

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Heft 6 (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 Maggpilz von Prof. Schnegg	49
Das Sammeln und Konservieren von Pilzen. Von E. Ulbrich	50
Bericht über die Veranstaltungen d. Naturkl. Heimatmuseums Leipz.	53
Unsere Pilze. Von Th. Sabalischka	55
Pilz-Wanderungen. Pilz-Rezepte	
Verschiedene Mitteilungen. Aus dem Vereinsleben	56
Beeren-Tee	57
Vermischte Nachrichten. Pflanzen-Monats-Kalender	58
<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 vierispaltige Petitzeile (oder deren Raum) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Nürnberg, 15. Dezember 1917

1. Jahrgang.

Heft 6.

Werbt für eure Zeitung,

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

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

### Zur Verwertung der Baumschwämme in der Industrie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Das Sammeln und Konservieren von Pilzen.

Von Dr. Eberhard Ulbrich, Berlin-Dahlem.

(Schluß)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Neben einer solchen Gläsernsammlung kann ein

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

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

2. Einen oder mehrere Längsschnitte durch Hut und Stiel.

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

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

5. Einige Querschnitte durch den Stiel und andere Schnitte.

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

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

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

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

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

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





## Organisierte Pilzaufklärung in Sachsen.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

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

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



## Vorsicht beim Genuß von Perlpilzen!

Von Gg. Brunhübner, Nahrungsmittelchemiker, Pforzheim.

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

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

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

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

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

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

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



## Adalbert Ricken. Die Blätterpilze (Agaricaccae).\*

Von Dr. Klee, Nürnberg.

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

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

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

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

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

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

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

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

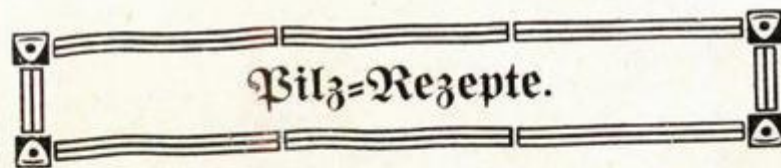
Dadurch wird das Bestimmen und Auffuchen wesentlich erleichtert.

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

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

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

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



## Pilz-Rezepte.

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

X. wahl zu stellen mit „Kugel-Prüfung“ fahrer mit Perlpilz u. ...  
et. Schwamm u. ...

## Verschiedene Mitteilungen.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Pilznamen.

#### Eine praktische Anregung.

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



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

An einem Tischchen hatten wir einen vervielfältigten circa 10 x 17 cm großen Zettelblock mit Bleistift und Briefkasten daneben aufgehängt nebst folgendem Plakat: Kennst Du volkstümliche Pilznamen? Schreibe sie für uns auf und den von uns benötigten Namen dazu!

Der Zettel hatte folgende Einteilung:

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

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

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

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

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

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

**Vormittags:**

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

**II. Tag.**

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

**III. Tag.**

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

**Nachmittags:**

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

**Pilzfunde.**

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

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



## Duzpflanzen aus Wald und Flur.

### Bergiftungen mit Wasserstierling.

Achtung beim Gemüsesammeln!

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

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

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

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

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

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

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

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

Medicus.



## Das blaue Wunder.

Von Eugen Kirckpfeuing, Würzburg.

Was — ihr glaubt es nicht, daß sie tollen Schabernack liebt? — Hört Ihr denn ihr Lachen nicht, wenn wir ihr mit genagelten Schuhen und Bergstöcken auf den Leib rücken, sie mit Mikroskop und Teleskop begucken, über ihren Lebenswandel dicke Bücher schreiben oder gar reiche Männer Gesellschaften gründen, sich über die zahlreichen Privatangelegenheiten dieser Zauberin zu erkundigen? Wieviel Rätsel hat sie uns schon aufgegeben; ganz große, daß den einen um die Lösung bange wurde und andere voll Sehnsucht in Liebe zu ihr entbrannten. Und wie sie uns neckt mit tausend Kleinigkeiten, lehrt sie uns schmücken mit ihrem eigenen Schmucke, heißt uns singen ihre Lieder — nach ihrer Pfeife tanzen? Hört Ihr ihr Lachen nicht?

Doch horcht!

