

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 7 (1918)

[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 7. Heftes:

	Seite
Sind Perl- und Pantherpilze wirklich verdächtig oder giftig? und Wie unterscheidet man sicher die am häufigsten vorkommenden essbaren Wulstlinge von den gefährlichsten giftigen Wulstlingen. Von Oberl. D. Herrfurth	69
Erfahrungen mit Trockenpilzen des Handels und Vorschläge zu deren Bewertung. Von Prof. Dr. H. Schnegg	71
Pilzvergiftung und Autosuggestion. Von Dr. Richard Baerwald	73
Wie die „Zigeuner“ bekannt und „marktfähig“ wurden. Von Hauptl. E. Seidel	74
Champignonzucht als Nebenerwerb. Von Else Trott-Helge	75
Gibt es tränende Pilze? Von Dr. Klee	76
Pilz-Rezepte. Aus dem Vereinsleben. Pilz-Humor	77
Die Pflanze und ihr Einfluß auf den Menschen	78
Das Queckengras. Der Quecken-Weizen. Die Mäusegerste	78
Ämtliche Mitteilungen	79
Bermischte Nachrichten. Bücherschau. Briefkasten	80

Verlag von August Henning jr. in Nürnberg. 1918.

Heft 7.

Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

„By“.

Der Pilz- und Kräutersfreund

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

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

Mürnberg, 15. Januar 1918

1. Jahrgang.

Heft 7.

Die Schwämme sind ein unbenutztes, totes Kapital, ein bis dahin ungeöffnetes Vorrats-
haus von Lebensmitteln.

Träg, Die Schwämme des Waldes, Bern 1848.

**Sind Perl- und Pantherpilze wirklich verdächtig
oder giftig?**

und

**Wie unterscheidet man sicher die am häufigsten
vorkommenden essbaren Wulstlinge von den
gefährlichsten giftigen Wulstlingen.**

Von Oberlehrer D. Herrfurth, Leiter der öffentl. Pilzbestimmungs-
stelle der Kgl. Amtsh. Stollberg i. Erzgr.

Infolge der ständig sich widersprechenden Urteile über vorgenannte Pilze hatte ich schon längst die Absicht, meine persönlichen Erfahrungen über dieselben zu veröffentlichen, da ich mit der besonderen Beobachtung dieser Pilze allein mich schon über 33 Jahre beschäftigt und keine Gelegenheit versäumt habe, auch die Erfahrungen alter erprobter Pilzsammler in den verschiedensten Gegenden auszuforschen.

Die meisten der älteren ja selbst neueren Pilzwerke bezeichnen Perl- und Pantherpilz als giftig oder doch verdächtig und nur wenige sagen, daß sie, ihrer Oberhaut entkleidet, genießbar seien. Zu den letzteren gehören: Michael, Führer für Pilzfreunde, Gramberg, Pilze unserer Heimat, Obermayer, Pilze l. u. II, Blücher praktische Pilzkunde, Walther, Taschenbuch f. deutsche Pilzsammler, Voigt, die wichtigsten Pilze, Geißler,

Anleitung zum Pilzsammeln. Andere wieder, so auch Dr. Schnegg behaupten, daß einige Perl- oder Pantherpilze unter Umständen bei diesem oder jenem schädlich wirken könnten. Alle diese sich stark widersprechenden Urteile reizten mich umsomehr, der Sache meine größte Aufmerksamkeit zu widmen und die Ursache dieser Widersprüche zu ergründen. Schon über 30 Jahre stehe ich nunmehr auf dem Standpunkte, daß beide Pilzarten, vorausgesetzt natürlich in frischem Zustande, ohne Ausnahme zu genießen sind, wenn sie ihrer Oberhaut entkleidet sind. Im Jahre 1885 lernte ich in hiesiger Gegend einen einfachen aus Bayern stammenden Mann beim Pilzsuchen kennen, der mir beide Pilze als essbare zeigte und sagte, sein Lehrer in seiner Heimat habe sie ihm schon vor Jahrzehnten als essbare Pilze empfohlen. Ich selbst habe von diesem Zeitpunkte ab diese Pilze in jeder Größe und jedem Entwicklungsstadium jahraus, jahrein in unzähligen Mengen in meiner Familie zum Genuße auf den Tisch bringen lassen und auch beobachtet, wie sie in unzähligen anderen Familien der verschiedensten Gegenden genossen wurden, ohne daß auch nur jemals der geringste Nachteil nach dem Genuße dieser Pilze eingetreten wäre. Ja, ich neige jetzt sogar schon zu der Meinung, daß es noch gar nicht erwiesen ist, ob in der Oberhaut dieser Pilze wirklich ein Gift vorhanden ist, das nach der Zubereitung auf den Menschen noch schädlich oder tödlich wirke. Doch habe ich hierüber Versuche mit größeren Mengen noch nicht angestellt, weswegen ich zunächst noch daran festhalte, die Oberhaut muß bei diesen Pilzen vor dem Zubereiten abgezogen werden.

Wie erklärt es sich aber wohl, daß in der größten Zahl der Pilzbücher einer oder der andere der beiden Pilze oder wohl auch beide noch jetzt als verdächtig oder giftig bezeichnet werden?

In der größten Zahl der Fälle beruht es wohl darauf, daß diese Ansicht aus den Büchern anderer Pilzautoritäten übernommen wurde, ohne daß eine praktische Erprobung oder eine Erforschung der Erfahrungen alter Waldgänger vorausgegangen war. Auf diese Weise

hat sich diese irriige Meinung von Geschlecht zu Geschlecht und von Pilzwerk zu Pilzwerk weiter oerpflanzt.

Andere wieder glauben ihrer Sache sicher zu sein, schädigende Wirkungen dieser Pilze beobachtet zu haben, oder man hat sie ihnen auf Treu und Glauben versichert, und sie stehen darum uns fest auf den Standpunkte der vorgenannten Autoritäten.

Und doch habe ich nach meinen eingehenden Beobachtungen die felsenfeste Ueberzeugung, alle bisher beobachteten Wahrnehmungen von der Schädlichkeit des Perl- und Pantherpilzes beruhen auf Irrungen. In allen Fällen, in denen mir schädigende Wirkungen berichtet wurden, konnte ich einwandfrei feststellen, daß diese Personen die Perl- und Pantherpilze noch nicht in allen ihren Entwicklungsstufen von den anderen Wulstlingsarten, als dem Königsfliegenpilz, den Fliegenpilz und auch den Knollenblätterpilzarten bestimmt unterscheiden konnten, sodaß ihnen eine dieser Arten mit unter die Hände gekommen war, und daher diese, nicht aber die unschuldigen Perl- und Pantherpilze, die Ursache der Schädigung waren. Wer aber Perlen- und Pantherpilze sammeln will, muß alle diese Wulstlinge sicher von einander unterscheiden können.

Wie sollte aber dem Laien vor einer solchen Verwechslung nicht bangen, da doch selbst die Werke unserer größten Autoritäten gerade bei diesen Pilzen in ihren Ansichten weit auseinander gehen, so daß es dem Lernenden sehr schwer wird, zu einem einwandfreien Ergebnis zu kommen!

Es seien hier aus der großen Zahl der Pilzautoritäten nur 3 angeführt: Schroeter — Ricken — Michael, alle drei bedeutend als Wissenschaftler und Praktiker auf dem Gebiete der Pilze. Wer gedenkt ihrer nicht mit großem Danke, wenn ihm ihre vortrefflichen Pilzwerke zur Arbeit zur Verfügung stehen!

Was sagen aber sie über diese beiden Pilze?

Beim **Perl**pilze sind die Ansichten aller drei noch ziemlich gleich.

Michael bezeichnet ihn als *Amanita pustulata* (Schaeff) oder *rubescens* (Pers.) und als „eßbar ohne Oberhaut (naturgetreue Abbildung in Buch, I, 73).

Ricken, als *Am. rubescens* (Fr.) oder *pustulata* (Schaeff) ihn anführend, gibt ihn schlechthin als „mild und eßbar“ an, schreibt also nicht einmal das Abziehen der Oberhaut vor.

Schroeter hingegen nennt ihn *Am. pustulata* (Schaeff) oder *rubescens* (Pers.) oder *rubens* (Scop.) und sagt, daß giftige Eigenschaften an ihm nicht bekannt seien, daß er in Italien sogar als Speise-

pilz beliebt sei. Doch sei abzuraten ihn als Speisepilz zuzulassen, weil er leicht mit *Am. muscaria* (Fliegenpilz) verwechselt werden könne.

Beim **Pantherpilze** nun gehen die Ansichten weit auseinander.

Michael nennt ihn *Am. umbrina* (Pers.) und bezeichnet auch ihn als „eßbar ohne Oberhaut“. Die prächtige naturgetreue Abbildung in seinem Werke I, 16 läßt diesen Pilz wie auch den Perlpilz in der Natur mit Sicherheit wiedererkennen. Gramberg I, 63 nennt ihn *Am. pantherina*.

Bei Ricken ist er als *Am. pantherina* (Cand.) eine Pilzart für sich und wird als „giftig“ bezeichnet. *Am. umbrina* ist bei ihm ein ganz anderei Pilz und zwar als eine Abart (Variation) vom Fliegenpilz *Am. muscaria*. Die nähere Beschreibung unter Nr. 295 c und am Schlusse der Anmerkung unter Nr. 291 läßt erkennen, daß er den Pilz meint, den Michael in Nr. 1, 75 (neueste Aufl. v. 1917) als

Königsfliegenpilz *Am. regalis*, abbildet, der unzweifelhaft als giftig anzusehen ist. Unter *Am. regalis* versteht aber Ricken einen anderen Pilz, eine weitere Abart vom Fliegenpilze, im Buchenwalde vorkommend, zu den er leider keine eingehende Beschreibung gibt. Ob aber Ricken's *Am. panth.* mit Gramberg's *Am. panth.* und mit Schroeter's u. Michael's *Am. umbrina* identisch sein soll, ist nicht einwandfrei festzustellen, da selbst in den mikroskopischen Merkmalen nicht unerhebliche Verschiedenheit sich zeigt.



Perlpilze.

Phot. B. Jüdenstein, Meisen.

Schroeter hält *Am. umbrina* und *Am. pantherina* (Quelet) sowie *Agaricus pantherinus* De Candolle für identisch und bezeichnet ihn als „sehr giftig“. So läßt auch das eifrigste Studium dieser beiden Pilze nach den 3 Werken nicht erkennen, welche der Autoritäten hier im Rechte ist. Ich selbst halte mich, so hoch mir sonst Ricken in allen Pilzfragen steht, in diesem Falle bis auf weiteres an Michael und Gramberg, weil sie zu diesen Pilzen äußerst prächtige naturgetreue Abbildungen geben, die jedem Laien sofort unzweifelhaft Aufschluß über diese Pilzarten geben und das Naturobjekt mit größter Sicherheit sich nach dem Bilde bestimmen läßt, denn daran muß es uns als Pilzbestimmungsstellenleiter, die wir praktische Pilzkenntnis im Volke verbreiten sollen, in erster Linie ankommen. Mit Freude würde es zu begrüßen sein, wenn besonders Ricken und Michael über diese Fragen Einigkeit unter sich herbeiführten und wenn Ricken von *Am. regalis* ein Bild nach der Art der Michaelschen u. Gramberg'schen Bilder herstellen ließ, damit man genau weiß, was er unter *regalis* versteht. Dann

x dankt den wahren Kennern !!

erst könnte die Auseinanderhaltung dieser vorge-
nannten Wulstlingsarten, die für das praktische
Leben von so hoher Bedeutung sind, mit Sicherheit
möglich sein.

