

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 11 (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) 50 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 11.

Mürnberg, 15. Mai 1918

1. Jahrgang

Die Erstlinge der Pilzflora.

Mykologische Blanderei

von Pfarrer *A. H. Deilinghofen*.

Sobald der junge Lenz seine Vogelliedfanfare ins Land schmettert, und auf die winterlichen Lanzenspitzen starrenden Geästs seine grünen Fähnchen steckt, brechen auf das gegebene Signal nicht nur die regulären Linienregimenter der höheren Pflanzenwelt mit ihren bunten Uniformen hervor: Kellerschale und Hufschatt, Waldschneeglöckchen und Leberblume, Lerchenspore und Lungenkraut, Anemone und Küchenschelle, Primel und Scharbockskraut, sondern in aller Stille, ohne viel Alarm und Reklame, entsendet frühzeitig genug auch die Pilzflora schon ihre Vortruppen, lauter Elite, in Gestalt der erlesensten Morcheln und Lorcheln. Dies geschieht so unauffällig wie möglich. Ganz verschwiegen. Fast ein wenig geheimnisvoll. Es ist, als ob feldgraue oder erdbraune Horchposten über Nacht aus dem Unterstand stiegen. Deshalb achtet auch niemand auf ihr Postenstehen. Nur wenige kundige Thebaner ahnen etwas von ihrer in größter Stille und bester Deckung vorbereiteten Offensivbewegung. Gesteh es nur einmütig ein. Wohl hat die große Mobilmachung und Verbreitung der Pilzkunde im letzten Jahre dein Interesse auf die grell und breit in die Augen fallenden Hutpilze der eigentlichen Pilzsaison hingelenkt; du freust dich des wohl erworbenen Wissensschatzes, da du dich nicht mehr auf die drei Allerweltsorten beschränkst, die nachgerade jedem Waisenknaben geläufig sind, nämlich: Steinpilz, Pfifferling und „Egerling“ (um den französischen Ausdruck „Champignon“ endlich mundtot zu machen), sondern mit Stolz auch Semmelpilz und Hallimasch, Parasol und Hahnenkamm, Reizker und Stockschwämmchen auf deine R. v.-Liste gesetzt hast, vielleicht sogar „Leberpilze“ und „Austerndrehlinge“, „Eichhasen“, „krause Glucken“ und „Totentrompeten“. Aber Hand aufs Herz: was weißt du von den köstlichen Erstlingen des Frühlings, den Morcheln und Lorcheln? Und doch hat es gerade

seinen eigenen Reiz, dieser Avantgarde der Pilzflora, mit ihren abenteuerlichen Formen und ihren geheimnisvollen Daseinsbedingungen nachzuspüren.

Nicht nur des Gaumens wegen, obwohl die verkappten Prinzessinnen im Aschenbrödelgewand für die kümmerlichen Tafelfreuden der schmalen Kriegsküche eine prickelnde, elektrifizierende Aufmunterung bedeuten. Morcheln und Lorcheln zu entdecken, hat so seine Kolumbusfreuden, gehört sozusagen schon zur höheren Kunst. Du mußt Augen haben wie ein Sioux-Indianer auf dem Kampfpfade. Du mußt Bachufer und Buschdickichte, Waldkanten und Böschungen, Eisenbahndämme und Parkanlagen mit Röntgenstrahlen durchleuchten. Du darfst dich keine Mühe, keinen vergeblichen Pirschgang verdrießen lassen. Dann wirst du an einem sonnigen Frühlingstage Ende April oder Anfang Mai, besonders wenn zuvor ein ergiebiger Regen deine Jagdgründe befruchtet hat, vielleicht eine köstliche Ernte der seltensten Leckerbissen auf erlaubter Hamsterfahrt nach Hause tragen. Ohne Bezugsschein eines „Kriegs-Morchelamtes“. Ohne Herzklopfen beim Blinken einer Helmspitze.

Aber wie und wo mußt du den Hebel ansetzen? Da liegen nun freilich — figurlich gesprochen — gewisse Stacheldrahtverhaue dem kühnen Forscherdrang im Wege. Alle Morchel- und Lorchelarten lieben es incognito zu reisen. Bei ihnen geht es nach dem Grundsatz: Diskretion ist Ehrensache.

Schon die gewöhnliche Speisemorchel (*Morchella esculenta*) ist der umgekehrte Wilson. Laute, markt-schreierische Reklame, aufdringliche Aufmachung ist ihr ein Greuel. Bescheiden steht sie, die köstliche Königin unter den Pilzen, in Hecken und Verstecken, im alten Laube oder im grünen Pflanzenmeer rasch wachsender Kräuter, in kleinen, lichten Gehölzen, am Rande von Buschwerk, in alten Parkanlagen, die nicht gehackt werden, an Rainen und Waldlichtungen, jedenfalls immer da, wo Licht und Schatten unparteiisch verteilt sind und der Boden weder zu naß, noch zu trocken ist. Sie bevorzugt ansteigende Hänge, abschüssiges Gelände, schräge Flächen

und Ufer-Böschungen. Bedingung: keine dichte Grasnarbe, keine geschlossenen Moosteppiche, vielmehr verwesende Lauberde, besonders unter Buchen- und Haselgesträuch. Kalkboden ist ihr sehr willkommen, auch Lehm und Ton mit Sand gemischt. Dort reckt sie ihre grauen oder braunen Köpfschen eine Hand breit empor, die mit vielen Falten, Rippen und Gruben überzogen sind, von der Form und Größe eines Hühnereies, unten etwas breiter, nach oben leise verjüngt. In der Farbe kommen eine Menge Spielarten vor. Von wachsgelb bis umbra-braun sind alle Schattierungen möglich. Auch fuchsig-rötlich, mattgrau oder schwärzlich ist zuweilen ihr Kleid. Jedenfalls schmiegt sie sich der Bodensfarbe mit ausgesuchter Anpassung so raffiniert an, daß es schwer hält, sie zu entdecken. Das Netzwerk von erhabenen Adern und Rippen, rautenförmig gegittert und reliefartig herausgearbeitet, erinnert an Honigwaben. Dies solchergestalt modellierte, feinciselerte Köpfschen sitzt auf einem weißen oder gelblichen, walzenförmig-runden Stiel. Stiel und Kopf sind beide innen hohl. Im Geschmack zart und vorzüglich, liefert die Speisemorchel ein köstliches Frühlings-gemüse. Auch für feine Suppen, für Garnierungen und Saucen zum Braten, für Ragouts und Frikassees ist sie der letzte Schliff, wenn nicht *conditio, sine qua non*. Sie läßt sich leicht an Luft und Sonne trocknen und wird so am besten aufbewahrt.

Noch feiner und zierlicher, auch zarter in Struktur und Geschmack ist die *Spizmorchel* (*Morchella conica*). Wie der Name besagt, läuft sie oben in eine schlanke Spitze aus, während sie im übrigen ein ähnliches Gitter-geslecht von Längs- und Queradern an der Außenfläche des hohlen Hütchens aufweist, wie ihre Schwester, die Speisemorchel. Sie bevorzugt die Höhenlage unserer Mittelgebirge vor der warmen Ebene und liebt die Fichten-wälder, obwohl sie auch gern auf Lauberde unter Eschen und alten Ahornbäumen, sowie im Grase von Gärten und Waldwiesen oder an der Uferböschung von Bächen und Gräben wächst. Ihre Toilette ist ein feines Rauch- und Staubgrau, zuweilen mit einem Stich ins Gelbliche, Weißliche und Bräunliche; später färbt sich der spitze Hut oft dunkelbraun. Auch ihr Stiel ist walzenförmig, hohl und weiß, in der Jugend glatt, im Alter unten gerunzelt. Ihre Erscheinungszeit fällt ebenfalls in die zweite Hälfte des April bis Anfang Mai.

Von etwa dreifacher Größe der Spizmorchel ist die „hohe Morchel“ (*Morchella elata*), die wie ein starker Lannenzapfen in die Lüfte ragt, da Stiel und Hut eine Höhe von je 10 cm erreichen. Die Hutzellen sind aber-mals von steilen Rippen umrandet und erinnern an länglich geformte Mondkrater im verkleinerten Maßstabe. Die Faltenränder sind schwärzlich, die Gesamtfarbe des Hutes ist grünlich-braun. Der Stiel, meist nach oben etwas verdickt, ist hohl, in Längsrunzel gefaltet, körnig bestäubt und von gelblicher, später bräunlicher Farbe. Der Geschmack ist höchst eigenartig-pikant, aber auch vorzüglich, wenn auch das Kaliber dieser Morchel in jeder Beziehung ein größeres ist. Sie ist die 42-cm-Granate unter ihren Schwestern und füllt weit eher als sie den beutehungrigen Rucksack. Ihr Vorkommen ist an dieselbe Zeit und an die gleichen Daseinsbedingungen gebunden wie das der Andern. Ich fand sie im Gras und Laubgenist unter Gebüsch im Gebirge.

Eine 4. Morchel sei besondrer Beachtung empfohlen, da sie am weitesten verbreitet ist: Die kleine schwarze Käppchenmorchel (*Morchella rimosipes*). Sie er-

scheint ein wenig später als die 3 erstgenannten Arten, liebt eine größere Wärme und größere Feuchtigkeit, findet sich aber beim Zusammentreffen beider Faktoren unter Umständen massenweise im nassen Laube, an schlammigen Gräben oder unter dichtem Gebüsch, allerdings in der Nähe der Lichtungsränder. Sie bevorzugt einen fetteren Boden. Ihr niedliches Köpfschen sieht schwärzlich-olivgrün oder bräunlich-getönt aus und hat die Form eines Lösch-hütchens zum Auslöschten der Kerzen. Es wird nur einige Zentimeter hoch und glänzt frisch wie lackiert. Das obere Stielende ist in der Mitte des Hütchens innen angewachsen, sodaß der untere Rand übersteht. Die Aderung der Rippen ist ziemlich regelmäßig. Der Hut nimmt häufig Zwiebel-form an und verliert bei Trockenheit die glänzende Politur, wird auch etwas heller in der Fönung. Der Stiel, zuerst ganz kurz, sodaß der Hut direkt am Boden aufsteht, wächst rasch in die Höhe und erreicht oft 10–12 cm Länge, während gleichzeitig das Hütchen schrumpft und an Größe verliert. Der Stiel ist hohl und schwächlich, oben gerunzelt, rein weiß, später gelblich-bräunlich und innen wie außen mit weißen Körnchen dicht bestäubt. Er knickt meist unter seiner eigenen Last zusammen. Ich fand die Käppchen-Morchel schon zu Hunderten, da sie sehr gesellig lebt. Freilich versteckt sie sich sehr geschickt im Laube und ist schon wegen ihrer Kleinheit und der schwärzlichen Farbe im Halbschatten leicht zu übersehen. Im Alter nimmt sie, wie auch die Speisemorchel, häufig einen penetranten, ranzig-tranigen Beigeschmack an, während sie im Jugend-zustand eigenartig, aber ganz vorzüglich mundet.

