. Sauerampfer wird sorgfältig verlesen, gründlich gewaschen, auf Siebe zum Abtropfen gelegt, und unter öfterem Umwenden zum Trocknen an Luft und Sonne ausgebreitet. Nachdem er so übertröcknet ist, kommt er in die schwach erhitze Ofenröhre oder besser auf die Hürde und wird langsam gedörret.

	Pilz-Kalender.			
--	-----------------------	--	--	--

Im Monat Juni-Juli vorkommende Pilze:

Essbare.

Echter Gelbling (Gelbling). Pfifferling, Eierpilz *Cantharellus cibarius* Fr., fast überall, besonders im Dickicht der Nadelwäldungen, sowie in Laubwäldungen; Suppe, Gemüse, trocken und einmachen.

Echter Reizker (Wachholder-Milchling) Rößling, *Lactaria deliciosa* L., unter dichtem Nadelgebüsch, auf moosigen feuchten Wiesen, auf mit Heidekraut und Wachholderbeersträuchern bestandenen freien Waldhügeln; Suppe, Gemüse, Extrakt, Salat, einmachen.

Feldchampignon, Feld-Egerling, *Psalliota campestris* L., auf mit Pferdedünger oder Jauche gedüngten Wiesen; Suppe, Gemüse, trocken, einmachen.

Schaf-Champignon, *Psalliota arvensis* Schaef., gefellig in Nadel- und Laubwäldern, auf lockerem Humus; Suppe, Gemüse, trocken, einmachen.

Knoblauchpilz, Lauchschwindling, Mousseron, Dürbehndel *Marasmius alliatus* Schaef., auf Heideplätzen, an Wald-rändern und alten Baumwurzeln, auf Holzschlägen; Gewürzpilz als Zusatz zum Braten, trocken.

Milder Milchling, *Lactaria mitissima* Fr., in Nadel- und Laubwäldern und in Gebüsch; Gemüse, Extrakt, einmachen, trocken.

Laub-Blauling, blauer, Agaricus laccata Scop. var. *amethystina*, in feuchten Wäldern zwischen Moos und Gras; Gemüse, trocken, jung essbar.

Seidiger Scheidling, Volvaria bombycina Quel., an Weiden- und Pappelstämmen; Gemüse, trocken.

Scheidenpilz, Amanitopsis vaginata Bull., in Wäldern, Wald-sümpfen und -büschen, Torfmooren, auf Grasheiden; Gemüse, trocken.

Breitblättriger Rößling, Agaricus (Collybia) platyphylus Bull., am Grunde und in der Nähe alter Baumstümpfe in feuchten Wäldern; Gemüse, einmachen.

Kahler Krempling, Paxillus involutus Batsch., in Nadel- und Laubwäldern, Gebüsch, Gärten und Chauffee Straßen; Gemüse, trocken.

Blaugrüner Täubling, Warziger-T., Herren-T., Russula virescens Schaef., in Laub- oder Mischwäldern, an Wald-rändern, in Gebüsch; Gemüse, trocken, einmachen.

Mehlpilz, Pflaumenpilz, Moosling, Clitopus prunulus, Scop., in Wäldern, auf Grasplätzen, Triften in Gebüsch; Gemüse, trocken, einmachen.

Blasiger Becherling, Peziza vesicalosa Bull., gefellig auf Schutt, Dung, Komposthaufen und in Mistbeeten; Suppe, trocken.

Echter Tintenpilz, *Coprinus atramentarius* Bull., Wiesen, Dünger- und Schutthäufen, Gärten, an Baumstrünken; Gemüse, trocken, jung essbar.

Flaschen-Bovist, Stachel-Stäubling, *Lycoperdon gemmatum* Batsch; Heide, in Wäldern, auf Tristen, Grasplätzen und Sandfeldern, truppweise; Gemüse, einmachen, jung essbar, solange Fleisch weiß ist.

Timt-Röhrling, *Suillus castaneus* Bull., in gemischten, sowie in Nadelwäldern, vorzugsweise auf sandigem Boden; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

Maronenpilz, Maronen-Röhrling, *Boletus badius* Fr., in Nadel- und Laubwäldern, sowie auf Heiden; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

Schmerling, Schälpilz, Körniger Röhrling, *Boletus granulatus* L., truppweise in Nadel- und Laubwäldern, auf Waldwegen und Wiesen; Gemüse, trocknen.

Butterpilz, Butter-Röhrling, Ringpilz, *Boletus luteus* L., in sandigen Nadelwäldern, Grasheiden; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

Birkenpilz, Birken-Röhrling, Kapuziner, *Boletus scaber* Bull., in lichten Wäldern und Hainen, auf Heiden, an Moor-rändern, im Grafe und Gesträuch; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

■ ■ ■ Pilz=Markt. ■ ■ ■

Höchstpreise für getrocknete Pilze wurden durch die Landesstelle für Obst und Gemüse festgesetzt. Darnach beträgt der Höchstpreis für Steinpilze im besten getrockneten Zustand beim Verkauf durch den Sammler 7.50 Mk. für das Pfund, der Aufkäuferpreis 8.50 Mk. und der Großhändlerpreis 9.50 Mk. für Pilze zweiter Güte stellt sich der Preis auf 5, 6 und 7 Mk.; für gemischte Pilze, Rotkappen, Birkenpilze und Kuhpilze 3, 4 und 5 Mk., für Pfefferling, 2.50, 3 und 3.50 Mk.; für Gewürzpilze (Sommelpilze, Schafsteiner, Reizker usw.) 3, 3.50 und 4 Mk. Zum Ankauf von getrockneten Pilzen, aus der Ernte 1918 sind nur die bevollmächtigten Aufkäufer, zum Absatz nur die damit betrauten Großhändler befugt. Ueber den Absatz im Kleinhandel werden besondere Bestimmungen erlassen.

München. Am Schwammerlmarkt (Reichenbach- und Frauenstraße) waren außer den Zuchtgerlingen, welche das Pfund zu 5 Mk. (1) verkauft wurden, kein einziger Pilz — ein Curiosum für München — zu entdecken, was auf die beängstigende Trockenheit zurückzuführen ist. Walderdbeeren kosten Mark 2.20—2.50 das Pfund. Wildgemüse konnten wir keines entdecken; wohl aber verschiedene Tee- und Kräuterpflanzen, besonders Waldmeister und Flieder.

Pinkelsbühl. Auf dem Schwammerlmarkt schwankte der Preis für das Pfund Steinpilze zwischen 1.20—1.70 Mk., Maiblättern 0.80—1.10 Mk., Morcheln 1.00—1.60 Mk., Champignon 1.50—2.50 Mk.

■ ■ ■ Pilz=Funde. ■ ■ ■

Peziza perlata Fr. Wer kann mir Angaben über sichere Funde mit genauen selbstfestgestellten mikroskopischen Bestimmungsarten (Sporen u. f. w.) von *Peziza perlata* Fr. machen?
Kallenbach, Waldmichelbach i. Odenwald (Hessen).

Am 19. Mai fand ich in den Königshainer Bergen bei Görlich und am 20. Mai in den Wäldern zwischen dem Waldhaus bei Gersdorf und dem Steinbachtal bei Alt-Bernsdorf i. S. (schlesisch-sächsischer Grenze) ebenfalls meine ersten 1918 er Birken-(Kapuziner)-Pilze. Auch ich war über diesen frühen Zeitpunkt erfreut.

O. Polesny, Görlich.

■ ■ ■ Pilz=Bergiftungen. ■ ■ ■

Morchelvergiftung. Bezüglich der in Hest 11 erwähnten Fälle von „Morchelvergiftung“ möchte ich bemerken, daß es sich hierbei doch sicher nur um „Korcheln“ (Helvella-Arten) drehen wird. Pilzkennner sollten doch bei der Bezeichnung eine strenge Unterscheidung zwischen „Morchel“ und „Korchel“ einhalten. Außerdem dürfte es doch in derartigen Vergiftungsfällen nicht schwer sein, die genaue Art und die näheren Umstände der Vergiftung festzustellen. Die meisten

Leute halten sich doch an die bekanntesten Arten, sodaß diese doch sicher nach der Vergiftung nochmals an den gleichen Sammelorten aufgetrieben und von einem Pilzkennner der betreffenden Gegend sicher bestimmt und veröffentlicht werden können. Es wäre doch an der Zeit, einmal völlige Klarheit zu schaffen über die Vergiftungsmöglichkeit durch Helvella-Arten. Kallenbach, Waldmichelbach.

