

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

[Werbung]

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

An unsere Leser!

Wir bitten uns fortwährend die Adressen von Bekannten und Freunden einzusenden, welchen die Gratis-Zusendung eines Probeheftes vom „Pilz- und Kräuterfreund“ angenehm wäre. Für solche Unterstützung in unserem Bestreben, den Leserkreis unserer Zeitschrift immer mehr zu erweitern, danken wir im Voraus bestens.

Verlag Pilz- und Kräuterfreund.

Bücherbesprechungen.

Empfehlenswerte volkstümliche Pilzbücher:

E. Gramberg, **Pilze der Heimat**. Eine Auswahl der verbreitetsten, essbaren, ungenießbaren und giftigen Pilze unserer Wälder und Fluren in Bild und Wort. Mit 130 farbigen Pilzgruppen auf 116 Tafeln. Aus Schmeils naturwissenschaftlichen Atlanten. 1. Band: Blätterpilze, 2. Lösserpilze und kleinere Familien. Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig 1913. Preis pro Band Mk. 5.80.

Gramberg hat uns in seinem Werke eines der besten Pilzbücher geschenkt, das wir kennen. Die von erster Künstlerhand ausgeführten, prachtvollen Bilder sind von einem ausführlichen, für jedermann leicht verständlichen Text begleitet, der die charakteristischen Kennzeichen durch Sperrdrucke hervorhebt. Jeder Einzelbeschreibung sind Angaben über die Verwertungsmöglichkeiten des Pilzes beigegeben, die ja bekanntlich bei jedem Speisepilz verschieden sind. Ein weiterer Vorzug, namentlich für den Anfänger, ist der Umstand, daß gewissermaßen als Anhang zu jeder Pilztafel ähnliche Pilzarten kurz gekennzeichnet sind, wodurch das manchmal schwierige Bestimmen wesentlich erleichtert wird.

Edm. Michael, **Führer für Pilzfreunde**. 3 Leinenbände (handliches Taschenformat) mit zusammen 345 Pilzgruppen, darunter 164 essbare Arten. Jeder Band für sich abgeschlossen und einzeln käuflich. Verlag von Förster und Borries, Zwickau-Sa. Preis pro Band 7.50 Mk.

— **Volksausgabe** mit 39 der wichtigsten essbaren und giftigen Pilze in natürlichen Farben und Größen. Preis kartoniert 2 Mk.

Neben Gramberg ist das Michaelsche Pilzwerk das vortrefflichste der neueren Literatur. Prachtvolle, künstlerische Abbildungen in naturgetreuen Farben und Größen veranschaulichen die genauen Beschreibungen und stellen so das wichtigste und umfassendste Pilztafelwerk dar. Ein reicher einleitender Text gibt über alle das Gebiet berührenden Fragen erschöpfende Auskunft und eine Bestimmungstabelle nebst Gesamtinhaltsverzeichnis fördert die Bestimmung. Wem es nur um die wichtigsten essbaren Arten zu tun ist, der kommt mit der Volksausgabe ganz gut aus. Wer jedoch sein Interesse auf die weniger häufigen und minder bekannten Arten richtet, dem sei die Anschaffung des „Führers für Pilzfreunde“ wärmstens empfohlen; umso mehr als er sich mit den zunehmenden Kenntnissen jeweils einen neuen Band zulegen kann.

(Das Verzeichnis wird fortgesetzt.)

Sämtliche hier angezeigten Werke, sowie alle sonstigen Erscheinungen des Buchhandels sind stets zu beziehen durch die

Volksbuchhandlung Historischer Hof,

August Henning jr., Nürnberg, Tucherstraße 20.
(Begründet 1890) Tel. 728.

Pilz- und Kräuterfreunde

werden höflichst gebeten, beachtenswerte Pilzfunde, Bilder, Photographien, Clichees, Flugblätter, Bekanntmachungen, Zeitungsausschnitte über Pilzvergiftungen, Ausstellungen, Marktpreise, Zuchtversuche, Rezepte, Vereinsleben, Kurse usw. kurz alles über Pilz- und Pflanzenkunde uns zukommen zu lassen. Kosten werden gerne vergütet. Im Voraus besten Dank.

Verlag des Pilz- und Kräuterfreundes.
Nürnberg, Tucherstr. 20.

Zur Beachtung!

Mit der Schriftleitung des Pilz- und Kräuterfreundes ist eine

Pilzauskunftsstelle

verbunden zu deren fleißigen Benützung unsere Leser höflichst eingeladen werden. Sie hat den Zweck, eingesandte Pilze zu bestimmen und über Wert und Verwendungsmöglichkeit Auskunft zu geben.

Für die Einsender ist folgendes zu beachten: Die Auskunft wird unter Benützung des beigedruckten Gutscheines kostenlos erteilt. Der zu bestimmende Pilz ist, wenn möglich, in verschiedenen Altersstufen einzusenden, da die typischen Merkmale bei einzelnen Arten teils nur an jungen, teils nur an erwachsenen Pilzen zu erkennen sind. Als Verpackung eignen sich am besten derbe Pappschachteln und als Einlagematerial feuchtes Moos. Große, fleischige Pilze sind trocken zu verpacken. Unbedrucktes weißes Papier genügt.

Werden mehrere Pilzarten auf einmal eingesandt, so sind dieselben nach Arten getrennt fortlaufend zu nummerieren. Da zugeschickte Pilze nicht mehr zurückgesandt werden können, ist es zu empfehlen, sich Vertreter der eingeschickten Arten mit denselben Nummern versehen zurechtzulegen, um sie mit der übermittelten Auskunft vergleichen zu können. Porto für Rückantwort ist stets beizulegen. Ohne beiliegenden Gutschein und ohne Rückporto wird eine Auskunft nicht erteilt.

Su alte Pilze sind von der Bestimmung ausgeschlossen. Pilze können als Wareprobe bis 250 gr. für 10 Pfg., bis 500 gr. für 20 Pfg. zugesandt werden. Antwort ev. im Briefkasten

Gutschein.

Name

Stand

Wohnort

Straße

ersucht als Bezieher des „Pilz- und Kräuterfreundes“ um Bestimmung beiliegender Pilze und Angabe ihres Wertes. in Briefmarken — adressierte Rückantwortkarte — liegen bei.