

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 9 (1918)

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

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. 2,80 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. - Inserate kosten die vierpaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 9.

Nürnberg, 15. März 1918

1. Jahrgang

Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

II.

Der Mai ist gekommen,
Die Bäume schlagen aus —
Da bleibe wer Lust hat
Mit Sorgen zu Haus.

So singt der Dichter und wir Pilzfreunde nehmen uns das auch zu Herzen. Sorgen haben wir jetzt alle genug, aber die lassen wir ruhig zu Hause und fühlen uns auf einige Stunden leichter und wohler auf unseren Pilzstreifzügen. Die Sonne scheint so prächtig und fröhlich wandert es sich am taufrischen Morgen. In allen Farben des Regenbogens blüht es uns aus den an den Grashalmen hängenden Taupropfen entgegen. Bald hat sie die Sonne aufgesogen und wir können nun im grasigen Wiesenweg nach dem nahen Walde einbiegen ohne befürchten zu müssen, allzufrüh nasse Füße zu bekommen, denn unsere Kriegsstiefel möchten wir nicht auf eine allzu harte Probe stellen. Bald taucht eine Pilzgruppe im Grase zu unseren Füßen auf. Es ist der Büschelige Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* Hud. Es ist zwar keine so schöne Gruppe wie sie der Büschelige Schwefelkopf durch seine Massenhaftigkeit an alten Stöcken häufig bildet, aber die am Wegerande vor uns stehenden Pilze lassen in ihrer geringen Anzahl ihre Hauptkennzeichen um so

besser wahrnehmen als in allzudichter Massigkeit vereinigte. Siehe Abbildung. Fast halbkugelig in schön schwefelgelber Farbe schauen die jungen Pilze aus dem Grase heraus, in der Mitte sind sie dunkler bis gelbrölich. Ein Pilz sitzt dicht am andern, ihm den Platz streitig machend. Sie werden bis 5 cm breit. Wir nehmen einige auf und finden, daß bei den ganz jungen die Blätter schwefelgelb sind, dann werden sie grünlich und bei älteren Exemplaren unangenehm schwärzlichgrün. Der hohle, gelbe Stiel trägt in seinem oberen Teile als Ueberrest des Schleiers, der anfangs die Blätter verdeckte, einen zarten Ring, der bei alten Pilzen schwärzlich aussieht. Bei dem umgelegten großen Pilze auf unserm Bilde ist er deutlich sichtbar. Das Fleisch ist gelb. Der Büschelige Schwefelkopf gilt als schwach giftig. Schwere Vergiftungsfälle sind

ihm wohl kaum nachzuweisen. Da der Geschmack sehr bitter und der Geruch unangenehm ist, geraten wir nicht erst in die Versuchung eine größere Kostprobe zu machen.

Anders steht es mit dem Ziegelroten Schwefelkopf, *Hypholoma lateritium* Schaef. den wir später an einem Baumstumpf entdecken. Eine ganze Anzahl Pilze kommen dicht nebeneinander hinter der Rinde der abgesägten alten Fichte heraus und bilden einen dichten Büschel. Man kann diesen essbaren Schwefelkopf von dem giftigen oder mindestens ungenießbaren ganz gut unterscheiden.

Der Kopf ist viel fleischiger, der Stiel ist voll und kräftiger, er sieht oben gelblich aus, nach unten bräunlich werdend. Meist ist der Stiel, der auch den Rest des anfangs die Blätter verdeckenden Schleiers als Ring trägt, nach unten



Schwefelkopf.

Phot. H. Findeisen, Meissen.

merklich dünner. Wie schon der Name besagt, herrscht bei dem Kopfe die ziegelrote Farbe stark hervor, während das Gelb zurücksteht und nur nach dem umgebogenen Rande zu wahrnehmbar wird.

Ein großer Unterschied ist an den Blättern zu beobachten. Sie sind nicht grün, sondern weißlichgelb, später olivenbräunlich werdend und stehen dicht. Das Fleisch ist hellgelblich. Der Geschmack ist roh zwar auch ein wenig bitter, aber der Geruch ist angenehm. Bis in den November hinein haben wir Aussicht den Ziegelroten Schwefelkopf zu finden. Die jungen dickköpfigen Exemplare kann man bald mit Sicherheit von der anderen Art unterscheiden und wer beide Arten gleichzeitig in der Hand hatte, und sich die Unterscheidungsmerkmale einprägte, kann ihn unbedenklich mit nach Hause nehmen.

Hurra! Heute abend gibts Pilzsuppe, ruft plötzlich meine Tochter, die sich seitwärts in die Büsche geschlagen hatte. Da hat sie sicher das *Stockschwämmchen* gefunden. Es war richtig *Pholiota mutabilis* Schaeff. Schnell rufe ich meine Begleiter zusammen, die schon bei dem Büschligen Schwefelkopf nach dessen Doppelgänger, dem Stockschwamm und seine Unterscheidungsmerkmale gefragt hatten. Ein auf-

merklicher Beobachter kann beide eigentlich nicht gut verwechseln. Da dicht neben der vor uns stehenden prächtigen Stockschwammgruppe (siehe Abbildung) auch der Büschlige Schwefelkopf zu finden war, hatten wir die beste Gelegenheit zu einem Vergleich. Sehr häufig findet man den Schwefelkopf auch in solchen dichten Gruppen an alten Baumstümpfen und Wurzeln, doch ist der Unterschied in der Farbe ganz auffallend. Das vorherrschende Gelb und die grünlichen Blätter des Schwefelkopfes fallen

beim Stockschwamm ganz fort, da bei demselben die lederbraune Farbe in allen Teilen überwiegt. Die kleinen Hütchen sind lederbraun, nach der Mitte zu manchmal etwas ins rötliche spielend. Rings um den Rand herum läuft bei frischen Exemplaren meist eine mehrere mm. breite wie wässerig aussehende, hellbraune Zone. Auch das Fleisch ist bräunlich und wässerig.

Die Blätter sind ebenfalls braun, erst hellbraun, später rostbraun, also nie gelb oder grünlich, wie bei dem Schwefelkopf. Besonders leicht kenntlich ist der Stiel, unten schwärzlichbraun, nach oben heller. Oben trägt er einen feinen schwärzlichbraunen Ring, wie an den umgelegten Pilzen auf unserem Bilde deutlich sichtbar ist. Unterhalb dieses Ringes ist der Stiel auffallend mit feinen, sparrig abstehenden Schüppchen besetzt. Daher wohl auch der Name Stockschüppling. Im Sachsen-Altenburgischen fand ich, daß man ihn allgemein mit dem Namen *Lipetschen* bezeichnete. Der vor uns stehende Stock war ringsum mit den Pilzen besetzt und machen wir uns daran sie vorsichtig abzuschneiden und finden, daß der alte Baumstumpf schon so weit zersezt ist, daß man stellenweise gleich tief mit den Fingern das morsche Holz eindringen

kann. Wir bringen ein ganzes Gericht von diesen herrlichen Suppenpilzen, die sich auch sehr gut trocknen lassen, mit nach Hause und die Mutter nimmt sie sicher schmunzelnd entgegen, sie sind ja markenfrei! Es scheint, daß die an harten Stöcken gewachsenen wohlgeschmeckender sind, als die von weichem Holze.

Auf einem Abraumhaufen finden wir eine ganze Anzahl eiförmige Schüsseln, auch glocken- und napfförmige sind darunter von 2 bis 10 cm Breite. Ihre Farbe ist immer schmutzig bräunlichgelb, die Außenseite heller. Der Rand ist unregelmäßig eingeschnitten. Es ist der blasige Becherling *Peziza vesiculosa*. Er ist eßbar, aber wir nehmen in nur mit, wenn wir ihn an einem sauberen Orte finden. Denn oft finden wir ihn auf Dünger- und Komposthaufen, wo wir ihn der Unappetitlichkeit wegen gern stehen lassen.

Etwas später gehen wir an einem Straßengraben entlang mit sandiglehmiger Böschung. Ueberall stehen kleine, flache Näpschen von 3—6 cm Breite; auch einige noch größere mit unregelmäßig verbogenem Rande sind darunter. Die Farbe des ganzen Pilzes ist kastanienbraun, innen wie außen. Das ist der *Kastanienbraune*

Becherling. Die kleinen lassen wir stehen, aber die größeren, von denen wir weiterhin noch eine ganze Anzahl finden, nehmen wir mit, denn wir können sie sowohl in frischen, wie getrockneten Zustände verwenden. Aber wir müssen sie sorgfältig beim Einpacken behandeln, denn das wachsartige Fleisch ist leicht brüchig. Als wir eins der größten Exemplare aufnehmen, um es genauer zu betrachten, stößt uns ganz plötzlich ein kleines Rauchwölkchen aus dem Innern des Schüsseln entgegen. Der Pilz hat seine Sporen,

seine außerordentlich feinen Samenstäubchen, ausgeblasen und der Wind treibt sie hinweg, damit an anderer Stelle die Samen austreuend, eine neue Pilzkolonie bildend, wenn sie auf geeigneten Nährboden fallen.

Da wir nun schon einen ziemlichen Weg hinter uns haben, machen wir uns auf den Heimweg. Um ein Stück abzuschneiden, gehen wir einen Feldrain entlang, an dem eine Reihe Kirsch- und Birnbäume stehen. Schon von weitem sehe ich an einer Anzahl Bäume große gelbe Klumpen. Das müssen Schwefel-Porlinge sein, also noch ein schöner Fund auf dem Heimwege. In allen Größen haben wir sie vor uns 10, 20 bis 30 cm lang und mehr wie handbreit und 3—5 cm dick. Unregelmäßig geformt, klumpen-, fächer- oder halbkreisförmig, oft mehrere am Grunde mit einander verwachsen, stehen sie unten am Fuße des Stammes, oder in jeder Höhe desselben bis hinauf an die Aeste, manchmal auch aus den Höhlungen abgesägter Aeste herauswachsend. Die Farbe ist leuchtend schwefelgelb, nach oben oft orangefarben angelauten, namentlich die jungen. An der Unterseite befinden sich feine verschieden gestaltige, schwefelgelbe Röhrenmündungen. Das Fleisch ist im Jugendzustand gelb und käseartig, im Alter



Stockschwamm.

Phot. H. Findeisen, Meissen.

wird es weißlich und ist leicht zerreiblich. Die alten Pilze können zu Pilzmehl zerrieben werden; die jungen geben wie saure Leber zubereitet ein gutes Gericht. Wer sie einmal genommen hat, läßt sie sicher nicht mehr stehen. Leider werden die Schwefelporlinge, *Polyporus sulphureus* Bull. heute noch viel zu wenig beachtet. Die meisten Pilzsammler gehen mißtrauisch an ihnen vorüber; rohe Burschen zerschlagen sie meist mit ihren Stöcken und so wird Nahrungsmittelverschwendung getrieben, die doch jetzt so ganz unzeitgemäß ist.

Fortsetzung folgt.



Die Knollenblätterpilze.

Von Eugen Gramberg, Königsberg in Pr.

In den Nummern 2 und 3 des Pilz- und Kräuterfreundes (1917) finden wir — auf dem Umschlag — eine Zusammenstellung von Pilzvergiftungen aus dem vergangenen Herbst, die eine erschütternde Sprache reden. Und doch handelt sich's bei den etwa 40 Todesfällen nur um Nachrichten, die lediglich aus einem Teil Süddeutschlands stammen und keineswegs auf Vollständigkeit Anspruch machen. Man kann mit ziemlicher Sicherheit annehmen, daß sich in jedem der Kriegsjahre in Deutschland hunderte von Todesfällen durch Pilzvergiftung ereignet haben. Spielen doch jetzt bei der Jahre hindurch andauernden Lebensmittelknappheit die Speisepilze als billiges, in vielen Fällen sogar umsonst zu erlangendes, nahrhaftes und wohl schmeckendes Gemüse eine weitaus wichtigere Rolle als in Friedenszeiten. In allen Wäldern unseres weiten Vaterlandes findet man jetzt zu geeigneter Zeit zahlreiche Pilzsucher, die sich in früheren Jahren nie um das Einsammeln der Schwämme gekümmert haben und daher auch nur mit geringen oder gar keinen Kenntnissen an diese so angenehme und einträgliche Beschäftigung gehen, bei der man sich nur zu bücken braucht, um kostenlos Nahrungsmittel einzuheimsen. Finden sie reichliche Mahlzeiten und haben sie hierbei das Glück, sich nicht an giftigen Arten vergriffen zu haben, so steigert das natürlich ihre Unternehmungslust, ebenso wie die ihrer Nachbarn und Bekannten. Und sorglos wird jetzt eingetragen, was der Wald in so reicher Fülle bietet. Klein und Groß beteiligt sich mit Lust und Eifer an der Schwammerlsuche, wenn's auch an sachverständigem Rat fehlt. Soviel weiß man denn doch, daß man nicht etwa Fliegenpilze einsammeln wird, und schließlich ist die mitgekochte Zwiebel oder der silberne Löffel ein untrügliches Schutzmittel. So wird nun zu Hause arglos die leckere Mittagsmahlzeit verspeist, und wenn nun spät am Abend oder gar erst am nächsten Morgen die schrecklichen Anzeichen einer Knollenblätterpilz-Vergiftung sich zeigen, so vermag ärztliche Hilfe meist nichts mehr auszurichten. Nicht selten erliegt die ganze Familie

nach 3—6 Tagen unter furchtbaren Qualen dem tödlichen Pilzgift.