■ ■ Aus dem Vereinsleben. ■ ■

Verein für Pilzkunde Gassel.

7. Sitzung am 15. April 1918. Anwesend 17 Mitglieder. Der Vorsitzende legt einige Speisemorcheln (*Morchella esculenta*) vor, sowie Pilzkochbücher von E. Herrmann und von Gramberg, anschließende Aussprache über zweckmäßiges Trocknen der Pilze. Aus Hest 9 des „Pilz- und Kräuterfreundes“ wird Grambergs Aufsatz über richtige Benennung von Knollenblätterpilzen verlesen, an die Verlesung schließt eine eingehende Besprechung. Zum Schluß wird noch die auf den demnächst anzuführenden Pilzwanderungen einzuführende Art des Sammelns im gegenseitigen Meinungsaustausch besprochen.

Bericht des Pilzausschusses des Humboldtvereins in Löbau.

Der Pilzausschuß arbeitete im Sommer erstmalig in unserer Stadt. Er wurde im Mai 1917 begründet und stellte sich die Aufgabe, Pilzkenntnisse zu verbreiten und zur Sammeltätigkeit anzuregen. Zu diesem Zwecke wurden veranstaltet: 1. Ein Lichtbildervortrag über die Pilze unserer Heimat von Herrn Oberlehrer Herrmann-Dresden. 2. Ein Pilzausflug unter der Führung desselben Herrn. 3. Dauernde Pilzausstellung in drei Schaufenstern unserer Stadt. 4. Gaben die Ausschußmitglieder den Sammlern unentgeltlich Auskunft über Pilze. Bei der langen Trockenheit des Sommers war es nicht leicht das Ausstellungsmaterial aus den entfernten Wäldern des Rotsteins, der Königshainer und Dehsaer Berge, sowie vom Kottmar herbeizuschaffen. Trotzdem sind wohl fast alle Pilze der Heimat gezeigt worden. Besonders wertvoll war es, wenn unsere guten Speisepilze mit ihren verdächtigen und giftigen Doppelgängern zu sehen waren. So stand neben dem Steinpilz der Gallenröhrling und der Satanspilz, neben dem Champignon der Knollenblätterpilz und neben dem essbaren Perlwulstling der giftige Königsfliegenpilz. Auch die verschiedenen Boviste, gute und schlechte Reizker, Schwefelkopf und Stockschwämmchen waren wiederholt nebeneinander zu sehen. Aus der Zahl der vor den Fenstern stehenden Beschauer zu schließen, haben sich diese kleinen Ausstellungen großer Beliebtheit erfreut und sind jedenfalls sehr belehrend und erregend gewesen. Auch von der Einrichtung der Pilzherausstellungen wurde viel Gebrauch gemacht. Im ganzen ist in etwa 220 Fällen Auskunft über Pilze erteilt worden, und alle bei uns wachsenden Giftpilze wurden in den vorgelegten Ernten wiederholt festgestellt. Nicht weniger als zehnmal war auch der Knollenblätterpilz mit gesammelt worden; in einem Korbe fanden sich sogar 18 Stück dieses furchtbarsten aller Giftpilze. Daß der Pilzausschuß durch seine Arbeit nicht nur belehrend gewirkt, sondern sicher auch Unglück verhütet hat, liegt somit klar auf der Hand. Die Mitglieder glauben, ihre Aufgabe in der rechten Weise gelöst zu haben und sind bereit, ihre Tätigkeit nächsten Sommer wieder aufzunehmen. Vielleicht wird man dann auch die auf dem Wochenmarkte zum Verkauf ausgelegten Pilze einer Kontrolle unterziehen.

An unsere Leser!

Dieser Nummer sollte ursprünglich Titel und Inhaltsverzeichnis des 1. Jahrgang vom Pilz- und Kräuterfreund beigelegt werden. Infolge ungenügender Papierzuweisung wäre uns dies nur unter Kürzung des Textes um mindestens 4 Seiten möglich gewesen. Eine Maßnahme zu der sich die Schriftleitung — des Einverständnisses der sehr verehrten Leser gewiß — nicht entschließen konnte.

Wir hoffen, daß die fehlende Papiermenge baldigst angewiesen wird und werden dann das Inhaltsverzeichnis der Nr. 1 oder 2 beifügen.

Ergebenst: Die Schriftleitung des P. u. K.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Unkräuter als Wildgemüse.

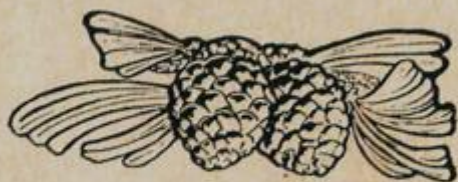
Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Ein trostloser Anblick ist ein verunkrauteter Acker. Armseliger als auf reinem Boden stehen hier die angebauten Pflanzen, dürftiger ist die Ernte. Ein Kampf gegen die mannigfachen Unkräuter auf dem Felde wie im Garten ist darum eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Was aber soll mit dem Unkraut geschehen? In den meisten Fällen wird es auf einen Haufen am Feldrande geworfen, oder es kommt auf den Komposthaufen, oder man gräbt es als Düngung unter. In den besten Fällen verwendet man einige Unkräuter für die Viehfütterung. Seiten aber werden sie zur menschlichen Ernährung herangezogen. Und doch verdienen es recht viele wegen ihrer Schmackhaftigkeit und wegen ihres Nährwertes, in den Speisezetteln aufgenommen zu werden. Wegen ihrer Billigkeit sollte man sich ihrer, besonders in der teuren Kriegszeit namentlich in den gemüsearmen Monaten noch mehr annehmen. Wie sich unsere Wildgewächse zu schmackhaften Gerichten verarbeiten lassen, zeigt ein praktisches Schriftchen „Küche der Wildgewächse“ Verlag E. Heinrich, Dresden. Es soll in den nachfolgenden Zeilen auf die wichtigsten Unkräuter im Garten und auf dem Felde und ihre Verwendung hingewiesen werden.

In den Gärten macht sich oft die kleine Brennessel recht breit und wird zu einem lästigen Unkraut. Bei 5,5% Stickstoffgehalt gehört sie mit zu den nahrhaftesten grünen Gemüsearten und ersetzt den Spinat sowohl an Nährwert, wie auch an Schmackhaftigkeit. Das gilt noch mehr von der großen Brennessel. Da dieses Unkraut meist in geschlossenen Beständen vorkommt, so ist ihr Einernnten lohnend. Lästig wird infolge der leichten Verbreitung in Gärten auch der Löwenzahn. Ist er auch nicht so stickstoffreich wie die Nessel, so enthält er doch viel Nährsalze, gibt in Mischung mit anderen Wildpflanzen ein vorzügliches Gemüse. Seine Blätter geben, besonders wenn sie durch Bedecken mit Brettern oder Töpfen gebleicht werden, einen schmackhaften Salat, und aus der Wurzel kann man durch Rösten einen brauchbaren Kaffeersatz herstellen. Sein Wert als Viehfutter ist bekannt. Zu den Unkräutern, welche sich schon im zeitigen Frühjahr breit machen, gehört die Vogelmiere oder der Hühnerdarm. Ist diese Pflanze auch klein und nicht so ergiebig wie die genannten, so verlohnt sich's doch, die Zweige als Suppenkraut oder als Zusatz zu den Wildgemüsen zu benützen. Ueber den Wert als Vogelfutter braucht nichts weiter gesagt zu werden. In Gärten und auf Feldern trifft man ebenfalls schon zeitig das Rapünzchen an, welches von jeher als Salatpflänzchen für sich allein oder gemischt mit anderem Wildsalat beliebt ist. Auf feuchten Aekern

