

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Heft 2/3 (1919)

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)



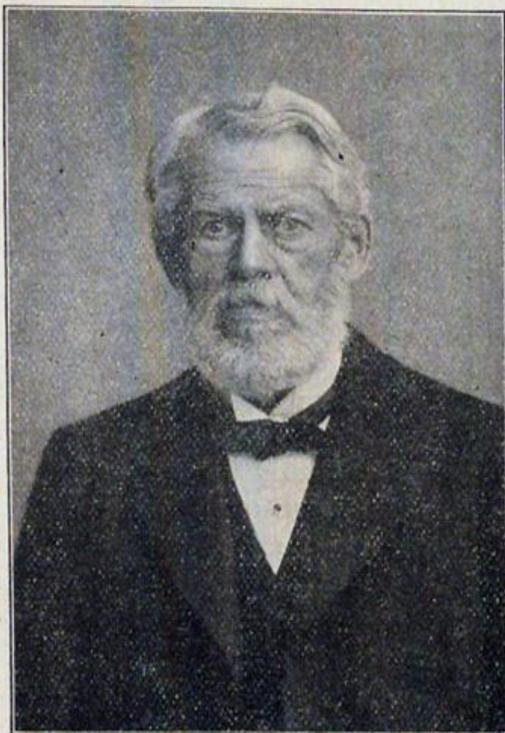
Der Pilz- und Kräuterfreund

Mykologische Rundschau, Zentralblatt für Kryptogamenkunde,
Illustrierte Zeitschrift für praktische und wissenschaftliche
Pilz- und Kräuterkunde

Alle Zuschriften, auch an die Schriftleitung, sind zu richten an: Die Geschäftsstelle des Pilz- und Kräuterfreund, Heilbronn a. N.
Geldsendungen unter Postscheckkonto Stuttgart No. 15120. Anzeigenpreise auf Anfrage.

Zum 70. Geburtstag des Seniors der deutschen Pilzwissenschaft Edmund Michael.

Am 31. Juli feierte ein Mann seinen 70. Geburtstag, dessen Name wohl den volkstümlichsten Klang unter den Pilzfreunden hat: Edmund Michael in Auerbach i. V., der Verfasser des unseren Lesern bekannten und vertrauten „Führers für Pilzfreunde“. Es wird für unsere Leser interessant sein, den Werdegang dieses Mannes und seines Lebenswerkes kennen zu lernen. Als junger Lehrer suchte Michael mit seiner Lebensgefährtin, die seine Liebe zur Pilzflora allezeit geteilt hat, die Küche zu bereichern durch Heranholung von Pilzgerichten. Seine Neigung bald erkennend, vertiefte er sich mehr und mehr in die Pilzkenntnis und veranstaltete, eine Reihe wundervoller Pilzoriginale, für deren gediegene Vervielfältigung nebst beschreibendem Text er einen Verleger suchte.



und veranstaltete zu ihrer Verallgemeinerung auf eigene Hand Pilzausstellungen. Angesichts des damals völligen Fehlens guter volkstümlicher Pilzliteratur strebte er vor allem nach guten gemalten Vorlagen. Er fand in dem inzwischen verstorbenen A. Schmalz einen Zeichner und Maler von einer ganz ungewöhnlichen minutiösen Genauigkeit in der Wiedergabe von Form und Farbe. So hatte er, als er 1893 in Zwickau i. Sa. eine solche

In Zwickau nun fand er in den Inhabern der Firma Förster & Borries volles Verständnis für seine Absichten. Der inzwischen verstorbene, als Druckfachmann hochgeschätzte Hermann Förster erkannte zu jener Zeit die weitgehenden praktischen Möglichkeiten eines Reproduktionsverfahrens, das damals nur in Versuchsdrucken der Fachwelt bekannt war, des Dreifarbindruck-Verfahrens. Mit Zähigkeit und Ausdauer setzte er es unter Ueberwindung vieler technischer Schwierigkeiten durch, dass im Jahre 1895 das erste Taschenbändchen des „Führers für Pilzfreunde“ von Edmund Michael im Verlage seiner Firma Förster & Borries erscheinen konnte. Dieses erste, im Dreifarbindruck-Verfahren illustrierte deutsche Buch fand nicht nur in der Pilzfachwelt, sondern auch in der graphischen Fachwelt gebührende Anerkennung. In unermüdlicher ständiger Vertiefung, Verbesserung und Bereicherung wurden nun im Laufe der Jahre alle die Ausgaben für den Anschauungs- bzw. Schulunterricht, die Marktpolizei, öffentliche Belehrung, sowie die verschiedenen Buchausgaben für Pilzsammler und Pilzfreunde geschaffen, die heute das Gesamtwerk mit beinahe 350 naturwahren farbigen Abbildungen umfasst.

Wie Pilze aus der Erde, so schossen die Nachahmungen des Originalwerkes empor. Michael hatte den glücklichen Rat eines Gesinnungsfreundes in die Tat umgesetzt, die Pilze in ihren verschiedenen Altersstufen in je einer Gruppe zu veranschaulichen. Das liess sich nicht durch Photographie erreichen, sondern nur durch zweckmässig kombinierte Gruppen nach Einzelstücken, die frisch nach der Natur gemalt wurden. Manchen uneigennütigen Freund und Helfer hat Michael im Laufe der Jahre unter den Pilzforschern gefunden und so sein Werk textlich und bildlich zu einem führenden auf dem Pilzgebiete ausbauen können.

Michael ist trotz seines hohen Alters noch immer tätig als Oberlehrer an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt zu Auerbach. Daneben wirkt er seit langen Jahren in amtlichem Auftrag in seiner engeren Heimat als Obstbau-Wanderlehrer des Landesobstbau-Vereins für das Vogtland, in einschlägigen Fragen als Sachverständiger beratend im Sächsischen Ministerium und in dem im Kriege begründeten Landesauschuss zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz. Zahlreiche Fachvereine in ganz Deutschland und Oesterreich haben ihn immer wieder zur Veranstaltung von Pilzausstellungen und Abhaltung von belehrenden Vorträgen gerufen. Zahlreiche Ehrungen sind ihm im Laufe seiner segensreichen Lebensarbeit zuteil geworden, so erhielt er u. a. die Silberne Medaille für Verdienste um die Landwirtschaft, ferner ernannte ihn im vorigen Jahre der Wissenschaftliche Verein „Kosmos“, Wien, zu seinem Ehrenmitglied. Eine fast ständige Ueberfülle von Arbeit trotz hohen Alters ist die einzige Ursache, weshalb er mit unseren Lesern nicht öfters in eigenen Aufsätzen in Verbindung tritt. Eine ganze Reihe von bekannten Führern auf dem Gebiete der Pilzforschung verdanken ihm Anregung und Förderung. So wünschen wir dem greisen Pilzforscher anlässlich seines 70. Geburtstages von Herzen einen schönen freudvollen Lebensabend.

Aufruf.

Zur Förderung der Pilz- und Kräuterkunde und zur Förderung der Verwendung der wildwachsenden pflanzlichen Nähr-, Genuss- und Heilmittel laden wir alle Botaniker, Pilzforscher, sowie Pilz- und Kräuterfreunde ein, sich der durchaus gemeinnützigen Arbeitsgemeinschaft von Forschern und Pilz- und Kräuterfreunden, der Pilz- und Kräuterzentrale, Geschäftsstelle Heilbronn, anzuschliessen. Die Vorteile eines solchen Zusammenschlusses für die Wissenschaft und Praxis, sowie für das einzelne Mitglied ergeben sich aus den Veröffentlichungen der Pilz- und Kräuterzentrale.

In den Arbeitsausschuss der Pilz- und Kräuterzentrale traten u. a. ein:

Direktor Blumenauer, Vorsitzender des Vereins für Pilzkunde, Cassel
 Sanitätsrat Dr. med. Briegleb, Worms
 Prof. Dr. Falck, Mykolog. Institut der Forstakademie, Hann.-Münden
 Lehrer Eugen Gramberg, Königsberg
 Aug. Henning, 1. Vorsitzender des Vereins für Pilzkunde, Nürnberg
 Oberlehrer Detlev Herrfurth, Stollberg (Erzgeb.)
 Oberlehrer Herrmann, Dresden
 Rektor Hinterthür, Schwanebeck
 Lehrer Franz Kallenbach, Darmstadt
 Adam Kling, 1. Vorsitzender des Vereins für Pilzkunde, München
 Prof. Dr. Lindau, Dahlem
 Dr. Heinr. Marzell, Gunzenhausen
 Prof. Dr. Raebiger, Halle (Saale)
 Prof. Dr. Schnegg, Weißenstephan
 Dr. Th. Sabalitschka, Dahlem
 Hauptlehrer Seidel, Lugknitz
 V. Ert. Soehner, München.

Wie nötig diese Arbeitsgemeinschaft, die Puk-Zentrale ist, ergibt sich sozusagen aus dem Inhalt der ganzen vorliegenden Nummer, insbesondere aus den Abhandlungen von Oberlehrer Herrfurth Seite 38. und aus Rektor Hinterthürs „Mykologischen Betrachtungen“ i. dies. No.

Der Jahresbeitrag für Einzelmitglieder beträgt nur Mk. 1.20 im Jahr, also mit monatlich 10 Pfennigen kann man der Wissenschaft und Praxis wesentliche Dienste leisten. Welche persönlichen Vorteile die einzelnen Mitglieder durch Anschluss an die Puk-Zentrale geniessen, ist aus den Bekanntmachungen der Puk-Zentrale im Anzeigenteil dieser Nummer ersichtlich. Anmeldungen nimmt entgegen.

Die Geschäftsstelle der Puk-Zentrale Heilbronn a. N.

An unsere Leser!

Verschiedene Umstände zum Teil begründet durch den Uebergang der Schriftleitung und Geschäftsstelle des „Puk“ nach Heilbronn zum Teil in den widrigen Arbeitsverhältnissen unserer Zeit waren die Ursache, dass sich die Herstellung der Augustnummer unliebsam verspätete. Sie erscheint deshalb zusammen mit der Septemernummer in doppeltem Umfange als Doppelnummer, sowohl um in der Hauptpilzzeit die Leser mit genügendem Stoff zu versehen, wie auch um es zu ermöglichen, dass die Oktobernummer rechtzeitig in der ersten Hälfte des Oktober erscheinen kann.

Richtlinien für das Preisausschreiben der Pilz- und Kräuterzentrale.

Es wird die Pukleser und alle, denen an einer Förderung der Pilzkunde gelegen ist, freuen, zu erfahren, daß bereits eine Anzahl bedeutender Firmen der optischen und photographischen Industrie zur Unterstützung und Förderung dieses Wissenszweiges wertvolle Preise stifteten; auch der Verlagsbuchhandel hat es sich nicht nehmen lassen, durch Hergabe guter Werke das Preisausschreiben anzuerkennen und zu fördern. Genaueres über die bisher erfolgten Stiftungen wird in der nächsten Puknummer veröffentlicht werden.

Mit Bezug auf die Richtlinien, die von den Preisbewerbern innezuhalten sind, sei folgendes bemerkt:

Es gibt gewiß verschiedene Pilzwerke — von solchen für den Laien seien Gramberg und Michael erwähnt — die sehr schöne Darstellungen von Pilzen bringen. Aber die Veränderlichkeit des Materials, die Verschiedenartigkeit in Farbe und Form der einzelnen Pilzarten, das vielfach ganz andere Aussehen der Jugendform gegenüber dem ausgewachsenen Exemplar, bedingen, daß auch die besten Abbildungen nicht immer das bringen, was für den Betrachtenden zu sehen wichtig ist.

Sollen die durch das Preisausschreiben beigeschafften Unterlagen an Bildern, Photographieen, Diapositiven, Mikrobildern oder Modellen in erster Linie der Grundstock für ein Pilzmuseum werden, das mit seinen Beständen später allgemeinen Forschungs- und Unterrichtszwecken dienen wird, so ist ein wesentlicher Zweck der, die günstigsten Darstellungsweisen der Pilze bei dieser Gelegenheit herauszufinden.

Es wird sich also darum handeln, daß das Bild oder die Photographie nicht nur wirklich naturgetreu dem Äußeren nach ist, sondern daß auch die besonderen Merkmale so in die Augen fallend dargestellt werden, daß sie in unfehlbarer Weise zum richtigen Erkennen des Originals führen müssen.

Es wird an den einzelnen Preisbewer-

bern liegen, diese Aufgabe so zu lösen, daß die eingereichten Arbeiten für später vorbildliche Muster werden. Ein gemaltes Pilzbild, das z. B. nichts über die Anordnung der Lamellen verrät, oder das Bild eines Knollenblätterpilzes, das nur mit einfachen gleich großen Lamellen gemalt ist, in welcher Weise früher diese Art in den meisten Pilzbüchern wiedergegeben war, kann nicht als vorbildlich gelten. Es wird Aufgabe der Preisbewerber sein, wie sie den gestellten Anforderungen genügen. Der einzelne wird z. B. erwägen, ob es nötig ist, bei einer Art die verschiedenen Entwicklungsstufen von der Jugendform bis zum ausgewachsenen Pilz darzustellen, ob noch vielleicht in besonderem Bildausschnitt, die Anordnung, Form, Anheftung der Lamellen, der Röhren, der Röhrenöffnungen — wenn besonders charakteristisch, letztere vielleicht etwas vergrößert — oder ob irgendwelche andere bezeichnende Merkmale, vielleicht sogar auf besonderem Blatt, dem Hauptbilde zuzufügen sind.

Der Vorteil bei diesem Preisausschreiben ist, daß sich mehrere Personen gemeinsam daran beteiligen können, indem sich unter Umständen ein Pilzforscher oder Pilzfreund mit einem der Photographie und Mikroskopiekundigen vereinigt, um etwas möglichst Vollkommenes zu leisten.

Erwünscht ist ferner, daß ein Preisbewerber entweder von einer Gattung verschiedene Arten zur Darstellung bringt, daß zum Beispiel sich einer der Hypogaeen, der Trüffeln, ein anderer der Stoppelpilze, der Hydnaceen, ein dritter wieder der Täublinge oder auch Amanitaarten sich annimmt, oder aber, daß der Preisbewerber von den verschiedenen Hauptformen der höheren Pilze eine Anzahl zur Darstellung bringt.

Da kommt vielleicht jemand auf den Gedanken, das Preisausschreiben liefert ganz verschiedenartige Arbeiten, die in ihrer Art nicht gegenseitig abgewogen werden können. Das erscheint doch nur

auf den ersten Blick so, denn bei der Bewertung der eingereichten Arbeiten wird es sich in allen Fällen darum handeln, ob es dem Einsender gelungen ist, das von ihm behandelte Objekt in der von ihm gewählten Ausdrucksform unter Berücksichtigung der besonderen Merkmale aufs vollkommenste darzustellen.

Der Termin für die Einsendungen zum Preisausschreiben ist noch nicht festgelegt. Jeder tut gut, sich mit seinen Arbeiten beizeiten vorzubereiten. Die Veranstalter des Preisausschreibens sind sich dessen durchaus bewußt, daß es für manche Forscher und für viele Pilzfreunde eines genauen Studiums und genauer Überlegung bedarf, wie sie die Arbeit anpacken wollen. Es ist ferner wohl erwogen, daß man das Studienmaterial für den gewollten Zweck nicht nach der bekannten Kochbuchmethode „Man nimmt“ herbeischaffen kann, und daß sich auch solche, und zwar in der Mehrzahl solche daran beteiligen werden, die neben dieser Arbeit auch noch einen Beruf haben.

Deshalb haben die Veranstalter weder für Einsendung der Arbeiten noch für die Preisverteilung einen Termin gesetzt, ja es werden diejenigen, die ihre Voranmeldung bereits vollzogen haben, wie unsere Leser im allgemeinen gebeten, sich zu äußern, welche Zeitspanne sie für nötig halten, um für dies Preisausschreiben Arbeiten in guter Weise ausführen zu können.

Nach den vorstehenden Ausführungen kann sich jeder ein Bild davon machen, welche Vorbereitungen er für seine Beteiligung gebraucht, und welche Zeit zur Ausführung der Arbeit nötig ist. Die Veranstalter des Preisausschreibens wollen durchaus nichts überhastetes, unfertiges. Es wird vielmehr der allergrößte Wert darauf gelegt, daß solche mustergültigen Arbeiten eingeliefert werden, die auch wirklich einen Erfolg für die Pilzforschung und Pilzkunde bedeuten. Wer sich an dem Wettbewerb beteiligen will, wird jetzt in der Pilzzeit studieren, photographieren, zeichnen, Farben feststellen, mikroskopieren, modellieren und Vermerke zu seinen Vorarbeiten machen. Die Herstellung und Zusammenstellung der Bilder, das Fertigstellen der für den Wettbewerb bestimmten Sachen wird er zu einer späteren Zeit vornehmen.

Weitere Voranmeldungen sind jederzeit erwünscht. Für Preise, die dem Arbeitsaufwand entsprechen ist und wird in jeder Weise gesorgt.

Die Pukleser bittet die Pilz- und Kräuterzentrale gemeinsam mit der Geschäftsstelle des Pilz- und Kräuterfreund Pilzforscher und Pilzfreunde zur Beteiligung zu ermuntern. Alle, die bereits ihre Voranmeldung einsandten, allen, die sich noch beteiligen werden, für heute „Pilzheil“ und „Pilzgruß“.

Von der rechten Wertschätzung wildwachsender Nahrungs-, Heil- und Genußmittel.

Wir, das heißt die weitaus größere Masse der Völker Mitteleuropas standen im Begriff, alles zu vergessen, was unsere Vorfahren in früheren Zeiten von den Pflanzen und Kräutern gewußt hatten. Die technisch-industrielle Entfaltung des Wirtschaftslebens der letztverflossenen 50 Jahre hatte eine genußsüchtige Großstadt-Überkultur zur Folge, die schließlich zur Unkultur wurde und als solche in dem schrecklichsten aller Kriege zum Ausdruck kam. Niemand wird nach dem

Erleben der letzten Jahre behaupten wollen, daß Krieg Kultur sei.

Es wird darauf ankommen, ob die Völker den Krieg als Heilmittel von einer krankhaften Überkultur, von einem ungesunden Ästhetizismus annehmen, um von einem in vielen Fällen widernatürlichen Genießertum zu einer natürlichen Lebensauffassung und Lebensweise, ja geradezu zur Natur zurückzukehren.

Die Leib und Seele mordenden Großstädte hatten schließlich Menschen her-

vorgebracht, die nichts wußten von grünen Fluren, vom rauschenden Wald, die nichts ahnten von den wunderbaren geheimnisvollen Schönheiten der überreichen Gottesnatur, Menschen, deren Wesen in ihren eintönigen, mit Warenhaustand geschmückten Steinhauskaserne für das wahrhaft Gute, Edle und Schöne erstorben war, um einer ewig genußlüsternen Gier nach Gold Platz zu machen. Nicht mehr gab den Ausschlag das, was einer war, sondern das, was er hatte. Ja, wer wollte leugnen, daß auch in den Wissenschaften vielfach das Ausschlaggebende die Möglichkeit des Geldmachens war.

In das alles brach jäh der Krieg, eine über alle Maßen fürchterliche, grausige und doch so unerläßliche Notwendigkeit, um ein Geschlecht, das durch vierzig Jahre reichsten Wohllebens verwöhnt war, aus einem schlaraffenhaften Schlemmerleben in ein Leben voll Entbehrung und Not und Tod zu führen, damit es von seiner Unnatur erwache, und sich auf sich selbst besinne.

Dies „Auf-sich-selbst-besinnen“ ist allerdings erst bei wenigen eingetreten. Die große Masse giert weiter nach Genuß und Geld, obwohl es sich bei letzterem nur um an sich wertlose Papierläppchen handelt.

Und doch müssen die Völker, wie die Einzelnen im vollen Sinne des Wortes sich auf sich selbst besinnen, auf die eigenen Kräfte, um wieder zu gesunden, sich besinnen auf die eigenen Mittel, das heißt an das, was im eigenen Lande vorhanden ist, auf dem eigenen Boden wächst, um die Bedürfnisse des täglichen Lebens, insbesondere die der Nahrung nach Möglichkeit aus den Erzeugnissen des eigenen Landes zu decken, um so unabhängig wie nur möglich vom Ausland zu werden, um nicht in eine dauernde an Sklaverei grenzende Tributpflicht gegenüber dem Ausland zu gelangen.

Es gibt noch immer Leute, die in dem Wahn leben, es könne und dürfe das üppige Leben der Zeit vor dem Kriege, oder gar die Schwelgerei mancher Kreise im Krieg auch in Zukunft noch fortgesetzt werden.

Sprachen doch in München in einer vornehmen Wirtschaft kommunistische Führer es offen aus, ihr Ziel sei, jedem Arbeiter täglich seinen Sekt zum Mittagessen zu schaffen, als man ihnen ihr schlemmerhaftes Leben vorhielt.

Diejenigen, die dieser Meinung sind, wissen nicht, daß sie selbst sittlich entartet sind, sie wissen nicht, was sie sich und dem Volk, dem sie angehören schuldig sind, sie haben die Zeichen der Zeit noch nicht erkannt.

Von jenem großen Kampf der Völker um die Scholle, auf der und durch deren Erträge die einzelnen Völker ihr Leben fristen, den auf Grund der allgemeinen Bevölkerungszunahmen Geschichtsforscher noch in einer Zukunft von Jahrhunderten wähten, haben wir den ersten Abschnitt erlebt. Die Völker Mitteleuropas sind zu Sklaven einiger europäischer Randstaaten und zu Tributpflichtigen Amerikas geworden, wenngleich eine Anzahl derselben meinen, sie wären frei geworden, nachdem die großen festgefügteten Staatswesen Mitteleuropas mitsamt ihren Regierungsformen zertrümmert wurden. Diese Freiheit wird sehr teuer erkaufte sein, sie wird nur dann von Segnungen begleitet sein, wenn die Schwere der Zeit die Völker von ihrer obenerwähnten Überkultur befreit, wenn sie den Kaufpreis dadurch aufbringen, daß sie sich bei ihren Bedürfnissen möglichst auf das beschränken, was die eigenen Lande hervorbringen.

Zu diesen Erträgen der mitteleuropäischen Lande gehören in weitestem Maße die wildwachsenden Pflanzen, die oder deren Teile zur Erzeugung von Nahrungs-, Genuß- und Heilmitteln dienen, oder die in anderer Weise als Nutzpflanzen in Frage kommen. Zu ihnen gehört der Pilzreichtum der mitteleuropäischen Wälder, gehören die Beerenkräuter und Sträucher, gehören die unzähligen wildwachsenden zu Nahrungs-, Heil- und Genußmitteln dienenden Pflanzen, die die Masse der Bewohner Mitteleuropas gar nicht einmal dem Namen nach kennen, deren Gebrauch wir fast ausnahmslos verlernt haben, zu ihnen gehört u. a. das lästige Unkraut, die verachtete Brennessel, eine der wichtigsten Nutzpflanzen, die

für den Menschen als Nahrungsmittel, für Vieh als Futter von höchstem Eiweißgehalt in Frage kommt, deren Fasern zu Bekleidungs Zwecken zu verwenden sind.

Da gilt es nun nicht nur das Vergessene wieder auszugraben, es gilt vielmehr Neues zu entdecken, zu erfinden, zu probieren und zu studieren, um die reichen Gaben, die die Wälder und Fluren Mitteleuropas hervorbringen, der Allgemeinheit zuzuführen, sie für die Völker nutzbar zu machen, sie nicht, wie bisher, der großen Menge nach nutzlos verkommen zu lassen, sondern sie für die einzelnen wie für die Massen in Werte umzuwandeln, in Werte, die den einzelnen Ländern erhalten werden, weil sonst die gleichen Werte oder noch viel höhere aufgewandt werden müssen, um jene Nahrungs- und Genußmittel, die das Inland umsonst hervorbringt, für teures Geld vom Ausland einzuführen.

