

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Heft 12 (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. 5,50 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. Inserate kosten die vierspaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

1. Jahrgang

Nürnberg, 15. Juni 1918

Heft 12.

## Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

V.

Ein herrlicher Pfingstmorgen! Eine größere Pfingst- reise verbieten die Eisenbahn-, Ernährungs- und sonstigen Kriegsverhältnisse. Also hatte ich mir blos einen Streifzug durch mein Pilz-Revier vorgenommen und zwar ganz allein, meine Angehörigen hatten andere Verpflichtungen und Absichten. Es hatte einige Zeit gar nicht ge- regnet und war bei der Trockenheit sicher Nichts zu erwarten. Aber trotz- dem wird der photogra- phische Apparat mitgenom- men, man kann ja nicht wissen, was der Zufall in den Weg führt. Es war der zweite Feiertag, der Hauptandrang auf der Bahn daher vorüber. Nach wenigen Minuten Bahn- fahrt, die eine gute Stunde Weg ersparte um in die Nähe des Waldes zu kommen, ging's rasch die staubige Straße entlang. Eine Lerche zwitscherte in den Lüften ihren fröhlichen Morgengruß, im Herabsteigen immer deutlicher werdend, um in einem benachbarten Felde plötzlich zu verstummen. Ueber die Wiesen in der Ferne zogen Nebelschwaden hin und brachten dem regendurstenden Grase wenigstens etwas Erfrischung, denn an jedem Grashalme hingen glitzernde Tautropfen.

Links von der Straße abbiegend suchte ich ein Waldstück auf, das mir im Herbst immer, wenn sonst kaum noch etwas zu finden war, eine reichliche Ernte von

Erd-Ritterlingen brachte. Man muß doch einmal nach- sehen, was vielleicht im Frühjahr an der gleichen Stelle wächst. Es war eine Enttäuschung, das Waldstück war verschwunden; es war Kartoffelfeld daraus gemacht worden, um zu unserer Kriegsernährung direkt beizutragen, viel- leicht waren auch die hohen Holzpreise mit ein Grund zum Abholzen. Bald war der Wald erreicht und seitwärts in eine grasige Schneise eingebogen, wo oft etwas besonderes, eine kleine Pilz-Rarität zu finden war. Nichts, rein gar nichts, nur nasse Füße, denn das Gras war vom Tau so naß, als wenn es die halbe Nacht geregnet hätte.



Rotbraune Milchlinge (essbar)

Phot. H. Findeisen, Meissen.

Von fern her tönte Glockengeläut, zwar nicht so volltönig wie früher, denn nur eine Glocke ist meist den Kriegsforderungen ent- gangen. Aber das ein- förmige Läuten bringt den- noch Pfingststimmung her- vor. Pilze sind ja doch nicht zu finden, also bum- melt man träumend, seinen Gedanken nachhängend durch den Wald. Plöz- lich faucht es zornig von einem Baumstamm her- über; raschelnd und klap- pernd klettert ein Eich- hörnchen daran empor, immer bestrebt den Stamm zwischen sich und mich, den Störenfried, zu bringen.

Nach einigen Sätzen hielt es immer mit dem Klettern inne, nur mit dem Kopfe um den Stamm herum sich nach mir umschauend. Da ich stehen blieb und es mit meinem Fernglase verfolgte, auch einige Schritte näher heranging, ließ es als Protest noch einige male sein fauchendes Knurren hören, bis es von Baum zu Baum sprin- gend seitwärts verschwand. Die Strünke abgenagter Kiefern- zapfen und deren ringsum zerstreute Schuppen ließ verraten, daß es in angenehmer Beschäftigung gestört worden war.



Bald gings von der Schneise abseits in sonst gutes Pilz-Revier, Nichts war zu finden. Weiße Moosflecken wechselten mit Heidelbeersträuchern ab. Sie hatten bereits schon Früchte angefüllt, teils zeigten sie noch ihre fast kugeligen, zierlichen Blüthen von rot-grüner Farbe. Wenn die Trockenheit nicht zu lange anhält, wird also wohl eine gute Blaubeerenernte zu erwarten sein und manche Familie kann durch Einkochen der Heidelbeeren, auch Bickbeeren, Beesfinge genannt, sich wohlschmeckenden Brot-aufstrich verschaffen; die Butter, 50 Gramm die Woche, macht ja jedes erreichbare Streckungsmittel erwünscht. Getrocknet sind sie ein ausgezeichnetes Mittel gegen Durchfall und Ruhr. Um den Früchteansatz nicht zu stören ungehe ich die Heidelbeersträucherinseln, im Vorbeigehen einen Blick hineinwerfend, ob nicht doch vielleicht ein Pilz zu finden ist. Da an einer etwas feuchten Stelle leuchtet ein brauner Punkt herüber, es kann nur ein Pilz sein. Ein Scheidenstreifling, die rehbraune Art also Amanitopsis badia Schaeff. Ein kräftiges Exemplar wohl 20 cm hoch, aber doch noch brauchbar, der schlanke, hohle Stiel und der flache Hut sind noch frisch und fleischig.

Meist findet man die älteren Pilze dieser Art sehr dünnfleischig und zerbrechlich und lohnt sich das Sammeln nur bei den jüngeren. Wie in einer Eierschale eingeschlossen, kommen die jungen Pilze aus der Erde. Die weiße, dickhäutige Hülle zerreißt und bleibt größtenteils als lockere Scheide am Grunde zurück, der obere Teil wird durch den Hut mit emporgehoben bleibt aber meist nur kurze Zeit als unregelmäßige wollige Fäden sichtbar. Wegen ihrer lockeren Beschaffenheit werden sie bald abgestreift und der erst glockenförmige Hut, der sich mit einem

Buckel in der Mitte flach ausbreitet, ja manchmal auch vertieft, ist dann glatt und seidenglänzend. Am Hute trägt der Scheidenstreifling ein sehr gutes Kennzeichen: rund um den Rand herum hat er feine, aber deutlich sichtbare, wohl ein Zentimeter lange Streifen. Daher der Name Streifling. Die Streifen rühren von den bauchigen weißen Blättern her, da das Hutfleisch namentlich nach dem Rande zu sehr dünn ist, ja fast nur aus der Oberhaut besteht. Nach unten zu verstärkt sich der Stiel etwas, bildet aber keine Knolle, so daß ihn ein aufmerksamer Beobachter mit den Knollenblätterpilzen, mit denen er einige Ähnlichkeiten hat, eigentlich nicht gut verwechseln kann. Wie bei diesen haben wir auch bei den Scheidenstreiflingen mehrere der Farbe nach ganz verschiedene Arten zu unterscheiden, die alle essbar sind. Außer dem rehbraunen gibt es noch den grauen (plumbea Schaeff), den hellgelben orangefarben-bräunlichen (fulva Schaeff), sowie den ganz weißen (alba Fries). Dieser hat einen weißen glatten Stiel, während der Stiel der anderen Arten mehr oder weniger schuppig zerrissen und der Farbe des Hutes entsprechend etwas abgetönt ist. Um nicht ganz leer heimzukommen, stecke ich meinen



Birkenpilz (essbar)

Phot. H. Findeisen, Meißen.

Fund in meine Papiertüte, einen größeren Behälter hatte ich in richtiger Voraussicht ohnehin nicht mitgenommen.

Im Walde war zunächst keine Aussicht noch mehr zu finden, so streifte ich am Waldrande entlang, wo sich eine saftige Wiese bewässernd, ein Bächlein träge hinschlängelte, in dem sich in wenig gestörter Einsamkeit mancherlei Wasserpflanzen angestiedelt hatten. Alle paar Schritte machte ein beim Sonnenbade gestörtes Fröschelein einen kühnen Sprung ins Wasser, so daß ich oft Obacht darauf geben mußte, die kleinen Fliegenvertilger nicht zu treten. An einer Stelle, wo das sonst überwiegende noch kleine Schilf den Wasserspiegel mehr frei ließ, war der Bach von einer üppig blühenden Wasserpflanze mit ihren weißen Blütensternen wie übersät. Ein liebliches Idyll. Was kann das sein? Kleine handförmige Schwimmblätter, fünfblättrige weiße Blüten mit gelben Stern in der Mitte an kurzen Stielchen auf und über dem Wasser. Ich ziehe eine Pflanze heraus. Unter Wasser nur feine gesiederte, vielfach zerschliffene Blätter, ganz anders als die dickeren handförmig geteilten Ueberwasserblätter, also Wasserhahnenfuß in voller Blütenpracht, als Sauerstoffzeuger eine der wertvollsten Pflanzen für das Zimmeraquarium. Also den Apparat aufgestellt und ein Bild davon gemacht.

Aber das ist leichter gedacht wie ausgeführt, denn es kostet manchen Versuch ehe derselbe mit seinem Auge in richtiger Stellung auf den ruhigen Wasserspiegel hernieder schaut und mehrmals kam der gute „Ica“ Apparat mit dem wertvollen Zeißobjektiv in die bedenkliche Lage in den Bach hinabzukippen. Ein kleines graugrünes Fröschelein guckte eine Zeitlang zwischen den Stativbeinen hockend mit

großen Augen dem über ihm hantierenden großen Menschenkinde zu, um schließlich mit einem Hopsen im Wasser zu verschwinden.

Nicht weit davon stand in einer Fichtenschonung ein alter Stock, besetzt mit Stockschwämmchen. (Siehe Bild Seite 94). Die Trockenheit war ihnen schon etwas anzusehen, aber sie waren noch brauchbar, wurden daher mitgenommen.

Nun wieder hinein in den Wald. Da es am Erdboden nicht viel zu suchen gab, hatte man Mühe sich an dem herrlichen frischgrünen Maiwuchse der Nadelhölzer zu erfreuen. Es war Mittag geworden und die Sonne hatte sich verzogen. Bei dem planlosen Umherstreifen hatte ich die Richtung außer Acht gelassen, die Sonne war ja mein Kompaß. Nun war sie weg und ich war über die Richtung im Unklaren. Also geradefort, wenigstens glaubt man gerade zu gehen. Aber bald merkte ich, daß ich im Kreise gegangen war. Es fiel mir die Tatsache ein, daß man beim Wandern in einsamer, einförmiger Gegend ohne Richtungsmerkmale fast immer im Kreise geht, also wieder dahin zurückkommt, wo man vor einiger Zeit gewesen ist. Daher mußte



ich die Straße wieder treffen, die ich vor einer halben Stunde überschritten hatte, nur etwas weiter rechts. Und richtig, da war die mir bekannte Straße. Einige hundert Schritte auf derselben entlang zeigte mir in der Ferne einen Durchblick auf den erwarteten Teich. Nun wußte ich genau, wohin ich zu gehen hatte. Wer im Walde die Richtung verloren hat, tut also gut sich darauf zu besinnen, daß er mit großer Wahrscheinlichkeit im Kreise geht und sicher an eine vorher betretene, bekannte Stelle kommt. Zweckloses Kreuz- und Querirren macht nur noch unsicherer. Bald fand ich an einsamer, schattiger Stelle unter hohen Fichten einen großen grünen Fleck, ganz bedeckt von den langen, schmalen Blättern des Maiblümchens (Maiglöckchen, Jäupchen). Die meisten waren abgeblüht, aber ich fand noch so viele frische zu einem Strauße zusammen, daß ich mir sagen konnte: In diese Waldeinsamkeit hat sich gestern und heute noch kein Pfingstausslugler gefunden, keines der herrlich duftenden Blümchen wäre stehen geblieben. Ich habe die Stelle auch niemanden verraten, denn ich hätte das liebliche Plätzchen doch nur verwüstet wiedergefunden. Allzuhäufig findet man das Maiglöckchen bei uns nicht mehr wild. Den städtischen Bedarf versorgt meist der Gärtner. Ganz harmlos ist freilich auch das Maiblümchen nicht, es kann zu den Giftpflanzen gezählt werden, denn es enthält in Wurzeln, Blättern und Blüten ein starkes Glykosid und wird als Heilmittel gegen Herzkrankheiten gebraucht.

Dort stehen endlich wieder einmal ein Paar Pilze. Es sind Rotbraune Milchlinge *Lactaria rufa* Scop. (Siehe Abbildung). Es ist einer der in unseren Nadelwäldern am häufigsten Pilze und habe ich die Erfahrung gemacht, wenn man diesen nicht findet, dann braucht man auch auf andere gute Bekannte nicht zu rechnen, dann wächst überhaupt nichts, was bei unseren letzten oft zu trocknen Jahren manchmal vorkam. Sein Name kennzeichnet ihn gut. Er sieht rotbraun aus und ist ein Milchling. Den mittelsten auf unserem Bilde legte ich etwas um, damit die Unterseite sichtbar wurde. Und schon traten kleine weiße Milchtröpfchen an den kaum berührten Blättern heraus, die man oben am Rande in der Mitte des Pilzes sieht. Diese Milch ist scharf brennend und wer sie kostet, kann lange spucken, ehe er den unangenehmen Geschmack los wird. Meist hat der Hut einen kleinen Buckel in der Mitte, später vertieft er sich. Die dichtstehenden Blätter sind erst hellgelblich, dann rötlichbraun. Der erst volle, dann hohl werdende Stiel ist dem Hute fast gleich gefärbt. Bei seinem massenhaften Vorkommen wurde es bisher allgemein bedauert, daß die scharfbrennende Milch den Rotbraunen Milchling ungenießbar machte. Da aber Herr Oberlehrer Herrmann in Dresden durch Versuche gefunden hat, daß er sauer gemacht und zehn Minuten gekocht wohlgeschmeckend wird, dürfte es für viele eine Anregung sein, ihn durch diese Zubereitungsweise genussfähig zu machen. Es würde ein guter Nahrungsmittelzuzuwachs sein.\*)

Meine Pfingstaussbeute war damit, abgesehen von einigen unbedeutenden kleinen Sachen, zu Ende und ich machte mich am frühen Nachmittage wieder auf den Heimweg. War ich auch bezüglich meiner Funde ziemlich Schneider geworden, so hatte ich doch auch ohne Pilze eine herrliche Waldstrecke hinter mir; auch ein vergeb-

\*) Siehe Heft 1: Gramberg: Ein verkannter Speisepilz.

licher Pilzgang kann hohen Genuß bereiten, wenn man nur sonst die Augen offen halten will.