Der Vollständigkeit halber sei zuletzt die „bö-h-mische Morchel oder Bepel“ (*Verpa bohemica*) erwähnt, die aparteste von allen, äußerst wählerisch in Logis und Witterung, äußerst bizarr in Form und Farbe, äußerst raffiniert in ihren Anpassungskniffen der Umgebung gegenüber, um sich dem Auge zu entziehen, äußerst hoch-wertig und fein als Delikatesse, zart wie ein Hauch, duftig wie ein Gedicht, von hinreißender Wirkung auf die Ge-schmacksnerven. Sie liebt einen ganz besonders präpa-rierten Boden von feiner, lockerer Lauberde und scheint die Nähe von Espen und Balsampappeln zu bevorzugen. Sie erscheint ziemlich frühzeitig, oft schon Anfang April und ist recht empfänglich für Sonnenstrahlen, aber nur bei hinreichender Feuchtigkeit. Jahrelang bleibt sie aus, wenn ihr die Witterung nicht behagt. Sie ist die einzige Morchel, deren Hut als freie Glocke über dem Stiel schwebt. Dieser Hut ist von einem engverschlungenen Gekräusel oder Geträusel erhabener und erstarrter Syrup-linien in Relief-form überzogen und variiert in der Form außerordentlich, zwischen ockergelb, olivgrün und umbra-braun in allen erdenklichen Mischungen schwankend, je nachdem der Standort in der Schattierung des Bodens heller oder dunkler gefärbt ist. Die Unterseite des Hutes ist weißlich, ebenso der Stiel, der ca. 8 cm hoch, walzig-cylindrisch, anfangs markig, später hohl und zerbrechlich ist. Es gehört entschieden Glück und Blick dazu, diese Anpassungskünstlerin zu entdecken. Dagegen ist es keine Kunst, ihren erlesenen Wohlgeschmack herauszufinden. Sie genügt den verwegentsten Ansprüchen eines verwöhnten Gaumens. In rauheren Lagen und bei einem zögernden Frühjahr kommt sie noch im Mai vor. Noch ist es Zeit: also auf zur Suche!

Von den Lorcheln erscheint die schwarze Gruben-lorchel (*Helvella lacunosa*) im Sommer und Frühherbst, die Herbstlorchel gar erst im Oktober bis in die Zeit der Nachtfrost hinein. Diese beiden seltsamen, ja abenteuerlich

gekleideten Gebilde bleiben hier außer Betracht. Doch sind drei ausgesprochene Frühorcheln zu nennen: die Bischofsmütze oder Infellorchel, die Speislorchel, auch Stock- oder Breitmorchel genannt und die Riesen-Stockmorchel. Die beiden letzteren zählen trotz der volkstümlichen Benennung als Morcheln, streng genommen, zu den Lorchelarten.

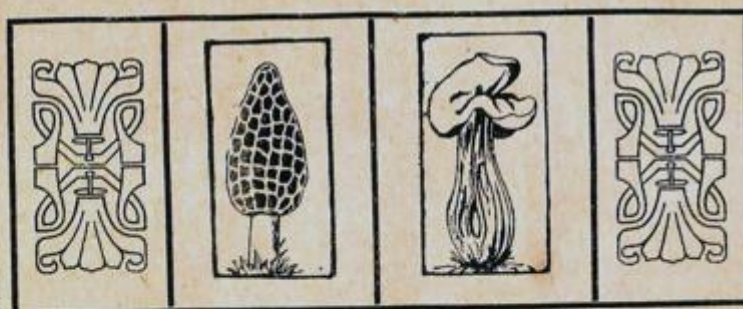
Die Bischofsmütze (*Helvella Infula*), ein stolzes, feierliches, imposantes Gewächs, aus 3 Lappen oder nach oben gebogenen hornartigen Spizen zusammengesetzt, wie ein 3-geteilter Bischofshut, ähnlich einer päpstlichen Tiara, überrascht durch ihre seltsame Form. Sie erscheint bereits im März, entwickelt sich aber erst im April bis in den Mai hinein zu ihrer vollen Pracht und Größe. Daß sie im Herbst ihr eigentliches Wiegenfest feiern soll, wie die Lehrbücher versichern, habe ich nie beobachtet. Ich fand sie bisher nur im Frühjahr. Die Form dieser stattlichen Lorchel ist unregelmäßig, aufgeblasen, gelappt, entweder glatt oder voll feiner Runzeln und Fältchen, die Farbe rostrot oder zimmetbraun mit fruchtglänzender Oberhaut, etwa von dem köstlichen Ton feuchten, verdorrten Buchenlaubes, durch welches die Sonne scheint. Sie wächst auch auf solchem Buchenlaube, auf Kalkuntergrund und findet sich gern an faulenden alten Buchenstäcken, bezw. in deren Nähe. Große Exemplare werden gut $\frac{1}{2}$ Pfund schwer. Der Stiel ist weiß, von einem feinen Flaum oder Filz überzogen, walzig-rund, nie gerunzelt, hohl, am Grunde voll und stets mit Erde durchwachsen. Sie ist selten, aber sehr wohlschmeckend.

Die Speislorchel, gewöhnlich „Stockmorchel“ genannt (*Helvella esculenta*), ist die häufig im Handel vorkommende Art, die man in Delikatesgeschäften frisch oder getrocknet als „Morchel“ schlechthin zu kaufen pflegt. Sie wächst mit Vorliebe in sandigen Nadelholzwäldern und ist im Osten Deutschlands, auch in Polen überall verbreitet, kommt aber auch auf weichem Fichtenhumusboden oder an alten Stöcken und Klößen, ausnahmsweise sogar in Laubwaldungen, auf Holzplätzen, Köhlerstätten usw. vor. Auf dem kurzen, grauweißen Stiel sitzt der unregelmäßig geformte Hut, der schwer zu beschreiben ist, da er aus vielen Runzeln und Rinnen, aus einem Gewirr von Falten besteht und höckerig, grubig, aufgeblasen in die Breite läuft. Die Farbe ist hell- bis dunkelbraun und dunkelt beim Trocknen nach. Auf Sandboden bleibt sie klein und steckt voller Sandkörnchen, die auch nicht ganz durch wiederholtes Waschen zu beiseitigen sind. Die doppelte und dreifache Größe erreicht sie dagegen auf feuchtem, verwesendem Holzabfall oder an alten Stöcken, wo sie auch frei von den lästigen Sandkörnchen bleibt. Sie ist hochfein und mild im Geschmack, jedoch, wie alle *Helvella*-Arten, mit Vorsicht zu genießen. Denn sie enthält zuweilen die tödlich-giftige *Helvella-Säure*, die jedoch derartig flüchtig ist, daß sie durch kurzes Ueberbrühen mit heißem Wasser, sowie durch einfaches Trocknen restlos verfliegt. Wer diese Vorsichtsmaßregeln beobachtet, braucht sich nicht zu ängstigen.

Die Riesen-Stockmorchel endlich (*Cyromitra gigas*) ist der vorigen in Bau und Struktur ähnlich, nur viel imposanter, dabei auch heller in der Färbung, gelblich, olivbräunlich oder hochrot. Die ist von unregelmäßig-rundlicher Gestalt und besitzt viele wellig verbogene Lappen, Runzeln und Falten und ist im Innern von Hohlräumen durchsetzt. Sie liebt ebenfalls Sandboden, daneben auch moosige, grasige Stellen, alte Meilerstätten, verwitterte Tannensäulen oder feuchten Fichtenhumus. Im Gebirge erscheint sie im Mai, in der Ebene schon

im April. Ueber ihre hervorragende Güte und den erlesenen Geschmack braucht weiter kein Wort verloren zu werden.

Da nun jetzt wiederum der richtige Zeitpunkt gekommen ist, entsprechende Forscherfahrten ins Märchenreich der geschilderten Larnkappenköniginnen anzutreten, so beginne, wer Lust hat, seine Expedition, lasse aber allzu-großen Optimismus daheim, als ob der Wald von diesen Erscheinungen nur so wimmelte. Andererseits ist kein Anlaß, vorzeitig einen kläglichen Verzichtfrieden ohne alle Anzionen zu schließen. Außer dem unvermeidlichen Rucksack, einem Sammelbeutel oder Pappkarton und dem unentbehrlichen handfesten Knotenstock, gut für die schiefe Ebene feuchter Hänge, vergiß nicht, eine hinreichende Dosis folgender Mischung mitzunehmen: Findigkeit des Kriminalbeamten, Spürsinn eines gewiegten Polizeihundes, Detektivblick, ein Paar blankgeputzte Röntgenaugen, Geduld und englische Fähigkeit und vor allem Glück! Und nun mit „Morchelheil“: Freie Bahn dem Tüchtigen!”



Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

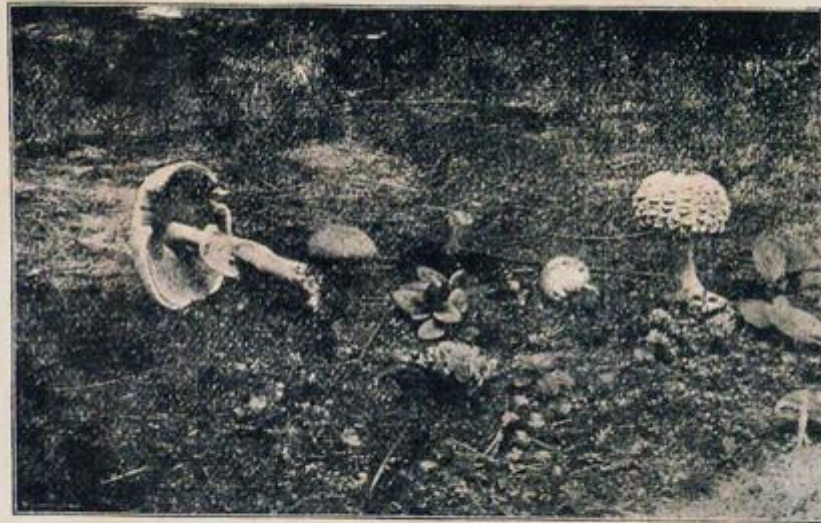
IV.

Das Frühjahr hat gut angefangen. Warmer Regen und Sonnenschein wechseln mit einander ab. Da treibt es den Pilzjäger hinaus in sein geliebtes Revier, das er ebenso gern aufsucht, wie der Weidmann sein Jagdgebiet. Champignons wachsen vom Juni ab, heißt es in den Lehrbüchern und Pilzwerken. Das ist im allgemeinen wohl richtig, aber doch nicht so ganz zuverlässig. Stimmt schon der Wetter-Kalender mit seinen Bauernregeln bloß manchmal, darf man auf den Pilzkalender gleich gar nicht schwören, denn die Pilze richten sich viel weniger nach dem Kalender, als nach der günstigen, der Art zusagenden Witterung. Mir ist daher in diesem Jahre der Feld-Champignon schon gleich nach Mitte April in die Pilz-Auskunftstelle gebracht worden. Also heißt's nun an die Ausrüstung zu denken, alles bereit zu machen, wenn plötzlich bei eintretender günstiger Witterung eine gute Pilz-Vorsaison einsetzt. Man muß die Vögel fangen, wenn sie ziehen, heißt ein Sprichwort, also nützen wir die Zeit aus. Aber ich will dies Sprichwort durchaus nicht anwenden, um zum Vogelfangen anzuregen, denn als Naturfreund bekämpfe ich diese Barbarei selbstverständlich. Einem Pilzjäger macht der Vogel im Walde und Garten mit seinem fröhlichen Gesange viel mehr Freude, als im engen Gefängnis, im Vogelkäfige, den so mancher sogenannte „Tierfreund“, Tierquäler wäre wohl richtiger, in seiner Stube hängen hat.