So ist denn das Wissen von den Wildpflanzen Mitteleuropas, so ist die Pilz- und Kräuterkunde von hoher wirtschaftlicher Bedeutung für ganz Mitteleuropa.

Die mitteleuropäischen Völker, die trotz mancher heute noch vorhandenen Unstimmigkeiten doch auf einander angewiesen sind, werden in der Förderung der Pilz- und Kräuterkunde ein wichtiges Mittel besitzen, dem Einzelnen wie der Gesamtheit eine größere Unabhängigkeit und Freiheit gegenüber jenem Ausland zu erwerben, das sich aufgemacht hat, diese heute zum Teil gegen und in ihren einzelnen Teilen unter einander verhetzten Völkern und Volksmassen nach allen Regeln neuzeitlichen Raubrittertums auszuheuten, nachdem die Schutzwälle gegen diese moderne Ausbeuterei zerbrochen wurden.

Das mag manchem Leser des „Puk“ als eine übertriebene Auffassung erscheinen, und doch ist das Eine wie das Andere richtig.

Wer seinen Acker und Garten selbst bebauen kann, ist unabhängig in seiner Nahrungsmittelversorgung, wer keinen Acker besitzt, aber aus Wald und Flur Nahrungs-, Heil- und Genußmittel sich umsonst verschaffen kann, ist unabhängiger und freier, als der Mann ohne Grund

und Boden und als jener, der von den Wildpflanzen und Pilzen nichts versteht, der sich jede auch die geringste Menge an Nahrungsmitteln für sauer verdientes Geld kaufen muß.

Wenn wir in diesem Sinne die Pilz- und Kräuterkunde betrachten, wenn wir ferner uns dessen bewußt werden, wieviel wunderbare Schönheit Feld und Wald dem Auge bietet, eine Schönheit, die durch keine Kunst, welcher Art sie auch sei, auch nur annähernd erreicht wird, wenn wir erwägen, welch' köstlichen Frieden die reiche Gottesnatur überall atmet, und wenn wir von dieser wunderbaren Schönheit und diesem köstlichen Frieden etwas in uns aufnehmen, dann werden wir von der materiellen, wie von der ideellen Seite zur rechten Wertschätzung alles dessen kommen, was in jedem Land nach seiner Art Wald und Flur in Form von wild wachsenden Nahrungs-, Heil- und Genußmitteln zum Nutzen und zur Freude der Menschen hervorbringen.

Welche wertvolle Beihilfe zu unserer Ernährung die Pilze sein können, ergibt sich aus der folgenden Abhandlung des Herrn Dr. Sabalitschka über den Nährwert der Pilze. Welche wirtschaftlichen Werte diese wildwachsenden Nahrungs-, Heil- und Genußmittel darstellen, das hat statistisch noch nicht genau ergriffen werden können. Alle Pilzberatungsstellen, alle jene Organisationen, die in der Lage sind, Feststellungen über die Mengen und Werte der gesammelten Pilze, Nutz-, Heilkräuter und Wildfrüchte zu machen,¹ werden gebeten, dies zu tun, und soweit es im Vorjahre oder im laufenden Jahre schon geschehen ist, dem „Puk“ von solchen Feststellungen Bericht zu geben.

¹ Vergl. auch unter Pilzmärkte.

Nachdenkliches.

Bücke Dich, bücke Dich! — Es liegt gar viel auf Deinem Lebenswege, das des Aufhebens wert ist, auch wenn andere es nicht achten. Kr.

Kronen und Marken sind nichts mehr wert, sie sind zu Papier geworden, und doch wird in den kommenden Zeiten derjenige untergehen, der den Pfennig und den Heller nicht achtet. Kr.

Vom Nährwert der Pilze.

Von Dr. Th. Sabalitschka.

In Nr. 12, Jahrg. II des „Puk“ hatte die Schriftleitung ihrem Mitarbeiter Herrn Franz Kallenbach Gelegenheit gegeben, gegenüber einer Äußerung des Herrn W. Fuhrmeister über den Nährwert der Pilze in der Zeitschrift „Aus der Heimat“ Stellung zu nehmen, nachdem ihm die Aufnahme seiner Erwiderung auf die Fuhrmeisterschen Erfahrungen von der genannten Zeitschrift verweigert war. Unsere Leser, von denen nicht wenige zu Pilzfreunden geworden sind, weil es ihnen an den nötigen Nahrungsmitteln fehlte, haben die größte Veranlassung, über diese Frage sich zu unterrichten. Es sind uns eine Reihe von Zuschriften auf diese Polemik geworden, die Herrn Kallenbach zustimmen bis auf eine recht umfangreiche des Herrn Fuhrmeister selbst, die wir, wenn nicht der Raum so beschränkt wäre, gern ganz widergeben würden. So muß sich die Schriftleitung darauf beschränken, das Wichtigste aus dieser Zuschrift hervorzuheben. Herr F. wiederholt seine Behauptung, daß das Eiweiß der Pilze nicht verdaut werde, beruft sich darauf, daß im „Puk“ verschiedentlich der hohe Nährwert der Pilze gerühmt worden sei und wirft Herrn K. vor, daß er für seine Behauptung: „Ein Mensch, der sich einseitig mit Fleisch ernähren wollte, würde ebenfalls infolge Eiweißüberladung bald sehr starke Gesundheitsstörungen erleiden“, den Beweis schuldig geblieben sei. Herr F. führt als Gegenbeweis die Arbeiter einer Fleischkonservenfabrik an, die reichliche Mengen Magerfleisch neben den rationierten Nahrungsmitteln erhielten und sich sehr wohl dabei befanden. (Vergl. Rommels Bemerkung auf S. 37). Er erklärt ferner, daß Eisenmangel nichts mit den Störungen zu tun gehabt habe, da der geringe Eisenbedarf des Körpers durch die rationierten Nahrungsmittel reichlich gedeckt worden sei.

Herr F. behauptet ferner, daß mit den gleichen Fettmengen gekochtes Gemüse nahrhafter sei, als Pilze, da er bis Herbst 1916 so ehrlich gewesen sei, sich streng an die Lebensmittelvorschriften zu hal-

ten. Dazu wollen unsere Leser unten stehende Anmerkung¹ beachten, die in

¹ Ich bin nicht bis zum Herbst 1916, wie es Herr F. von sich schreibt, sondern bis Ende August 1917 so ehrlich gewesen, mit meiner Familie, im ganzen fünf Personen, streng nach den Verordnungen zu leben, weil wir meinten, mit den Erträgen von etwa 2000 qm Gartenland, zum beträchtlichen Teil mit Obstbäumen und Beerensträuchern bestanden, „durchhalten“ zu können. Im Herbst 1916 erfolgte erschreckendste Körperabnahme, besonders bei meiner Frau, trotzdem wir Gemüse in Hülle und Fülle nebst eigenen Kartoffeln zur Verfügung hatten. Aber wir hatten in den Monaten Juli—Oktober, also in 4 Monaten zusammen, für fünf Personen etwa nur ein Pfund Butter, die in unserer Gegend (Heidelberg) zu der Zeit noch nicht auf Karten mit zwangsweiser Zuteilung abgegeben wurde. Vielleicht war es bei Herrn F. ähnlich. Das geschah erst von November oder Dezember 1916 ab. Trotz reichlicher Gemüse- und Kartoffelzufuhr, trotz genügend Obst (alle Sorten Beeren, Birnen, Apfel, Pflaumen, Pfirsiche), von dem reichlichst sterilisiert wurde (es ist jetzt noch in Heilbronn davon vorhanden), ließ sich auch nach erfolgter Butterrationierung der Niedergang einiger Familienglieder nicht mehr aufhalten, und meine Frau, die in 25-jähriger Ehe nie krank gewesen, starb im Juni 1917, nachdem fünf Wochen vorher meine 24-jährige älteste Tochter, die im Dezember an Rippenfellentzündung erkrankt war, gestorben war. Der Arzt verschrieb kaum nennenswerte Krankennahrung. Pilze haben wir nur ganz ausnahmsweise gegessen, weil in der Nähe von Heidelberg nur wenig zu finden, und die Verhältnisse regelmäßiges Sammeln nicht gestatteten. Auch hatten wir ja „unsern Garten“. Ich selbst habe bei einem Körpergewicht von 66 Kilo (1914) bis Mitte 1917 11 Kilo abgenommen, dann im August 1917 plötzlich in 10 Tagen ein weiteres Kilo — trotz reichlichem Genuß von Gemüse, Obst und Kartoffeln mit den rationierten Fettmengen. Da machte ich dann in drei Kriegsjahren den „ersten“ Urlaub, erholte mich in einem schönen Eckchen des gelobten Landes Württemberg, in einer Gegend, die nebenbei bemerkt ein Pilzdorado darstellte, bei Milch und Butter und richtig gehendem Landbrot ohne viel Fleisch in 14 Tagen um drei Kilo. Von dort habe ich mir dann 7½ Kilo Butter mit nach Hause gehamstert. Dann wurde uns allen wieder wohl! — Wenn auch nicht zur Sache gehörig, darf ich noch bemerken, daß ich den in größter Notwehr unternommenen U-Bootkrieg der deutschen Barbaren für ein Kinderspiel halte gegen die lebenswürdige Aushungerungsmethode unserer hochzivilisierten Nachbarn, das mögen sich auch diejenigen guten Deutschen gesagt sein lassen, die rechtzeitig hamsterten, und alle jene Nichtdeutsche, mit denen viele von den Ersteren meinen, jetzt Deutschland und die Deutschen wegen des U-Bootkrieges verurteilen und bestrafen zu dürfen.

Verbindung mit dem weiter unten erfolgenden Schlußwort des Herrn Kallenbach Herrn Fuhrmeister vielleicht doch veranlassen, seine Anschauungen, um solche handelt es sich doch nur, bei einem Versuch mit zwei Personen, etwas nachzuprüfen, wenn er die nachfolgenden Ausführungen des Herrn Dr. Sabalitschka, Berlin-Dahlem gelesen hat.

Herr Dr. Sabalitschka schreibt dem „Puk“:

„Bereits vor einigen Monaten hatte Herr Schikora vom hygienischen Institut der Universität Berlin mich aufgefordert, den Angaben des Herrn Oberlehrer W. Fuhrmeister in der Zeitschrift „Aus der Heimat“ Heft V/VI 1919 des „Deutschen Lehrervereins für Naturkunde“ entgegenzutreten. Es fehlte mir bisher an Zeit, der damaligen Aufforderung nachzukommen; ich sehe nun auch, daß meine Bemühungen und meine Richtigstellung der Behauptung Fuhrmeisters in der Zeitschrift „Aus der Heimat“ erfolglos gewesen wären, da meine Entgegnung wohl das Schicksal der des Herrn Kallenbach-Darmstadt (Pilz- und Kräuterfreund II, S. 121. 1919) geteilt hätte. Gerade dieser Umstand fordert nun aber zu einer Kritik des Urteils von Fuhrmeister über den Pilznährwert mich als treuen Freund der Pilze besonders heraus, zumal ich seit Jahren vor allem den Nährwert der Pilze eingehend studiere. In einem Vortrag: „Der Wert unserer Pilze als Nahrungsmittel, ihre zweckmäßigste Verarbeitung zur Dauerware und ihre technische Verwendung“, gehalten vor der „Deutschen Pharmazeutischen Gesellschaft“ im Januar 1918 im pharmakologischen Institut der Universität Berlin, habe ich über die Ergebnisse der Forschungen betreffend den Nährwert der Pilze ausführlich berichtet.²

Um ein richtiges Urteil über den tatsächlichen Wert der Pilze zu ermöglichen, verglich ich sie damals mit einem anderen

² Berichte der Deutschen Pharmazeut. Gesellschaft 28. S. 3. 1918, Referate: Apotheker-Zeitung 33. S. 32. 1918, Pharmazeutische Zeitung 63. S. 32. 1918, Süddeutsche Apotheker-Zeitung 58. S. 21. 1918.

ähnlichen Nahrungsmittel, nämlich mit

den Gemüsen. Die Pilze enthalten durchschnittlich 3,08 %, die Gemüse 2,32 % Stickstoffsubstanz. Da nach Saltet³ bei den Pilzen 69 %, nach Rubner⁴ bei den Gemüsen 71 % der Stickstoffsubstanz durch den Menschen ausgenützt werden, ergibt sich für die Pilze ein Gehalt an verdaulicher Stickstoffsubstanz = $3,08 \times 0,69 = 2,13$ %, für die Gemüse $2,32 \times 0,71 = 1,65$ %. An Fett enthalten die Pilze mehr als die Gemüse, nämlich 0,44 % gegen 0,28 %, beide zwar überhaupt nur wenig. Die Kohlenhydrate, zu denen ich auch die hier keineswegs unausnützbare Zellulose rechnen will, bestehen zwar bei den Pilzen und Gemüsen aus verschiedenen Substanzen, dennoch liegt kein Grund vor, die Ausnützbarkeit der einen höher einzuschätzen als die der anderen, so daß ich sie hier als einander gleichwertig behandeln will, ebenso wie das Fett. Wir finden bei den Pilzen einen Gesamtgehalt an Kohlenhydraten von 6,53 %, bei den Gemüsen von 7,03 %. Der Aschegehalt der Pilze ist zwar niedriger als der der Gemüse, dennoch möchte ich ihn dem der Gemüse mindestens gleichwertig ansprechen, da die Asche der Pilze eine größere Menge wertvoller Mineralsalze enthält als die der meisten Gemüse. Sie besteht nämlich zu 50 % aus Kalisalzen und enthält 15—40 % Phosphorsäure. Diese Phosphorsäure dürfte deshalb besonders wertvoll sein, da sie in den Pilzen zum erheblichen Teil als Lecithin enthalten ist. Ihr Gehalt an Lecithin ist nämlich nicht gering. So fand Alex Lietz in der Trockensubstanz der von ihm untersuchten eßbaren Pilze einen Lecithingehalt von 0,5—1,6%.⁵ Für die ausnützbare Stickstoffsubstanz, das Fett und die Kohlenhydrate ergibt sich ein Nährwertverhältnis bei den Pilzen und Gemüsen folgendermaßen:

	Gemüse	Pilze
Ausnutzbare Stickstoffsubstanz	1	: 1,29
Fett	1	: 1,57
Kohlenhydrate	1	: 0,93
durchschnittlich	1	: 1,26

³ Archiv für Hygiene III. S. 443. 1885.

⁴ Zeitschrift für Biologie 16. S. 119. 1880.

⁵ Zeitschrift für Nahrungsmittel-Untersuch., Hygiene und Warenkunde VII. S. 223. 1893.

Mit vollem Recht können wir somit die frischen Pilze in Bezug auf ihren Nährwert dem Gemüse mindestens gleichstellen. Es ist daher wohl angebracht, in einer Zeit, wo ein großer Teil der Bevölkerung (besonders der Großstädte und Industriegegenden) das Gemüse überhaupt nur noch aus der Erinnerung kennt, diesem die Ausnutzung der Pilze anzuraten.

Ganz anders liegen die Verhältnisse bei getrockneten Pilzen oder vielmehr daraus hergestellten Pilzpulvern. Lufttrockene Pilze enthalten durchschnittlich neben 15 % Feuchtigkeit 35,6 % Stickstoffsubstanz, 2,11 % Fett, 38,81 % Gesamtkohlenhydrate und 7,04 % Asche. Bei Versuchen, welche Schmidt, Klostermann und Scholta mit feinem Pilzmehl am Menschen durchführten,⁶ ergab sich eine Ausnutzung bei knapper Stickstoffzufuhr von 84,1%, bei starker Stickstoffzufuhr von 79,75 %, also durchschnittlich von 85 % der Pilzstickstoffsubstanz. Besonders wichtig dürfte die Tatsache sein, daß bei knapper Stickstoffzufuhr — ein Zustand, der jetzt wohl häufig bei vielen Menschen besteht — die Stickstoffausnutzbarkeit sich noch steigert. Bei künstlichen Verdauungsversuchen wurden durch Pepsinsalzsäure 51,58 Proz., durch Pankreasalkali 44,95 %, also zusammen 96,53 % des Gesamtstickstoffes gelöst und nur 3,47 % verblieben im Rückstand. Auch die Ausnutzung der Kohlenhydrate hat sich nun bei diesen Versuchen als günstig herausgestellt und zwar zu 94,6 %. Zu diesen gehören hier vor allem Mannit, Trehalose, Traubenzucker, Glykogen und Zellulose. Von der letzteren wurden 75 % verdaut. Die zarte Zellulose der Pilze ist daher viel leichter hydratisierbar als z. B. die stark inkrustierte Zellulose des Strohes und der Getreideschalen.

Natürlich kann Pilzmehl nicht mehr mit frischem Gemüse verglichen werden. Es ist angebracht, es zum Vergleich dem Roggenmehl gegenüberzustellen. Roggenmehl enthält nach König⁷ 12,58 % Wasser, 9,62 % Stickstoffsubstanz, 1,44

Proz. Fett, 75,15 % Gesamtkohlenhydrate und 1,17 % Asche. Nach den Versuchen Rubners⁸ findet bei der Verdauung von aus Roggenmehl hergestelltem Schwarzbrot ein Verlust durch Kot an Stickstoff von 32 %, von Kohlenhydraten von 11 % statt. Die Ausnutzung der Stickstoffsubstanz beträgt hier also 68 %, der der Kohlenhydrate 89 %. Über das Fett des Roggenmehls und der Pilze liegen keine derartigen Versuche vor. Es dürfte aber in beiden Fällen als gleichgut resorbierbar angesprochen werden, solange nicht durch Versuch das Gegenteil bewiesen ist.

Somit enthalten durchschnittlich 100 g des Friedensroggenmehles:

6,54 g ausnutzbare Stickstoffsubstanz,
1,44 g Fett und

66,92 g ausnutzbare Kohlenhydrate
und 100 g des Pilzmehles von 14,5 %
Feuchtigkeit:

30,27 g ausnutzbare Stickstoffsubstanz,
2,11 g Fett und

36,7 g ausnutzbare Kohlenhydrate.

An verdaulichen Kohlenhydraten enthalten die Pilze nur etwas mehr als die Hälfte der Kohlenhydrate des Roggenmehles. Dafür ist aber der Fettgehalt höher und erreicht ihre verdauliche Stickstoffsubstanz, der wichtigste Nährstoff, den fünffachen Betrag derselben Substanz im Roggenmehl. Da aus den Arbeiten Rubners⁹ weiter hervorgeht, daß ein stärkeres Ausmahlen, wie es augenblicklich üblich ist, die Ausnutzbarkeit des Roggenmehles noch weiter herunderdrückt, da ferner durch das nun gebräuchliche Entkeimen auch der Gehalt des Roggenmehles an verdaubarem Öl auf 0 herabgedrückt wird, so dürfte bei einem Vergleich mit dem Wert des uns augenblicklich im Brot gebotenen Roggenmehles das Pilzmehl noch bedeutend besser abschneiden als hier gegenüber dem Friedens-Roggenmehl.

Bei neuerdings durchgeführten Versuchen an einer anderen Person haben Schmidt, Klostermann und Scholta¹⁰ eine Ausnutzung von 75 %

⁶ Deutsche Medizinische Wochenschrift 1917. S. 1221.

⁷ Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel.

⁸ Zeitschrift für Biologie 16. S. 119. 1880.

⁹ Zeitschrift für Biologie 16. S. 119. 1880 und Archiv für Hygiene 13. S. 122. 1891.

¹⁰ Deutsche Med. Wochenschrift 1918. S. 873.

der Stickstoffsubstanz beobachtet, allerdings mit grob gemahlenem Mehl. Aus einem Fütterungsversuch mit gemischten Pilzen (ohne giftige) bei einem 6 Monate alten Ferkel ging hervor, daß das Pilzeiweiß ebensogut ausgenutzt wurde, wie das der Kleie. Es erscheint also angebracht, eine möglichst starke Zerkleinerung des Pilzmehles anzustreben. Sicher wird auch die Verschiedenheit der Verdauungsfähigkeiten der einzelnen Individuen bei der Ausnutzung dieses, wie ja auch der anderen Nahrungsmittel eine Rolle spielen. Soweit sind also heute schon die Ergebnisse ernster Arbeit der Ernährungsphysiologen gediehen, und es dürfte die Frage des Nährwertes der Pilze ziemlich geklärt sein, d. h. so viel dies eben nach dem heutigen Stande unserer Wissenschaft möglich ist. Letztere Einschränkung gilt aber nicht nur für die Pilze, sondern für jedes Nahrungsmittel. Gerade die Ernährungsphysiologie muß noch gewaltig ausgebaut werden, wie ja auch der Berliner Physiologe, Geheimrat Rubner, in allerjüngster Zeit besonders betont hat. Wie wenig sind bis heute die Zubereitungsmethoden der Naturprodukte zur menschlichen Speise studiert! Geheimrat Paul-München hat das Verdienst, auf die hohe Bedeutung der richtigen und zweckmäßigen Zubereitung unserer Nahrungsmittel entsprechend hingewiesen zu haben. Paul ist die Schöpfung der Bromatik, d. h. der Lehre von der Zubereitung der Speisen nach wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Grundsätzen zu danken.¹¹ Dieser, der Menschheit ungeahnte Vorteile bringenden Wissenschaft soll besonders die unter Leitung von Geheimrat Paul stehende neu errichtete „Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in München dienen.“¹²

Soviel über den augenblicklichen Stand unserer Kenntnis vom Pilznährwert. Noch kurz einiges über den Versuch des Herrn Fuhrmeister. Dem Urteil von Herrn Kallenbach (Pilz- und Kräuterfreund II, 122. 1919): „Seine Zeilen beweisen absolut nichts über den Nährwert der Pilze“ kann man sich ganz

und gar anschließen. Ich glaube, daß Fuhrmeister dasselbe Ergebnis erhalten hätte, wenn er anstatt der Pilze z. B. entsprechende Mengen Brot oder Rüben verzehrt hätte. Daß die rationierten Nahrungsmittel vollkommen ungenügend waren, war wohl schon längst bekannt, wird aber leider erst jetzt, nach dem Kriege, allgemein offen zugegeben. Durch eine ganz einseitige Ergänzung dieser an sich so ungenügenden Kriegsernährung kann man deren Mängel nicht beheben. Was uns besonders fehlte, war das Fett. Der Norddeutsche erhielt nur ungefähr den 8. bis 10. Teil an Butter und Magarine der früher konsumierten Mengen. Dabei fielen auch die sonst noch in der Milch, mit dem Fleisch usw. genossenen Eettmengen aus.

Auf andere Tatsachen möchte ich noch hinweisen. Unsere Soldaten wurden zu Beginn des Krieges mit Fleisch und Gemüsekonserven geradezu überfüttert und dennoch traten bei dieser Ernährung infolge ihrer Einseitigkeit oft sehr gefährliche Krankheitserscheinungen ein, die meist durch frisches Gemüse in kurzer Zeit wieder behoben werden konnten. Deshalb kann doch nicht die Ernährung mit Fleisch und Gemüsekonserven für gesundheitsschädlich erklärt werden! In München beobachtete ein Arzt bei zahlreichen Patienten, denen es möglich war, im Kriege ebenso in Fleisch, Fett usw. zu schwelgen wie im Frieden, dennoch eine andauernde Abmagerung, ohne daß er sich diese anfangs erklären konnte. Sobald sich aber die Patienten auf seinen Rat Brot aus feinem, also nicht stark ausgemahlenem, Mehl besorgten und das Kriegsbrot gänzlich mieden, unterblieb die Abmagerung und setzte sogar, bei sonst ganz gleicher Ernährung, eine Gewichtszunahme ein. Umgekehrt trat bei Rückkehr zum Kriegsbrot sofort wieder Gewichtsverlust ein. Oder soll ich noch erinnern an die so verbreitete Beri-beri-Krankheit, die besonders in Indien bei einseitiger Ernährung mit poliertem Reis beobachtet wurde, an Skorbut, Pellagra und andere Krankheiten, welche bei zwar an sich hinreichender, aber einseitiger Ernährung auftreten?

Diese Krankheiten werden auf das Feh-

¹¹ Biochemische Zeitschrift, Band 93, Heft 5 und 6.