Die vorgenannten Ausführungen möchten aber
doch den Laien es gruselig machen und sie darum
wohl leicht verleiten, vom Genuße der Perl- und
Pantherpilze abzusehen, wenn über sie selbst die
Autoritäten noch keine Einigkeit zeigen. Doch liegt
die Sache in Wirklichkeit für die Praxis des Pilz-
suchers ganz anders und verhältnismäßig einfach.

Der Pilzlehrer oder Pilzaussteller, der hier Klar-
heit schaffen und das Volk vor Pilzschädigungen
bewahren, dabei aber doch Perl- und Pantherpilz
als wirklich einwandfreie essbare Pilze beim Volke
einführen will, muß zunächst vertraut machen mit
den auch dem Laien verständlichen Merkmalen
der Wulstlinge (Amanita).

Diese sind:

1. Hutpilz mit weißen, nicht steifen, oder bruchigen Blättern.
2. Oberhaut mit Hautüberresten.
3. Stiel unten kräftige Knolle und oben unweit des Stielendes ein Hautring.
4. Farbe der Blätter und des Fleisches an der Verbindungsstelle gleichfarbig, oder aber die Farbe der Blätter dort nie dunkler als die Fleisches.

Mit großer Leichtigkeit wird nun der Anfänger
unter den wichtigsten oder häufigsten Wulstlingen den
Fliegenpilz, Am. muscaria L. erkennen an seiner
schönen leuchtend roten Oberhaut mit weißen Hautpunkten,
weißem Stiel und weißen Blättern (Mich. I. 74). Beim
Ab Schälen der Oberhaut zeigt das sonst weiße Fleisch
außen noch eine rotgelbe Farbe, was sich auch beim
Schnitt erkennen läßt. Ueber seinen Wert, ob essbar
oder giftig, ist schon viel gestritten worden. Fest steht
aber wohl so viel, daß er einen Giftstoff (Muscarin),
nicht nur in der Oberhaut enthält, dessen Wirk-
samkeit noch in keinem Falle als mit tödlichen Ausgange
nachgewiesen worden ist. Manchen Pilzsammler kenne
ich, der ohne Scheu und ohne Schaden diesen Pilz unter
besonderen Voraussetzungen genießt. Es ist nur noch
die Frage, ob jeder Magen ihn verträgt und ob er beim
Nichtwegschütten des 1. Kochwassers ohne Schaden genossen
werden kann. Da in meinen letzten Pilzausstellungen nicht
wenige kamen, die da behaupteten, sie hätten auch ohne
vorheriges Entfernen des ersten Kochwassers ihn mit
anderen Pilzen ohne Schaden genossen, so habe ich,
um mir Klarheit zu schaffen, im Sommer 1917, mich
selbst an die praktische Erprobung gemacht und meine
Frau und meine erwachsene Tochter hatten, allerdings
gegen meinen Willen, dasselbe getan. Wir bereiteten
eine größere Menge geschälter Fliegenpilze zu, ohne das
erste Kochwasser zu entfernen. Eine kleine Probe verlief
zunächst ohne merkliche Folgen. Als wir dann eine
größere Menge genossen hatten, stellten sich schon nach
zwei Stunden Vergiftungserscheinungen ein als Kratzen
im Halse, kalter Schweiß, Uebelsein, Schwindel und
Magenschmerzen. Mit diesen Erscheinungen hatte es
bei mir sein Bewenden und sie waren nach Verlauf von
3-4 Stunden wieder verschwunden. Meinen Dienst
konnte ich dabei ungehindert weiter versehen. Bei
meiner Frau und meiner Tochter aber traten die Erschei-
nungen heftiger auf, währten viel länger und hinzu kam

noch heftiges Erbrechen und Mattigkeit. Nach einem
reichlichen halben Tage waren aber auch diese Erschei-
nungen ohne Anwendung irgend eines Gegenmittels
wieder überwunden. Der Beweis der Schädlich-
keit des Fliegenpilzes steht mir somit außer
Frage, und wenn dies Gift auch nicht zum Tode führt,
werden wir dennoch den Fliegenpilz unter den giftigen
oder schädlichen aufführen müssen, wenngleich er nach
Entfernen des ersten Kochwassers Leuten mit kräftigen
Magen unschädlich zu sein scheint.

Mit dem Kaiserwulstling, Am. caesarea
(Scop.) Mich. II. 197, der essbar ist, kann er kaum
verwechselt werden, wenn er auch eine ähnliche schöne
rote Oberhaut mit Hautresten hat, denn der Kaiserwulst-
ling hat als einziger unter allen Wulstlingen gelbe
Blätter, gelben Stiel und gelben Hautring. Er
kommt übrigens in Norddeutschland kaum vor.

(Schluß folgt)



Erfahrungen mit Trockenpilzen des Handels und Vorschläge zu deren Bewertung.

Von Prof. Dr. Schneeg.

Die im heurigen Sommer in besonders hohem Maße
zu Tage getretenen Bestrebungen möglichst umfassende
Pilzkenntnisse in die weitesten Schichten des Volkes zu
tragen, haben erfreulicherweise außerordentlich viel Gutes
gestiftet und zur Folge gehabt, daß heuer mehr denn je
die Pilze eine ihrer Bedeutung als Volksnahrungsmittel
entsprechende Beachtung gefunden haben. Nicht nur in
frischem Zustand sind und haben die Pilze heuer in
Kreis Eingang gefunden, in denen früher den Pilzen
mit einem mehr oder weniger großen Vorurteil begegnet
worden war, sondern viele Haushaltungen haben sich
auch für den Winter teils größere, teils kleinere Vorräte
an konservierten und getrockneten Pilzen zugelegt.

Jeder, der sich schon eingehender mit Pilzen be-
schäftigt hat, weiß nun, daß nicht alle Pilze sich gleich
gut zum Trocknen eignen, d. h. im getrockneten Zustand
als „Speisepilze“ d. h. als Gemüse zubereitet noch mit
Erfolg verwendet werden können. Viele kommen in
getrockneten Zustand lediglich als Gewürzpilze in
Betracht, als welche sie entweder im ganzen getrocknet
Verwendung finden oder zweckmäßiger noch in Form
von Pilzmehl angewendet werden.

Trotzdem auf diese Verhältnisse in allen Vorträgen
und in der gesamten volkstümlichen Pilzliteratur immer
wieder hingewiesen wurde, hat die Erfahrung mit den
heuer in den Handel kommenden Trockenpilzen gezeigt,
daß gerade von den Kreisen, die sich mit dem gewerbs-
mäßigen Sammeln und Verkauf der Pilze befassen
diesem Umstand nicht in der wünschenswerten Weise
Rechnung getragen wurde.

Handwritten notes:
1917
am 1. April
L. Sch...
Vergleichen
bei Grünberg...
Tadertalle...

In meiner Eigenschaft als amtlicher Pilzsachverständiger der bayerischen Lebensmittelstelle, in der mir auch die Kontrolle der in den Handel kommenden Trockenpilze obliegt, mußte ich nun heuer vielfach die Beobachtung machen, daß Pilze als Speisepilze in den Handel kommen, die diese Bezeichnung nicht verdienen, die von sonstigen Eigenschaften abgehen in größeren Mengen genossen sogar gesundheitschädlich werden können.

Von solchen Pilzen findet sich in geradezu unglaublichen Mengen, teils für sich allein, teils mit anderen Pilzen in mehr oder weniger großen Mengen gemischt der Pfeffermilchling (*Lactaria piperata*) und noch viel häufiger der ihm ähnliche wollige Milchling (*Lactaria vellerea*) vor. Hunderte von Zentnern solcher Pilze liegen im Erzeugergebiet auf Lager und haben zum Teil auch bereits den Weg in den Handel gefunden, bevor Beanstandungen solcher Sendungen zu behördlichem Eingreifen Veranlassung gegeben haben.

Wenn auch, wie in der Nr. 3 dieser Zeitschrift bereits ausgeführt wurde, diese Pilze im frischen Zustand unter bestimmten Voraussetzungen als Speisepilze Verwendung finden können, so geht doch auch aus den verschiedenen Äußerungen berufener Pilzkenner hervor, daß die beiden Pilze immerhin unseren Geschmack nur bedingt zu befriedigen imstande sind.

Aber auch die bedingte Verwendung dieser Pilze als Speisepilze gilt nur dann, wenn die Pilze im frischen dabei aber auch im jungen Zustand genossen werden. Nach eigenen Erfahrungen kommt zwar im jungen Zustand der scharfe Geschmack mehr zum Ausdruck, wenn man nicht vorzieht die Pilze vorher abzukochen, ein Verfahren, das zwar in diesem Falle im Interesse der Geschmacksverbesserung berechtigt sein mag, dem ich aber im allgemeinen nicht das Wort reden möchte, weil dadurch die Pilze eines großen Teiles ihrer wertvollen Nährstoffe beraubt werden; in älteren Entwicklungsstadien aber tritt auch nach Abkochung der unangenehme, auf eine teilweise Verharzung des Milchsaftes zurückzuführende Bittergeschmack so stark in den Vordergrund, daß von einem „Genuß“ nicht recht gesprochen werden kann. Dazu kommt, wie auch bereits in dem obengenannten Artikel zum Ausdruck gebracht wurde, daß die alten Pilze gerade bei diesen beiden Arten eine derartig harte und holzige Beschaffenheit annehmen, daß sie in jeder Art der Zubereitung als geradezu unverdaulich bezeichnet werden müssen.

Von einigen Spezialzubereitungsmethoden abgesehen kommen daher die beiden Pilze in der Hauptsache nur als Gewürzpilze in Frage.

Die unangenehmen Eigenschaften der beiden Pilze machen sich aber ganz besonders bemerkbar, wenn sie getrocknet werden und in diesem Zustand ihre Verwendung in irgend einer der vorgeschlagenen Zubereitungsarten versucht wird. Ich wenigstens konnte in keiner Form die getrockneten „Pfeffermilchlinge“ wie die Pilze als Sammelnamen bezeichnet zu werden pflegen, genießbar finden, ein Umstand, der vielleicht in der Hauptsache darauf zurückzuführen sein dürfte, daß eben leider die getrockneten Pfeffermilchlinge des Handels fast ausschließlich aus alten überständigen Pilzen bestehen, die wegen ihrer Größe von den gewerbsmäßigen Sammlern, die vielfach nicht mit übermäßiger Gewissenhaftigkeit vorgehen, mit besonderer Vorliebe gesammelt werden.