Wie ist dieser Gefahr abzuwehren? Wie lehrt man das Volk die Knollenblätterpilze kennen? Es kann ohne weiteres angenommen werden, daß die große Mehrzahl aller Pilzvergiftungen lediglich den drei Knollenblätterpilzen zuzuschreiben ist. Diesen gegenüber sind alle andern Giftpilze verhältnismäßig unschuldiger Natur und verursachen nur einen kleinen Bruchteil der tödlichen Vergiftungen, während auf das Konto der Knollenblätterpilze wohl 90% aller Todesfälle entfallen. Der Genuß verdorbener Speisepilze führt dagegen meist nur zu mehr oder weniger ernstlichen Erkrankungen. So stehen wir also vor der wichtigen Frage, wie die Kenntnis gerade der Knollenblätterpilze allgemein im Volke zu verbreiten sei. Die Hauptschuld an der mangelhaften Bekanntheit breiter Volksschichten mit diesen gefährlichen Giftpilzen trägt die Pilzliteratur, sowohl die wissenschaftliche wie die populäre. Herscht doch über die Auffassung, Abgrenzung und Benennung der drei in Betracht kommenden Arten: des gelblichen, grünen und weißen (Frühlings-) Knollenblätterpilzes (*Amanita mappa* Batsch (*citrina* Schäff.), *phalloides* Fr. (*viridis* Pers.) und *verna* Bull.) im größten Teil der Fachliteratur eine unglaubliche Verwirrenheit. Die Mehrzahl der Pilzbücher kennt nur einen Knollenblätterpilz, der nach Bulliards unzähligen Vorgänge *Amanita bulbosa* genannt wird. So ist es in den Werken von Rabenhorst, Winter, J. Schröter, G. Lindau, J. Rotmayr, G. Sahn (Pilzsammler, 1903) bildet *Am. mappa* und *phalloides* richtig ab, nennt aber *Am. mappa*: *phalloides* oder *bulbosa*, während er *A. phalloides* als Varietät *viridis* auffaßt. Ebenso verfährt R. Schwalb (Buch der Pilze, 1891) im Text, bildet jedoch nur *Am. mappa* und zwar jämmerlich schlecht ab. P. Kummer (Führer in die Pilzkunde, 1882) beschreibt *A. mappa* und *phalloides* gemeinsam, benennt dies *Sammelfurium* aber *phalloides* oder *bulbosa*, dagegen faßt er *A. verna* als eigene Art auf. W. Obermayer (Pilzbüchlein) verfährt ebenso, läßt aber den Namen *bulbosa* und die Art *verna* fort. D. Wünsche (die Pilze, 1877) beschreibt sowohl *mappa* wie *phalloides*, aber beide sehr unklar und falsch und trennt *verna* als Varietät von *phalloides* ab. H. D. Lenz (Ausfl. 1890, bearb. v. Wünsche) gibt wiederum nur die Beschreibung des „einheitlichen“ Knollenblätterpilzes, den er *phalloides* oder *bulbosa* nennt, wogegen er nur den gelblichen (sehr schlecht) abbildet. W. Migula, 1912 bringt gute Bilder aller drei Arten, beschreibt aber nur sehr verworren die eine Sammelart *bulbosa*, der er die übrigen Arten als Synonyme anfügt, worauf er sie noch in die 4 Formen *albida*, *grisea*, *citrina* und *viridis* spaltet. Im Pilzmerkblatt des Kais. Gesundheitsamtes (von Dr. Lange verfaßt) werden *A. phalloides* und *mappa* zusammengeworfen und gemeinsam beschrieben, was natürlich auf keine der beiden Arten paßt. Ebenso unklar erscheint die Abbildung, die weder die eine noch die andre Art erkennen läßt, also „neutral“ bleibt. *Am. verna* wird nicht erwähnt. Man stelle sich vor, wie verwirrend ein solches Merkblatt, das in ungeheurer Zahl von einer Gesundheitsbehörde im Volke verbreitet wird, in Bezug auf die Kenntnis der gefährlichsten Giftpilze wirken muß! P. Sydow (Taschenbuch, 1905) bringt zwar recht gute Bilder der drei Knollenblätterpilze, ist aber in der Benennung verworren und abweichend, indem der grüne Knollenblätterpilz als *phalloides*, bul-

bosa oder mappa, der gelbliche als citrina hingestellt wird. S. Sch n e g g (Unsere Giftpilze, 1916/17) bringt ein sehr unbestimmtes Bild von *Am. mappa*, nennt ihn aber *A. phalloides mappa*. Den grünen Knollenblätterpilz erwähnt er garnicht, sondern vermischt dessen Diagnose mit der des gelblichen und nennt diese Mischbeschreibung, die natürlich auf keine der beiden Arten genau paßt, einfach: Knollenblätterpilz. Den weißen Knollenblätterpilz dagegen trennt er als Art ab, benennt ihn jedoch *Am. phalloides verna*.

In dem verbreiteten „Führer für Pilzfreunde“ von E. Mich a e l wird in den drei ersten Auflagen (1895—1902) *Am. bulbosa* ungeteilt behandelt und gleichzeitig als *Am. phall.* bezeichnet; abgebildet erscheint aber nur *mappa*. In der 4. Aufl. (1903) werden zwar *Am. mappa* u. *phalloides* richtig abgebildet, aber gemeinsam in ein Bild gestellt und ebenso, ohne unterschieden zu werden, beschrieben. In der Neuausgabe 1917 endlich erhält *A. phalloides* ein besonderes Bild und eine gesonderte Beschreibung. Gleichzeitig bleibt aber das alte Mischbild bestehen und heißt unentwegt *A. bulbosa*. *A. verna* wird nicht genannt.

Doch genug! Man sieht wohl aus dieser Auslese zur Genüge, wie groß die Konfusion auf diesem Gebiet ist, und daß es Richtkennern unmöglich ist, aus solchen Werken Klarheit über die allerwichtigsten Giftpilze zu erhalten. Mein Pilzatlant „Pilze der Heimat“ (1913) war wohl das erste populäre Buch, das die drei Knollenblätterpilze auseinanderhält und zutreffend benennt und beschreibt. Leider konnte ich aber nur die Abbildungen des gelblichen und grünen Knollenblätterpilzes bringen, da ich des weißen nicht rechtzeitig habhaft wurde. Ich folgte bei der Spaltung der Knollenblätterpilze in drei Arten dem Vorgehen der bedeutenden Forscher G. Bresadola (*Fungi Tridentini*, 1881—1900) u. Ricken (die Blätterpilze, 1912—15), F. von Höhnel und F. Ludwig. Im Interesse der guten Sache wäre es sehr wünschenswert, daß sich die oben gekennzeichneten Werke bei Neuauslagen allmählich dieser wohl einzig richtigen Auffassung anschließen. Die Unterschiede der drei Arten sind doch wahrlich groß genug. Wenn ein Laie, der den gelblichen Knollenblätterpilz genau kennen gelernt hat, einen grünen Knollenblätterpilz zu Gesicht bekommt, so kommt er — ich habe das oft mit Staunen gesehen — überhaupt nicht auf den Gedanken, daß dieser auch ein Knollenblätterpilz sein könnte, viel weniger natürlich noch darauf, daß er eine Form oder Varietät des gelblichen Knollenblätterpilzes sein soll. Ähnlich verhält sich's mit dem weißen (Frühlings-) Knollenblätterpilz. Wer diesen für eine Varietät des grünen Knollenblätterpilzes hält, — auch G. Dittrich bekennt sich zu dieser Ansicht — hat ihn wahrscheinlich noch nie gesehen. Verbliebene grüne Knollenblätterpilze darf man natürlich nicht als weiße ausgeben wollen. Wie überhaupt die Auffassung eines einheitlichen Knollenblätterpilzes (Sammelart *bulbosa* Bull.) bei Forschern und Kennern entstehen und sich Jahrzehnte hindurch in der Fachliteratur unangefochten halten konnte, ist ein trauriges Kapitel in der mykologischen Systematik und zeugt von der beschämend großen Zahl urteilsloser Abschreiber.

Wie soll unter so erschwerenden Umständen die Schule verfahren, um die heranwachsende Jugend mit den Knollenblätterpilzen bekannt zu machen? Wie verschieden muß sich das Bild dieser tobbringenden Pilze in den Köpfen der Lehrenden malen! Wie bei den Schülern, bei denen ihre genaue Kenntnis eigentlich selbstverständlich sein sollte! Wie verschieden ist ihre

Benennung und Abbildung auf den Wandtafelwerken, die in den meisten Fällen statt des fehlenden Naturobjektes der Veranschaulichung dienen. Natürlich ebenso wie in den angeführten Büchern. So müssen wir denn nochmals mit Nachdruck fordern, daß vor allem die Pilzliteratur sich mit der so ernstesten Frage beschäftigen möge, ob es nicht endlich angebracht wäre, eine Reform der Knollenblätterpilz-Darstellung in allen Büchern und Tafelwerken durchzuführen. Erst wenn das geschehen ist, ist die Grundbedingung gegeben, um durch Schule, Presse, Pilz-Bestimmungsstellen, Pilzausstellungen und durch Vereinstätigkeit weite Volkskreise über das Wichtigste zu belehren, was die Pilzkunde Unkundigen zu bieten hat.

Ob die verschiedenen Knollenblätterpilze einen gleichen Giftgehalt haben, ist auch noch eine offene Frage. Während man früher den gelblichen Knollenblätterpilz allgemein für den giftigsten hielt, neigt man jetzt nach Dittrichs bemerkenswerten Beobachtungen (Berichte der Deutschen Bot. Monatschrift, 1914), die er bei den in Schlesien und Posen stattgefundenen Vergiftungen gemacht hat zu der Ansicht, daß der grüne Knollenblätterpilz (*Am. phall.*) ihn sowohl an Giftgehalt wie auch an Gefährlichkeit übertrifft, da er mit grünen Täublingen, Scheidenpilzen und zuweilen mit Grünlingen verwechselt oder auch nur darum eingesammelt wird, weil er einen unschuldigen und angenehmen Eindruck macht und weder scharf schmeckt, noch unangenehm riecht. Der weiße Knollenblätterpilz (*Am. verna*) scheint ziemlich selten zu sein, gedeiht im Sommer und Herbst (nicht oder nur selten im Frühling, was wiederum den Buchangaben und seinen Artnamen widerspricht) und kann, wo er einmal auftritt, sehr leicht für einen Edelpilz (*Champignon*) gehalten werden.

Wollte doch jeder Leser, die sich ihm anbietenden Gelegenheiten benutzen, um bei Pilzvergiftungen die schuldige Art zu ermitteln, so würde der Wissenschaft und der leidenden Menschheit ein wichtiger Dienst erwiesen werden. Natürlich müßte das Ergebnis irgend einer vermittelnden Stelle mitgeteilt werden. Ich wäre gern bereit, die Nachrichten zu sammeln und zu veröffentlichen. Doch wäre es sehr wünschenswert, wenn mir die betreffende Art zugesandt würde, um keinen Irrtum aufkommen zu lassen. Denn an Irrtümern ist die Geschichte der Knollenblätterpilze gerade reich genug.



Die Pilze als Nahrungsmittel.*)

Von Dr. H. Caesar, Freiburg i. B.

Schon bei den alten Römern galten die Pilze als beliebte Nähr- und Genußmittel. Ihnen verdanken wir auch die ersten Pilzkenntnisse. Ich erinnere an den von ihnen bei uns eingeführten Kaiserpilz (*Amanita caesarea*).

* Wir entnehmen einige Aufsätze einem Originaldruck des Badischen Landesvereins für Naturkunde und Naturschutz in Freiburg i. Br. mit gütiger Erlaubnis des Verfassers.

der sich in einigen südlichen Teilen Deutschlands, in ehemaligen römischen Niederlassungen erhalten hat. Im Folgenden will ich einen Ueberblick geben über den jetzigen Stand der Frage, welchen Wert die Pilze für die Volksernährung haben. Ich kann dabei die bisherigen Ergebnisse durch eigene praktische Erfahrungen ergänzen.