Früher als andere Jahre tauchte mir diesmal der Birkenpilz auf. (*Boletus scaber* Bull.). Siehe Abbildung. Sein polsterartig gewölbter Hut von oft ganz stattlicher Größe kann ganz verschiedenartig gefärbt sein: grau, von hellbräunlich bis dunkelbraun in allen Abstufungen, Ja fast schwärzliche trifft man an, wie Kapuzinerkappen, weshalb er wohl auch den Namen Kapuzinerpilz haben mag. Er gehört zu den Röhrenpilzen, von denen wir bisher noch nicht viel finden konnten. Die anfangs weiße Röhrenschicht wird später grau und hat kleine feine Mündungen. Der hohe Stiel ist im Verhältnis zum ausgewachsenen Kopfe sehr schlank und auffallend rauchschuppig. Anfangs fleischig, wird er später holziger und ist dann nur der Kopf zu verwenden. Das Fleisch ist sehr weichlich und müssen Birkenpilze daher sorgfältig gepackt werden, will man sie nicht matschig nach Hause bringen. In Gebüschen und lichten Laubwaldungen, namentlich bei Birkengruppen, findet man ihn häufig. Er ist gut als Suppen- und Gemüsepilz verwertbar und läßt sich auch gut trocknen.

Also fleißig auf die Suche gehen, die Pilze werden nun häufiger und daher die Gänge lohnender.

Fortsetzung folgt



## Bademekum für Pilzfreunde.

Von Pfarrer Adalbert Ricken

Taschenbuch zur bequemen Bestimmung aller in Mittel-Europa vorkommenden ansehnlicheren Pilzkörper mit vier Bestimmungstafeln und Zitaten bekannter Bildwerke. Leipzig, Quelle und Meyer 1918. Pappband 354 Seiten.

Besprochen von Prof. Dr. Spilger, Bensheim.

Ein neues Werk unseres Herrn Pfarrer Ricken, dazu ein billiges Taschenbuch, das alle ansehnlichen Pilzkörper behandelt, das ist eine ebenso wichtige wie erfreuliche Pfingstüberraschung für alle Pilzfreunde.

Als der bedeutendste deutsche Pilzkenner ist uns der Verfasser längst bekannt. Wir schätzen ihn als den Bearbeiter eines Handbuches über die Blätterpilze, das allen, die sich mit dieser Pilzgruppe beschäftigen, zu einem ebenso unentbehrlichen, wie zuverlässigen Führer geworden ist. Wir alle haben es schon oftmals bedauert, das der Krieg eine Fortsetzung dieses textlich wie illustrativ gleich groß angelegten Werkes unmöglich machte. Was bringt uns nun das neuersehene Werk?

Wer die in den kleinen Pilzwerken, als deren ältestes wir Lenz, als deren neueste und am besten ausgestattete wir Michael und Gramberg nennen wollen, angeführten und abgebildeten Pilze kennt und weiter in das Studium der Pilze eintreten und die zahlreichen, in diesen Werken nicht behandelten Schwämme kennen



lernen will, die sich auf jedem Pilzausflug uns aufdrängen, dem kann das Bademekum Rickens nicht warm genug empfohlen werden. Zwar Abbildungen enthält es nicht. Der Charakter des Werkes als „Taschenbuch“ und die Papierknappheit machen dies unmöglich. Aber fast die Hälfte aller Blätterpilze hat ja Ricken in seinem Handbuch bereits fertig abgebildet und bei den übrigen Pilzgruppen, den Lösspilzen, Schlauchpilzen usw. verweist Ricken bei jeder Art auf die bei Gramberg, Michael und in größeren Bildwerken vorhandenen Abbildungen. In dem Bademekum sind sämtliche in Mittel-Europa vorkommenden einigermaßen ansehnlichen Pilzkörper genau beschrieben, sodaß sie schon möglichst auf den Exkursionen bestimmt werden können. Die Beschreibungen sowohl der einzelnen Arten, wie die größerer Gruppen, weisen alle Vorzüge der aus dem Handbuche bekannten Darstellung auf. Die unübersichtlichen Bestimmungsschlüssel, mittels deren man in rösselsprungartiger Weise schließlich zum Namen einer Pflanze kommen soll und die einem das Bestimmen ganz verlernen können, findet man bei Ricken nicht. Ueberall herrscht bei ihm bei aller Knappheit des Textes vollkommene Klarheit und Uebersichtlichkeit. Ueberall sind die wichtigsten Merkmale besonders hervorgehoben, auf die möglichen Verwechslungen mit ähnlichen Arten ist hingewiesen, außer der Beschreibung ist bei jeder Art die Genießbarkeit, Häufigkeit, die Zeit des Erscheinens, Standort und Art des Wachstums genau angegeben. Vier beigegebene Tafeln am Anhang des Werkes werden dem Anfänger das Auffinden und Bestimmen wesentlich erleichtern. Ein Vergleich des Textes mit dem des Handbuches läßt auf Schritt und Tritt die bessernde Hand erkennen. Die Arten des Anhangs findet man an der richtigen Stelle eingeordnet, die Arten mancher Gattungen sind hier zur Erleichterung der Bestimmung umgruppiert. Die Beschreibung mancher Arten ist schärfer gefaßt, u. a. die der *Inocybe sambucina* von der wir bei der Gelegenheit auch erfahren, daß sie und nicht *Inocybe frumentacea* es war, die im Verdacht steht, in Aischersleben einen tödlichen Vergiftungsfall herbeigeführt zu haben. Wir sind überzeugt, daß das vom Verlage aufs beste ausgestattete Bademekum allen Pilzfreunden bald ebenso unentbehrlich sein wird, wie es das Handbuch bereits geworden ist. Dem Herrn Verfasser wünschen wir, daß es ihm vergönnt sein möge, uns noch weitere gleich vorzügliche Werke aus seiner Feder zu beschreiben.



## Zur Beurteilung der Genußfähigkeit von *Amanita pantherina*.

Von Professor Dr. Raebiger, Leiter der Pilzbestimmungsstelle des Bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer in Halle a. S.

In den Verhandlungen des Botanischen Vereins der Provinz Brandenburg, Bd. 59/1917, veröffentlicht R. Kolkwitz einen Vergiftungsfall, der sich in einer vierköpfigen Familie in Zehlendorf bei Berlin durch den Genuß von Pantherpilzen ereignete.

Schon  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde nach Einnahme des wohl-schmeckenden Gerichtes erkrankten die 4 Personen verschieden stark unter folgenden Erscheinungen:

1. Brennen im Halse und Uebelkeit,
2. Geistige Erzitations- und Depressionszustände, verbunden mit Benommenheit, die sich vorübergehend bis zur Bewußtlosigkeit, in einem Falle bis zu Krämpfen steigerte,
3. Muskelzuckungen,
4. Verlangsamte Lichtreaktion der Pupillen.

Kolkwitz selbst hat die verwendeten Pilze nicht gesehen, es wurden ihm vielmehr erst nachträglich gesammelte Exemplare gezeigt, an denen er feststellte, daß es sich um den Pantherpilz (*Amanita pantherina*) handelte.

Die Pilze wurden in nachstehender Weise zubereitet. Sie wurden sofort gewaschen und zurecht gemacht, wobei die Haut des Hutes, die den vermeintlichen Sitz des gefährlichen Stoffes bilden soll, sorgfältig entfernt und der Stiel abgeschabt wurde; die Lamellen blieben an den Hüten sitzen. Die Pilze, die mit einigen auf demselben Standort gefundenen Ziegenlippen, Butterpilzen, Krempfingen und Birkenröhrlingen vermischt waren, wurden abgekocht, da sie erst nach 24 Stunden gegessen werden sollten. Das Brühwasser kam am nächsten Tage beim uochmaligen Kochen mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Fett, und etwas Mehl wieder zur Verwendung.

Zu vorstehenden Mitteilungen möchte ich auf Grund der neueren Literatur und mehrjähriger eigener Erfahrungen das Nachstehende bemerken.

Nicht nur Gramberg (Pilze der Heimat, Verlag Quelle und Meyer in Leipzig) bezeichnet den Panther-schwamm nach Abziehen der Oberhaut als guten Speise-pilz, sondern auch Michael (Führer für Pilzfreunde, Verlag Förster und Borries, Zwickau i. Sa.) sagt, daß er eine vortreffliche Speise abgibt.

Walther (Taschenbuch für deutsche Pilzsammler, Verlag Hesse und Becker, Leipzig, 1917) betont, daß der Schwamm nach Entfernung der Oberhaut zweifellos ohne Schaden für die Gesundheit gegessen werden kann und auch Schnegg schließt sich dieser Meinung an, indem er ihn in seinem Buche „Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger“ (Verlag: Dr. Frz. Jos. Völler-München, 1918) überhaupt nicht anführt.

Weiterhin weist Obermeyer (Pilz-Büchlein II, Verlag: E. K. Luz-Stuttgart, 2. Auflage) darauf hin, daß der Pantherpilz in abgehäutetem Zustande in Sachsen und Böhmen gegessen wird.

Ferner ist mir von Pilzsachverständigen, wie Staritz-Ziebigk b. Dessau, Hinterthür-Schwanebeck und A. Schulze-Rossen, bekannt, daß sie den Pantherschwamm auf ihren Pilzwanderungen als eßbar bezeichnen.

Ich selbst habe den Pantherpilz seit Jahren in den verschiedensten Teilen unserer Provinz und des Herzog-tums Anhalt gesammelt und in mannigfaltiger Zubereitung ganze, nur aus dieser Pilzform bestehende Gerichte ohne Gesundheitschädigung genossen. Es ist allerdings gleich beim Einsammeln die Oberhaut des Hutes abgezogen sowie der Stiel geschält und bei der Zubereitung das erste Brühwasser abgegossen worden.

In dem von Kolkwitz erwähnten Falle hat dagegen die bei verdächtigen Schwämmen stets zu beachtende Vorsichtsmaßregel des Abgießens des Kochwassers keine



Berücksichtigung gefunden, denn er schreibt ausdrücklich, daß das benutzte Wasser zur Verwendung kam.

Außerdem hat er die eingesammelten Pilze, die die Krankheitserscheinungen hervorgerufen haben, nicht selbst gesehen, so daß der Verdacht besteht, daß die ihm nachträglich vorgelegten Exemplare seitens der betroffenen Personen verwechselt worden sind, zumal derartige Irrtümer bei der verbleichenden Form des Fliegenpilzes und anderen giftverdächtigen oder ungenießbaren Amanitaarten den wenig erfahrenen Sammlern schon untergelaufen sind.

Näheres über die Verwertung der Pilze unter besonderer Berücksichtigung der als giftig und verdächtig bezeichneten Schwämme habe ich in einer Denkschrift niedergelegt, die in Heft 24, Jahrgang 27, und Heft 1-3 bezw. 5, Jahrgang 28/1917 der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene (Verlag: Rich. Schoeg-Berlin S. W. 48) veröffentlicht ist.