Berücksichtigt man ferner, daß selbst aus einwandfreien Material getrocknete Pilze bei ihrer Zubereitung eine sorgfältige Behandlung erfordern, damit sie schmackhaft werden, so braucht man sich nicht zu wundern, daß die Pfeffermilchlinge des Handels selbst durch die sorgfältigste Behandlung bei der Zubereitung immer noch unangenehm schmecken und wegen ihrer Fähigkeit altem Handschuhleder ähnlicher schmecken, als einem Nahrungsmittel. Es kann im getrockneten Zustand daher den Pfeffermilchlingen selbst vom unverwöhntesten Gaumen das Prädikat „Speisepilze“ nicht zugebilligt werden.

Da durch das Trocknen der Milchsaft dieser Pilze auch noch eine mehr oder weniger weitgehende Verharzung erfahren hat, beim Einweichen oder vorherigen Abkochen also der bei frischen Pilzen teilweise entfernbare scharfe und bittere Geschmack sich also nur zum allergeringsten Teil noch entfernen läßt, so machen sich beim Genuß der getrockneten Pfeffermilchlinge die unangenehmen Wirkungen des Milchsaftes und seiner Umwandlungsprodukte auf den Darmkanal, auf die mit Recht vor kurzem auch Herrmann hingewiesen hat, sich noch in erhöhtem Maße geltend. Diese können schon bei verhältnismäßig guter gesundheitlicher Veranlagung der Verdauungsorgane zu Störungen führen, während sie bei empfindlichen Naturen nachhaltige Darmerkrankungen zur Folge haben können.

Alle diese Überlegungen führen daher zu dem Schluß, daß die „Pfeffermilchlinge“ als Sammelbegriff für die beiden in den Handel kommenden Milchlingsarten in getrocknetem Zustand als „Speisepilze“ nicht anzusprechen sind, sondern einzig und allein nur als „Gewürzpilze“ bezeichnet und angewendet werden können.

Es ist auch bereits in dem oben genannten Artikel auf die Verwendung der „Pfefferschwämme“ als Gewürzpilze hingewiesen worden, eine Verwendung, auf die ich bereits seit Jahren in Wort und Schrift ebenfalls aufmerksam gemacht habe, da es eine Verwendungsart ist, bei der etwaige nachteilige Wirkungen der Inhaltsstoffe der fraglichen Pilze wegen der relativ geringen Mengen, die im einzelnen Falle genossen werden, vollkommen wegfallen.

Von den beiden Verwendungsarten der Pfeffermilchlinge zu Extrakt und Gewürzmehl, kommt für die getrockneten Pilze nur die letztere in Betracht. Dazu ist zu bemerken, daß man dem Gewürzmehl aus den Pfefferschwämmen je nach seiner Behandlung einen recht verschiedenen Charakter verleihen kann.

In dem oben genannten Artikel wurde bereits darauf aufmerksam gemacht, daß die Herstellung von „Pilzpfeffer“ aus den beiden Milchlingen bei der üblichen Art der Bereitung von Pilzmehl nicht gelingt. Das trifft auch nach meinen Erfahrungen zu. Wenn man daher nicht vorzieht einfach die Pfefferschwämme auf gewöhnliches Pilzmehl hin zu verarbeiten, so kann man doch auch „Pilzpfeffer“ aus diesen Pilzen erzeugen. Nach in dieser Richtung angestellten Versuchen kommt es nämlich nur darauf an, wie die Pilze vor ihrer Vermahlung behandelt werden.

Bei vorsichtigen Nachtrocknen, bei dem die Temperatur die man in diesem Falle etwas länger einwirken lassen muß, 25–30 Grad nicht übersteigt, kann man aus den Pfeffermilchlingen auch „Pilzpfeffer“

gewinnen, wenn auch nicht verschwiegen werden darf, daß dieser Pilzpfeffer lange nicht so scharf ist, als man nach dem frischen Zustand der Pilze schließen möchte. Selbst der schärfere Wollmilchling schmeckt auch nach sorgfältigster Behandlung nicht mehr schärfer, als der eigentliche Pfeffermilchling. Durch die auch schon beim Trocknen an der Luft, nach dem Ausschneiden der Pilze eintretende Oxidation und Verharzung des Milchsafts wird dessen Schärfe eben naturgemäß zum größten Teil unwirksam. Ob es gelingt durch Trocknen der ganzen Pilze die Veränderung des Milchsaftes zu verhüten oder wenigstens abzuschwächen, bleibt besonderen, im nächsten Jahre anzustellenden Versuchen vorbehalten, so weit nicht vielleicht einer der Leser bereits diesbezügliche Erfahrungen gesammelt hat.

Erfolgt das Nachtrocknen, wie üblich bei höheren Temperaturen, so wird die Verharzung des Milchsaftes vollständig und man erhält ein Pilzmehl, das, wie das anderer Pilze verwendet werden kann und, wenn mit den Temperaturen nicht zu hoch gegangen wurde, auch keinen unangenehmen Beigeschmack besitzt.

Bei Anwendung zu hoher Temperaturen, die auch bei anderen Pilzen unbedingt zu vermeiden sind, nehmen die Pfeffermilchlinge einen unangenehmen Bittergeschmack an, der ihre Verwendung als Pilzmehl nur in ganz kleinen Mengen noch empfehlenswert macht.

So ist also damit auch der Weg gezeigt, auf den die verhältnismäßig großen Mengen dieser Trockenpilze einer sachgemäßen Verwendung zugeführt werden können. Auf meine Vorschläge hin hat die bayerische Lebensmittelstelle auch bereits Anstalten getroffen, diese sowie andere Trockenpilze, die sich nur bedingt als Speisepilze eignen, in großem Maßstabe auf Pilzgewürzmehl hin verarbeiten zu lassen, das selbst wieder die verschiedenste Weiterverwendung ermöglicht.

Sollten trotz der unternommenen Schritte, den Verkauf dieser Trockenpilze als „Speisepilze“ zu verhüten, solche Pilze in den Handel kommen, so möchte ich zur Verhütung von Enttäuschungen jedem, der solche Pilze erworben hat, den wohlmeinenden Rat erteilen, die Pilze durch Ueberführung in Gewürzmehl in einen gebrauchsfähigen Zustand überzuführen.



Pilzvergiftung und Autosuggestion.

Von Dr. Richard Baerwald-Halensee.

Herr Prof. H. Schnegg („Die essbaren Pilze“ S. 60) berichtet folgendes lehrreiche Erlebnis. Von einer befreundeten Familie werden ihm selbstgesuchte Champignons vorgesetzt, die er sich munden läßt. Im Laufe des Gesprächs ergibt sich, daß die Gastgeber den Knollenblätterschwamm nicht kennen. Der Verdacht, daß hierdurch auch in das aufgetragene Pilzgericht Knollenblätterchwämme die mit Champignons verwechselt worden wären, geraten sein könnten, erzeugt bei dem erschreckten Gaste schweres

Unbehagen, Durchfall und Erbrechen. Als er aber am Nachmittage Knollenblätterchwämme findet, sie dem Freunde zeigt und dieser erklärt: „Die können doch überhaupt nicht mit dem Champignon verwechselt werden!“, verlieren sich infolge der erlangten Sicherheit, daß die verhängnisvolle Verwechslung nicht vorgekommen sein könne, die Beschwerden in kurzer Zeit.

Dieser Fall ist typisch. Es gibt gar keinen besseren Nährboden für das Entstehen von Autosuggestionen als den Pilzgenuß, selbst bei durchaus gesunden und verständigen Personen. Uralte Erfahrung hat den Menschen, dem Pilze gegenüber, mit instinktiven, wahrscheinlich vererblichen und angeborenen Angstgefühlen ausgestattet. Beim Probieren neuer, zuvor noch nicht genossener Pilzsorten treiben diese Emotionen ihr Spiel in Unterbewußtsein, mag das herrschende Oberbewußtsein auch noch so viel theoretische Sachkenntnis ins Feld führen, und erzeugen „eingebildete“ Beschwerden, die durch den, an sich vielleicht völlig harmlosen, Pilz in keiner Weise erklärt werden können.

Ich selbst bin, wie ich aus meinen Erfahrungen mit der Hypnose weiß, nur wenig der Fremdsuggestion, der Autosuggestion dagegen in ziemlich hohem Maße unterworfen. Daher konnte ich namentlich in früheren Jahren niemals eine neue Pilzgattung genießen, ohne daß sich entweder Herz- oder Verdauungsbeschwerden einstellten. Erst durch die regelmäßige Wiederholung dieser Erscheinung wurde ich gewahr, daß der Grund nicht in den Pilzen selbst, sondern in mir gelegen sein mußte. Diese Annahme wurde dadurch bestätigt, daß sich, wenn ich den Kostversuch wiederholte, die Störungen nach ein bis zwei Malen verloren. Das war leicht zu erklären, denn der Genuß eines schon probierten Pilzes konnte nicht jenes Gefühl der Beklommenheit erwecken, das sich nur an das Neue und Ungewisse heftet, es war also keine Gefühlsgrundlage mehr vorhanden, auf der sich eine erneute schädigende Angstvorstellung hätte aufbauen können. In den letzten Jahren sind mit der zunehmenden Erkenntnis, daß jene Scheinvergiftungen nichts als Autosuggestionen waren und sich unterschiedslos selbst bei den harmlosesten Pilzen einstellten, die Beschwerden selbst immer seltener und schwächer geworden; denn wenn man erst weiß, daß ein bestimmtes Unbehagen nur auf „Einbildung“ beruht, so nimmt man es nicht mehr ernst, zerstört also gleichfalls allmählich seine Gefühlsbasis, und überdies gibt es kein sicheres Mittel, um das Zustandekommen einer autosuggestiven Erscheinung zu verhindern, als daß man sie erwartet; denn die wirksamen Beeinflussungen gehen viel weniger von unseren bewußten Vorstellungen aus, als von deren unbewußten Konträrsuggestionen.

Jedem in der Pilzunterweisung Erfahrenen aber ist es bekannt, daß mein Fall durchaus keine Ausnahme darstellt. Wiederholt habe ich gesehen, daß Personen beim Genuß essbarer und frischer Pilze, die sie unter meiner Aufsicht gesammelt und die ihnen bis dahin fremd gewesen waren, ganz unmotiviert, wenn auch meist leichtere Beschwerden empfanden, und habe daraus die Praxis hergeleitet, jeden, dem ich neue Pilzarten zeige und empfehle, auf die Möglichkeit störender Autosuggestionen beim ersten Genuß ausdrücklich hinzuweisen.