Also unsere Pilzausrüstung wollen wir zurecht machen. Aus Bequemlichkeit nehmen die meisten einen Pilzsack. Es sind dies aber nur solche, die ihre gesammelten Pilze selbst verbrauchen wollen, denn Händler würden solche

Ware nicht los werden; oft sind im Pilzsack heimgetragene Pilze aber gar nicht mehr zu gebrauchen, denn die schönsten Pilze, die beim Finden Freude machten, sind meist beim Auspacken zerdrückt und bilden mit andern zusammen einen unappetitlichen Klumpen. Ein Sack ist also nicht das geeignete Transportmittel. Wer bei seinem sonntäglichen Spaziergange einen festen Behälter nicht mitnehmen und am Abend doch seinen gefüllten Pilzsack heimtragen will, der Sorge dafür, daß wenigstens auf den Boden des Sackes ein rundes Brettchen, Korbdeckelchen oder ähnliches kommt. Ein Teil des Druckes der Seitenwände wird dadurch wenigstens abgeschwächt. Ein ernsthafter Pilzsucher wird mit einem Pilzkoffer mit festen Wänden und abnehmbaren oder aufklappbaren Deckel am besten daran sein. Der Rucksack ist für den Heimweg nur dann zu empfehlen, wenn man die Pilze in einem Druck abhaltenden Kasten oder Korb liegen hat, der in den Rucksack paßt. Berufsmäßige Pilzsammler nehmen natürlich nur einen Korb. Darin werden die Pilze nicht zerdrückt und halten sich durch den Luftzutritt durch die Wände auch am frischesten. Wer mit mir geht richte sich nach seinen Verhältnissen also möglichst vorteilhaft ein. Und nun hinaus in den Frühling. Lange brauchen wir nicht am grasbewachsenen Straßen-graben entlang zu gehen und wir entdecken bald mitten zwischen dem jungen Grase, die feingefiederten zarten Blättchen der Schafgarbe und des jungen Löwenzahn, also in der Nachbarschaft jetzt zu höheren Ansehen gestiegener nutzbarer Wildkräuter, eine ganze Anzahl kleiner Pilze von heller ledergelber bis gelbbraunlicher Farbe. Es ist der Nelken-Schwindling *Marasmius caryophylleus* Schaeff. Die jungen Pilze sind anfangs kegelförmig und breiten

sich später flach aus, oft mit einem kleinen Buckel in der Mitte. Meist sind sie nicht viel größer als ein Fünfsmarkstück, was allerdings jetzt ein schlechter Maßstab ist, denn eine solche Seltenheit hat man in unserer Zeit des Papiergeldes nicht immer zur Hand. Ausgewachsen werden die Pilze 5—6 cm breit. Die glatte Oberfläche ist nach dem Rande zu namentlich bei feuchtem Wetter etwas wässrig gezont und ist der Rand anfangs eingebogen. Da der Hut sehr dünnfleischig ist, sind am Rande oft feine Streifen von den dem Hute gleichfarbigen, aber etwas helleren Blättern herrührend, sichtbar. Es wechseln kurze und lange Blätter ab, die frei sind, also nicht ganz bis zum Stiel reichen. Der dünne Stiel, nicht viel stärker wie ein Streichholz, ist dem Hute gleichfarbig, unten glatt und nach oben mit einem feinen weißlichen Filz überzogen. Um diesen hochfeinen, nelkenartig, würzig riechenden Suppenpilz ganz sicher von wertloseren Doppeltgängern zu unterscheiden, prägen wir uns ein, daß sich der Stiel knorpelartig hart anfühlen muß, er darf sich nicht leicht zwischen den Fingern zerreiben lassen. Eine Gutsbesitzerfrau, die sich einst bei mir nach diesen kleinen auf ihrer Wiese hinter dem Hause stets massenhaft



Wald-Champignon (essbar)

wachsenden Pilze erkundigte, sagte mir später, daß sie seit dieser Zeit keinen mehr umkommen ließe und ihre ganze Familie der hochfeinen Suppe des Nelken-Schwindlings den Vorzug gebe. Wir werden ihn das ganze Jahr hindurch bei jedem Streifzuge an grasigen Wegerändern finden und leicht Vorrat eintragen können. Beim Trocknen schwindet er stark zusammen, daher wohl der Name Schwindling. Gestern hatten wir einen kräftigen Gewitterregen. Wir haben daher heute Aussicht auch den von Kennern viel gesuchten, von der großen Masse der Pilzsucher aber wenig gekannten Lauch-Schwindling *Marasmius alliatus* Schaeff. zu finden. Wir geben daher Obacht am Waldrand, auf Baumwurzeln und an Holzschlägen. Manchmal finden wir ihn dort in großer Menge, heute scheinen wir leer ausgehen zu sollen. Gehen wir also den einsamen Waldweg entlang, dort haben wir ihn im Grase auch schon oft gefunden. Und richtig, an der erwarteten Stelle sehen wir eine Anzahl kleine helle Flecke aus dem niedrigen Grase zu unsern Füßen hervorgucken. Dünnfleischige, zähe Hütchen sind es von weißlich-gelber oder hellbräunlicher Farbe, bis 3 cm breit, die kleinen halbrund gewölbt, die größeren flach und flatterich. Die Blätter sind weißlich und kraus. Der unten schwärzlichbraune oben hellere Stiel ist reichlich stecknadelstark, hart und zähe. Wir beißen ein kleines Stückchen des Stieles ab, jeder unserer Begleiter macht es nach und alle sind erstaut über den starken Knoblauchgeschmack dieser winzigen Kostprobe. Namentlich die anwesenden Frauen sind entzückt, endlich dieses feine Würzpilzchen zum Hammelbraten kennen gelernt zu haben. Die Bratenwürze haben wir nun wohl, aber den Hammelbraten müssen wir uns leider noch ver-

kneifen, denn 150—200 Gramm der wöchentlichen Fleischkarte erlauben einen solchen Extra-Genuß leider nicht. Aber später, da werden wir unsern Gefühlen keinen Zwang antun! Ja wenn es erst nur so weit wäre! Warten wir's ab und tragen vorläufig den köstlichen Vorrat ein, damit wir künftig nicht mehr nötig haben den Franzosen unser gutes Geld für den echten Mousseron zu geben, da ja unser guter deutscher Knoblauchpilz derselbe ist. Viele Tausende von Mark können dann im Lande bleiben.

Wir gehen weiter und bald hatte eine Begleiterin einen Fleck mit einer Unmenge Lauchschwindlinge gefunden. Um die Nadelbäume herum war alles wie gesät voll von kleinen Pilzchen. Ich traute nicht recht und ließ erst richtig kosten. Der Stiel war leicht zerbrechlich, von Knoblauchgeschmack keine Spur. Es war der ähnliche, wohl essbare aber weniger schmackhafte *Nadelschwindling*, *Marasmius perforans* Hoffm., der oft in großer Menge auf den am Boden liegenden Nadeln wächst und vielfach für den echten gehalten wird.

Plötzlich finden wir an einem Feldrain einige schöne Exemplare des *Feld-Champignon* auch *Egerling* oder *Feld-Edelpilz* genannt, *Psalliota campestris* L.

Phot. H. Findeisen, Meißen.

und haben somit Gelegenheit, Vergleiche mit einem kurz vorher gefundenen Knollenblätterpilze anzustellen. Eine Verwechslung ist kaum möglich, die Blätter sind schon rosarot, also ein untrügliches Kennzeichen. Von mehreren Seiten kamen nun die Fragen nach dem Unterschied der verschiedenen Champignon-Arten. Der Schaf-Champignon, *Psalliota arvensis* Schaeff. (siehe Bild S. 108) hat wie kürzlich bereits erwähnt im geschlossenen Zustande noch graue Blätter, wie auch der giftige Knollenblätterpilz, später, wenn geöffnet, werden sie rosarot, zuletzt schwarzbraun. Die jungen Pilze kommen kegelförmig, reinweiß aus der Erde und haben manchmal gelbe Flecke. Druckstellen färben sich überhaupt leicht gelb. Ausgewachsene Pilze sind im Bau und Farbe dem Feld-Champignon fast gleich. Das Fleisch bleibt immer weiß und ist dick, während es sich bei den andern Arten oft rötlich färbt.

Ausgewachsen sind die Champignons meist recht stattliche Pilze, 15 cm und darüber breit. Während der Schaf-Egerling später glatt und kahl wird, nachdem der anfängliche feine kleicartige Ueberzug verschwunden ist, bleibt der Feld-Egerling zart seidenhaarig oder feinschuppig, die sonst weiße Farbe oft ins bräunliche übergehend. Der Stiel ist schlank und trägt einen häutigen Ring oder herabhängende Manschette, die Haut, die anfänglich die Blätter verdeckte. Am Fuße des Stiels finden wir meist nur eine kleine Verdickung, eine Knolle ist also nicht vorhanden, wie bei dem Knollenblätterpilze.

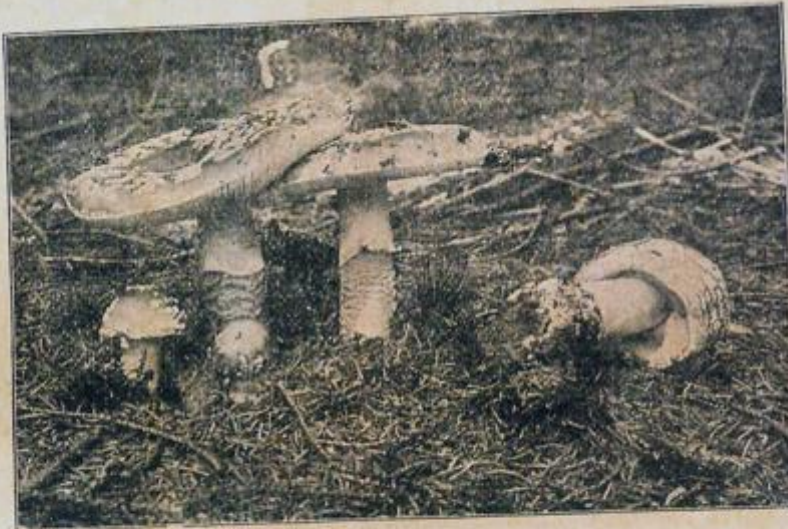
Der Wald-Champignon, der erst später gefunden wird, *Psalliota silvatica* Schaeff. wird vielfach von dem Durchschnittspilzsucher verkannt. (Siehe Abbildung.) Das links umgelegte kräftige Exemplar könnte man ebensogut für den Feld-Champignon ausgeben, denn es war ausnahmsweise auch fast reinweiß. Aber der danebenstehende junge Pilz zeigt die braunschuppige Oberfläche, das auffallende Unterscheidungsmerkmal des Wald-Champignons. Ältere Pilze erinnern mit ihrer oft in der Mitte sehr dunklen Farbe der Schuppen gar nicht an ihre Verwandten und werden daher eben häufig für etwas anderes gehalten. Die Blätter sind rosarot, später dunkelbraun. Alte Pilze mit fast schwarzen Blättern, wie der verkehrt liegende in der Mitte des Bildes hinter dem Pflänzchen, läßt man im Walde zum Ausstreuen der Sporen.

Daß junge Pilze ihre Blätter durch eine Haut verschlossen haben, zeigt der rechts daneben umgelegte kleine Pilz. Das Fleisch des Wald-Champignons färbt sich oft im Anschnitt so stark fleischrötlich, daß ängstliche Hausfrauen mißtrauisch werden, natürlich mit Unrecht, denn Geruch und Geschmack sind vorzüglich. Rechts auf unserem Bilde sehen wir einen jungen Parasolpilz oder großen Schirmling, *Lepiota procera* Scop., der oft zu gleicher Zeit und am gleichen Orte wie der Wald-Champignon, d. h. im lichten Walde vorkommt. Wie

ein schlanker länglicher Paukenschlägel kommen sie aus der Erde. Unser Exemplar ist schon etwas in die Breite gegangen und wächst sich bald schirmartig aus mit dunkelbraunem Buckel. Die trockene graubraune Oberhaut, die anfänglich nur braunfleckig war, plagt auf und es bilden sich braune, dachziegelförmig übereinanderliegende Schuppen, wie unser Bild deutlich zeigt. Die Hautpartie, die die weißen, weichen Blätter verdeckte, reißt in dem vor uns stehenden Entwicklungsstadium vom Kopfe ab und bleibt als dicker Ring zurück, den man leicht an dem nach unten dicker werdenden Stiele auf und ab schieben kann. Der Stiel zeigt meist eine braunfleckige Zeichnung und trägt am Fuße eine knollige Verdickung. Der große Schirmling, der bis 30 cm breit und hoch wird und daher zu unsern stattlichsten Pilzen gehört, ist eßbar. Das Fleisch der jungen Pilze ist weich und wohlschmeckend, das der alten ist später aber zähe und der erst markige Stiel wird dann holzig und daher ungenießbar. Zum Trocknen eignet sich der Parasolpilz gut.