¹² Siehe I. Jahresbericht von Paul.

len der nötigen Vitamine (Ergänzungstoffe) in den Nahrungsmitteln zurückgeführt. Selbst der Ausfall der nötigen Salz mengen in richtiger Zusammenstellung bei sonst wohl genügender Nahrungsmittelzufuhr kann die Gesundheit schwer schädigen, wie Raynar Berg an den Feststellungen von Stöber im „Puk“ gezeigt hat.¹³ Gerade die Ernährung des Menschen ist ein schwieriges Problem, dabei sind so vielerlei Punkte zu berücksichtigen, und selbst der Wissenschaftler kann Fehlgriffe bei solchen Versuchen machen, noch mehr der Laie.

So ist es ganz verkehrt, — wie es wiederholt geschah — aus der Tatsache, daß bei mikroskopischer Untersuchung des Kotes nach dem Pilzgenuß noch größere Teile der Pilze unzerkleinert gefunden werden, schließen zu wollen, die Pilze wären zwecklos. Sicher dürften ähnliche Beobachtungen auch nach dem Genuß einer nicht geringen Anzahl anderer Nahrungsmittel gemacht werden. Damit ist nicht entschieden, ob die Nährstoffe dieser unzerkleinerten Anteile nicht doch zum Teil ausgenützt sind; weiter müßte auch erst festgestellt werden, in welchem Verhältnis der nicht zerleinerte Anteil zu den gesamten genossenen Pilzen steht. Das wichtigste Moment aber ist, zu prüfen, ob die betreffenden Versuchspersonen überhaupt „essen“ können, ob sie die Speisen auch, wie es sich gehört, richtig mit den Zähnen zerkleinern. Infolge besonderer körperlicher Veranlagung — dauernder oder vorübergehender — können ferner Speisen rascher den Verdauungskanal passieren, als es normal ist und so ihre richtige Verarbeitung verhindert werden. Solche Versuche, denen die Tagespresse gerade besondere Bedeutung beizulegen beliebt, da sie für den oberflächlichen Beurteiler so „einleuchtend und beweisend“ sind, sagen gar nichts. Ich möchte hier als Gegenstück anführen, daß kein geringerer als Rubner der Ansicht ist, es lasse sich z. B. die Verdaulichkeit der Stärke niemals bestimmen durch die mikroskopische Untersuchung des Kotes auf Stärkekörner. Solche sind dort immer zu finden, auch wenn die Stärke gut resorbiert wurde.

¹³ Pilz- und Kräuterfreund I. S. 91. 1918.

Nur chemisch läßt sich nach Rubner die Verdaulichkeit der Stärke ermitteln.

Es sind oft scheinbar ganz unbedeutende Umstände, welche irgendwie ungünstig auf den Ernährungszustand des Menschen wirken können und solche einseitigen Versuche, wie hier der ausschließliche Massenkonsum der Pilze neben den ungenügenden rationierten Lebensmitteln können niemals ein richtiges Resultat bringen. Der häufige Genuß derselben Nahrung kann auch ein Unlustgefühl verursachen, das dann hemmend auf die Abscheidung von Verdauungssäften und auf die Ausnutzung der Speisen wirkt. Gerade die Freude am Essen ist auch ein sehr wichtiges Moment für eine gute Verdauung.

Daß die Pilze sehr wohl den Menschen über Zeiten der Not hinweghelfen können bei richtiger Anwendung, mag noch folgendes zeigen. Herr Professor Kolkwitz, Berlin, berichtete mir, daß im Jahr 1917 die Bewohner von Osterwald, einer Ortschaft an der Bahnstrecke Hildesheim-Hamel, sich mit Steinpilzen in der Nahrungsnot halfen. Die Ortschaft Osterwald liegt in halber Höhe auf einem Höhenzug, die Landwirtschaft befindet sich in Händen der Talbewohner und diese lieferten in der Kriegszeit ihre Produkte in die nächsten Städte, da dort höhere Preise erzielt werden konnten. Da die eigene Produktion von Nahrungsmitteln in Osterwald nur sehr gering ist, waren die Bewohner von Osterwald durch das Fehlen jeder Zufuhr in bittere Not geraten. Sie linderten diese sehr zweckmäßig, indem sie die reichlichen Steinpilze in dem oberhalb des Dorfes stehenden Walde sammelten unter Einschluß der madigen. Letztere wurden dem Bäcker übergeben, der durch Hitze die Maden austrieb und diese Trockenpilze konnten dann, ebenso wie die von Maden freien, frischen, zur Herstellung der verschiedenen Gerichte benützt werden. Hier haben die Pilze sehr gute Dienste getan.

Wir halten uns trotz des Versuches von Fuhrmeister für berechtigt, die Pilze, besonders auch feines Pilzmehl, auch weiter nicht nur wegen des Wohlgeschmackes, sondern auch wegen des Nährwertes dem Volke zu empfehlen, vor allem, wo Ge-

legenheit vorhanden ist, sie selbst zu sammeln und wo sie anderenfalls vorkommen würden. Es soll der Bevölkerung nicht eine ausschließliche Pilzkost angeraten, sondern nur eine Bereicherung der zur Verfügung stehenden Nährstoffe erzielt werden.“

Obwohl die Ausführungen des Herrn Dr. Sabalitschka in überzeugender Weise den Beweis für den Nährwert bringen, möge doch noch eine andere Zuschrift zu diesem Erfahrungsaustausch den „Puk“-Lesern mitgeteilt werden.

Auch Herr L. Rommel-Stockholm vermutet in den nachfolgenden Ausführungen Vitaminmangel. Er schreibt:

„Herr F. berichtet, daß er bei einseitiger Pilznahrung mager wurde. So weit ist er verständlich. Da er aber von „gesundheitlichen Schädigungen“ spricht, ohne zu sagen, worin die Schädigungen bestanden, ist er unklar. Meint er nur die Magerkeit, dürfe es wohl kaum richtig sein, diese als „Schädigung“ zu bezeichnen. Es ist bekannt, daß man zu große Fetttheit mittelst einseitiger Diät beseitigen kann (Banting's Kur). Selber habe ich solche Wirkung unabsichtlich erfahren, als ich als Student etwa ein Jahr als Hauslehrer bei einer Familie zubrachte, die hauptsächlich von animalischer Kost lebte. Infolge jener Diät, die ich gar nicht gewohnt war, wurde ich schrecklich mager, aber nach meinem Dafürhalten in keiner Weise geschädigt.“

Falls im Falle des Herrn F. wahre Beschädigung (z. B. irgendwelche Krankheit) tatsächlich folgte, läßt sich vielleicht denken, daß dies vom Vitaminmangel abhängt. Bekanntlich geht ein großer Teil des Vitamingehaltes des Gemüses verloren beim Trocknen. Es ist wohl zu vermuten, daß die Pilze sich ebenso verhalten. Die während des Winters verbrauchten sterilisierten oder getrockneten Pilze sind vielleicht vitaminarm. Sie brauchen aber deshalb nicht wertlos zu sein. Gewöhnlicher weißer (d. h. geschälter) Reis ist ja so vitaminarm, daß einseitige Reiskost zu Krankheit und Tod führt, aber niemand will wohl daraus folgern, daß Reis ohne Nährwert ist.

Mir sind Angaben über den Vitamingehalt weder der frischen noch der getrockneten Pilze bekannt. Falls jemand

etwas über diese Frage berichten kann, wäre es von großem Interesse dies zu erfahren.“

Wenngleich mit dem Vorstehenden das Kapitel „Vom Nährwert der Pilze“ ausführlich behandelt ist, wollen wir Herrn Kallenbach zu seiner Auseinandersetzung das nachstehende Schlußwort nicht versagen.

1. Ich habe behauptet, daß die Ausführungen des Herrn Oberlehrer Fuhrmeister „absolut nichts gegen den Nährwert der Pilze beweisen“ und halte diese Behauptung auch weiterhin aufrecht.

2. Gerade durch die Rechtfertigung, daß die „großen Töpfe“ erst Anfang 1916 angeschafft worden seien, beweist Herr Oberlehrer Fuhrmeister umso mehr, daß seine Familie nach und nach immer größere Mengen Pilze verzehrt hat, und ist also meine Vermutung über die gesundheitsschädliche Eiweißüberladung völlig gerechtfertigt. Über Gesundheitsstörungen, sogar sehr gefährliche, durch einseitige Ernährung mit irgendeinem einzigen Nahrungsmittel kann jeder Arzt und jeder Ernährungsphysiologe Auskunft geben. Daß die vielen Pilze neben den äußerst minimalen Kriegsrationen verzehrt wurden, ist m. E. völlig belanglos, da diese eben zu winzig waren. Der Großstädter erhielt ja nur das wenige, was wirklich rationiert war; den meisten blieb Gemüse usw. nur vom Hörensagen in der Erinnerung! — Versuche mit einseitiger Ernährungsweise sind schon zahlreich angestellt worden. Bekannt sind mir gerade solche, die vor mehreren Jahrzehnten schon an der Universität Bonn mit einseitiger Fleischnahrung gemacht wurden.

3. Daß ich die übrigen Pilznährwerte außer Betracht lasse, ist selbstverständlich, da ich ja meine Ansicht nur durch Eiweißüberladung begründe.

4. Im übrigen möchte ich Herrn Oberlehrer Fuhrmeister empfehlen, die schon vorhandenen wissenschaftlichen ernährungsphysiologischen Untersuchungen über Pilznährstoffe und deren Ausnutzung einmal durchzuarbeiten, vielleicht ist er dann doch zu überzeugen, daß die Schlußfolgerungen aus seinen Beobachtungen am eigenen Leibe doch nicht die richtigen waren. Franz Kallenbach.

Der Königsfliegenpilz.

Von D. Herrfurth-Stollberg i. Erzgeb.

Hier im Erzgebirge tritt neuerdings der vorgenannte Pilz verhältnismäßig häufig auf und ist, wie sich immer mehr zeigt, in den meisten Fällen die Ursache der Pilzvergiftungen und zwar ist hier die Veranlassung dazu eine Verwechslung mit dem Pantherpilz (*Amanita umbrina* Pers. nach Michael I, 76 und *Am. pantherina* Cand. nach Ricken Nr. 921). Bemerkte sei jedoch, daß verschiedene Merkmale bei Ricken nicht auf diesen Pilz stimmen, so besonders betreff. Farbe und Standort, auch fehlen daselbst einige ganz charakteristische Merkmale. Über die Genießbarkeit ist im *Vademecum* bereits Berichtigung erfolgt. Hoffentlich wird die „Pilz- und Kräuterzentrale“ sich es zu einer ihrer ersten Aufgaben mit machen, bezüglich dieser beiden Pilze eine Klarheit und Einheitlichkeit in der Benennung zu erzielen. Dieser Pantherpilz ist hier im Erzgebirge neben dem Perlpilz *Am. rubescens* einer der beliebtesten und gesuchtesten Speisepilze. Seit einigen Jahren wird von einem großen Teile der Pilzsammler auch die Oberhaut des Pantherpilzes nicht mehr abgezogen, sondern ohne Schaden mitgegessen. Leider wird von Unkundigen oder Unachtsamen dieser Pilz sehr oft verwechselt mit dem oben erwähnten giftigen Königsfliegenpilz, der dadurch auch den Pantherpilz bis in die neueste Zeit selbst bei den Fachgelehrten fälschlicherweise in einen üblen Ruf gebracht hatte. Allen denen, die sich mit Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse befassen, erwächst darum als eine der Hauptaufgaben, über diese beiden Pilze gründlich aufzuklären. Hier im Erzgebirge bezeichnet der Volksmund leider alle bekannten *Amanita*-arten, also alle Wulstlingsarten schlechthin als Morchel, und unterscheidet nicht zwischen Perl- und Pantherpilz, mithin auch nicht den Königsfliegenpilz. Und in dieser falschen gemeinsamen Benennung liegt die Hauptgefahr. Ungemein schwer ist diese falsche Benennung aus dem Volksmunde zu beseitigen. Seit Jahren kämpfe ich unermüdlich dagegen, und

erst neuerdings zeigt sich in unserer Umgebung auch der Erfolg. In den Orten, in denen ich aufklärend arbeite, kennt wohl jetzt fast jeder Pilzsammler den Königsfliegenpilz und auch die anderen giftigen Wulstlinge. Wie kommt es aber da, daß in diesen Tagen in meinem Bezirke doch zwei Vergiftungen durch diesen Pilz wieder zu verzeichnen sind?

Im ersteren Falle kam eins von den wenigen Dörfern des Bezirks in Frage, das bisher die aufklärende Tätigkeit der öffentlichen Pilzbestimmungsstelle noch nie in Anspruch genommen hat, auch weder Vortrag noch Ausstellung trotz unentgeltlichen Angebots verlangte. Den Leuten war das Vorhandensein eines giftigen Doppelgängers unter ihren sogenannten „Morcheln“ überhaupt noch nicht bekannt. Darum, wem nicht zu raten ist, dem ist auch nicht zu helfen! Hier könnte erst behördlicher Zwang zur Aufklärung Abhilfe schaffen.

Im zweiten Falle hatte die Frau wohl die Giftigkeit der Pilze gekannt (sie hielt sie für Knollenblätterschwämme) und sie aus den genießbaren Pilzen ausgesondert unter dem ausdrücklichen Hinweis, daß sie sehr giftig seien. Ihr Ehemann hat aber, nach ihrer Aussage, in ihrer Abwesenheit diese giftigen Pilze doch mit zubereitet und ganz allein aufgegessen. Dann habe er sich niedergelegt, weil es ihm unwohl wurde und bei ihrer Wiederkehr habe sie ihn schon ganz blau und zuckend vorgefunden und dann sofort zum Arzt geschickt.

Hier lag, wenn die Sache richtig geschildert ist, nicht Unkenntnis sondern Leichtsinns oder Absicht zugrunde, und die Verhütung solcher Fälle liegt auch nicht in der Macht der Pilzbestimmungsstelle.

Nun einiges über den Verlauf der beiden Fälle. Es war derselbe in der Hauptsache ziemlich gleichartig. Genossen wurden im ersteren Falle ungefähr 4 große und 2 kleine Pilze von 3 Personen, vom Vater, der Mutter und dem erwachsenen Sohne. Im letzteren Falle wurden mehrere mittelgroße Pilze (die genaue

Zahl konnte ich nicht erfahren) ganz allein vom Vater gegessen. Die Vergiftungserscheinungen haben sich in beiden Fällen ungefähr nach 2—3 Stunden und zwar sofort ziemlich heftig gezeigt in Unwohlsein und Schwindel und beim Sohn der ersten Familie auch schon in Erbrechen. Alle Betroffenen haben sich sofort niedergelegt, sicher schon infolge Somnolenz (Schlafsucht), die als ein Symptom von Fliegenpilzvergiftung gilt. Diese ist bei allen drei Gliedern der ersten Familie so stark gewesen, daß sie bis zum Morgen nicht erwachten. Nur der Vater ist in der Nacht infolge Kopfschmerzen erwacht, hat sich taumelnd einen Trunk geholt und hat sofort wieder bewußtlos oder schlafend im Bett gelegen. Früh 6 Uhr erwachten Vater und Sohn und empfanden heftigen Kopfschmerz und Schwindel. Der Sohn merkte erst jetzt, daß er sich in der Nacht heftig erbrochen hatte und, da er das Bewußtsein dabei nicht erlangt, war alles ins Bett erbrochen. Jetzt sahen sie sich nach der Mutter um und fanden diese bewußtlos und zuckend. Sie selbst haben sofort Milch genossen und auch der Mutter versucht einzuflößen, was ihnen erst nach einer Stunde gelang. Als der telephonisch aus der Stadt herbeigerufene Arzt, der inzwischen auch durch das Telephon Einflößen von Seifenwasser angeordnet hatte, ankam, befand sich die Mutter noch in Krampfanfällen und Fieberphantasien. Die Magenauspumpung durch den Arzt brachte sie wieder zum Bewußtsein. Sie lag noch einige Tage schwer erkrankt darnieder, wobei sich Anschwellungen des Gesichts zeigten. Vater und Sohn waren nach der Magenentleerung durch Erbrechen bald genesen, nur noch einige Zeit von Schwindel und Schweiß befallen. Nach Aussage des von mir befragten, beide Vergiftungsfälle behandelnden Arztes war die Mutter nur so viel schwerer erkrankt, weil sie vorher an einer Magenschwäche gelitten habe. Dem Umstande, daß die mit zubereiteten Giftpilze auf 3 Personen sich verteilt hatten, war es zu danken, daß die Erkrankung nicht allzuschwer wurde. Sehr schlimm war jedoch, wie der Arzt mir ebenfalls sagte, in der zweiten Familie die Vergiftung des Ehe-

mannes. Er hatte die ganze Menge der Giftpilze allein genossen. Die Ehefrau fand ihn schon 3 Stunden nach dem Niederlegen in Krämpfen zuckend, und der rasch herbeigeholte Arzt fand seinen Zustand bereits sehr bedenklich. Merkwürdigerweise erholte er sich nach der Magenauspumpung sehr rasch. Schon am nächsten Tage hat er entgegen der ärztlichen Anordnung ziemlich viel Nahrung zu sich genommen. In den nächsten beiden Tagen zeigte sich eine starke Schwellung des Gesichtes. Näheres konnte ich nicht erfahren, da der Mann ihr, wie die Frau sagte, inzwischen ausgerückt sei. —

In allen beiden Fällen haben die Betroffenen erklärt, die Ursache seien Knollenblätterpilze gewesen. Das rasche Eintreten der Vergiftungserscheinungen sprach jedoch dagegen. Ich habe sofort an Ort und Stelle eingehende Nachforschungen angestellt, auch durch Vorlegung von Naturobjekten und Bildern und eingehende Befragung einwandfrei feststellen können, daß es in beiden Fällen der Königsfliegenpilz (*Am. regalis* nach Michael) war; und gerade in diesen Tagen wurde diese Pilzart hier fast in allen Wäldern viel gefunden und mir auch zur Prüfung gebracht.

Man versäume also ja nicht, jetzt über diesen Pilz die Bevölkerung recht aufzuklären. Leider herrscht aber selbst in fast allen Fachwerken und vor allem auch in ärztlichen Zeitschriften, in Aufsätzen über Pilzvergiftungen große Verwirrung, und es wird da noch viel längst als falsch erkanntes verbreitet. Wie man zu solchen falschen Darstellungen über die Giftigkeit der Pilze kommt, zeigte mir auch der obige zweite Vergiftungsfall. Der Arzt erklärte mir, diese Vergiftung sei durch den „Schwefelkopf“ (er meinte den „Grünblättrigen Schw.“ *Hypholoma fasciculare*) erfolgt, wie ihm die Frau gesagt habe. Als ich ihm erwiderte, dies sei unmöglich, da ich persönlich mir genügende Sicherheit verschafft habe, daß dieser zwar sehr bitter schmeckende Pilz keinesfalls Giftwirkungen habe, legte er mir zum Beweise 2 Nummern der Zeitschrift für ärztliche Fortbildung vor, in denen ein Artikel „Über Pilzvergiftungen und Pilzgifte“ von Prof. E. St. Faust in

Würzburg enthalten war. In diesem sagt der Verfasser, sich auf Knackel, Handbuch der Toxikologie stützend, Hyph. fasc. soll zu Vergiftungen geführt haben. Er sagt dann aber selbst: „Über die chemische Natur der angeblich giftigen Bestandteile ist nichts bekannt“ und: „Er scheint jedenfalls nicht sehr giftig zu sein.“ Ich ging daraufhin sofort zu der Familie und erfuhr: Schwefelköpfe seien diesmal gar nicht dabei gewesen. Das sei voriges Jahr gewesen, da hätte sie solche mitgebracht und ihrem Manne gezeigt, daß diese schlecht seien. Er habe

sie aber trotzdem gegessen und auch der kleinen Tochter gegeben. Beide hätten keinen Schaden davon gehabt. Dies habe sie dem Arzte mit erzählt, um zu beweisen, wie hamsterig ihr Ehemann auf die Pilze sei und daher habe er auch dieses Mal die giftigen Pilze mitgegessen.

Es zeigt aber dieser Fall, daß es, damit nicht falsche Aufzeichnungen über Pilzvergiftungsursachen gemacht werden, sehr notwendig wäre, daß in jedem Pilzvergiftungsfalle ein Pilzfachmann zur Mitberatung herangezogen werde.

Pilzvergiftungen.

Zwar ist dem „Puk“ früher einmal geraten worden, er möge ja nicht zu viel über Pilzvergiftungen berichten, damit die Leute nicht abgeschreckt würden, aber es möge lieber der eine oder andere zurückschrecken, als daß durch Leichtsinn und Oberflächlichkeit viele zu Schaden kommen. Der „Puk“ wird es stets als seine Pflicht betrachten, auch die unangenehmen Seiten unserer Sache zu beleuchten, denn nur durch Irrtum kann man zur rechten Erkenntnis der Wahrheit kommen.

Die Monate Juli—August sind kaum weniger arm an Pilzvergiftungen als die der früheren Jahre. Aus einer ganzen Reihe von Orten werden solche berichtet und in vielen Fällen wird der Knollenblätterpilz als Ursache angegeben, aber wie schon in verschiedenen dieser Fälle von der Puk-schriftleitung festgestellt werden konnte, waren diese Berichte genau so kritiklos abgegeben, wie es bei der ersten in diesem Jahre durch die Zeitungen in München mitgeteilten Pilzvergiftung geschehen war. Auch dort war als Ursache der Vergiftung Knollenblätterpilz angegeben (vergl. Puk III, S. 8), während die Ursache der Vergiftung ein Pilz der Gattung *Inocybe* war.

Erhielt bei seinen Umfragen in einem Falle der „Puk“ sogar von der ärztlichen Leitung eines Krankenhauses die Mitteilung, Knollenblätterpilz sei die Ursache der Vergiftung gewesen, während die Erkrankung ganz kurze Zeit nach dem Es-

sen durch sofortiges Erbrechen sich zeigte und — in einem halben Tage die Folgen der angeblichen Vergiftung ohne ärztlichen Eingriff verschwunden waren. Unsere Leser, die mit dem Wesen der Knollenblätterpilzvergiftung vertraut sind, mögen selbst urteilen, ob es sich in diesem Falle um Knollenblätterpilzvergiftung gehandelt haben kann.

Daß sogar in solchen Fällen, wo ganz andere Ursachen zu einer Magenverstimmung vorlagen, die Pilze als die Übeltäter verklagt wurden, sogar Steinpilze, beweist nachstehendes Vorkommnis:

In Heilbronn glaubte die Besitzerin eines Hotels bei sich, ihrer Tochter und dem Schwiegersohn eine Vergiftung durch — Steinpilze festgestellt zu haben. Es seien sicher nur Steinpilze zubereitet worden. — Eine Nichte, die vom gleichen Gericht recht reichlich genossen, war ohne jede Beschwerde geblieben.

Einer der Patienten hatte heftiges Magendrücken und Leibweh gehabt, der zweite das Gleiche mit nachfolgendem heftigen Durchfall, der dritte Magendrücken mit bald erfolgendem Erbrechen, keinen Durchfall.

Bei genauem Nachforschen stellte sich heraus, daß gleichzeitig noch geröstete neue Kartoffeln genossen waren, und die drei Erkrankten Wasser oder Bier zu der Mahlzeit getrunken hatten, während die gesund gebliebene Person „trocken“ gegessen hatte. Also konnten die Steinpilze nicht schuld sein und man gab gerne zu,

daß wohl die neuen, in diesem Jahr so spät gediehenen Frühkartoffeln in Verbindung mit der Flüssigkeit Schuld tragen könnte.

Es wird gut sein, wenn auf diese Möglichkeit bei sogenannten Pilzvergiftungen, die sich wohl vielfach am Anfang der Pilzzeit zur Zeit der neuen Kartoffeln ereignen, geachtet wird.