Die widersprechenden Angaben, die über Giftgehalt oder Verdächtigkeit gewisser Arten in der Pilzliteratur umlaufen, werden, außer, durch den Einfluß

verschiedenartiger Standorte auf die Pilze selbst, meist durch Idiosynkrasien erklärt, die manche Personen gegen einzelne Pilze haben können. Derartige Sonderdispositionen, auf Ueberempfindlichkeit gegen minimale Giftquanten oder gegen körperfremdes Eiweiß beruhend, sind aber im Allgemeinen eine seltene Erscheinung, Autosuggestionen dagegen sind namentlich bei Frauen, Kindern u. Nervösen überaus häufig. Man wird daher die große Mehrzahl jener alarmierenden Beurteilungen auf Rechnung der letzteren schreiben können, man wird in der Autosuggestion den größten Pilzverläumder sehen und die häufige Bezeichnung „Verdächtig“ selbst als keineswegs unverdächtig anzunehmen haben. Dem Perlschwamm sagt man nach, daß er, selbst mit abgezogener Oberhaut genossen, auf manche speziell disponierte Personen giftig wirke. Nun, ich selbst verdanke ihm bei der ersten Probe unangenehme Herzbeschwerden und sandte einen entsprechenden Bericht an eine unserer Pilzautoritäten, der vielleicht mit zu jenem bedenklichen Urteil über den Perlschwamm beigetragen hat; heute weiß ich, daß es sich bei mir um bloße Autosuggestion gehandelt hat; sollte es bei den anderen gegen diesen wertvollen Pilz retraktären Personen nicht ähnlich liegen? Der Umstand, daß er in der ganzen älteren Literatur als giftig bezeichnet wird, mußte ja mit Gewalt Angstvorstellungen züchten und deren körperlichen Nachhall begünstigen.*) Lactaria vellerea verzehrte ich, ebenso wie meine ganze Familie, zuvor ohne merkliche Beschwerden, nach dem Lesen des Herrmann'schen Artikels (Pilz- und Kräuterfreund Heft 4) dagegen verspürte ich plötzlich unangenehme Wirkungen nach seinem Genuß. Ich kann daher der Verdacht nicht abweisen, daß auch die Pilzvergiftungen durch den Vollmilchling weniger von den in seinem Milchsaft verteilten Harzkörnchen als von den in den Köpfen der Pilzsammler verteilten Theorien ausgegangen sind; wie wäre es sonst erklärlich, daß Lactaria piperata, die doch nur der Kenner von Lactaria vellerea zu unterscheiden vermag, in ganzen Ländern hat Volkskost werden können!

Folgende praktische Regeln lassen sich aus dem Gesagten ableiten: 1) Jeden noch nicht genossenen Pilz versucht man zuerst in kleinerer Menge! Man schützt sich dadurch nicht nur gegen die Folgen etwaiger Idiosynkrasien, sondern schwächt auch jene unvermeidlichen Angstgefühle, aus denen so leicht Autosuggestionen erwachsen. 2) Man wiederhole, auch wenn der erstmalige Genuß eines Pilzes gelinde Beschwerden hervorruft, die Kostprobe mindestens dreimal, ehe man sich zu einem ablehnenden Urteil berechtigt glaubt. 3) Diese beiden Ratschläge gebe man auch Personen, die man in der Pilzkenntnis unterweist, und mache sie zugleich auf die Häufigkeit autosuggestiver Störungen beim ersten Pilzgericht einer neuen Art aufmerksam; gerade durch diesen Hinweis macht man sie vielleicht gegen solche eingebildeten Beschwerden immun.

*) In Heft 6 des „Pilz- und Kräuterfreund“ erwähnt Brunnhübner den Fall einer Köchin, die sich durch den Genuß eines haselnußgroßen Stückes von rohem Perlschwamm vergiftet habe. Der Fall gleicht genau dem meinigen, und falls nicht beide beweisen, daß der rohe Perlschwamm schädliche Eigenschaften hat, die sich beim Kochen verlieren, so muß in beiden Suggestion vorliegen. Die Deutung, daß manche Exemplare dieses Pilzes giftig sein könnten, ist hier gewiß ausgeschlossen, denn da er in ganzen Ländern Marktpilz ist, so müßten solche Fälle recht selten sein, und es wäre gewiß ein merkwürdiger Zufall, wenn immer gerade Personen, die den ersten Versuch mit Perlschwämmen machen, das Pech haben sollten, an solche schädlichen Exemplare zu geraten.



Wie die „Zigeuner“ bekannt und „marktfähig“ wurden.

Von Hauptlehrer E. Seidel, Zugkunitz (Oberlausitz).

Mancher wird beim Lesen dieser Ueberschrift unwillkürlich an die braunen Gesellen der Pusta denken, die, wie Lenau sie besingt, ihr Leben in ihrer Sorglosigkeit entweder vertrauchen, verschlafen oder vergeigen. Diese „Wandervögel“ sind hier nun freilich nicht gemeint, wohl aber meine „Waldsieblinge“, die besonders im Vogtlande und Erzgebirge, wie Michael berichtet, unter diesem volkstümlichen Namen bekannt sind, in hiesiger Gegend erst seit diesem Jahre allgemein Verbreitung gefunden haben und schnell marktfähig wurden.

Bekanntlich war der Juli für unsere Hausfrauen recht sorgenschwer. Gemüse war selbst für Geld nicht zu haben, und die Pilze, die sonst in diesem Monat oft in Ueberfülle vorhanden, hatten infolge der Trockenheit ihr Erscheinen einstweilen noch eingestellt. Da erfolgten endlich anfangs August die langersehnten Niederschläge und neue Hoffnung erfüllte die Pilzfreunde. Täglich ging's in „Rotkäppchen Heim“, um mit der erste zu sein, der die frohe Botschaft den sorgenden Frauen verkündet: „Hurra! Die Pilze wachsen!“ Aber leider hatte die Julisonne so sehr den Waldboden ausgetrocknet, daß der Regen nur langsam das Pilzlager zur Entfaltung brachte. Meine Sammelgänge waren daher, abgesehen von einigen Täublingsarten, meist ergebnislos. Es war in den ersten Augusttagen. Da bot sich meinen Augen ein märchenhaftes Bild. Das sah so entzückend aus, als hätten sich die neckischen Kobolde untereinander verabredet, ihren



Gönner durch ihre schelmische Art einmal freudig zu überraschen. Wie aus der Erde gezaubert, strecken aus Moos und Heidelbeerkraut tausend und abertausend meiner „Waldkinder“ ihre zierlichen, fingerhutartigen Köpfelein neugierig hervor, um ihren wohlbekanntesten, alten Pilzfreund zu allererst begrüßen zu dürfen.

Fürwahr, in solchen Mengen habe ich als langjähriger Pilzfreund die Runzel-Schüpplinge (*Rozites caperata* Pers.) noch nie vorgefunden. Was nützte mir aber das; niemand kannte die Pilze. Um dieselben der Volksernährung dienstbar zu machen, mußte schnell gehandelt werden. In den Tageszeitungen veröffentlichte ich kleine Aufsätze über diese Pilzart, in den Redaktionen ließ ich Stücke zur Ansicht ausstellen, meine Schüler unterwies ich in der Zubereitungsart, den Pilzhändlern überreichte ich persönlich die ihnen noch unbekanntem

Runzel-Schüpplinge, ermunterte sie zum fleißigen Sammeln und regte die Hausfrauenvereine zum Kauf an, kurz, auf alle nur denkbar möglichste Weise suchte ich die „Zigeuner“ marktfähig zu machen. Nur der eigenartige Name schien mir dabei einige Schwierigkeiten zu bereiten. „Runzel-Schüppling“ war eine so seltene und unbegründete Benennung, die sich im Volke wohl nie einbürgern würde. Deshalb versuchte ich mein Heil mit der volkstümlichen Bezeichnung. Jeder Pilzkenner weiß, daß *Rozites caperata* im Alter infolge seines oft faserigen Stieles und seines zerschlizten Hutes allgemein auffällt. Der dann oft schiefstehende, gerunzelte, am Rande zerrissene Hut gibt ihm ein recht verwegenes Aussehen und erinnert nur zu leicht an das leichtlebige Zigeunervolk und unter diesem berüchtigten Namen wurden die Runzel-Schüpplinge bald bekannt, gern gesucht und auf die vielfältigste Weise im Haushalte verwertet. Nur im Handel brachte man den „Zigeunern“ anfänglich infolge dieses bedenklichen Namens berechtigtes Mißtrauen entgegen. Es blieb mir deshalb nichts anderes übrig, als Ausweis den Verkäufern folgende Empfehlung mitzugeben:

Unterzeichneter bescheinigt, daß diese zum Kauf anbotenen Pilze, *Rozites caperata*, vorzügliche Suppen- und Gemüsepilze sind.

Seidel.

Als Pilzsachverständiger im Auftrage der Kgl. Reg. zu Liegnitz tätig im Interesse der Volksernährung.

Infolge des hochklingenden lateinischen Namens und vielleicht auch meiner warmen Befürwortung erzielten die Pilzhändler bedeutende Einnahmen. Der hochgelehrte Name gefiel aber den Verkäufern nicht; er war ihnen nicht „mundgerecht“. Später boten sie die Schüpplinge doch als „Zigeuner“ feil, aber sofort sanken auch die Preise. Die „schlauen Händler wußten sich aber zu helfen. Verschlagen und listig wie die Zigeuner, suchten sie die gute Geschäftslage auszunützen und verkauften um hohe Preise zu erzielen, die Schüpplinge als Wald-Champignons. Diesem unredlichen Treiben bin ich dann in Wort und Schrift bald entgegengetreten. In kurzer Zeit waren meine „Walddieblinge“ so schnell bekannt und marktfähig geworden, daß unsere Heide von Sammlern „wimmelte“. Alles ging, nicht wie sonst „in die Pilze“, sondern auf die „Zigeunersuche“. In der gemüßsamen Zeit haben die „Zigeuner“ vielen Hausfrauen aus der Verlegenheit geholfen und außerdem der ärmeren Bevölkerung lohnen den Verdienst verschafft.



Champignonzucht als Nebenerwerb.

Von Else Trott-Helge.

Die Tatsache, daß das deutsche Reich vor dem Kriege für etwa 2 1/2 Millionen Mark Champignons einfuhrte, dagegen für die Zucht dieses edlen Pilzes fast garnichts

oder überhaupt nichts tat, weist ganz von selbst darauf hin, daß hier ein Gebiet brach liegt, das schon aus rein volkswirtschaftlichen Gründen beackert werden muß. Denn diese 2 1/2 Millionen Mark können sehr wohl im Lande gehalten werden, weil es absolut keine logische Voraussetzung ist, daß wir Champignons von Frankreich einführen müssen. Wir können sie im Lande selbst produzieren, mit größter Leichtigkeit, überall und fast zu jeder Jahreszeit und damit manchem wenig glücklich gestellten Familienvater, mancher Hausfrau, einen ansehnlichen Nebenverdienst schaffen.

Was Frankreich kann, vermögen also auch wir. Dort aber steht die Champignonkultur in hoher Blüte. Allein in Paris und dessen nächster Umgebung werden in den verlassenen Steinbrüchen, in den Kellern und Katakomben für 9 Millionen Mark Champignons jährlich gezüchtet und die Gesamternte Frankreichs stellt sich auf jährlich etwa 40 Millionen Mark. Das kommt natürlich daher, daß man in Frankreich weit eher und besser den hohen Wert des Champignons als Speisepilz, seine Schmackhaftigkeit und seinen Nährwert erkannt hat. Er bildet in Paris auch durchaus nicht immer eine Befriedigung des Feinschmeckers, sondern gehört in die bürgerliche Küche als Würze, wie in die deutsche Küche das Lorbeerblatt, der Pfeffer, Paprika, Zwiebel und anderes.