Zwei Männer mit grasgrünen Rucksäcken kletterten aus dem Sonntagfrühzug — wenige Stationen von der steinernen Stadt — für die hungrigen Mäuler zuhause Brunnkresse zu suchen.

Gleich an der Haltestelle umflüsterte sie der Vorfrühlingswald mit seinen Geheimnissen. Erst hielt er mitleidig den Atem an vor diesen Stadtgeschöpfen mit den zerquälten Mienen, in denen sich die Mauerwände spiegeln. Dann huschte ein feines Lächeln über die hohen Fichtenwipfel — ein ganz leises Lächeln — aus Frühnebelseide und Sonnenglanz gesponnen und die Zweige schaukelten neugierig wie grüne, zottige Häuse hin und her. Kichernd hüpfte im Gestänge der Sträucher am Wege der Wind. Schneeflecke blitzen auf den aschgrauen Rücken der Waldwiesen wie vom Himmel geworfenes Linnen, zartes Leben vor Gefahr zu schützen. Haselbusch und Salweide aber hingen schon kokett ihre Schmuckstücke aus.

In den weiten Räumen probten auf kahlen Nestern kleine Sänger wie bewegliche schwarze Notenpunkte ihre Stimmen — nur in kurzen Sätzen — erste Proben! Als wären die Kehlen noch nicht ganz aufgetaut oder genierten sich, in diese Stille schon so hineinzutrillern, wo doch die geschwägigen Quellen da drunten noch in ihre weißen Hüllen eingewickelt, schlummern, nur im Traume kurz ein wenig murmeln.

Und auch die Frühaufsteher Gänseblümchen lugten aus ihren Morgenkrausen erst verstohlen in das Licht.

In dieses Geflüster hinein schleppten die zwei Stadtmenschen ihre lauten Sorgen um die hungrigen Mäuler zuhause. Spähten und horchten auf verborgene Wasser, dort den Schatz der Brunnkresse zu heben. Sie hörten nicht, als sie einem versteckten Bächlein die Schneekappe wegriffen, die es sich den Winter über aufgesetzt, daß drei Struwelköpfe der alten Weiden vor Berggnügen meckerten. Sie verstanden nichts von des Bächleins plaudernder Abwehr. Sie griffen nur voll Bier

nach der wogenden Fülle frischgrüner Blätter, die sich im eilenden Wasser so wohligh gebadet. Nur damit beschäftigt, die Rucksäcke mit Brunnkresse vollzustopfen, waren sie seelenvergnügt, weil die Fülle kein Ende nahm. Überall wo sie das Bächlein der Schneehaube beraubten, sproßten diese grünen Kräuter! Sie bedauerten, daß sie nicht auch Weib und Kinder mitgebracht, um den Segen in Körben und Säcken heimzutragen. So kam es, daß trotz der geblichen Rucksäcke das schimpfende Bächlein seiner Vorfrühlingszier nur wenig beraubt war.

Auf dem Heimweg sahen die Zwei nicht links, noch rechts; sie schwägten von der Arbeit in ihren Betrieben unb vom Nutzen der Brunnkresse.

Und sie hörten das Lachen nicht! — —

Eine halbe Woche lang dekorierte das Gemüse aus dem Vorfrühlingswald den Mittags- und Abendtisch der beiden Familien. Es schmeckte allen; die Gaumen der Armen sind nicht verwöhnt. Nur klein Mariechen wollte am zweiten Tage nichts mehr wissen von diesem Frühlingsgemüse: es kratzte so im Halse . . .

Da begab es sich, daß ein heiterer Junitag die zwei Familien in den frohbunten Sommerwald hinauszauberte: alt und jung, groß und klein. Auf den baumfreien Wiesen wogte das festliche Weiß der Margueriten. Summendes Kleinvolk vergnügte sich unter den violetten Karnevalskappen des Salbei. Alle Orchester spielten in Fortissimo und die Sonne warf übermütig goldene Bälle unter das märchendunkle Grün des Waldes.

Der Kuckuck lockte, — bald fern, bald nah. Der Schalk saß ihm in der Kuckuckskehle. Und der Kuckuck führte die ganze Gesellschaft just an das Bächlein, dem die Zwei im Vorfrühling die Schneehaube stahlen, den Brunnkresseschatz zu heben.

Das glitzernde Wasser lachte helle Tränen über die jäh verwunderten Augen dieser Menschenkinder.

