

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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



Doppelheft 5/6.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg. 1917.

# Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

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

Heft 5.

Nürnberg, 15. November 1917

1. Jahrgang.

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

B. Gerber.

## Der Maggipilz.

Von Prof. Dr. Schnegg, Weihenstephan.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### Das Sammeln und Konservieren von Pilzen.

Von Dr. Eberhard Ulbrich, Berlin-Dahlem.

(Fortsetzung)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

wo?

in Karlsruhe zu Mah

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

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

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

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

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

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

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

nehe an Ende

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

Das wäre ungefähr das Wichtigste über das Konservieren.

(Schluß folgt.)



## Bericht

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>\*)</sup> Abschließende Zahlen liegen für dieses Jahr wohl noch nicht vor. Vergl. Dr. G. Dietrich-Breslau, Pilzvergiftungen, in den Ber. d. deutsch. bot. Ges. 1915.

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

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

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

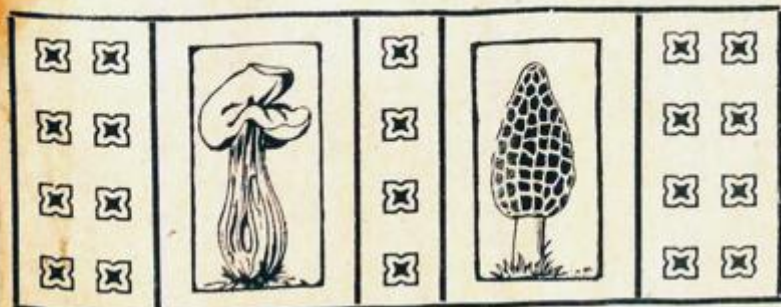
Von berufener Seite, die vor allem auch mit den vorzüglichen schweizerischen Einrichtungen für Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnis vertraut ist, sind die Pilzveranstaltungen des Heimatmuseums vor kurzem als vorbildlich bezeichnet worden. Der Museumsausschuß nimmt dieses Lob in aller Bescheidenheit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



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

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

Richard Buch, Vorsitzender.



### Unsere Pilze.

Von Ch. Sabalitscha.

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

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

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

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

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

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

### Pilzwanderungen.

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

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

### Pilz-Rezepte.

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

### Verschiedene Mitteilungen.

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

E. Herrmann - Dresden.

### Aus dem Vereinsleben.

Verein für Pilzkunde Nürnberg.

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



## Nußpflanzen aus Wald und Flur.

### Beeren-Tee.

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

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

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

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

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

\* \* \*

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

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

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

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

## Bermischte Nachrichten.

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

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

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

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

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

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

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

## Pflanzen-Monats-Kalender.

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

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

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

# Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

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

## Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

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

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

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

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

Dr. Hans Schmidt.

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

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

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

**Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,**

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



## Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über Pilz- und Pflanzenkunde.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

— Speise- und Giftpilze. Preis 1.20 Mk.

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

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

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

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

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

— Kartoffelpilz in zwei Modellen.

Kummer, P. Führer in die Pilzkunde. 1891.

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

Lebel, M. Die Champignonzucht. Preis 2.—

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

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

— Die höheren Pilze. Geb. 7.40 Mk.

— Spalt- und Schleimpilze. 1. Mk.

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

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

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

Lindstedt, R. Synopsis der Saprolegniaceen. 1872.

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

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

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

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

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

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

Migula W. Neue Kryptogamenflora. Geb. 40 Mk.

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

— Exkursionsflora von Deutschland. Geb. 1.60 Mk.

— Deutsche Moose und Farne. Geb. 1.40 Mk.

(Fortsetzung des Verzeichnisses in der nächsten Nummer.)

## Pilz-Kochbücher.

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

Herrmann E.: Pilzküche . . . 75 "

Maku.: 100 Pilzrezepte . . . 50 "

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

Voigt E.: Einfache u. feine Pilzküche 25 "

## Wilde Gemüse.

Anweisung zum Sammeln und Zubereiten. Mit Verzeichnis und Bildern.

Von Prof. Rich. Winkel, Magdeburg.

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

## Zur Beachtung!

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

Verlag des  
Pilz- und Kräuterfreund.

# Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

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

## Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

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

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

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

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

Dr. Hans Schmidt.

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

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

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

**Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,**

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Gegründet 1890) Tel. 7455.



## Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über Pilz- und Pflanzenkunde.

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

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

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

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

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

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

# Fischmehlfutter D. c.

Unentbehrliches Beifutter zur Aufzucht  
und Mast von Schweinen und Geflügel.

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

Norddeutsche Nahrungsmittelwerke 99, Hamburg 30. V. c.

## Elichees, Galvanos, Zeichnungen

über

Pilze, Heilkräuter, Wildge-  
müse, Beerensträucher etc.

kauft

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

## Kochkisten „Heimchen am Herd“

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

Walter Keller, Leipzig-Lindenau,  
Lütznerstrasse 46.

### Steinpilze Birkenpilze Speisepilze

zu billigsten Tagespreisen  
Berthold Fantl,  
Furth i. W.

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

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

## Ernst Gruner

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

■■■

Konservierungspräparate  
„Eldorado“ Pökelsalz  
Salpeter-Präparate.

Feuerbach-Stuttgart

Mit Kostenvoranschlägen für

## ≡ Inserate ≡

stehen wir gern zu Diensten.

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

Verlag des  
„Pilz- und Kräuterfreundes“.