Wohl die meisten Pilzgänger bestätigen auf Befragung, daß sie den Wald-Champignon kennen, geht man aber auf den Grund, dann findet man bald heraus,

daß sehr viele den Perlpilz, Perlen-Wulstling, *Amanita pustulata* Schaeff. (*rubescens* Pers.) im Auge haben. Er gehört auch zu den Wulstlingen wie die Knollenblätterpilze. Von einem Lichtbildervortrag in Freiberg kommend, traf ich am andern Morgen Pilzgänger auf dem Bahnhofe, mir fremd, aber leicht an der Ausrüstung zu erkennen. Ich machte mich in ihre Nähe und hörte bald, daß von meinem Vortrag die Rede war und nun gleich eine Probe gemacht werden sollte, das Gehörte praktisch zu verwerten. Ich hatte mir vorgenommen den Charandter Wald zu



Perlpilze (eßbar)

Phot. H. Findeisen, Meißen.

durchstreifen und stieg an der geeigneten Haltestelle aus und hatte bald eine Anzahl Pilzfreunde um mich. Trockener Boden, nicht viel los, anfänglich meist Perlpilze. Aber gerade diese wurden von den Leuten genommen und gaben gute Ernte. Ich frug nach dem Namen des Pilzes und hörte, daß man ihn Schälpilz nannte. Ein neuer Name, den ich bisher noch nicht gehört hatte, aber der Volksmund bewies mir, daß man auf der richtigen Spur war, der Pilz muß geschält werden.

Als dicke, kräftige Kerle kommen die Perlpilze aus der Erde, die weißen Blätter sind im Anfang von einer Haut verschlossen, die als gestreifte Manschette später am Stiel herabhängt. (Siehe Abbildung.) Der junge Pilz ist von einer weißlichen Haut umhüllt, wachsend zerreißt diese, wie der rechtsliegende gut zeigt und bleibt dann als Pusteln oder Fetzen auf dem Kopfe haften. Die Farbe des Hutes ist blaß braunrötlich oder bräunlich. Der schlanke Stiel ist ebenfalls braunrötlich angeläusen und geht nach unten sparrig rissig werdend, in eine Knolle über. Die fleischrötliche Farbe, namentlich unten am Stiel und des Fleisches unter der Oberhaut, ist ein gutes Unterscheidungsmerkmal und schützen Unkundige vor einer Ver-

wechslung mit den Knollenblätterpilzen, die keine rötliche Farbe zeigen. Die Perlpilze müssen aber geschält werden, da sie ein schwaches Gift in der Oberhaut haben sollen. Außerdem tut man gut, beim Sauberpuzen gleich am untern Stielende die Pilze nach Maden zu untersuchen, damit man nicht die Hälfte seiner Ernte umsonst nach Hause trägt. —

(Fortsetzung folgt.)



Wie kann eine erfolgreiche Organisation in der Pilzerfassung geschaffen werden?

Von M. Seidel, Hauptlehrer, Eugnitz O. L.

Das vergangene Jahr mit seiner oft recht bedenklichen Lebensmittelknappheit hat Vielen die Augen über den Wert der Pilznahrung geöffnet. Alle meine Schüler sammeln und essen gern die Pilze. Wie groß das Interesse für die während der Kriegszeit in steigendem Maße als wertvoll anerkannte Pilzkost war, beweisen etwa 300 Anfragen, auch von vielen Feldgrauen der Ost- und Westfront, die an mich ergingen. Es ist in dankenswerter Weise anzuerkennen, daß überall die staatlichen Behörden für Aufklärung in der Pilzfrage Sorge getragen haben. Immerhin werden noch Jahre vergehen, ehe unser Volk 40—50 eßbare Pilzsorten kennen und recht verwerten lernt. Hier bietet sich für den Pilzkundigen ein überaus segensreiches Arbeitsfeld!

Der verfloßene Sommer brachte uns infolge der anhaltenden Trockenheit ziemlich spät, etwa von Mitte August an die Steinpilzernte, die ungefähr 4 Wochen währte. Den Wert derselben schätze ich für die Oberlausitz auf über eine Million Mark. Für ein Pfund getrocknete Steinpilze zahlte man 10—20 Mark, in der Großstadt sogar noch mehr. Getrocknete Rotkappen und Habichtschwämme wurden das Pfund mit 6—8 Mk. verkauft. Ich kenne Frauen, die in kurzer Zeit aus den gesammelten Pilzen über eintausend Mark Einnahme erzielten. Sandpilze, bei uns Sommerpilze genannt, und Grünlinge, die oft durch ihre übergroße Menge unserer Heide das Herbstgepräge verleihen, waren nicht wie sonst so zahlreich zu finden, dagegen traten als Massenerscheinung auf mehr trockenen Wiesen und Tristen die Egerlinge (Champignons) hervor und in den Forsten der Scheiden-Runzling, auch Zigeuner genannt und im Spätherbst die grauen Ritterlinge. Leider waren diese Pilze noch Vielen gänzlich unbekannt und es bedurfte meiner rührigen Tätigkeit, um dieselben „marktfähig“ zu machen. Wenn man bedenkt, daß unsere Oberlausitzer Forsten über 120 gute Speisepilze bergen, so kann man sich leicht den hohen Wert unserer Waldschätze vorstellen. Wie diese gehoben werden können, soll in den nächsten Zeilen gezeigt werden.

Vor allem ist eine erfolgreiche Organisation in der Pilzerfassung in die Wege zu leiten, daher ist die Gründung von Ortsausschüssen nötig. Als Leiter derselben kommen in Betracht Lehrer, Geistliche, Apotheker, Ärzte, Förster usw. Für die Herren Lehrer, die ja in der gegenwärtigen Zeit sowieso schon in allen Angelegenheiten der Kriegshilfe das Dienstmädchen für alles sind, soll es keineswegs eine Mehrbelastung bedeuten. Es handelt sich hierbei nur um eine Umstellung ihrer Arbeit. Der

Schulbetrieb wird in der Pilzernte in den Dienst der Kriegshilfe gestellt. Mit Hilfe der Schüler werden die Pilze gesammelt, getrocknet, der Ueberschuß an die Zentrale der Kreisstadt abgeliefert und der Erlös für Kriegswohlfahrtspflege verwendet. Zu diesem Zwecke ist das Aussetzen des Unterrichts nach Maßgabe des Ministerial-Erlasses vom 6. Juni 1916 zulässig. Ebenso gern werden sich die Herren Geistlichen in ihrer Freizeit diesen Veranstaltungen widmen. Gerade aus ihren Kreisen sind ja die tüchtigsten Pilzforscher hervorgegangen. Ich erinnere nur an die berühmtesten Mykologen der Oberlausitz: von Schweinitz (1780—1831) und Albertini (1769—1837), beide waren Vorsteher der Brüdergemeinde in Riesky zu Anfang des vorigen Jahrhunderts. Als weitere Hilfskräfte kommen Kriegsbeschädigte, Gefangene, Frauen und Mädchen in Frage. Ueberdies würden die Behörden und Gemeinden diese segensreiche Veranstaltung mit Freuden begrüßen und dieselben auch einmal finanziell unterstützen. Ist das Pilz-Interesse erst einmal im Volke geweckt, dann kann diese Einrichtung auch im Frieden weiter bestehen. Die Arbeit in solch kleinen Kreisen mit Hilfe der Schüler ist für die wissenschaftliche Erforschung des wirtschaftlichen Wertes der Pilze von überaus großem Nutzen. Selbst unsere besten Pilzwerke enthalten noch sehr viel Irrtümer, die sich dann in den billigen Leitfäden wie eine Krankheit weiter vererben.

Welches sind nun die Aufgaben der Ortsausschüsse? Das Wichtigste zu allererst ist die Schaffung einer öffentlichen Pilzberatungsstelle, wie sie bereits in vielen Orten bestehen. Dieselbe sollte in der Pilzzeit täglich an bestimmten Stunden für Jedermann unentgeltlich geöffnet sein. Die Auskunfterteilung dürfte sich nicht etwa auf das bloße Bestimmen der Pilzgattungen erstrecken, sondern auch auf die Zubereitungsart unserer Waldlieb-linge. Das würde besonders unseren sorgenden Hausfrauen sehr lieb sein.

Die Veranstaltung einer ständigen Ausstellung von Pilzen müßte die nächste Aufgabe des Ausschusses sein. Als Ort wähle man kühle Räume, wo möglich an verkehrsreichen Straßen und Plätzen. Unbenutzte Schulklassen eignen sich auch dazu. In Städten würden zur Ausstellung für „das Fleisch des Waldes“ die leeren Schaufenster der Fleischerläden in Frage kommen. Kurze Hinweise betreffend Standort, Zubereitung, Trocknen und Einlegen der betreffenden Pilzart dürften dabei nicht fehlen. Durch weithin sichtbare, ermahnende Sätze wie: „Sammelt Pilze! Eßt Pilze! Trocknet Pilze! Legt Pilze ein! Sorgt für Pilzmehl! Füttert die Hühner mit Pilzschrot! Züchtet Egerlinge! müßten die Vorübergehenden, je nach dem Gegenstand der kleinen Ausstellung, aufmerksam gemacht werden. Die auszustellenden Pilze werden der längeren Haltbarkeit wegen mit ihrem Pilzgeflecht in Kästen oder Blumentöpfe eingeseht. Vor allem hüte man sich recht viel Arten zeigen zu wollen. Dem Beschauer ergeht's dann wie beim Besuch einer Gemälde-Gallerie. Das Auge schaut zu viel und kann das Dargebotene nicht dauernd festhalten, die Menge verwirrt zu leicht, und alles bleibt erfolglos. Man halte sich, bei solchen Veranstaltungen nur an die wertvollsten und massenhaft vorkommenden Pilzsorten, wie Birkenpilze, Rotkappen, Kuh- und Sandpilze, Maronen- und Butterpilze, Ziegenlippen, Schafsteuer und Semmelporlinge, Reh- und Semmelstoppelpilze, Hartpilze, Zigeuner, Egerlinge (Champignons) Nelkenschwindlinge, kahle Krempfinge

graue Ritterlinge und Hallimasche. Wo's Lärchenwälder gibt: Goldfußröhrlinge und wo Eichen wachsen: Schwefelporlinge, Leberpilze und Laubporlinge. Fehlen dürften außerdem nicht: der Gallenröhrling und der bittere Habichtschwamm. Beide haben schon vielen infolge ihres bitteren Geschmacks so manches Pilzgericht verdorben. Vor allem sollte überall vom ersten Tage an bis zum Ende der Pilzzeit der „erwiesene Giftpilz“, der Knollenblätterschwamm, ausgestellt werden. Auf einem Täfelchen müßte da zu lesen sein: „Ich habe im Jahre 1915 in Deutschland 85 Personen getötet.“

Aber auch Pilzausflüge, wie ich dieselben in den verflossenen 2 Jahren im Auftrage der Kgl. Regierung geleitet habe, sind deshalb wertvoll, weil man die Schwämme mit all ihren Merkmalen an Ort und Stelle beschauen und sich einprägen kann. Besonders die Wälder der Standesherrschaft Muskau an beiden Ufern der Neiße sind für Mykologen eine ergiebige Fundgrube, ein lebendes Pilzlehrbuch, das mir manche Seltenheit finden ließ, wie die weiße Trüffel, die Keulen-Kraterelle, die rauhaarige Erdzunge, den Erdstern, den Laub- und Riesenporling, den Eis- oder Zitterpilz, den Aniszähling usw. Der pilzkundige Führer solcher Lehr- und Sammelgänge muß das heimische Pilzgebiet mit seinen verschiedenen Pilzstellen genau kennen und es verstehen in den Teilnehmern durch Beschauen, Riechen und Kosten (ohne hinunterzuschlucken) Interesse zu erwecken.