Dringend werden alle Pilzfreunde gebeten, bei ihnen zu Ohren kommenden Vergiftungen gewissenhaft die Ursache zu erforschen, nicht nur um gute Pilze vor unverdienter böser Nachrede zu schützen, sondern auch um zu verhindern, daß vielleicht die Eigenschaften anderer Giftpilze unentdeckt und diese selbst unerkannt und unerforscht bleiben, weil man in bequemer Nachrede meint, alle Schuld auf den Knollenblätterpilz schieben zu müssen.

Also, wenn der Nachweis nicht genau erbracht, wenn das Krankheitsbild nicht einwandfrei auf Knollenblätterpilz hinweist, dann haben wir das Recht nicht

nur, sondern die Pflicht, die Frage nach der Ursache der Vergiftung offen zu lassen.

In Mörs sollen 4 Personen, die Familie des Dr. Dzubinski, an Pilzvergiftung gestorben sein. Trotz Umfrage beim Kreisarzt und bei Pilzfreunden der Nachbarschaft war bis jetzt Genaueres über die Ursache dieses Familienunglücks noch nicht festzustellen.

Wiederholt seien Forscher und Pilzfreunde gebeten, sich bei angeblichen Pilzvergiftungsfällen über alles genau zu vergewissern, auch nicht nur nach der Art der Pilze, sondern nach dem sonst Genossenen zu fragen, um nach Feststellung alles erwünschten der Puk-Zentrale Bericht zu geben. Das ist auch in den Fällen nötig, doppelt nötig, in denen die Zeitungen von Pilzvergiftungen schreiben, die sich vielleicht nur als harmlose Magenverstimmungen herausstellen, wie sie im Sommer zur Zeit der neuen Kartoffeln und des halbreifen Obstes sowieso vorkommen.

Eine Abart vom Satanspilz (*Boletus satanas* Lenz) in der westpreußischen Kaschubei.

Von Waldemar Dobbrik-Scharshütte.

I. Allgemeines.

Das westlich des Unterlaufes der Weichsel gelegene Bergland der Kaschubei zeichnet sich gegenüber anderen Landschaften Westpreußens durch seine höhere Lage, ein Temperaturminimum von 1,7° C. und stärkere Niederschläge aus. Es hat darum zahlreiche Merkwürdigkeiten zoologischer und botanischer Art aufzuweisen. Auch die Pilzwelt der Kaschubei zeigt mancherlei Abänderungen in Form und Farbe, die zum Teil konstanter Natur sind. Am meisten Interesse dürfte wohl von diesen Varianten eine Abart des Satanspilzes beanspruchen, deren ganzer Habitus erheblich von der eigentlichen Stammform abweicht.

II. Fundstellen.

Im August des Jahres 1913 wuchsen im stark beschatteten Nordgraben der Chaus-

Der Pilz- und Kräuterfreund.

seestrecke Swaroschin, Kl. Waczmirs, Kr. Dirschau, 24 Exemplare einer dickfüßigen und farbenprächtigen Röhrlingsart, deren Merkmale stark auf den Satanspilz hinwiesen. Ende August desselben Jahres fand ich 8 Stücke in einem Hochtannenbestande von Schwarzenfelde, Kr. Danziger Höhe. Und zu der von meinem ältesten Bruder im Oktober in Dirschau veranstalteten Pilzausstellung vermochten wir wieder einige Pilze derselben Art von den genannten beiden Fundstellen beizusteuern, darunter auch ein ganz junges Stück mit bauchigem und besonders prächtig rotgezeichnetem Stiel. Auf Grund dieses Belegstückes bestimmten wir nun die Art als *Boletus satanas* Lenz, ohne ganz frei von Zweifeln zu sein; denn Bruder Leopold wollte sie durchaus zum Wolfsröhrling machen, während Herr Paschke, Dirschau, sogar einen Hexenpilz daraus stempeln wollte.

Als ich 1916 aus dem Felde zurückkehrte, verschlug mich mein Geschick in das eigentliche Berggelände der Kaschubei, höher hinauf zum Turmberge (333 m). Dasselbst zählte ich am 19. VII. 1916 in den Chausseegräben bei Mariensee, Kr. Karthaus, auf einer Strecke von 2 km Länge 23 Pilze der vorhin genannten Art, 1 Stück in den Scharshütter Bauernwäldern und 3 im Oberhöller Busch, Kr. Berent. 1917 und 1918 traf ich dieselbe Art in Hunderten von Exemplaren in den Chausseegräben der Waldstrecken Mariensee-Kahlbude, Kr. Karthaus. In denselben Jahren erschien sie auch an allen obengenannten Orten dazu zerstreut in den Wäldern des Swaroschiner Majorats.

III. Beschreibung der von uns aufgefundenen Stücke.

Der Pilz kommt in halbkugeliger Form aus dem Boden und verbreitet sich polsterförmig. Größte Hutmaße 18×24 cm, im Durchschnitt 16×16 . Die Oberfläche des Hutes ist bei den meisten jungen Exemplaren oliven-samtbraun, ähnlich der Hutfarbe von *Boletus subtomentosus* L. Die Seiten erscheinen etwas heller, mitunter mit rötlichem Einschlag. Bei älteren Stücken zeigt der Hut ein samtartiges schwaches Rot, stark von Olivbraun überhaucht. Ab und zu sieht man auch mehr hellgelbe Seitenschattierungen. Eine ausgesprochen weißliche Lederfarbe fand ich nur zweimal im ganzen Gebiet, sonst nur noch ganz selten bei alten Pilzen nach starkem, tagelangem Regenfall.

Das Fleisch des Hutes ist weißlich-gelb. Beim Durchschneiden desselben erblickt man zuerst einen rötlich-gelben Schein, der nach den Seiten hin oft in größeren Flecken und Streifen auftritt, sehr schnell verfliegt und sich in ein Blaugrau verwandelt. Längere Zeit nach Bruch oder Schnitt betrachtet, sieht das Fleisch grauweiß aus.

Die Röhren stehen frei, sind bei älteren Stücken ebenso lang, wie das Hutfleisch dick ist, bei jüngeren natürlich kürzer. Sie sehen gelb aus und werden nach Schnitt hellgrün, später blaugrün. Die

Porenöffnungen sind gewöhnlich blutrot seltener dunkler oder heller.

Dort, wo die Röhren dem Hute anhaften, erscheint das Hutfleisch purpurfarben; später wird es schwarzrot. Die Röhrenansätze sind hier hellrot, nach den Rändern zu mehr gelblich. Diese Zeichnung nimmt später grünviolette Töne an.

Die Sporen messen $11-13 \times 6-7 \mu$.

Die meisten jungen Stücke des Satanspilzes haben einen bauchigen oder starkknolligen Stiel, der sich bei älteren Exemplaren stark in die Länge streckt (bis 10 cm), größtenteils keulig, sehr oft aber auch schlank keulenförmig ist. Stieldurchmesser bei den Keulen 4 cm, sonst 2-3 cm (unten an der stärksten Stelle gemessen). Bei den jungen Stücken ist das untere dicke Stielende stark rot gezeichnet; nach oben zu geht diese Färbung allmählich in ein reines Gelb über. Ältere, besonders schlankstielige Pilze waren durchweg verwaschen rot gezeichnet mit blaugrünem, bezw. schwärzlichem Anfluge. Bei vielen schlanken, düster gefärbten Stielen bildet das Gelb nur einen ganz schmalen, aber scharf abgesetzten Ring hoch oben am Stielansatz. Selten fehlte dies Gelb. Kein altes Stück hatte die grellrote Stielzeichnung, wie sie gewöhnlich bei *Boletus satanas* Lenz angegeben wird. Alte Stiele hatten Netzzeichnung, die zum Teil sogar grubig vertieft bezw. erhöht erschien. Das Stielfleisch war gelb, das Stielende innen rotmulmig (bei alten Pilzen), der Kern teils purpurfarben, teils hochgelb, nach oben hin mehr grau werdend. Beim Durchbrechen der Stiele färbte sich das Fleisch tintenblau. Die Stiele junger und fester Pilze erscheinen innen zuerst hochgelb, um dann aber auch tintenblau zu werden.

Die Oberhaut von Hut und Stiel wurde bei Druck schwarzblau, ebenso die Röhrenschicht.

Der Geschmack war nußartig mild, einmal sogar seifenartig. Der Pilz wird sehr selten von Maden angegangen. — Nach Angabe meines Bruders Paul wurde dieser Pilz in Swaroschin und Kl. Waczmir von gefangenen Russen und einigen einheimischen Familien nach vorheriger Abkochung verspeist.

IV. Zusammenfassendes Ergebnis.

1. Hutfarbe: olivenbraun bis oliven-gelb samtartig, im Alter glatt.

2. Fleisch: weißlichgelb und fest, verfärbt sich über Rötlichgelb nach Blaugrau.

3. Röhren: freistehend, kürzer als das Fleisch, gelb mit hellrot bis dunkelkarmin gezeichneten Mündungen.

4. Ansatzstelle der Röhren am Hutfleisch rötlich, Hutfleisch daselbst purpurfarben.

5. Stiel: Form: knollig verdickt, häufiger keulig, mehr noch schlank walzenförmig. — Farbe: unten rötlich oft schmutzigrot, oben gelb, rotbraune Netzzeichnung. — Stielfleisch: schwarzblau werdend.

6. Verfärbung: Oberhaut von Hut und Stiel und die Röhren werden bei Druck tintenblau.

7. Geschmack nußartig mild.

8. Vorkommen: Anfang August bis Anfang Oktober in Chausseegräben auf Kalkboden.

V. Endgültige Bestimmung.

Hatten wir diese Pilze früher als *Boletus satanas* Lenz bestimmt, so stießen uns im Laufe der letzten 3 Jahre immer mehr Zweifel auf. Darum wandte ich mich im Frühjahr 1918 an Herrn Gramberg, allerdings ohne ein Belegexemplar einzusenden. Seiner Ansicht nach handelt es sich auch um eine Abart des Satanspilzes, vielleicht um eine neue, noch unbeschriebene Art.

Zur Bestimmung standen mir die kleineren Werke von Gramberg, Lindau, Michael, Ricken und Wünsche zur Verfügung. Mit ihren Beschreibungen über *Boletus satanas* Lenz, die im allgemeinen dasselbe sagen (nur Herrn Gramberg war die andere Stielform unserer ostdeutschen

¹ Herr Gramberg, Königsberg, machte mich 1918 auf dies sonst noch nirgend angegebene neue Bestimmungsmerkmal aufmerksam. Auch wir Gebrüder D. kennen es und führen es seit 1916 in unsern Bestimmungstabellen.

² Sowohl bei Swaroschin als auch bei Kahlbude und Mariensee kommt die Weinbergsschnecke vor (*Helix pomatia* L.). Dieser Umstand lässt wohl auf das Vorhandensein von Kalk im Boden schliessen.

Exemplare aufgefallen), hat mein oben beschriebener Pilz folgende Gleichheiten aufzuweisen: 1. Art des Vorkommens, 2. Hutform und Größe, Dicke des Hutfleisches und Verfärbung des Pilzes, 3. Länge und Farbe der Röhren und Art ihrer Anheftung, 4. Netzzeichnung des Stieles, 5. Umwandlung des Fleisches, 6. Geschmack, 7. Sporengestalt, Größe der Sporen und Sporenfarbe.

Er unterscheidet sich von ihrer Beschreibung: 1. durch die Färbung des Hutes, 2. durch die Färbung des Fleisches, 3. durch die Stielform, durch die Stielfärbung (bedingt), 4. durch seinen Wert. (Grambergs Bemerkung.)

Das sind also immerhin ganz gewaltige Unterschiede.

Wenden wir uns nun einmal dem Wolfsröhrling zu, der noch in Betracht kommen könnte.

Die Beschreibung, welche die obengenannten Herren dem *Boletus lupinus* Fr. widmen, paßt auf meinen Pilz in folgenden Stücken: 1. Hutfarbe, 2. Form des Stieles, 3. Farbe des Fleisches.

Unterscheidendes: 1. Größe des Pilzes und des Hutes, 2. Verwandlung des Fleisches, 3. Stielzeichnung.

Also keins von beiden, weder *Boletus satanas* Lenz noch *Boletus lupinus* Fr. — und doch ein Stück von ihnen, vielleicht eine Abart, die genau auf der Mitte steht. Aber die Merkmale, besonders die unterscheidenden, sind so konstant, daß vielleicht ein besonderer Name für diesen Bergsatanspilz gerechtfertigt wäre.

VI. Nachschrift.

Um keiner Unterlassungssünde geziehen zu werden, will ich noch angeben, was über ein paar Exemplare derselben Pilzart zu sagen wäre, die mehr nach *Boletus satanas* Lenz hinweisen und hier von mir gefunden wurden: a) 7 Exemplare, die unter einem Buchengebüsch am Rande des Hohlweges nach Krimken, Kr. Berent, standen, hatten eine ledergelbe Oberhaut, einen fast reingelben Stiel, waren nicht so groß wie sonst der Satanspilz und ganz schlankschäftig, rückten also stark von der Stammform ab.

b) Dort, wo die Chaussee Mariensee-

Kahlbude beim letztgenannten Orte den Wald verläßt, stand 1918 ein Riese von 20×20 cm. Durchmesser (Hut) und Stiel von 17 cm Dm. (6 cm hoch), dessen Hut-

oberhaut ledergelb gezeichnet war, dessen Stiel aber keine roten Töne aufwies, sondern auch reingelb aussah. Auch er hatte weißlichgelbes Fleisch.

Die Pilzsprache.

Ein Verzeichnis der wichtigsten Fachausdrücke aus der Pilzkunde.

Von Oberlehrer Herrmann-Dresden.

Das nachfolgende Verzeichnis soll den Anfängern in der Pilzkunde mit den gebräuchlichsten Fachausdrücken bekannt machen und ihm dadurch das Verständnis volkstümlicher Pilzliteratur erleichtern. Eine anschauliche Belehrung bieten die damit verbundenen Abbildungen der Pilzformen.

Alle auf die Blätter = Lamellen bezüglichen Ausdrücke sind in alphabetischer Reihenfolge unter „Lamellen“ zu finden, um eine bessere vergleichende Betrachtung der dazu gehörigen Zeichnungen zu ermöglichen.

Abgerundet siehe unter Lamellen.

abgesetzt = nennt man die Knolle, wenn sie durch scharfen Rand vom Stiel gleichsam getrennt erscheint, also nicht allmählich in den Stiel übergeht, z. B. manche Schleimfüße. Fig. 1.

abschnüren = bezeichnet man das Abfallen der Sporen in der Reife.

abstehend siehe unter Lamellen.

aderig siehe unter Lamellen.

Agaricaceae = Blätterpilze, Pilze, deren Fruchtlager aus Blättern besteht.

Fig. 2.

anastomosierend siehe unter Lamellen.

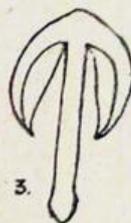
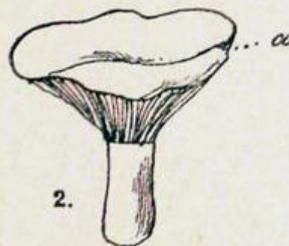
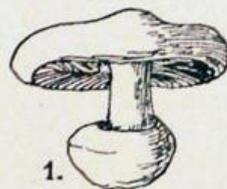
angedrückt = wenn der Hutrand in der Jugend dem Stiele anliegt, wie bei den Glöcklingen. Fig. 3.

angeheftet siehe unter Lamellen.

angeschwollen = wenn der Stiel nicht walzenförmig, also seiner ganzen Länge nach nicht gleich stark rund ist, sondern an irgend einer Stelle allmählich dicker wird, z. B. Dickfüße. Fig. 4.

angewachsen siehe unter Lamellen.

anlaufen = wenn das Fleisch des Pilzes beim Anschnitt seine Farbe verändert. Rot läuft an der Perlpilz, blau der Hexenpilz.



ansitzend = wenn der Pilz mit der Seite des Hutes an der Unterlage befestigt ist. Ist nur bei ungestielten Pilzen der Fall, bei manchen Porlingen, Seitlingen. Fig. 5.

Ascomyceten = Schlauchpilze, das sind solche Pilze, bei welchen die Sporen in Schläuchen eingeschlossen sind, Beispiele: Morcheln, Fig. 6, Becherpilze. Fig. 7.

ascus = Schlauch, welcher die Sporen enthält. In der Reife öffnet er sich, und die Sporen treten hervor. Fig. 8.

aufgebogen siehe unter Lamellen.

auflebend = nennt man Pilze, welche nicht faulen, sondern nur welken, aber beim Anfeuchten wieder das Aussehen frischer Pilze erhalten. Beispiel: Schwindlinge.

aufrollend = wenn der Hut im Alter nach dem Rande hin spaltet und daselbst nach außen zurückrollt. Beispiel: Tintenpilze und Goldmistpilze. Fig. 9.

aufschirmend = dasselbe wie aufrollend. Fig. 9.

aufspaltend = wenn die Haut von der Mitte nach dem Rande hin aufreißt und am Rande spaltet: Tintlinge, Reißpilze. Fig. 9.

aufsteigend = ist der Ring, wenn er mit seinem unteren Teile am Stiel befestigt, im oberen Teile aber frei ist. Beispiel: Pappel-Schüppling. Fig. 10.

ausgebuchtet siehe unter Lamellen.

ausgerandet siehe unter Lamellen.

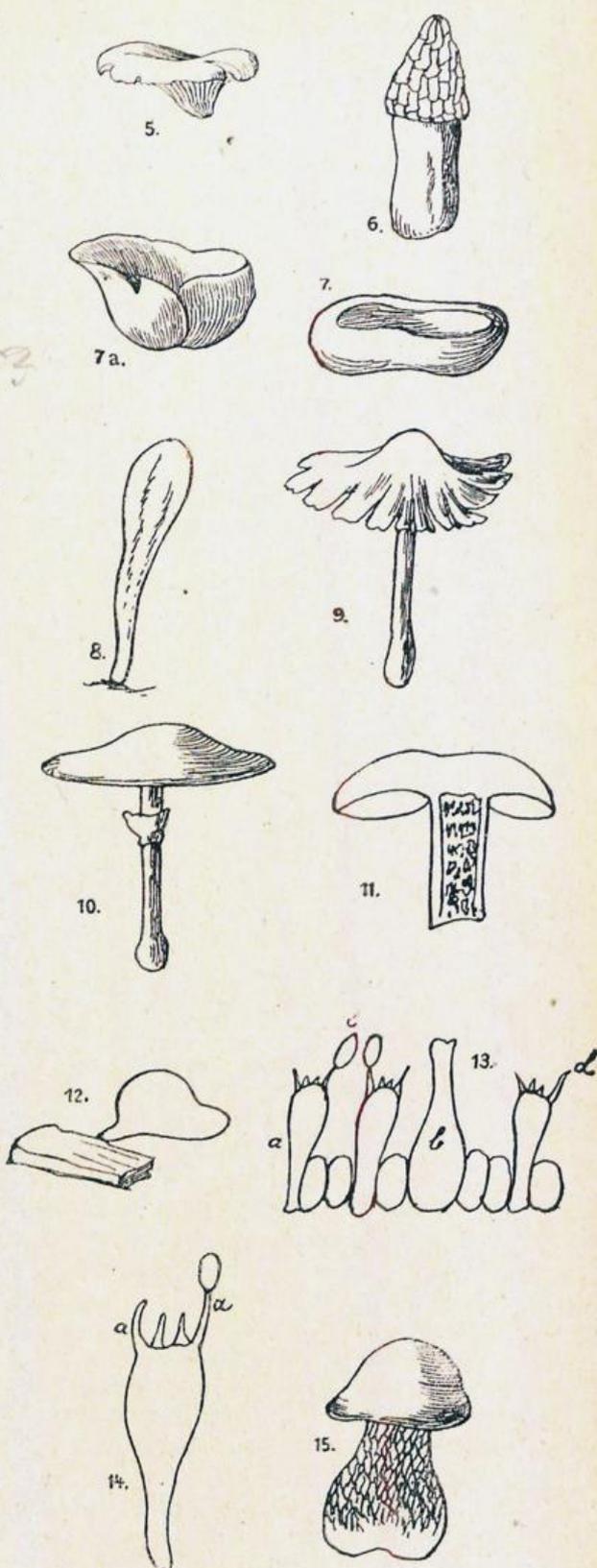
ausgestopft = nennt man den Stiel, wenn er im Innern mit locker markigem Fleisch erfüllt ist, so daß er weder hohl noch voll im eigentlichen Sinne ist. Dies ist häufig bei den Täublingen der Fall. Fig. 11.

ausgezogen = ist der Hut, wenn er an einer Seite eine stielartige Verlängerung zum Zwecke der Befestigung zeigt. Beispiel: Seitlinge. Fig. 12.

Basidien = Organe des Fruchtlagers, woran die Sporen erzeugt werden. Fig. 13 a, 14.

Basidienpilze = Ständerpilze, Pilze, bei denen das Fruchtlager Basidien enthält.

bauchig = wird der Stiel genannt, wenn er in der Mitte stark angeschwollen ist. Fig. 15.



becherförmig = wenn der Fruchtkörper die Form eines flachen Bechers oder Napfes oder einer vertieften Schale hat. Fig. 7, 7 a.

Becherpilze = meist ungestielte Pilze in Becherform. Sie gehören sämtlich den Schlauchpilzen an. Beispiel: Blasenbecherpilz. Fig. 7.

behangen = wenn am Hutrande Reste des Schleiers zurückbleiben, so daß der Hutrand gesäumt erscheint. Dies zeigen die Saumpilze aus der Gattung der Schwefelköpfe, *Hypholoma*. Fig. 16.

bereift = wenn der Hut oder Stiel mit feinen mehligten Schüppchen oder Flocken überzogen ist. Beispiel: Fälblinge, *Hebeloma*.

berindet = wenn das Stielfleisch mit einer faserig-derben oder gar knorpeligen Schicht überkleidet ist. Afterritterlinge.

bescheidet = nennt man den Stiel, wenn er in einer losen oder nur locker anliegenden Hülle steckt, welche während des Wachstums meist reißt. Scheidlinge (*Volvaria*), Scheidenstreifling (*Amanitopsis*). Fig. 17.

betropft = wenn Lamellen oder auch Hut farbige Flecken zeigen. *Tricholoma panaeolum*, *Tricholoma pessundatum*. Fig. 18.

bewimpert siehe unter Lamellen.

Blätter = die unter dem Hut befestigten dünnen Streifen, welche vom Hutrand nach dem Stiel zu führen. Man nennt sie in der Pilzsprache Lamellen. (Alle Ausdrücke, die sich auf Form der Lamellen beziehen, sind alphabetisch geordnet unter Lamellen zu finden.)

blasigfleischig = das Pilzfleisch besteht aus lufthaltigem, lockerem Gewebe, weil die Zellen nicht langgestreckt und gedrängt sind, sondern blasenförmig und locker gelagert sind. Täublinge und Milchlinge.

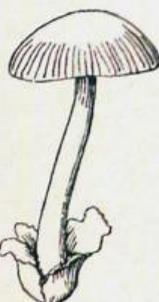
breit angewachsen siehe unter Lamellen.

brüchig = das Pilzfleisch ist spröde und bricht leicht infolge des lockeren Gewebes. Täublinge und Milchlinge.

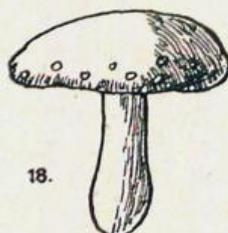
büschelig = mehrere Pilze sind mit dem Stielgrunde untereinander zu einem Büschel verwachsen. Büscheliger Schwefelkopf. Fig. 19.



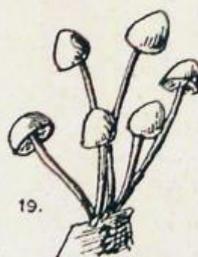
16.



17.



18.



19.

Buckel = starke Erhebung der Hutmitte.

Großer Schirmpilz. Fig. 20.

Champignon = im allgemeinen „Pilz“, im besonderen Egerlinge.

