

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 2 (1917)

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

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 Aufsatz 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 fasciculata*) 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, Maronpilze, 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 vollstümlichen 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. **Maronentröhrling** (*Boletus badius*). Hut kastanienbraun, filzig, Röhrrchen gelb, bei Berührung grün werdend, kleinmündig, buchtig angewachsen, Stiel hellbräunlich, zylindrisch, Fleisch weißgelb, beim Zerschneiden blaugrün. **Eßbar.**

21. **Kuhtröhrling** (*Boletus bovinus*). Hut hell lederbraun bis rotbraun, feucht klebrig, sonst trocken, Röhrrchen 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. Röhren grünlichgelb, später dunkelbraun, frei, Stiel umbragrau, walzenförmig. Fleisch weiß, bei Schnitt zuerst rötlich, dann graurot. Wert unbekannt. **Eßbar.**

E. Röhrrchen bräunlich.

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

F. Röhrrchenmündungen rot, braunrot, blutrot, orangefarben.

24. **Satansröhrling** (*Boletus satanas*). Hut weißlich, hell lederfarben, Röhren 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. **Hexentröhrling** (*Boletus luridus*). Hut dunkel-olivengrün bis schwarzbraun, Röhrenmündungen lebhaft karmin bis gelbrot, frei, Stiel karminrot, Fleisch gelb, bei Bruch sofort dunkelblau. **Eßbar.**

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

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

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 ständig den hohen Preis von 1.20 Mk., Steinpilze 80—90 Pfg., Brätling 60 Pfg., Sammelporlinge und Stoppelpilze 50 Pfg., Birkenpilze 50 Pfg., Rottappen 70 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 Berichtiger 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 Maagwürfel, 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 zugefetzt. 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 geräuchertem 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.

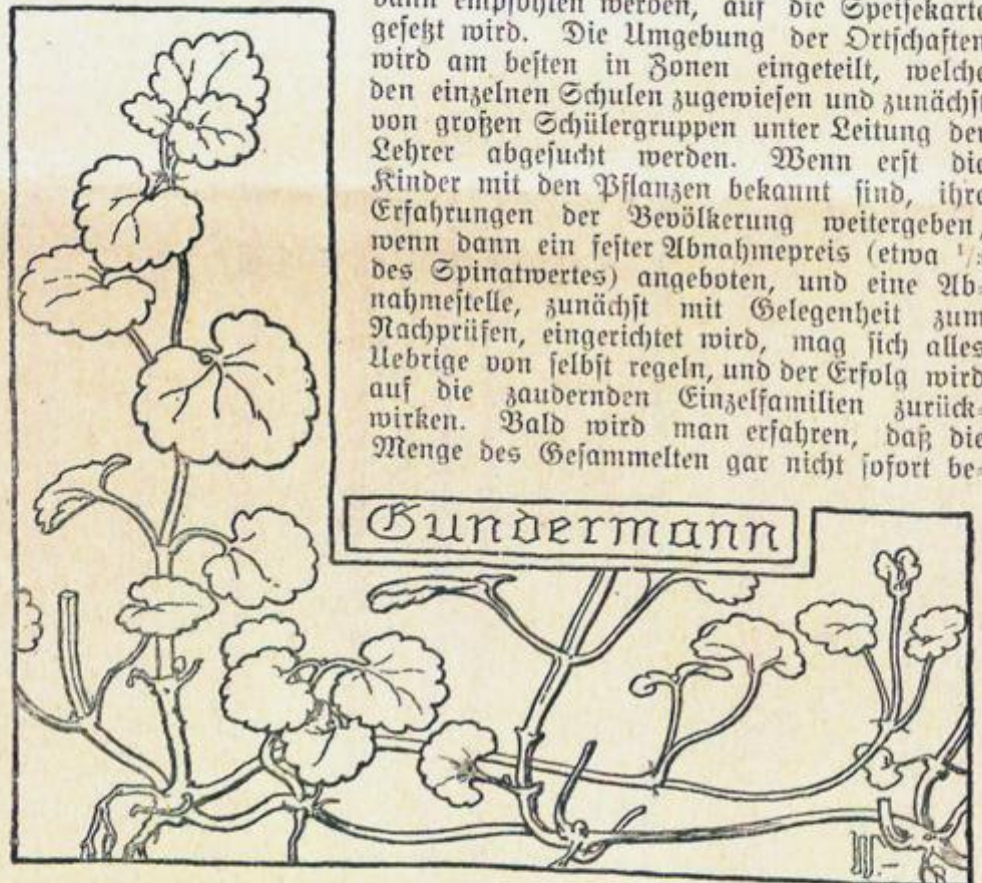
Von Professor Richard Winkel (Magdeburg).

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 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, Sichterbe, 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 Dolentrauben, 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 Oeldrüsen erblicken. Da das Del 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 Bergisemeinnichts 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 schmurartigen 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 Doldeuträger, mit bläulich bereiftem Stengel und reichblütigen Dolde. *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 Röhrcchen 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 Zähncchen zeigt der Röhrcchensaum. 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 auszuziehen 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 trocknen oder Pflanzen in Töpfe pflanzen und an frostfreien 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 Nährwertstabellen 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 Macku. Das Werkchen ist einzig in seiner Art, weil es in trefflicher Weise den Uebergang vom Volkstümlichen zum Wissenschaftlichen vermittelt. Macku 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 riesenmengen 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 Veratung 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-
geschickt 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