

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 1 (1917)

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

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. Prachtvolle, 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.

Su 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.

- a. Hut zum eilen vertieft:
 Gallenschwämme — Cantharellus.
 Beispiel: Eierschwamm.
 b. Hut vertieft:
 Trichterblätterpilze — Clitocybe.
 Beispiel: Zinsstrichlerling.
 Stabelpilz — Omphalia.
 Beispiel: W. schen-Stabelpilz.
 c. Hut später zurückgeschlagen:
 Tintenpilze — Coprinus.
 Beispiel: Schopfstintling.
 Müllling — Coprinarius.
 Beispiel: Gefäßer Müllpilz.
 d. Blätter angewachsen:
 Wasserköpfe — Hydrocybe.
 Beispiel: Rostbrauner Wasserkopf.
 Schüpplinge — Pholliota.
 Beispiel: Sparriger Schüppling.
 Schnitzpilze — Naucoria.
 Beispiel: Acker Schnitzpilz.
 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.
 Rüblinge — Collybia.
 Beispiel: Wurzelrübling.
 Egerlinge — Psalliota.
 Beispiel: Wiesenchampignon.
 Tintenpilze — Coprinus.
 Beispiel: Glimmertintling.
 g. Blätter steif und zerbrechlich.
 Täublinge — Russula.
 Beispiel: Speisetäubling.

- a. Sommer eingetroffen:
 Krämpfinge — Paxillus.
 Beispiel: Kahler Krämpfling.
 b. Hut in der Jugend eingetroffen:
 Stabelpilz — Omphalia.
 Beispiel: Glöckchen-Stabelpilz.
 Schnitzpilz — Naucoria.
 Beispiel: Acker Schnitzpilz.
 Müllpilze — Clitopilus.
 Beispiel: Weichschwamm.
 Rüblinge — Collybia.
 Beispiel: Butterrübling.
 Tränenpilze — Hebeloma.
 Beispiel: Tränender Hautkopf.
 Stämmlinge — Flammula.
 Beispiel: Samenstämmling.
 Gärting — Lepiota.
 Beispiel: Weisser Gärting.
 Castlinge — Hygrophorus.
 Beispiel: Hochroter Castling.
 Schwefelköpfe — Hypoholoma.
 Beispiel: Ausgehender Schwefelkopf.
 Kahlköpfe — Psilocybe.
 Beispiel: Weissenkahlkopf.

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 Stiel als Narben, Stöcke, Stülpehen zurück; am Stiel oder als Narben (Zustütze); am Grunde des Stieles als Stülpe (Schleimstiel); die spinnwebartige, fädige Umhüllung zwischen der Stielunterseite und dem Stiele als Schleier oder Borhang (Cortina)

- d. Spinnewebartige Hülle:
- Schleimfüße — Mixacium.
 - Beispiel: Brauner Schleimfuß.
 - Schleimköpfe — Phlegmacium.
 - Beispiel: Eidenhaariger Schleimkopf.
 - Sickfüße — Inoloma.
 - Beispiel: Zila-Sickfuß.
 - Wasserköpfe — Hydrocybe.
 - Beispiel: Korbtrauner 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. Stach dem Stiele.
- a. Stiel mit hängender Narbe:
- Mittlinge — Amanita.
 - Beispiel: Pantherrausling.
 - b. Mitt geringen Stiel:
 - Schmierlinge — Lepiota.
 - Beispiel: Parasolstirnling.
 - Stembandblätterpilze — Armillaria.
 - Beispiel: Gallmisch.
 - Schuppilze — Pholota.
 - Beispiel: Stockschwamm.
 - Egerlinge — Psallo.
 - Beispiel: Champignon.
 - Teilweise ber:
 - Zintenpilze — Coprinus.
 - Beispiel: Schopfstintling.
 - Mittliche Stiel:
 - Schleimfüße — Volvaria.
 - Beispiel: Wolliger Schleimfüß.
 - Mittlinge — Amanita.
 - Beispiel: Grüner Knollenblätterpilz.
 - Zustütze — Amanitopsis.
 - Beispiel: Scheidenstiel oder fehlend:
 - Seitenstielpilze — Pleurotus.
 - 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 — Pleurotus.
 - 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 Pfeffermischling 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 Magenverstimnungen 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

versehen 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 Röhrlinchen, oder frei.)

In der ersten Entwicklung des Pilzes ist zuweilen die Röhrlinchen schicht fest an den Stiel angedrückt und hinterläßt Spuren, die dann bei dem erwachsenen Pilz in vergrößerter Form als netzartige Zeichnung am Stiel sichtbar sind. Diese Beobachtung ist namentlich für den Satansröhrling und den ihm sehr ähnlichen Hexenpilz 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 Hautseken 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 Schleierseken, 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 Psifferling 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 S.) vor. Auch der Wald- und Wiesenegerling (Pfd. 1 Mk.) war bei einzelnen Verkäufern vertreten. Das Pfund Zuchtegerlinge 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, erspriechlicher 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. 1 1/2 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 gepulzten 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), Kreuzkrotz (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 Blattnerve 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 auseinandergespreizte 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 Jorn 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 Kreuzkrotch (= 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 Jösch 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 reineschwarzes 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. Schlangenzug 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 (Mammagras) 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 Versandbüchsen 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.

Abonnet 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. Weiswanger, 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.