Collar = halsbandartiger Ring um die Stielspitze, welcher die Blätter miteinander verbindet. Rädchen-Schwindling (*Marasmius rotula*). Fig. 20 a.

Conidien = eine Nebenfruchtform, welche nicht wie die Sporen an Basidien, sondern an den Spitzen der Mycelfäden entstehen. Falscher Mehltau.

Cortina = spinnwebartiger Schleier, welcher ringförmig die Stielspitze umgibt. Schleierlinge z. B. Schleimfuß. Fig. 4.

Cystiden = verschieden gestaltete, ungeschlechtliche, einzellige Gebilde an der Lamellenschneide wie an der Lamellenfläche, sehr dicht stehend und die Basidien überragend. Fig. 13 b.

dachförmig = flach ausgebreiteter Hut. Rehbrauner Dachpilz (*Pluteus cervinus*). Fig. 21.

Dauermycel = widerstandsfähige, derbe Wurzelstränge oder kleine, flachgedrückte harte, mit weißem Mark erfüllte Körperchen, das eigentliche Pilzgebilde, aus dem die Fruchtkörper, also das, was wir gewöhnlich als Pilz bezeichnen, hervorstehen. a. bei *Halimasch*, b. *Collybia tuberosa*, Weißer Sklerotien-Rübling. Fig. 22.

derbknollig = wenn der Stielgrund zu einer derben, großen Knolle erweitert ist. Perlschwamm. Fig. 23.

durchbohrt = wenn der Stiel in den stark gebuckelten Hut fast bis zur Huthaut eindringt. *Lepiota gracilentata*, Schlanker Schirmpilz. Fig. 23 a.

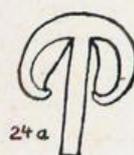
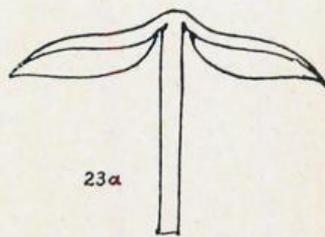
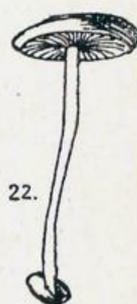
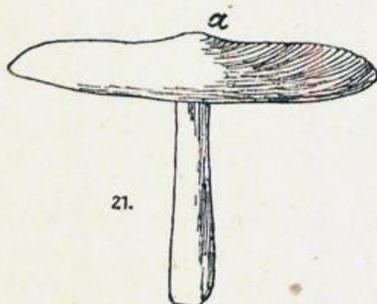
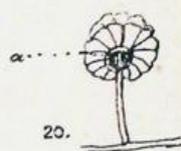
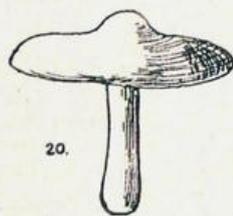
eiförmig = wenn ein Teil des Pilzes (Hut, Stiel, Knolle) die Gestalt eines Eies hat. Fig. 24.

eingebogen = wenn der Hutrand nach innen, also nach dem Stiel zu gewendet ist. Rüblinge. Fig. 3 und 25.

ingerollt = stark nach innen gebogen. Rüblinge. Fig. 24 a.

eingeschnitten = wenn der Rand des Hutes aufreißt und Einschnitte entstehen. *Telamonia incisa*, Eingeschnittner Gürtelfuß. Fig. 2 a.

eingewachsen = wenn Schuppen oder Fasern der Huthaut dicht aufliegen, so



daß sie wie verwachsen mit derselben erscheinen. Hautkopf, Dickfuß.
Fig. 25 und 34.

einseitig = wenn nur eine Seite des Huttes vollständig ausgebildet ist, die andre dagegen unvollkommen, weil sie dort in den Stiel übergeht oder zur Anheftung an die Unterlage dient. Seitlinge. Fig. 26.

entfernt siehe unter Lamellen.

Epidermis = obere Haut des Fruchtkörpers, welche sich vielfach leicht abziehen läßt. Täublinge.

erweitert = wenn der Stiel beim Hutansatz breiter wird. Oft geht er allmählich in den Hut über. Trichterlinge. Fig. 13, 27, 28.

exzentrisch = wenn der Stiel abseits von der Mitte, aber auch an der Seite angewachsen ist.

fadenstielig = wenn der Stiel so dünn wie ein Faden ist. Manche Helmlinge. Fig. 30.

fädig = wenn der Schleier zwischen Hut und Stiel aus zarten Fäden besteht. Schleierlinge (vergl. Cortina) Fig. 4.

falb = semmelfarben. Fälblinge (Heddoma).

faltig = wenn der Hut nicht glatt ist, sondern tiefe Furchen hat, so daß sich das Hutfleisch in Falten legt. Manche Tintlinge. Fig. 9.

Faser = dünner, fadenförmiger Teil des Pilzes am Stiel oder als Hutbekleidung.

faserfleischig = wenn das Fleisch des Pilzes in Fasern zerfällt. Zumeist beim Stiel. Flämmlinge.

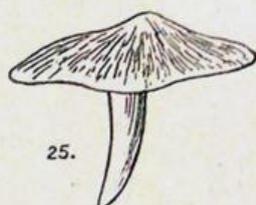
Fasergeflecht = Wurzelgeflecht des Pilzes, woraus der Fruchtkörper (der Pilz) hervorwächst. Siehe auch Mycel. Fig. 31 a.

faserig = so nennt man einen Pilzteil, wenn er mit Fasern überkleidet oder daraus gebildet ist.

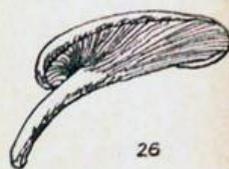
faserig ausgekleidet = wenn der Stiel im Innern aus Fasern besteht. Fig. 32.

faserig berindet = wenn der Stiel außen mit Fasern überzogen ist, so daß er eine faserige Rindenschicht bildet. Ritterlinge.

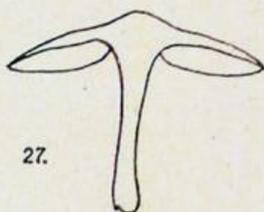
Fortsetzung folgt.



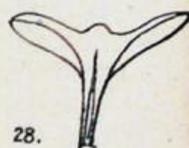
25.



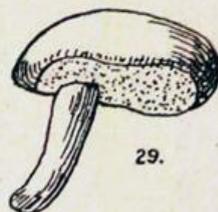
26



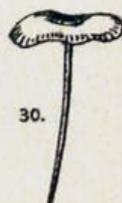
27.



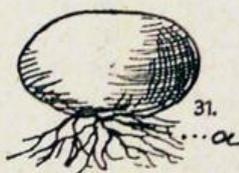
28.



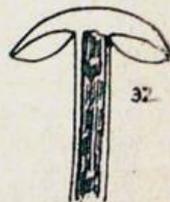
29.



30.



31.



32.

Mykologische Betrachtungen.

Von Rektor L. Hinterthür-Schwanebeck.

Ohne Frage ist die Mykologie, die Pilzkunde, durch die harte Not des Weltkrieges aus ihrer Aschenbrödelstellung gehoben. Nicht nur, daß in jener Zeit neue Pilzliteratur wie Pilze aus der Erde schoß, sondern auch bezüglich größerer Werke (wie z. B. Lindau) trat manche Klärung ein, indem man nämlich erkannte, daß dort vielfach das Merkmal der Selbstbeobachtung fehlte. Denn eben die praktische Pilzkennntnis ist es, die Riesenschritte gemacht und manchen Irrtum aufgeheilt hat. Zweifellos wird daher die Pilzliteratur in der kommenden Zeit mehr oder weniger mit einer durchgreifenden Umarbeitung bzw. Richtigstellung rechnen müssen.

Da kommt mir die Neuauflage (1918) des verbreiteten „Führer für Pilzfreunde“ von Michael zu Gesicht, und ich sehe neben dem guten Alten manches Neue. Das alte Mischbild des Knollenblätterschwammes (*Amanita bulbosa* = *phalloides*) ist durch Hellätzung der Stiele in *Amanita mappa* umgewandelt. Abgesehen davon, daß das Malerische der Stiele nunmehr nicht befriedigt, stimmt auch nicht zu der Art die gelappte freie Scheide an der Basis der beiden Exemplare rechts im Bilde. Man ist vom Regen in die Traufe geraten und hätte das alte schöne Bild beibehalten sollen, indem man die Exemplare links und hinten (mit kantig-gesäumter Knolle) als *Amanita mappa* (Gelber Knollenblätterschwamm) und die beiden andern Exemplare (rechts im Bilde, mit gelappter häutiger Scheide) als *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterschwamm) bezeichnete. Bei letzteren hätte man die Mitte des Hutes etwas mehr grün tönen können. So wäre man nicht in einen größeren Fehler verfallen und hätte das neue Bild des Grünen Knollenblätterschwammes (Abb. 77) einsparen können. Denn ich verhehle nicht, daß dieses Bild in künstlerischer Hinsicht hinter dem alten (des verstorbenen Malers Albin Schmalfuß) weit zurückbleibt. Schon die Darstellung des Standorts (Boden) läßt den Laien eher auf einen Kom-

posthaufen schließen als auf den Waldboden, und selbst, wenn er an den Boden des Nadelwaldes denken sollte, hätte ihn das Bild falsch belehrt; denn der Grüne Kn. erscheint fast ausschließlich im Laubwalde mit Eichen- und Birkenbestand, und wo er im Nadelwalde auftritt, stehen regelmäßig in der Nähe einzelne, meist jüngere Eichbäume. Der weiße Knollenblätterschwamm (*Amanita verna*) wird nicht genannt, obgleich er nach meinen diesseitigen Beobachtungen nicht so sehr selten ist, wie man teilweise annimmt. Dabei will ich erwähnen, daß ich im verflossenen Frühherbst die Art *Am. mappa* derart hellweiß antraf, daß man dieselbe bei oberflächlicher Betrachtung leicht für *Am. verna* hätte halten können.

Letztere Art der Knollenblätterschwämme wird in dem „Vademekum“ von Ricken nicht als „Weißer“ oder, dem lateinischen Beinamen entsprechend, als Frühlings-Knollenblätterschwamm, sondern als Klebriger Wulstling bezeichnet. Das veranlaßt mich, noch einiges über die Pilznamen zu erwähnen. Dr. Gramberg schreibt in seinem Vorwort des 1. Bandes „Pilze der Heimat“ dazu: „Die in den meisten Pilzwerken gebräuchlichen schwülstigen „Buchnamen“ erfüllen den Laien, der Pilze kennen lernen will, oft geradezu mit Widerwillen. (? Der Verf.) Daher sagte ich statt Stock-Schüppling — Stockpilz, statt nebelgrauer Trichterling — Graukopf usw.“ Er will damit einfache, leicht behältliche Namen einführen und volkstümlich machen. Trotzdem nennt er bei den Beschreibungen neben der Hauptbezeichnung doch noch teilweise drei oder vier Unter- bzw. Nebennamen. Und das ist nur richtig. Charakterisieren doch solche „schwülstigen“ Beinamen oftmals sehr treffend die Eigenart der Schwämme (z. B. Scheiden-Runzling, Birken- oder Giftreizker, Nelken-Schwindling), zudem haben solche Namen sich im Volke oftmals unverändert durch Jahrhunderte hindurch erhalten. Wir erhalten mit ihnen ein Stück Heimatkultur. Deshalb lobe ich es, wenn

der berühmte Mykologe J. Chr. Schäffer in seinem vierbändigen Pilzwerke (1762 Regensburg) immer bemerkt, welchen Namen der betreffende Pilz in seiner Heimat Bayern hat, und begrüße derartige Mitteilungen, daß z. B. der Hexenröhrling (*Boletus luridus*) in der Dresdener Gegend auch als Tannenschächer und der Reifpilz (*Rozites caperata*) in Thüringen als Zigeuner bezeichnet wird.

Pfarrer Ricken leitet z. T. die deutschen Namen aus den lateinischen Bezeichnungen ab: *Tricholoma luteovirens* = gelbgrüner Ritterling, *Clitocybe obolus* = Münzen-Trichterling, *Lactarius piperatus* = Pfeffer-Milchling u. a. Andererseits verfolgt er den Grundsatz, jeder Pilzart eine solche Bezeichnung beizulegen, die ihre Eigenart charakterisiert, z. B. Schleimig-gefügelter Schirmling, Aufsteigendberingter Ritterling, Porphysporiger Röhrling etc. Daß dies nicht immer glücklich gelungen ist, beweisen die sonderbaren Namen wie Kompakter Trichterling (*Clitocybe amara*), Exkrementen-Tintling (*Coprinus stellaris*), Unverschämter Schwindling (*Marasmius impudicus*), die im Verfolg der lateinischen Übersetzung die annehmbaren Namen Bitter-Trichterling, Stern-Tintling und stinkender Schwindling ergeben würden. Namen wie Aschgrauer Wulstling, Ganzgrauer Wulstling sind nicht präzise genug gefaßt und können sich wohl in einer Bestimmungstabelle erhalten, sind aber für

den Volksmund nicht lebensfähig. Dasselbe gilt auch von den Bezeichnungen Grüner Täubling und Grünlicher Täubling, sowie den Beinamen Grauer und Graulicher T. u. v. a.

Wenn ich es einerseits für wünschenswert erachte, daß dem deutschen Pilznamen andere verbreitete volkstümliche Bezeichnungen beizufügen sind (Schafsnase, Kuhmaul, Schälpilz, Simmerling, Kreisling, Rindszunge, Bischofsmütze, Nebelkappe etc.), so ist es andererseits geraten, auch der lateinischen Bezeichnung die identische beizufügen, zumal die wissenschaftliche Nomenklatur unserer Autoren vielfach keine internationale Geltung hat. Neben *Polyporus caudicinus* Schäff. wäre *P. sulfureus* Fr. aufzunehmen, neben *Gyromitra esculenta* Fr. = *Helvella esculenta* Pers., neben *Marasmius alliatus* Schäff. = *M. scorodionius* Fr., neben *Clitopilus prunulus* Scop. = *Rhodoporus pr.* = *Paxillus pr.*, neben *Amanita rubescens* Pers. = *Am. pustulata* Schäff., *Amanita umbrina* Pers. = *Am. pantherina* DC., *Amanita phalloides* Fr. mit Einschluß *Am. bulbosa* Bull usw. Von einem Werke, das auf Wissenschaftlichkeit Anspruch macht, muß man das unbedingt verlangen, zumal die Wissenschaftler durch unnötige Gattungsspalterei selbst viel Verwirrung und Unsicherheit in die Mykologie gebracht haben.

Von Pilznamen und ihrem Alter.

Von E. Pieschel.

Während über die deutschen Volksnamen und die volkskundliche Bedeutung der höheren Pflanzen, namentlich der Bäume, Nutz- und Zierpflanzen eine sehr ausgedehnte Literatur besteht, die das lebhafteste Interesse zeigt, das von Naturfreunden, Sprachforschern und Volkskundlern dem entgegengebracht wird, kommen die Pilze hierbei meist recht schlecht weg, ja öfters werden nur die Blütenpflanzen allein berücksichtigt. Bemerkenswert ist auch, daß gerade manche größeren Pilzfloren (wie die Kryptogamenfloren von Thomé-Migula und von Rabenhorst) wenig oder fast keine deutschen Namen nennen, während die Volksnamen der Blütenpflanzen z. B. in Hegis Illustr. Flora von Mitteleuropa eingehende Behandlung erfahren.

Wie jeder Pilzfreund weiß, liegt das nicht daran, daß etwa volkstümliche Pilznamen fehlen, — sie sind ja im Gegenteil für manche Arten recht zahlreich und in den einzelnen Gegenden recht abweichend! Man wird auch nicht annehmen dürfen, daß sie weniger Interesse in sprachlicher und anderer Hinsicht verdienen —, die Ursache ist vielmehr in der größeren Schwierigkeit ihrer Sammlung zu suchen, die natürlich nur durch Pilzkenner zuverlässig erfolgen kann. Während aber wohl jeder Gebildete eine größere Zahl Blütenpflanzen, Bäume usw. zu kennen pflegt, haben ja gar viele von Pilzen keine Ahnung!

Ein anderer Grund ist, daß — infolge der leichteren Konservierung der Blütenpflanzen fürs Herbar, sowie, namentlich früher, wegen ihres

vielfachen Gebrauchs als Arzneimittel, Tee usw. — seit jeher ungleich mehr Botaniker und Pflanzenliebhaber sich mit dem Sammeln von Blütenpflanzen beschäftigt und dadurch zur Entstehung einer außerordentlich großen Zahl von Lokalnamen beigetragen haben, in denen auch oft Volksnamen angegeben sind, die aber eben meist nur die Blütenpflanzen (und Farne) enthalten. Dahingegen ist die Zahl der Floren und Verzeichnisse von Pilzen ungleich geringer, und nur wenige davon (wie z. B. Schroeters Pilze Schlesiens [1889] und Herters „Autobasidiomycetes“ in Kryptogamenflora der Mark Brandenburg, Bd. VI) erwähnen auch in dem Gebiet gebräuchliche Volksnamen.

Da wäre nun gerade der „Puk“ als eine Zeitschrift der Pilzfreunde am ehesten in der Lage, auch diesem etwas vernachlässigten Gebiete zu seinem Rechte zu verhelfen, dadurch, daß recht viele seiner Leser aus ihrer Erfahrung Mitteilungen zur Kenntnis der vom Volke in den einzelnen Gegenden benutzten Namen und der volkskundlichen Bedeutung der Pilze beisteuern würden¹ — Und in der Tat ist in den vorausgegangenen Heften des „Pilz- und Kräuterfreundes“ schon des öfteren von Pilznamen die Rede gewesen, und es sind bereits mancherlei Beiträge hierzu geliefert worden (so z. B. Jahrg. I: S. 27 [Lact. piper.], 64, 99 [Münchn. Markt], 128 u. 140 [Spargelpilz]; Jahrg. II: S. 7, 26, 40, 85 [deutsch. N. f. Champignon], 30 [Tannenschächer], 62, 78 [Altenbg. Markt]). Insbesondere ist auch schon in Heft 6 (I. Jahrg.) S. 64/65 seitens des Herrn Herausgebers eine sehr wertvolle Anregung zur Sammlung von Volksnamen bei Pilzausstellungen gegeben worden, auf die ich hierdurch nochmals hinweisen möchte. Es wäre recht erfreulich, wenn auch an anderen Orten dem Beispiele gefolgt würde (zumal es doch auch dem Pilzfreund und -lehrer wissenschaftlich wertvoll sein muß, mit welchen Namen im Volke die Pilze bezeichnet werden). Doch habe ich bisher nichts davon im „Puk“ berichtet gelesen! (Vielleicht wäre es vorteilhaft wenn der Druck solcher Fragezettel, um es billiger und einheitlicher zu gestalten, vom „Puk“ selbst besorgt werden könnte?)

Aber zweifellos wären auch viele andere der Leser in der Lage, brauchbare Mitteilungen über volkstümliche Pilznamen unter Angabe der Gegend, wo sie üblich sind, und der genauen Bezeichnung des Schwammes beizusteuern!

Denn, wie dies schon in dem erwähnten Heft 6 (Jahrg. I) ausgeführt ist, dürften die volkstümlichen Namen dank der — an sich ja sehr erfreulichen! — zunehmenden Verbreitung wohlfeiler Pilzbücher mehr und mehr in Vergessenheit geraten. Daß aber diese Namen nicht nur für den Pilzfreund sondern auch für den Sprachforscher und Kulturhistoriker nicht ohne Interesse sind, das ist im „Puk“, wie auch anderwärts, schon des öfteren betont worden (vgl. auch Fr. Ferk: „Volkstümliches a. d. Reich d. Schwämme“ in: Mitt. d. Nat. Ver. f. Steierm., Bd. 47, S. 51, Graz 1910). Denn außer verschiedenen erst in neuerer Zeit entstandenen Bezeichnungen (wie z. B. Maggipilz, wohl auch Sülzpilz, Spargelpilz...) sind darunter

auch viele alte deutsche Namen, — während eine kleinere Anzahl aus benachbarten Sprachen entlehnt sind, teils aus romanischen (Champignon, Mousseron, Parasolpilz, Trüffel, wohl auch Pilz aus lat. boletus), teils aus slawischen (wie der schon lange eingebürgerte Name Reizker).

Daß eine beträchtliche Zahl deutscher Pilznamen sich recht weit zeitlich zurückverfolgen lassen, ist schon mehrfach im „Puk“ erwähnt worden, so in Heft 6 (Jahrg. I), sowie auch in Heft 4 (Jahrg. II), S. 42 in dem Aufsatz „Pilznamen“ von Dr. E. Enslin. Mit Recht ist hier von letzterem auf die Bedeutung hingewiesen worden, die Jac. Christian Schaeffers 1762 in Regensburg erschienenen Abbildungswerk auch in dieser Hinsicht besitzt. Wenn jedoch hierbei gesagt wurde, daß „wir in ihm die ersten deutschen Volksnamen der Pilze angeführt finden“, so ist da doch zu bemerken, daß wir erfreulicherweise schon in einer Anzahl wesentlich älterer Werke deutsche Pilznamen antreffen, bei denen es sich ohne Zweifel zumeist auch um wirkliche Volksnamen handelt. (Nur ist allerdings in diesen lange vor Linné geschriebenen Werken die Deutung der oft sehr mangelhaft beschriebenen Arten wesentlich schwieriger.) Schon in den Kräuterbüchern des 16. Jahrhunderts begegnen wir einer wenn auch kleinen Zahl von „Schwämmen“ mit deren deutschen Namen, namentlich bei Hieronymus Bock (ich benutzte eine 1551 in Straßburg gedruckte Ausgabe). Er führt etwa acht eßbare sowie einige andere Arten (z. B. den Fliegenschwamm!) an, von denen ich besonders die „Morchellen“, „Brötling“ (= Brätling, Lact. volema), „Rheling“ (= Cantharellus), „Pffiferling“ (bedeutete damals aber Lactar. piperata!) und „Heiderling“ (= Psalliota) hervorheben möchte. — Wesentlich dieselben, doch um einige Arten (z. B. „Reisken“, wohl = Lact. deliciosa) vermehrt, finden wir in einer deutschen, 1563 in Prag gedruckten Ausgabe des Matthioli sowie im Kräuterbuch des Tabernaemontanus (2. Druck 1613, S. 835).

Vor allem aber ist hier Charles de l'Ecluse (Clusius) zu nennen, der durch seine auf eigener schärfer Beobachtung gegründete Naturgeschichte der Schwämme Pannoniens (Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia. 1601) als Begründer wissenschaftlicher Pilzkunde gelten darf. (Sein Name war in Heft 3 [II. Jahrg.] S. 26 durch einen Druckfehler in Ausius entstellt worden!) Wir finden hier für viele der beschriebenen Pilze die ihm bekannt gewordenen deutschen (wie auch ungarischen) Namen aufgeführt. (Eine Deutung der meisten von ihm beschriebenen Arten hat Reichardt in: Festschr. d. zool. bot. Ges. Wien 1876 gegeben.)

Aus der gleichen Zeit (1601) stammt ferner ein Verzeichnis schlesischer Gewächse von Carsp. Schweuchfelt, das uns ebenfalls verschiedene deutsche Pilznamen überliefert. (Vgl. hierzu: J. Schroeter: Die Pilze Schlesiens. 1889. S. 4.)

Doch es ließen sich noch mehr solcher Lokalnamen anführen, in denen wir wirkliche Volksnamen von Pilzen antreffen. Ich möchte hier nur auf die „Plantas in Borussia sponte nascentes...“ von Joh. Loesel (1654) hinweisen, die besonders

¹ Inzwischen ist ja in dankenswerter Weise auch seitens des Herrn Dr. Marzell (besonders in Heft 1 des neuen Jahrganges) auf die Wichtigkeit der Sammlung der volkstümlichen Namen hingewiesen worden.

die ost- und westpreußischen Pilzfreunde interessieren dürfte, da sie eine nicht unbedeutliche Zahl Pilze mit deutschen Namen nennt, wovon eventuell später einmal die Rede sein mag!