Ueber die chemische Zusammensetzung der Pilzfruchtkörper haben lange Zeit sehr unklare Anschauungen geherrscht. Erst neuere Forschungen haben einiges Licht in dieses Gebiet gebracht. Abgleich der Wassergehalt der Pilze im Durchschnitt etwa 90% beträgt, übersteigt er nicht den unserer besten Gemüsearten. Beim Blumenkohl und Weißkohl ist er ebensohoch; beim Spargel und der Gurke noch höher (94 bzw. 95%).

Werden die Pilze vollkommen getrocknet, so erscheinen in der Trockenmasse die stickstoffhaltigen Bestandteile — beim Pfifferling 29, Steinpilz 38, Champignon 43, Reizker 27, Morchel 34, Trüffel 33, Riesenbovist 55% im Durchschnitt — besonders bemerkenswert. Zu diesen Stoffen gehören u. a. auch Chitin und Eiweißkörper, deren Zusammensetzung jedoch noch sehr in Dunkel gehüllt ist. Auch die vorkommenden Kohlehydrate sind erst zum kleinsten Teil erkannt. Der Mannit, auch Pilzzucker genannt, ist am reichsten vertreten, das Glykogen in den Schwämmen ziemlich verbreitet; es scheint die Stelle der Stärke der höheren Pflanzen einzunehmen. Es kommen noch zahlreiche andere Kohlehydrate in den Pilzen vor, die aber noch nicht chemisch untersucht sind.

Bei frischen Pilzen beträgt die Asche $\frac{1}{2}$ —2% bei trockenem 4—11%. Sehr reich — bis 50% der Aschenbestandteile — sind alle Pilze an Kali. Für Nährsalze ist noch wichtig der Gehalt an Phosphorsäure (15—40%), Kalk (1—9%), an kleinen Mengen Natron, Eisenoxyd und Magnesia. Durch diese Nährsalze wird der Wert der Schwämme als Nahrungsmittel gesteigert. Sind sie doch unentbehrliche Bestandteile unseres Körpers, besonders der Knochen.

Der Fettgehalt der Pilze ist unbedeutend und nur beim Steinpilz, Rothhäubchen, dem Reizker und Pfifferling bemerkenswert.

Manche Boviste enthalten Harnstoff.

Das eigentliche Baugerüst der Pilzzellen besteht aus Pilzzellstoff (Rohfaser, Fungin, Mycetin). Der Anteil desselben ist nicht unbedeutend, denn er beträgt bei den verschiedenen Arten 0,5 bis 6%. Durch Einhüllen des Eiweißes macht er dies teilweise schwer, wenn nicht gar unverdaulich. So ist z. B. der Pfifferling derartig ungünstig beschaffen.

Einige Porlinge und der Wirrpilz haben statt des chitinartigen Zellstoffs kork- und holzartige Stoffe, doch niemals Kork und Holzstoff.

Das Vorkommen von Harnstoff, Chitin und Glykogen in den Pilzen, sowie das Fehlen von echter Zellulose, von Holzstoff und Stärkemehl weisen deutlich darauf hin, daß die chemische Zusammensetzung der Pilze sich derjenigen der tierischen Organismen in manchen Punkten auffallend nähert (Zellner).

Frische Pilze sind als Nahrungsmittel ungefähr den Gemüsearten Weißkohl, Möhre und Kohlrübe gleichwertig. Der Gehalt an Eiweißstoff ist etwas größer, der an Kohlehydraten etwas geringer als bei ihnen. Es ist aber zu bedenken, daß (nach König) etwa 25% der Stickstoff

enthaltenden Substanz nicht eiweißhaltiger Natur ist. Ferner verhindern die chitinartigen Zellwände, die bei der gewöhnlichen Zubereitung nicht zerreißen, eine völlige Verdauung des eingeschlossenen Eiweißes. Aber auch bei den meisten anderen pflanzlichen Nahrungsmitteln stehen starke Zellstoffhüllen der Ausnützung nicht nur der Eiweißkörper, sondern auch des Stärkemehls entgegen. In solchen Fällen erzeugen sie wenigstens ein Sättigungsgefühl.

Obwohl durch die neueren chemischen Untersuchungen, die übrigens von einander abweichen, die frischen Pilze in ein recht ungünstiges Licht gestellt werden, steht doch Gramberg nicht an, sie als Nahrungsmittel weiten Kreisen warm zu empfehlen. Dies tun auch Rothmayr und Michael, die dem Eiweißgehalt höhere Bedeutung beimessen als jener, weil sie den unverdaulichen, mit Chitin verhärteten Teil Eiweiß nicht in Abrechnung bringen; den letztern suchen sie übrigens durch Natron zu lockern und so den Verdauungssäften zugänglich zu machen. Bei diesem schwierigen Kapitel sagt Gramberg, sei noch lange nicht das letzte Wort gesprochen, man müsse in Betracht ziehen, daß nach Zellner „kaum die Basis für eine gründliche chemische Kenntnis der Pilze gewonnen ist“.

Die Untersuchungen der Pilzgifte sind sehr schwierig, und die Ergebnisse widersprechen sich daher nicht selten. Ausführlich gedenke ich diese Frage in einem besonderen späteren Aufsatze in diesem Blatte zu behandeln. Wirkliche Gifte, die mit Sicherheit erforscht sind, beschränken sich nach Straub auf das Amanita-Hämolysin, das Amanitatorin und Muscarin. Die beiden ersteren finden sich, in den Knollenblätterpilzarten. Das Muscarin kommt nur bei Amanita Muscaria vor, vielleicht nur in dessen sehr giftiger Abart Amanita regalis (Königsfliegenpilz). Anfänger meiden am besten sämtliche Amanita-Arten, deren Oberhaut im allgemeinen giftige Eigenschaften zeigt. Die giftige Hellvellsäure wird schon beim Braten der Morcheln zerstört und der Pilz dadurch ungiftig. Uebrigens können auch die anerkannt guten und eßbaren Pilze Erkrankungen und Vergiftungen herbeiführen, sobald sie alt verspeist werden, denn mit dem Alter tritt ein Verwesungszustand ein, der dem menschlichen Auge zwar nicht sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheiterscheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Dies besonders bei den Morcheln. Bei dem verhältnismäßig hohen Eiweißgehalte und ihrem überaus schwammigen und wässerigen Charakter werden die Pilze beim Altwerden von Spaltpilzen ganz durchsetzt, die dann lebensgefährliche Magen- und Darmentzündungen hervorrufen. Ganz besonders aber ist zu warnen vor dem zu langen und falschen Aufbewahren der Pilze.

Von Altersher hat das große Publikum einen gewissen Abscheu vor Pilzen. Schon in der Schule wurde es vor den giftigen aber ihm unbekanntem Pilzen gewarnt; auch liest man es alljährlich öfters in den Zeitungen von Pilzvergiftungen. Es kommt also zu der alten Abneigung vor Pilzen noch die Angst. Will ein Pilzsammler seiner Familie eine Pilzspeise zuführen, so möge er nur nach und nach die Widerstrebenden an das Puzen, Zubereiten und Essen der Pilzgerichte gewöhnen; denn Ekel und Angst führen oft starke Unbekömmlichkeit nach sich. Selbst heftige Gemütsverstimnungen können Unlust an irgend einem Essen und nachfolgende Unbekömmlichkeit desselben herbeiführen. War dies bei einem Pilzgericht der Fall, so wird von dem Betroffenen fast immer jenem die Schuld an der Magen- und Darmerkrankung zugeschoben. Wie gesagt, werden derartige Verdauungsstörungen

nicht immer durch die Speisen direkt herbeigeführt. Unzweifelhaft gibt es Menschen, die eine Idiosynkrasie gegen Pilze haben, ebensogut wie andere gegen gewisse Arzneimittel. Gegen derartige krankhafte Veranlagungen läßt sich schwer ankämpfen. Ganz anders ist eingebildeter Widerwille zu beurteilen und zu behandeln. Der kann nach und nach gebrochen werden.



Zwei nahe verwandte Stachelpilze.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Vergangenen Herbst wurden wir in der Pilzberatungsstelle recht oft Stachelpilze vom Aussehen des Habichtschwammes vorgeleat, doch alle waren von widerlich bitterem Geschmack. Es handelte sich stets um den Gallenstachling *Hydnum amaregens* Quel. Er entstammte den sandigen Kiefernwäldern von Radeburg und Königsbrück. Auffällig war, daß Anfangs September nur dieser bittere Stachling gefunden wurde, der Habichtspilz, *Hydnum imbricatum* L. aber ganz ausblieb. Es zeigte sich im Auftreten der Pilzarten gerade das umgekehrte Verhältnis. Der Habichtspilz ist im allgemeinen der häufigere, während der Gallenstachling sonst so selten ist, daß man nur vereinzelte Exemplare antrifft. Er scheint auch noch recht wenig bekannt zu sein. Wahrscheinlich hält man ihn für eine bittere Art des Habichtspilzes. Selbst in unserer besseren Pilzliteratur tritt er nur spärlich auf. So schreibt Schroeter in den „Pilzen Schlesiens“ darüber. Ebenso findet man ihn nicht in der Synopsis von Leunis, in dem Pilzbuch von Wünsche, in Lindau, Hahn und Miguta. Man findet ihn dagegen in dem vorzüglichen älteren Pilzwerke von Costantin et Dufour und bei Michael, ebenso bei Walther. Doch dürfte das erwähnte französische Werk wohl als Berater gedient haben.

Wenn der Sammler den Gallenstachling als besondere Art überfieht, so darf uns das nicht wundern, denn es gehört schon das geübte Auge des Kenners zur Unterscheidung. Drum wurde er auch allein oder gemischt mit dem eßbaren Habichtspilz in großen Mengen auf den Markt gebracht. Auf einem Stande der Markthalle sah ich eine ansehnliche Menge des Gallenstachlings zum Verkauf ausliegen. Als ich der Händlerin zu verstehen gab, daß es sich um einen ungenießbaren Pilz handle, wollte sie es durchaus nicht glauben, bis ich sie nötigte, ein Stück zu kosten. Man konnte ihr weder absichtlichen Betrug noch Fahrlässigkeit zum Vorwurf machen, da eine Unterscheidung äußerst schwierig war. Selbst hinzukommende Käufer nahmen die Partei der Händlerin und ließen es sogar zu einem Streit kommen, bis sie sich auf meine Veranlassung durch eine Kostprobe überzeugt hatten. Auch in Produktengeschäften kam dieser Pilz zum Verkauf. Es genügten wenig Exemplare, um auch die guten Arten, mit denen sie zusammen gekocht waren, ungenießbar zu machen. Selbst gekochte Pilze wurden mir in die Pilzberatung gebracht. Ich sollte die Ursache des bitteren

Geschmacks angeben. Wieder war der Gallenstachling der Uebelthäter.

Da eine Verwechslung mit dem Habichtspilz so leicht möglich ist, so dürfte eine Gegenüberstellung dieses Doppelgängerpaars im öffentlichen Interesse liegen. Beim Habichtspilz ist der Hut dunkelbraun bis schwärzlich, ziemlich groß, geschweift und mit regelmäßig gestellten, konzentrisch angeordneten, abstehenden spizen, starren, schwärzlichen Schuppen besetzt. Der Hut des Gallenstachlings ist weit dünnfleischiger, von meist rotbrauner Farbe und ebenfalls schuppig. Die Schuppen stehen aber nicht ab, sondern liegen an, sind flach und breit, auch unregelmäßiger verteilt. Man könnte sagen, der Hut zerfällt nur schuppig. Bei beiden Pilzen sind die Stacheln grau, beim Gallenstachling nehmen sie später eine braune Färbung an. Ebenso ist der Stiel der bitteren Art braun. Das Fleisch des Habichtspilzes ist weiß und unveränderlich, das des Doppelgängers läuft aber beim Bruch violett bis olivgrün an. Das sicherste Unterscheidungsmerkmal ist der widerlich bittere Geschmack. Man behält ihn noch lange nach dem Koston im Munde. Während der Habichtspilz schwach gewürzhaft riecht, so ist der Gallenstachling geruchlos. Die Verwechslung ist so leicht angängig, weil beide am gleichen Standorte, oft in unmittelbarer Nähe, vorkommen. Sie bevorzugen den sandigen Nadelwald, besonders den Kiefernwald.

Pilz- und Kräuter-Rezepte.

Schmackhafte Soße aus getrockneten Pilzen. Nach Bedarf werden 40–80 gr. getrockneter Pilze, 1–2 Zwiebeln und einige Brühwürfel ganz fein gewiegt. Nach Belieben kann man auch noch ein zugendes Gewürz (Pfeffer, Essig) beifügen. Das Ganze kocht man in der nötigen Menge Wasser gut auf und hat dann eine schmackhafte Soße für allerlei Speisen. Edelpilze (Champignon, Steinpilz) sind natürlich am besten, doch geben auch Moufferon, Parasol etc. eine sehr pikante Brühe.

