

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Was wir wollen!

[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.

Heft 1.

Nürnberg, 15. Juli 1917

1. Jahrgang.

## Was wir wollen!

### Einige Worte zum Geleit!

Willst Du ins Unendliche schreiten  
Geh' nur im Endlichen nach allen Seiten  
Willst Du Dich im Ganzen erquicken  
So mußt Du das Ganze im Kleinsten erblicken  
Goethe.

Ein Helfer und Berater in den Fragen seines Gebietes will der Pilz- und Kräuterfreund vor allem während des Krieges sein. Wie es aber unter Freunden Brauch ist, will er seinen hoffentlich bald recht vielen Lesern Auskunft geben über Herkunft, Zweck und Ziel seines Weges.

Es ist keine Kriegsidee, die mit der Herausgabe des Pilz- und Kräuterfreundes ihre Verwirklichung findet, denn obwohl erst jetzt geboren, spielt der Krieg in der stillen Geschichte des Blattes schon eine bedeutsame Rolle. 1914 oder 15 — wie wenig Pilzfreunde interessierten sich da für die Pilz- und Kräuterkunde! Zwar der Stein war im Rollen — zurück zur Natur war ein mehr und mehr gehörter Ruf, bei dem auch unser Gebiet Freunde gewann, — der Krieg jedoch übertönte mit einem Male alle Dinge und auch die Pilz- und Kräuterfreunde schienen eher weniger denn mehr zu werden. Da blieb auch die Pilz- und Kräuterzeitung ungedruckt. Doch was zwei Kriegsjahre niedergehalten hatten, die Not des dritten gebär es um so mächtiger und so scheint auch hier nach anfänglichem Rückgange der Krieg rascher und tiefgreifender mit Vorurteilen und Einbildungen aufzuräumen, als es jedenfalls in einer größeren Anzahl von Friedensjahren gegangen wäre.

**Aus hung erung**, — dieses gewaltige Kampfmittel ist es, das Regierungen und den Einzelnen rastlos auf die Suche nach bisher noch ungeborgenen Lebensmitteln zwingt. Wie so manches Andere, so entdeckt man, mißtrauisch zwar oft noch, aber staunend und mit Bewunderung, welche reichen und köstlichen Tisch die Natur uns auch in den Pilzen, Wildgemüsen und Kräutern gedeckt hat. Doch nun mangelt vielfach das Wissen zum Erkennen und sachgemäßen Verbrauch dieser Werte. Die alten Rezepte und Kenntnisse gingen verloren, sind versteckt, oder in wenigen einzelnen Köpfen der Masse nicht zugänglich.

Da erwacht nun der Pilz- u. Pflanzenfreund aus seinem Dornröschenschlaf und will seinen Lesern von dem Wissen und Erfahrungen bieten, die ohnend schon gesammelt wurden, will ausgraben, festlegen und verbreiten, was unserer Zeit verloren ging. Doch soll über materiellen Gesichtspunkten die allgemeine wissenschaftliche Seite nicht vernachlässigt, die Liebe und der notwendige Schutz der Pflanzen gepflegt und geweckt werden.

Immer größer wird die Bedeutung der wildwachsenden Nutzpflanzen für das tägliche Leben. In behördlichen Erlassen wird die Bevölkerung auf den Wert der Pilze, Wildgemüse, Tee-Ersatzpflanzen, Beeren, Heilkräuter, Wurzeln usw. hingewiesen und zur rastlosen Erfassung und Ausnützung aufgefordert. Viele pflanzliche Rohstoffe zur Bekleidung, Delgewinnung, Viehfütterung, für Kriegsbedürfnisse, Medikamente, Bäder u. s. f. können neu gewonnen werden.