Von den Namen, die sich so bis etwa 1600, zum Teil auch noch weiter zurückverfolgen lassen, seien als Beispiele nur folgende herausgegriffen: Brätling (bei Bock: „Die Odenwälder nennen sie Brötling“). Egerling findet sich in dieser Form (ohne t!) schon bei Brumfels (Herbarum vivae cicones) in dem Anhang zu Band II (Straßburg 1536), doch ohne genauere Beschreibung.

Ferner: Kaiserling (bei Clusius), Pfifferling, Täubling, Morchel, Steinpilz, Stockschwamm, Zunderschwamm — wobei allerdings zu berücksichtigen ist, daß manche alten Pilznamen ihre Bedeutung gewechselt haben. Andere Namen hingegen scheinen im Laufe der Zeit vergessen worden zu sein (z. B. „Rödling“ bei Bock; von Reichardt mit Unrecht für *Armillaria mellea* gehalten). Doch wäre es nicht zu verwundern, wenn auch sie noch in dieser oder jener Gegend angetroffen würden.

Zur Namengebung der Pilze.

Prof. Dr. Schnegg schreibt uns: „Im „Puk“ Heft I, Jahrg. III wird für „Psalliota“ der deutsche Name „Egertling“ benutzt. Es dürfte nicht unbekannt sein, daß ich, meines Wissens als der erste für die Zuchtchampignons den Namen „Edelpilz“ gebrauchte und glaube nach meinen Erfahrungen auch annehmen zu können, daß diese Bezeichnung sich in den Kreisen der Edelpilzüchter auch tatsächlich Geltung verschafft hat.“

Nun ist es selbstverständlich, daß diese Bezeichnung nicht allgemein für alle wildwachsenden Champignonarten verwendet werden kann, daß es vielmehr notwendig ist, für diese einen neuen, für alle allgemein geltenden Namen einzuführen. Historisch betrachtet ist zweifellos der Name „Egertling“ oder „Egartling“ berechtigt. Ein Volksname aber kann er meiner Empfindung nach in dieser Form nicht werden, denn, wenn auch die Häufung der drei Konsonanten „rtl“ für eine alt- oder mittelhochdeutsche Zunge etwas Selbstverständliches gewesen sein mag, so erscheint es mir doch gerade für die Volkssprache höchst erschwerend und für die Einführung als Pilzname nicht gerade förderlich. Warum soll nicht die gleichartige, aber sprachlich viel ausgeglichene Bezeichnung „Egerling“ einzuführen versucht werden? Diese einzubürgern scheint mir mehr Aussicht auf Erfolg zu haben, als die ersteren.

Vielleicht wäre es nicht uninteressant, diese Frage, im Zusammenhang mit der Frage der deutschen Pilznamen im allgemeinen, die ja zu den Hauptaufgaben der Pilzzentrale gehören soll, zur Diskussion zu stellen.“

Herr Emil Gramberg schreibt dazu: „Mit der Bezeichnung „Egertling“ für „Champignon“ wird die Verwirrung noch größer. Mehrere Pilzbücher sagen „Egerling“, Obermeyer „Egartling“. Es wäre gut, wenn sich der „Puk“ an die größeren volkstümlichen Pilzwerke anschlüsse. Michael sagt „Edelpilz“ in der neuen Ausgabe von 1917, ich in meinem gleichzeitig erschienenen Pilzkochbuch¹ gleichfalls, Schnegg ebenso. Der Name „Egertling“ (= Äckerling) ist auch auf den Wald-Edelpilz nicht gut anwendbar.“

¹ Mein Buch „Pilze der Heimat“ kann ich nicht anführen, da dem Verleger schon 1917, als die 3. Auflage nötig wurde, das Kunstdruckpapier ausging, so daß es nun wahrscheinlich erst im nächsten Frühjahr in Neuauflage erscheinen kann. Ich selber habe kein Exemplar mehr vorrätig. Es ist nur antiquarisch zu erhöhtem Preis erhältlich.

Der „Puk“ wird gern sich für den Namen einsetzen, dem von Forschern und Pilzfreunden sachlich die größte Berechtigung zugesprochen wird.

Es ist sehr erwünscht, daß alle in der Frage der Namengebung der Pilze Berufenen in dieser Sache das Wort ergreifen und sich der Pilz- und Kräuterzentrale für diesen Zweck mit ihrer Erfahrung und ihrem Einfluß zur Verfügung stellen, damit diese schon mehrfach im „Puk“ erörterte Pilztaufe eine alle Beteiligten nach Möglichkeit befriedigende Erledigung findet.

Der botanische Name allein tut's nicht — im übrigen werden durch ihn Doppelbezeichnungen ja nicht aus der Welt geschafft —, es ist nötig, dem gebildeten Laien, der sich mit der Pilzkunde beschäftigen will, für den Alltagsgebrauch bzw. zum Verkehr mit dem „Nur-Pilzfreund“ solche deutsche Namen an die Hand zu geben, bei dem auch der Laie ohne Kenntnis einer fremden Sprache sich etwas denken kann.

Volkstümliche Pilznamen.

In Niederbayern und auch in einem Teil Oberbayerns heißen, wie Forstmeister Grieser mitteilt, die Egertlinge (Wiesenchampignon) „Loh-täuberl“.

Pilzsprachliches.

Schütter, schütter. Im praktischen Pilzsammler (Prof. Macku und Kaspar) findet der Leser das bei uns so selten vorkommende Wort: „schütter“. Lamellen „schütter“, konnte ich mir nicht recht erklären. Im deutschen Wörterbuch von Weigand, 5. Aufl. fand ich endlich den gewünschten Aufschluß. Es ist demnach ein Eigenschaftswort und bedeutet so viel wie lose, dünn, lückenhaft. Althochdeutsch *scetar*. Wohl verwandt mit altindisch *chidras*: „durchlöchert“.

Seidel, Lugknitz, O.-L.

Schütter heißt soviel wie locker; es wird vor allen Dingen in der Gesteinskunde angewandt — Straßenschotter! — Gesteinsmassen „schüttern“, wenn sie keine feste einheitliche Masse mehr bilden, sondern — in sich beweglich — lockeres, schütteres Gefüge sind.

Wem gehört der Wald?

Leider ist diese Frage ihrem ganzen Umfange nach noch nicht zur Entscheidung gebracht. Wie berechtigt sie ist, ergibt sich aus der nachfolgenden Mitteilung der Breslauer Zeitung. Dort schreibt ein Einsender O. R. im Sprechsaal — die Redaktion macht sich also die Ausführungen des Einsenders nicht zu eigen, anstatt sie kräftig zu unterstützen — das folgende:

„Schon oft habe ich mich gefragt, weshalb sich Staat und Städte bemühen, die Kenntnis der eßbaren Pilze zu verbreiten, wenn der Einzelne von dieser Kenntnis doch keinen Gebrauch machen kann, ohne sich strafbar zu machen oder sich einem zivilrechtlichen Konflikt auszusetzen. Ich war dieser Tage einige Stationen weit von Breslau gefahren, um mir ein paar Pilze zu suchen. Da wurde ich im Walde von einer Dame darauf aufmerksam gemacht, daß in zwei Jagden — übrigens den einzigen, in denen einigermaßen etwas wuchs — das Pilzsammeln überhaupt verboten sei. „Die haben wir uns vorbehalten. Übrigens,“ fuhr sie fort, „haben Sie denn eine Pilzkarte?“ Ich verneinte. „Die müssen Sie sich besorgen. Sie ist auch gar nicht teuer. Der Förster wohnt“ usw. Eine Viertelstunde später, nicht mehr in den verbotenen Jagden, wurde ich von einem jungen Menschen mit Hund und Doppelflinte nach der Pilzkarte gefragt. Als ich erklärte, ich hätte keine, erbot er sich, mir eine auszustellen. Ich fragte nach dem Preise. Sie kostete für das Jahr 10 Mark. Ob für die Familie gültig? Nein, nur für die Einzelperson. Also für meine vierköpfige Familie 40 Mark! Ich dankte und wechselte zu einem anderen Walde hinüber. Im Gasthause fragte ich, wie es hier mit den Pilzkarten stünde. Sie würden auch verlangt, kosteten aber nur 5 Mark; freilich gehöre der Wald zu drei verschiedenen Rittergütern, deren jedes die Pilzkarte verlange. Das wären für meine Familie also weitere $3 \times 5 \times 4 = 60$ Mark oder im ganzen 100 Mark für die auf einem Nachmittagsausfluge zu erreichenden Wälder. Wenden wir uns einem anderen Ausflugsziele zu, so erheben vielleicht andere Besitzer die gleichen Ansprüche. — Diese Tatsachen sprechen für sich selbst. Man braucht kein Sozialisierungsfanatiker zu sein, um diese Überspannung des Eigentumsbegriffs zu beklagen. Dem allgemeinen Rechtsempfinden entspricht sie jedenfalls nicht. Als sich vor einigen Jahren ein Großindustrieller den Großlockner kaufte und das Betreten dieses seines „Grundstückes“ verbot, erhob sich ein Sturm der Entrüstung. Und doch lag der Fall volkswirtschaftlich viel harmloser als dieser; denn durch diese privaten Sperrzölle wird der Allgemeinheit eine Menge hochwertiger Nahrungsmittel entzogen und dem Verderben preisgegeben.“ — Hoffentlich entschließen sich die Waldbesitzer immer mehr dazu, das Betreten der Wälder bedingungslos freizugeben, soweit nicht ganz besondere Schongründe das Betreten einzelner Waldteile verbieten.

Aus Apolda wird erfreulicherweise von Erleichterungen zum Betreten der Wälder berichtet, es wird uns geschrieben:

„Durch Verordnung des Bezirksdirektors vom 24. Juni 1919 ist zur Verhinderung von Felddiebstählen alles unbefugte Verweilen von Personen, die in den betreffenden Fluren weder ansässig noch durch Arbeits- oder Dienstverhältnisse zum Verweilen verpflichtet sind, in der Zeit vom Reifen der Feldfrüchte bis zur Bergung der Ernte, auf den nicht zu den Ortsverbindungswegen gehörigen Planwegen, Rainen und Zugängen zu den Plänen verboten worden. Da jedoch in die fragliche Zeit die Pilzernte fällt, so ist der Herr Bezirksdirektor zur Verhinderung des Verderbens etwa dort stehender Pilze im Interesse der Volksernährung bereit, Ausnahmen von obengenannter Verordnung zuzulassen. Es sind daher die Gemeindevorstände ermächtigt worden, Personen, die zwecks Einsammelns von Pilzen fragliche Wege zu betreten beabsichtigen, entsprechende Ausweise auszustellen, wenn keinerlei Zweifel an der Zuverlässigkeit des Antragstellers bestehen.“

Über „Unsoziale Maßnahmen“ klagt auch die Geraer Zeitung. Sie sagt:

„Eine Reihe von thüringischen Gemeindevorständen verbieten jetzt allen nicht in dem in Betracht kommenden Orte Ansässigen das Sammeln von Beeren, Pilzen u. a. m. Man hat von juristischer Seite in Zweifel gezogen, ob auf Grund der geltenden gesetzlichen Bestimmungen solche Verbote überhaupt zu Recht bestehen. Auf jeden Fall aber stellen solche Bestimmungen in einer Zeit, in der man alles Eßbare restlos für die Volksernährung nutzbar machen muß höchst unsoziale Maßnahmen dar, und es sollte von Regierungen, Landtagen und auch Gemeindevertretungen darauf hingewirkt werden, daß diese verfehlten Anordnungen so rasch wie möglich wieder in der Versenkung verschwinden, denn wenn wirklich nur die Einwohner eines Ortes den Beeren- und Pilzreichtum seiner Wälder ausnutzen dürfen, würden in manchen Gegenden große Mengen von Nahrungsmitteln einfach umkommen. Auch der Weg, daß das eine oder andere der thüringischen Länder den Angehörigen anderer thüringischer Staaten das Sammeln von Beeren oder Pilzen verbietet, ist in den Monaten, in denen man den Zusammenschluß der thüringischen Länder vorbereitet, durchaus unzeitgemäß. Ein Gemeindevorstand hat es fertig gebracht, allen Auswärtigen nicht nur alles Sammeln von Beeren, Pilzen und dergl., sowie alles Betreten der Gemeindeflur außerhalb der Verbindungswege zu verbieten und die Innehaltung des Verbotes von dem beauftragten Flurdiene überwachern zu lassen, sondern dem Flurdiene, sowie auch anderen Personen für jede zur Bestrafung führende Anzeige eine Belohnung von 25 Mark zuzusichern. Diese Förderung des Angeberwesens verdient tiefer gehängt zu werden.“

Aus Rudolstadt wird ebenfalls berichtet, daß Waldverbote im Interesse der Pilzsücher aufgehoben worden sind. Der „Puk“ bittet, ihm alle die erörterte Frage betreffenden Nachrichten stets zukommen zu lassen.

Die Frage „Wem gehört der Wald“ gehört zu den Aufgaben der Bodenreformer; im Organ des Bundes der Bodenreformer der „Deutschen Warte“ Berlin ist schon mehrfach für die Rechte der Allgemeinheit an den Wald eingetreten worden.

Der Verwandlungskünstler unter den Röhrlingen.

Von Seidel-Lugknitz, O.L.

Die meisten Pilzfreunde werden beim Lesen dieser Überschrift unwillkürlich an *Boletus luridus* denken, dessen gelbes Fleisch bekanntlich beim Bruch oder Schnitt sich sofort dunkelblau, nach kurzer Zeit dann grünblau färbt. Und außerdem ist derselbe überaus empfindlich, so daß sich jedesmal an den „Anfaßstellen“ schmutzig-dunkelblaue Flecke bilden. Daher ihn der Volksmund mit Recht „Schusterpilz“ nennt. Wegen seiner so schnellen Verfärbung ist derselbe als „Hexenpilz“ bekannt. Eigentlich verdient sein Vetter, der Kornblumenröhrling (*Boletus cyanescens*) diesen Beinamen; nur ist derselbe etwas seltener zu finden, und die allerwenigsten haben ihn gegessen. Warum die Mykologen diesen schmackhaften Pilz mit *Suillus*, d. h. von Schweinen stammend, getauft haben, ist mir unverständlich. In den Laubwäldern der Ständesherrschaft Muskau O.L. zu beiden Seiten der Lausitzer Meise wächst derselbe in den Monaten August und September recht häufig. Den wendischen „Grasfrauen“, die ihn oft absicheln, jagt derselbe infolge seiner kornblumenblauen Verfärbung großen Schrecken ein. Kommt er aus Versehen in die „Grashucke“, dann hat man's mit der Angst zu tun. Das Vieh könnte sich ja nach ihrer Meinung an dem „giftigen Luder“ den Tod holen. In meinem Haushalte findet der Kornblumenröhrling alljährlich als Gemüsepilz gute Verwertung. Es ist immer ein Ereignis, wenn ich ein Körbchen „Waschblau- oder „Boskopilze“, wie ich dieselbe scherzweise nenne, heimbringe. Die kleingewiegte Pilzmasse sieht vor dem Braten wie eine Schüssel „Waschblau“ aus; nach

einigen Minuten, im eigenen Saft gedämpft, verändert sich die schön kornblumenblaue Farbe und wird pfifferlinggelb; beim Trocknen werden die Pilze weiß-grünlich, fast wie Grünspanansatz. Infolge dieser viermaligen Farbenveränderung von Weiß ins Kornblumenblau, vom Kornblumenblau ins Gelbe und wiederum beim Trocknen vom Kornblumenblau ins Spangrün hat dieser Verwandlungskünstler unter den Röhrlingen den Mykologen, Chemikern und Pharmakologen viel Kopfzerbrechen bereitet. Bis jetzt ist dieses Rätsel noch nicht gelöst. Meist finden sich die Chemiker mit „Oxydation“ ab. Schönbein meint, das Blauwerden beruht auf einem harzartigen durch Alkohol ausziehbaren Stoff, welcher in Verbindung mit ozonisiertem Sauerstoff sich bläut. Ob nicht auch die Einwirkung des Sonnenlichts von großer Bedeutung hierbei ist? Ich habe stets die Wahrnehmung gemacht, daß die Verfärbung beim elektrischen Abendlichte sehr schwach vor sich geht. Vielleicht findet in dieser Angelegenheit in den nächsten Nummern des „Puk“ unter den werten Pilzfreunden eine recht rege Aussprache statt.

Nachdenkliches.

Spare recht, aber spare nicht zur Unzeit! —
Das kleine Kapital, das Du für den Pilz- und
Kräuterfreund hinlegst, trägt Dir höhere Zinsen,
als irgend ein anderes. Es trägt Dir hundert-
fältig Frucht. — Kr.

Irrtum ist der erste Schritt auf dem Wege
zur Wahrheit. — Kr.

Theatrum Fungorum oft Tooneel der Campernoelien.

Das älteste Pilzwerk, das die Universitätsbibliothek zu Breslau besitzt, ist von dem Geistlichen Franz von Sterbeek in Hooghstraten verfaßt und 1675 in Antwerpen gedruckt worden. Es gliedert sich in zwei streng gesonderte Teile; 304 Quartseiten sind für die Pilze bestimmt; 92 Quartseiten für Kräuter, Wurzelgewächse und Erdfrüchte. Aufgezählt werden unter anderem Erdbirnen, Papas, Tarratouffli, wilde Petersilie, Artischocken usw. Das hochinteressante Pilz- und Kräuterbuch ist in Schweinsleder standhaft gebunden und in flämischer Sprache, die man nach längerem Lesen bequem versteht, verfaßt worden. Es beginnt mit einem Lobgedicht auf den ehrwürdigen Herrn Pfarrer Sterbeek. Dann folgt sogar ein Sonett, das den Verfasser besingt. Nach dem 30jährigen Kriege mögen wohl die Akrostichons bei den Dichtern sehr beliebt gewesen sein. Ich erinnere da nur an Paul Gerhards Trostlied: „Befiehl du deine Wege“ und an Valerius Herbergers Abschiedslied: „Valet will ich dir geben“. Ähnlich ist auch Sterbeeks Name im Lobgedicht verherrlicht. Der 1. Teil des Buches enthält die Beschreibung der guten Campernoelien, wie Angerlin (Egertling), Bingstin, Frochsenstuel, Gilsbart, Geißklaw, Gresseling, Hirschling, Hokenschwammen, Horgrylen, Keyserling, Krempling, Krotenschwamm, Kneling, Pfefferling, Pasternitz, Rekeeling, Sawtaschen, Scheberling, Seißbart, Sigenbart, Teubelinge, Thanneling, Waitzling etc. Etymologisch interessant sind die verschiedenen Erklärungen über die Namen für Pilze, so im Griechischen: Ammonita oder Amanita; Mycos, Fungos; im Italienischen: Fungi; im Spanischen: Hungos; in Ungarn: Gomba; im Arabischen: Tale; im Französischen: Champignons; im Hochdeutschen: Schwammen; im Niederdeutschen: Teufelsbrot oder Campernoelien. Campernoeli kommt vom lateinischen Worte Campus, d. h. Feld oder Erde her. Teufels Brot von den Göttern, die wegen ihrer Grausamkeit die Teufel genannt wurden. Vermutlich waren sie allbekannte Pilzesser, daher der Name Teufelsbrot. Im weiteren Verlauf werden beschrieben die Milchlinge, die Pfifferlinge, die Parasolpilze, der Graverbultz,

vermutlich grauer Pilz, Steinpilz oder Birkenpilz. Auch über Verwendung und Standort wird berichtet. Unser Steinpilz wird auf Seite 64 Herrenpeltz genannt. Schwarze Hirschlinge sind wahrscheinlich *Hydnum imbricatum*. Die Morcheln, Maurachen genannt, müssen damals auch schon begehrte Speisepilze gewesen sein, ebenso die Ziegen- oder Geißbärte und Händelschwämme. Sterbeek bemerkt auf Seite 116, daß man bei Tivoli in Italien einen „Fungi van hondert pondt swaer“ einst gefunden hat. Auch Baumschwämme, vor allem die Zunderschwämme, werden erwähnt. Auf Seite 135 spricht Sterbeek von der Zubereitung der Pilze (Van het bereyden en schoon maecken van de Campernoelien: ende voor eerste van de wey Campernoelien). Er gibt daselbst zunächst eine allgemeine Anweisung, dann die Art des Trocknens, auch des Einlegens in Öl; ferner über Kochen, Sieden, Backen und Braten derselben ausführliche Auskunft. Sogar das Braten der Pilze am Spieß wird empfohlen. Man verstand auch damals schon die Pilze in der mannigfaltigsten Art zuzubereiten, die angeführten Küchenrezepte wie Pfannenkuchen von Pilzen, Frikadellen von Pilzen, Potagie von Pilzen usw. bezeugen dies. Vom giftigen Fliegenchwamm, flämisch „Vliegen-Fungi“, erzählt Sterbeek, daß man denselben in der Frankfurter Gegend zum Vergiften der Fliegen verwendet. Außer den Baumschwämmen beschreibt St. auch das Judasohr, lat. *Fungus sambuci*. Von der Gichtmorchel, die überdies naturgetreu abgebildet, wird berichtet, daß dieselbe als Heilmittel gegen Podagra gilt und auf dem Kynast bei Hirschberg an der Burg, die der „herrlichen“ Familie Gutsche Schof gehört, gefunden worden ist. (Hochdeutsch: Gichtmorkelen; niederdeutsch: Flerecijn Fungi; lateinisch: *Fungus podagricus*.)

Im 2. Teile gibt das Pilz- und Kräuterbuch eine Anweisung über Erdbirnen, Kräuter, Blumen, Wurzel, Früchte an. Die Abbildungen zu all den Beschreibungen der Pilze und Kräuter sind, der damaligen Zeit entsprechend, vorzüglich.

Seidel, Lugknitz, OL.

Wachstum und Kraft der Pilze.

Es ist ein ebenso falscher wie weit verbreiteter Glaube, daß die Pilze ohne Ausnahmen ein sehr rasches Wachstum besitzen. Während es allerdings Pilze gibt, die sozusagen über Nacht entstehen, gibt es wieder andere, die viele Wochen brauchen, um sich auszubilden, mag es auch zwischendrein genügend regnen. Schreiber dieser Zeilen verfolgte einmal das Wachstum einer sogenannten „Rotkuppe“ und fand, daß sich dieser Pilz innerhalb von drei Wochen nicht nennenswert veränderte.

Wie anders entwickelt sich dagegen der *Bovista gigantea* (*Lycoperdon bovista*), der zuweilen einen größeren Umfang als ein Kürbis hat

und bis zu dem respektablem Gewicht eines viertel Zentners schwer werden soll, wie uns solche Funde in Ungarn (1900) und bei Danzig (1912) beweisen. Naturforscher haben festgestellt, daß dieser Riese unter den Pilzen in einer einzigen Stunde durchschnittlich gegen 20 000 Zellen zur Entfaltung bringt — das wären also in jeder Sekunde 5 bis 6 Zellen! Was ist dagegen das Wachstum einer Feuerbohne, die sich an einem Tage mehrere Zentimeter höher rankt; sogar eine Bambuspflanze, die sich bekanntlich sehr rasch entwickelt und deren Tageszunahme, nach einem Beobachter auf der Insel Java, ausnahmsweise einmal 17 Zentimeter (= 44 cm) betragen haben soll, bleibt noch an

ihrer Entwicklung hinter dem Riesenbovist (*Bovista gigantea*) zurück. Mit gleich riesigen Zahlen haben wir es bei diesem Pilze zu tun, wenn wir auf die Erzeugung der Sporen sehen; bringt doch derselbe 6—7 Billionen Keimkörner hervor! Der Champignon bleibt hinter dieser Riesenleistung zurück, obgleich er auch an 5 Milliarden Sporen hervorzubringen vermag. Immerhin ebenfalls eine Überproduktion, die ans Ungeheuerliche grenzt. —

Doch auch die Kraft der Pilze ist mitunter beachtenswert. Der Fußgängersteig (Asphalt-Trottoir) einer Großstadtstraße hob sich vor Jahren beulenförmig in die Höhe. Neben an war ein Garten. Schreiber dieses untersuchte die brüchige

Asphaltdecke am Mauerrande und fand darunter ein „Champignonnest“.