## Die Pilzernte des Frühjahr 1918.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Die Monate April und Mai waren dem Pilzwachstum recht günstig. Es fehlte weder an Wärme, noch an den nötigen Niederschlägen. Schon der ganze Winter war so auffällig mild, daß die Entwicklung der Pilze zeitig beginnen konnte. Zu den frühesten Arten gehörte wieder *Collybia velutipes*, der Samtfuß-Rübling. Ich habe ihn bereits im Februar und dann im März in dem von mir geleiteten Schulgarten geerntet, auch in einem nahen Weißbuchenwalde gefunden und mir dadurch schon frühzeitig eine schmackhafte Pilzsuppe verschafft. Bereits Ende März und Anfang April stellte sich in Unmengen *Coprinus micaceus*, der Glimmertintling, ebenfalls im Schulgarten zwischen altem Laub und auch auf Blumenbeeten ein. Von seiner Verwendbarkeit habe ich mich schon im Vorjahre überzeugt. Sofort nach dem Ernten zubereitet, gibt er ganz schmackhafte Gerichte. Er findet in meiner Küche jederzeit freundliche Aufnahme. Er ist als Suppenpilz recht brauchbar, ebenso wie die verwandten Arten *Coprinus porcellanus* (Schopftintling) und *Coprinus atramentarius*, (Echter Tintenpilz) die ich Mitte Mai fand. Zu den frühen Sorten gehören ja alljährlich die Morcheln. Wachsen sie doch schon bei 1 bis 2 Grad Wärme. Etwas später als sonst, auch nicht in so großer Menge, kam *Gyromitra esculenta*, die Stockmorchel auf den Markt. Auffällig zahlreich aber stellte sich anfangs Mai die Spitzmorchel *Morchella conica* ein. Selbst die sonst seltenere Käppchenmorchel, *Morchella rimosipes*, war diesmal an ihrem alten Standorte recht zahlreich vertreten. Von Schüpplingen fanden sich *Pholiota praecox* der voraneilende Schüppling und wiederholt in großer Anzahl das Stockschwämmchen *Pholiota mutabilis*. Neben dem büscheligen Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* kam auch der blaßgelbe *Hypholoma epixanthum* der starkrie-

chende Schwefelkopf im Anfang Mai vor. Mitte des Monats Mai begegnete mir noch *Hypholoma Candelleianum*, lilablättriger Schwefelkopf, eine weiße, eßbare Art. Seine Hauptzeit ist der Sommer. Er findet sich gesellig in Gärten und auf Wiesen. Er ist als Suppen- und Gemüsepilz verwendbar. Häufiger als sonst begegnete ich dem Maischwamm, *Tricholoma gambosum*. Dieser stark nach Mehl duftende Pilz wurde auch erstmalig in Produktengeschäften angetroffen und als „Champignon“ zu hohen Preisen an den Mann gebracht. Neben diesem Ritterling wuchs in der ersten Hälfte des Mai noch der kurzstiellige Ritterling, *Tricholoma brevipes*, auf Gartenland, ein ebenfalls eßbarer Pilz von geringem Speisewert. Gesellig fand ich in großer Zahl am 11. Mai den Frühlings-Rötling, *Entoloma clypeatum*. Er ist, wie schon sein Mehlgeruch und der angenehme Geschmack andeuten, ebenfalls eßbar. Die Absicht, ein Pilzgericht aus der großen Ernte herzustellen, konnte ich leider nicht ausführen, da nicht ein einziger Pilz madensfrei war. Dieser Rötling wurde mir auch von anderen Gegenden Sachsens zum Bestimmen eingesandt, so daß er wohl um die gleiche Zeit recht häufig gewesen sein muß. Von rotsporigen Vertretern wurde noch *Pluteus cervinus* gefunden, ebenfalls eßbar. Wiederholt fand ich Mitte Mai in dem schon erwähnten Schulgarten den Schaf-Egerling *Psalliota arvensis*, aber jedesmal ganz vermadet. Um dieselbe Zeit zeigten sich in mehreren Produktengeschäften die ersten Steinpilze. Doch sie waren nicht aus der Umgebung Dresdens. Dagegen fand ich den Birkenpilz *Boletus scaber* in 3 schönen Vertretern in der Dresdner Heide. Stellenweise machte sich *Phallus impudicus*, die Stinkmorchel, schon bemerkbar. An sandigen Heidewegen fand sich gesellig der walzensäumige Wirrkopf *Inocybe cristata*, Scop. synonym *lacera* Karst. Im Kiefernwalde wurde bereits der Pantherpilz, *Amanita pantherina*, an einer Rüste 2 große Exemplare von Schuppiger Schwarzfuß *Polyporus squamosus* und in einem Hofe, zwischen Steinen, der seltenere *Lepiota erminea*, Hermelin-Schirmpilz, gefunden. Außerdem sind noch der Schmetterlings-Düngerling, *Panaeolus papilionaceus*, und der Nadel-Flämmling, *Flammula spumosa*, zu erwähnen. Das ergibt 19 eßbare neben 7 ungenießbaren Arten.



## Der Fliegenpilz als Insektenvertilger.

von Dr. E. Wilbrand.

Ueber die Fliegenplage und ihre Bekämpfung ist viel geschrieben und manches mehr oder minder gute Präparat erprobt worden. Man kann wohl sagen, daß kein Mittel sich besonders bewährt hat. Praktisch am bedeutendsten ist, wie Dr. E. Wilbrand schreibt („Münch. Med. W.“, 11. 12. 17), das Verstäuben von Insektenspulver, obwohl dies hinsichtlich seiner Wirkung auf die Atemorgane vielleicht nicht ohne Bedenken ist. Als weitere Nachteile des Insektenspulvers kommt in Betracht,



daß die Fliegen nur vorübergehend betäubt sind, und endlich, daß das Präparat unter Umständen nicht jederzeit in genügender Menge zur Verfügung steht.

Ein ganz vorzügliches Fliegenvertilgungsmittel besitzen wir nun im Fliegenpilz. Er findet sich fast überall, besonders in Nadelwäldern. Sein farbenprächtiges Äußere kennzeichnet ihn von weitem. Wohl niemandem dürfte er unbekannt sein, weder Erwachsenen noch Kindern. Ehe sie lesen und schreiben können, sehen die Kleinen ihn ja bereits auf den bunten Bildern der Märchenbücher. Der Fliegenschwamm gilt als Musterbeispiel für einen Giftpilz.

Wie der Name sagt, wurde er offenbar von unseren Altvordern zur Vernichtung von Fliegen benutzt. Heute ist dies, soviel ich weiß, nur auf dem Lande im Kreise Hendeckrug in Ostpreußen der Fall.

Im Gouvernement Minsk wird zur Ungezieferbeseitigung ausschließlich der Fliegenschwamm von der eingeborenen weißrussischen Bevölkerung benutzt. Sehr bezeichnend ist sein polnischer Name „Mucha mora“, auf deutsch „Fliegenpest“ (Mucha-Fliege, mor-Pest).

Von den Eingeborenen auf diese Verwendungsart des Pilzes aufmerksam gemacht, habe ich sofort in fliegenreichen Zimmern Versuche angestellt. Der Erfolg war ein ganz vorzüglicher. Bereits nach einer Stunde lagen alle Fliegen tot oder sterbend umher.

Das Aussehen einer fertiggestellten Lockspeise ist nicht unappetitlich, auch ist sie geruchlos. Bei ihrer Zubereitung verfährt man folgendermaßen:

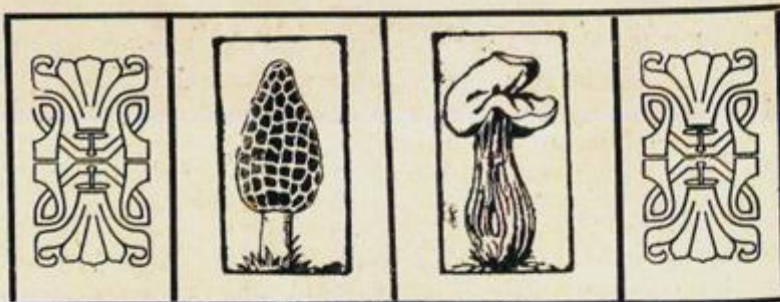
Man legt den Pilz, mit der Oberseite des Hutes nach unten, auf einem Stück Blech ins Feuer. Dort wird er 2 bis 3 Minuten belassen, d. h. so lange, bis genügend Saft ausgetreten ist, dessen Menge man durch Bewegungen des Stieles feststellen kann. Nun nimmt man den Pilz heraus, legt ihn auf eine flache kleine Schale, bricht den Stiel ab und bestreut die Lamellenseite mit einer genügenden Menge Streuzucker, der sich alsbald in der giftigen Flüssigkeit löst. Hierauf wird der so gefertigte Fangapparat an einem geeigneten Platz aufgestellt, und zwar so, daß etwaige Haustiere ihn nicht erreichen können. Nach Genuß der giftigen Flüssigkeit fliegen die Insekten nicht mehr weit. Sie kriechen lahm umher, taumeln, fallen auf den Rücken, strecken die Beine durcheinander und suchen vergeblich das Gleichgewicht wieder zu bekommen.

Zur Tötung des Ungeziefers in Küchen empfiehlt sich eine Zeit, in der nicht gekocht wird. Uebrigens besteht wegen der schnellen Giftwirkung keine Gefahr, daß die erkrankten Fliegen ins Essen fallen, wenn man die Lockspeise einige Meter vom Kochherd entfernt aufstellt.

Die Dauer der Fangmöglichkeit richtet sich nach dem Saftgehalt des Fliegenpilzes und ist mit dessen Verdunstung erschöpft. Durch rechtzeitigen Zusatz von Wasser kann man jedoch die Gebrauchsfähigkeit um einige Tage verlängern. Junge Pilze sind empfehlenswerter als alte, da sie mehr Saft enthalten.

Beachtenswert erscheint mir noch, daß die Lockspeise auf einen möglichst flachen Teller gelegt wird, da die Fliegen alsdann den Köder besser annehmen.

Uebrigens zeigte sich bei meinen Versuchen, daß unser Pilz nicht nur Fliegen schnell abtötet, sondern auch Kakerlaken.



## Zur Ausbarmachung der Pilze für die Volksernährung.

Die wichtigste Aufgabe der volkstümlichen Pilzaufklärung ist es, die Möglichkeit von Pilzvergiftungen zu verhüten, oder doch auf das geringste Maß herabzudrücken. Dazu würde schon eine genaue Kenntnis der glücklicherweise nicht sehr großen Zahl der Giftpilze sehr wesentlich beitragen. Unter diesen nimmt der Knollenblätterschwamm eine besondere Stellung ein, indem er sowohl durch seine verheerende Wirkung, wie durch die Häufigkeit seiner Verwechslung mit anderen Pilzen als der gefährlichste Giftpilz überhaupt bezeichnet werden kann. Werden doch nach vorsichtiger Schätzung 2/3 aller tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen auf diesen Pilz zurückgeführt. Darum ist mit Recht von vielen Seiten darauf hingewiesen worden, daß schon mit der allgemein verbreiteten genauen Kenntnis dieses Giftpilzes die größere Anzahl aller Vergiftungsfälle nach Pilzgenuß vermieden werden könnte und wie wichtig ist es, gerade diesem Pilze den Krieg zu erklären. Diese Erwägungen haben zur Herausgabe eines Merkblattes:

### „Der gefährlichste und häufigste Giftpilz Deutschlands und seine Doppelgänger“

geführt. Es wurde im Auftrage der Leiter der öffentlichen Pilzbestimmungsstellen Sachsens, von den Herren Oberlehrer Michael, Auerbach; Oberlehrer Brückner, Chemnitz; Oberlehrer Herrfurth, Stollberg und Oberlehrer Herrmann, Dresden, in sorgfältiger Weise bearbeitet und bringt insbesondere eine genaue Gegenüberstellung aller Unterscheidungsmerkmale. Es ist mit 7 guten Farbetafeln ausgestattet, die den gelblichen Knollenblätterpilz, den grünlichen Knollenblätterpilz, den Schaf-Egerling, den Perlschwamm, den Scheidenstreifling, den Königsfliegenpilz und den Pantherwulstling darstellen. Trotz dieser reichen Ausstattung kann das Merkblatt zu einem sehr wohlfeilen Preise abgegeben werden und damit ist die Möglichkeit zu einer Massenverbreitung desselben gegeben. Der Preis beträgt für 1 Stück 0,30 Mk., 10 Stück 2,80 Mk., 50 Stück 13 Mk., 100 Stück 25 Mk., alles zuzüglich Postgeld.

Es wird gebeten, zur weitesten Verbreitung dieses Merkblattes beizutragen.

Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz, Dresden=A., Schießgasse 24, II.





# Neue Lehrkurse 1918

## über Sammeln und Verwertung der Pilze.

**Rüdesheim a. Rh.** Der Pilzreichtum unserer Wälder des Rheingaugebirges wird durch die Kriegsverhältnisse mehr gewürdigt und nutzbar gemacht. Die sehr geringe Anzahl von Pilzfreunden und Sammlern ist seit zwei Jahren im Steigen begriffen, wozu hauptsächlich die Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Abteilung Pflanzenpathologische Versuchstation zu Geisenheim, durch Abhaltung von Pilzkursen beigetragen hat.

Im August und September 1916—17 wurden je 4 Kurse bei starker Beteiligung, bis 80 Personen im Kurse, abgehalten. Der Kurs dauerte 4 Tage und umfasste folgendes Programm: 1. Tag, Einleitung in das Leben und Wesen der Pilze; 2. Tag, die Chemie der Pilze, Mikroskopieren und Lichtbildervorführungen; 3. Tag, ganztägige Exkursion; 4. Tag, Zurichten der Pilze, Kostproben und Konservieren.

Diese Kurse waren, Dank ihres gut gemachten Programmes und des begeisterten wie tatkräftigen Lehrkörpers, von hohem, praktischen und wissenschaftlichen Wert. Die Beteiligung der Lehrerschaft, besonders der Volksschulen aus engerer und weiterer Umgegend ist bemerkenswert; manche lehrreiche und nutzbringende Pilz-Schulwanderung war schon als Frucht der Veranstaltungen zu beobachten.

Die Leitung der Kurse lag in Händen des bekannten und geschätzten Botanikers Herrn Prof. Dr. Lüstner; während Herrn Gartenbauinspektor Junge das Kapitel Konservierung, und Frau Brauch, Haushaltslehrerin, den küchentechnischen Teil übernahm.

Nach vorliegendem Programm der Anstalt finden auch in diesem Jahre 2 Pilzkurse statt, und zwar in der Zeit vom 29. bis 31. August und vom 5. bis 7. Sept. Die Teilnahme ist jedermann gestattet und kostenlos. Anmeldungen sind zeitig genug unter Angabe des Vornamens, des Standes und der Staatsangehörigkeit an die genannte Anstalt zu richten.

	<b>Pilz- und Kräuter-Rezepte.</b>	
--	-----------------------------------	--

**Pfannkuchen aus Pilzmehl.** Diese Omelette wird auf eine ganz einfache Art hergestellt, ähnlich wie andere Omeletten, nur daß man anstatt des Weizenmehles Pilzmehl verwendet, von dem Weizenmehl nur soviel, daß das Pilzmehl sich gut verbindet. Diese Omelette ist bei weitem nahrhafter und geschmackvoller als die gewöhnliche.