Rezept für Pilzpferrkuchen. 375 g Kriegsmehl, 125 g Pilzmehl, 250 g Sirup, 200 g Zucker, 20 g Pottasche, 1 Ei. Anstelle Pottasche kann auch Backpulver genommen werden. Mein Pilzmehl bestand aus 75 g *Armillaria robusta* (Hartpilz), 25 g *Laitaria heloa* (Maggipilz) und 25 g *Laitaria piperata* (Pfeffermilchling). Andere Pilzsorten eignen sich, auch zum Backen von Pfefferkuchen.

Seidel, Eugknig.

Schmackhafte Suppe aus Brennesseln. Von den möglichst jungen Pflanzen nehme man die noch nicht ganz entwickelten Blättchen wasche sie gründlich — und lege sie in kochendes Wasser. Nach gut 10 Minuten nimmt man die Blätter heraus und läßt sie (auf einem Sieb etc.) ablaufen. Jetzt werden die Blätter recht fein gewiegt, mit einem Eßlöffel Mehl, Fett (Butter) vermischt und mit heißem Wasser beliebig aufgefüllt. A. H.

Salat von Löwenzahn. Die zarten, von den härteren Spitzen befreiten Blättchen legt man 2 Stunden in Wasser, damit sie den großen Gehalt an Bitterstoff verlieren. Dann läßt man sie abtropfen, mischt sie wie Kopfsalat mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze feingewiegtem Estragon.

Sauerampfergemüse. Das auf Wiesen und an den Wegrändern gesammelte oder auch gekaufte ungemein würzige Grün des Sauerampfers wäscht, brüht und bereitet man wie Spinat; wer den etwas herben Geschmack nicht so stark liebt, kann auch zur Hälfte Spinat dazu nehmen. Aus den Resten bereitet man eine delikate Abendsuppe, die man mit einer Mehlschwitze bindet und mit gerösteten Semmelbröckchen aufträgt. Frische Butter verfeinert den Geschmack.

Kartoffelsalat mit Frühblütskräutern. Sauerampfer, Kresse, Spinat, Basilikum, Schafgarbe, Hopfenkeimchen, Petersilie, Schnittlauch, Boretsch und Kerbel, von denen auch ein odor das andere Kraut fehlen kann, werden fein geschnitten oder gewiegt, mit süßer Sahne, zwei Eßlöffeln kochendem Wasser, in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst wurde, vermischt und dem Kartoffelsalat kurz vor dem Anrichten beigelegt.

Pilz-Markt.

Nach einer Bekanntmachung vom 8. Mai 1903 unter dem Bürgermeister Dr. von Borcht wurden auf dem Münchner Schwammerlmarkt bereits damals folgende 30 Arten zum Verkaufe zugelassen:

1. Der Steinpilz (Herrenpilz) (*Boletus edulis*),
2. Der Schmerling (*Boletus granulatus*),
3. Der Semmelschwamm (*Polyporus conflueas*),
4. Der Kapuzinerpilz (Frauenschwamm, Rottkappe) (*Boletus scaber*),
5. Das Schafeuter (*Polyporus ovinus*),
6. Der Brütling (*Lactarius volemus*),
7. Der Wachholderschwamm (Reißer) (*Lactarius deliciosus*),
8. Der Stockschwamm (*Pholiota mutabilis*),
9. Der Champignon (*Psalliota compestris*),
10. Der Maifrüling (Maiblattl) (*Tricholoma gamboum*),
11. Der Parasolschwamm (*Lepiota procera*),
12. Der Hallimajsch (*Armillaria mellea*),
13. Der Rot-Täubling (*Russula vesca*),
14. Der Grün-Täubling (Herrentäubling) (*Russula virescens*),
15. Der Blau-Täubling (Frauentäubling) (*Russula cyanoxantha*),
16. Der ledergelbe Täubling (Ledertäubling) (*Russula alutacea*),
17. Die Speisemorchel (*Morchella esculenta*),
18. Die Spitzmorchel (*Morchella conica*),
19. Die Glockenmorchel (*Morchella patula*),
20. Die böhmische Morchel (*Morchella bohemica*),
21. Die frühlorchel (*Gyromitra (Helvella) esculenta*),
22. Die Riesenlorchel (*Gyromitra gigas*),
23. Der Drehling (*Pleurotus ostreatus*),
24. Die Goldbärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria aurea*),
25. Die blaßgelbe Bärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria flava*),
26. Die Traubenbärenzige (Ziegenbart) (*Clavaria botrytis*),
27. Das Hasenohrchen (*Cratellus clavatus*),
28. Der krause Strunkschwamm (*Sparassis crispa*),
29. Der Rötling (Rescherlen, Eierschwamm) (*Cantharellus cibarius*),
30. Der Habichtschwamm (Rehling) (*Hydnum imbricatum*).

Bermischte Nachrichten.

Neue Lehrkurse 1918.

Wie im vorigen Jahre, findet auch in diesem Jahre wieder ein Kriegslehrgang über das Sammeln und Verwerten von Pilzen an der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. statt.

Hiefür sind vorgezogen die Tage 29.—31. August, für einen 2ten Kriegslehrgang die Tage 5.—7. September. Im vorigen Jahre waren die Anmeldungen zu den 2 Lehrgängen so stark, daß um dieselben berücksichtigen zu können, noch ein 3ter Lehrgang von der Direktion in entgegenkommender Weise eingeschaltet wurde.

Ein Unterrichtsgeld wird für den Lehrgang nicht erhoben. Am 1ten Tage findet Morgens ein Vortrag über die Pilze statt, Mittags erfolgt ihre Vorführung in einem ausgezeichneten Lichtbildervortrag. Der 2. Tag versammelt die Teilnehmer zu einer Pilzexpedition in die nächsten Wälder und Wiesen, während der 3. Tag eine Verwertung der am Tage vorher gesammelten Pilze in der Küche mit sich bringt. Hieran anschließend folgt noch ein Vortrag über die Konservierung und Zubereitung der Pilze im Haushalt.

Wie bereits bemerkt, waren alle drei Lehrgänge sehr stark besucht, und kann der Direktion der Anstalt nur der Dank ausgesprochen werden für Alles was sie den Teilnehmern an den 3 Tagen geboten hat.

Durch die Veranstaltung solcher Lehrgänge wird der angehende Pilzsammler rasch und gut in das neue Gebiet und in die Natur eingeführt, und es wäre sehr zu wünschen, wenn die vielen Lehran-

stalten Deutschlands, die über geeignete Kräfte verfügen, in ihren Bezirken in ähnlicher Weise unterweisend vorgingen wie die Geisheimer Kgl. Lehranstalt.

Neue Pilzmodelle aus Gips.

Zahlreiche Anfragen gingen uns in letzter Zeit aus dem Leserkreise zu wegen Anschaffung empfehlenswerter Pilzmodelle. Leider konnten wir das bisher im Handel befindliche Material nicht als besonders anschaffungswert bezeichnen, denn es war oft grauenhaft, was hier von meist fachkundiger Seite angeboten wurde. Es freut uns deshalb um so mehr, heute nun von Hrl. Agnes Erfurt, Wiesbaden, Atelier für wissenschaftliche Plastik 23 Gruppen Pilzmodelle aus Gips befürworten zu können. Die uns vorliegenden zwei Pilzgruppen veranschaulichen die eine die drei Spielarten des Knollenblätterschwammes, die andere die beiden häufigsten Arten des Egerlings (Champignon). — Beide Gruppen haben uns außerordentlich gefallen. Sie bringen die betreffenden Pilze in den verschiedensten Stadien ihrer Entwicklung zur Darstellung. Die Einzelheiten, auch die Lamellen, sind im Gegensatz zu den bereits vorhandenen Pilzmodellen gut herausgearbeitet. Die Farben der Pilze sind völlig naturgetreu wiedergegeben. Durch Anwendung lichtbeständiger Farben ist dem Verblaffen der Modelle infolge längerer Einwirkung des Lichtes vorgebeugt. Die Anschaulichkeit wird dadurch noch erhöht, daß die Modellgruppen neben stehenden Exemplaren auch liegende aufzuweisen haben, sodas die für die Unterscheidung besonders wichtige Beschaffenheit der Unterseite der Hüte ohne weiteres sichtbar wird. Die vorgelegten beiden Gruppen übertreffen nach unserem Dafürhalten das Beste, was bis jetzt an Pilzmodellen vorhanden ist, noch um ein erhebliches. — Bei der Wichtigkeit, die insbesondere den Pilzmodellen bei Wanderausstellungen, Vorträgen, Schulzwecken, Lehrkurien etc. beigelegt werden muß, kann die Anschaffung warm empfohlen werden. Der Durchschnittspreis einzelner Gruppen stellt sich auf 12 Mk. Schulen erhalten Ermäßigung.

Aus dem Vereinsleben.

Sitzungsberichte des Vereins für Pilzkunde in Cassel. Am 25. Oktober 1917 Gründung des Vereins unter Beitritt von 18 Mitgliedern. Nach Beratung und Festsetzung der Satzung des Vereins erfolgte die Wahl des Vorstandes: 1. Vorsitzender Stadtvermessungsdirektor Blumenauer, 2. Vorsitzender Prof. Baumeister Schubat, Schriftführer: Nahrungsmittelchemiker Jährenholz, Kassenwart: Bücherrevisor Kellermann und Bücherwart: Lehrer Kräfte.

2. Sitzung: 26. Nov. 1917. Vereinszimmer: Gastwirtschaft Jungel, Karlsplatz Aufnahme von 6 Mitgliedern Sitzung jeden 3ten Montag im Monat. Vorgezeigt wurde: *Pleurotus ostreatus* und *Clitocybe geotropus*. Der 1. Vorsitzende gab Auskunft über Vorkommen und Fundorte beider Pilze, alsdann erläuterte er die Unstimmigkeit in der Benennung *Tricholoma personatus*, *bicolor* und anderen nach Michael Gramberg, Wünsche und Ricken. Das Tafelwerk von Gramberg wurde vorgelegt, ebenso einige Hefte des Pilz- und Kräuterfreundes. Diese Zeitung soll gehalten werden und wird zur Vereinszeitung bestimmt. Der 1. Vorsitzende gab Auskunft über das Entstehen der Herenringe. Ein anwesender Gast gab in Anschluß hieran Erläuterungen über das Vorkommen von Herenringen bei gefärbten Stoffen. Alsdann hielt der 1. Vorsitzende einen Vortrag über das Einkochen von Pilzen, Gemüsen, Fleisch usw. und über die Ursachen des Aufgehens der Gläser. Es wurde beschlossen, die städtische Edelpilzzüchterei zu besichtigen.

3. Sitzung 17. Dezember 1917. Aufgenommen wurden vier Mitglieder. Besprechung über *Hypholoma lactarium* (roter Schwefelpilz) dessen Unschädlichkeit und Wohlgeschmack. Mitglied Herr Lehrer Herm. Schulz spricht in ausführlichem Vortrag über Herenbesen und ähnliche Gebilde die durch mikroskopische Pilze (z. B. *Exosporium Prati* u. a.) hervorgerufen werden, ferner über die durch Pilze verurachten Gallenbildungen an Kräutern, *Synhytium*, *Muscicaria*, auf Binaelkraut, *Acidium*, *Eughorbiae*, auf Wolfsmilch sowie über Herenbildungen auf Weißtannen.

3. Januar 1918. Besichtigung der städtischen Edelpilzzüchterei die in einem ehemaligen tief unter der Erdoberfläche in den Kalkfelsen gesprengten Bierkeller untergebracht ist. Der Betrieb wird von einer jungen Dame geleitet die im mykologischen Institut in Ham-Münden geschult wurde. Die Anlagen sind eingerichtet und werden bearbeitet von französischen Kriegsgefangenen, die Berufs-Pilzzüchter sind.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Ersatzgemüse.

Von Sanitätsrat Dr. Karl Briegleb, Worms.
(Zur Zeit Reservelazarett Bensheim.)