Im Schulhofe einer sächsischen Bezirksschule wurde vor wenigen Jahren eine Gangbahn hergestellt, die aus quadratischen Zementplatten von je 20 Pfund Gewicht bestand. Der Hausmann dieser Schule bemerkte nun eines Tages, daß sich eine der Platten hob, und zwar innerhalb eines Tages um $1\frac{1}{2}$ Zentimeter. In der Annahme, unter der Steinplatte ein Ratten- oder Maulwurfsnest zu finden, hob er die schwere Platte ab und — erblickte zu seiner Verwunderung vierzehn weiße, daumenhohe Champignons, die diese Herkulesarbeit verrichtet hatten. L. Hinterthür.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Alle unter dieser Abteilung geäußerten Wünsche werden kostenlos veröffentlicht.¹

Professor Dr. Falck vom Mykologischen Institut der Forstakademie Hamm-Münden bittet um Zusendung von Fruchtkörpern oder von auf Papier aufgefangenen Sporen von *Coprinus sterquilinus* (Rotschneidiger Ringtintling, Ricken Vad. N. 1093, S. 152) und von anderen auf Mist und Mistbeeten wachsenden größeren *Coprinus*-arten.

Herrn L. Rommel, Stockholm, Brahegatan 51, ist die Zusendung von *Inocybe*-arten, im besonderen von *Inocybe frumentacea* (Weinroter Reißpilz) und *fibrosa* (Eingeknickter Reißpilz), ebenso Studienmaterial von seltenen resupinaten *Hydnaceen* erwünscht. Kosten werden ersetzt.

Der Geschäftsstelle des „Puk“ sind erwünscht: *Inocybe frumentacea*, *sambucina* und *Trinii* (Rötender Faserkopf, Ricken Vad. N. 534, S. 71), *Boletus Satanus* (Satanspilz).

Herr Hauptlehrer Seidel, Lugknitz, O.L., bittet um Überlassung von *Boletus satanus* (Satanspilz).

Hexenpilz oder Wolfspilz — *luridus* oder *lupinus*?

Im Vademecum Ricken Seite 205/32 ist „*Boletus luridus*“ (Schäff.) gleich Abbildung Michael 1/25/14 bezeichnet. Diese Abbildung lautet aber auf „*Boletus lupinus*“. Ich möchte daher zur Bestätigung die Frage aufwerfen, ob jene Abbildung nicht *luridus*.

Ich habe diesen Pilz diesen Sommer sehr oft gefunden, auch wie Abbildung zeigt, aber auch

¹ Zum Versand von Forschungsmaterial oder zum Versand von Pilzen an Pilzauskunftsstellen bedient man sich am besten der von der Pilz- und Kräuterzentrale geschaffenen zusammenlegbaren „Muster ohne Wert“-Versandkartons, von denen jeder der Pilz- und Kräuterzentrale angeschlossene Pilzfremde mit entsprechenden Anfrage- bzw. Begleitkarten 2 Stück sofort bei Anmeldung und Zahlung des Mitgliedsbeitrages erhält. Pilze werden am besten in weichem mit zwei-prozentiger Formalinlösung getränktem, aber nicht zu nassem Papier eingehüllt und außerdem fest, auf keinen Fall zu locker oder gar ohne Packmaterial in den Versandschachteln verpackt. Das Packmaterial sei frei von Sand, Staub, Schmutz, ebenso die Pilze von anhaftender Erde vor Einpacken befreit.

Hut jung samtrot, später rosaziegelrot-rotgelblich. Ein Olivschimmer war aber stets vorhanden. Röhren bei jungen Pilzen fand ich schmutzigrot-blutrot, auch orangerot und am Rand fast immer mehr gelblich. War Röhrenmündung bei einzelnen Exemplaren gleich wie Fleischwuchs, so wiederum Röhrenmündung blutrot und Fleisch unter den Röhren gelb-orange. Stiel oben gewöhnlich schön gelb und ohne Netz und erst später orange-rot und genetzt.

Fleisch gelb, bei mittlerem Wachstum gelbrötlich. Anlaufen des Fleisches stets blau. Sporengröße 15—16/7—8.

Man muß das ganze Wachstum dieses Röhrlings beobachtet haben, um seine Veränderungen zu kennen, und dann wird man auch seinem Namen beistimmen.

Erythropus Pers. wäre nach Ricken eine besondere Form, die ich auch nach Beschreibung gefunden.

Da dieser Röhrling (*luridus*) hier zahlreich vorkommt, wäre ich dankbar, wenn mich ein „Puk“-Leser auch über Eßbarkeit unterrichten könnte. W. Süß-Basel.

Vom Fliegenpilz.

Ein Besucher der Pilzausstellung Nürnberg erzählte mir durchaus glaubhaft, daß bei ihm zu Hause im Hausrückviertel, Oberösterreich, 16 km südlich von Ried im Imkreis, von den dortigen Bergleuten überaus häufig die Fliegenpilze gesammelt und gegessen werden. Die Leute ziehen diesem Schwamm sein rotes Röcklein aus und brühen ihn dann in kochendem Salzwasser ab. Hierauf bringen sie in das Wasser etwas Essig und verwenden die Pilze nun in der Suppe oder rösten sie. Der Geschmack sei ein überaus weicher.

Bei den Bauern werde der Fliegenpilz sehr häufig zum Töten der Mücken verwendet. Zu diesem Zwecke wird der Fliegenpilz roh und ungekocht mit der Haut in saure Milch gebracht und in flachen Schalen aufgestellt.

Die Sammlung dieses begehrten und doch allgemein als giftig geltenden Pilzes wird von den

Kindern betrieben. Diese sammeln ihn im Hochsommer korbweise, und zwar im jungen Zustande.
A. Hg.

Frau Erika Spann-Reinsch, Brünn in Mähren schrieb dieser Tage der Schriftleitung, daß sie mit ihrer Familie regelmäßig den Fliegenpilz für Speisezwecke, und zwar seit Jahren verwende; sie lasse es sich nicht nehmen, daß er ein guter Speisepilz sei. Ob und welche Vorsichtsmaßregeln beobachtet wurden, war nicht gesagt.

Bemerkt sei, daß in einem Merkbüchlein des Sächs. Landesausschusses zur Verbreitung volksförmlicher Kenntnisse es ausdrücklich heißt: „Der Fliegenpilz enthält auch dann noch Giftstoffe, wenn er der Oberhaut entkleidet, zubereitet ist, ohne daß das erste Kochwasser entfernt wurde.“ Im übrigen sind Fälle bekannt, in denen tüchtige Pilzkenner mehrfach Fliegenpilze zubereiteten, bis eines schönen Tages heftige Erkrankung sie vom Fliegenpilzessen wieder abbrachte. Also Vorsicht!

Um weitere Nachrichten über die Genießbarkeit des Fliegenpilzes wird gebeten.

Zur Abhandlung „Vermeintliche Boviste“ in No. 1/1919 möchte erwähnt werden, daß der Fliegenschwamm auch im frühesten Jugendzustande, wenn er kaum sichtbar ist, sehr leicht daran zu erkennen ist, daß unter der Oberhaut stets eine zitronen- bis orangegelbe Linie sichtbar ist. Bei Beachtung dieses Merkmals ist eine Verwechslung mit einem Bovist oder mit dem Perlwulstling ausgeschlossen.

Ein unbekannter Parasol?

Die Wälder in der Umgebung unsrer Stadt (Offenbach a. M.) sind sehr reich an Pilzen, auch an seltenen Arten. Ich finde seit Jahren eine *Lepiota*, die der bekannten, auch hier häufigen *L. procera* sehr ähnlich ist, sich aber folgendermaßen von ihr unterscheidet. Vor allem hat der Pilz einen sehr gedrungenen, kräftigen Bau, Stiel 2—4 cm dick, 6—8 cm hoch, mit knolliger Vertickung im Boden. Auch der Hut hat dickes, etwas festes Fleisch, 5—10 cm breit, auf der Oberfläche braunschuppig. In der Mitte hat er eine dunkelbraune, glatte Vertiefung, aus der sich rings 2—4 Höcker erheben.

Ich habe diese *Lepiota* noch in keinem Pilzwerk gefunden, selbst nicht im „Migula“. Ricken habe ich nicht. Ist der Pilz auch anderwärts bekannt?
W. Villinger.

Der Kaiserling (*Amanita caesarea* Scop.).

Ich möchte bitten, daß auch auf einen Pilz achtgegeben wird, der unter Umständen nicht ganz so selten ist, wie man glaubt. Es handelt sich um den Kaiserling (*Amanita caesarea* Scop.), der infolge seiner oberflächlichen Ähnlichkeit mit dem Fliegenpilz (*Amanita muscaria* L.) vielleicht an den meisten Orten seines Vorkommens von Nichtkundigen nur übersehen worden ist. Er gleicht allerdings im ausgewachsenen Zustande einigermaßen einem großen Fliegenpilz, aber der dicke, gelbe Stiel steht in einer weiten Scheide; außerdem sind auch noch Ring, Lamellen und Fleisch gelb, nicht weiß, wie es beim Fliegenpilz der Fall ist. Der Hut hat eine orangerötliche Farbe und ist bisweilen mit Fetzen der ehemaligen Pilzhülle bedeckt. Das eigentliche Verbreitungsgebiet dieses Pilzes, das sich in der Hauptsache an das Vorkommen der Edelkastanie (*Castanea vesca* L.) zu knüpfen scheint (Mykorrhiza!), ist das Mittelmeergebiet, doch findet sich der Pilz sehr zerstreut auch in Mitteleuropa, wie z. B. in Baden, Hessen, an einigen Stellen Nord- und Südbayerns, in Ungarn, Böhmen; auch in der Lausitz und in der Mark soll er schon gefunden worden sein.

Bei den alten Römern war der Kaiserling unter dem Namen ‚boletus‘ als ‚der Pilz‘ katechochen der kostbarste der Schwämme (*principes fungorum*), denn er war der gesuchteste Leckerbissen. Der Dichter Martial war der besondere Lobredner dieses Pilzes: er behauptet, daß man ihn seinerzeit höher als Gott geschätzt habe. Doch sank das große Ansehen, wenn auch nur vorübergehend auf kurze Zeit, als Kaiser Claudius von seiner Gemahlin Agrippina durch ein Gericht Kaiserlinge vergiftet wurde, in dem sich ein von der berühmten Giftmischerin Locusta bereitetes Gift befunden haben soll. Vermutlich aber waren dem Gericht wohl nur Fliegenpilze beigemischt worden. Wie dem auch sei, die Pilze, „als Teilnehmer des Verbrechens“, fielen nach Tazitus dadurch in Ungnade. Nero nannte sie, auf den Tod des Claudius und dessen Apotheose anspielend, eine „Götterspeise“ (*deorum cibus*).

Alle Pilzsucher seien aufgefordert, auf den interessanten Pilz zu achten und den Ort seines Vorkommens im Interesse der Wissenschaft durch eine ganz allgemein gehaltene Angabe, wie z. B. „der Kaiserling findet sich bei ...“ im „Pilz- und Kräuterfreund“ zu veröffentlichen.

Dr. W. R. Eckardt in Essen.

Pilzfunde.

Resupinate Hydnaeae in Bayern.

Hierzu schreibt uns Herr Dr. Killermann-Regensburg: Zu der Aufforderung von L. Romell um Zusendung von resupinaten Hydnaeae (Puk II, S. 123) bemerke ich, daß ich in Bayern folgende Arten bisher festgestellt habe. Man versteht darunter Stachelchwämme, welche stiellos oder mit der Unterseite an Holz, Erde und dergl. angewachsen sind. Zur Untersuchung

Pilz- und Kräuterfreund

der einzelnen Gattungen vergl. G. Lindau 2. Aufl., S. 36 f. Die Benennung der Arten ist freilich durch die Arbeiten Bresadolas jetzt eine andere geworden.

Hydnum, Stoppelschwamm.

- „ *squalinum* Fr., schmutziger St.
- „ *macrodon* Pers., großzahniger St.
- „ *nodulosum* Fr., knotiger St.
- „ *mucidum* Pers., schleimiger St.

- Irpex**, Eggenchwamm.
 „ fusco-violaceus (Schr.) Fr., braunvioletter E.
 „ lacteus Fr., milchweißer E.
 „ obliquus (Schr.) Fr., schiefer E.; gemein.
 „ deformis Fr., ungestalteter E. ?
 „ pachydon (Fr.) Bres., dickzahniger E.
- Radulum**, Reibeisenpilz.
 „ orbiculare Fr., kreisförmiger R.; häufig.
 „ quercinum Fr., Eichen-R.
 „ laetum Fr., farbiger R.
 „ byssinum (Schr.) Bresadola (Hydn. byss.), byssusartiger R.
 „ subcostatum (Karst.) Bresadola in litt., (Stereum subcost.).
 „ nova species sec. Bresadola.
- Phlebia**, Aderschwamm.
 „ merismoides Fr.
 „ radiata Fr., strahliger A.
 „ contorta Fr., verdrehter A.
- Grandinia**, Körnchenpilz.
 „ granulosa Fr., gekörnelter K.
 „ mucida Fr., schleimiger K.
 „ ocellata Fr., geäugter K.
 „ Agardhii Fr., Agardhs K.
- Odontia**, Zähnenpilz.
 „ barba Jovis (With.) Fr., bärtiger Z.
 „ fimbriata Pers., gefasertes Z.
 „ Pruni Lasch., an Dornschleh wachsender Z.
 „ jonquillea Quél., gelblicher Z.
 „ bicolor (A. et S.) Bres. (Hydn. bicolor), zweifarbiger Z.
 „ Brinkmanni Bres., Brink's Z. ?
 „ crinalis (Fr.) Bres. (Hydn. crinale), haarförmiger Z.
 „ crustosa (Pers.) Bres. (Grand. crust.), krustiger Z.
 „ diaphana (Schr.) Bres. (Hydn. diaph.), durchscheinender Z. ?
 „ farinacea (Pers.) Bres. (Hydn. farin), mehliges Z.
 „ papillosa (Fr.) Karst. (Grand. papill.), warziger Z.
 „ stipata (Fr.) Quél. (Hydn. stip.), umstellter Z.
 „ sudans (A. et S.) Bres. (Grand. exsudans Karst.), schwitzender Z.

Mucronella, Stachelspitzchen.

- „ aggregata Fr., gehäuftes St.

Die Exemplare liegen zum größten Teil in meinem Privatherbarium und sind in den schwierigeren Arten von Herrn Abbate Bresadola selbst bestimmt. Einige befinden sich im Herbarium bavaricum des Münchener botanischen Institutes. Eine kritische Darstellung zugleich mit Berichtigung der Batzelmayer'schen Abbildungen, welche den Rahmen dieser Zeitschrift überschreiten würde, wird in den Denkschriften der bayrischen botanischen Gesellschaft zu Regensburg erscheinen.

Trüffelkunde.

Ende Juli fand meine Frau bei Moosburg am Rande einer Fichtenverjüngung im Moos eine

100 g schwere Deutsche Trüffel, *Choiromyces maeandriiformis*, die dem pflanzenphysiologischen Institute in München übersandt und dem Staatsherbar einverleibt worden ist.

Forstmeister Griebler.

Außerdem wurden Trüffelkunde gemeldet aus Heilbronn (Exerzierplatz), Balingen und aus Bamberg, wo sie im Walde von Pettstatt vorkam.

Einen Riesenpilz,

der seinen Namen im vollsten Sinne des Wortes verdient, fand, wie aus der Oberlausitz berichtet wird, ein Neuoppacher Schulknabe auf Spremberger Flur. Es handelte sich um den sogenannten Laubporling oder Eichhasen. Der Durchmesser des Pilzes betrug 72 Zentimeter, sein Umfang über 2 Meter; sein Gewicht belief sich auf über 15 Kilo. Um ihn forttragen zu können, zerlegte der Knabe ihn in etwa 20 Teile, füllte den Rucksack und nahm die größten Stücke noch unter die Arme. Das wäre eine züchtenswerte Sorte.

Einen Riesensteinpilz

fand bei Neu-Reichenau, Kr. Bolkenhain, Hegemeister Beier in seinem Revier am Sattelwald. Er war 1125 Gramm schwer, gut erhalten. Der Stiel hatte eine Länge von 20 cm, einen Umfang von 25 cm, der Hut einen Umfang von 84 cm.

Ein Riesenhabichtspilz

(*Hydnum imbricatum*) wurde im Kammerforst bei Altenburg gefunden; er hatte ein Gewicht von 4,5 Kilo, war noch jung und frisch zum Genuß geeignet. In Hilmsdorf bei Geringswalde fand Bildhauer Hammer ein vollständig gesundes Braunhaupt (?), im Volksmunde Schafpilz genannt, im Gewicht von 1 Kilo. Gegen die vorgenannten Arten ist also ein Riesenbovist im Gewicht von 1360 Gramm, der im Gräflich Douglas'schen Walde in Gondelsheim gefunden wurde, eigentlich in seiner Art ein Kleinling.

Die „Puk“-Geschäftsstelle bittet von Trüffelkunden, wie überhaupt von allen bemerkenswerten Pilzfunden stets so bald als möglich Nachricht zu geben. Dabei sei der Wunsch ausgesprochen, daß möglichst genaue Angaben über jeden Fund gemacht werden, vor allen Dingen ist bei Maßangaben auch stets der Durchmesser zu nennen. Photographien größerer Pilze fertigt man am besten in der Weise an, daß stets ein Vergleichsgegenstand, z. B. ein Kind, das den Pilz trägt oder ihn auf dem Schoße hat, mit aufgenommen wird.

Nachdenkliches.

Nur ein Kleinling wird Dich klein schelten, wenn Du einen Irrtum freimütig eingestehst. — Kr.

Irren ist menschlich, — im erkannten Irrtum beharren Bequemlichkeit oder Feigheit — einen erkannten Irrtum verteidigen Dummheit oder Gemeinheit! — Kr.

Wirtschaftliche Ausnutzung der Pilze.

Einfaches Sterilisieren der Pilze.

Die kleingeschnittenen Pilze einige Minuten ankochen und sofort heiß in saubere Einmachgläser füllen; vorsichtshalber diese erst warm ausspülen. Dann gleich mit Papierscheiben, die ganz in Klebstoff getunkt sind, verkleben. Alle Falten rings am Rand herunter gut glattstreichen. Das trocknet rasch, und wenn man zu zweien arbeitet — das eine füllt ein, das andere pappt! — so geht es flott von statten.

Wer ganz sicher sein will, kann nach dem Trocknen des ersten Papiers noch ein etwas größeres darüber kleben.

Die Hauptsache ist: Alle Falten fest bedrücken, daß nirgends Luft und damit Gärungserreger eindringen können. W. Villinger.

Pilzgemüse.

Eine einfache aber recht praktische Vorschrift für Pilzgemüse bringt der „Tagesanzeiger Zürich“. Dort heißt es: „Es dürfte angezeigt sein, ein ganz einfaches Rezept mitzuteilen, wie die Pilze gekocht werden sollen, damit sie eine schmackhafte und bekömmliche Nahrung darstellen: 500 Gramm Pilze, 30 Gramm Fett, 1 Zwiebel, 10 Gramm Mehl, Salz. Die sauber gewaschenen, klein geschnittenen Pilze werden im heißen Fett, in welchem zuvor die geschnittene Zwiebel gedämpft wurde, eine Viertelstunde zugedeckt gebraten, das Mehl darüber gestreut und noch fünf Minuten abgedeckt gekocht. Wer es liebt, kann Kümmel und Zitronensaft dazu geben, auch Petersilie. Die Zwiebel kann auch weggelassen werden. So kocht man Eierschwämme, Reizker, Champignons, Steinpilze, alle möglichen eßbaren Pilze. Man darf aber nur frische verwenden, denn die besten Pilze können schädlich wirken, wenn sie nicht frisch gekocht werden. Auch gekocht lassen sie sich nicht lange aufbewahren. Vor dem Dämpfen in Butter sollten alle Pilze einige Minuten in siedendem Salzwasser gekocht werden. Reizker benötigen 20 Minuten.

Vom Nelkenschwindling

schreibt Herr O. Heyne-Altenburg, S.A.: Wer ein Freund guter Suppen ist — und welcher Sterbliche sollte es in dieser Zeit nicht sein —, der sammle den in Massen an Straßenrändern, auf Wiesen, Abhängen, Grasplätzen, Gärten, Waldwegen und Fichtenschonungen vorkommenden und in seinem schönsten Wachstum stehenden Nelkenschwindling, auch Rainpilz, Suppenpilz, Kreisling genannt. Der Hut wird 3—6 Zentimeter breit, hat eine blaßbraune bis weißlichgelbe Farbe. Der Stiel ist schlank. Geruch und Geschmack sind würzig, fast nelkenartig. Beim Zubereiten sind die Hüte mit den weitläufigen Lamellen und nur die oberen Stielenden zu verwenden. Leider sind die ausgewachsenen Pilze oft madig. Bei trockenem Wetter schrumpfen die Pilze zusammen (Schwindpilz), ohne zu verwesen, und quellen nach Regenfällen wieder auf. Alte „aufgefrischte“ Pilze meide man. Feinschmecker mögen folgendes

Suppenrezept versuchen: In kochendes Wasser die gewiegten Pilze, etwas Fleischextrakt, feingeschnittene Zwiebel, 2 Löffel Mehl und 1 Löffel Grieß in kaltem Wasser angerührt, wenn möglich etwas Butter und zuletzt etwas Petersilie dazu — und die „Festtafelsuppe“ ist fertig.

Herr Heyne wird gebeten, von getrockneten Nelkenschwindlingen und ihrem Mehl dem Pilzmuseum der Pilzzentrale Muster zur Verfügung zu stellen.

Runzelschüppling, Reifpilz.

Wer Abwechslung in Pilzgerichten liebt, der sammle jetzt den „Zigeuner“ (*Rocites caperata*), welcher vielfach auf den Pilzmärkten von profitierbaren Händlern als „Waldchampignon“ angeboten und vom — ach so pilzunkundigen — Publikum als solcher verzehrt wird. Er ist ein Spätsommer- und Herbstpilz und, da ihm weniger nachgestellt wird, fast jedes Jahr überaus häufig zu finden.

Der Reifpilz ist, in jungem Zustande gesammelt, ein appetitlicher, vorzüglicher Speisepilz, einer von den wenigen braunsporigen, beringten Blätterpilzen. Die Zubereitung ist wie die der meisten andern Pilze. Ein Pfund reicht für drei Personen. Man bringt die zerschnittenen und gewaschenen Pilze in einen Tiegel, in dem man vorher ein Stückchen Butter ausgelassen hat, fügt noch etwas Wasser und Salz bei, später ein wenig Mehl und einen Eßlöffel voll Essig. Dann läßt man die Pilze unter öfterem Umrühren etwa eine halbe Stunde langsam kochen resp. dämpfen. Als Beigabe ist Kartoffelbrei besonders zu empfehlen. Dieses zarte und sehr sättigende Pilzgericht wird jedem Feinschmecker vorzüglich munden; es schmeckt wie Rehragout oder auch eingemachtes Kalbfleisch, je nachdem man seine Phantasie einstellt.

A. Hg.

Noch einiges vom Schwefelporling.

Der „Schwammerlbruder“¹ aus München hat recht, wenn er behauptet, daß der Schwefelporling getrocknet und zerrieben weißes Mehl liefere; sulfureus, d. h. schwefelgelb, ist er nur außen. Es ist überhaupt ein Pilz, der viel mehr beachtet und „gehamstert“ werden dürfte. Denn: 1. er ist gewöhnlich in größeren Mengen an einem Baum zu finden (ich hole seit Jahren an einem alten Weidenbaume 25—30 Pfund!); 2. er ist stets madenfrei und leicht zu reinigen; 3. er enthält in den Sporen reichlich Öl; 4. er läßt sich sehr gut trocknen, sterilisieren, einmachen; 5. er liefert die verschiedensten wohlschmeckenden Gerichte.