**Pilze als Gelerfsatz.** Zum beliebten „Schlesischen Heringsalat“ fehlt unsern sorgenden Hausfrauen zurzeit das Speiseöl. Auch hier helfen die Pilze aus der Verlegenheit. Seit Jahren werden in meinem Haushalte zum Würzen und Fetten des Heringsalates die in Essig eingelegten Pilze verwendet. Der schleimige und würzige Pilzessig fettet und macht auf diese Weise den Salat recht geschmeidig. Das Einlegen der Pilze in Essig ist sehr einfach. Es eignen sich dazu am besten die kleinsten, aber nicht nur Steinpilze, sondern auch Butter- und Semmelpilze, Pfifferlinge und vor allem Grünlinge. Nachdem man diese gepulvt und gewaschen, werden sie mit etwas Wasser, dem man ein wenig Essig und Salz hinzufügt, weich gekocht. Pflückt sie ab und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Inzwischen kocht man mit Wasser verdünnten Weinessig mit Pfeffer- und Gewürz- förnern, Schalotten, Estragon, Muskatblüte, ein ganz klein wenig Ingwer, Lorbeerblatt, Salz, etwa 5—10 Minuten, legt die Pilze in Gläser oder Steinkruken und gießt den Essig darüber und verschließt

mit Pergamentpapier. Nach einigen Tagen wird der Essig nochmals aufgeköcht und dann werden die so eingelegten Pilze in kühlen, luftigen Räumen aufbewahrt. In Gläsern sterilisiert halten sie sich jahrelang.

Seidel, Eugknitz O. L.

**Gekochte Kartoffelklöße mit Wildgemüse.** Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln, etwas Kartoffelmehl, 1 Ei, Salz, Gewürzkräuter wie Schafgarbe, Sauerampfer, Gundermann. Die gekochten, geschnittenen und geriebenen Kartoffeln werden mit den feingewiegten Gewürzkräutern, einer feingeschnittenen Zwiebel, Salz, Ei und Kartoffelmehl, gut durchgearbeitet. Aus dem Teig formt man Klöße, die man in kochendes Salzwasser gibt und 10 Minuten im offenen Topfe ziehen läßt. Hiezu Wildspinat oder Sauerkraut.

**Löwenzahnsalat.** Man nehme möglichst junge Blätter mit dem Blattstiel (denn dieser ist der Hauptträger des Aromas.) Gründlichstes Putzen und tadelloses Waschen des Salates ist notwendig. Nach dem Abtropfen, gibt man zu den Blättern Salz und Pfeffer und übergießt sie mit Öl (oder Butter). Hierauf läßt man den Salat eine knappe halbe Stunde ziehen, um ihn dann nach Belieben, mit Essig, Zitronensaft, Weinessig tüschfertig zu machen. Der nach diesem Rezept bereitete Salat — ist deliziat!

**Das Trocknen und Ausbeugen von Sauerampfer.** Sauerampfer wird sorgfältig verlesen, gründlich gewaschen, auf Siebe zum Abtropfen gelegt, und unter öfterem Umwenden zum Trocknen an Luft und Sonne ausgebreitet. Nachdem er so übertröcknet ist, kommt er in die schwach erhitze Ofenröhre oder besser auf die Hürde und wird langsam gedörret.

	<b>Pilz-Kalender.</b>	
--	-----------------------	--

### Im Monat Juni-Juli vorkommende Pilze:

#### Essbare.

**Echter Gelbling (Gelbling).** Pfifferling, Eierpilz *Cantharellus cibarius* Fr., fast überall, besonders im Dickicht der Nadelwäldungen, sowie in Laubwäldungen; Suppe, Gemüse, trocken und einmachen.

**Echter Reizker (Wachholder-Milchling) Rößling,** *Lactaria deliciosa* L., unter dichtem Nadelgebüsch, auf moosigen feuchten Wiesen, auf mit Heidekraut und Wachholderbeersträuchern bestandenen freien Waldhügeln; Suppe, Gemüse, Extrakt, Salat, einmachen.

**Feldchampignon, feld-Egerling,** *Psalliota campestris* L., auf mit Pferdedünger oder Jauche gedüngten Wiesen; Suppe, Gemüse, trocken, einmachen.

**Schaf-Champignon,** *Psalliota arvensis* Schaef., gefellig in Nadel- und Laubwäldern, auf lockerem Humus; Suppe, Gemüse, trocken, einmachen.

**Knoblauchpilz, Lauchschwindling, Mousseron, Dürbehndel** *Marasmius alliatus* Schaef., auf Heideplätzen, an Wald-rändern und alten Baumwurzeln, auf Holzschlägen; Gewürzpilz als Zusatz zum Braten, trocken.

**Milder Milchling,** *Lactaria mitissima* Fr., in Nadel- und Laubwäldern und in Gebüsch; Gemüse, Extrakt, einmachen, trocken.

**Laub-Blauling, blauer, Agaricus laccata** Scop. var. *amethystina*, in feuchten Wäldern zwischen Moos und Gras; Gemüse, trocken, jung essbar.

**Seidiger Scheidling, Volvaria bombycina** Quel., an Weiden- und Pappelfstämmen; Gemüse, trocken.

**Scheidenpilz, Amanitopsis vaginata** Bull., in Wäldern, Wald-sümpfen und -büschen, Torfmooren, auf Grasheiden; Gemüse, trocken.

**Breitblättriger Rößling, Agaricus (Collybia) platyphylus** Bull., am Grunde und in der Nähe alter Baumstümpfe in feuchten Wäldern; Gemüse, einmachen.

**Kahler Krempling, Paxillus involutus** Batsch., in Nadel- und Laubwäldern, Gebüsch, Gärten und Chauffee Straßen; Gemüse, trocken.

**Blaugrüner Täubling, Warziger-T., Herren-T., Russula virescens** Schaef., in Laub- oder Mischwäldern, an Wald-rändern, in Gebüsch; Gemüse, trocken, einmachen.

**Mehlpilz, Pflaumenpilz, Moosling, Clitopus prunulus,** Scop., in Wäldern, auf Grasplätzen, Triften in Gebüsch; Gemüse, trocken, einmachen.

**Blasiger Becherling, Peziza vesicalosa** Bull., gefellig auf Schutt, Dung, Komposthaufen und in Mistbeeten; Suppe, trocken.



Echter Tintenpilz, *Coprinus atramentarius* Bull., Wiesen, Dünger- und Schutthäufen, Gärten, an Baumstrünken; Gemüse, trocken, jung essbar.

Flaschen-Bovist, Stachel-Stäubling, *Lycoperdon gemmatum* Batsch; Heide, in Wäldern, auf Tristen, Grasplätzen und Sandfeldern, truppweise; Gemüse, einmachen, jung essbar, solange Fleisch weiß ist.

Timt-Röhrling, *Suillus castaneus* Bull., in gemischten, sowie in Nadelwäldern, vorzugsweise auf sandigem Boden; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

Maronenpilz, Maronen-Röhrling, *Boletus badius* Fr., in Nadel- und Laubwäldern, sowie auf Heiden; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

Schmerling, Schälpilz, Körniger Röhrling, *Boletus granulatus* L., truppweise in Nadel- und Laubwäldern, auf Waldwegen und Wiesen; Gemüse, trocknen.

Butterpilz, Butter-Röhrling, Ringpilz, *Boletus luteus* L., in sandigen Nadelwäldern, Grasheiden; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

Birkenpilz, Birken-Röhrling, Kapuziner, *Boletus scaber* Bull., in lichten Wäldern und Hainen, auf Heiden, an Moor-rändern, im Grafe und Gesträuch; Suppe, Gemüse, einmachen, trocknen.

### ■ ■ ■ Pilz=Markt. ■ ■ ■

Höchstpreise für getrocknete Pilze wurden durch die Landesstelle für Obst und Gemüse festgesetzt. Darnach beträgt der Höchstpreis für Steinpilze im besten getrockneten Zustand beim Verkauf durch den Sammler 7.50 Mk. für das Pfund, der Aufkäuferpreis 8.50 Mk. und der Großhändlerpreis 9.50 Mk. für Pilze zweiter Güte stellt sich der Preis auf 5, 6 und 7 Mk.; für gemischte Pilze, Rotkappen, Birkenpilze und Kuhpilze 3, 4 und 5 Mk., für Pfefferling, 2.50, 3 und 3.50 Mk.; für Gewürzpilze (Sommelpilze, Schafsteiner, Reizker usw.) 3, 3.50 und 4 Mk. Zum Ankauf von getrockneten Pilzen, aus der Ernte 1918 sind nur die bevollmächtigten Aufkäufer, zum Absatz nur die damit betrauten Großhändler befugt. Ueber den Absatz im Kleinhandel werden besondere Bestimmungen erlassen.

München. Am Schwammerlmarkt (Reichenbach- und Frauenstraße) waren außer den Zuchtgerlingen, welche das Pfund zu 5 Mk. (1) verkauft wurden, kein einziger Pilz — ein Curiosum für München — zu entdecken, was auf die beängstigende Trockenheit zurückzuführen ist. Walderdbeeren kosten Mark 2.20—2.50 das Pfund. Wildgemüse konnten wir keines entdecken; wohl aber verschiedene Tee- und Kräuterpflanzen, besonders Waldmeister und Flieder.

Pinkelsbühl. Auf dem Schwammerlmarkt schwankte der Preis für das Pfund Steinpilze zwischen 1.20—1.70 Mk., Maiblättern 0.80—1.10 Mk., Morcheln 1.00—1.60 Mk., Champignon 1.50—2.50 Mk.

### ■ ■ ■ Pilz=Funde. ■ ■ ■

*Peziza perlata* Fr. Wer kann mir Angaben über sichere Funde mit genauen selbstfestgestellten mikroskopischen Bestimmungsarten (Sporen u. f. w.) von *Peziza perlata* Fr. machen?

Kallenbach, Waldmichelbach i. Odenwald (Hessen).

Am 19. Mai fand ich in den Königshainer Bergen bei Görlich und am 20. Mai in den Wäldern zwischen dem Waldhaus bei Gersdorf und dem Steinbachtal bei Alt-Bernsdorf i. S. (schlesisch-sächsischer Grenze) ebenfalls meine ersten 1918 er Birken-(Kapuziner)-Pilze. Auch ich war über diesen frühen Zeitpunkt erfreut.

O. Polesny, Görlich.

### ■ ■ ■ Pilz=Bergiftungen. ■ ■ ■

Morchelvergiftung. Bezüglich der in Hest 11 erwähnten Fälle von „Morchelvergiftung“ möchte ich bemerken, daß es sich hierbei doch sicher nur um „Korcheln“ (Helvella-Arten) drehen wird. Pilzkennner sollten doch bei der Bezeichnung eine strenge Unterscheidung zwischen „Morchel“ und „Korchel“ einhalten. Außerdem dürfte es doch in derartigen Vergiftungsfällen nicht schwer sein, die genaue Art und die näheren Umstände der Vergiftung festzustellen. Die meisten

Leute halten sich doch an die bekanntesten Arten, sodaß diese doch sicher nach der Vergiftung nochmals an den gleichen Sammelorten aufgetrieben und von einem Pilzkennner der betreffenden Gegend sicher bestimmt und veröffentlicht werden können. Es wäre doch an der Zeit, einmal völlige Klarheit zu schaffen über die Vergiftungsmöglichkeit durch Helvella-Arten. Kallenbach, Waldmichelbach.

## ■ ■ Aus dem Vereinsleben. ■ ■

### Verein für Pilzkunde Gassel.

7. Sitzung am 15. April 1918. Anwesend 17 Mitglieder. Der Vorsitzende legt einige Speisemorcheln (*Morchella esculenta*) vor, sowie Pilzkochbücher von E. Herrmann und von Gramberg, anschließende Aussprache über zweckmäßiges Trocknen der Pilze. Aus Hest 9 des „Pilz- und Kräuterfreundes“ wird Grambergs Aufsatz über richtige Benennung von Knollenblätterpilzen verlesen, an die Verlesung schließt eine eingehende Besprechung. Zum Schluß wird noch die auf den demnächst anzuführenden Pilzwanderungen einzuführende Art des Sammelns im gegenseitigen Meinungsaustausch besprochen.

### Bericht des Pilzausschusses des Humboldtvereins in Löbau.

Der Pilzausschuß arbeitete im Sommer erstmalig in unserer Stadt. Er wurde im Mai 1917 begründet und stellte sich die Aufgabe, Pilzkenntnisse zu verbreiten und zur Sammeltätigkeit anzuregen. Zu diesem Zwecke wurden veranstaltet: 1. Ein Lichtbildervortrag über die Pilze unserer Heimat von Herrn Oberlehrer Herrmann-Dresden. 2. Ein Pilzausflug unter der Führung desselben Herrn. 3. Dauernde Pilzausstellung in drei Schaufenstern unserer Stadt. 4. Gaben die Ausschußmitglieder den Sammlern unentgeltlich Auskunft über Pilze. Bei der langen Trockenheit des Sommers war es nicht leicht das Ausstellungsmaterial aus den entfernten Wäldern des Rotsteins, der Königshainer und Dehsaer Berge, sowie vom Kottmar herbeizuschaffen. Trotzdem sind wohl fast alle Pilze der Heimat gezeigt worden. Besonders wertvoll war es, wenn unsere guten Speisepilze mit ihren verdächtigen und giftigen Doppelgängern zu sehen waren. So stand neben dem Steinpilz der Gallenröhrling und der Satanspilz, neben dem Champignon der Knollenblätterpilz und neben dem essbaren Perlwulstling der giftige Königsfliegenpilz. Auch die verschiedenen Boviste, gute und schlechte Reizker, Schwefelkopf und Stockschwämmchen waren wiederholt nebeneinander zu sehen. Aus der Zahl der vor den fenstern stehenden Beschauer zu schließen, haben sich diese kleinen Ausstellungen großer Beliebtheit erfreut und sind jedenfalls sehr belehrend und erregend gewesen. Auch von der Einrichtung der Pilzherausstellungen wurde viel Gebrauch gemacht. Im ganzen ist in etwa 220 Fällen Auskunft über Pilze erteilt worden, und alle bei uns wachsenden Giftpilze wurden in den vorgelegten Ernten wiederholt festgestellt. Nicht weniger als zehnmal war auch der Knollenblätterpilz mit gesammelt worden; in einem Korbe fanden sich sogar 18 Stück dieses furchtbarsten aller Giftpilze. Daß der Pilzausschuß durch seine Arbeit nicht nur belehrend gewirkt, sondern sicher auch Unglück verhütet hat, liegt somit klar auf der Hand. Die Mitglieder glauben, ihre Aufgabe in der rechten Weise gelöst zu haben und sind bereit, ihre Tätigkeit nächsten Sommer wieder aufzunehmen. Vielleicht wird man dann auch die auf dem Wochenmarkte zum Verkauf ausgelegten Pilze einer Kontrolle unterziehen.