Durch belehrende Vorträge, Veröffentlichung von Pilzaufsätzen, Verteilung von Pilzflugblättern können die einzelnen Ortsausschüsse eine recht dankenswerte Tätigkeit entfalten.

Einem längst empfundenen Bedürfnis weiter Kreise, besonders in der Jetztzeit, trägt der Pilz- und Kräuterkreuzrechnung (Verl. von A. Henning jr. in Nürnberg). Diese gut geleitete, illustrierte Monatschrift kann jedem Pilzfreunde warm empfohlen werden.

Ebenso wertvoll ist die Belehrung über die Bewertung des Waldgemüses. Darum sollten die Ortsgruppen jährlich Pilzkochkurse veranstalten. Das würde gewiß bei unseren jungen Mädchen freudigen Anklang finden.

Eine recht wichtige Aufgabe der Ortsausschüsse, besonders in den Städten, ist die ständige und sorgfältige Kontrolle der Pilzmärkte. Was manchmal gewissenlose Händler an alten, völlig wässerigen und im Zerfall begriffenen Schwämmen auf den Markt bringen, ist unglaublich. Bekanntlich zersetzen sich der Steinpilz und seine Verwandten sehr leicht, da sie viel Wasser und Eiweiß enthalten. Der Genuß solcher Pilze erzeugt nur zu leicht Darm- und Magenkrankungen. Ebenso verhält es sich oft mit schlecht getrockneten Dörrpilzen. Hier habe die Ueberwachungskommission des Ortsausschusses ein wachames Auge. Die leichte Massenvergiftung im Berliner Birchow-Krankenhaus im Jahre 1909 war nur zurückzuführen auf die Verwendung von in Verwesung begriffenen, getrockneten Morcheln.

Auch auf die Preisbildung kann die Leitung einen gewissen Druck ausüben. Solche Phantasipreise für Pilze, wie sie jetzt vorhanden sind, schaffen ungesunde Verhältnisse. Hier hilft nur die Organisation. Wie bereits erwähnt, besorgen die Schulen das Sammeln und Trocknen der Pilze und liefern einen Teil an die Zentralstelle ab. Bei 1000 Zentner Dörrpilzen könnte z. B. Görlitz, das vielleicht bei 85000 Einwohnern schätzungsweise etwa 20000 Familien zählt, jeder Haushalt mit je 4 Köpfen gerechnet 5 Pfund getrocknete

Steinpilze erhalten. Das gäbe für den Winter ein recht dankenswertes, würziges und nahrhaftes Fleischstreckungsmittel. Nur die Trockengelegenheit ist eine noch schwer zu lösende Frage. Wo Fabriken, Ziegeleien, Töpfereien, also Räume mit trockener Heißluft zur Verfügung stehen, macht sich das sehr leicht. Teure Dörrapparate wird sich keine Gemeinde für diese Zwecke anschaffen wollen. Das übliche Trocknen auf Brettern und in Pappschachteln ist, besonders bei Regenwetter, eine heikle Sache, Pilze müssen schnell bei mäßiger Wärme trocknen, am besten auf verzinkten Drahtborden. Dann bleiben dieselben weiß und behalten ihr angenehmes Aroma.

Nun zum Schluß. Sollten wir in diesem Jahre den langersehnten Frieden erleben, so ist damit die Lebensmittelknappheit noch nicht gehoben. An Fett und Eiweiß wird es noch sehr lange fehlen. In unseren eßbaren Pilzen haben wir ein vorzügliches, nahrhaftes und höchst wohlgeschmeckendes Gemüse, das sich außerdem infolge seines fleischähnlichen Geschmacks als Streckungsmittel zu allen Fleischgerichten außerordentlich eignet. Warum müssen alljährlich soviel Werte ungenutzt zugrunde gehen? Nur infolge von Unkenntnis, Aberglauben und Bequemlichkeit. Ihr Pilzfreunde, schafft Organisation! Weist den Jüngeren den Weg! Gebt eure Erfahrungen kund! Dann kann das Vaterland stolz auf Euch sein! Kommt und helft: Das ist mein Wunsch.



Morchelvergiftung.

Vom Verein für Pilzkunde, Kassel.

In Böhmen, besonders im Böhmerwald wird den Pilzen aller Art große Aufmerksamkeit gewidmet und ist der Pilzgenuß im Volke allgemein verbreitet. Namentlich ist es der Steinpilz, welcher in jedem Hause getrocknet und für den Winter als Nahrungsmittel aufbewahrt wird. Die landesübliche „Schwammerl-Sauce“ darf bei den verschiedenen Sorten Knödeln niemals fehlen. Die Verbindung der Pilze mit den in Böhmen vorzüglich hergestellten Mehlspeisen ist dort allgemein. Besonders auch wird die Morchel oft mit anderen Gerichten gereicht. So kam es, daß für mich als vegetarisch Lebender die Mehlspeisen und Pilzgerichte Böhmens etwas sehr willkommener waren und daß ich eines Tages nach einer langen Wanderung meinen gesunden Hunger mit einem allzugroßen Morchelgericht befriedigte. Allein so gut mir auch diese Pilze gemundet hatten, so unheilvoll sollte der Genuß in seiner Folge für mich werden. Mitten in der Nacht (nach etwa 12 Stunden) wurde ich plötzlich durch ein starkes Uebelbefinden geweckt, unter heftigen Schmerzen trat Erbrechen ein, das mit wenig Unterbrechungen die ganze Nacht hindurch mich quälte. Natürlich waren hierbei die Nerven, besonders die Kopfnerven außerordentlich mitgenommen. Schwindelanfälle und Schmerzen steigerten sich als der Mageninhalt und Schmerzen schien und nur noch dünne Flüssigkeit abgegeben wurde. Das Erbrechen hielt während der ganzen folgenden Tage an und hatte den Magen derart mitgenommen, daß jede Nahrungsaufnahme unmöglich wurde; selbst die geringste Menge Wasser verursachte sofort Erbrechen. Diese Erscheinung hielt volle 9 Tage

an. Natürlich nahmen die Kräfte nach und nach ab und eine recht bemerkbare Abmagerung trat ein. Sehr langsam erholte sich der Magen durch die unfreiwillige Fastenkur von der außerordentlichen Nervenerregung, welche durch das fast unausgesetzte Erbrechen verursacht war. Nach dem 9ten Tage trat eine Erholung ein, der Magen nahm etwas Himbeerwasser und nach und nach auch eine leicht säuerliche Buttermilchsuppe. In vorsichtiger Weise wurde die Nahrungsaufnahme wieder ermöglicht und die Genesung machte schnelle Fortschritte. Ich bin überzeugt, daß wenn ich nicht im Vollbesitze meiner Gesundheit und in voller Jugendfrische (ich war etwa 20 Jahre alt) gewesen, die Erkrankung nicht so glücklich verlaufen wäre, namentlich dann nicht, wenn etwa schwacher Magen, oder irgendwelche Neigung zur Magenkrankung vorhanden gewesen wäre. Zweifellos lag ein Vergiftungsfall vor und die Selbsthilfe der kräftigen Natur brachte es mit sich, daß das allzureichliche Pilzgericht unverdaut wieder vom Magen abgestoßen wurde. Hätte nur, wie man zu sagen pflegt, ein verdorbener Magen vorgelegen, so wäre nach dem Erbrechen sicherlich das Wohlbefinden schnell wieder zurückgekehrt. Daß dieses aber so lange dauerte und der Patient trotz seiner jugendlichen Kraft so außerordentlich durch den Vorgang mitgenommen wurde, zeigt, daß in der Tat die giftige Eigenschaft der Morchel hier mitgespielt hat. Die durchgemachte Erkrankung veranlaßte mich natürlich nach der Giftigkeit der Morchel zu forschen und hörte ich damals, daß bei den Bewohnern des Böhmerwaldes es bekannt sei, daß man die Morchel durchaus nicht als harmlosen Pilz anzusehen habe und daß eine vorsichtige Hausfrau diesen Pilz vor der Zubereitung mit heißem Wasser abbrühe. Auch las ich in dem Büchlein „Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftung“ (Verlag Förster und Borries, Zwickau i. Sa., 30 Pfg.) daß dieses Verfahren wegen der Helvella-säure, ein bestimmtes Gift, das die Morchel enthalte, empfohlen wird, wobei auf einen Vergiftungsfall der im Jahre 1913 in Schlesien vorgekommen ist, aufmerksam gemacht wird und welcher sich also mit meiner Erfahrung deckt.

Gosmann, Kuranstalt Wilhelmshöhe.

(Siehe auch unter Pilzvergiftungen.)

■ ■ ■ ■ **Pilz- und Kräuter-Rezepte.** ■ ■ ■ ■

Das Heimfreimachen und Verwahren der Pilze in Flaschen. Die Pilze werden, nachdem sie gereinigt sind, in kleine Scheibchen geschnitten und in sehr wenig Wasser, dem man für 1 Pfund Pilze 1 Teelöffel Salz hinzugefügt hat, einmal aufgekocht, dann in die sehr sanfteren, heißen Wein- oder andere Flaschen kochend heiß eingefüllt, mit Pilzwasser übergossen und verkorkt. Die Flaschen werden mit Bindfaden umbunden und alsdann nochmals 40 Minuten im Wasserbad gekocht. Sodann wird die Flasche vergipst oder verlackt und kühl aufbewahrt.

Maipilze mit Rahm. Einige gesunde, gereinigte Huf- ritterlinge (*gambosum* und *graveolens*) werden geschnitten, in Butter mit Gewürz und ein wenig Salz gedünstet. Hierauf werden sie mit Mehl bestäubt, etwas eingebrannte Suppe, einige Löffel Rahm und 2 Eidotter hinzugegossen.

Einfache Suppe von Mai-Steinpilzen nach bayrischer Art. Die Schwämme müssen fest und dürfen nicht modrig sein, wenn man ein ordentliches Gericht bereiten will. Sollten sich aber dennoch einige Einwohner darin befinden, so werden die Pilze, wenn gehörig gepuzt, fein aufgeschnitten, in etwas Salzwasser gelegt, das Wasser abgeseiht und in Gebrauch genommen. Die gepuzten Hüte, sowie die abgeschabten Stiele werden nun fein geschnitten, in einen Tiegel gelegt, mit Wasser zugelegt und gekocht, während man eine Einbrenne macht, mit dem Sude von den Schwämmern gut verrührt, etwas fein geschnittene Petersilie, Kümmel, Salz und Pfeffer

dazu gegeben, mit den Schwämmen aufgekocht, nach Belieben mit etwas Essig angerichtet. Dazu gibts dann Knödel, natürlich bayrische. Dieses Gericht ist zur Zeit in Bayern auf jedem Speisezetteln unserer Restaurants zu finden und wird von Arm und Reich verzehrt.

