

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 3 (1917)

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

Zeitung 2/8!

Der Pilz-

und

Kräuterfreund.

Illustrierte Monatschrift

für angewandte und wissenschaftliche Pilz- und Pflanzenkunde.

Herausgegeben von August Henning, Nürnberg.



Inhalt des 3. Heftes:

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

1917

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg.



Heft 3.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Der Pilz- und Kräuterfreund

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

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

Heft 3.

Mürnberg, 15. September 1917

1. Jahrgang.

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

Stieler.

Die Täublingsfrage.

Von Dr. Richard Saerwald-Halensee.

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

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

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

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

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

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

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

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

(Schluß folgt)



Die weißen Pfeffer-Schwämme.

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

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

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

So berichtet aus Siebenbürgen Jul. Römer in Kronstadt:

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

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

Dagegen äußert ein Nürnberger Leser, Herr J. Weißbart:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Und nun gehet hin und tuet desgleichen!

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

Aug. Henning, Nürnberg.



Zeitsätze

über die Organisation zur Verwertung von Pilzen, Wildfrüchten usw.

Von Fr. Kaufmann.

I. Was ist bisher geschehen?

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

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

II. Was muß geschehen?

Die Ziele sind folgende:

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

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

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

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

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

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

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

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

Als Arbeitskräfte kommen danach in Betracht:

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

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

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

Ferner kommen als Hilfskräfte in Betracht:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pilz = Rezepte.

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

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

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

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

Pilz-Ausstellungen.

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

Aus dem Vereinsleben.

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

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

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

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

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

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

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

Von G. Dittrich.

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

Verein für Pilzkunde Nürnberg.

Oktoberprogramm.

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

Welle
Erl
gla
Soll
Ra
Soll



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Ernte und Bewertung der Waldfrüchte in Bayern.

Von Regierungsrat Lieb, Bezirksamtmann in Schwandorf.

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

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

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

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

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

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

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

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

Heranziehung der unbeschäftigten Großstadtjugend zum Beerenpflücken empfehlen.

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

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

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

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

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

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



Ueber „vollwertigen“ deutschen Tee!

Von Apotheker O. Braemer, Hamburg.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Amtliche Mitteilungen.

Die deutsche Lehrerschaft und die Sammlung pflanzlichen Wildgutes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bermischte Nachrichten.

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

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

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

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

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

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

Pflanzen-Monats-Kalender.

Welche wildwachsenden Pflanzen können wir im

Monat Oktober

für die Küche verwerten?

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

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

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

Briefkasten.

W. Pr., Bonn:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pilzvergiftungen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

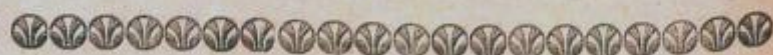
Vergiftungsepidemie. In Nagy-Kanizsa (Ungarn) erkrankte der Tagelöhner Toth unter Vergiftungserscheinungen und wurde ins Spital gebracht. Bald nach seiner Einlieferung erkrankten weitere 10 Personen. Die Erkrankungen riefen in der Stadt eine ungeheure Panik hervor. Wie festgestellt wurde, sind sie auf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

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

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

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

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



Wo bestellt man den

Pilz- und Kräuterfreund?

beim Verlag

Aug. Henning jr., Nürnberg,

bei der Post,

bei den Buchhandlungen.

Inserate im

Pilz- und Kräuterfreund

versprechen den besten Erfolg.



Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

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

Pilz-Kochbücher.

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

Neue Bücher.

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

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

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

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

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

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

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

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

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

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

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

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

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



Wilde Gemüse.

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

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

Buchhandlung A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.

Umsonst

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

Pilzankunftsstellen und Vortragslehrer für Pilzfreunde.

— In Preußen. —

Aachen. Herr Hans Formen.

Dorsten. Seminarlehrer Broecke.

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

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

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

— In Sachsen. —

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

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

Leipzig. Pilzbestimmungsstelle des Heimatmuseums.

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

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

— In Bayern. —

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

Schafhof b. Nürnberg. Prof. Riß, Kreislandwirtschaftsschule.

Weihenstephan. Prof. Dr. Hans Schnegg.

Mitteilungen zur Ergänzung dieser Liste sind der Schriftleitung sehr willkommen.

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