### An unsere Leser!

Dieser Nummer sollte ursprünglich Titel und Inhaltsverzeichnis des 1. Jahrgang vom Pilz- und Kräuterfreund beigelegt werden. Infolge ungenügender Papierzuweisung wäre uns dies nur unter Kürzung des Textes um mindestens 4 Seiten möglich gewesen. Eine Maßnahme zu der sich die Schriftleitung — des Einverständnisses der sehr verehrten Leser gewiß — nicht entschließen konnte.

Wir hoffen, daß die fehlende Papiermenge baldigst angewiesen wird und werden dann das Inhaltsverzeichnis der Nr. 1 oder 2 beifügen.

Ergebenst: Die Schriftleitung des P. u. K.





## Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

### Unkräuter als Wildgemüse.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

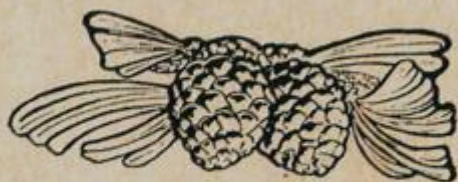
Ein trostloser Anblick ist ein verunkrauteter Acker. Armseliger als auf reinem Boden stehen hier die angebauten Pflanzen, dürftiger ist die Ernte. Ein Kampf gegen die mannigfachen Unkräuter auf dem Felde wie im Garten ist darum eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Was aber soll mit dem Unkraut geschehen? In den meisten Fällen wird es auf einen Haufen am Feldrande geworfen, oder es kommt auf den Komposthaufen, oder man gräbt es als Düngung unter. In den besten Fällen verwendet man einige Unkräuter für die Viehfütterung. Seiten aber werden sie zur menschlichen Ernährung herangezogen. Und doch verdienen es recht viele wegen ihrer Schmackhaftigkeit und wegen ihres Nährwertes, in den Speisezetteln aufgenommen zu werden. Wegen ihrer Billigkeit sollte man sich ihrer, besonders in der teuren Kriegszeit namentlich in den gemüsearmen Monaten noch mehr annehmen. Wie sich unsere Wildgewächse zu schmackhaften Gerichten verarbeiten lassen, zeigt ein praktisches Schriftchen „Küche der Wildgewächse“ Verlag E. Heinrich, Dresden. Es soll in den nachfolgenden Zeilen auf die wichtigsten Unkräuter im Garten und auf dem Felde und ihre Verwendung hingewiesen werden.

In den Gärten macht sich oft die kleine Brennessel recht breit und wird zu einem lästigen Unkraut. Bei 5,5% Stickstoffgehalt gehört sie mit zu den nahrhaftesten grünen Gemüsearten und ersetzt den Spinat sowohl an Nährwert, wie auch an Schmackhaftigkeit. Das gilt noch mehr von der großen Brennessel. Da dieses Unkraut meist in geschlossenen Beständen vorkommt, so ist ihr Einernnten lohnend. Lästig wird infolge der leichten Verbreitung in Gärten auch der Löwenzahn. Ist er auch nicht so stickstoffreich wie die Nessel, so enthält er doch viel Nährsalze, gibt in Mischung mit anderen Wildpflanzen ein vorzügliches Gemüse. Seine Blätter geben, besonders wenn sie durch Bedecken mit Brettern oder Töpfen gebleicht werden, einen schmackhaften Salat, und aus der Wurzel kann man durch Rösten einen brauchbaren Kaffeersatz herstellen. Sein Wert als Viehfutter ist bekannt. Zu den Unkräutern, welche sich schon im zeitigen Frühjahr breit machen, gehört die Vogelmiere oder der Hühnerdarm. Ist diese Pflanze auch klein und nicht so ergiebig wie die genannten, so verlohnt sich's doch, die Zweige als Suppenkraut oder als Zusatz zu den Wildgemüsen zu benützen. Ueber den Wert als Vogelfutter braucht nichts weiter gesagt zu werden. In Gärten und auf Feldern trifft man ebenfalls schon zeitig das Rapünzchen an, welches von jeher als Salatpflänzchen für sich allein oder gemischt mit anderem Wildsalat beliebt ist. Auf feuchten Aeckern

wächst vielfach die Winterkresse oder das gemeine Barbarakraut. Die fetten, saftigen Blätter geben einen wohlgeschmeckenden, kräftigen Salat oder ein wertvolle Zutat zum Wildgemüse. In Frankreich und England baut man diese Pflanze sogar zu diesem Zwecke an. An Feldrändern und auch auf Aeckern begegnet man den schönen Rosetten des Wegerichs. Die Blätter sind ein wertvoller Zusatz zu den grünen Gemüsen. Sie zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an Nährsalzen aus. Die Samen sind als Vogelfutter gewürdigt, aber viel zu wenig für die Delgewinnung ausgenützt. Als Unkraut lästig, als Schmuck der Getreidfelder von unvergleichlicher Pracht, ist der Feldmohn. Aus praktischen Gründen muß man ihn aber ebenfalls bekämpfen. Wenn im Frühjahr die Blattrosetten genügend entwickelt sind, benützt man sie als Mischung unter das Wildgemüse. In Frankreich bringt man die Blätter sogar als Salatkräuter auf den Markt. Seit etwa 100 Jahren ist das Knopfkraut (*Galinsoga parviflora*) auf sandigem Acker- und Gartenland ein lästiges Unkraut geworden. Dennoch ist es nicht nötig, dasselbe auf den Komposthaufen zu werfen. Sein massenhaftes Auftreten verlohnt das Einsammeln als Spinatersatz. Ich habe es in dieser Zubereitung ganz schmackhaft gefunden und auch in größerer Menge an eine Volksküche abgegeben. Wenn der Frühling eine Zeitlang durchs Land gezogen ist, kommt eine ganze Anzahl anderer Unkräuter zur Entwicklung. Auf Aeckern und Gartenbeeten wird da der kriechende Hahnenfuß mit seinen niederliegenden Ranken ein gar lästiges Unkraut, das sich durch seine Ausläufer stark vermehrt und nur schwer beseitigen läßt. Wenn auch sein Verwandter, der scharfe Hahnenfuß, zu den schädlichen Pflanzen gerechnet wird, so kann man doch den kriechenden unbedenklich als Spinatersatz verwenden. Ist er doch durch seine breiteren, dunkleren Blätter und die zahlreichen Ausläufer genügend kenntlich gemacht. Daß er völlig unschädlich und sogar schmackhaft ist, kann ich aus eigener Erfahrung bestätigen. Ueberaus leicht pflanzt sich durch die zahlreichen Samen das Hirtenhäschel fort. Es ist ein überall auf Aeckern verbreitetes Unkraut. Die Blätter eignen sich als Zusatz zum Wildgemüse. Schwer zu bekämpfen und in ganz Europa anzutreffen ist die Felddistel. Um sie vom Acker zu entfernen, muß man sie schon ausstechen. Für sie gibt es eine bessere Verwendung als den Komposthaufen. Die jungen Triebe und Blätter liefern einen schmackhaften Salat oder auch Gemüse. An gleichem Orte findet man die so überaus ähnlichen Unkräuter Federich und Ackersenf. Den ersten erkennt man an der gegliederten Schote, den schwefelgelben oder weißen Blüten und dem anliegenden Kelch, während der Ackersenf ungegliederte Schoten, goldgelbe Blüten und einen abstehenden Blütenkelch hat. Beide liefern in ihren Blättern ein kräftig



schmeckendes Gemüse, das sowohl allein als auch in Mischung zubereitet werden kann. Durch üppigen Wuchs zeichnen sich auf dem Acker die Vertreter der Gattung Gänse distel (Sonchus) aus. Diese Pflanzen sind reich an Milchsaft und damit an Nährsalzen. Am verbreitetsten ist die Ackergänse distel. Da sie den Kulturpflanzen auf dem Acker und im Garten nur nachteilig ist, ist es besser, sie in die Küche als auf den Komposthaufen wandern zu lassen. Fast noch massenhafter wuchern auf Feldern und in Gärten die Mel den. Gewöhnlich versteht man darunter auch zugleich die Gattung Gänsefuß (Chenopodium). Diese Unkräuter treten bisweilen so üppig auf, daß sie den angebauten Pflanzen Licht und Nahrung wegnehmen und sie fast ersticken. Sie geben daher überaus reiche Ernten. Da sie bei ihrer natürlichen Verwandtschaft mit dem Spinat auch an Speisewert dieser Kulturpflanze ebenbürtig sind, so sind sie als Spinatersatz ein wertvolles Wildgemüse. Bei der Zubereitung dieser Wildgewächse beachte man, daß sie in Mischung immer am schmackhaftesten sind. Gewürzkräuter wie Kerbel, Petersilie oder Sellerie sind als Zutaten zu empfehlen.



### Ist der Rhabarber giftig?

Von Rektor E. Hinterthür, Schwanebeck.

Bei den hohen Preisen und geringen Erträgen an schnittfähigem Gemüse sieht sich mancher nach einem brauchbaren Ersatz um. Melde, Giersch, Ampfer und andere Wildpflanzen bieten da einen guten und billigen Spinatersatz. Auch die Rhabarberblätter sind vielfach wie Spinat verwendet worden, dabei sind wiederholt Erfahrungen gemacht, die die Frage aufwerfen lassen, ob der Genuß dieser Blätter schädlich ist. Es wurde gemeldet, daß Leute, besonders Kinder, nach dem Genuß des Rhabarbers erkrankt seien. Durchfall, Leibschmerzen, Erbrechen, auch Gelenkschmerzen in Armen und Beinen stellten sich ein. In Düsseldorf erkrankte ein aus 9 Köpfen bestehende Familie an Vergiftungserscheinungen nach einer Spinatmahlzeit aus Rhabarberblättern. Ein Kind ist bereits gestorben, ein zweites schwebt in Lebensgefahr. Auch von der Familie eines hiesigen Arztes wurde mir kürzlich ein ähnlicher Erkrankungsfall (Durchfall, Erbrechen etc.) gemeldet, der auf Rhabarbergemüse zurückzuführen ist.

Der Rhabarber gehört bekanntlich in die Familie der Sauerampfergewächse und enthält wie diese oxal-saure Salze, die zu den Giften gehören. Die Angaben schwanken zwischen 3 bis etwa 8%; genaue Feststellungen sind unmöglich, weil der Gehalt an Oxalsäure riesig schwankt, je nach Art, Bodenlage, Witterung usw.

Von chemischer Seite wird darauf hingewiesen, daß wir in der Schlammkreide (kohlen-saurer Kalk) ein gutes Mittel zur Säure haben, womit alle jene Schädigungen behoben werden. Diese wird der Masse während des Kochens tee- oder eßlöffelweise so lange zugefetzt, bis

eine Geschmacksprobe eine genügende Säureverminderung ergibt; bei der Gelegenheit sei noch darauf hingewiesen, daß man eine Verminderung der Fruchtsäuren erzielt, wenn man sie zugleich mit Zucker einkocht, man spart also gegenüber dem nachträglichen Süßen an Zucker.

Das Kaiserliche Gesundheitsamt äußert sich in einem Gutachten dahin, daß sich Blattstiele und Blätter des Rhabarber in ihrem Gehalt an Oxalsäure beträchtlich unterscheiden. Der Gehalt an dieser Säure in den Blattstielen sei gering und unbedenklich. Ganz besonders sei vor der Verwendung der Blätter in Form einer Mischung mit Spinat gewarnt. Es sei dringend empfohlen, wenn man sie durchaus verwenden will, sie vor dem Genuß abzukochen und ohne das Kochwasser genießen zu lassen. Zweckmäßig sei es, dem Kochwasser etwas Kalk (aus der Apotheke oder Drogerie) zuzusetzen, um die lösliche Oxalsäure im Rhabarber in die unlösliche Kalziumverbindung überzuführen.

Danach ist also vor einer Verwendung von Rhabarberblättern als Spinatgericht zu warnen. Andererseits aber werden wir die als bekanntes Kompott zubereiteten Stengel — zumal nach vorherigem Abbrühen mit heißem Wasser und Weggießen dieser ersten Brühe! — ohne irgendwelche Beschwerden getrost als ein wohl-schmeckendes, bekömmliches, und im heißen Sommer als ein angenehm kühlendes Tischgericht genießen dürfen.