wächst vielfach die Winterkresse oder das gemeine Barbarakraut. Die fetten, saftigen Blätter geben einen wohlgeschmeckenden, kräftigen Salat oder ein wertvolle Zutat zum Wildgemüse. In Frankreich und England baut man diese Pflanze sogar zu diesem Zwecke an. An Feldrändern und auch auf Aekern begegnet man den schönen Rosetten des Wegerichs. Die Blätter sind ein wertvoller Zusatz zu den grünen Gemüsen. Sie zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an Nährsalzen aus. Die Samen sind als Vogelfutter gewürdigt, aber viel zu wenig für die Delgewinnung ausgenützt. Als Unkraut lästig, als Schmuck der Getreidfelder von unvergleichlicher Pracht, ist der Feldmohn. Aus praktischen Gründen muß man ihn aber ebenfalls bekämpfen. Wenn im Frühjahr die Blattrosetten genügend entwickelt sind, benützt man sie als Mischung unter das Wildgemüse. In Frankreich bringt man die Blätter sogar als Salatkräuter auf den Markt. Seit etwa 100 Jahren ist das Knopfkraut (*Galinsoga parviflora*) auf sandigem Acker- und Gartenland ein lästiges Unkraut geworden. Dennoch ist es nicht nötig, dasselbe auf den Komposthaufen zu werfen. Sein massenhaftes Auftreten verlohnt das Einsammeln als Spinatersatz. Ich habe es in dieser Zubereitung ganz schmackhaft gefunden und auch in größerer Menge an eine Volksküche abgegeben. Wenn der Frühling eine Zeitlang durchs Land gezogen ist, kommt eine ganze Anzahl anderer Unkräuter zur Entwicklung. Auf Aekern und Gartenbeeten wird da der kriechende Hahnenfuß mit seinen niederliegenden Ranken ein gar lästiges Unkraut, das sich durch seine Ausläufer stark vermehrt und nur schwer beseitigen läßt. Wenn auch sein Verwandter, der scharfe Hahnenfuß, zu den schädlichen Pflanzen gerechnet wird, so kann man doch den kriechenden unbedenklich als Spinatersatz verwenden. Ist er doch durch seine breiteren, dunkleren Blätter und die zahlreichen Ausläufer genügend kenntlich gemacht. Daß er völlig unschädlich und sogar schmackhaft ist, kann ich aus eigener Erfahrung bestätigen. Ueberaus leicht pflanzt sich durch die zahlreichen Samen das Hirtenhäschel fort. Es ist ein überall auf Aekern verbreitetes Unkraut. Die Blätter eignen sich als Zusatz zum Wildgemüse. Schwer zu bekämpfen und in ganz Europa anzutreffen ist die Felddistel. Um sie vom Acker zu entfernen, muß man sie schon ausstechen. Für sie gibt es eine bessere Verwendung als den Komposthaufen. Die jungen Triebe und Blätter liefern einen schmackhaften Salat oder auch Gemüse. An gleichem Orte findet man die so überaus ähnlichen Unkräuter Federich und Ackersenf. Den ersten erkennt man an der gegliederten Schote, den schwefelgelben oder weißen Blüten und dem anliegenden Kelch, während der Ackersenf ungegliederte Schoten, goldgelbe Blüten und einen abstehenden Blütenkelch hat. Beide liefern in ihren Blättern ein kräftig

schmeckendes Gemüse, das sowohl allein als auch in Mischung zubereitet werden kann. Durch üppigen Wuchs zeichnen sich auf dem Acker die Vertreter der Gattung Gänse distel (Sonchus) aus. Diese Pflanzen sind reich an Milchsaft und damit an Nährsalzen. Am verbreitetsten ist die Ackergänse distel. Da sie den Kulturpflanzen auf dem Acker und im Garten nur nachteilig ist, ist es besser, sie in die Küche als auf den Komposthaufen wandern zu lassen. Fast noch massenhafter wuchern auf Feldern und in Gärten die Mel den. Gewöhnlich versteht man darunter auch zugleich die Gattung Gänsefuß (Chenopodium). Diese Unkräuter treten bisweilen so üppig auf, daß sie den angebauten Pflanzen Licht und Nahrung wegnehmen und sie fast ersticken. Sie geben daher überaus reiche Ernten. Da sie bei ihrer natürlichen Verwandtschaft mit dem Spinat auch an Speisewert dieser Kulturpflanze ebenbürtig sind, so sind sie als Spinatersatz ein wertvolles Wildgemüse. Bei der Zubereitung dieser Wildgewächse beachte man, daß sie in Mischung immer am schmackhaftesten sind. Gewürzkräuter wie Kerbel, Petersilie oder Sellerie sind als Zutaten zu empfehlen.



Ist der Rhabarber giftig?

Von Rektor E. Hinterthür, Schwanebeck.

Bei den hohen Preisen und geringen Erträgen an schnittfähigem Gemüse sieht sich mancher nach einem brauchbaren Ersatz um. Melde, Giersch, Ampfer und andere Wildpflanzen bieten da einen guten und billigen Spinatersatz. Auch die Rhabarberblätter sind vielfach wie Spinat verwendet worden, dabei sind wiederholt Erfahrungen gemacht, die die Frage aufwerfen lassen, ob der Genuß dieser Blätter schädlich ist. Es wurde gemeldet, daß Leute, besonders Kinder, nach dem Genuß des Rhabarbers erkrankt seien. Durchfall, Leibschmerzen, Erbrechen, auch Gelenkschmerzen in Armen und Beinen stellten sich ein. In Düsseldorf erkrankte ein aus 9 Köpfen bestehende Familie an Vergiftungserscheinungen nach einer Spinatmahlzeit aus Rhabarberblättern. Ein Kind ist bereits gestorben, ein zweites schwebt in Lebensgefahr. Auch von der Familie eines hiesigen Arztes wurde mir kürzlich ein ähnlicher Erkrankungsfall (Durchfall, Erbrechen etc.) gemeldet, der auf Rhabarbergemüse zurückzuführen ist.

Der Rhabarber gehört bekanntlich in die Familie der Sauerampfergewächse und enthält wie diese oxalsaur e Salze, die zu den Giften gehören. Die Angaben schwanken zwischen 3 bis etwa 8%; genaue Feststellungen sind unmöglich, weil der Gehalt an Oxalsäure riesig schwankt, je nach Art, Bodenlage, Witterung usw.

Von chemischer Seite wird darauf hingewiesen, daß wir in der Schlammkreide (kohlen-saurer Kalk) ein gutes Mittel zur Säure haben, womit alle jene Schädigungen behoben werden. Diese wird der Masse während des Kochens tee- oder eßlöffelweise so lange zugefetzt, bis

eine Geschmacksprobe eine genügende Säureverminderung ergibt; bei der Gelegenheit sei noch darauf hingewiesen, daß man eine Verminderung der Fruchtsäuren erzielt, wenn man sie zugleich mit Zucker einkocht, man spart also gegenüber dem nachträglichen Süßen an Zucker.

Das Kaiserliche Gesundheitsamt äußert sich in einem Gutachten dahin, daß sich Blattstiele und Blätter des Rhabarber in ihrem Gehalt an Oxalsäure beträchtlich unterscheiden. Der Gehalt an dieser Säure in den Blattstielen sei gering und unbedenklich. Ganz besonders sei vor der Verwendung der Blätter in Form einer Mischung mit Spinat gewarnt. Es sei dringend empfohlen, wenn man sie durchaus verwenden will, sie vor dem Genuß abzukochen und ohne das Kochwasser genießen zu lassen. Zweckmäßig sei es, dem Kochwasser etwas Kalk (aus der Apotheke oder Drogerie) zuzusetzen, um die lösliche Oxalsäure im Rhabarber in die unlösliche Kalziumverbindung überzuführen.

Danach ist also vor einer Verwendung von Rhabarberblättern als Spinatgericht zu warnen. Andererseits aber werden wir die als bekanntes Kompott zubereiteten Stengel — zumal nach vorherigem Abbrühen mit heißem Wasser und Weggießen dieser ersten Brühe! — ohne irgendwelche Beschwerden getrost als ein wohl-schmeckendes, bekömmliches, und im heißen Sommer als ein angenehm kühlendes Tischgericht genießen dürfen.