Ueber all diese Bemühungen und ihre Ergebnisse unterrichtet die einzige im deutschen Sprachgebiet erscheinende Fachzeitung,

## Der Pilz- und Kräuterfreund.

In der Pilzabteilung wird Auskunft gegeben über eßbare, verdächtige und giftige Pilze, über Erkennen, Bestimmung und Einteilung derselben, Sammeln, Pilzzucht, Ausstellungen, Doppelgänger, Pilzvergiftungen, Auskunfts- und Bestimmungsstellen, Handel und Märkte, Verwertung jeder Art, interessante Pilze, wissenschaftliche Konservierung, Literatur, Monatskalender, amtliche Bekanntmachungen, Vereinsberichte, Kochrezepte, Briefkasten usw.

In der zweiten Abteilung:

### „Nutzpflanzen aus Wald und Flur“

werden unsere wichtigen freiwachsenden verwendbaren Gemüse, nach und nach ausführlich und leicht erkennbar beschrieben und abgebildet, die schmackhaften Wildsalate, auch die Wurzelgemüse im Frühjahr und Herbst in Erinnerung gebracht. Hervorragende Beachtung aber werden unsere deutschen Teepflanzen, sowie ihre sachgemäße Mischung und Zubereitung finden. Auch die Zusammensetzung vieler in der Presse um teures Geld

angebotener Spezialtees werden wir zur Kenntnis der Leser bringen.

Von den verschiedensten Heilkräutern wollen wir durch wissenschaftliche Untersuchungen ihre chemische Zusammensetzung und ihre Heilwirkungen durch die Praxis erprobt feststellen, ohne damit der Kurpfuscherei Vorschub zu leisten. Ueber die jeweiligen Marktverhältnisse wird berichtet.

Aber auch den vielen durch den Krieg geschaffenen Invaliden, armen Kindern, alten und arbeitslosen Leuten soll das Sammeln der wildwachsenden Pflanzen, sei es direkt zur Nahrung, sei es als Arznei-, Gewürz- und Giftpflanzen, Samen etc. eine gesunde, selbstständige Beschäftigung und lohnende Einnahmequelle verschaffen.

Sie soll dazu dienen, einen tieferen Blick in das Leben und die Eigenschaften der Pflanzen zu erschließen und nachdrücklicher auf deren mannigfache und nützliche Verwendung hinweisen.

Eine Anzahl bedeutender Botaniker und Pilzfreunde, Wissenschaftler und Praktiker haben sich zur Mitarbeit am Pilz- und Kräuterfreund bereit erklärt. Mit Hilfe dieses Stabes hoffen wir unser Ziel zu erreichen. Nicht trockener Lehrstil, auch keine oberflächliche Unterhaltungsdarstellung, sondern in klarer, jedem verständlicher Sprache und wissenschaftlich gediegen werden die Aufsätze gehalten sein.

Die lange Kriegsdauer verschlechterte natürlich die äußeren Lebensbedingungen auch des Pilz- und Kräuterfreundes. Allen Lesern ist der Papier-, Farb- und Drucker-mangel etc. bekannt, so daß die Fachzeitung nicht in dem gedachten Umfang, Größe, Ausstattung erscheinen kann. Im Quartformat und mit Schwarzdruckbildern muß sie ihre erste Reise antreten. Dafür aber soll sie im textlichen Inhalt ausgleichen und auch der Preis ist so niedrig als möglich bemessen.

Diese Aufgabe zu erfüllen und immer besser zu erfüllen, ist dem Pilz- und Kräuterfreund aber auch nur mit Hilfe seiner Leser möglich. Von vielen Seiten wurde dem Herausgeber abgeraten, die Zeitschrift bei den jetzigen wirtschaftlichen und sonstigen Verhältnissen erscheinen zu lassen, aber wir haben das Vertrauen in unsere Leser, daß sie uns die vielen Schwierigkeiten mit überwinden helfen. Wodurch geschieht das?

I. Durch das Werben neuer Besteller! Jeder Leser möge es sich zur Aufgabe machen, wenigstens einen neuen Abnehmer zu finden.

II. Durch persönliche Mitarbeit! Sei es durch Anfragen im Briefkasten, Beteiligung am Rezept-austausch, Einsendungen von passenden Aufsätzen, oder durch Verbesserungsvorschläge. Die Schriftleitung ist für alle Anregungen dankbar und erhofft sich aus der Mitarbeit aller Leser den besten Nutzen für die Allgemeinheit.