### Schülerhilfe in der Landwirtschaft.

Zu diesem Gegenstand sind der Schriftleitung mehrfache Zuschriften zugegangen mit Anregungen und Kritiken für und wieder, die wir leider nicht alle veröffentlichen können. Inzwischen ist eine Bekanntmachung des Staatsministeriums des Innern, der Kirchen und Schulen und des Krieges erschienen (4. Februar 1918), die die ganze wichtige Sache in geordnete Bahnen regelt. Ein Praktiker, Herr Dekonomierat Alesfeld in Unterfranken, geht in einer Zuschrift an uns von der Ansicht aus, daß es am besten ist, wenn nur einige wenige junge Leute auf einem Gut zusammenarbeiten. Seine Stellungnahme zu den jungen Leuten ist eine beachtenswerte und für die Arbeitgeber zum Nachdenken Anlaß bietend, weshalb wir sie hier wiedergeben wollen. Er schreibt u. a.:

Aufnahme in der Familie des betreffenden Landwirtes muß Regel sein, und etwas Geduld muß man mit den jungen Leuten haben. Sie bringen den besten Willen mit; aber man darf nichts Unmögliches von ihnen verlangen, und die zugewiesene Arbeit muß den körperlichen Fähigkeiten angepaßt sein. Ordnung und Arbeitszeit müssen eingehalten, doch dürfen die Jünglinge auf keinen Fall als gewöhnliche Arbeiter behandelt werden, sondern im beiderseitigen Interesse mehr als landw. Lehrlinge. Man heißt sie nicht nur eine Arbeit tun, sondern man bespricht mit ihnen auch den Zweck der Arbeit, bringt ihnen dadurch Verständnis und Einsicht in landw. Ange-



legenheiten bei, die manchem später in Amt und Würden stehenden, recht zustatten kommen werden und damit auch dem Volkswohl bei der großen Wichtigkeit, welche fernerhin der Landwirtschaft für das deutsche Volk zukommt.

Bei entsprechender Leistung der Aushilfe geize man nicht mit der Entlohnung, und es wird für manchen strebsamen Jüngling ein frohes Gefühl sein, aus eigener Kraft sein Brot zu verdienen und noch etwas Baares dazu. Und manchem Vater wird es in diesen teuren Zeiten recht zustatten kommen, wenn sein Sohn einige Monate des Jahres aus dem elterlichen Brot ist. Nehmen wir noch die körperliche Ertüchtigung und Erfrischung hinzu, welche der Jüngling durch den Aufenthalt in Gottes freier Natur erringt, so wird bei richtiger Handhabung die Schülerhilfe in der Landwirtschaft Teilen von Nutzen sein, wie es recht ist.

## ■ ■ Vermischte Nachrichten. ■ ■

### Deutsche, sammelt Brennesseln!!

Zur Versorgung des Heeres mit Unterkleidung und ähnlichen Ausrüstungsstücken muß die Gewinnung der Brennessel zur Erzeugung von Nesselfaser in größtem Maßstabe erfolgen. Die meisten Brennesseln werden der Fasergewinnung dadurch entzogen, daß sie in der Heuernte mit abgemäht werden. Wird die Nessel mit abgemäht und gelangt sie unter das Heu, so ist sie für die Fasergewinnung verloren. Für Futterzwecke wird aber dadurch nicht viel gewonnen, denn nach genauen Beobachtungen frißt das Vieh die Brennessel-Stengel, welche sich unter dem Heu befinden, nur ungenügend, während es die Blätter bevorzugt. Andererseits enthalten gerade die Stengel die wertvolle Spinnfaser. — Daher empfiehlt es sich für jeden Sammler, Landwirt, Bauern usw., die Brennessel für sich zu ernten. In diesem Falle behält der Landwirt die Blätter als wertvolles Viehfutter und bekommt für 100 Kilo völlig trockener und entblätterter Stengel von der Nessel-Anbau-Gesellschaft in Berlin, einen Preis von 28 Mark. Außerdem leistet er dem Vaterlande einen großen Dienst, indem er dem Heere die Nesselfaser zuführt. — Es ist auch nicht schwierig, die Brennessel für sich zu ernten, denn sie wächst im allgemeinen in geschlossenen Beständen, an Gräben und Bachrändern, zum kleinen Teil auch auf den Wiesen selbst. Die Erntezeit für die Brennessel ist etwa Anfang Juli vor der Samenreife der Nessel. Die Nessel ist dann erst richtig für die Fasergewinnung entwickelt. Die, überall zahlreich eingerichteten Sammel- und Abnahmestellen nehmen, wie wir hören, alle verfügbaren Mengen ab und bezahlen sie. Alle geernteten Nesselstengel sind beschlagnahmt und ihre Verfüterung ist vom Generalkommando verboten. — Alle Kreise, die sich dem vaterländischen Werke widmen wollen, werden sicherlich die vorstehenden Gesichtspunkte beachten und jeder auch seinen Teil dazu beitragen, daß ein wirklich gutes Ergebnis erzielt wird und dadurch die Pläne unserer Feinde zerschanden werden.

**Höchstpreise.** Für Bayern wurde von der Landesstelle der Preis für Erdbeeren pro Zentner 1. Wahl 68.50—80 Mk., 2. Wahl 38.50—50 Mk.; Walderdbeeren 98.50—110 Mk. festgelegt.

**Molkenbrot.** Der Landesinspektor für Milchwirtschaft wies in einer Versammlung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu Kostproben von Molkenbrot vor. Durch Verwendung süßer Molken (Käswasser) zur Teigbereitung erhält ein Pfund Brot etwa 9 Gramm Milchzucker 3 Gramm Eiweiß und 2 Gramm Nährsalz mehr als mit Wasser bereitetes Brot. Obgleich diese geringen Mengen im Geschmack wenig hervortreten, erhöhen sie den Nährwert, die Ausbeute und Haltbarkeit und gewähren eine nützliche Verwertung des sonst fast überall, wo man es nicht an Schweine verfüttern kann, weggegangenen Käswassers. Wegen ihres hohen Wassergehaltes und der raschen Säuerung eignen sich Molken nicht zum Verjand, und das Eintrocknen wäre viel zu teuer. Wo Käseereien sind, sollte man sich diesen Ernährungsvorteil zunutze machen.

**Ein billiges Nahrungsmittel.** In seiner kleinen Schrift: „Wie ernähren wir uns und unsere Kinder in dieser Kriegszeit“ macht Sanitätsrat Dr. Bonne auf den Klee als ein wertvolles Gemüse aufmerksam. Kleeheu ist ähnlich zusammengesetzt wie das Getreide und besonders reich an Nährsalzen (Kalk und Phosphorsäure). Der Geschmack ist etwas kräftiger als der des Spinats. Man pflückt den Klee — einschließlich der dünnen Stengel — vor der Blüte, darf ihn aber nicht lange kochen lassen.

da er sonst zu schleimig wird. Ich habe die verschiedensten Kleearten (Rot-, Weißklee- und Steinklee) versucht und alle gleich wohlischmeckend gefunden. Zu warnen ist nur vor dem Sauerklee, der reich an giftiger Oxalsäure ist. W. Siebert.

**Heidelbeerernte 1918.** Aus dem bayerischen Wald wird uns geschrieben: Die Heidelbeersträucher blühen prächtig und sehr reich, und da nunmehr auch Nachfröste nicht mehr zu befürchten sind, hat man heuer voraussichtlich mit einer sehr guten Heidelbeerernte in fast allen bayrischen Bezirken zu rechnen. Die Heidelbeerernte ist die geeignetste Beere zur Winterdeckung für den Haushalt.

**Das Beeren- und Pilzesammeln in den Potsdamer Forsten** ist durch Verordnung der Forstabteilung der königlichen Regierung in Potsdam neu geregelt worden. Danach darf der große Mangel an land- und forstwirtschaftlichen Arbeitskräften unter keinen Umständen durch das Sammeln von Beeren und Pilzen verschärft werden. Das Sammeln muß in der Hauptsache von Kindern, solchen Jugendlichen und Erwachsenen besorgt werden, die zu land- und forstwirtschaftlichen Arbeiten nicht fähig sind oder dafür ihren ganzen Verhältnissen nach nicht in Betracht kommen. Nach Zahlung der Gebühr von 5 Pfg. erhält jeder von der Oberförsterei durch die festgestellte Liste zugelassene Sammler eine mit seiner Listennummer und dem Gemeindefiegel versehene und den Sammelbezirk Ausweis Karte, welche er beim Sammeln bei sich zu führen hat.

**Adlersfarne als Schweinefutter.** Von dem in Deutschland trockene, sandige Wälder und Heiden oft in weiten Strecken überziehenden Adlersfarn, (*Pteridium aquilinum*) kann man entweder die Wurzeln vor dem Austreiben der jungen Wedel verwenden und diese dann möglichst frisch in der Erhaltungsration an Käufer- und Zuchtschweine, sowie an Sauen, während der ersten Hälfte der Trächtigkeit verfüttern oder auch als Stärkemehl- und eiweißhaltiges Beifutter in der Mast verabreichen oder regelmäßig die jungen, immer wieder nachtreibenden Wedel abpflücken, mit geringem Wasserzusatz in einem Kessel dämpfen, mit dem Stampfer zerkleinern und anderem Futter beimischen. Die preussische Staatsforstverwaltung hat sich bereit erklärt, das Graben der Wurzeln im weitesten Umfange zu gestatten.

**Eine deutsche Barometerpflanze.** Die Wetterdistel oder Eberwurz, eine Pflanze der Gattung *Carlina*, die im nördlichen und westlichen Deutschland verhältnismäßig selten, häufiger dagegen in Mittelddeutschland und Süddeutschland, besonders häufig in den bayerischen Alpen wächst, wird von den Bergsteigern und Wanderern wie auch von den Landwirten auch als Wetterrose oder Wetterprophet bezeichnet, und damit hat es, wie die „Naturwissenschaften“ mitteilen, folgende Bewandnis: Wenn man sich über das bevorstehende Wetter unterrichten will, so braucht man nur die großen, dem Wurzelstock unmittelbar aufliegenden Blätter, die strohgelben Blüten der Eberwurz genauer anzusehen. Strecken sich besonders die silberfarbigen, länglich-lanzettlichen Hüllschuppen der stempellosen Eberwurzblüte wagrecht aus, so gibt es nach den vielen Erfahrungen, die man in dieser Hinsicht gemacht hat, am nächsten Tage schönes Wetter mit meist blauem Himmel. Wenn jedoch die Eberwurz ihre Blüten schuppen zusammenzieht und diese gleich einem Dache die Blüte bedecken, so gibt es Regen. Die breite, wollige, 6—7 cm große Blüte muß sich besonders im Gebirge beim Anzuge eines Unwetters zeitig schützen, weil sonst die zahlreichen, sehr dichtstehenden wolligen Röhrenblüten nur sehr schwer trocken würden und unter Umständen leicht faulen. Das Dach auf den glatten Schuppen läßt den Regen schnell abfließen, und kein einziges Tröpfchen kann so in die Blüten eindringen.

**Sammelt Lindenblüten!** Unsere Linden blühen von Mitte Juni bis Mitte Juli. Ihre Blüten werden notwendig für unsere Lazarette, Krankenhäuser und in der Apotheke gebraucht. Aber auch für den Haushalt liefern sie einen schmackhaften, bekömmlichen Tee, sei es, daß sie für sich allein verwendet werden, sei es, als Zusatz zum deutschen Tee, der besonders aus Brombeer-, Himbeer- und Erdbeerblättern besteht. Bei dieser Bedeutung der Lindenblüten, besonders in der jetzigen Zeit, ist es eine vaterländische Pflicht, die Lindenblüten der Nutzung zuzuführen. Sind die Blüten in voller Entwicklung, so werden die ganzen Blütenstände, einschließlich des gelbgrünen Hochblattes gesammelt und dann auf luftigen Dachböden oder bei mäßiger künstlicher Wärme (nicht über 35 Grad C) getrocknet. Es ist selbstverständlich, daß vom Besitzer der Bäume die Erlaubnis zum Sammeln eingeholt wird und daß die Bäume in keiner Weise beschädigt werden; besonders ist Anleitung und Aufsicht notwendig, wenn Kinder zum Sammeln verwendet werden. Eine Schädigung der Bienentracht ist nicht zu befürchten, da nur ein verschwindend kleiner Teil der vorhandenen Blüten gesammelt werden kann. Schon für den eigenen Bedarf ist das Sammeln lohnend. Von größter Bedeutung ist es aber auch, daß der allgemeine, große Bedarf an Lindenblüten gedeckt und die Apotheken und Groß-



Kräuterhandlungen damit versorgt werden. Es empfiehlt sich, alles Einschlägige, besonders Preise usw. vorher mit dem Abnehmer zu vereinbaren. Wer nicht des Geldes wegen sammeln will, wende die sorgfältig getrockneten Blüten wohlthätigen Zwecken (Cigaretten, Krankenhäusern, dem Roten Kreuz usw.) zu.

## Pflanzen-Monats-Kalender.

### Im Monat Juni und Juli

#### vorkommende Pflanzen und Kräuter.

- Zu Gemüse und Salat: Akersej, Beinwell, Ferkelkraut, zurückgebogene, weiße und rote Fetthenne, Gänsefingerkraut, Gänsedistel, Glockenblume, Hederich, Hellerkraut, Knopfkraut, Malven, Männertreu, Melden, Rainkohl, Sichorie.
- Zu Tee: Dosten, Hollunder, Kamille, Lindenblüten, Minze, Salbei, Schafgarbe, Thymian.
- Zu Gewürzen: Dill, Knoblauchhederich, Thymian, Knabenkraut (Sago), Erdbeeren.
- Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eibisch, Faulbaum, Hopfen, Hollunder, Huflattich, Linde, Klatfchmohn, Königskerze, Rose, Schachtelhalm, Salbei, Schafgarbe, Stiefmütterchen, Thymian, Rentierflechte, Laubfutter, Streu.

#### Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

Hilfeleistung beim Hacken und Behäufen der Kartoffeln, beim Jäten, Hacken, Säen, Pflanzen, bei der Heuernte und beim Ernten in Gemüse- und Obstgärten. Herstellung von Laubfutter (wenn erforderlich). Sammeln der Wildbeeren. Sammeln von Teekräutern. Sammeln von Arzneipflanzen. Weinberg: Erstes Aufbinden der grünen Triebe. Heerwürmer mit Zängelchen in Gescheinen zerdrücken und Gescheine ausbürsten, Reben mit Kupfervitriolkalkbrühe spritzen und mit Schwefelpulver bestäuben. — Ankraut jäten. Wenn erforderlich, Streugewinnung wie im Mai.

## Bücherschau.

E. Gramberg, **Wildgemüse. Wildfrüchte. Wildtee.** 76 Seiten mit 24 Zeichnungen. Preis ungebunden: Mk. 1.50. 1918. Quelle und Meyer, Leipzig.

Ein Werkchen — in Ausstattung, wie im Inhalt — gleich vorzüglich und empfehlenswert. Was schon an des bekannten Verfassers Pilzwerk (Pilze der Heimat) so angenehm berührte, zeichnet auch diese Arbeit aus, eine durchaus selbstständige, nur auf selbst erworbenen Kenntnissen beruhende Darstellung. Wir verweisen z. B. nur auf die Ausführungen über „Deutsche Tee-Mischungen“. Aus diesem Grunde werden auch alte und erfahrene „Notgemüse“-Verwerter das Büchlein mit Nutzen lesen, dem Laien und Anfänger ist es un- eingeschränkt zu empfehlen. Neben dem Herrmann'schen und dem Büchlein der Klein-Altferi ist uns kein gleich Gutes unter die Kritik gekommen. Die Abbildungen sind recht vorzüglich, aber leider schwarz. Wer die Unbeholfenheit der Laien kennt, wird dies in deren Interesse sehr bedauern; wäre es dem bestbekanntesten Verlage nicht möglich die nächste Ausgabe mit farbiger Tafel herauszubringen? Das Bändchen ist in 3 große Gruppen eingeteilt: Wildgemüse — Wildfrüchte — Wildtee; jede mit Untergruppen z. B. Wildgemüsesuppen — Wild-Spinat — Wild-Salat, Würzpflanzen u. s. f. Neben den trefflichen Pflanzenbeschreibungen, sind es, die jeder Abteilung selbstständig beigegebenen Kochvorschriften die, wie schon oben erwähnt, durch ihre eigenerproben, neuen Rezepte auffallen und das Büchlein so wertvoll gestalten. Wir können es zur Anschaffung nur empfehlen.

## Briefkasten.

Herr Oberlehrer Herrmann, Dresden teilt uns bezugnehmend auf unsere letzte Briefkastennotiz mit, daß in Sachsen allgemein der Schopfstintling, *Coprius porcellanus* als Spargelpilz bezeichnet wird.

Ad. Kniemojer, Deggendorf: Nein, so erzielen sie kein günstiges Resultat; das Sammeln des Feldmohns kann nur in den Mittagsstunden bei ganz trockenem Wetter vorgenommen werden; am besten im Trockenofen; für das Kilogramm 4—7 Mk.

Herrn K. B., Berlin. Sie sind im Irrtum, gerade durch zu langes Kochen der Wildgemüse werden dieselben bitter.

### Vorzugsangebot für die Bezieher des P. u. R.

Das beste

### Pilzbestimmungsbuch für alle Pilzkörper Deutschlands

aus der Feder **Pfarrer A. Rickens** — Deutschlands tüchtigsten Mykologen — ist erschienen. Den Lesern des **Pilz- und Kräuterfreundes** liefern wir dieses Werk zum **Vorzugspreis von 5.50 Mk.** bei Bestellung bis zum 15. August.

### Pilze, Wildgemüse und Heilpflanzen

finden in jegiger Zeit immer mehr die ihnen zukommende Beachtung. Die wissenschaftliche und Beschäftigung mit diesen Gebieten anzuregen, Freude und Verständnis an unserer Natur zu wecken, ist das schöne Ziel der illustrierten Monatschrift des **„Pilz- und Kräuterfreund.“**

Halbjährlich nur Mk. 3.50, Probenummer gratis.

**Verlag A. Henning, Nürnberg, Tucherstr. 20.**

### 10 Pfund vorzüglich Waldmeister

aus bester Gebietslage gibt ab. — Angebote mit Preis erbittet

**Fr. Körgelein, Nürnberg = Gartenstadt.**

### Die Küche der Wild = Gewächse.

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

**Preis 60 Pfg.**

bei portofreier Zusendung

durch

Buchhandlung

**August Henning,  
Nürnberg.**

Verlag Förster & Boppies, Zwickau.

Das verbreitetste Werk über Pilze ist



**Michael,  
Führer für  
Pilzfreunde**

mit naturwahren, farbigen Abbildungen.

Buchausgabe A: 3 Bände, 15: 19,5 cm, mit 345 Pilzgruppen (164 eßbare). Jeder Band einzeln käuflich für . . . 8 Mk.

Volksausgabe C: 40 wichtige Gruppen und ausführlicher Text . . . . . 2,50 Mk.

Tafelausgabe A: 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen u. Text 15 Mk.

Tafelausgabe D: 2 Tafeln m. 26 der wichtig. Pilzgruppen 4 Mk.

Ausführliche Angaben kostenlos.



Typ 4; 4/22 Nr 8.

4/22

Deutsches Volk besinne dich auf die Schätze deines Waldes!

# Zeitsäße

über die

Organisation zur Bewertung von Pilzen, Wildfrüchten usw.

von Fr. Kaufmann.

## I. Was ist bisher geschehen?

1) Es wurde von Behörden, Vereinen und Einzelpersonen viel angeregt, empfohlen, geschrieben, gedruckt, aber der Erfolg war verhältnismäßig gering, denn es fehlte bisher in der Arbeit an einer Sammlung der Kräfte. Dadurch, daß diese zersplittert und isoliert tätig waren, entstand viel unnötige Arbeit, wurde zwecklos viel Papier verschrieben und verdruckt. Wenn nur alle die Kräfte, die bisher schon freiwillig in der Sache tätig waren, in einer gemeinsamen Organisation gesammelt und unter Leitung einer sachverständigen Zentrale nach gemeinsamem Plane arbeiten würden, könnte praktisch viel mehr erreicht werden. Nur durch eine Zusammenfassung ist es auch möglich, einen Ueberblick zu gewinnen. Wieviele Kräfte für diese vaterländische Arbeit jetzt schon vorhanden sind, wieviel durch diese im laufenden Jahre noch geschafft werden kann.

11.

12. Mon

13. Kue

14.

15.

2) Bei den bisherigen Organisationsvorschlägen wurde mehr eine Antwort auf die Frage gegeben: Wie ist es möglich, die Kenntnis der Pilze usw. zu verbreiten? als auf die Frage, die damit keineswegs zusammenfällt: Wie ist es möglich, in diesem Jahre von diesen Schätzen möglichst viel einzusammeln und der Volksernährung zuzuführen? Vor allem wurde aber ein wichtiger Punkt wenig berücksichtigt: Da in der Umgebung von Städten ohnehin schon ziemlich viel Pilze und Waldfrüchte gesammelt werden, handelt es sich vor allem um eine Erschließung der in unserm Vaterlande vielfach vorhandenen weiten, abgelegenen, besonders pilz- und beerenreichen Wald- und Weidegebiete, wo bisher kein Mensch daran dachte, auch nur für sich etwas von diesen unendlichen Schätzen zu holen, und wo dieses Jahr von der Landbevölkerung wegen Zeitmangels erst recht niemand daran denken kann.

## II. Was muß geschehen?

Die Ziele sind folgende:

A. 1) Veranstaltung von ständigen Ausstellungen von Pilzen usw. an möglichst vielen Orten, verbunden mit erläuternden Vorträgen, Pilzwanderungen, Kursen, Beratungsstellen, Küchen usw.

2) Eine Kontrolle der auf Märkten usw. zum Verkaufe kommenden Pilze usw.

3) Heranziehung der Schuljugend aus der Stadt zur Sammeltätigkeit insbesondere durch Errichtung von Ferienheimen, wo diese unter Anleitung und ständiger Kontrolle von geeigneten Pilz- und Kräuterkennern zum Einsammeln von Pilzen usw. angehalten wird. Da die Pilze nur bei feuchter Witterung erscheinen, dann aber über Nacht derartig üppig und rasch hervorschießen, daß

3-

# und.

Pflanzenkunde.

berg.

Seite	1
rg	2
...	4
...	5
wig	6
...	6
...	7
...	8
Schlegel	9
Züßling	10
...	10
...	11
...	12

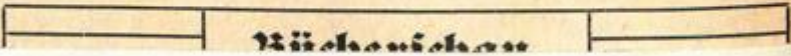


Jährlich 12 Hefte, Preis halbjährlich 2.50 Mk.

Heft 1.



Kräuterhandlungen damit versorgt werden. Es empfiehlt sich, alles  
Einschlägige, besonders Preise usw. vorher mit dem Abnehmer zu  
vereinbaren. Wer nicht des Gelde-  
sorgfältig getrockneten Blüten wohl  
Kenhäusern, dem Roten Kreuz usw.)



## Pflanzen-Mon

Im Monat J

vorkommende Pflanz

Zu Gemüse und Salat: Ake-  
rückgebogene, weiße und r.  
Gänsefuß, Glockenblume,  
Malven, Männertreu, Melde

Zu Tee: Dosten, Hollunder, Kam-  
Schafergarbe, Thymian.

Zu Gewürzen: Dill, Knoblauch  
(Sago), Erdbeeren.

Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eil-  
husflattich, Linde, Klatschmohn  
Salbei, Schafergarbe, Stiefmüt-  
terkraut, Streu.

### Helfer- und Sammel

Hilfeleistung beim Hacken und Jäten, Hacken, Säen, Pflanze-  
Ernten in Gemüse- und Öl-  
fütter (wenn erforderlich). Sa-  
von Teekräutern. Sammeln  
Erstes Aufbinden der grünen  
chen in Gescheinen zerdrücken  
mit Kupfervitriolkalkbrühe  
bestäuben. — Unkraut jäten. L  
wie im Mai.

## Vorzugsangebot für die

Das I

### Pilzbestimmung Pilzkörper D.

aus der Feder Pfarrer A  
lands tüchtigsten Mykologen  
Lesern des Pilz- und Krä-  
dieses Werk zum Vorzugs-  
Bestellung bis zu

## Pilze, Wildgemüse

finden in jetziger Zeit imm-  
kommende Beachtung. D  
Beschäftigung mit diesen Geb  
und Verständnis an unsere  
das schöne Ziel der illustri

„Pilz- und Krä-“  
Halbjährlich nur Mk. 3.50

Berlag A. Henning, Mün

sie häufig den ganzen Boden wie ein Gemüsebeet bedecken und nach 2—3 Tagen schon  
wieder verschwunden oder neuen Pilzen Platz gemacht haben können; da diese von  
den in Betracht kommenden Wildfrüchten ihres hohen Nährstoffgehaltes bzw.  
ihres fleischähnlichen Geschmacks und ihrer großen Ergiebigkeit wegen am wert-  
vollsten sind, müssen in diesen Tagen alle Hände mit dem Einsammeln von Pilzen  
beschäftigt werden. In Wochen wo keine Pilze gedeihen, müssen die Kinder mit Ein-  
sammeln von Beeren, Wildpflanzen zur Delbereitung, zu Tee, Arzneimitteln usw.  
beschäftigt werden. Nur durch solche Ferienheime können entlegene, bisher ganz  
unerschlossene, besonders ertragreiche Gebiete erschlossen werden, nur hier können  
die Kinder durch die tägliche Beschäftigung und Anleitung die nötige Fähigkeit  
und Übung erlernen, die die Voraussetzung für einen bedeutenden Erfolg sind,  
während diese beiden Vorteile bei Veranstaltung von vorübergehenden Schüler-  
wanderungen in die Umgebung der Städte, wie sie bisher vorgeschlagen und da  
und dort ausgeführt wurden, fortfallen, wobei außerdem noch die Schwierigkeit  
und der Zeitverlust der weiten Wege und der Bahnbeförderung besteht.

Die gesammelten Pilze usw. sind in der Hauptsache zu konservieren, ins-  
besonders zu trocknen, wodurch sie an Wert eher gewinnen als verlieren. Die  
getrockneten Pilze werden entweder direkt oder nachdem sie in der Lebensmittel-  
industrie zu wertvollen Fleischersakmitteln, Suppenwürfeln usw. verarbeitet  
sind, der Großstadtbevölkerung als billiges Nahrungsmittel zugeführt. Alle Ab-  
fälle, alle für die menschliche Ernährung unbrauchbaren Pilze mit alleiniger Aus-  
nahme wohl des Knollenblätterchwamms sind — das ist ein sehr wichtiger Punkt,  
welcher bisher kaum hervorgehoben wurde — als Schweine- und Hühnerfutter  
zu verwerten.