Schülerhilfe in der Landwirtschaft.

Zu diesem Gegenstand sind der Schriftleitung mehrfache Zuschriften zugegangen mit Anregungen und Kritiken für und wieder, die wir leider nicht alle veröffentlichen können. Inzwischen ist eine Bekanntmachung des Staatsministeriums des Innern, der Kirchen und Schulen und des Krieges erschienen (4. Februar 1918), die die ganze wichtige Sache in geordnete Bahnen regelt. Ein Praktiker, Herr Dekonomierat Alesfeld in Unterfranken, geht in einer Zuschrift an uns von der Ansicht aus, daß es am besten ist, wenn nur einige wenige junge Leute auf einem Gut zusammenarbeiten. Seine Stellungnahme zu den jungen Leuten ist eine beachtenswerte und für die Arbeitgeber zum Nachdenken Anlaß bietend, weshalb wir sie hier wiedergeben wollen. Er schreibt u. a.:

Aufnahme in der Familie des betreffenden Landwirtes muß Regel sein, und etwas Geduld muß man mit den jungen Leuten haben. Sie bringen den besten Willen mit; aber man darf nichts Unmögliches von ihnen verlangen, und die zugewiesene Arbeit muß den körperlichen Fähigkeiten angepaßt sein. Ordnung und Arbeitszeit müssen eingehalten, doch dürfen die Jünglinge auf keinen Fall als gewöhnliche Arbeiter behandelt werden, sondern im beiderseitigen Interesse mehr als landw. Lehrlinge. Man heißt sie nicht nur eine Arbeit tun, sondern man bespricht mit ihnen auch den Zweck der Arbeit, bringt ihnen dadurch Verständnis und Einsicht in landw. Ange-

legenheiten bei, die manchem später in Amt und Würden stehenden, recht zustatten kommen werden und damit auch dem Volkswohl bei der großen Wichtigkeit, welche fernerhin der Landwirtschaft für das deutsche Volk zukommt.

Bei entsprechender Leistung der Aushilfe geize man nicht mit der Entlohnung, und es wird für manchen strebsamen Jüngling ein frohes Gefühl sein, aus eigener Kraft sein Brot zu verdienen und noch etwas Baares dazu. Und manchem Vater wird es in diesen teuren Zeiten recht zustatten kommen, wenn sein Sohn einige Monate des Jahres aus dem elterlichen Brot ist. Nehmen wir noch die körperliche Ertüchtigung und Erfrischung hinzu, welche der Jüngling durch den Aufenthalt in Gottes freier Natur erringt, so wird bei richtiger Handhabung die Schülerhilfe in der Landwirtschaft Teilen von Nutzen sein, wie es recht ist.

Bermischte Nachrichten.

Deutsche, sammelt Brennesseln!!

Zur Versorgung des Heeres mit Unterkleidung und ähnlichen Ausrüstungsstücken muß die Gewinnung der Brennessel zur Erzeugung von Nesselfaser in größtem Maßstabe erfolgen. Die meisten Brennesseln werden der Fasergewinnung dadurch entzogen, daß sie in der Heuernte mit abgemäht werden. Wird die Nessel mit abgemäht und gelangt sie unter das Heu, so ist sie für die Fasergewinnung verloren. Für Futterzwecke wird aber dadurch nicht viel gewonnen, denn nach genauen Beobachtungen frißt das Vieh die Brennessel-Stengel, welche sich unter dem Heu befinden, nur ungen, während es die Blätter bevorzugt. Andererseits enthalten gerade die Stengel die wertvolle Spinnfaser. — Daher empfiehlt es sich für jeden Sammler, Landwirt, Bauern usw., die Brennessel für sich zu ernten. In diesem Falle behält der Landwirt die Blätter als wertvolles Viehfutter und bekommt für 100 Kilo völlig trockener und entblätterter Stengel von der Nessel-Anbau-Gesellschaft in Berlin, einen Preis von 28 Mark. Außerdem leistet er dem Vaterlande einen großen Dienst, indem er dem Heere die Nesselfaser zuführt. — Es ist auch nicht schwierig, die Brennessel für sich zu ernten, denn sie wächst im allgemeinen in geschlossenen Beständen, an Gräben und Bachrändern, zum kleinen Teil auch auf den Wiesen selbst. Die Erntezeit für die Brennessel ist etwa Anfang Juli vor der Samenreife der Nessel. Die Nessel ist dann erst richtig für die Fasergewinnung entwickelt. Die, überall zahlreich eingerichteten Sammel- und Abnahmestellen nehmen, wie wir hören, alle verfügbaren Mengen ab und bezahlen sie. Alle geernteten Nesselstengel sind beschlagnahmt und ihre Verfüterung ist vom Generalkommando verboten. — Alle Kreise, die sich dem vaterländischen Werke widmen wollen, werden sicherlich die vorstehenden Gesichtspunkte beachten und jeder auch seinen Teil dazu beitragen, daß ein wirklich gutes Ergebnis erzielt wird und dadurch die Pläne unserer Feinde zupfanden werden.

Höchstpreise. für Bayern wurde von der Landesstelle der Preis für Erdbeeren pro Zentner 1. Wahl 68.50—80 Mk., 2. Wahl 38.50—50 Mk.; Walderdbeeren 98.50—110 Mk. festgelegt.

Molkenbrot. Der Landesinspektor für Milchwirtschaft wies in einer Versammlung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu Kostproben von Molkenbrot vor. Durch Verwendung süßer Molken (Käswasser) zur Teigbereitung erhält ein Pfund Brot etwa 9 Gramm Milchzucker 3 Gramm Eiweiß und 2 Gramm Nährsalz mehr als mit Wasser bereitetes Brot. Obgleich diese geringen Mengen im Geschmack wenig hervortreten, erhöhen sie den Nährwert, die Ausbeute und Haltbarkeit und gewähren eine nützliche Verwertung des sonst fast überall, wo man es nicht an Schweine verfüttern kann, weggegangenen Käswassers. Wegen ihres hohen Wassergehaltes und der raschen Säuerung eignen sich Molken nicht zum Verjand, und das Eintrocknen wäre viel zu teuer. Wo Käseereien sind, sollte man sich diesen Ernährungsvorteil zunutze machen.

Ein billiges Nahrungsmittel. In seiner kleinen Schrift: „Wie ernähren wir uns und unsere Kinder in dieser Kriegszeit“ macht Sanitätsrat Dr. Bonne auf den Klee als ein wertvolles Gemüse aufmerksam. Kleeheu ist ähnlich zusammengesetzt wie das Getreide und besonders reich an Nährsalzen (Kalk und Phosphorsäure). Der Geschmack ist etwas kräftiger als der des Spinats. Man pflückt den Klee — einschließlich der dünnen Stengel — vor der Blüte, darf ihn aber nicht lange kochen lassen.

da er sonst zu schleimig wird. Ich habe die verschiedensten Kleearten (Rot-, Weißklee- und Steinklee) versucht und alle gleich wohlischmeckend gefunden. Zu warnen ist nur vor dem Sauerklee, der reich an giftiger Oxalsäure ist. W. Siegert.

Heidelbeerernte 1918. Aus dem bayerischen Wald wird uns geschrieben: Die Heidelbeersträucher blühen prächtig und sehr reich, und da nunmehr auch Nachfröste nicht mehr zu befürchten sind, hat man heuer voraussichtlich mit einer sehr guten Heidelbeerernte in fast allen bayrischen Bezirken zu rechnen. Die Heidelbeerernte ist die geeignetste Beere zur Winterdeckung für den Haushalt.