Haben Sie auch einen Garten? fragte mich jemand.
Gewiß, einen sehr, sehr großen. —

Nun, dann haben Sie wohl sehr viel Arbeit damit? —

Nicht im Geringsten, obwohl mein Garten in der Hauptsache ein Garten für Frühgemüse ist. Aber diese wachsen darin ganz von selbst, wie das Unkraut, ja manche gehören sogar zum Unkraut, und doch geben sie alle eine gute Nahrung ab. —

Ja, das verstehe ich nicht. —

Nun, ich will es Ihnen sagen, mein großer Gemüsegarten, von dem ich auch keine Grund- und Einkommensteuer zu zahlen brauche, ist die freie Natur, in der ich jetzt mit der Frühjahrsernte beginnen werde. Ich habe auch noch einen großen Herbstgarten, das ist der Wald, in dem ich mir etwa von Mitte Juli an nahrhafte Speise hole, nämlich Pilze; doch heute will ich nur von meinem Frühjahrgarten reden, in dem auch viele andere mit ernten können. Ich will diese Kostbarkeiten nicht für mich allein haben und will im Folgenden eine kurze Anleitung geben, was und wo man sammeln kann.

Ueber ein Pflänzchen, das zeitig im Frühjahr, ja auch schon im Winter gesammelt werden kann, brauche ich nicht viel zu reden, es ist dies der allgemein bekannte Feldsalat, mit seinen botanischen Namen *Valerianella olitoria*. Nicht so allgemein verwendet, aber auch zu Salat gut zu gebrauchen, ist der *Löwenzahn*, *Leontodon taraxacum*. Er bringt gelbe Korbblüten hervor, von den hohlen Stengeln machen die Kinder Ketten und Kinder und große Leute pflegen die zu „Laternen“ herangereisten Samenstände auszublafen, indem sie sich allerlei dabei vorsagen. Ganz im Frühjahr sticht man die Blattrosette aus und verwendet die jüngsten Blätter. Ein früh erscheinendes Salatgemüse ist das *Scharbockskraut*, *Ficaria ranunculoides*, ein niedriges Pflänzchen, das in feuchten Gebüschern und Wäldern, an Bachufern oft auf weite Strecken den Boden bedeckt, also keine große Mühe des Suchens erfordert. Man verwendet die nicht großen Blätter, die herz- oder nierenförmig gestaltet sind. In feuchten Bächen und Gräben erscheint jetzt mit ihren saftig-grünen, stumpf-elliptischen, am Rande ein wenig gekerbten Blättern eine später blaublühende Ehrenpreisart, die *Bachbunze*, *Veronica beccabunga*. Ihre Blätter lassen sich zu Salat verwenden, aber auch in Mischung mit anderen zu Gemüse. Als beliebte Salatpflanze gibt die ebenfalls in Bächen vorkommende *Brunnenkresse*, *Nasturtium officinale*. Die Blätter sind gefiedert, die Fiederblättchen elliptisch. Zur Unterscheidung vom bitteren *Schaumkraut*, *Cardamine*

amara, mit dem die Kresse verwechselt wird, merke man auf die Farbe der Staubkölbchen, die bei dieser gelb, beim bitteren *Schaumkraut* dunkelviolett sind. Es ist kein Fehler, wenn man einmal aus Versehen das bittere *Schaumkraut* als Salat anmacht und verspeißt, beide sind fast gleichwertig. Ohne Zubereitung zerkaut schmeckt dieses *Schaumkraut* recht scharf, eine verwandte Art, das *Wiesenschaumkraut*, *Cardamine pratensis*, wird als Gemüse empfohlen. *Brunnenkresse* und *Schaumkraut* gehören zur Familie der Kreuzblütler, *Cruciferae*. Eben dahin gehört auch die *Knoblauchranke* *Alliaria officinalis*. Wenn man ein Stück Brot dick mit Schmierkäse bestreicht (!) und obendrauf die zerschnittenen Blätter dieser Pflanze legt, hat man ein gutes Frühstück. Zu Gemüsen werden noch andere zu den Kreuzblütlern gehörende Feldpflanzen empfohlen, so der *Hederich*, *Raphanus raphanistrum*, ein gemeines Ackerunkraut und der *Kohlreps* *Brassica campestris*. Viele der wilden Pflanzen gelten als *Spinatersatz* und werden auch so zubereitet. So verwendet man, wenn man dazu nicht zu stolz ist, die verachtete *Brennnessel* *Urtica urens* und *Urtica dioica*. Eine arme Frau, der ich dieses Gemüse empfahl, gab mir stolz zur Antwort: So weit sind wir doch noch nicht! Und doch kann ein aus den ersten Frühjahrstrieben dieses Gänsefutters bereitetes Gemüse unbedenklich als Spinat ausgegeben werden. Eine Wirtin, der ich dies empfehlen wollte, sagte: Gestern haben Sie es bei mir gegessen. Ich hatte es nicht gemerkt. Es soll hier betont werden, daß man stets nur recht junge Sprossen und Triebe von den wildwachsenden Pflanzen verwenden soll. Ich habe die Gewächse erprobt, die ein Gemüse liefern, das den Spinat an Wohlgeschmack übertrifft.

1. Der *Hopfen* *Humulus lupulus*, in manchen Gegenden wild vorkommend und häufig anzutreffen in Schluchten, an Zäunen, an Hecken, Rainen oder Bachufern, leicht auffindbar durch die noch vorhandenen vorjährigen dünnen Ranken, die sich oft stockwerkhoch an Bäumen und Gebüschern in die Höhe ziehen. Man nimmt vom wilden Hopfen die jungen Endtriebe etwa fingerlang, kann aber auch noch weiter rückwärts die paarig stehenden Blätter dazu nehmen, so lange sie noch zart und gefaltet sind.

2. Der *Wegerich*. Es gibt drei *Wegericharten*, von denen der mittlere, *Plantago media* wohl das beste Gemüse bietet. Auch die andern beiden — *major* und *lanceolata* sind verwendbar. Die jungen Blätter des mittleren *Wegerich*, auch *Schweinsohren* genannt, liegen an grasigen Wegen, an bewachsenen Abhängen als flache Rosette fest dem Boden an, breit elliptisch von Gestalt. Man nehme auch hier die jüngsten, zartesten.

3. Eine Pflanze mit merkwürdigem Namen: Der gute *Heinrich*, *Chenopodium bonus Henricus*, eine Gänsefußart, dem Spinat nahe verwandt, mit ähnlichen Blättern, wie dieser. Die Blätter fühlen sich auf der

Unterseite eigentümlich fettig, mehlig an, als wenn sie mit einem glatt machenden Puder überzogen wären. In manchen Dörfern ziehen sich grasige Wege oft bis mitten hinein oder neben Gartenzäunen entlang. Hier tritt mit Vorliebe der „Gute Heinrich“ auf.

Ein Kräutchen, das ebenfalls einen guten Spinat-ersatz bietet, ist an der Bergstraße unter dem Namen Kernkraut als Gemüse geschätzt. Es ist der an Ackerrainen, auf trockenen Wiesen, auf felsigen Geröll wachsende, oft aus alten Mauern hervorsprossende Taubenkropf, *Silene inflata*, zu den Nelkengewächsen gehörend. Die Blätter sind länglich-lanzettlich, von meergrüner Farbe, glatt und unbehaart, was als Gegensatz zu ähnlichen Pflanzen, die behaarte Blätter haben, zu beachten ist. Bevor die Blütenstängel aufschließen, werden die jungen Triebe gesammelt.

Als Gemüse sind ferner der zu den Doldengewächsen gehörende Ziegenfuß oder Giersch, *Aegopodium podagraria* empfohlen, wohl das verbreitetste Unkraut in Anlagen, Hohlwegen, an Gräben und Hecken. Hier muß man ganz besonders auf junge, noch nicht entfaltete Blätter achten, ältere haben nach meiner Erfahrung keinen guten Geschmack. Überall vorkommend und wohl auch überall bekannt ist der wilde Sauerampfer *Rumex acetosa*, als Gemüse und zu Suppen geschätzt. Im Sommer und noch bis spät in den Herbst hinein sieht man an Begründern, auf Schutthäufen, in verlassenen Steinbrüchen, an Eisenbahndämmen einen oft über einen Meter hohen Stengel, mit zahlreichen, ährenartig geordneten blauen Blüten. Es ist der Ratterkopf, *Echium vulgare*. Im Frühjahr erscheint die flach dem Boden anliegende Blattrosette. Die schmalen langen Blätter sind strahlig angeordnet. Der Ratterkopf gehört wie das in Wäldern zeitig im Frühjahr blühende Lungenkraut, *Pulmonaria*

officinalis zur Familie der raubblättrigen Gewächse, Asperifolien. Von beiden Pflanzen sind die grundständigen Blätter zu Gemüse verwendbar. Zu dieser Familie gehört auch der manchmal verwildert, sonst im Garten angebaute Boretus *Bosago officinalis*, der als Salatkraut benützt wird.

Ein ausgezeichnetes Gemüse hat mir die an einer Lichtung in einem Wald in Masse vorgefundene Rapunzel *Phyteuma spicatum* geliefert. Die ährenförmigen Blütenstände werden vor dem Ausblühen abgenommen und wie Blumenkohl mit Rahm zubereitet, den man leider jetzt nicht hat. Roh soll man sie zu Salat verwenden können, auch die Blätter werden als Gemüse zubereitet. Vom Wiesenbocksbart *Tragopogon pratense* benützt man die Blütenköpfe, bevor sie sich öffnen in ähnlicher Weise, die Stengel kann man wie Spargel zubereiten. Die Wurzel ähnelt der Schwarzwurzel und wird ebenso benützt. Der Bocksbart hat, wie der Löwenzahn, gelbe Korbblüten, die Samen bilden in ihrer Gesamtheit eine viel größere Laterne von Kugelform.

Zu Gemüsen, wie zu Salat — am besten nach Abbrühen — kann man den wilden Mauerpfeffer *Sedum reflexum*, benützen. Die kleinen walzenförmigen fleischigen Blättchen sitzen in großer Zahl um den Stengel und tragen am Grunde einen kurzen Sporn. Die älteren Blätter sind wie Fleischerhaken rückwärts gebogen. Erscheint im Juli die gelbe Blütendolde, dann fallen die Blätter ab. Allgemein bekannt ist die Schafgarbe *Achillea millefolium*, deren Blätter ein gutes Gemüse abgeben. Ein ebensolches bietet auch der dreiblättrige Klee, *Tricholoma pratense*, doch steht der meist nicht wildwachsend in meinem Gemüsegarten, sondern auf Aekern, angebaut vom Landwirt. Zu einem Feldstrel sollen aber diese Mitteilungen nicht Veranlassung geben.

Das Abenteuer im Walde.*)

Von Johannes Trojan.

Es regnete, was vom Himmel herunter wollte. Die Tannen schüttelten den Kopf und sagten zueinander: „Wer hätte am Morgen gedacht, daß es so kommen würde!“ Es tropfte von den Bäumen auf die Sträucher, von den Sträuchern auf das Farnkraut und lief in unzähligen kleinen Bächen zwischen dem Moose und den Steinen. Am Nachmittag hatte der Regen angefangen, und nun wurde es schon dunkel und der Laubfrosch, der vor dem Schlafengehen noch einmal nach dem Wetter sah, sagte zu seinem Nachbar: „Vor morgen früh wird es nicht aufhören.“ Derselben Ansicht war eine Ameise, die bei diesem Wetter im Walde spazieren ging. Sie war am Vormittag mit Eiern in Tannenberg auf dem Markt gewesen und trug jetzt das dafür gelöste Geld in einem kleinen, blauen Leinwandbeutel nach Hause. Bei jedem Schritte seufzte und jammerte sie. „Das Kleid ist hin,“ sagte sie, „und der Hut auch! Hätt' ich nur den Regenschirm nicht stehen lassen oder hätt' ich wenigstens die Ueberschuhe angezogen. Aber mit Zeugschuhen in solchem Regen ist gar kein Weiterkommen!“

Während sie so sprach, sah sie gerade vor sich in der Dämmerung einen großen Pilz. Freudig ging sie darauf

zu. „Das paßt,“ rief sie; „das ist ja ein Wetterdach, wie man es nicht besser wünschen kann. Hier bleib' ich, bis es aufhört zu regnen. Wie es scheint, wohnt hier niemand — desto besser! Ich werde mich sogleich häuslich einrichten.“ Das tat sie denn auch. — Sie war eben daran, das Regenwasser aus den Schuhen zu gießen, als sie bemerkte, daß draußen eine Grille stand, die auf dem Rücken ihr Violinchen trug. „Hör', Ameise,“ hub die Grille an, „ist es erlaubt, hier unterzutreten?“ — „Nur immer herein!“ erwiderte die Ameise; „es ist mir lieb, daß ich Gesellschaft bekomme.“ — „Ich habe heute,“ sagte die Grille, „im Heidkrug zur Kirme aufgespielt. Es ist ein bißchen spät geworden, und nun freue ich mich, daß ich hier die Nacht bleiben kann. Denn das Wetter ist ja schrecklich, und wer weiß, ob ich noch ein Wirtshaus offen finde!“ Also trat Grillchen ein, hing sein Violinchen auf und setzte sich zu der Ameise. Noch nicht lange saßen sie da als sie in der Ferne ein Lichtchen schimmern sahen. Als es näher kam, erkannten sie es als ein Laternchen, das ein Johannismwürmchen in der Hand trug. „Ich bitt' euch,“ sagte das Johannismwürmchen, höflich grüßend, „laßt mich die Nacht hier bleiben! Ich wollte eigentlich nach Moosbach zu meinem Better, habe mich aber im Walde verirrt, und weiß weder aus noch ein.“ — „Nur immer zu!“ sagten die beiden; „es ist recht gut für uns, daß wir Beleuchtung bekommen.“ Gern folgte das Johannismwürmchen der Einladung und stellte sein Laternchen auf den Tisch. Der Schein des Lichtchens führte ihnen bald einen Wanderer zu, der

*) Wir entnehmen diese schlicht heitere, tief poetische Darstellung zur österlichen Unterhaltung unserer Leser den Wiesbadener Volksbüchern 136: „Aus Natur und Haus“, Preis 40 Pfg.)