Was sahen sie nur?

Viele tausend blaue Berggismennichtsternchen saßen auf dem vermeintlichen Brunnkresskraut — so blau wie der heitere Junihimmel, als wären sie aus ihm in das Wunderbächlein gefallen und guckten nun wieder hinauf in das blaue Gezelt — enggedrängt wie unschuldige Kinder . . .

Enggedrängt im ganzen Bächlein hinauf!

Da wußten alle, was Mariechen so im Halse kratzte: Sie hatten die Blätter vom Berggismennicht gegessen und schauten jezo das blaue Wunder. — — —

## Bermischte Nachrichten.

**Hopfenreben** werden den mittelfränkischen Produzenten jezt von den Korbmachern bereits bis zu 17 und 18 Mk. der Zentner abgekauft. Sie haben dieselben zu einem großen Teil bereits abgegeben. Die Bindfaden- und Fasernfabriken können ihnen nur bis 4 Mk. den Zentner zahlen, da sie nur die oberste Schichte der Reben zu Fasern verarbeiten können und viel Abfall haben. Andererseits können die Produzenten Hopfenbindfaden für Anknüpfen im Frühjahr nur erhalten, wenn sie Reben an die Fabriken veräußern.

**Es gibt nichts Neues unter der Sonne!** Wer von uns denkt nicht sehnsüchtig an die Zeit, wo die Bissen soviel größer waren? Wer überträgt diese schöne Erinnerung nicht auf die Zukunft und wünscht — vielleicht heimlich seufzend —, es möchte bald anders werden?

Vergleiche aus allen klassischen Zeiten müssen dienen, die Durchhaltebestimmung zu stärken. Griechen und Römer gelten den Gymnasialprofessoren für unerreichbare Beispiele heldenhafter Gesinnung. Vom trojanischen Kriege bis zur Schlacht im Teutoburger Wald werden alle Ereignisse umgewendet und auf unsere Zeit angewandt.

Da ist es erfrischend, einmal aus klassischem Munde eine Sprache zu hören, die wir gewöhnlichen Sterblichen besser verstehen als das pathetische Getue von säbelkräftigen Helden und ihrem Anhang. Aristophanes, der arge Spötter, hat auch Kriege erlebt. Es ging zu seiner Zeit im schönen Athen drunter und drüber. Als der erste pelonnesische Krieg — er hat zehn Jahre gedauert — durch den Friedensschluß des Nikias beendet war, redete Aristophanes die Friedensgöttin also an:

Laß schauen uns wieder die Fülle des Markts,  
Großmächtige Zwiebeln und Knoblauch, dazu  
Frühgurken, Melonen, Granaten!  
Die Bötter, o laß sie uns wieder sehen,  
Mit Gänsen und Enten und Schnepfen bespacht;  
Laß nahen mit Kapaischen Aalen gefüllte  
Fischkörb', und erlaub' uns, in Hausen um sie  
Uns zu drängen, herumzustoßen und schreien.

Der Magen scheint folglich auch schon dreihundert Jahre vor unserer Zeitrechnung eine Rolle im menschlichen Dasein gespielt zu haben. Aristophanes hat eben die Menschen gekannt und keine Helden gesucht, wo keine sind.

**Gegen die Preistreibereien mit Heilkräutern** wendet sich das bayer. Ministerium des Innern in einer an die Kreisregierungen gerichteten Entschliebung vom 22. Nov. 1917. Im Handel mit Kräutern für Gesundheit, insbesondere mit Pfefferminze, daneben auch mit Fenchel und Kamillen, häufen sich in der letzten Zeit die Klagen über übermäßige Preissteigerungen. Als Hauptanbaugesbiet für Pfefferminze kommen in Bayern die Gegend zwischen Speyer und Neustadt a. S. sowie die Burghasloch und Ottoheuren in Betracht. Für Pfefferminze werden Preise von 10 Mk. ja sogar von 17 bis 30 Mk. für ein Kilogramm gefordert, während etwa ein Techerstellers als angemessen zu bezeichnen wäre. Auch im Handel mit Majoran wurden starke Preistreibereien, insbesondere in den oberfränkischen Maingebieten, wahrgenommen. Ebenso haben die Verhältnisse, die beim Handel mit der diesjährigen Ernte der Baldrianwurzel obwalten, zu heftigen Klagen Anlaß gegeben. Als Hauptanbauorte für Baldrian kommen in Bayern die Gegenden von Schweinfurt und Würzburg in Betracht. Nach verschiedenen glaubwürdigen Darlegungen werden auch für Baldrianwurzeln von gewerbsmäßigen Aufkäufern den Bauern übertrieben hohe Preise geboten. Ähnliche Verhältnisse, wie sie sich beim Handel mit Eibischwurzeln zu befürchten sein, die hauptsächlich in der Gegend