Das Beeren- und Pilzesammeln in den Potsdamer Forsten ist durch Verordnung der Forstabteilung der königlichen Regierung in Potsdam neu geregelt worden. Danach darf der große Mangel an land- und forstwirtschaftlichen Arbeitskräften unter keinen Umständen durch das Sammeln von Beeren und Pilzen verschärft werden. Das Sammeln muß in der Hauptsache von Kindern, solchen Jugendlichen und Erwachsenen besorgt werden, die zu land- und forstwirtschaftlichen Arbeiten nicht fähig sind oder dafür ihren ganzen Verhältnissen nach nicht in Betracht kommen. Nach Zahlung der Gebühr von 5 Pfg. erhält jeder von der Oberförsterei durch die festgestellte Liste zugelassene Sammler eine mit seiner Listennummer und dem Gemeindefiegel versehene und den Sammelbezirk Ausweis Karte, welche er beim Sammeln bei sich zu führen hat.

Adlersfarne als Schweinefutter. Von dem in Deutschland trockene, sandige Wälder und Heiden oft in weiten Strecken überziehenden Adlersfarn, (*Pteridium aquilinum*) kann man entweder die Wurzeln vor dem Austreiben der jungen Wedel verwenden und diese dann möglichst frisch in der Erhaltungsration an Käufer- und Zuchtschweine, sowie an Sauen, während der ersten Hälfte der Trächtigkeit verfüttern oder auch als Stärkemehl- und eiweißhaltiges Beifutter in der Mast verabreichen oder regelmäßig die jungen, immer wieder nachtreibenden Wedel abpflücken, mit geringem Wasserzusatz in einem Kessel dämpfen, mit dem Stampfer zerkleinern und anderem Futter beimischen. Die preussische Staatsforstverwaltung hat sich bereit erklärt, das Graben der Wurzeln im weitesten Umfange zu gestatten.

Eine deutsche Barometerpflanze. Die Wetterdistel oder Eberwurz, eine Pflanze der Gattung *Carlina*, die im nördlichen und westlichen Deutschland verhältnismäßig selten, häufiger dagegen in Mittelddeutschland und Süddeutschland, besonders häufig in den bayerischen Alpen wächst, wird von den Bergsteigern und Wanderern wie auch von den Landwirten auch als Wetterrose oder Wetterprophet bezeichnet, und damit hat es, wie die „Naturwissenschaften“ mitteilen, folgende Bewandnis: Wenn man sich über das bevorstehende Wetter unterrichten will, so braucht man nur die großen, dem Wurzelstock unmittelbar aufliegenden Blätter, die strohgelben Blüten der Eberwurz genauer anzusehen. Strecken sich besonders die silberfarbigen, länglich-lanzettlichen Hüllschuppen der stempellosen Eberwurzblüte wagrecht aus, so gibt es nach den vielen Erfahrungen, die man in dieser Hinsicht gemacht hat, am nächsten Tage schönes Wetter mit meist blauem Himmel. Wenn jedoch die Eberwurz ihre Blüten schuppen zusammenzieht und diese gleich einem Dache die Blüte bedecken, so gibt es Regen. Die breite, wollige, 6—7 cm große Blüte muß sich besonders im Gebirge beim Anzuge eines Unwetters zeitig schützen, weil sonst die zahlreichen, sehr dichtstehenden wolligen Röhrenblüten nur sehr schwer trocken würden und unter Umständen leicht faulen. Das Dach auf den glatten Schuppen läßt den Regen schnell abfließen, und kein einziges Tröpfchen kann so in die Blüten eindringen.

Sammelt Lindenblüten! Unsere Linden blühen von Mitte Juni bis Mitte Juli. Ihre Blüten werden notwendig für unsere Lazarette, Krankenhäuser und in der Apotheke gebraucht. Aber auch für den Haushalt liefern sie einen schmackhaften, befeuchtenden Tee, sei es, daß sie für sich allein verwendet werden, sei es, als Zusatz zum deutschen Tee, der besonders aus Brombeer-, Himbeer- und Erdbeerblättern besteht. Bei dieser Bedeutung der Lindenblüten, besonders in der jetzigen Zeit, ist es eine vaterländische Pflicht, die Lindenblüten der Nutzung zuzuführen. Sind die Blüten in voller Entwicklung, so werden die ganzen Blütenstände, einschließlich des gelbgrünen Hochblattes gesammelt und dann auf luftigen Dachböden oder bei mäßiger künstlicher Wärme (nicht über 35 Grad C) getrocknet. Es ist selbstverständlich, daß vom Besitzer der Bäume die Erlaubnis zum Sammeln eingeholt wird und daß die Bäume in keiner Weise beschädigt werden; besonders ist Anleitung und Aufsicht notwendig, wenn Kinder zum Sammeln verwendet werden. Eine Schädigung der Bienentracht ist nicht zu befürchten, da nur ein verschwindend kleiner Teil der vorhandenen Blüten gesammelt werden kann. Schon für den eigenen Bedarf ist das Sammeln lohnend. Von größter Bedeutung ist es aber auch, daß der allgemeine, große Bedarf an Lindenblüten gedeckt und die Apotheken und Groß-

Kräuterhandlungen damit versorgt werden. Es empfiehlt sich, alles Einschlägige, besonders Preise usw. vorher mit dem Abnehmer zu vereinbaren. Wer nicht des Geldes wegen sammeln will, wende die sorgfältig getrockneten Blüten wohlthätigen Zwecken (Lazaretten, Krankenhäusern, dem Roten Kreuz usw.) zu.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Im Monat Juni und Juli

vorkommende Pflanzen und Kräuter.

- Zu Gemüse und Salat: Akersej, Beinwell, Ferkelkraut, zurückgebogene, weiße und rote Fetthenne, Gänsefingerkraut, Gänsedistel, Glockenblume, Hederich, Hellerkraut, Knopfkraut, Malven, Männertreu, Melden, Rainkohl, Sichorie.
- Zu Tee: Dosten, Hollunder, Kamille, Lindenblüten, Minze, Salbei, Schafgarbe, Thymian.
- Zu Gewürzen: Dill, Knoblauchhederich, Thymian, Knabenkraut (Sago), Erdbeeren.
- Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eibisch, Faulbaum, Hopfen, Hollunder, Huflattich, Linde, Klatfchmohn, Königskerze, Rose, Schachtelhalm, Salbei, Schafgarbe, Stiefmütterchen, Thymian, Rentierflechte, Laubfutter, Streu.

Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

Hilfeleistung beim Hacken und Behäufen der Kartoffeln, beim Jäten, Hacken, Säen, Pflanzen, bei der Heuernte und beim Ernten in Gemüse- und Obstgärten. Herstellung von Laubfutter (wenn erforderlich). Sammeln der Wildbeeren. Sammeln von Teekräutern. Sammeln von Arzneipflanzen. Weinberg: Erstes Aufbinden der grünen Triebe. Heerwürmer mit Zängelchen in Gescheinen zerdrücken und Gescheine ausbürsten, Reben mit Kupfervitriolkalkbrühe spritzen und mit Schwefelpulver bestäuben. — Ankraut jäten. Wenn erforderlich, Streugewinnung wie im Mai.

Bücherschau.

E. Gramberg, **Wildgemüse. Wildfrüchte. Wildtee.** 76 Seiten mit 24 Zeichnungen. Preis ungebunden: Mk. 1.50. 1918. Quelle und Meyer, Leipzig.

Ein Werkchen — in Ausstattung, wie im Inhalt — gleich vorzüglich und empfehlenswert. Was schon an des bekannten Verfassers Pilzwerk (Pilze der Heimat) so angenehm berührte, zeichnet auch diese Arbeit aus, eine durchaus selbstständige, nur auf selbst erworbenen Kenntnissen beruhende Darstellung. Wir verweisen z. B. nur auf die Ausführungen über „Deutsche Tee-Mischungen“. Aus diesem Grunde werden auch alte und erfahrene „Notgemüse“-Verwerter das Büchlein mit Nutzen lesen, dem Laien und Anfänger ist es un- eingeschränkt zu empfehlen. Neben dem Herrmann'schen und dem Büchlein der Klein-Altferi ist uns kein gleich Gutes unter die Kritik gekommen. Die Abbildungen sind recht vorzüglich, aber leider schwarz. Wer die Unbeholfenheit der Laien kennt, wird dies in deren Interesse sehr bedauern; wäre es dem bestbekanntesten Verlage nicht möglich die nächste Ausgabe mit farbiger Tafel herauszubringen? Das Bändchen ist in 3 große Gruppen eingeteilt: Wildgemüse — Wildfrüchte — Wildtee; jede mit Untergruppen z. B. Wildgemüsesuppen — Wild-Spinat — Wild-Salat, Würzpflanzen u. s. f. Neben den trefflichen Pflanzenbeschreibungen, sind es, die jeder Abteilung selbstständig beigegebenen Kochvorschriften die, wie schon oben erwähnt, durch ihre eigenerproben, neuen Rezepte auffallen und das Büchlein so wertvoll gestalten. Wir können es zur Anschaffung nur empfehlen.