Zu Hilfe kommt der Rentabilität der Champignonzucht in Deutschland, daß auch wir während des Krieges den bisher so vernachlässigten Pilz als Nahrungsmittel sehr viel besser würdigen lernten. Als alles knapp wurde, sahen wir uns eifrig nach neuen Hilfsmitteln für die Volksernährung um und da stellte es sich erst richtig heraus, wie wenig eigentlich der so vorzügliche, eiweißreiche und nahrhafte Speisepilz bisher geschätzt worden war, wie wenig man ihn überhaupt gekannt hatte. Aufklärende Arbeit hat in dieser Beziehung vielfach Wandel geschaffen. Weite Kreise haben die Pilze kennen gelernt, sie verstehen sich heute auf ihre Zubereitung und Konservierung, sie wissen wozu er da ist, wozu man ihn verwenden kann und darum wird auch nach dem Kriege, wenn alles wieder reichlicher vorhanden sein wird, der Pilz seinen Platz im Küchensattel des deutschen Volkes behaupten. Ein Platz, der ihm durchaus zukommt.

Muß man sich bei den meisten wildwachsenden Pilzen auf bestimmte Zeiten beschränken, während der man sie in frischem Zustande genießen oder einsammeln kann, so verlangt der Champignon diese Beschränkung nicht. Er läßt sich zu jeder Zeit frisch erzeugen, vorausgesetzt, daß ein Raum vorhanden ist, der eine Temperatur von durchschnittlich 10—12 Grad besitzt und gleichmäßig feucht ist, er kommt als geeigneter Ort für die Champignonkultur in Betracht. Daraus ergibt sich, daß auch der Großstädter, er vielleicht erst recht, Champignonzucht treiben kann, denn die Keller der Großstadt sind meist angenehm warm, besonders dort wo die Häuser mit Dampfheizung versehen sind. Daß man natürlich keinen Keller wählen darf, der unmittelbar neben der Heizanlage liegt, ist selbstverständlich, denn die Champignonzucht setzt gleichmäßige Feuchtigkeit voraus. Die Keller, die in den Großstädten unter den Höfen liegen, werden also die geeignetsten sein, während in der Kleinstadt und auf dem Lande der Hauskeller der rechte Ort ist.

Die Anlage der Champignonzucht ist höchst einfach. Man hat nur nötig Champignonbrut kommen zu lassen, worunter man mit Myzeliumfäden durchzogenen Pferdemist versteht. Diese Brut schlichtet man als Beete von

30—35 cm Höhe. Nach vier Wochen bedeckt man diese Brutbeete einen cm hoch mit reiner sandiger Erde. Sie wird festgedrückt und begossen. Weitere vier Wochen genügen, um die Brut Früchte treiben zu lassen. Die ersten weißen geschlossenen Köpschen schauen aus der Erde heraus und bald wird das Beet immer ergiebiger um während der nächsten sechs Wochen eine reiche Ernte zu liefern. Dann allmählich nimmt die Fruchtbarkeit ab und je nach der Ergiebigkeit muß man 3—5 Monate nach der ersten Ernte neue Beete anlegen. Wer natürlich aus der Champignonzucht einen Erwerb machen will, der lohnen soll, legt Beete zu verschiedenen Zeiten an, hat dann also immer solche, die in voller Ergiebigkeit sind und reichen Ertrag bieten. Auch in Kisten und Körben läßt sich die Kultur dieser Edelpilze treiben.

Der Champignonzüchter wird auch nicht dabei stehen bleiben, sich die Brut kommen zu lassen. Er wird sie selbst herstellen. Er muß zu diesem Zwecke Brutsteine herstellen. Das sind ziegelförmige Steine, die aus Pferde-, Kuhmist und etwas Gartenerde zusammengepreßt werden und in die man Myzeliumfäden von Champignons eindrückt. Diese Fäden gewinnt man leicht aus den abgeernteten Beeten. Diese Ziegel werden an der Luft kurze Zeit getrocknet, dann auf Haufen gesetzt und mit Pferdemist umhüllt. Unter dieser Decke entwickelt sich die Brut zusehend. Ist der richtige Grad der Entwicklung erreicht, so nimmt man die Steine unter der Decke hervor und bewahrt sie bis zur Verwendung trocken auf.

Schließlich noch einige Winke für den Absatz der Champignons. Da empfiehlt es sich vor allem, sich mit einem oder mehreren der feineren Restaurants am Orte bezw. in der Stadtgegend in Verbindung zu setzen und die Lieferung regelmäßig zu übernehmen. Gerade jetzt, im Kriege, wird es sehr leicht sein, Verbindungen anzuknüpfen, denn heute ist jeder Inhaber oder Geschäftsführer eines Restaurants froh, wenn er Lebensmittel bekommen kann. Da man den Pilz schätzen gelernt hat, trifft das natürlich auch auf ihn zu. Wer dagegen außerhalb wohnt oder zu entfernt von einem größeren Restaurationsbetriebe, der kann auch ein Versandgeschäft beginnen, indem er seine Erzeugnisse in Hausfrauenblätter oder Fachschriften der Lebensmittelbranche anbietet. Die Champignons werden unmittelbar nach der Ernte, die kurz vor Abgang des Postzuges zu erfolgen hätte, in Körbe gepackt. Der Spankorb ist das geeignetste Versandmittel. Je nach der Entfernung oder bei indirekten Verbindungen wird man den Eilversand zu wählen haben. In allgemeinen aber genügt es, den einfachen Postweg zu nehmen, denn man wird seine Abnehmer nicht grade so wählen, daß man die Ware an das andere Ende des deutschen Reiches verschickt. So werden die Champignons, zumal sie nicht so leicht madig werden und verderben, wie manche anderen Pilze, stets tadellos abgeliefert werden können, besonders wenn man es sich zur Pflicht macht, immer nur die noch nicht erschlossenen Pilze zu versenden. Der Züchter soll es vermeiden die Pilze aufgehen und sich entfalten zu lassen. In geschlossenem Zustande ist der Champignon am wohlgeschmecktesten und vom schönsten Aroma.

Auch größere Privathaushalte, Delikatessegeschäfte, Hotels mit Speisebetrieben, Gemüse- und Fruchthandlungen sind geeignete Abnehmer. Wer ferner Pilzextrakt bereiten will oder Pilzwürze in getrocknetem und pulverisiertem Zustande, der wird auch dafür in den besseren Nahrungsmittelgeschäften, bei Delikatessehändlern und im Restaurationsbetriebe Abnehmer finden.

Die Preise sind grade jetzt im Kriege sehr lohnend. Es kann daher nur dringend empfohlen werden, recht zahlreich Champignonanlagen zu errichten. Es liegt nicht allein im Interesse des Nebenverdienstes für den Einzelnen, sondern hilft Kriegswirtschaft treiben und die Nahrungsmittelversorgung des deutschen Volkes fördern. Das aber ist heute das Wesentlichste und schon aus dem Grunde sollte man die Champignonzucht recht allgemein, rationell und energisch betreiben. (Gute Anleitungen für den Anfänger sind: Schüler, die Champignonzucht als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb, mit 33 Abbildungen. Gebrüder Rast, Leipzig. Mk. 1.30. — Professor Dr. Schnegg, Zuchtbedingungen des Champignons. Verlag Natur und Kultur, Dr. Fr. J. Bollert, München, u. a.)



Gibt es tränende Pilze?

Von Dr. Klee, Nürnberg.

In dem regenreichen Sommer 1916 habe ich den Tränenden Fülbling (*Hebeloma fastibile* Fr.) lange Zeit hindurch beobachtet. Dieser salbbraune Blätterpilz in Täublinggröße, der namentlich in Fichtengebüschen häufig anzutreffen ist, wird wohl schon vielen Sammlern aufgefallen sein. Die blassen Lamellen sind bei den entwickelten Exemplaren mit braunen punktförmigen Flecken behaftet, bei nassem Wetter jedoch oftmals mit Wasserköpfchen behangen. Die braunen Flecken erschienen unter dem Mikroskop als angehäufte Sporenstaub.

Ich fand meist nur junge Pilze mit tränenden Blättern. Anfangs ist der Hut dieses Fülbling gewölbt, der Rand eingerollt. Er berührt dabei oft so dicht die Lamellen, daß sich letztere als rippige Furchen in den Hutrand eindrücken. Bei feuchtem Wetter oder durch den Tau wird die Hutoberfläche schmierig. Das Wasser gleitet deshalb leicht über den Rand des Hutes und erreicht die Lamellen, woselbst es in Tröpfchen hängen bleibt, bis es verdunstet oder abfällt. Mehrere Male fand ich die Träne an einem braunen Flecken. Vielleicht wird durch das Wasser der Sporenstaub in Häufchen zusammengeballt.

Später breitet sich der Hut aus. Jetzt können die Tropfen nicht mehr zu den Blättern gelangen. So erklärt es sich, daß man ältere Exemplare meist ohne Tränen antrifft.

A. Ricken schreibt in seinem Werke, Die Blätterpilze, die Eigenschaft des Tränens noch dem Kleber-Fülbling (*Hebeloma glutinosum* Lindgr.) und einigen Täublingen zu. Außerdem bemerkt er, er habe den Gemeinen Fülbling (*Hebeloma crustuliniforme* Bull.) niemals tränend gefunden. Michael dagegen schreibt in seinem „Führer für Pilzfreunde“ (Bd. II, Nr. 69) über letzteren Pilz, den er als Tränenden Hautkopf bezeichnet, er scheidet im Jugendzustand Wassertropfen aus.

Beide Mykologen mögen richtig beobachtet haben, doch ich glaube, man kann streng genommen von einem Ausscheiden nicht sprechen.

Ein Tränen kann somit bei jedem Blätterpilz stattfinden, sofern der Hut gewölbt und glatt, der Rand aber gut eingerollt ist.

Anders verhält es sich hingegen mit dem schwefelgelben Porling (*Polyporus caudicinus* Schaeff, sulfureus Fr.) Diesen durch seine schöne Farbe auffallenden Porenpilz entdeckte ich voriges Jahr an einem Apfelbaum, heuer an einer Weide. Regen war einige Tage vorher niedergegangen. Der Baum sowie die Oberfläche des Pilzes war trocken, aber die Hutunterseite desselben war so naß, daß das Wasser in Tropfen zu Boden fiel. Der Schmarozer scheint tatsächlich seinem Wirte die Feuchtigkeit zu entziehen und auszuschleiden. Außer E. Gramberg (Die Pilze unserer Heimat) hat kein Autor diese Beobachtung erwähnt.

Vielleicht weiß der eine oder andere Leser ähnliche Mitteilungen zu machen.

■ ■ ■ ■ **Pilz-Rezepte.** ■ ■ ■ ■

Das Pilzmehl.

Wie in jeder Pilzausstellung und Untersuchungsstelle sammelten sich auch im Nürnberger Betrieb täglich eine Menge madiger, verdächtig, momentan unbestimmbarer oder ungenießbarer Pilze an. Als sparsamer Leiter konnte ich es nicht übers Herz bringen, dieselben im 4. Kriegsjahre dem Mülleimer zu überantworten. Sie wurden mit einer Scheere rasch zerschnitten, direkt giftige und faulende ausgeschieden, die sandigen Stiele und Teile beseitigt und auf in der Ausstellung verwendeten Blechkästen vor den großen Fenstern in die Sonne gestellt. Von Zeit zu Zeit umgewendet, verließen allenfallsige Einwohnerin ohne Bürgerrecht, wie Maden Würmer das ungemütliche Heim und auf dem heißen Blechboden trockneten sie rasch ein. In runden Blechbüchsen, (Conditorbüchsen) wurden sie dann verstaut.