■ ■ ■ **Pilz-Markt.** ■ ■ ■

Pilze im Marktverkehr. Die Teuerung hat in Deutschland, namentlich in den Großstädten, die Aufmerksamkeit auf die in anderen Ländern vielfach als Nahrungsmittel sehr geschätzten Pilze gelenkt. Es erhebt sich nun die Frage, ob sämtliche überhaupt essbaren Pilzarten unbedenklich marktfähig sind. Das ist nicht der Fall, denn eine große Zahl von essbaren Pilzen ist so wenig haltbar, daß sie unbedingt in den nächsten Stunden nach dem Sammeln zubereitet werden müssen. Zu Marktpilzen eignen sich nur die Arten, die einigermaßen fest und daher mindestens 2—24 Stunden nach dem Sammeln noch verwendbar sind. Für den Marktverkehr dürften danach folgende 17 Arten in Betracht kommen: 1. Steinpilz, 2. Birkenpilz, 3. Rothhäubchen, 4. Ziegenlippe, 5. Maronenpilz, 6. Sandpilz, 7. Habichtspilz (Rehling), 8. Stoppelschwamm, 9. Semmelpilz, 10. Schafeuter, 11. Eierpilz (Pfefferling), 12. Grünling, 13. Hallimasch, 14. Champignon (Egerling), 15. Mehl- oder Pflaumenpilz, 16. Grüner Täubling, 17. Totentrompete. Diese Pilzarten lassen sich sämtlich unschwer von anderen unterscheiden. Ganz besondere Vorsicht muß angewandt werden, um Verwechslungen vor allem des Champignons mit dem überaus häufigen und dabei in höchstem Grad giftigen Knollenblätterschwamm zu vermeiden. Dringend ist zu warnen, an das Sammeln der Pilze heranzugehen, ohne daß man vorher von sachkundiger Seite Belehrungen über die Unterscheidung der essbaren Pilzarten von schädlichen empfangen hat, wozu ja vielfach Gelegenheit gegeben ist.

■ ■ ■ **Pilz-Funde.** ■ ■ ■

Am 9. Mai habe ich die ersten Birken- (Kapuziner)-Pilze in den Wäldern bei Pleß, Oberschlesien gefunden. Im Gegensatz zu anderen Jahren, wo diese Pilzart nicht vor Anfang Juni auf dem Markt zu Kattowitz zu kaufen war, ist dies ein äußerst früher Termin. Ist auch anderswo ein frühzeitiges Vorkommen dieser und anderer Pilze zu beobachten? Studienassessor Müller, Kattowitz.

■ ■ ■ **Pilz-Zucht.** ■ ■ ■

Bur Edelpilzzucht. „In der Nummer 7 brachten wir einen Artikel über die Edelpilzzucht, um das Interesse für diesen wichtigen Gegenstand zu heben und, wenn auch der gute Wille der Verfasserin anerkannt werden soll, so müssen wir nach verschiedenen Zuschriften aus Fachkreisen doch annehmen, daß die Abhandlung Fehler enthält und zu falschen Auffassungen über das Wesen und die Ausführbarkeit der Edelpilzzucht auch in kleinen Züchtereien und solchen für den Hausbedarf führen kann. Wir empfehlen deshalb Interessenten, durch Lesen eines guten Buches über die Edelpilzzucht, als welches wir auch die jüngst im Verlag von Natur und Kultur, München, erschienene Schrift des Pilzfachverständigen der Bayerischen Lebensmittelstelle Herrn Professor Schnegg, Weihenstephan, nennen möchten, sich zunächst einmal genauer zu unterrichten.“ — In nächster Nummer bringen wir einen Aufsatz des Herrn Stadtrat Scheel: „Die Edelpilzanlagen der Stadt Cassel“, welche beachtenswerte Erfahrungen und Hinweise bringt. Aug. Henning.

■ ■ ■ **Pilz-Vergiftungen.** ■ ■ ■

Demmin. 27. April. Nach dem Genuß von frischen, selbst gesammelten Morcheln erkrankten im benachbarten Dargun der Forstmeister Grohmann, seine Frau, ein Dienstmädchen und ein Stationsjäger. Während Grohmann und der Stationsjäger nur leicht von der Pilzvergiftung befallen war, ist Frau Grohmann am Montag daran gestorben. Das Dienstmädchen ist schwer erkrankt.

Morchel-Vergiftung. In Schlochau (Westpreußen) ist die Frau des Drogeisten Arthwager nach dem Genuß von Morcheln gestorben; ihr Dienstmädchen sowie die Frau des Justizrates Sitten sind schwer erkrankt.



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Die Ernte der Pflanzenschätze Deutschlands im laufenden Jahre.

Von O. Cunmann-Bern.

Bereits im Anfange des Krieges (November 1914) wurde von mir in einem Aufsatz „Der Krieg und der Drogenhandel Deutschlands“ auf die Versorgung Deutschlands mit Drogen in eingehender Weise hingewiesen. Als eigentlicher Kriegsgrund wurde der Wettkampf zwischen Deutschland und England in Handel und Industrie angenommen, und an der Hand praktisch durchführbarer Vorschläge und Maßnahmen die Frage beantwortet: „Auf welche Weise Deutschland einem Mangel an notwendigen Drogen wirksam begegnen kann, der bei längerer Dauer der gegenwärtigen Verhältnisse von einschneidender Bedeutung sein müßte“ („Umschau“, Frankfurt a. M., XIX), die dort gemachten Vorschläge konnten sich auf meine früheren Ausführungen stützen (Habilitationsvortrag 1908, „Pharm. Zentralhalle“), und wo immer sie in der Folgezeit eingehalten wurden, haben sie zum Ziele geführt, ein Beschreiten anderer Wege stellte sich als mehr oder weniger verfehlt heraus. Hierfür nur einige Beispiele. Mein Vorschlag zur Einsammlung der Schüler durch die Lehrer heranzuziehen, hatte im Elsaß vollen Erfolg, wie Schirmer in der „Pharm. Zeitung“ mitteilte, der Weg über die Landratsämter allgemein an die Bevölkerung heranzutreten scheiterte in Schlesien. Ebenso wurde der von mir zuerst gemachte Rat, verwundete und genesende Soldaten hiermit zu beschäftigen, in Oesterreich mit Erfolg praktisch verwertet. („Pharm. Post 1915“).

Jene Zeilen beschränkten sich nicht auf die Ernte der Drogen, sondern gingen bereits auf die Beschaffung von Rohstoffen für technische Zwecke und den täglichen Bedarf ein, so heißt es („Umschau“, XIX, S. 225) „als Waschmittel müßte die Seifenwurzel herangezogen werden, die denn auch vor kurzem von M. Joachimowicz („Ztschr. d. allg. österr. Apoth. Ver.“), empfohlen wurde, und des weiteren „dann zählt hierher die Verwertung von Eichen, Roßkastanien, die Beschaffung der gegenwärtig so notwendigen Pflanzenfette (auch zur Glycerinbereitung) u. a. Die Samen unserer Ulme führen 26 v. H. Fett (Ersatz des Kokosöls). Anleitungen zum Trocknen müssen gegeben werden. Vor dem Ernten wertloser Dinge ist zu warnen.“

Mein Mahnruf vom Jahre 1908 wurde aber nicht oder doch nicht genügend berücksichtigt. Dieser gipfelte in dem Satz: „Praktische Anleitungen sind vor allem den Lehrern kleiner Ortschaften zugänglich zu machen, und es würde sich empfehlen, „Merkblätter“ auszuarbeiten, ähnlich wie solche das Reichsgesundheitsamt und das Biologische Institut herausgeben“ („Pharm. Zentralhalle“, 1909, S. 1). Und so kommt es, daß infolge mangelhafter

Belehrung, allerdings in dem Bestreben Gutes zu schaffen, viel wertvolles Saatgut verloren ging, wie H. Thoms („Ber. deutsch. pharm. Ges.“, 1916) einwandfrei feststellen konnte.

Im Laufe des Krieges sind zur Verwertung der verschiedenen Rohstoffe Deutschlands zahlreiche Vorschläge gemacht worden. Es will mir scheinen, daß nicht die schlechtesten von den im praktischen Berufe stehenden Apothekern kleiner und kleinster Ortschaften gemacht wurden; es ist meine feste Ueberzeugung, daß noch weit mehr Treffliches der Allgemeinheit nutzbar gemacht werden könnte, wenn jene Herren mehr wie bisher ihre Erfahrungen den Zeitschriften mitteilen würden.

Die Ernte von Pflanzen und Teile dieser, die Drogen liefern, sowie Rohstoffe zu technischen Zwecken und zu Nahrungs- und Genußmitteln ist den Schulen zu überweisen. Die Teilnahme an den Ernteausflügen ist für alle Schüler und Schülerinnen obligatorisch. Mit diesen Einsammlungsausflügen ist der Unterricht in den Naturwissenschaften (Botanik, Zoologie, Biologie), in der Heimatkunde und soweit als möglich in der Geographie und Geschichte zu verbinden. Von einem leitenden Ausschuss sind noch vor dem Frühjahr „Merkblätter“ zu versenden, die alle erforderlichen Angaben über die zu sammelnden Rohstoffe, und wenn nötig, über ihr Trocknen, ihre Ablieferung usw. enthalten. In Zweifelsfällen haben sich die Lehrkräfte noch vor Eintritt in die Sommerferien mit Sachkundigen des Ortes oder der näheren Umgebung ins Einvernehmen zu setzen.

Der Vorschlag bedarf einiger Begründung, denn er wird da und dort Widerspruch erfahren.

Zunächst wird die Verknüpfung des pflichtmäßigen Schulunterrichtes mit den Einsammlungsausflügen und der Zwang, an diesen teilzunehmen, befremden. Nun, gehören denn nicht seit vielen Jahren die botanischen Ausflüge (Exkursionen) zum pflichtmäßigen Schulbesuch? Der Unterricht in der Botanik wird sich naturgemäß an die zu erntenden Stoffe anlehnen. Und im allgemeinen soll doch der naturwissenschaftliche Unterricht in den Volks- und Mittelschulen die Schüler zur selbständigen Naturbeobachtung erziehen. Kann es da einen besseren Hörsaal geben als die freie Natur? Finden sich dort nicht die besten Anknüpfungspunkte? Auch in der Geographie und in der Geschichte, vor allem in der immer noch arg vernachlässigten Heimatkunde läßt sich recht gut im Freien unterrichten. Diese Fächer müssen somit im Lehrplan auf die betreffenden Tage vereint werden. Inwieweit sich der Unterricht im einzelnen gestaltet, ergibt sich aus den Ortsverhältnissen von selbst. Der Lehrer wird auf dem Wege zum Ziele seinen Vortrag halten können, und Ruhepausen bieten jederzeit Gelegenheit, auf schwierige Dinge einzugehen und Fragen zu stellen, teils um das Interesse der Schüler wachzuhalten, teils um sich von

dem Wissen des Einzelnen zu überzeugen. Letzteres darf nicht unterlassen werden, da ja die Sammlungen im Rahmen des pflichtmäßigen Schulbesuches durchgeführt werden.

Des weiteren wird man einwenden, daß derart vielen Erwachsenen ein Verdienst entzogen wird. Doch lassen sich Härten leicht umgehen. Jeder, der vor dem Kriege die Einsammlung von Rohstoffen gewerbsmäßig betrieben hat, dem soll es auch weiterhin gestattet sein, allen anderen nach Möglichkeit nicht, denn eines der Ziele dieses Vorschlages bezweckt eben tunlichst alle Kräfte Erwachsener freizumachen, um sie anderen Aufgaben im Dienste des Vaterlandes zuführen zu können.

Weniger erforderlich ist eine Begründung, daß die Einsammlungen sich nicht auf Drogen beschränken, sondern auf alle Rohstoffe ausgedehnt werden sollen, die technischen Zwecken dienen oder als Nahrungs- und Genußmittel in Betracht kommen. Englands „Wohlwollen“ nicht nur für Deutschland, sondern auch für die kleinen neutralen Nachbarstaaten, hat bekanntlich zur Heranziehung vieler Ersatzstoffe geführt, die zum Teil vor vielen Jahrzehnten gang und gäbe waren, und zum täglichen Gebrauch eignen sich als Ersatz für Kaffee und Tee (außer den jetzt viel genannten Weißdornfrüchten und Brombeerbblättern) manche einheimische Blüten und Kräuter, so die Lindenblüten deren Aufguß auch vor dem Kriege da und dort gern getrunken wurde. Hier vermischt sich derzeit zuweilen der Unterschied zwischen Genußmittel und Arzneimittel. So wird man denn das Einsammeln auf alle Waldfrüchte (Himbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren usw.) und auf die Pilze ausdehnen.