Briefkasten.

Herr Oberlehrer Herrmann, Dresden teilt uns bezugnehmend auf unsere letzte Briefkastennotiz mit, daß in Sachsen allgemein der Schopfstintling, *Coprius porcellaneus* als Spargelpilz bezeichnet wird.

Ad. Kniemojer, Deggendorf: Nein, so erzielen sie kein günstiges Resultat; das Sammeln des Feldmohns kann nur in den Mittagsstunden bei ganz trockenem Wetter vorgenommen werden; am besten im Trockenofen; für das Kilogramm 4—7 Mk.

Herrn K. B., Berlin. Sie sind im Irrtum, gerade durch zu langes Kochen der Wildgemüse werden dieselben bitter.

Vorzugsangebot für die Bezieher des P. u. R.

Das beste

Pilzbestimmungsbuch für alle Pilzkörper Deutschlands

aus der Feder **Pfarrer A. Rickens** — Deutschlands tüchtigsten Mykologen — ist erschienen. Den Lesern des **Pilz- und Kräuterfreundes** liefern wir dieses Werk zum **Vorzugspreis von 5.50 Mk.** bei Bestellung bis zum 15. August.

Pilze, Wildgemüse und Heilpflanzen

finden in jegiger Zeit immer mehr die ihnen zukommende Beachtung. Die wissenschaftliche und Beschäftigung mit diesen Gebieten anzuregen, Freude und Verständnis an unserer Natur zu wecken, ist das schöne Ziel der illustrierten Monatschrift des **„Pilz- und Kräuterfreund.“**

Halbjährlich nur **Mk. 3.50**, Probenummer gratis.

Verlag A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.

10 Pfund vorzüglich Waldmeister

aus bester Gebietslage gibt ab. — Angebote mit Preis erbittet

Fr. Körgelein, Nürnberg = Gartenstadt.

Die Küche der Wild = Gewächse.

Eine Anleitung zur vielseitigen Verwendung im Haushalte von **Käte Schmidt** Haushaltungslehrerin, und **Emil Herrmann**, Oberlehrer in Dresden.

Preis 60 Pfg.

bei portofreier Zusendung

durch

Buchhandlung

**August Henning,
Nürnberg.**

Verlag Förster & Boppies, Zwickau.

Das verbreitetste Werk über: Pilze ist



**Michael,
Führer für
Pilzfreunde**

mit naturwahren, farbigen Abbildungen.

Buchausgabe A: 3 Bände, 15: 19,5 cm, mit 345 Pilzgruppen (164 eßbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . . 8 Mk.

Volksausgabe C: 40 wichtige Gruppen und ausführlicher Text 2,50 Mk.

Tafelausgabe A: 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Text 15 Mk.

Tafelausgabe D: 2 Tafeln m. 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.

Ausführliche Angaben kostenlos.

Typ 4; 4/22 Nr 8.

4/22

Deutsches Volk besinne dich auf die Schätze deines Waldes!

Leitfäden

über die

Organisation zur Bewertung von Pilzen, Wildfrüchten usw.

von Fr. Kaufmann.

I. Was ist bisher geschehen?

1) Es wurde von Behörden, Vereinen und Einzelpersonen viel angeregt, empfohlen, geschrieben, gedruckt, aber der Erfolg war verhältnismäßig gering, denn es fehlte bisher in der Arbeit an einer Sammlung der Kräfte. Dadurch, daß diese zersplittert und isoliert tätig waren, entstand viel unnötige Arbeit, wurde zwecklos viel Papier verschrieben und verdruckt. Wenn nur alle die Kräfte, die bisher schon freiwillig in der Sache tätig waren, in einer gemeinsamen Organisation gesammelt und unter Leitung einer sachverständigen Zentrale nach gemeinsamem Plane arbeiten würden, könnte praktisch viel mehr erreicht werden. Nur durch eine Zusammenfassung ist es auch möglich, einen Ueberblick zu gewinnen. Wieviele Kräfte für diese vaterländische Arbeit jetzt schon vorhanden sind, wieviel durch diese im laufenden Jahre noch geschafft werden kann.

2) Bei den bisherigen Organisationsvorschlägen wurde mehr eine Antwort auf die Frage gegeben: Wie ist es möglich, die Kenntnis der Pilze usw. zu verbreiten? als auf die Frage, die damit keineswegs zusammenfällt: Wie ist es möglich, in diesem Jahre von diesen Schätzen möglichst viel einzusammeln und der Volksernährung zuzuführen? Vor allem wurde aber ein wichtiger Punkt wenig berücksichtigt: Da in der Umgebung von Städten ohnehin schon ziemlich viel Pilze und Waldfrüchte gesammelt werden, handelt es sich vor allem um eine Erschließung der in unserm Vaterlande vielfach vorhandenen weiten, abgelegenen, besonders pilz- und beerenreichen Wald- und Weidegebiete, wo bisher kein Mensch daran dachte, auch nur für sich etwas von diesen unendlichen Schätzen zu holen, und wo dieses Jahr von der Landbevölkerung wegen Zeitmangels erst recht niemand daran denken kann.

II. Was muß geschehen?

Die Ziele sind folgende:

A. 1) Veranstaltung von ständigen Ausstellungen von Pilzen usw. an möglichst vielen Orten, verbunden mit erläuternden Vorträgen, Pilzwanderungen, Kursen, Beratungsstellen, Küchen usw.

2) Eine Kontrolle der auf Märkten usw. zum Verkaufe kommenden Pilze usw.

3) Heranziehung der Schuljugend aus der Stadt zur Sammeltätigkeit insbesondere durch Errichtung von Ferienheimen, wo diese unter Anleitung und ständiger Kontrolle von geeigneten Pilz- und Kräuterkennern zum Einsammeln von Pilzen usw. angehalten wird. Da die Pilze nur bei feuchter Witterung erscheinen, dann aber über Nacht derartig üppig und rasch hervorschießen, daß

B-

und.

Pflanzenkunde.
nberg.

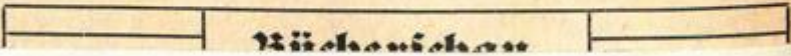
Seite	
1	
2	
4	
5	
6	
7	
8	
9	Schlegel
10	Züchling
10	
11	
12	



Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

Heft 1.

Kräuterhandlungen damit versorgt werden. Es empfiehlt sich, alles
Einschlägige, besonders Preise usw. vorher mit dem Abnehmer zu
vereinbaren. Wer nicht des Gelde-
sorgfältig getrockneten Blüten wohl
Kenhäusern, dem Roten Kreuz usw.)



Pflanzen-Mon

Im Monat J

vorkommende Pflanz

Zu Gemüse und Salat: Ake-
rückgebogene, weiße und r.
Gänsefuß, Glockenblume,
Malven, Männertreu, Melde

Zu Tee: Dosten, Hollunder, Kam-
Schafergarbe, Thymian.

Zu Gewürzen: Dill, Knoblauch
(Sago), Erdbeeren.

Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eil-
husflattich, Linde, Klatschmohn
Salbei, Schafergarbe, Stiefmüt-
terkraut, Streu.

Helfer- und Sammel

Hilfeleistung beim Hacken und Jäten, Hacken, Säen, Pflanze-
Ernten in Gemüse- und Öl-
fütter (wenn erforderlich). Sa-
von Teekräutern. Sammeln
Erstes Aufbinden der grünen
chen in Gescheinen zerdrücken
mit Kupfervitriolkalkbrühe f
bestäuben. — Unkraut jäten. L
wie im Mai.