Im Spätherbste vermachte ich meinen Vorrat einem sich mit Kleintierzucht, Hühnern, Kaninchen, ja sogar 2 unangemeldeten Ferkeln, beschäftigten Naturfreund zum Geschenk, allerdings mit einem geheimen Hintergedanken und versprach, mich an Weihnachten nach dem wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Ergebnissen und Umwandlungen zu erkundigen.

Herzlich wurde ich von der ganzen Familie an diesem feste besonders aber der H usfrau, bewillkommt, so daß meine Hoffnungen sofort um 50 0/0 stiegen. Bald kam ich auch auf meine gelieferten Eiweißstoffe zu sprechen. — ich betonte die erste Vorsilbe besonders stark, — und erkundigte mich ob die verschiedenen Tiere die Stoffe glücklich aufgenommen, die Legetätigkeit der Hühner beeinflusst und die Schwammerlsau noch am Leben sei, es wäre mir äußerst interessant, mit Rücksicht auf die Leser des „Pilz- und Kräuterfreund“, festzustellen, inwieweit die Pilzfütterung auf die Güte des Schweinefleisches einwirkte usw.

Da entstand eine kleine Verlegenheitspause, mein Kleintierzüchter stotterte von den schlimmen Zeiten des Durchhaltens und der allzeit hungrigen Kinder und die bi her so freundliche Frau verschwand gar in einem finsternen Nebenraum. hm, da schien etwas nicht ganz zu stimmen!

Bald aber tauchte die rechnende Gattin und Mutter mit zwei Armen voll Gläsern, gefüllt mit goldgelben Pilzmehl in der Türschwelle auf und zeigte mir die verarbeiteten Reichtümer. Wahrlich, Geruch und Ansehen war tadellos.

Nun fand auch der Mann ungehemmten Redegang und berichtete, wie er die Pilze zerkleinerte um sie auf der Kaffeemühle zu mahlen, dies sei aber ein äußerst mühseliges und zeitraubendes Geschäft gewesen. Da habe er die Pilze in seinen Erbsenfeiber geschüttet, das das durchfallende Zeug für die Hühnerfütterung verwendet, die Pilze dann

in 2 Pfannen abwechselnd mit Fett geöstet, wodurch sie ein prächtig es Aroma bekamen, dann sie auf dem Tisch während die Pilze noch warm waren, mit dem Nudelholze gewalzt und so habe sie sich prächtig und rasch linienartig zerkleinern lassen, um dann auf der Mühle noch warm sich tadellos zu feinstem, aromatischem Pulver zu vermahlen

Und die Verwendung? fragte ich beklommen erwartungsvoll, denn ich war mir bewußt, sämtliche Täublinge, Cortinarien etc ohne viel Federlesens in die Unversalfammlung geworfen zu haben

„Sehen sie, Herr Henning, das Pfund getrockneter Pilze kostete im Vorjahre 15 Mk, da ist das Pfund Pilzmehl wohl auf 20 Mk. zu veranschlagen; ich habe nun dieses köstliche Speisepulver so lieb gewonnen, daß ich es in meiner Küche nimmer entbehren kann. Ich verwende es zu Allem. Hier versuchen sie mal diesen Butterzeug, sie nahm einen Stern vom Christbaum — er ist zum größten Teil aus Pilzmehl; hier ein Stückchen Pilzmehlkuchen, 1/2 Mehl mit 1/2 Pilzpulver vermischt; ich verwende es zu Saucen und Tunken, an jede Suppe, welche es etwas gelatiniert, an Klöße, an das Kartoffelgemüse als Paniermehl, ja, sogar als Ersatz von Fett und Öl an Salat, Kuz überall. Es verdaut sich leicht und nährt überraschend, gibt ein köstliches Aroma — da ist es mir denn für das Kleinzeug doch zu wertvoll.“

Ich hatte noch einige Bedenken auf der Zunge, sah mir die noch hausbackigen Kinder an, und aß zu Mittag speckige Pilzgrüensuppe mit Pilzklößen nebst Pilztunke. Es schmeckte und bekam ausgezeichnet

Beim Fortgehen erbat ich mir aber für die ferneren Nummern des „P. u. K.“ einige Rezepte, welche mir unter der Bedingung nächstjähriger Lieferung von „Kleintierfutter“ zugesagt wurden. Auf dem Heimwege aber schüttelte ich öfters lächelnd den Kopf und nachts träumte ich von Ragnar Berg und Halleischen Institut und Bienen wirr durcheinander. U. H.

■ ■ **Aus dem Vereinsleben.** ■ ■

Ein weiterer Verein für Pilzkunde hat sich nunmehr auch in der Stadt Cassel gegründet unter dem Vorstze des auf dem Gebiete der Pilz- und Wildgemüseverwertung allzeit tätigen Herrn Vermessungsdirektor Blumenauer. Der Zweck des Vereins ist in den kurz gefaßten Satzungen verzeichnet:

1. Verbreitung der Pilzkunde;
2. Förderung der Verwendung der Speisepilze;
3. Die wissenschaftliche Behandlung der Pilzflora. Als Vereinsorgan wurde der „Pilz- und Kräuterfreund“ bestimmt.

Wir begrüßen von Herzen die neue Organisation und wünschen ihr ein recht erprobliches Zusammenarbeiten im Interesse unserer Bestrebungen für die Zukunft. Möge es dem Vereine gelingen, durch regelmäßige Besprechungen und Velehrungen über Pilzkunde, Wanderungen, Vorträge, Veranstaltungen von Ausstellungen u. Pilzküchen das noch junge Gebiet der Pilzkunde zu befruchten und durch Vertiefung des Wissens einen tüchtigen Stamm von Pilzkennern heranzubilden. U. Henning.

■ ■ **Pilz-Humor.** ■ ■

Der liebevolle Gatte.

Der nordamerikanische Botaniker Prof. Jonathan Hamshire hatte seiner Gattin von einem botanischen Ausflug eine große Schüssel Pilze mitgebracht, das Gericht von der Köchin alsbald zubereiten lassen und auf den Abendbrottisch gestellt. „Die schönen Pilze sind doch nicht alle für mich, Jonathan?“ fragte erfreut Frau Alix. „Doch,“ erwiderte der Professor, „ich habe sie mit eigenen Händen für dich gepflückt, weil du so gern Pilze isst.“ Frau Alix blickte ihren Mann dankbar an; wie gut er zu ihr war! In fünf Minuten war denn auch die ganze Schüssel leer. Am nächsten Morgen begrüßte Prof. Hamshire seine Frau in sehr besorgter Weise beim Frühstück. „Hast du gut geschlafen?“ fragte er. „Ausgezeichnet!“ gab sie lächelnd zurück. „Du fühlst dich nicht krank, hast keine Schmerzen?“ forschte er weiter. „Aber durchaus nicht, Jonathan!“ antwortete sie. „Hurra!“ rief der Botaniker. „Ich habe eine neue Pilzart entdeckt, die nicht giftig ist!“



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Die Pflanze und ihr Einfluß auf den Menschen.

„Wer im ungeschlichteten Swist der Völker nach geistiger Ruhe strebt, versenkt gerne den Blick in das stille Leben der Pflanzen und in das innere Wesen der Naturkraft“

A. v. Humboldt.

Es muß immer wieder betont werden, daß es sich bei naturgeschichtlichen Studium überhaupt und beim botanischen insbesondere nicht bloß darum handelt Form, Zahl, Maß, Gewicht und Namen dem Gedächtniß einzuprägen, sondern die Natur selbst kennen zu lernen in ihrem planmäßigen Wirken, den Zusammenhang und die Gesetze der Erscheinungen zu erfassen, welche sich nicht bloß in dem wunderbaren Bau und Leben der einzelnen Organismen, sondern ebenso sehr in der Gliederung des ganzen Reiches offenbaren.

Selbst die engste Lokalfloora zeigt dem aufmerksamen Beobachter einen großen Reichtum an bestimmten, gesonderten Formen, sein offenes Auge, sein durch lebendige Naturanschauung geübter Blick wird bald in der Mannigfaltigkeit derselben sich zurechtfinden und unschwer die Bande der Verwandtschaft erkennen, welche die einzelnen Arten zu Gattungen und Familien, Ordnungen und Klassen verbinden, — einer Verwandtschaft, wie sie in ähnlicher Weise uns überall in der organischen Natur entgegentritt und die dem ganzen Naturreiche das Gepräge der harmonischen Einheit verleiht.

„Alle Gestalten sind ähnlich, doch keine gleicht der andern, Und so deutet der Chor auf ein geheimes Gesetz.“

Goethe.

Die Pflanzenwelt ist des Menschen beste Freundin. Je mehr er sich mit ihr beschäftigt, je tiefer er in dieselbe eindringt, um so lieber wird sie ihm. Sie ist auch seine Ernährerin. Ohne die Tätigkeit der Pflanzen, die in stillem Schaffen die einfachen unorganischen Bestandteile der Erde, des Wassers und der Luft zu organischen Verbindungen aufbauen, könnte weder Mensch noch Tier existieren. Was dem pflanzlichen Organismus ein Leichtes, das ist dem tierischen nie möglich, nämlich sich aus den anorganischen Stoffen zu ernähren. Nur pflanzliche Bestandteile mit ihrem Gehalt an organischen Verbindungen, oder letztere aus den ersteren dargestellt (z. B. Zucker, Stärkmehl, Del u. s. w.) können ihm (abgesehen von den animalischen Nahrungsmitteln, die ja wieder an die Existenz der Pflanzenwelt geknüpft sind) als Nahrung dienen. Und solche bietet die unerschöpfliche Natur, in reicher Fülle und großer Auswahl dar, man muß sich nur die kleine Mühe nicht verdrießen lassen dieselben kennen zu lernen und aus ihrer offenen Hand entgegen zu nehmen.

Aber ebenso verschwenderisch ist die Pflanzenwelt in der Gewährung geistiger Genüsse. Nirgends tritt uns

die reine Naturschönheit wahrer und offener entgegen, als gerade in ihr!

Nichts ist drinnen, nichts ist draußen,
Denn was innen, das ist außen,
So ergreift ohne Säumnis,
Heilig öffentlich Geheimnis

1931c.