Die unter fachkundiger Führung durchgeführte Einsammlung der Pilze wird gleichzeitig nach einer anderen Richtung hin nutzbringend sein. Die Vergiftungsfälle, die im Jahre 1916 einen bedenklich hohen Grad erreichten, werden auf ein Mindestmaß zurückgeführt werden. Denn zur Sammlung der Pilze sind erforderlichenfalls weitere Sachverständige aus anderen Berufen heranzuziehen. Dies wird ferner der Fall sein bei der Harzung, die ganz gut von älteren Schülern besorgt werden kann.

Ist das Ernten mit einer Gefahr verbunden, wie das Ernten mancher fetthaltiger Baumfrüchte oder das Pflücken von Lindenblüten, so sind die hiezu herangezogenen Schüler gegen Unfall zu versichern (nach meinen aus Schweizer Tagesblättern gemachten Aufzeichnungen sind im Sommer 1916 8 Personen in der deutschen Schweiz beim Lindenblütenpflücken verunglückt). Man wird jedoch zugeben, daß das Erklettern der Bäume eine gute körperliche Übung und sicher nicht gefährlicher ist, als viele der in den Schulen ausgeführten Turnübungen. Der erforderliche Betrag ist der Sammlungskasse zu entnehmen. Nach meinem Empfinden sind nämlich die gesammelten Produkte, wenn auch in geringem Maße, zu entlohnen. Die erzielten Beträge kommen in die Sammlungskasse, dienen zur Bezahlung der Versicherung, zur Beschaffung nötiger Gerätschaften und werden am Ende des Sommers, gegebenenfalls nach Verteilung von Preisen für besonders fleißige Schüler und Schülerinnen und nach Zurückstellung eines kleinen Bestandes, verteilt.

Waldfrüchte, Pilze u. dergl. wird man in erster Linie dem Ortsmarkte zuführen — jede Spekulation wird von selbst ausgeschaltet, es werden normale Ortspreise entstehen —, und nur in ertragreichen Gegenden wird

eine einsichtsvolle Behörde ein „Einhamstern“ verhindern und den Ueberschuß anderen Gegenden überweisen. Die der Allgemeinheit und besonderen Fabrikationszwecken dienenden Drogen und Rohstoffe werden an die in den Merkblättern angegebenen Stellen weitergeleitet.

Ein „Zuwiel“ beim Einerten ist nicht zu befürchten; bei Rohstoffen für Nahrungs- und Genußmittel und bei Ersatzstoffen für diese unbedingt nicht und bei den allermeisten Drogen ebenfalls nicht. Die Natur hat schon dafür gesorgt, daß die Schätze der Pflanzenwelt nicht über alle Gegenden unseres Vaterlandes gleichmäßig verteilt sind. Vielen Gegenden fehlen Kamillen, anderen zur Harzung geeignete Waldungen; wiederum haben wir Gegenden, deren Pilzreichtum (wenigstens bis zum Kriege) nicht genügend gewürdigt wurde. Nur gering ist die Zahl der Drogen, die jährlich erneuert werden müssen, die allermeisten Drogen sind auch im folgenden Jahre noch gut und wirksam. Schließlich kann eine gar zu reichliche „Ueberernte“ in einzelnen Produkten dem befreundeten Auslande überlassen werden (als „Kompensationsware“).

Man wird einwenden: „Wozu dies alles, der Krieg muß doch endlich bald aufhören.“ Mit Sicherheit weiß dies aber niemand in Deutschland, einem „faulen“ Frieden wird nach den unermesslichen Opfern kein guter Deutscher zustimmen, und selbst wenn der Krieg zu Ostern aufhörte, wären die Maßnahmen nicht vergeblich. Die Munitionsfabriken werden gleichfalls nicht am Tage des Beginns der Friedensverhandlungen ihre Tätigkeit einstellen. Deutschland hat aber auf dem in Rede stehenden Gebiete noch große Aufgaben zu lösen.

Im vorstehenden ist nur einiges hervorgehoben, das für die hier gegebene Anregung spricht, wozu noch die nur in engen Grenzen schwankende Preisfestsetzung käme. Alles spricht dafür, daß der Vorschlag, wenn auch vielleicht mit kleineren Abänderungen, zum Erfolg führen wird und muß. Das Gelingen hängt wesentlich von praktisch brauchbaren Merkblättern ab, die sich nicht nur auf die Ausführung der Namen der zu sammelnden Pflanzen und Gegenstände (und ihrer Verwechselungen) beschränken dürfen, sondern sachgemäß das Trocknen, Anleitungen zur Aufbewahrung, den Versand u. a. in klarer, leicht verständlicher Form bringen müssen. Selbstverständlich wird sich die Ernte, wo erforderlich und angebracht, auch auf Kulturen erstrecken. Alle Schulen müssen über die gesammelten Stoffe und ihre Mengen Buch führen und die erzielten Ergebnisse dem leitenden Ausschusse mitteilen. So kämen wir zu einer Bestandsaufnahme der Pflanzenschätze Deutschlands. Vor einem Ausrotten der Pflanzen muß in den Merkblättern ebenfalls gewarnt werden, auch in dieser Richtung sind ausführliche Einzelangaben erforderlich. Sind die Merkblätter, die übrigens noch im Laufe des Sommers ergänzt werden können, gut abgefaßt, so ist der Erfolg sichergestellt zum Wohle des Vaterlandes, während den Schülern und Schülerinnen im Unterricht kein Nachteil erwächst.



Bermischte Nachrichten.

Die Sporenzahl der Pilze.

Welche ungeheure Fortpflanzungsmöglichkeit die Pilze eigentlich haben, dafür mögen einige Beispiele zeugen. Ein Champignon produziert ungefähr 2000 Millionen Sporen, ein Coprinus comatus etwa 5000 Millionen, ein Polyporus Squamosus gegen 11000 Millionen und eine andere Art, die Lycoperdon Giganteus genannt wird, sogar sieben Billionen. Aber die Natur treibt mit den Sporen eine ungeheure Verschwendung, und nur wenige haben Aussicht, zur Entwicklung zu kommen. Aus einer Billion Sporen von Polyporus Squamosus entwickelt sich vielleicht ein einziger Pilz. Die Sporenmassen, die dieser Pilz in einem Gewächshause austreute, erfüllten wolkenartig die Luft. Die Dauer der Sporenausbreitung ist verschieden. Sie währt bei den verschiedenen Arten einige Stunden bis 16 Tage. Viele Pilze, die monate- oder jahrelang trocken aufbewahrt wurden, können durch Anfeuchten wieder belebt werden, und der Sporensfall beginnt dann von neuem.

Ersatzmittel oder Wildgemüse? Einer, der es wissen muß, der Stadtchemiker Dr. Loock in Düsseldorf, hat kürzlich einen Vortrag über Ersatz-Lebensmittel gehalten. Dabei ist wieder mancherlei Interessantes, aber weniger Appetitliches für die Verbraucher erörtert worden. Wenn z. B. Loock mitteilt, daß von einem Düsseldorfer Fabrikanten 30 000 Kilogramm Kreide zu Puddingpulver verarbeitet worden sind, so wird es dem ohnehin genug gequälten Menschen der Kriegszeit gewiß nicht besser. Oder man vernimmt, wie Ei-Ersatz und Milch-Ersatz einer Kur mit Wasser und Kreide unterzogen werden, ehe sie gebrauchsfähig und profitfähig sind, ferner, daß gipshaltiges Holzmehl und gemahlenes Holz zu einem richtiggehenden Marmeladepulver gehören, dann kommt einem der Glanz der Kriegszeit erst richtig zum Bewußtsein. Das sind ja freilich keine Neuererfindungen mehr, sondern diese Dinge zählen zu den dauernden Mitteln der Kriegsgewinner. Beinahe 4 Jahre hat sich der Schwindel ausbreiten und das ganze Fundament der Kriegswirtschaft überwuchern können, ehe ernsthaft versucht wurde, ihm den Boden zu entziehen, wie es jetzt durch eine Verordnung betreffend der Konzeptionierung der Ersatzmittel geschehen soll. Ungezählte Millionen aus den Taschen des Volkes mußten erst in diesem Sumpfe verschwinden, ehe man daran ging, ihn trocken zu legen. Da gibt es noch konservativ angelegte, oberflächliche, bequeme Menschen, die den Nährwert unserer lebenden natürlichen, unverfälschten Wildgemüse, oder doch dem der Gartengewächse offenbar gleichzustellen ist, bestreiten und die Sammlung und Verwertung desselben ablehnen, weil es das Vieh und die Esel freisetzt; die aber den obigen, für den menschlichen Körper schädlichen Mist ohne jeden Nährwert mit überlegener Miene um ihr sauer verdientes Geld sich anhängen lassen. O sancta simplicitas! asinus sage ich.

Kann ein Waldbesitzer das Einsammeln von Beeren und Pilzen verbieten. Zu dieser Frage können wir auf Grund von Mitteilungen der Ministerial-Forstabteilung anführen, daß in Bayern die Beeren- und Pilzernte sowohl in den Staats- wie in den Gemeinde- und Privatwäldern von alters her freigegeben ist. Es ist auch dem Sammeln der Beeren und Pilze in Bayern noch nie ein Hindernis in den Weg gelegt worden. Selbst die Gesetzgebung hat diese Frage nicht berücksichtigt, denn das Forstgesetz enthält keine Bestimmung über das Sammeln von Beeren und Pilzen in Wäldern; diese wurden demnach stets als freies Gut betrachtet. Nur eine Beschränkung ist im Forstgesetz enthalten, die beim Sammeln von Beeren und Pilzen in Betracht käme, das ist das unbefugte Betreten künstlicher Aussaaten oder Pflanzungen; diese Kulturen zu betreten ist unter Strafe und Ersatz des verursachten Schadens verboten. Bei umfriedeten Wäldern ist zu unterscheiden, ob das Besitztum ähnlich wie ein Garten vollständig eingefriedet ist oder ob öffentliche Tore in den umfriedeten Wald führen, im ersteren Falle ist infolge der Absperrung die Beeren- und Pilzernte Eigentum des Waldbesitzers, im anderen Falle ist diese Ernte frei. Wie steht es im freien Preußen?

Vorsicht mit offenen Tabakspfeifen. Die meisten der in der letzten Zeit genehmigten Ersatztabake hinterlassen auch bei festem Stopfen in der Pfeife eine so außerordentlich lockere Asche, daß sie namentlich beim Rauchen im Freien bei windigem Wetter zündende Funken an die Umgebung abgibt. Die Raucher werden darauf aufmerksam gemacht, größte Vorsicht walten zu lassen, und womöglich nur Pfeifen mit Deckeln zu verwenden. Leider haben die jetzt meist gebräuchlichen kurzen Holzspfeifen, die sogenannten Shag-Pfeifen, diese Einrichtung nicht. In Anbetracht des Schutzes unserer Ernte u. dgl. ist Vorsicht dringend geboten.