Vorzugsangebot für die

Das I

Pilzbestimmung Pilzkörper D.

aus der Feder Pfarrer A
lands tüchtigsten Mykologen
Lesern des Pilz- und Krä-
dieses Werk zum Vorzugs-
Bestellung bis zu

Pilze, Wildgemüse

finden in jegiger Zeit imm-
kommende Beachtung. D
Beschäftigung mit diesen Geb
und Verständnis an unsere
das schöne Ziel der illustri

„Pilz- und Krä-“
Halbjährlich nur Mk. 3.50

Verlag A. Henning, Mün

sie häufig den ganzen Boden wie ein Gemüsebeet bedecken und nach 2—3 Tagen schon wieder verschwunden oder neuen Pilzen Platz gemacht haben können; da diese von den in Betracht kommenden Wildfrüchten ihres hohen Nährstoffgehaltes bzw. ihres fleischähnlichen Geschmacks und ihrer großen Ergiebigkeit wegen am wertvollsten sind, müssen in diesen Tagen alle Hände mit dem Einsammeln von Pilzen beschäftigt werden. In Wochen wo keine Pilze gedeihen, müssen die Kinder mit Einsammeln von Beeren, Wildpflanzen zur Delbereitung, zu Tee, Arzneimitteln usw. beschäftigt werden. Nur durch solche Ferienheime können entlegene, bisher ganz unerschlossene, besonders ertragreiche Gebiete erschlossen werden, nur hier können die Kinder durch die tägliche Beschäftigung und Anleitung die nötige Fähigkeit und Übung erlernen, die die Voraussetzung für einen bedeutenden Erfolg sind, während diese beiden Vorteile bei Veranstaltung von vorübergehenden Schülerwanderungen in die Umgebung der Städte, wie sie bisher vorgeschlagen und da und dort ausgeführt wurden, fortfallen, wobei außerdem noch die Schwierigkeit und der Zeitverlust der weiten Wege und der Bahnbeförderung besteht.

Die gesammelten Pilze usw. sind in der Hauptsache zu konservieren, insbesondere zu trocknen, wodurch sie an Wert eher gewinnen als verlieren. Die getrockneten Pilze werden entweder direkt oder nachdem sie in der Lebensmittelindustrie zu wertvollen Fleischersakmitteln, Suppenwürfeln usw. verarbeitet sind, der Großstadtbevölkerung als billiges Nahrungsmittel zugeführt. Alle Abfälle, alle für die menschliche Ernährung unbrauchbaren Pilze mit alleiniger Ausnahme wohl des Knollenblätterchwamms sind — das ist ein sehr wichtiger Punkt, welcher bisher kaum hervorgehoben wurde — als Schweine- und Hühnerfutter zu verwerten.

Solche Ferienheime sind leicht einzurichten, man kann da auf viele Erfahrungen von Jungdeutschlandvereinigungen usw. fußen. Man braucht dazu lediglich ein paar leerstehende Räume, die als Schlaf- und Wohnzimmer verwendet werden können, eine Küche, in der für eine größere Anzahl von Leuten gekocht werden kann, die nötigen Strohsäcke, Decken, Geschirr und ein paar Frauen, die den inneren Betrieb leiten.

B. Diese Ziele können dann und nur dann erreicht werden, wenn es gelingt, die nötige Anzahl geeigneter Pilzkennner dafür zu gewinnen und diese in der richtigen Weise zu verteilen. Die Frage, auf die es ankommt, ist nun die: Haben wir genügend solcher Hilfskräfte?

Dabei muß berücksichtigt werden, daß keinerlei Leute, die bereits in einer wichtigen Tätigkeit stehen, daß insbesondere keine Kräfte, die in der Landwirtschaft wertvolle Hilfe leisten können, herangezogen werden dürfen, daß aber doch andererseits Unkenntnis und Vorurteil dazu neigen, die ganz gewaltigen Mengen von Nahrungswerten, um die es sich da handelt, weit zu unterschätzen.

Als Arbeitskräfte kommen danach in Betracht:

1) Lehrer. Die Aufgabe braucht für diese keineswegs eine Mehrbelastung zu bedeuten. Es handelt sich vielmehr lediglich um eine Umstellung ihrer Arbeit. Der ganze Schulbetrieb muß sich da eben in der Jetztzeit auf die Staatsnotwendigkeiten umstellen, indem der Anschauungsunterricht in Natur und Heimatkunde in den Mittelpunkt gestellt und die andern Fächer daneben etwas weniger betrieben werden müssen, eine Forderung übrigens, die auch schon in Friedenszeit von manchen Pädagogen aufgestellt wurde. In diesen Fächern ist der Unterricht auch in der Zeit der Ferienheime fortzusetzen.

2) Schulkinder. Da die Schulkinder, die auf dem Lande herangewachsen sind, in der Landwirtschaft mithelfen müssen, kommen da in der Hauptsache die älteren Jahrgänge der Volks- und Mittelschulen der Städte, Knaben und Mädchen, in Betracht, doch können auch schon kleinere Kinder von sieben bis acht Jahren an beim Sammeln von Beeren, Eicheln, Bucheckern, unter Umständen auch Pilzen

Typ 4, 42 5 8.

488

wertvolle Hilfe leisten. Und das ist eine Arbeit, bei der Kinder erfahrungsgemäß mit Eifer und Freude dabei sind, die dazu dient, ihre Gesundheit zu stärken, ihre Kenntnisse der heimischen Natur und damit zugleich ihre Liebe zum Vaterland zu heben. Einzugliedern ist die Organisation der Ferienheime in die ganze Organisation der Helferkolonnen, bezw. des Vaterländischen Hilfsdienstes. Die Helferkolonnen sind in Bezug auf Schüler und Führer zu spezialisieren, und soweit solche nicht in der Landwirtschaft und für die verschiedenen kriegswirtschaftlichen Zwecke benötigt sind, mit dem Einsammeln der Pilze, Kräuter usw. zu beschäftigen. Nur so können Kinder und Lehrer die notwendige Uebung und Erfahrung erlangen, die unbedingt nötig ist, wenn möglichst viel erreicht werden soll. Damit ist natürlich nicht gesagt, daß die in den verschiedenen Zweigen beschäftigten Helferkolonnen nicht gelegentlich ineinander arbeiten, indem die in der Landwirtschaft beschäftigten nebenbei auch Wildfrüchte und Kräuter sammeln (viele der in Betracht kommenden Kräuter sind für den Landwirt Unkräuter, deren Ausrottung er wünscht) und umgekehrt. Auch sei hervorgehoben, daß die Einrichtung solcher Ferienheime die übrigen Sammelaufgaben der Schulkinder (Knochen, Korke, Frauenhaare usw.) keinesfalls beeinträchtigen sondern nur fördern kann.

Ferner kommen als Hilfskräfte in Betracht:

3) Pfarrer, Apotheker u. a. Herren, die sich in ihrer Freizeit der Veranstaltung von Pilzausstellungen usw. und der Kontrolle von Pilzmärkten widmen können.

4) Frauen, die außer zu Ausstellungen usw. zur Leitung der Ferienheime herangezogen werden können.

5) Kriegsbeschädigte. Auch solche, die so schwer verstümmelt sind, daß sie kaum für eine andere Beschäftigung gebraucht werden können, vermögen bei dem nötigen Interesse und hinreichenden Fähigkeiten in dieser Sache noch sehr wertvolle Hilfe zu leisten.