Die Naturwissenschaft ist wie keine andere dazu geeignet, ihre Jünger über das Alltägliche, Kleinliche emporzuheben, deren Geist zu bilden und zu erleuchten und sie zu einer richtigen Weltanschauung zu bringen. Die größten Geistesfürsten haben mit Vorliebe sich mit der Natur und ihrer Erforschung abgegeben. Treffend sagt der naturkundige Goethe in einem Briefe an Karl August:

„Sie ist sicher, wahr, mannigfaltig, lebendig; man mag viel oder wenig in ihr tun, sich an einem Teil haften oder aufs Ganze ausgehen, leicht oder tief, zum Schmerz oder Ernst sie treiben, immer ist sie befriedigend und bleibt doch immer unendlich. Der Beobachter und Denker, der Ruhige und Strebende, jeder findet seine Nahrung.“

Und wenn Kummer und Sorgen den Menschen bedrücken, wenn Haß ihn verfolgt, wenn Neid ihn quält, wenn er mit Abscheu sich abwendet von der Heuchelei der Welt und müde des Treibens sich nach Ruhe sehnt, dann ist ihm die Natur die beste Trösterin. Sie führt ihn hinaus auf Feld und Flur, auf die blumige Au, den stillen Wald, sie zeigt ihm ihre tausend Wunder, eröffnet ihm ihre Geheimnisse und mit leiser, leiser Hand glättet sie die Falten seiner Stirn, trocknet seine Tränen und gießt ihren süßen Frieden in seine wunde Brust. —

Aus einem Aussage von J. Croost, Wiesbaden.



Das Queckengras.

Der Quecken-Weizen. Die Mäuse-Gerste.

Triticum repens L., Agropyrum repens P. B.

Zur Familie der Gräser (Gramineae) zählt dieses überaus lästige Ackerunkraut. Auf Grasplätzen, besonders aber an Rändern und Wegen kommt diese wenig beachtete Pflanze das ganze Jahr vor. Die kriechende Wurzel ist — cm lang, gegliedert, etwas ästig, von der Dicke eines Strohhalms und darüber, weiß und glatt. Die grünen Blätter fühlen sich oberseits von den sehr feinen Wurz-

chen und auf den Nerven von feinen Stacheln besetzt, etwas scharf an. Die Halme sind 25—50 cm hoch, mit aufrechter, steifer, doch zur Fruchtreife noch biegsamen Aehre. Die Aehrchen sind kahl, 4—5 blütig, zusammengedrückt, an der scharfen Spindel aufrecht stehend, sich berührend. Die Blütenscheiden sind lanzettförmig, zugespitzt, 5 nervig, wie die zugespitzten Blütenscheibchen grannenlos oder begrannt: Die Granne des Blütenscheibchens nicht überragend. Die Blütezeit ist im Juni—Juli. Die Verwendung und Ausnützung ist eine sehr vielseitige. Die Wurzeln, welche reich an Stärke, Mehl, Gummi und Zucker sind, können als Mehl benutzt oder zu Brot verbacken werden, nachdem sie gut gewaschen, getrocknet, fein zerschnitten, gedörrt und gemahlen sind. Solches Mehl mit der Hälfte Getreidemehl gemischt, liefert ein leichtes, lockeres, wohlgeschmeckendes und sehr nahrhaftes Brot. Aus 30 Pfund trockenen Wurzeln erhält man gegen 20 Pfund weißes, 4 Pfund schwarzes Mehl und 4—5 Pfund Kleie.

In der Landwirtschaft liefern die Quecken ein sehr gutes und nahrhaftes Futter für Pferde und Rindvieh und geben die Kühe reichliche Milch darnach. Auch zur Bier- und Branntweinbereitung sind sie zu verwenden.

Die Abkochung der Wurzel dient als Getränke (auch als sog. Queckenhonig, Queckensyrup und Queckenwurzel-Extrakt) bei katarrhalischen Brustaffektionen, gegen Brustverschleimungen, Stockungen in den Unterleibsorganen und wirkt dieselbe durch ihren bedeutenden Schleim- und Zuckergehalt einhüllend, reizmildernd, gelind lösend, harntreibend und zugleich ernährend. In den Apotheken werden die Queckenwurzeln unter dem Namen „Graswurzel“ (*Radix graminis*) geführt.

Sie ist auf unbebauten Stellen, (die sonst nicht zu benutzen sind), anzubauen, darf aber nicht zur Samenreife gelangen und muß unter Umständen durch einen tiefen Graben von benachbarten Kulturpflanzen aufgelockert und gedüngt, liefert sie sehr große Mengen eines vortrefflichen Futters. Besonders eignet sie sich für Felder, welche Ueberschwemmungen ausgesetzt sind, da sie das Wegschwemmen des Bodens verhindert; auch zur Befestigung des zu losen Sandbodens (der Dünen usw.) ist sie sehr geeignet. Wo sie als lästiges Unkraut auftritt, vertilgt man sie durch starkes Ueberstreuen von Aehrkalk, mit dem man sie umpflügt und längere Zeit ruhig liegen läßt, bis sie zerstört ist.

■ ■ Amtliche Mitteilungen. ■ ■

Mitteilungen des Bayer. Waldfrüchte- Lieferungsverbandes.

Entschlie ßung.

1. Der Bayerische Waldfrüchtelieferungsverband wird auch künftig an der wirtschaftlichen Förderung Bayerns mitarbeiten und sich im Jahre 1918 mit Hilfe seiner Mitglieder im Handel betätigen. Sollte wieder eine öffentliche Bewirtschaftung der Waldfrüchte in Frage

kommen, so stellt der Verband der Bayerischen Lebensmittelstelle, Landesstelle für Gemüse und Obst München, seine Dienste für die Kreise Niederbayern, Oberpfalz und Oberfranken zur Verfügung.

Es soll die frühzeitige Ausarbeitung der im nächsten Jahre maßgebenden Handelsordnung angestrebt, den höheren Stellen mit einschlägigen Mänschen näher getreten und mit Aufschlüssen an die Hand gegangen werden.

Es wird jetzt schon für wünschenswert bezeichnet, daß die rein behördliche Tätigkeit von der geschäftlichen Tätigkeit in der Weise getrennt wird, daß die Bayerische Landesstelle für Gemüse und Obst über sämtliche Bestellungen Entscheidung trifft, Bezugserlaubnis erteilt und den Waldfrüchtelieferungsverband mit der Ausführung der in den genannten Kreisen zu bewirkenden Lieferungen betraut, während der Verband mit der Ausführung der einzelnen Lieferungen bestimmte Waldfrüchtehändler zu beauftragen, die erforderlichen Frachtbriefe hinauszugeben, die Ausführung der Aufträge sowie die vorschriftsmäßige Verwendung der Beförderungspapiere zu überwachen, überhaupt das rein Geschäftliche sorgsam und gewissenhaft zu erledigen hätte.

Der Verband wird sich besonders Beschaffung möglichst großer Mengen von Marktware und die Versorgung der Städte und Kommunalverbände mit solcher angelegen sein lassen und hiewegen unverzüglich mit den bayerischen Städten in Verbindung setzen. Auf die Bereitstellung genügender Mengen von Versandmaterial ist Bedacht zu nehmen.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß sich die Zulassung zu vieler Großhändler mit den Interessen der Allgemeinheit nicht vereinbaren läßt. Sie führt zu allzu großer Zersplitterung, schafft Störungen im Aufkaufsgeschäft, führt zu unlauterem Wettbewerb und gefährdet das so sehr zu wünschende Zusammenkommen ganzer Wagenladungen, namentlich von Marktware. Der Stückgutversand soll im Interesse der Ausnützung des Frachtraumes auf das geringstmögliche Maß zurückgeführt werden.

2. Es ist dahin zu wirken, daß der Ankauf sowie der Post- und Bahnversand der Privaten ausgeschlossen wird. Die Sammler sollen Alles an die Aufkäufer, die Aufkäufer Alles an die Großhändler abliefern. Die ungemein starke Nachfrage der Verbraucher nach Frischware hat in manchen Städten bereits zu einer Verbrauchsregelung geführt. Dieser starken Nachfrage kann nur genügt werden, wenn die Ablieferungen stramm betrieben und beaufsichtigt werden.

Für jene Frachtbriefe, die nicht verwertet werden konnten, soll Ersatz der für sie bezahlten Gebühren beansprucht werden.

Dem Vorschlage des Verbandsmitgliedes Erich König in München-Großhesselohe betreffend den Ausbau des Verbandes soll näher getreten werden. Ein aus 8 Mitgliedern bestehender Ausschuß soll die einschlägigen Vorarbeiten besorgen und an die nächste Hauptversammlung mit entsprechenden Vorschlägen herantreten.

So beschlossen in der zu Regensburg am 6. Nov. 1917 abgehaltenen Versammlung von 57 Mitgliedern d. s. Bayerischen Waldfrüchtelieferungsverbandes.

Die Mitglieder werden ersucht, Lieferanten von Kisten und Körben für Verbandsbezüge namhaft zu

machen oder zur Einreichung von Angeboten an den Verband (Sitz Wernberg-Oberpfalz) zu veranlassen.

Angeboten und Anregungen zum Antrag König wird entgegengesehen.

Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse i. Königreich Sachsen beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz.

Dresden-A., Schießgasse 24.

Leiter: Artur Hans.

Der Ausschuß hat seit Herbst 1916 die Einrichtung von Pilzbestimmungsstellen im Königreich Sachsen planmäßig betrieben und in diesem Jahre durch Mitwirkung der Königlichen Amtshauptmannschaften, deren Zahl auf 94 an ebensoviele verschiedenen Orten gebracht; 93 Herren leisteten die dafür nötige Arbeit. Soweit dies nicht durch die Pilzbestimmungs- bzw. Beratungsstellen geschieht, wirkt der Ausschuß durch Einsendungen und Hinweise in den Tageszeitungen, durch Nachweis und Vertrieb guter Pilzschriften. Er befaßt sich ferner mit der Vermittlung von Vorträgen, Beratung bei Ausstellungen, Ausleihe einer Lichtbilderreihe über Pilze usw.

■ ■ Vermischte Nachrichten. ■ ■

Die Entfettungskur. Der Dichter Karl Sternheim hat die Geschichte des Herrn Pofinsky geschrieben. Pofinsky ist ein wahres Ideal von Hamster. Er hat sich reichlich mit allerlei Eßwaren eingedeckt und verbringt nun seine Zeit damit, im Bett zu liegen und sich zu mästen. Jeden Tag wiegt er sich zweimal und stellt mit ironischer Befriedigung jede neue Zunahme seines Kadavers fest.

Wo diese Geschichte spielt? Geschrieben ist sie in Berlin, als ihren Schauplatz kann man sich aber die ganze Welt denken, denn überall gibt es Pofinskys, die voll kühler Gelassenheit ihren Bauch polstern und sehr befriedigt den Gegensatz zwischen ihrer Wohlbeleibtheit und dem Körperschwund der anderen feststellen.

Früher brachte es wenigstens hin und wieder auch ein armer Mann auf einen anständigen Bauch. Nicht immer ist der dickste Bauch auch beim dicksten Geldbeutel gewesen.

Die Zeit der Bäuche ist vorbei, denn der Herr Pofinsky ist ein seltenes Exemplar und eben wegen seiner Seltenheit das heimliche Ideal manches heimlichen Epikuräers. Wo sind die Bäuche blos hingekommen? Wäre es möglich, die allgemeine Gewichtsabnahme statistisch zu fassen, wir würden staunen, wieviel leichter die Welt in diesen Kriegsjahren geworden ist.

Die ganze Welt ist ein einziges Marienbad. Man entfettet uns, ohne lang zu untersuchen, ob wir es nötig haben oder nicht. Wir werden entstofflicht und nähern

uns immer mehr dem theosophischen Ideal vom reinen Geistesmenschen.