Von einer ganzen Anzahl von Gewächsen kann man die Wurzeln teils roh, teils gekocht verspeisen, auch zu Mehl verarbeiten. Diese Blütenlese kann indessen nicht zu weit ausgedehnt werden, so daß auf weitere Aufzählung verzichtet werden muß. Erläuternde Abbildungen können hier auch nicht gegeben werden. Da solche aber sehr erwünscht sind, sei auf ein kleines Werkchen verwiesen, das weitere Ansprüche befriedigen wird. Für 25 Pfg. kaufe man sich Nr. 7 des Stuttgarter Kriegsbilderbogen: *Notgemüse*, erschienen in der Franck'schen Verlagshandlung in Stuttgart. Darin sind 53 wildwachsende Pflanzen abgebildet und beschrieben, auch ihre Verwendungsweise ist angegeben.



Kriegskaffee.

Von Wilhelm Wölferling.

Wie sich doch die Zunge an alles gewöhnt, wenn ihr liebgeordnete Speisen oder Getränke nicht mehr geboten werden! Das lehrt uns so recht die gegenwärtige, entbehrungsreiche Zeit, in welcher wir uns ohne überseeische Rohstoffe behelfen müssen und nur noch auf heimische Ersatzmittel angewiesen sind. Am meisten empfinden die Städter den Mangel, während die Landleute schon immer größtenteils ihre eigenen Erzeugnisse verwendeten. So diente diesen gebrannte Gerste neben Roggen oder Weizen zur Bereitung des Frühtranks,

und mancher Feinschmecker ist jetzt auch bereits zu der Erkenntnis gekommen, daß Malzkaffee ein wohlgeschmeckendes, bekömmliches Getränk liefert, wenn man eben nichts anderes hat. Daß auch Eicheln und Rostkastanien den Zweck dienen können, ist allgemein bekannt; nur dürfen die herb zusammenziehenden Früchte nach dem Reinigen und Zerschneiden erst noch eines mehrstündigen, öfteren Wasserbades, bis die abgegoßene Flüssigkeit ganz klar abläuft; dann kann das Rösten in einer Blechtrommel oder eisernen Pfanne vor sich gehen. Zerschnittene Mohrrüben, ja selbst die zuckerhaltigen Runkeln geben ebenfalls einen genießbaren Aufguß. In Irland benützt man an Stelle des Kaffees sogar die Wurzeln des auch bei uns vorkommenden Lab- und Klebkrautes; ferner dürfte der kräftige, bittermilchige Wurzelstock des gemeinen Löwenzahnes der Beachtung wert sein. In Oesterreich, Baden, Württemberg wieder, sind die angenehme süßschmeckenden Knollen des essbaren Cypernkrautes geschätzt. Aufmerksam gemacht sei ferner auf die marmorierten, innen gelblichen Samen der blau blühenden Luzine oder Wolfsbohne, die gebrannt einen kaffeeähnlichen Geschmack besitzen; selbst die Früchte der Wasserseerose, der angebauten Kichererbse und des in dünnen Kiefernwäldern wuchernden Besenrinners können aus dem gleichen Grunde Verwendung finden. Als häufigster Ersatz gilt jedoch die rübenförmige dickfleischige, bittere Zichorienwurzel, die schon während der Kontinentalsperre allgemein in Aufnahme kam und gebrannt selbst in den guten Zeiten für viele Liebhaber von bitterem Kaffee fast eine Notwendigkeit geworden ist. Warum sollten wir jetzt, wo wir uns bereits so vielen Verhältnissen anpassen mußten, nicht zu ihr wieder unsere Zuflucht nehmen?



ziemlich ungeschickt über Laub und Moos herangestolpert kam. Es war ein Käfer von der großen Art. Ohne „guten Abend“ zu sagen trat er ein. „Aha!“ rief er, „so bin ich doch recht gegangen und dies ist die Zimmereisen-Herberge.“ — Mit diesen Worten setzte er sich, holte seinen Schnappsack hervor und begann sein Abendbrot zu verzehren. „Ja, ja“, sagte er, wenn man den ganzen Tag über Holz gebohrt hat, dann schmeckt das Essen!“ — Als er mit dem Essen fertig war, stopfte er sich seine Pfeife ließ sich vom Johannismwürmchen Feuer geben, zündete an und fing an ganz gemütlich zu rauchen. Unterdessen war es draußen ganz dunkel geworden und das Wetter schlimmer als vorher. Da trat zur allgemeinen Bewunderung noch ein später Gast ein. Schon seit längerer Zeit hörte man in der Ferne ein eigentümliches Schnaufen; dies kam langsam näher und näher, und endlich erschien unter dem Pilze eine Schnecke, die ganz außer Atem war. „Das nenne ich laufen!“ rief sie; „wie bin ich gejagt! Ordentlich das Milzstechen hab' ich bekommen! Ich will nur gleich bemerken, daß ich im nächsten Dorfe eine Bestellung zu machen habe, die Eile hat. Aber niemand kann über seine Kräfte, besonders wenn er sein Haus trägt. Wenn die Gesellschaft erlaubt, will ich hier ein paar Stündchen rasten; dann kann ich nachher wieder galoppieren, als gälte es den Dampfwagen einzuholen.“ Niemand hatte etwas dagegen, daß sich die Schnecke ein gemütliches Plätzchen aussuchte. Da setzte sie sich vor ihre Haustür, holte ein Strickzeug hervor und fing an zu stricken. So waren nun die Fünfe hier versammelt,

als die Ameise das Wort nahm und also sprach: Warum sitzen wir hier so trübselig beieinander und langweilen uns, da wir uns doch die Zeit auf angenehme Weise verkürzen könnten? Ich habe daran gedacht, daß wir uns Geschichten erzählen sollten, und gern würde ich selbst den Anfang machen, wenn ich nur eine recht hübsche Geschichte wüßte. Nun ist mir eben etwas noch Besseres eingefallen. Ich sehe, daß die Grille ihr Violinchen bei sich hat. Wenn sie nicht gar zu müde ist, möcht' ich sie bitten, uns ein lustiges Stückchen zu spielen, damit wir eins tanzen könnten.“ — Dieser Vorschlag der Ameise fand allgemeinen Beifall. Die Grille ließ sich aber nicht lange nötigen, sondern stellte sich sogleich mit ihrem Violinchen in die Mitte und spielte das lustigste Tänzchen herunter, welches sie auswendig wußte, während die anderen um sie herum tanzten. Nur die Schnecke tanzte nicht mit. „Ich bin“ sagte sie, „nicht gewöhnt an das schnelle Herumwirbeln; mir wird zu leicht schwindelig. Aber tanzt, so viel ihr wollt, ich sehe mit Vergnügen zu und mache meine Bemerkungen.“ — Die andern ließen sich denn auch gar nicht stören, sondern jubelten so laut, daß man es auf drei Schritte Entfernung hören konnte. Aber ach, durch welches ein furchtbares, ungeahntes Ereignis wurde plötzlich ihr Fest unterbrochen! Der Pilz, unter welchem die lustige Gesellschaft tanzte, gehörte leider einer alten Kröte. An schönen Tagen saß sie oben auf dem Dache, wie die Kröten zu tun pflegen; trat aber schlecht Wetter ein, so kroch sie unter den Pilz, und es konnte ihretwegen regnen von Pfingsten bis Weihnachten.

Unterseite eigentümlich fettig, mehlig an, als wenn sie mit einem glatt machenden Puder überzogen wären. In manchen Dörfern ziehen sich grasige Wege oft bis mitten hinein oder neben Gartenzäunen entlang. Hier tritt mit Vorliebe der „Gute Heinrich“ auf.

Ein Kräutchen, das ebenfalls einen guten Spinat-ersatz bietet, ist an der Bergstraße unter dem Namen Kernkraut als Gemüse geschätzt. Es ist der an Ackerrainen, auf trockenen Wiesen, auf felsigen Geröll wachsende, oft aus alten Mauern hervorsprossende Taubenkropf, *Silene inflata*, zu den Nelkengewächsen gehörend. Die Blätter sind länglich-lanzettlich, von meergrüner Farbe, glatt und unbehaart, was als Gegensatz zu ähnlichen Pflanzen, die behaarte Blätter haben, zu beachten ist. Bevor die Blütenstängel aufschließen, werden die jungen Triebe gesammelt.

Als Gemüse sind ferner der zu den Doldengewächsen gehörende Ziegenfuß oder Giersch, *Aegopodium podagraria* empfohlen, wohl das verbreitetste Unkraut in Anlagen, Hohlwegen, an Gräben und Hecken. Hier muß man ganz besonders auf junge, noch nicht entfaltete Blätter achten, ältere haben nach meiner Erfahrung keinen guten Geschmack. Überall vorkommend und wohl auch überall bekannt ist der wilde Sauerampfer *Rumex acetosa*, als Gemüse und zu Suppen geschätzt. Im Sommer und noch bis spät in den Herbst hinein sieht man an Begründern, auf Schutthäufen, in verlassenen Steinbrüchen, an Eisenbahndämmen einen oft über einen Meter hohen Stengel, mit zahlreichen, ährenartig geordneten blauen Blüten. Es ist der Ratterkopf, *Echium vulgare*. Im Frühjahr erscheint die flach dem Boden anliegende Blattrosette. Die schmalen langen Blätter sind strahlig angeordnet. Der Ratterkopf gehört wie das in Wäldern zeitig im Frühjahr blühende Lungenkraut, *Pulmonaria*

officinalis zur Familie der raubblättrigen Gewächse, Asperifolien. Von beiden Pflanzen sind die grundständigen Blätter zu Gemüse verwendbar. Zu dieser Familie gehört auch der manchmal verwildert, sonst im Garten angebaute Boretus *Bosago officinalis*, der als Salatkraut benützt wird.

Ein ausgezeichnetes Gemüse hat mir die an einer Lichtung in einem Wald in Masse vorgefundene Rapunzel *Phyteuma spicatum* geliefert. Die ährenförmigen Blütenstände werden vor dem Ausblühen abgenommen und wie Blumenkohl mit Rahm zubereitet, den man leider jetzt nicht hat. Roh soll man sie zu Salat verwenden können, auch die Blätter werden als Gemüse zubereitet. Vom Wiesenbocksbart *Tragopogon pratense* benützt man die Blütenköpfe, bevor sie sich öffnen in ähnlicher Weise, die Stengel kann man wie Spargel zubereiten. Die Wurzel ähnelt der Schwarzwurzel und wird ebenso benützt. Der Bocksbart hat, wie der Löwenzahn, gelbe Korbblüten, die Samen bilden in ihrer Gesamtheit eine viel größere Laterne von Kugelform.

Zu Gemüsen, wie zu Salat — am besten nach Abbrühen — kann man den wilden Mauerpfeffer *Sedum reflexum* benützen. Die kleinen walzenförmigen fleischigen Blättchen sitzen in großer Zahl um den Stengel und tragen am Grunde einen kurzen Sporn. Die älteren Blätter sind wie Fleischerhaken rückwärts gebogen. Erscheint im Juli die gelbe Blütendolde, dann fallen die Blätter ab. Allgemein bekannt ist die Schafgarbe *Achillea millefolium*, deren Blätter ein gutes Gemüse abgeben. Ein ebensolches bietet auch der dreiblättrige Klee, *Tricholoma pratense*, doch steht der meist nicht wildwachsend in meinem Gemüsegarten, sondern auf Aekern, angebaut vom Landwirt. Zu einem Feldstrel sollen aber diese Mitteilungen nicht Veranlassung geben.

Das Abenteuer im Walde.*)

Von Johannes Trojan.