Pflanzt keine Sträucher, nur um etwas zu pflanzen. An der Stelle, an welcher der gleichgültige Strauch steht, kann auch ein nützlicher Fruchtstrauch stehen. So pflanzen viele nutzlose Sträucher an zur Bekleidung von Mauern, unschönen Stellen, Komposthaufen usw. Warum nicht gute Fruchtsträucher? Eine Jasminlaube ist ja herkömmlich poetisch, aber in einer Laube, die von Sauerkirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren gebildet wird, sitzt es sich doch ebenso schön. Beim Besuche einer Schrebergartenanlage fand ich sämtliche Lauben mit Feuerbohnen bepflanzt; das sah reizend aus und war jedenfalls der Kriegszeit besser angepaßt, als die einjährigen Winden, welche die Lauben einer Nachbarsiedlung zierten. Jedes Pfund Hülsenfrüchte, welches wir so erzielen können, ist Gold wert, und jedes Pfund Beeren ist uns in der Kriegszeit darauf wohl noch willkommen. Also verbinden wir, wenn möglich, das Nützliche mit dem Schönen.

Die Sammlung von Obstkernen zur Gelbgewinnung hat auch im vorigen Jahre wieder durchaus beachtenswerte Erträge geliefert. Das Ministerium des Innern hat daher angeordnet, daß sie auch in diesem Jahre durchgeführt und noch weiter ausgebaut wird. Die bei Konerven- und Marmeladenfabriken anfallenden Obstkerne werden auch heuer wieder in diesen Betrieben unmittelbar erfaßt werden. Für Erfassung aller sonst in Haushalten, bei gewerblichen Verbrauchern, vor allem in Gastwirtschaften und Konditoreien, Anstalten usw. anfallenden Kerne sind Ortssammelstellen und Haupt-sammelstellen zu errichten. Zu sammeln sind die Kerne von Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Amarellen, Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen, dann von Kürbis, von Zitronen Apfelsinen (Orangen). Für jeden Kommunalverbandsbezirk ist umgehend mindestens eine Ortssammelstelle zu errichten.

Sindenblütentee. Allgemein gilt ein Tee von Lindenblüten für ein alterprobtes blutreinigendes und schweißtreibendes Mittel; doch sind die schützenden Deckblätter zu entfernen, da diese nur zusammenziehende Eigenschaften besitzen, während die grün-gelben, wohlriechenden Blüten neben eigengrünen Gerbstoff, Gummi, etwas Atheröl reich an Zucker sind. Letztere müssen nach dem Sammeln im Schatten gedörrt und beim Gebrauch mit siedelndem Wasser angebrüht werden. Es empfiehlt sich den Tee länger stehen zu lassen, wodurch er eine schönere Farbe erhält und kräftiger wirkt. Mit Zucker oder Honig oder Milch vermischt, kann man den denselben statt eines anderen Aufgusgetränktes sogar jeden Morgen genießen.

Wilh. Wölferling.

Pflanzen-Monats-Kalender.

Im Monat Mai vorkommende Pflanzen und Kräuter.

Mai: Zu Gemüse und Salat: Ackerfenchel, Adlerfarn, Barbarakraut, Bärensclau, Beinwell, Berberitzenblätter, Bibernelle, Bocksbart, Brunelle, Brunnenkresse, efeublätteriger Ehrenpreis, Engelswurz, Erdbeerspinat, Ferkelkraut, zurückgebogene Fetthenne, Gänsefuß, Gänsefingerkraut, Geißfuß, Gilbweiderich, Glockenblume, Gunderbeere, Handbockel, Güter Heinrich, Hederich, Hellekraut, Hirtentäschel, Huslattich, Kerbel, Klette, Knöterich, Kohlbüchel, Kümmel, Leimkraut, Löwenzahn, Lungenkraut, Malven, Männertreu, Melden, Nachkerze, Natternkopf, Ochsenzunge, Pastinak, Pestilenzwurz, Pfeilkraut, Platterbse, Portulak, Reinkohl, Raps, Sauerampfer, Schafgarbe, Schaumkraut, Sonnenblume, Spirstaude, Taubnessel, Wasserehrenpreis, Wegerich, Weidenröschen, Wiesenknopf, Zichorie, Ziest.

Zu Tee: Birken, Brombeer-, Erdbeer-, Heidelbeer-, Himbeer-, Kirschen-Preißelbeer-, Ulmenblätter, Ehrenpreis, Hollunder, und Traubenhollunder (Blüten), Thymian, Waldmeister, Knabenkraut (Sago).

Zu Gewürzen: Gemeiner Geißfuß, Eberwarte, Knoblauch, hederich, Salbei, Sauerampfer, Thymian, Wermuth.

Zu Arznei: Hollunder, Huslattich, Schachtelhalm, Schlüsselblume, Stiefmütterchen, Taubnessel.

Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

Mai: Hilfeleistung bei der Bestellung der Felder und Gärten, Pflanzen von Erbsen, Bohnen, Steckrüben, Erdkohlkräben, Kartoffeln usw. Verziehen der Rüben, Aussäten von Unkraut. Hacken der Rüben und Kartoffeln. Wenn erforderlich Gewinnung

von Heide, Moos usw. im Walde als Streu. Sammeln der wildwachsenden Gemüsepflanzen. Sammeln von Teekräutern. Weinberg: Unkraut jäten, Rebenschildläuse, Weinbergschnecke, Spyingwürmer und Rebstecker bekämpfen. Heuwurmmotten fangen. — Sammeln von Arzneipflanzen. Erforderlichenfalls Sammeln der Maikäfer. Entfernung der Herbstzeitlose von den Wiesen.

Bücherschau.	
---------------------	--

E. Herrmann, Pilzkochbuch. 4 vermehrte Auflage. Preis 70 Pfg. Derselbe: Küche der Wildgemüse, 38 Seiten. Preis 60 Pfg. Verlag, C. Heinrich Dresden.

Zwei treffliche, erprobte und liebe Büchlein sind es die wir hier zu besprechen haben. Der Verfasser ist ja unseren Lesern schon vom „Pilz- und Kräuterfreund“ bekannt und einem Großteil sicher auch schon von früher, nicht zuletzt durch das Pilzkochbuch, welches uns in neuer Auflage vorliegt. Wertvoll vermehrt — 45 Rezepte — mit Anhang, die fettarme und fettlose Pilzküche. Ueber den Wert dieser ganz trefflichen, grundlegenden Pilzküche viel sagen, hiesse Eulen nach Athen tragen. — Leider noch weniger ist die Küche der Wildgemüse. Gleichfalls ein äußerst brauchbares und preiswertes Bändchen. Einige Kapitel sind zwar etwas sehr knapp und ließen sich noch um manches gutes Rezept vermehren, aber um den Preis ist an Inhalt 3. St. eben nicht mehr zu bieten. Die Rezepte sind ohne Ausnahme gut und hübsch zusammengestellt. — Im Nachstehenden bringen wir das Inhaltsverzeichnis, aus dem die Mannigfaltigkeit der Schrift zu ersehen ist. Wie das Pilzkochbuch können wir auch sie, allen Interessenten nur auch das Angelegentlichste und Wärmste zur Anschaffung empfehlen:

1. Gemüse; 2. Suppenkräuter; 3. Salatkräuter; 4. Gewürze;
5. Zum Einkochen als Kompott und zu Säften; 6. Tee; 7. Kaffee-Erfrisch;

8. Heilmittel; 9. Del; 10. Waschmittel; 11. Mehl; Verzeichnis der wichtigsten Wildgewächse.

A. Verwendung von Wildgemüse. I. Allgemeine Regeln für die Zubereitung. II. Kochvorschriften für Wildgemüse als Suppen, Gemüse, Cnken, Salate, Brotbelag, Das Haltbarmachen von Wildgemüse durch Dörren.

B. Verwendung von wildwachsenden Beeren und Früchten zu Suppen, Cnken, Kompott usw., Marmelade und Mus, Gelee u. Saft.

Briefkasten.	
---------------------	--

A. Opp., Dresden. Besten Dank für die Mitteilung der Morchelvergiftung. Als Spargelpilze wird in Bayern in wenigen Gegenden die Stinkmorchel, Phallus impudicus bezeichnet, ebenso der Fichtenspargel Boastroea hypogitys, welcher sich von dem Myzelium der Pilze nährt. Sonst ist mir unter dieser Bezeichnung kein Pilz bekannt. U. Hg.

Seidel, Eugntz. Der eingesandte Pilz ist Pol. bramalis, Winterlicher Porling, bei uns an Stöcken von Laubbäumen häufig. Der rosablättrige Pilz ist Entoloma clypeatum Frühling-Rötling (nach Ricken) oder Schild-Rötling (nach Michael 3, 305.) Ritterlinge haben nur weiße oder farblose Sporen. Ein sämtliche Porlinge enthaltendes Buch ist bis jetzt nicht vorhanden. Von Pfarrer Ricken kommt demnächst ein Vademekum für Pilzfreunde heraus. Bestellungen nimmt der Pilz- und Kräuterfreund entgegen. Besten Dank für bisherige Mitarbeit.

Kräuter-Humor.	
-----------------------	--

Matrazenfüllung als Tee, Taback oder Dörrgemüse verwertbar, ist zu verkaufen. (Mf.)

Der Keplerbund

dient der Verbreitung der Naturerkenntnis durch einwandfreie Darbietung der modernen Forschungsergebnisse. Er vertritt die unbedingte Freiheit der Wissenschaft. Er fordert tendenzlose Forschung und Beachtung der Grenzen zwischen Naturwissenschaft und Naturphilosophie. Auf dem Gebiete der Weltanschauung erklärt er, daß Naturerkenntnis und Gottesglauben durchaus vereinbar seien. Eine lediglich auf Naturwissenschaft aufgebaute Weltanschauung ohne Berücksichtigung der Geisteswissenschaften und religiös-ethischer Werte bleibe stets einseitig und unzulänglich. — „Gebt der Naturwissenschaft, was der Naturwissenschaft, und der Religion, was der Religion gebührt!“ — Alle diesen Grundsätzen zustimmenden Naturfreunde werden gebeten, dem Bunde beizutreten. Von 5 Mk. Jahresbeitrag an sieht den Mitgliedern unentgeltlicher Bezug der illustrierten Monatschrift „Unsere Welt“ zu, bei einem Jahresbeitrag von 3 Mk. erfolgt auf Wunsch die unentgeltliche Zustellung der illustrierten Monatschrift „Für Naturfreunde“. Aufruf des Bundes, Verlagsverzeichnis, Probenummern, Werbematerial kostenlos. Anmeldungen bei einer Buchhandlung, Ortsgruppe, Landesverband (für Württemberg in Stuttgart, Cottastr. 3) oder bei der

Geschäftsstelle des Keplerbundes in Godesberg b. Bonn.

Wir suchen Vertrauensleute

die als Sammelstellenleiter für uns gegen guten Verdienst tätig sein wollen und das Sammeln und Aufkaufen von Wildfrüchten, Pflanzen, Sämereien usw. besorgen. Man fordere Auskunft und Druckschriften.

Groß-Berliner Wirtschaftsstelle für pflanzl. Wildgut, e. G. m. b. H., Berlin-Schöneberg, Vorbergstr. 4.

Die Küche der Wild-Gewächse.

Eine Anleitung zur vielseitigen Verwendung im Haushalte von Käthe Schmidt Haushaltungslehrerin, und Emil Herrmann, Oberlehrer in Dresden.

Preis 60 Pfg.
bei portofreier Zusendung
durch
**Buchhandlung
August Henning,
Nürnberg.**

Verlag Förster & Borries, Zwickau.

Das verbreitetste Werk über Pilze ist

Michael, Führer für Pilzfreunde

mit naturnahen, farbigen Abbildungen.

- Buchausgabe A:** 3 Bände, 15 : 19,5 cm, mit 345 Pilzgruppen (164 essbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . . 8 Mk.
 - Bolsausgabe C:** 40 wichtige Gruppen und ausführlicher Text 2,50 Mk.
 - Tafelausgabe A:** 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Textheft 15 Mk.
 - Tafelausgabe D:** 2 Tafeln mit 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.
- Ausführliche Angaben kostenlos.