Auch auf den Charakter färbt das ab. Waren die Menschen jemals neidischer und mißgünstiger auf einen guten Bissen, den ein anderer ißt? Der große Menschenkenner Shakespeare wußte schon, was er wollte, als er den Cäsarsprechen läßt: „Laß wohlbeleibte Männer um mich sein, mit kahlen Köpfen und die nachts gut schlafen.“

Und dabei findet die Regierung, daß wir noch zu wohlgenährt sind. Die Fettration wird herabgesetzt.

Wie lange noch und wir dürfen uns alle jener „schönen Linie“ rühmen, die einst das Schönheitsideal blasser Lyriker war. Rubens lebt ja nicht mehr. Das ist gut, sonst müßte er seine ganze Malerei aufstecken.

Bücherschau.

Häusliche Blumenpflege. Eine Anleitung zur Pflege der dankbarsten Zimmer- und Balkonpflanzen von Paul J. J. Schulz. Aus der naturwissenschaftlichen Bibliothek für Jugend und Volk vom Verlag Quelle und Meyer, Leipzig. Zweite, verbesserte Auflage. Preis geb. 1.80 Mk. — Dieses reich illustrierte Bändchen gibt auf 205 Seiten in klarer, übersichtlicher Behandlung von über hundert Pflanzen; bei jeder einzelnen Art über Standort, Erdmischung, Wasserversorgung, Düngung, Umsetzen, Schnitt, Vermehrung, Feinde und sonstiges unterrichtend. Die einleitenden, allgemeinen Abschnitte handeln außer von den eben erwähnten Punkten auch vom Umziehen mit Zierpflanzen, von der Balkongärtnerei, von Töpfen, Kästen und Kübeln und besonders ausführlich vom Treiben der Zwiebel- und Knollengewächse. — Wer ein Stückchen lebendige, grüne und bunte Natur in der engen Häuslichkeit nicht entbehren will, und wer dabei vermeiden will, sich durch Falschbehandlung der Blumen entmutigenden Aerger und unnötige Kosten zu verursachen, der vertraue sich der Leituaq eines so tüchtigen Sachkenners an, wie er aus diesem schmucken Büchlein spricht.

Briefkasten.

Fr. B. f.—g, Starnberg. Ich will versuchen, ob ich Prof. Herpell, Präparieren der Hutpilze noch besorgen kann; event. sende leihweise mein Privatexemplar. Gruß.

H. Dinand, Mannheim. Ja, Sie haben Recht, die Abteilung „Nutzpflanzen“ muß im heurigen Jahre besser ausgebaut werden. Ihre Mitarbeit hochwillkommen.

Herrn M. E. M.—y, Beckacker. Das Zeitungsgeld für den „Pilz- und Kräuterfreund“ kann auch auf das Postcheckkonto Nr. 4636 eingezahlt werden und beträgt pro Vierteljahr Mk. 1.25 und 15 Pf. Zustellung, also Mk. 1.40 bei direkter Zusendung vom Verlag

Herrn R. R.—r, Jena. Beitrag sehr erwünscht, vielleicht für Februarheft.

Herrn D. H. Stollberg. Für Interesse und Mitarbeit besten Dank! Ich bitte um Einsendung des Artikels über Hyph. capnoides für die Märznummer. freut mich, daß Ihnen die Herstellung des Kartoffelmehls so gut gelungen. Für Empfehlung und Mitteilung der Adressen von Pilzfreunden jederzeit dankbar im Interesse unserer Sache.

Umsonst

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

Postcheckkonto des Pilz- u. Kräuterfreund
(August Henning jun.) ist die

Nr. 4636 Nürnberg.

Die Leser können die fällige **Bezugsgebühr** pro **Halbjahr Mk. 2.50** und **30 Pfg. Bestellgeld** bei direkter Zusendung bei jeder Postanstalt per Zahlkarte spesenfrei einzahlen. Vordrucktes Formular erlauben wir uns beizulegen.

Verzeichnis

von alten und neuen Schriften über Pilz- und Pflanzenkunde.

- Migula W.** Neueste Kryptogamenflora. 3 Bde.
Mück's prakt. Taschenbuch. Band 12, Eßbare Pilze, Band 13, Giftige Pilze, pro Band 0,70 Mk.
Müller G. I. Phanerogamen geb. 4.80 Mk. II. Kryptogamen geb. 4 Mk.
Nees v. Effenbeck, Henry und Bail. Das System der Pilze. Bonn 1757—58.
Neger, F. W. Pilze und Schleimpilze. Ein Beitrag zur Pilzflora des Fichtelgebirges. Wunsiedel 1900. (Ad. Beer).
Niehl G. Pilze und Mycomicetes von Mähren und Oesterr. Schlesien. Brünn 1871.
Niehschke Th. Die Kernpilze Deutschlands. Breslau 1867—70.
Obermaner. VW. Pilzbüchlein. Band 1. u. 2. a 1.50 Mk.
Derstedt A. S. System der Pilze, Lichenen und Algen. Leipzig 1873.
Penritsch J. Beiträge zur Kenntnis der Laboulbanien.

Pilzmerkblatt. Die wichtigsten, eßbaren und schädlichen Pilze. Bearbeitet im kaiserl. Gesundheitsamte. Hiezu eine Pilztafel mit farbigen Abbildungen. Preis Mk. 0,25.

Pringsheim N. Weitere Nachträge zur Morphologie und Systematik der Saprolegniaceen.

Raschkes naturgeschichtliche Tafeln für Schule u. Haus. I. Pilze Mk. 2.00. II. Giftige Pilze Mk. 2.00.

Rabenhorst L. Kryptogamenflora von Deutschland, Oesterreich und der Schweiz. Leipzig 1844.

Rees M. Botanische Untersuchungen über die Alkoholgährungspilze. Leipzig 1870

Ricken A. Die Blätterpilze (Agaricaceae) Deutschlands und der angrenzenden Länder. 2 Bde. 1500 Arten beschrieben. 700 Arten abgebildet Mk. 58.—

Röll Jul. Dr. Unsere eßbaren Pilze. Mk. 2.20. 1912.

Rostafinski J. S. v. Versuch eines Systems über Mycetozoen. Straßburg 1873.

Schaeffer J. C. Fungorum, qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur, icones. IV. voll. Ratisb. 1762—74.

Schlechtendal D. F. L. Flora von Deutschland. 30 Bde.

Schützberger. Unsere häufigen eßbaren Pilze, Tafel in Farbendruck mit Text. Mk. 1.60.

Schnegg H. Dr. Unsere Speisepilze. Mk. 2.20.

— Die eßbaren Pilze und deren Bedeutung für unsere Volkswirtschaft und als Nahrungsmittel. Mk. 1.20.

— Die deutsche Edelpilzzucht. Mk. 1.—

— Merkblatt für die Giftpilz. 0,25 Mk.

— Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger. Preis 1.80 Mk.

Schneider W. G. Die in- und an Insekten schmarozenden Pilze. Breslau 1871.

Schreiber. Wandtafeln der eßbaren und schädlichen Pilze. Mk. 7.—

— Pilze. 20 Farbendrucktafeln mit 40 naturgetreuen Abbildungen. Mk. —.75

Pilzfreunde!

Werbt für eure Zeitung,

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 Gaue sich entwickle und die monatlichen Fruchtkörper mit jedem neuen Heft stets neue Erkenntnisse, Anregungen und Wissenswertes auf diesem jungfräulichen interessanten Gebiete aussparen können.

Wo

bezieht man den Pilz- und Kräuterfreund?

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

Schroeter J. Bilder in Cohns Kryptogamenflora in Schlestien. I. 1885—89.

— Die Brand- u. Rostpilze Schlesiens. Breslau 1873.

Schüler C. Die Champignonzucht. 1 Mk.

Schulz Gg. E. F. Natur-Urkunden. Heft 4. Pilze. 1 Mk.

Sorauer P. Handbuch der Pflanzenkrankheiten. Berlin 1874.

Sturm J. Deutschlands Flora in Abbildungen nach der Natur mit Beschreibungen. 1798—1862.

Sydow P. Taschenbuch der wichtigsten eßbaren und giftigen Pilze. Mk. 4.50.

Tulasne P. R. Seleta Fungorum Karpologiae III. voll. Parisiae 1861—65.

Tubeuf, Dr. Carl Freiherr v. Eine Sammlung kolorierter zu Unterrichtszwecken bestimmter Tafeln Pflanzenkrankheiten durch kryptogame Parasiten verursacht 16.00 Mk.

Unger E. Unsere wichtigsten Pilze.

Ulfamer Joh. Alfred. Unsere eßbaren Pilze. (Schwämme) 1.40 Mk.

Waelde Ad. Pilzbüchlein. Mk. 1.50

Walter Ernst, Prof. Taschenbuch für deutsche Pilzsammler. Mk. 1.25. 1917.

Warnstorff C. Kryptogamenflora der Mark Brandenburg. Geheftet 20 Mk.

Weberbauer D. Die Pilze Norddeutschlands mit besonderer Berücksichtigung Schlesiens. Mk. 24.—

Weichers Naturbilder. Mk. 12.—

Weinmann J. W. Phytanthoza — iconographia oder Vorstellung etlicher tausend einheimisch- und ausländischer Pflanzen, Bäume und Früchte. 1735.

Wendisch E. Der Champignon von der Spore bis zum Consum. Brosch Mk. 3.—

Wigand A. Zur Morphologie und Systematik der Gattungen Trichia und Arcyria.

Wilsdorf. Kurze Anweisung über Wert, Sammeln und Verwertung der Pilze, zugleich Führer durch Archidiakonus Wilsdorf's Großenhain Pilzausstellung —

Winter G. Bilder in Rabenhorster Kryptogamenflora Deutschlands. 1881—83.

— Die deutschen Sordarien.

Wolff R. Der Brand des Getreides, seine Ursachen und seine Verhütung. 1874.

Wünsche D. Die verbreitetsten Pilze Deutschlands. Gebund. 1.40 1896.

— Die Kryptogamenflora. Mk. 1.20

— Die Pilze. Mk. 4.40 1877.

Zellner J. Chemie der höheren Pilze. Mk. 9.—

Zimmermann D. E. R. Das Genus mucor. (Osterprogramm der Realschule I. Ord. zu Chemnitz 1871.)

(Wir bitten um Einsendung weiterer Literaturnachweise.)

Auskunft über den Bezug der hier angeführten Bücher erteilt

Verlagsbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.

(Begründet 1890) Tel. 7455.



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 "

Sie machen keinen Spaziergang umsonst,

wenn Sie Leser der illustrierten

Monatschrift des „Pilz- und Kräuterfreund“ sind. Neben der wissenschaftlichen Beschäftigung mit unseren Pilzen, Wildgemüsen und Heilpflanzen macht diese Zeitschrift auch auf deren große Verbreitung und vorteilhaften Verwendungsmöglichkeiten aller Art, in Küche und Haus aufmerksam. Verlangen Sie Probenummer vom Verlag **A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.** — Halbjährlich nur 2.50 Mk.

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
Pyramonter Fermentwerk ^{Bad} Pyramont

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“.