Es regnete, was vom Himmel herunter wollte. Die Tannen schüttelten den Kopf und sagten zueinander: „Wer hätte am Morgen gedacht, daß es so kommen würde!“ Es tropfte von den Bäumen auf die Sträucher, von den Sträuchern auf das Farnkraut und lief in unzähligen kleinen Bächen zwischen dem Moose und den Steinen. Am Nachmittag hatte der Regen angefangen, und nun wurde es schon dunkel und der Laubfrosch, der vor dem Schlafengehen noch einmal nach dem Wetter sah, sagte zu seinem Nachbar: „Vor morgen früh wird es nicht aufhören.“ Derselben Ansicht war eine Ameise, die bei diesem Wetter im Walde spazieren ging. Sie war am Vormittag mit Eiern in Tannenberg auf dem Markt gewesen und trug jetzt das dafür gelöste Geld in einem kleinen, blauen Leinwandbeutel nach Hause. Bei jedem Schritte seufzte und jammerte sie. „Das Kleid ist hin,“ sagte sie, „und der Hut auch! Hätt' ich nur den Regenschirm nicht stehen lassen oder hätt' ich wenigstens die Ueberschuhe angezogen. Aber mit Zeugschuhen in solchem Regen ist gar kein Weiterkommen!“

Während sie so sprach, sah sie gerade vor sich in der Dämmerung einen großen Pilz. Freudig ging sie darauf

zu. „Das paßt,“ rief sie; „das ist ja ein Wetterdach, wie man es nicht besser wünschen kann. Hier bleib' ich, bis es aufhört zu regnen. Wie es scheint, wohnt hier niemand — desto besser! Ich werde mich sogleich häuslich einrichten.“ Das tat sie denn auch. — Sie war eben daran, das Regenwasser aus den Schuhen zu gießen, als sie bemerkte, daß draußen eine Grille stand, die auf dem Rücken ihr Violinchen trug. „Hör', Ameise,“ hub die Grille an, „ist es erlaubt, hier unterzutreten?“ — „Nur immer herein!“ erwiderte die Ameise; „es ist mir lieb, daß ich Gesellschaft bekomme.“ — „Ich habe heute,“ sagte die Grille, „im Heidkrug zur Kirme aufgespielt. Es ist ein bißchen spät geworden, und nun freue ich mich, daß ich hier die Nacht bleiben kann. Denn das Wetter ist ja schrecklich, und wer weiß, ob ich noch ein Wirtshaus offen finde!“ Also trat Grillchen ein, hing sein Violinchen auf und setzte sich zu der Ameise. Noch nicht lange saßen sie da als sie in der Ferne ein Lichtchen schimmern sahen. Als es näher kam, erkannten sie es als ein Laternchen, das ein Johannismwürmchen in der Hand trug. „Ich bitt' euch,“ sagte das Johannismwürmchen, höflich grüßend, „laßt mich die Nacht hier bleiben! Ich wollte eigentlich nach Moosbach zu meinem Better, habe mich aber im Walde verirrt, und weiß weder aus noch ein.“ — „Nur immer zu!“ sagten die beiden; „es ist recht gut für uns, daß wir Beleuchtung bekommen.“ Gern folgte das Johannismwürmchen der Einladung und stellte sein Laternchen auf den Tisch. Der Schein des Lichtchens führte ihnen bald einen Wanderer zu, der

*) Wir entnehmen diese schlicht heitere, tief poetische Darstellung zur österlichen Unterhaltung unserer Leser den Wiesbadener Volksbüchern 136: „Aus Natur und Haus“, Preis 40 Pfg.)

Von einer ganzen Anzahl von Gewächsen kann man die Wurzeln teils roh, teils gekocht verspeisen, auch zu Mehl verarbeiten. Diese Blütenlese kann indessen nicht zu weit ausgedehnt werden, so daß auf weitere Aufzählung verzichtet werden muß. Erläuternde Abbildungen können hier auch nicht gegeben werden. Da solche aber sehr erwünscht sind, sei auf ein kleines Werkchen verwiesen, das weitere Ansprüche befriedigen wird. Für 25 Pfg. kaufe man sich Nr. 7 des Stuttgarter Kriegsbilderbogen: *Notgemüse*, erschienen in der Franck'schen Verlagshandlung in Stuttgart. Darin sind 53 wildwachsende Pflanzen abgebildet und beschrieben, auch ihre Verwendungsweise ist angegeben.



Kriegskaffee.

Von Wilhelm Wölferling.

Wie sich doch die Zunge an alles gewöhnt, wenn ihr liebgeordnete Speisen oder Getränke nicht mehr geboten werden! Das lehrt uns so recht die gegenwärtige, entbehrungsreiche Zeit, in welcher wir uns ohne überseeische Rohstoffe behelfen müssen und nur noch auf heimische Ersatzmittel angewiesen sind. Am meisten empfinden die Städter den Mangel, während die Landleute schon immer größtenteils ihre eigenen Erzeugnisse verwendeten. So diente diesen gebrannte Gerste neben Roggen oder Weizen zur Bereitung des Frühtranks,

und mancher Feinschmecker ist jetzt auch bereits zu der Erkenntnis gekommen, daß Malzkaffee ein wohlgeschmeckendes, bekömmliches Getränk liefert, wenn man eben nichts anderes hat. Daß auch Eicheln und Rostkastanien den Zweck dienen können, ist allgemein bekannt; nur dürfen die herb zusammenziehenden Früchte nach dem Reinigen und Zerschneiden erst noch eines mehrstündigen, öfteren Wasserbades, bis die abgegoßene Flüssigkeit ganz klar abläuft; dann kann das Rösten in einer Blechtrommel oder eisernen Pfanne vor sich gehen. Zerschnittene *Mohrrüben*, ja selbst die zuckerhaltigen *Runkeln* geben ebenfalls einen genießbaren Aufguß. In Irland benützt man an Stelle des Kaffees sogar die Wurzeln des auch bei uns vorkommenden Lab- und Klebkrautes; ferner dürfte der kräftige, bittermilchige Wurzelstock des gemeinen *Löwenzahnes* der Beachtung wert sein. In Oesterreich, Baden, Württemberg wieder, sind die angenehme süßschmeckenden Knollen des essbaren *Cypernkrautes* geschätzt. Aufmerksam gemacht sei ferner auf die marmorierten, innen gelblichen Samen der blau blühenden *Luzine* oder *Wolfsbohne*, die gebrannt einen kaffeeähnlichen Geschmack besitzen; selbst die Früchte der *Wasserschwertlilie*, der angebauten *Kichererbse* und des in dünnen Kiefernwäldern wuchernden *Besenginsters* können aus dem gleichen Grunde Verwendung finden. Als häufigster Ersatz gilt jedoch die rübenförmige dickfleischige, bittere *Zichorienwurzel*, die schon während der Kontinentalsperre allgemein in Aufnahme kam und gebrannt selbst in den guten Zeiten für viele Liebhaber von bitterem Kaffee fast eine Notwendigkeit geworden ist. Warum sollten wir jetzt, wo wir uns bereits so vielen Verhältnissen anpassen mußten, nicht zu ihr wieder unsere Zuflucht nehmen?



ziemlich ungeschickt über Laub und Moos herangestolpert kam. Es war ein Käfer von der großen Art. Ohne „guten Abend“ zu sagen trat er ein. „Aha!“ rief er, „so bin ich doch recht gegangen und dies ist die Zimmereisen-Herberge.“ — Mit diesen Worten setzte er sich, holte seinen Schnappsack hervor und begann sein Abendbrot zu verzehren. „Ja, ja“, sagte er, wenn man den ganzen Tag über Holz gebohrt hat, dann schmeckt das Essen!“ — Als er mit dem Essen fertig war, stopfte er sich seine Pfeife ließ sich vom Johannismwürmchen Feuer geben, zündete an und fing an ganz gemütlich zu rauchen. Unterdessen war es draußen ganz dunkel geworden und das Wetter schlimmer als vorher. Da trat zur allgemeinen Bewunderung noch ein später Gast ein. Schon seit längerer Zeit hörte man in der Ferne ein eigentümliches Schnaufen; dies kam langsam näher und näher, und endlich erschien unter dem Pilze eine Schnecke, die ganz außer Atem war. „Das nenne ich laufen!“ rief sie; „wie bin ich gejagt! Ordentlich das Milzstechen hab' ich bekommen! Ich will nur gleich bemerken, daß ich im nächsten Dorfe eine Bestellung zu machen habe, die Eile hat. Aber niemand kann über seine Kräfte, besonders wenn er sein Haus trägt. Wenn die Gesellschaft erlaubt, will ich hier ein paar Stündchen rasten; dann kann ich nachher wieder galoppieren, als gälte es den Dampfwagen einzuholen.“ Niemand hatte etwas dagegen, daß sich die Schnecke ein gemütliches Plätzchen aussuchte. Da setzte sie sich vor ihre Haustür, holte ein Strickzeug hervor und fing an zu stricken. So waren nun die Fünfe hier versammelt,

als die Ameise das Wort nahm und also sprach: Warum sitzen wir hier so trübselig beieinander und langweilen uns, da wir uns doch die Zeit auf angenehme Weise verkürzen könnten? Ich habe daran gedacht, daß wir uns Geschichten erzählen sollten, und gern würde ich selbst den Anfang machen, wenn ich nur eine recht hübsche Geschichte wüßte. Nun ist mir eben etwas noch Besseres eingefallen. Ich sehe, daß die Grille ihr Violinchen bei sich hat. Wenn sie nicht gar zu müde ist, möcht' ich sie bitten, uns ein lustiges Stückchen zu spielen, damit wir eins tanzen könnten.“ — Dieser Vorschlag der Ameise fand allgemeinen Beifall. Die Grille ließ sich aber nicht lange nötigen, sondern stellte sich sogleich mit ihrem Violinchen in die Mitte und spielte das lustigste Tänzchen herunter, welches sie auswendig wußte, während die anderen um sie herum tanzten. Nur die Schnecke tanzte nicht mit. „Ich bin“ sagte sie, „nicht gewöhnt an das schnelle Herumwirbeln; mir wird zu leicht schwindelig. Aber tanzt, so viel ihr wollt, ich sehe mit Vergnügen zu und mache meine Bemerkungen.“ — Die andern ließen sich denn auch gar nicht stören, sondern jubelten so laut, daß man es auf drei Schritte Entfernung hören konnte. Aber ach, durch welches ein furchtbares, ungeahntes Ereignis wurde plötzlich ihr Fest unterbrochen! Der Pilz, unter welchem die lustige Gesellschaft tanzte, gehörte leider einer alten Kröte. An schönen Tagen saß sie oben auf dem Dache, wie die Kröten zu tun pflegen; trat aber schlecht Wetter ein, so kroch sie unter den Pilz, und es konnte ihretwegen regnen von Pfingsten bis Weihnachten.

Wildgemüse-Organisation.

Mit diesem Monat sind wir nun in den vierten Kriegsfrühling eingetreten. Mehr denn je heischt die Not der Zeit alles Verwendbare an Nahrungsmitteln und Rohstoffen heraus- und heranzuholen. Ungeheure Mengen essbarer Naturprodukte haben wir bisher aus Bequemlichkeit und Unkenntnis verkommen lassen. Wir sind eben zu rasch Industrie- und Exportland geworden. In riesigen Massen sind die „Kriegsgemüse“, die „Ankräuter“, das „Wildgemüse“, die „Freipflanzen“, und wie sie sonst noch benannt werden, in allen Gauen unseres Vaterlandes verbreitet. Ohne mühsame Beackerung der Scholle und ohne irgendwelche Kosten für Aussaat und Gewinnung können wir zentnerweise essbare Gewächse an allen Straßenrändern, auf verlassenem Bauplätzen, auf Schutthäufen, an Flußufeln, im Walde, an Eisenbahndämmen, kurz überall in der weiten Natur sammeln und sie frisch oder getrocknet der Küche unseres Volkes zuführen.

Diese bisher unbenutzten Reserven an Lebensmitteln können und müssen durch eine stramme, umfassende, sich über ganz Deutschland erstreckende Agitation und Organisation erfasst werden. Eine anfangs tastend einsetzende, an Gebräuchen unserer Vorfahren anknüpfende Aufklärung hat in dreijähriger Arbeit durch Sammlung von Erfahrungen und erprobten Rezepten die Unterlage und Möglichkeit für ihre Ausnützung geschaffen. In einer Anzahl von Aufsätzen hat unsere Monatschrift schon im Vorjahre (siehe unter anderem die „Leitsätze über die Bewertung von Pilzen und Wildgemüsen von Frdr. Kaufmann in Heft 3;) vorgearbeitet und aufmerksam

Diese Kröte nun war am Nachmittag nach dem nächsten Moor zu ihrer Base, einer Unke, gegangen und hatte sich mit derselben bei Kaffee und Napskuchen so viel erzählt, daß es darüber dunkel geworden war. Jetzt am Abende kam sie ganz leise nach Hause geschlichen. Über dem Arm hatte sie ihren Arbeitsbeutel hängen, und in der Hand trug sie einen roten Regenschirm mit messingener Krücke. Als sie in ihrem Hause den Jubel hörte, trat sie noch leiser auf. So kam es, daß die Leutchen drinnen sie nicht eher gewahr wurden, als bis sie mitten unter ihnen stand. Das war eine unerwartete Störung! Der Käfer viel vor Schreck auf den Rücken, und es dauerte fünf Minuten ehe er wieder auf die Beine kommen konnte. Das Leuchtkäferchen dachte zu spät daran, daß es sein Laternchen hätte auslöschten sollen, um in der Dunkelheit zu entweichen.