6) Ganz besonders wertvoll ist es, wenn die Persönlichkeiten, die über besonders gute Fachkenntnisse und Erfahrungen verfügen und die sich schon im Frieden die Verbreitung der Pilzkenntnis zur Aufgabe gesetzt haben, zu der Sache herangezogen würden. Wenn man bedenkt, was solche Persönlichkeiten, deren ganze Liebe und ganzes Interesse dieser Welt der Pilze gehört, die oft neben ihrem Berufe während ihrer gering bemessenen Freizeit sehr viel in der Verbreitung der Pilzkenntnis getan haben, leisten könnten, wenn sie dazu ganz angestellt wären, so ist wohl die Erwägung angebracht, ob sie nicht in der gegenwärtigen Zeit ihrem Vaterlande in der Sache einen größeren Dienst leisten können, als in jeder andern Tätigkeit, und ob sie nicht deshalb aus ihrer jetzigen Stellung freigemacht werden sollten. Das ist vor allem für die ersten Monate, bis die Organisation werden sollten. Das ist vor allem für die ersten Monate, bis die Organisation unter den oben erwähnten Kategorien die nötigen Hilfskräfte erst heranzubilden. Leute, die etwas Vorkenntnisse, das nötige Interesse und eine gute Beobachtungsgabe besitzen, können leicht in zwei- bis vierwöchigen Kursen soweit herangebildet werden, daß sie dann fähig sind, selbständig die Veranstaltung von ständigen Ausstellungen usw., die Kontrolle auf Märkten, und die Leitung der Sammeltätigkeit in den Ferienheimen zu übernehmen. Um solche Kurse in möglichst vielen Städten veranstalten zu können, brauchte man etwa 100 erfahrene, dazu geschickte Pilzkenner. Nach Abschluß des Kurses haben die Teilnehmer eine Prüfung abzulegen, wodurch die ganze Organisation von vornherein an Sicherheit und Ansehen gewinnt. Daß der Veranstalter in der Zeit des Kurses daneben auch für Einrichtungen im Interesse der Allgemeinheit, für Ausstellungen, für Vorträge usw. sorgt, versteht sich von selbst.

3-

und.

flanzenkunde.

nberg.

	Seite
	1
	2
arg	4
wis	5
	6
	6
	7
	8
Schlegel	9
Zühling	10
	10
	11
	12



Kräuterhandlungen damit versorgt werden. Es empfiehlt sich, alles
Einschlägige, besonders Preise usw. vorher mit dem Abnehmer zu
vereinbaren. Wer nicht des Gelde
sorgfältig getrockneten Blüten wohl
fenhäusern, dem Roten Kreuz usw.)

München

Pflanzen-Mon

Im Monat J vorkommende Pfla

- Zu Gemüse und Salat: Ake
rückgebogene, weiße und r
Gänsefüßel, Glockenblume,
Malven, Männertreu, Melde
- Zu Tee: Dosten, Hollunder, Kam
Schafgarbe, Thymian.
- Zu Gewürzen: Dill, Knoblauch
(Sago), Erdbeeren.
- Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eil
Huslattich, Linde, Klatschmohn
Salbei, Schafgarbe, Stiefmüt
Kaubfutter, Streu.

Selfer- und Sammel

Hilfeleistung beim Hacken und Jäten, Hacken, Säen, Pflanz
Ernten in Gemüse- und O
futter (wenn erforderlich). Sa
von Teekräutern. Sammeln
Erstes Aufbinden der grünen
den in Gescheinen zerdrücken
mit Kupfervitriolkalkbrühe
bestäuben. - Unkraut jäten. J
wie im Mai.

Vorzugsangebot für die

Das Pilzbestimmung Pilzkörper I

aus der Feder Pfarrer
lands tüchtigsten Mykologe
Lesern des Pilz- und Kr
dieses Werk zum Vorzug
Bestellung bis 3

Pilze, Wildgemüse

finden in jehiger Zeit im
kommende Beachtung.
Beschäftigung mit diesen G
und Verständnis an unse
das schöne Ziel der illust

„Pilz- und Kr
Halbjährlich nur Mk. 3.
Verlag A. Henning, Ni

Die Arbeit ist derart zu fördern, daß spätestens bis Mitte August in möglichst
vielen Städten solche Kurse und Prüfungen abgehalten worden sind, daß inzwischen
von andern Kräften die Einrichtung von Ferienheimen betrieben wird, so daß
bestimmt bis Ende August mit deren Betrieb und der vollen Sammeltätigkeit in
diesen eingeseht werden kann. Sind doch September bis November im allgemeinen in
Bezug auf Pilze und die wichtigsten Waldfrüchte die ertragreichsten Monate.

C. Geleitet und finanziert denke ich mir die Sache durch einen vom Kriegsam
unterstützten und mit diesem in Verbindung stehenden Verein, ähnlich den Verei-
nen, welche die Verschickung der Großstadtkinder aufs Land in die Wege geleitet
haben. Es handelt sich da nicht um Gründung eines neuen Vereins zu den
vielen vorhandenen, sondern nur um eine Zusammenfassung der vielen in
der Sache bisher tätigen Vereine und Vereinen in einem einheitlichen. Eine Be-
hörde kann ihrem innersten Wesen nach gar nie das erreichen (und vor allem
hörde kann ihm innersten Wesen nach gar nie das erreichen (und vor allem
nicht so rasch) wie ein Verein, in dem sich freiwillige Kräfte die Arbeit auf-
lasten. Nur eine Zusammenarbeit von Behörde mit Verein und Verein mit
Behörde kann das leisten, was um unseres Volkes willen geleistet werden muß.

Dieser Verein würden außer den bereits vorhandenen Ausschüssen usw.
durch Beitritt und Zeichnung von Beiträgen unterstützen: 1) solche Kreise, denen
der vaterländische, ideale Zweck, die Idee, Stadtkindern einen Leib- und Seele-
stärkenden Ferienaufenthalt zu ermöglichen, am Herzen liegt, 2) Geschäftskreise
der Lebensmittelbranche, denen aus der Sache ein materieller Gewinn winkt.

Das Ehrenpräsidium würden gewiß bekannte, hochgestellte Persönlichkeiten,
die der Sache großes Interesse entgegenbringen, gerne übernehmen.

Der zu gründende Verein ist in einzelne Landesorganisationen und Orts-
gruppen zu zergliedern.

Ein solcher Verein hätte nicht nur eine Bedeutung für den Krieg, sondern
er könnte, nachdem einmal das Interesse für die Sache geweckt ist, sehr wohl im
Frieden weiterbestehen. Auch dann hätte er noch eine doppelte, wichtige Be-
deutung nämlich:

- 1) Die Verwirklichung der Idee der Ferienheime besonders für ärmere Stadt-
kinder, deren idealer Wert gar nicht hoch genug eingeschätzt werden kann.
- 2) Die wissenschaftliche Erforschung des volkswirtschaftlichen Wertes der
Pilze usw. Ich denke da vor allem an eine Sichtung der außerordentlich zer-
streuten, wenig geordneten, sich oft widersprechenden Literatur, an eine Feststellung
des immer noch strittigen Nähr- und Futterwertes, an eine Untersuchung des Wert-
tes der vielen noch unbekannteren Sorten und an die Anstellung von Kulturversuchen.
Ich gebe mich bei der Ausführung dieser Pläne darüber keinen Illusionen
hin, daß es für dieses Jahr spät ist, die ganze Organisation so auszubauen,
wie mir das vorzweht. Aber es ist der einzige oder wenigstens der geradeste
Beg, um zu dem Ziele zu gelangen, einen wirklich bedeutenden Prozentsatz der
vorhandenen Nahrungswerte für das Volksganze nutzbar zu machen, und wir
haben keine Zeit zu Umwegen. Denn Gile tut auf alle Fälle not. Und dann
ist doch bestimmt anzunehmen, daß auch falls wir noch in diesem Jahre den
Frieden erleben sollten, doch im nächsten Jahre die Lebensmittelknappheit an-
dauern und die Frage nach einer möglichen Ausnützung aller im Lande vor-
handenen Nahrungsmittel noch ebenso brennend sein wird. Deshalb müssen zum
mindesten in diesem Jahre die nötigen Erfahrungen gesammelt und unter Lehrern,
Frauen, Kriegsbeschädigten, eine möglichst große Schar, dazu herangebildet werden,
daß im nächsten Jahre das Unternehmen mit noch mehr Erfolg fortgesetzt
werden kann.

Äußerungen und Unterschriften sind an die Geschäftsstelle des Replerbundes
in Godesberg a. Rh. erbeten.

Druck von Ernst Kaufmann in Jähr.