Als Gründer und langjähriger Leiter des Nürnberger Vereins für Pilzkunde, als Veranstalter zahlreicher Pilzausstellungen in allen Gegenden Deutschlands, als Auskunftgebender der amtlichen Pilzbestimmungsstelle Nürnbergs, als Pilz- und Sachverständiger der Naturhistorischen Gesellschaft, durch zahlreiche Vorträge und Aufsätze in weitesten Kreisen bekannt, dürfte der Herausgeber Gewähr für sach- und fachkundige Durchführung des Unternehmens bieten.

Mit Pilzheil!

Schriftleitung und Verlag.



## Giftpilze und Pilzvergiftungen.

Von Heinrich Seuner, Würzburg.

Der Weltkrieg, der große Lehrmeister, hat neben manchen anderen erfreulichen Erscheinungen auch eine höhere und gerechtere Würdigung unserer heimischen Pilze in Bezug auf ihre Bedeutung in Volkswirtschaft und Küche gebracht. Allgemein kann man die Beobachtung machen, daß das Interesse an den Pilzen wächst. Auf den Märkten werden weit größere Mengen von Speisepilzen zum Verkauf angeboten als in früheren Jahren, darunter manche neue Arten. Behörden und Presse geben Anregungen zum Sammeln in Wort und Bild, Vorträge und Ausstellungen suchen Kenntnisse zu verbreiten und mehr als je prangen in den Auslagen der Buchhandlungen die zum Teil prächtigen Abbildungen der neuen Pilzbücher. Ueberall entdeckt der aufmerksame Beobachter Anzeichen, daß die Pilzkunde nach jahrhundertelangem Dornröschenschlaf anfängt Allgemeingut zu werden.

Und doch wird trotz alledem der Pilzsegen unserer Wälder noch lange nicht in dem Maße ausgenützt wie es möglich und wünschenswert wäre. Noch gehen Jahr für Jahr tausende von Werten unbenützt zu Grunde, noch kennen viele nicht den würzigen Wohlgeschmack eines Speisepilzes, noch ist in vielen pilzreichen Gegenden der Pilzgenuß unbekannt. Die Gründe dieser Erscheinung liegen auf der Hand. Einmal ist es eine völlige Gleichgültigkeit gegen die Nugbarmachung dieser Schätze des Waldes, in der Hauptsache aber die Furcht vor Vergiftung, die einer allgemeinen Verwendung der Speisepilze hemmend in den Weg treten.

Die Kenntnis der Giftwirkung einzelner Pilze ist wohl so alt, wie die Wissenschaft der Giftkunde selbst. Von dem griechischen Tragiker Euripides wird uns berichtet, daß er Frau und 3 Kinder durch Pilzvergiftung verlor. Der römische Kaiser Tiberius, Papst Clemens VII., Kaiser Karl VI. sind die Opfer giftiger Pilze geworden. Schon in der Historia naturalis des älteren Plinius († 79 n. Ch.) finden wir Angaben über die giftigen Eigenschaften gewisser Pilze. Der Baseler Botaniker Johannes Bauhin († 1624) gibt uns in seiner Historia plantarum universalis (erst 1650 herausgegeben) die erste eingehendere Beschreibung des Knollenblätterchwammes, — um diesen Pilz handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach — den er ausdrücklich als giftig bezeichnet. Erst gegen den Ausgang des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts wurden dann Giftpilze wissenschaftlich einwandfrei beschrieben und untersucht. Auf die Ergebnisse der neuen und neuesten Forschung werden wir später zurückkommen.

Das Volk pflegt allgemein alle Pilze, die ihm als nicht genießbar bekannt sind, für giftig zu halten. Selbst gebildete Kreise teilen vielfach diese Anschauung. So wurde dem Verfasser bei einer Wanderung in dem außerordentlich pilzreichen Odenwald, als er den Ortspfarrer