Die Grille ließ mitten im Takt ihr Violinchen fallen; die Ameise sank aus einer Ohnmacht in die andere, und selbst die Schnecke, die sonst nicht leicht aus der Fassung zu bringen ist, bekam Herzklopfen. Sie wußte sich aber schnell zu helfen; sie kroch in ihr Häuschen, riegelte die Tür hinter sich ab und sprach zu sich: „Was da will, kann kommen! Ich bin für niemand zu sprechen.“ — Nun hätten ihr aber hören sollen, wie die Kröte die armen Leute heruntermachte! „Sieh einmal an,“ rief sie zornig und schwang ihren Regenschirm, „da hat sich ein schönes Lumpengefindel zusammengefunden! Ist das hier eine Herberge für Landstreicher und Dorfmusikanten? Ich sag' es ja: nicht aus dem Hause kann man gehen, gleich

gemacht. An alle Lehrer, Schulkinder, Pfarrer, Apotheker, Frauen, Lazarette, Naturfreunde u. geht der Ruf: Lasset die freien Gaben der Natur nicht umkommen! Jetzt ist die beste Zeit zum Sammeln. Erfüllet auch diese Pflicht mit Eifer und Treue in echter praktischer Vaterlandsliebe!

Nachstehend bringen wir zunächst für alle Sammelstellen, Organisationen und Leiter den umfassend und sachkundig zusammengestellten in 6 Gruppen eingeteilten Organisationsplan der Elberfeld-Barmer Wildgemüse-Vereinigung. Er bietet ein prächtiges Schema für Vorträge und Organisation. Möge er recht fleißig benützt werden.

Leitsätze

für die Teilnehmer des Lehrganges für Wildgemüse-Kenntnis.

Herausgegeben durch den
Auschuß für wildwachsende Gemüse, Elberfeld-Barmen.

I. Verbreitung der Kenntnis.

Geschieht naturgemäß zunächst durch die Schule.

1. Im Unterricht. Daß dabei lebende Pflanzen in der Hand des Schülers zugrunde gelegt werden, ist wohl selbstverständlich.

2. Aushändigung von Wilderbogen in den Klassen
Casseler: Pflanzen;

Nachener: (Postkartenform);

Wiesbadener.

3. Anlegung eines Klassenherbariums.

ist der Unfug los. Augenblicklich packt ihr jetzt eure sieben Sachen ein, und dann fort mit euch, oder ich will euch schon Beine machen!“ — Was war zu tun? Die armen Leute wagten gar nicht, sich erst aufs Bitten zu legen, sondern nahmen still ihre Sachen auf, riefen der Schnecke durchs Schließelloch zu, daß sie mitkommen solle, und als auch diese sich fertig gemacht hatte, zogen sie alle zusammen von dannen. Das war ein klägliches Auszug! Voran das Johannismwürmchen, um auf dem Wege zu leuchten, dann der Käfer, dann die Ameise, dann das Grillchen und zuletzt die Schnecke. Der Käfer, der eine gute Lunge hatte, rief von Zeit zu Zeit: „Ist hier kein Wirtshaus?“ Aber alles Rufen war vergeblich. Als sie ein Stück gegangen waren, merkten sie, daß die Schnecke nicht mehr bei ihnen war. Sie riefen alle zusammen in den Wald zurück: „Schnecke, Schnecke! Beeil' dich!“ — erhielten aber keine Antwort. Die Schnecke mußte wohl soweit zurückgeblieben sein, daß sie die Rufe nicht mehr hören konnte. Die andern zogen betäubt weiter, und nach langem Umherirren, fanden sie unter einer Baumwurzel ein leidlich trockenes Plätzchen. Da brachten sie die Nacht zu unter großer Unruhe und ohne viel zu schlafen. Waren sie auch mit heiler Haut davongekommen, es blieb doch immerhin ein schlimmes Abenteuer, und die mit dabei gewesen sind, werden daran denken, solange sie leben.



4. Wenn möglich, Anpflanzung in Blumentöpfen oder in einem Schulgärtchen. Im ersten Jahre gedeihen sie meist nicht sonderlich, man wird aber auch an das nächste Jahr denken müssen.

5. Jeder Schüler erhält ein Merkblatt mit Kochanweisungen. (Herausgegeben von der Bergisch-Märkischen Zeitung durch ein Preis-ausschreiben des Ausschusses für wildwachsende Gemüse, Elberfeld-Barmen.)

6. Wanderungen, zunächst am besten mit geringerer Schülerzahl. Dabei ist wesentliches Gewicht zu legen auf die Sammlerregeln:

Kein Betreten von Wiesen und Feldern ohne Erlaubnis des Eigentümers;

Keine Vernichtung, nur da, wo sie als schädliche Unkräuter anzusehen sind;

Sauber und trocken einsammeln, nichts verloren gehen lassen.

7. Die bei uns vorzugsweise in Betracht kommenden Pflanzen sind:

- Pteris aquilina, Adlerfarn, Wurzelstock, junge Wedel.
- Phragmites communis, Schilfrohr (bes. b. Ohligs) Wurzelstock.
- Urtica, Brennessel, Blätter, Samen
- Rumex, Ampfer, Blätter.
- Polygonum, Knöterich, Blätter, Samen.
- Chenopodium und Urtiplex, Melden. Blätter.
- Stellaria media, Vogelmiere, Ganze Pflanze.
- Caltha palustris, Sumpfdotterblume, Blätter, Knospen.
- Ficaria verna, Feigwurz, Blätter, Knöllchen.
- Sinapis, Senf, Blätter, Samen.
- Raphanus Raphanistrum, Hederich, Ebenso.
- Geum urbanum, Nelkenwurz, Blätter.
- Potentilla anserina, Fingerkraut, Blätter.
- Spiraea Ulmaria, Mädelsüß, Blätter.
- Ononis, Hauhechel, Blätter, junge Triebe.
- Epilobium, Weidenröschen, Blätter, junge Triebe.
- Negopodium Podagraria, Giersch, Blätter, Blattstiele.
- Angelica silvestris, Engelwurz, Blätter, Stengel, Wurzel.
- Heracleum Sphondylium, Bärenklau, Blätter, Stengel.
- Equum vulgare, Natterkopf, Blätter.
- Symphytum officinale, Schwarzwurz, Blätter.
- Lamium, Bienensaug, Taubnessel, Blätter.
- Plantago, Wegerich, Blätter.
- Achillea, Schafgarbe, Blätter.
- Chrysanthemum, Wucherblume, Margaretenblume, (weiße und gelbe).
- Bellis perennis, Gänseblümchen, Blätter, junge Köpfe.
- Tussilago farfara, Huflattich, ebenso.
- Carduus und Cirsium, Distel, Blätter, zarte Stengel.
- Taraxacum vulgare, Löwenzahn, Kettenblume, Blätter, Köpfe.
- Sonchus, Gänse-distel, Blätter.

Die Anzahl der sonst noch verwendbaren Pflanzen ist freilich fast unbegrenzt. Man beginne mit wenigen und erweitere später den Kreis; an jeder Einzelstelle werden auch solche vorkommen, die hier nicht aufgeführt sind, sich aber sehr vorteilhaft verwenden lassen.

II. Volkstümlichmachen der Wildgemüse-nahrung.

Unsere Bevölkerung neigt in hohem Grade in Nahrungssachen zur Ablehnung des Neuen.

Zur Bekämpfung des Widerstandes.

1. Ausgabe von Kostproben, etwa durch gemeinnützige Anstalten. Als besonders wirksam hat sich die Austeilung direkt vom Lehrer (in seinem Haushalt hergestellt) an die Schüler erwiesen.

2. Aufforderung an die Schüler, über Erfahrungen im Hause zu sprechen.

3. Verwendung in Gasthöfen. Auch sehr wesentlich, weil die Bevölkerung dann sieht, daß es nicht nur etwas für „arme Leute“ ist.

4. Gedruckte Mahnungen in den Zeitungen: Sammelt Wildgemüse! Nutzt das Wildgemüse aus! Denkt in dieser gemüßarmen Zeit an die Wildgemüse! usw.

5. Kochvorschriften in den Zeitungen je nach dem Monat.

6. Ausstellung in Blumengeschäften usw.

7. Einrichtung von Auskunftsstellen, in größeren Orten mehrere.

8. Volksvorträge mit lebendem (von Schulkindern besorgtem) Material und Austeilung von Kostproben. (Stoffandeutungen und Literatur am Schluß.)

9. Wildgemüßwanderungen. (In Nachen fanden solche zweimal wöchentlich, oft unter Beteiligung von mehreren hundert Personen statt.)

10. Auch Kochschulen können für die Einbürgerung viel tun.

III. Organisation der Sammlung und Bewertung.

1. Alle Schulen eines Ortes teilen sich in den Bezirk,

2. Der Sammelausflug einer Klasse erfolgt unter teilweiser Zuhilfenahme von Schulstunden, die zu diesem Zwecke auch später belegt werden können. Empfohlen wird Beginn etwa um 4 Uhr. Nicht des Morgens, weil die am Tage in den Blättern gebildete Stärke des Nachts in die unteren Teile der Pflanze abwandert.

3. Wo Zuhilfenahme der Straßenbahn wünschenswert ist, könnte die Stadt vielleicht kostenlose Beförderung gewähren.

4. Auch Kriegerfrauen und ihre Kinder sowie Kriegsbeschädigte können zum Sammeln veranlaßt werden und finden auf diese Weise einen mühelosen Nebenverdienst.

5. Abzuliefern ist, soweit nicht für die Familie gesammelt wird, an eine Zentralstelle: möglichst rasch, möglichst köchfertig, geordnet, trocken, sauber.

6. Verwendung zunächst für Kазette, Volksküchen, Kochschulen, Hotels usw.

7. Wenn die Einbürgerung des Wildgemüßes einigermaßen erfolgt ist, wird auch an einen Verkauf an das Publikum gedacht werden können: durch städtische Verkaufsstellen oder durch Geschäfte. Die Lebensmittelverzeichnisse der Städte enthalten dann (außer den Hinweisen: „Sammelt Wildgemüse“) auch Ankündigungen hierüber mit Preisangabe.

8. Der Preis wird wesentlich billiger als der der übermäßig verteuerten Gartengemüse zu setzen sein, vielleicht $\frac{1}{3}$ davon. (In Nachen wurden für das von Kriegsbeschädigten gesammelte Wildgemüse durchschnittlich nur etwa 11 Pfg. gelöst.) Die am Sammeln beteiligten Schüler erhalten das Geld durch die Schule.

(Schluß folgt.)

■ ■ Verschiedene Mitteilungen. ■ ■

Anlässlich einer Besprechung unserer Monatschrift schreibt die „Deutsche Färberzeitung“ unter Anderen: Der schwierigste Punkt bei der Pilz- und Kräutereerte ist das sachgemäße Trocknen des gesammelten Materials und es wurde schon in Nr. 45 an dieser Stelle darauf hingewiesen, wie brauchbar zu diesem Zweck die Trockenkammern der Färbereien sind. Millionenwerte an Nährstoffen, die jetzt nutzlos im Walde verkommen, könnten der Allgemeinheit zugute kommen, wenn jede dazu geeignete Färberei die Pilzsammlung und Verwertung für ihren Bezirk industriell organisieren würde. Gerade die getrockneten Pilze, die in bezug auf ihren Nährwert dem Fleische nahestehehen, bilden ein sehr gesuchtes und teuer bezahltes Material zur Herstellung von Nahrungsmitteln der verschiedensten Art. Es sei nur an die bekannte Worcester-Sauce und die verschiedenen Arten von Trocken- und Suppenpilzen, Pilzmehl und Suppenpäckchen erinnert. Nach einem patentierten Verfahren stellt man sogar Korkersatz und brauchbaren Kautschukersatz für Dichtungsringe an Bierflaschen und Einnachgläsern aus Pilzen her, ohne damit alle Verwertungsmöglichkeiten erschöpft zu haben.