von Nürnberg, Würzburg und Schweinfurt angebaut werden. Die Behörden (Kommunalverbände, Distriktsverwaltungsbehörden) wurden angewiesen, jeder Preistreiberei bei derartigen wichtigen Heilkräutern auf das entschiedenste entgegenzutreten.

**Ein Mehlersatz.** Uebrig geblieben gekochte kalte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und auf ein Kuchenblech gelegt, das man vorher mit Pergamentpapier bedeckt hat. Dann schiebt man das Blech in eine lauwarme Röhre und läßt die Scheiben langsam trocknen, aber nicht rösten. Wenn sie vollständig trocken geworden sind, daß sie sich leicht brechen lassen, so werden sie auf einer Kaffeemühle zu feinem Mehl gemahlen, das sich sehr gut zu Backzwecken eignet. Ein Pfund des auf diese Weise gewonnenen Mehles vermischt man mit zwei Backpulvern, zwei Tassen Milch, die man aus Trockenmilch gewinnt und einigen Löffeln Zucker. Diese Masse gibt einen sehr schmackhaften Kuchen, den man durch Zusatz einiger Löffel Eiersatz eine schöne gelbe Farbe geben kann.

**Ein Vorschlag besonders für Volks- und Anstaltsküchen.** Bei den jetzigen Verhältnissen, wo die Gemüse knapp sind und ein großer Teil von den vorgeesehenen Kartoffelmengen durch Mehlprodukte ersetzt werden müssen, wird es ja schier unmöglich, eine Kostform mit genügendem Ueberschuß an Basen aufzustellen. Ich möchte daher auf einen alten Vorschlag zurückgreifen, der, wie ich höre, auch von Frau Hedwig Seyl in den Berliner Volksküchen mit gutem Erfolg erprobt worden ist. Alle Gemüse und alles Wurzelwerk, alles Fleisch spült man vor dem Zurichten sehr gründlich, um Sand, Schmutz usw. zu entfernen. Die dann beim Zurichten sich ergebenden Abfälle, sowie event. Fischgräten werden am besten unter etwas erhöhtem Druck einige Stunden mit ziemlich viel Wasser gekocht. Um die Ausbeute zu vergrößern, kann man die meisten Gartenunkräuter, wie Melde, Brennesseln, Giersch, Vogelmiere, Wegerich, Löwenzahn u. a. Pflanzen auch mit auskochen. Man erhält so einen „Fleischertrakt“ von hervorragendem Wohlgeschmack, der aber im Gegen-satz zu den gewöhnlichen Zubereitungen dieser Art einen gewaltigen Ueberschuß an anorganischen Basen besitzt. Diese Brühe leiht man ab und verwendet sie statt Wasser bei der Zubereitung von Beigüssen, Suppen und allen Mehl-, Grieß- oder Graupenspeisen.

Ragnar Berg.

## Briefkasten.

Herrn Baron O. Cannstatt. Der Pilz- und Kräuterfreund kann durch den Verlag, die Post und alle Buchhandlungen bezogen werden. „By“ ist das amtliche Zensurzeichen für genehmigte Ausfuhr.

Herrn Schwag. Münch. Kultur und Anzucht von Pfefferminze aus Samen wird demnächst behandelt werden.

Herrn Haake. Berlin: Auskunft über Herstellung von Kräutertabak folgt in nächster Nummer.

Anfrage: Wer kann uns nähere Auskunft über Mischung, Behandlung, Herstellung und Bezug von sogenannten Kriegstabak geben?

Verlag von H. Henning jr., Druck von F. Beißwanger, beide in Nürnberg.

# Wo bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

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

## Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

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

Dr. Prof. 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.

# 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.

## Clichees, 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“.