Solche Ferienheime sind leicht einzurichten, man kann da auf viele Erfah-  
rungen von Jungdeutschlandvereinigungen usw. fußen. Man braucht dazu  
lediglich ein paar leerstehende Räume, die als Schlaf- und Wohnzimmer verwendet  
werden können, eine Küche, in der für eine größere Anzahl von Leuten gekocht  
werden kann, die nötigen Strohsäcke, Decken, Geschirr und ein paar Frauen, die  
den inneren Betrieb leiten.

B. Diese Ziele können dann und nur dann erreicht werden, wenn es gelingt,  
die nötige Anzahl geeigneter Pilzkennner dafür zu gewinnen und diese in der rich-  
tigen Weise zu verteilen. Die Frage, auf die es ankommt, ist nun die: Haben  
wir genügend solcher Hilfskräfte?

Dabei muß berücksichtigt werden, daß keinerlei Leute, die bereits in einer  
wichtigen Tätigkeit stehen, daß insbesondere keine Kräfte, die in der Landwirtschaft  
wertvolle Hilfe leisten können, herangezogen werden dürfen, daß aber doch anderer-  
seits Unkenntnis und Vorurteil dazu neigen, die ganz gewaltigen Mengen von  
Nahrungswerten, um die es sich da handelt, weit zu unterschätzen.

Als Arbeitskräfte kommen danach in Betracht:

1) Lehrer. Die Aufgabe braucht für diese keineswegs eine Mehrbelastung  
zu bedeuten. Es handelt sich vielmehr lediglich um eine Umstellung ihrer Arbeit.  
Der ganze Schulbetrieb muß sich da eben in der Jetztzeit auf die Staatsnot-  
wendigkeiten umstellen, indem der Anschauungsunterricht in Natur und Heimat-  
kunde in den Mittelpunkt gestellt und die andern Fächer daneben etwas  
weniger betrieben werden müssen, eine Forderung übrigens, die auch schon in  
Friedenszeit von manchen Pädagogen aufgestellt wurde. In diesen Fächern ist  
der Unterricht auch in der Zeit der Ferienheime fortzusetzen.

2) Schulkinder. Da die Schulkinder, die auf dem Lande herangewachsen  
sind, in der Landwirtschaft mithelfen müssen, kommen da in der Hauptsache die älteren  
Jahrgänge der Volks- und Mittelschulen der Städte, Knaben und Mädchen, in  
Betracht, doch können auch schon kleinere Kinder von sieben bis acht Jahren an beim  
Sammeln von Beeren, Eicheln, Bucheckern, unter Umständen auch Pilzen



Typ 4, 42 5 8.

488

wertvolle Hilfe leisten. Und das ist eine Arbeit, bei der Kinder erfahrungsgemäß mit Eifer und Freude dabei sind, die dazu dient, ihre Gesundheit zu stärken, ihre Kenntnisse der heimischen Natur und damit zugleich ihre Liebe zum Vaterland zu heben. Einzugliedern ist die Organisation der Ferienheime in die ganze Organisation der Helferkolonnen, bezw. des Vaterländischen Hilfsdienstes. Die Helferkolonnen sind in Bezug auf Schüler und Führer zu spezialisieren, und soweit solche nicht in der Landwirtschaft und für die verschiedenen kriegswirtschaftlichen Zwecke benötigt sind, mit dem Einsammeln der Pilze, Kräuter usw. zu beschäftigen. Nur so können Kinder und Lehrer die notwendige Uebung und Erfahrung erlangen, die unbedingt nötig ist, wenn möglichst viel erreicht werden soll. Damit ist natürlich nicht gesagt, daß die in den verschiedenen Zweigen beschäftigten Helferkolonnen nicht gelegentlich ineinander arbeiten, indem die in der Landwirtschaft beschäftigten nebenbei auch Wildfrüchte und Kräuter sammeln (viele der in Betracht kommenden Kräuter sind für den Landwirt Unkräuter, deren Ausrottung er wünscht) und umgekehrt. Auch sei hervorgehoben, daß die Einrichtung solcher Ferienheime die übrigen Sammelaufgaben der Schulkinder (Knochen, Korke, Frauenhaare usw.) keinesfalls beeinträchtigen sondern nur fördern kann.

Ferner kommen als Hilfskräfte in Betracht:

3) Pfarrer, Apotheker u. a. Herren, die sich in ihrer Freizeit der Veranstaltung von Pilzausstellungen usw. und der Kontrolle von Pilzmärkten widmen können.

4) Frauen, die außer zu Ausstellungen usw. zur Leitung der Ferienheime herangezogen werden können.

5) Kriegsbeschädigte. Auch solche, die so schwer verstümmelt sind, daß sie kaum für eine andere Beschäftigung gebraucht werden können, vermögen bei dem nötigen Interesse und hinreichenden Fähigkeiten in dieser Sache noch sehr wertvolle Hilfe zu leisten.

6) Ganz besonders wertvoll ist es, wenn die Persönlichkeiten, die über besonders gute Fachkenntnisse und Erfahrungen verfügen und die sich schon im Frieden die Verbreitung der Pilzkenntnis zur Aufgabe gesetzt haben, zu der Sache herangezogen würden. Wenn man bedenkt, was solche Persönlichkeiten, deren ganze Liebe und ganzes Interesse dieser Welt der Pilze gehört, die oft neben ihrem Berufe während ihrer gering bemessenen Freizeit sehr viel in der Verbreitung der Pilzkenntnis getan haben, leisten könnten, wenn sie dazu ganz angestellt wären, so ist wohl die Erwägung angebracht, ob sie nicht in der gegenwärtigen Zeit ihrem Vaterlande in der Sache einen größeren Dienst leisten können, als in jeder andern Tätigkeit, und ob sie nicht deshalb aus ihrer jetzigen Stellung freigemacht werden sollten. Das ist vor allem für die ersten Monate, bis die Organisation werden sollten. Das ist vor allem für die ersten Monate, bis die Organisation unter den oben erwähnten Kategorien die nötigen Hilfskräfte erst heranzubilden. Leute, die etwas Vorkenntnisse, das nötige Interesse und eine gute Beobachtungsgabe besitzen, können leicht in zwei- bis vierwöchigen Kursen soweit herangebildet werden, daß sie dann fähig sind, selbständig die Veranstaltung von ständigen Ausstellungen usw., die Kontrolle auf Märkten, und die Leitung der Sammeltätigkeit in den Ferienheimen zu übernehmen. Um solche Kurse in möglichst vielen Städten veranstalten zu können, brauchte man etwa 100 erfahrene, dazu geschickte Pilzkenner. Nach Abschluß des Kurses haben die Teilnehmer eine Prüfung abzulegen, wodurch die ganze Organisation von vornherein an Sicherheit und Ansehen gewinnt. Daß der Veranstalter in der Zeit des Kurses daneben auch für Einrichtungen im Interesse der Allgemeinheit, für Ausstellungen, für Vorträge usw. sorgt, versteht sich von selbst.

3-

und.

flanzenkunde.  
nberg.

	Seite
1	1
2	2
3	4
4	5
5	6
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	10
12	11
13	12





Kräuterhandlungen damit versorgt werden. Es empfiehlt sich, alles  
Einschlägige, besonders Preise usw. vorher mit dem Abnehmer zu  
vereinbaren. Wer nicht des Gelde  
sorgfältig getrockneten Blüten wohl  
fenhäusern, dem Roten Kreuz usw.)

München

### Pflanzen-Mon

#### Im Monat J vorkommende Pfla

- Zu Gemüse und Salat: Acker  
rückgebogene, weiße und r  
Gänsefüßel, Glockenblume,  
Malven, Männertreu, Melde
- Zu Tee: Dosten, Hollunder, Kam  
Schafgarbe, Thymian.
- Zu Gewürzen: Dill, Knoblauch  
(Sago), Erdbeeren.
- Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Eil  
Huslattich, Linde, Klatschmohn  
Salbei, Schafgarbe, Stiefmüt  
Kaubfutter, Streu.

#### Selfer- und Sammel

Hilfeleistung beim Hacken und Jäten, Hacken, Säen, Pflanz  
Ernten in Gemüse- und O  
futter (wenn erforderlich). Sa  
von Teekräutern. Sammeln  
Erstes Aufbinden der grünen  
den in Gescheinen zerdrücken  
mit Kupfervitriolkalkbrühe  
bestäuben. - Unkraut jäten. J  
wie im Mai.

### Vorzugsangebot für die

#### Das Pilzbestimmung Pilzkörper I

aus der Feder Pfarrer  
lands tüchtigsten Mykologe  
Lesern des Pilz- und Kr  
dieses Werk zum Vorzug  
Bestellung bis 3

### Pilze, Wildgemüse

finden in jehiger Zeit im  
kommende Beachtung.  
Beschäftigung mit diesen G  
und Verständnis an unse  
das schöne Ziel der illust

„Pilz- und Kr  
Halbjährlich nur Mk. 3.  
Verlag A. Henning, Ni

Die Arbeit ist derart zu fördern, daß spätestens bis Mitte August in möglichst  
vielen Städten solche Kurse und Prüfungen abgehalten worden sind, daß inzwischen  
von andern Kräften die Einrichtung von Ferienheimen betrieben wird, so daß  
bestimmt bis Ende August mit deren Betrieb und der vollen Sammeltätigkeit in  
diesen eingeseht werden kann. Sind doch September bis November im allgemeinen in  
Bezug auf Pilze und die wichtigsten Waldfrüchte die ertragreichsten Monate.

C. Geleitet und finanziert denke ich mir die Sache durch einen vom Kriegsam  
unterstützten und mit diesem in Verbindung stehenden Verein, ähnlich den Verei-  
nen, welche die Verschickung der Großstadtkinder aufs Land in die Wege geleitet  
haben. Es handelt sich da nicht um Gründung eines neuen Vereins zu den  
vielen vorhandenen, sondern nur um eine Zusammenfassung der vielen in  
der Sache bisher tätigen Vereine und Vereinen in einem einheitlichen. Eine Be-  
hörde kann ihrem innersten Wesen nach gar nie das erreichen (und vor allem  
hörde kann ihm innersten Wesen nach gar nie das erreichen (und vor allem  
nicht so rasch) wie ein Verein, in dem sich freiwillige Kräfte die Arbeit auf-  
lasten. Nur eine Zusammenarbeit von Behörde mit Verein und Verein mit  
Behörde kann das leisten, was um unseres Volkes willen geleistet werden muß.

Dieser Verein würden außer den bereits vorhandenen Ausschüssen usw.  
durch Beitritt und Zeichnung von Beiträgen unterstützen: 1) solche Kreise, denen  
der vaterländische, ideale Zweck, die Idee, Stadtkindern einen Leib- und Seele-  
stärkenden Ferienaufenthalt zu ermöglichen, am Herzen liegt, 2) Geschäftskreise  
der Lebensmittelbranche, denen aus der Sache ein materieller Gewinn winkt.

Das Ehrenpräsidium würden gewiß bekannte, hochgestellte Persönlichkeiten,  
die der Sache großes Interesse entgegenbringen, gerne übernehmen.

Der zu gründende Verein ist in einzelne Landesorganisationen und Orts-  
gruppen zu zergliedern.

Ein solcher Verein hätte nicht nur eine Bedeutung für den Krieg, sondern  
er könnte, nachdem einmal das Interesse für die Sache geweckt ist, sehr wohl im  
Frieden weiterbestehen. Auch dann hätte er noch eine doppelte, wichtige Be-  
deutung nämlich:

- 1) Die Verwirklichung der Idee der Ferienheime besonders für ärmere Stadt-  
kinder, deren idealer Wert gar nicht hoch genug eingeschätzt werden kann.
- 2) Die wissenschaftliche Erforschung des volkswirtschaftlichen Wertes der  
Pilze usw. Ich denke da vor allem an eine Sichtung der außerordentlich zer-  
streuten, wenig geordneten, sich oft widersprechenden Literatur, an eine Feststellung  
des immer noch strittigen Nähr- und Futterwertes, an eine Untersuchung des Wert-  
tes der vielen noch unbekannteren Sorten und an die Anstellung von Kulturversuchen.  
Ich gebe mich bei der Ausführung dieser Pläne darüber keinen Illusionen  
hin, daß es für dieses Jahr spät ist, die ganze Organisation so auszubauen,  
wie mir das vorzweht. Aber es ist der einzige oder wenigstens der geradeste  
Beg, um zu dem Ziele zu gelangen, einen wirklich bedeutenden Prozentsatz der  
vorhandenen Nahrungswerte für das Volksganze nutzbar zu machen, und wir  
haben keine Zeit zu Umwegen. Denn Gile tut auf alle Fälle not. Und dann  
ist doch bestimmt anzunehmen, daß auch falls wir noch in diesem Jahre den  
Frieden erleben sollten, doch im nächsten Jahre die Lebensmittelknappheit an-  
dauern und die Frage nach einer möglichen Ausnützung aller im Lande vor-  
handenen Nahrungsmittel noch ebenso brennend sein wird. Deshalb müssen zum  
mindesten in diesem Jahre die nötigen Erfahrungen gesammelt und unter Lehrern,  
Frauen, Kriegsbeschädigten, eine möglichst große Schar, dazu herangebildet werden,  
daß im nächsten Jahre das Unternehmen mit noch mehr Erfolg fortgesetzt  
werden kann.

Äußerungen und Unterschriften sind an die Geschäftsstelle des Replerbundes  
in Godesberg a. Rh. erbeten.

Druck von Ernst Kaufmann in Jähr.