Frisch verwenden wir ihn, durch die Fleischmaschine fein gewiegt, abgekocht und unter Rührer gemischt, oder auch als willkommene Zugabe

¹ Wir werden in nächster Nummer noch weiter mitteilen, wie der Münchener Schwammerlbruder, der so freundlich war, dem „Puk“ darüber Mitteilung zu machen, den Schwefelporling verwendet.

in die Bratensose, ferner zu feinen Pilzfrikadellen. (Rezepte bekannt!)

Außerdem machen wir von der Fülle einer Ernte alljährlich einige Gläser voll kleingeschnittener Stückchen in süßen Essig ein, gerade wie süße Gurken. —

W. Villinger.

Pilze als Hühnerfutter.

Eine beachtenswerte Mitteilung über Pilze als Hühnerfutter findet sich in „Frischhaltung“ Jahrg. 1915, Heft 2. Dort schreibt eine Einsenderin, wie sie schon seit Jahren auf billige und vorteilhafte Weise ihre Hühnerzucht betreibt, so daß die Eierzeugung das ganze Jahr hindurch gute Erträge liefert. Sie schreibt: „Alle eßbaren Pilzarten, auch die von Maden zerfressenen, werden fleißig gesammelt. Sie kommen dann unge reinigt, die großen zerstückelt, in den warmen Backofen, wo sie gedörrt werden, bis sie ganz hart sind. Sackweise mahlt sie dann eine Mühle zu Mehl, und für das ganze Jahr habe ich in diesem Pilzmehl das ausgezeichnetste Hühnerfutter im Vorrat. Ich vermische es mit zerquetschten Kartoffeln oder mit angefeuchteter Kleie und Küchenabfällen. Einfacher ist folgender Gebrauch: Allerlei von Maden angegangenes Pilzmaterial wird auf einen Haufen oder in einer Kiste geschichtet, bis es durchaus von Insektenlarven wimmelt. Dann wird es den Hühnern vorgeworfen, die mit großem Eifer bemüht sind, die fetten Bissen herauszusuchen. Diese Art der Fütterung fördert sehr eine schnelle Mauserung und reichliche Eierzeugung. Am häufigsten und stärksten werden von Maden folgende Pilze befallen: Perlpilz, Blutreizker, Sandpilz, Kuhpilz, Steinpilz und besonders alle Arten der Täublinge, die wirtschaftlich verhältnismäßig wenig ausgebeutet wurden.² Sogar Besitzern von Stubenvögeln und Aquarien ist diese Futtergewinnung sehr zu empfehlen, denn es sind damit sehr gute Erfahrungen gemacht worden.“



Märkte und Ernte.



Ein Bericht über die Sammlung von Naturerzeugnissen wie Pilze, Wildfrüchte, Wildgemüse, Tee, Kräuter, Brennnesseln im Jahre 1918

von Richard Remischberger, Jena.

Welcher ungeheure Reichtum in Wald und Feld unserer Heimat steckt, ließ sich früher kaum ahnen. Erst der Krieg mit seinen tief einschneidenden Maßnahmen zur Sicherstellung der Ernährung der Bevölkerung lenkte das Augenmerk der Behörden und Privaten auf die Gaben, welche uns die Natur in so reichem Maße bietet, welche nur erfaßt zu werden brauchen, um sie der Allgemeinheit zuzuführen. An der Sammlung dieser

² Daß die Täublinge in Zukunft besser für die menschliche Ernährung ausgenutzt werden können, dazu wird wesentlich die vollständig neu bearbeitete „Täublingsbestimmungstabelle“ von Oberlehrer Herrmann beitragen, die soeben von der Geschäftsstelle des „Puk“ neu herausgegeben ist. Näheres siehe unter Literatur.

Naturerzeugnisse beteiligten sich alle Kreise der Bevölkerung, insbesondere die Schulen.

In hervorragender Weise gestaltete sich die Pilzernte.

Von Mitte April bis Mitte November fanden 45 öffentliche Wanderungen statt, auf denen, wie im Vorjahre, die Kenntnis unserer heimischen Pilze und Kräuter vermittelt und oft reiche Ernten erzielt wurden. So wurden in der pilzreichen Zeit Ende August auf 2 Wanderungen Mengen von je 18 Zentnern eingebracht. Den größten Bestandteil dieses Ergebnisses bildeten die Röhrlinge. Pfifferlinge gab es sehr wenig, wohl infolge des anhaltend trockenen Vorsommers. Wie 1917, entwickelten auch 1918 die Ritterlinge einen Fruchtreichtum, welcher ans Wunderbare grenzte und dadurch diese Pilzklasse dem Volke wiederum einen Schritt näher brachte. — Die Wanderungen fanden stets nach vorheriger Ankündigung in den Tageszeitungen statt und hatten Teilnehmerzahlen von 12—200 Personen aus allen Kreisen der Bevölkerung. Gesammelt wurden alle eßbaren Arten, welche in der näheren und weiteren Umgebung Jenas vorkommen. — Die Summe der auf den Wanderungen gesammelten Pilze beläuft sich auf 113 Zentner.

Außerordentlich stark entwickelte sich der Pilzverkehr auf dem Wochenmarkte. Es zeigte sich, welchen Wert die straffe Kontrolle der zum Verkauf gebrachten Pilze für Käufer und Verkäufer hatte. Durch die Ergebnisse des Vorjahres angeregt, befaßten sich eine große Anzahl Bewohner der näheren und weiteren Umgebung von Jena, Kahla, Roda und Dornburg mit dem Sammeln und dem Verkauf von Pilzen auf dem Jenaer Wochenmarkte, so daß die Anfuhr oft die Höhe von 50—60 Zentnern erreichte. Die Gesamtzahl der von Mitte April bis Dezember zum Verkauf gebrachten Pilze beläuft sich auf 1040 Zentner. Es stellte sich auch heraus, daß die Sammler ihr Augenmerk besonders auf fleischlose Wochen richteten, ihre Anfuhr verstärkend, was wiederum von den Käufern dankbar begrüßt und durch restloses Aufkaufen der Bestände belohnt wurde. Ein Unfall durch Vergiftung fand nicht statt. Eine große Anzahl von Sorten, welche früher durch ihre blaue, rote, gelbe, grüne Farbe usw. für giftig gehalten worden wären, fanden nach ihrer Begutachtung willige Käufer und vermehrten dadurch die Sortenkennntnis der Beteiligten. Besonderer Wert wurde von allen Sammlern und Käufern von Pilzen darauf gelegt, sich durch Trocknen, Einkochen und Einsalzen für die Wintermonate einen Vorrat zuzulegen. — Die Auskunftsstelle in meinem Laden wurde über 1000 mal in Anspruch genommen. Besonders Montags, wo die Ausbeute vom Sonntag geprüft wurde. Durch private Sammler können meiner Schätzung nach 340—400 Zentner eingebracht worden sein, so daß die gesamte Pilzernte mit 1500 Zentner bewertet werden kann. Unter Zugrundelegung des mittleren Marktpreises von Mk. 80.— ergibt sich die Summe von Mk. 120 000, für welche der Allgemeinheit eine gute Nahrung zugeführt wurde. Ein Versand nach auswärts fand nicht statt. —

Als Sammelleiter der Wildfruchtgenossenschaft in Berlin wurden ferner von mir abgenommen: Wildfrüchte als: Vogelbeeren, Hollunderbeeren,

Schlehen und Hagebutten 15 Zentner, welche an verschiedene Marmeladefabriken in Apolda, Schwetzingen, Leipzig und Hohenstein-Ernstthal gesandt wurden; Wildgemüse 11 Zentner; Teekräuter und Arzneipflanzen 11 Zentner, welche ebenfalls im Auftrage der Wildfruchtgenossenschaft in Berlin an einige Firmen in Hamburg, Dresden, München, Würzburg und Berlin zum Versand kamen.

Die Nesselerte durch Schulen und Private ergab: Nesselstengel, trocken 15 Zentner; Nesselblätter, trocken 2 Zentner; Nesselsamen, trocken 1,4 Zentner, welche zum Versand an die Nessel-faserverwertungsgesellschaft in Berlin kamen.

Über die Menge der abgenommenen und zum Versand gebrachten Obstkerne, Kastanien und Eichel stehen mir keine Angaben zur Verfügung, da die Abnahme von anderer Seite erfolgte.

Remischberger.

Ueber reichliche Pilzernten

aus dem Monat Juli und für den Anfang des August wird berichtet aus Schlesien (Breslau und Görlitz). In Görlitz wurden in der zweiten Hälfte Juli

bei sehr starker Nachfrage für Steinpilze Mk. 2,40 bis 2,50, für Gelbschwämmchen Mk. 2.—, für Semmelpilze Mk. 1.— und darüber erzielt. Aus Hinterpommern wird von Stettin aus über sehr gute Pilzernten berichtet. Auch in der Schweiz sind nach Mitteilungen aus Zürich recht gute Sammelergebnisse mitzuteilen.

Gegen Mitte August wird von fast überall her ein infolge der trockenen Witterung eingetretenes Nachlassen des Pilzwachstums mitgeteilt. Aus Offenburg wird auch über schwache Beschickung des Marktes geklagt, die Preise bewegen sich zwischen Mk. 1,50—2.— für das Pfund Pilze.

Die „Puk“-Geschäftsstelle bittet dringend alle Pilzvereine, Pilzauskunftsstellen, Pilzmarktaufsichtsbeamte und alle geeigneten Persönlichkeiten, Feststellungen sowohl über die an den Markt kommenden Arten und Mengen aller wildwachsenden Nahrungs- und Genußmittel zu machen, wie auch über die dafür erzielten Preise, um so zu Feststellungen zu kommen über die Gesamtmengen der Ernten, wie über die für die Volkswirtschaft wichtigen Werte. Der oben gebrachte Bericht des Herrn Remischberger gibt einen recht guten Anhalt, wie man dies macht.

Dauerausstellung von Pilzen.

Von K. Wagner-Amtshainersdorf. Mit 2 fotogr. Aufnahmen.

In dem Bestreben, die Kenntnis der heimischen Speisepilze unter der Bevölkerung meines inmitten herrlicher Wälder gelegenen Wirkungskreises nach Möglichkeit zu verbreiten, und von der Erfahrung ausgehend, daß die üblichen Pilzausstellungen und Lichtbildervorträge darum diesen Zweck nicht voll erreichen, weil sie einmal von den Bewohnern entlegener Gebirgs- und Wald-dörfer überhaupt nicht besucht werden, zum andern aber in einem zu reichhaltigen Nebeneinander oder zu raschen Aufeinander durch die Fülle der Eindrücke eher verwirrend und entmutigend auf den Laien einwirken, als daß sie einen nachhaltigen Einfluß auf ihn ausüben können, ferner um der Tatsache willen, daß man sich Sicherheit in der Pilzkenntnis nur in einem jahrelangen Studium aneignen kann, indem man mit dem Kennenlernen weniger Pilzsorten — dafür aber in allen ihren Entwicklungsstadien — beginnt und jedes Jahr nur wenige Arten neu dazu nimmt, — aus allen diesen Gründen errichtete ich seit zwei Jahren eine während der ganzen Pilzzeit dauernde Ausstellung von Pilzen.

An belebter Straße hing ich einen Schrank auf, 40 cm breit, 60 cm hoch, 25 cm tief, mit verschließbarer Tür und abgeschrägtem Dache. Das Innere läßt sich durch Einlegebretchen in zwei oder drei Abteilungen gliedern. In der Rückwand sind einige mit Gaze verkleidete Luftlöcher eingebohrt, um bei Temperaturschwankungen ein Anlaufen der Glasscheibe zu verhindern.

In frischem Moose gebettet werden nun in regelmäßigem Wechsel die gerade wachsenden Pilze ausgestellt: Speisepilze in den verschiedensten Formen des Wachstums und daneben ihre

ungenießbaren oder gefährlichen Doppelgänger.

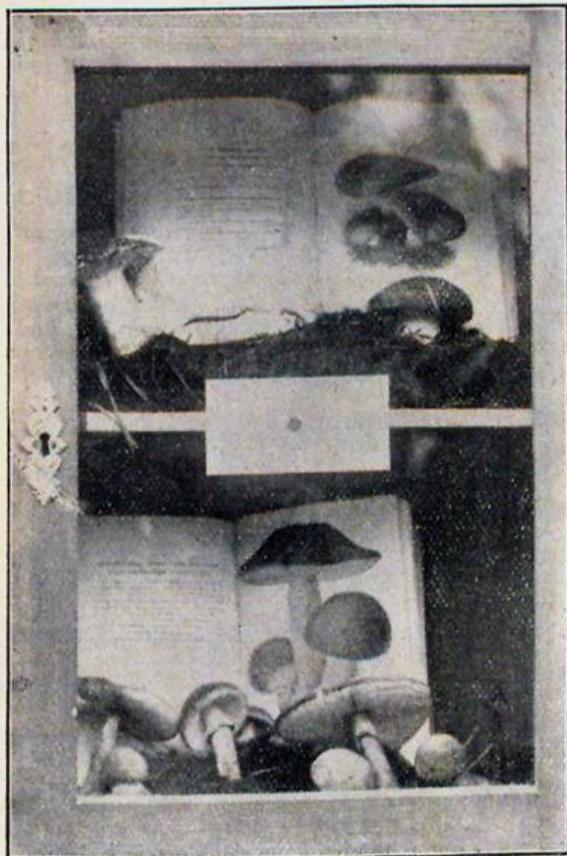
So halten sie sich drei Tage und noch länger frisch.

Eine kurze schriftliche Zusammenstellung der besonderen Kennzeichen und Unterscheidungsmerkmale sorgt für die nötige Belehrung. Dabei werden die genießbaren Pilze durch schwarze, die andern durch rote Schrift besonders gekennzeichnet. Mitunter unterstütze ich die Anschauung durch eine gute Abbildung. Neuerdings bediene ich mich der gedruckten Pilznamenschilder, die der Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächs. Heimatschutz, Dresden, Schießgasse 24 herausgegeben hat. Im vergangenen Jahre wurden nacheinander 69 verschiedene Pilze ausgestellt. Nur einige Ausstellungsgruppen seien angeführt:

1. Perlpilz, Pantherpilz, Knollenblätterpilz.
2. Wiesenegertling, Waldegertling, Knollenblätterpilz.
3. Stockschwämmchen, Büschlicher Schwefelkopf.
4. Honiggelber Hallimasch, Büschlicher Schwefelkopf, Sparriger Schüppling.
5. Violettgrüner Täubling, Speisetäubling, Speisetäubling.
6. Echter Reizker, Giftreizker.
7. Kahler Krämpling, Beißender Milchling.
8. Steinpilz, Gallenröhrling.
9. Satansröhrling, Hexenröhrling, Dickfußröhrling.
10. Brotpilz, Braunroter Milchling.

Das beigegebene Bild des Schaukastens zeigt die erste Ausstellung, bei der ich die Pilze vorführte, die ich gerade zur Hand hatte, ohne auf eine besondere Zusammenstellung zu achten. Im oberen Fache ist der violettgrüne Täubling (Rus-

sula cyanoxantha Fr.) zu sehen, im untern der Perlpilz (*Amanita pustulata* Schaeff.). Ausgelegt dazu sind die entsprechenden Abbildungen und Beschreibungen aus Michael, Führer für Pilzfreunde. Doch nahm ich die Bücher bald wieder



heraus aus dem Schränkchen, da sie unter der aus dem Moose aufsteigenden Feuchtigkeit litten.

Die Einwirkung dieser Dauerausstellung auf das Publikum war offensichtlich.

Jeder Vorübergehende, und schien er es noch so eilig zu haben, lenkte die Schritte nach dem Schaukasten. Bald bildeten sich Gruppen, die sich lebhaft unterhielten und auf Einzelheiten aufmerksam machten. Schon nach wenigen Tagen fand ich regelmäßige Besucher der Einrichtung heraus.

Gern lasse ich mich mit den Beschauern in ein Gespräch ein. Allgemein wird der Freude über die dauernde Pilzausstellung Ausdruck gegeben. Ganz sicher bin ich einem allgemeinen Bedürfnis damit entgegengekommen. Bald suchten mich auch Pilzsucher auf, die mich baten, ihre Pilzbeute durchzusehen. Dies führte von allein dazu, daß ich eine Pilzberatungsstelle aufmachte, indem ich in einigen Zeilen im Schaukasten bekanntgab, daß ich zur Auskunftserteilung über Pilze gern bereit sei, und daß bei mir ein Pilzwerk zum Nachschlagen ausliege.

Anfangs wurde davon nur zaghaft, später gewohnheitsmäßig Gebrauch gemacht. So konnte ich in Hunderten von Einzelfällen Aufklärung über

Pilze und Pilzverwertung in die Bevölkerung hineinbringen. Seit dem Beginn meiner Wirksamkeit sind hier als Speisepilze neu in Aufnahme gekommen:

Perlpilz, Pantherpilz, Kahler Krämpfling, Hexenröhrling, Scheidenstreifling, Blauvioletter Täubling, Speisetäubling, Stockschwämmchen, Halimasch.

Weiter ist es mir gelungen, das unsinnige Zerschlagen von Pilzen etwas zu unterbinden.

Somit kann ich nach meinen Erfahrungen nur dem Wunsche Ausdruck geben, daß in recht vielen Orten durch solche dauernde Pilzausstellungen zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkunde beigetragen werden möchte, 'Die entstehenden Kosten sind sehr gering.

Der Schauschrank ist mit 20 Mark, das Pilzwerk mit 30 Mark zu beschaffen. Jeder Pilzfreund, der sich noch ein Herz voll Liebe für unser hart bedrängtes Volk bewahrt hat, wird die Beratung wohl unentgeltlich im Interesse der guten Sache übernehmen.

Gerade die so grau vor uns liegende Zukunft wird uns zwingen, aufs sorgsamste darauf bedacht zu sein, unsere Volkswirtschaftskraft mit



allen, auch den kleinsten Mitteln zu stärken. Wir werden dabei mehr denn je auf die Erträgnisse des heimischen Bodens angewiesen sein und wieder bodenständig werden — uns zum Segen.

Kräuterkunde – Kräuter Verwendung.

Über die Wurzel der Hauhechel.

Von Apotheker Dr. Th. Sabalitschka.

Auf trockenen Wiesen, auf Schafweiden, an Wegrändern und Waldsäumen, auf unfruchtbaren Feldern, auf trockenen Hügeln usw. findet sich in ganz Deutschland — mit Ausnahme von Ostpreußen — ein dorniger Halbstrauch, der im Juni und Juli mit zarten rosafarbenen bis purpurroten Blüten besetzt ist, die dornige Hauhechel oder Weiberkrieg, *Ononis spinosa* L. Besonders häufig ist diese hübsche Pflanze in Süddeutschland. Dort mag die dornige Hauhechel manchen Riß in Mädchen- und Frauenröcken verschulden. Vielleicht heißt sie deshalb Weiberkrieg. Gerade die Dornen schützen dieses Sträuchlein aber vor den Nachstellungen des Viehes auf den Weiden.

Ononis spinosa gehört zur großen Familie der Leguminosen oder Hülsenfrüchtler und zwar in die Unterabteilung der Papilionaceae oder Schmetterlingsblütler. Das Stammesorgan der dornigen Hauhechel ist kurz, dick und unterirdisch. Es zweigen von ihm 2—5 aufrechte oder aufsteigende, 50—70 cm hohe, 2—5 mm dicke Stengel ab, die rund, unten verholzt und oben krautig sind; von diesen laufen wieder zahlreiche kurze beblätterte Triebe in lange, gerade spitze Dornen aus. Die Blätter sind klein, die unteren drei zählig, die oberen einfach; die Blattfläche der Blättchen ist häufig nur 4—5 mm lang, 2 mm breit, wird aber manchmal bis 2 cm lang und 1 cm breit; die Blättchen sind länglich und am Rande mehr oder weniger deutlich gesägt. Die Blüten stehen ziemlich dicht an den oberen Zweigen und sind „Schmetterlingsblüten“. Ihre großen Blumenblätter sind schön rosafarben, während die kleineren Flügel weiß sind und nur „rosenfarbene Streifen besitzen.“

Arzneilich wird die Hauptwurzel verwendet, die sich nach unten an den kurzen Stamm anschließt. Diese Pfahlwurzel ist kräftig, bis $\frac{1}{2}$ m lang und oben 1—1,5

cm dick und nur wenig verzweigt. Sie ist oft unregelmäßig gestaltet, stark gekrümmt, bandartig abgeflacht und mit dunkelbrauner bis schwarzer gefurchter Rinde bedeckt. Meist ist sie um ihre Achse gedreht und ihr Querschnitt ist nie rund, sondern meist zerklüftet. Der Holzkörper ist gelblich-weiß.

Zur Verwendung im Heilgebrauch gräbt man am besten im September den ganzen unterirdischen Teil der drei- bis vierjährigen Pflanze d. h. den kurzen Stamm und die Wurzel aus, entfernt die oberirdischen Teile, wäscht sorgfältig und trocknet sodann die Wurzel. Sie kann aber dabei ganz bleiben oder der Länge nach gespalten werden. Die Drogenhäuser oder Apotheken zerkleinern die Wurzel zu kleinen Stücken und diese dienen dann zur Herstellung von Tee. Entweder wird Hauhechelwurzel allein verwendet, oder sie wird mit anderen Teedrogen gemischt. In den Apotheken gibt es z. B. einen sogenannten Holztee, *Species lignorum*, der unter anderem gegen Gicht verordnet wird. Er besteht hauptsächlich aus Hauhechelwurzel und Guajakholz, zum geringeren Teil aus Süßholz und Sassafrasholz.

Die Hauhechel soll in Deutschland bereits seit Mitte des 16. Jahrhunderts gebräuchlich sein. Der Geschmack der Hauhechel ist kratzend, etwas herb und zugleich süßlich, der Geruch schwach an Süßholz erinnernd. Sie enthält die Glykoside Ononin und das dem Glycirrhizin ähnliche Ononid, ferner den sekundären Alkohol Onocerin oder Onocol, endlich Gummi, Harz, fettes Öl und Mineralsalze.

Die Wirkung der Hauhechel ist harnreibend. Dr. Schilling schreibt: (Heilpflanzen von Müller und Heinrichs, S. 37) „Wegen der harnreibenden Wirkung gibt man Hauhechelwurzel bei Wassersucht, die besonders nach hitzigen

Ausschlagskrankheiten, wie Masern, Scharlach, entstanden sind. Auch bei Wassersuchten nach Rheumatismus ist sie sehr beliebt. Ebenso wird sie gegen Blasenleiden mit viel Nutzen verwendet. Hauptsächlich zeigte sich Hauhechelwurzel hilfreich bei allen chronisch gewordenen Gelenkrheumatismen, und zwar um so schneller und sicherer, je mehr die Krankheit von sichtbaren Veränderungen begleitet ist. Weichen auch in sehr hartnäckigen und veralteten Fällen die Schmerzen nicht immer gänzlich, so schwinden doch sicher die Anschwellungen, so daß Kranke, die oft monatelang erfolglos mit allen möglichen anderen Mitteln behandelt wurden, nicht selten schon innerhalb 5—8 Tagen von ihrer Gelenksteifigkeit genesen sind.“ Als besonderer Vorzug wird der Hauhechel nachgerühmt, daß sie auf die Wasserabscheidung hinwirke, ohne die Nieren anzugreifen.

Für die nächsten Jahre wird voraussichtlich in Deutschland der heutige Mangel an heilbringenden Drogen in erheblichem Maße weiter bestehen. Auch ist mit Sicherheit festgestellt, daß der Gesundheitszustand des deutschen Volkes durch den Krieg derart gelitten hat, daß Krankheiten in der nächsten Zeit viel häufiger auftreten als vor dem Kriege. Bei den Kriegsteilnehmern werden gerade Nierenerkrankungen häufiger auftreten. Muß das nicht dazu anhalten, die Heil-

schätze, welche uns die heimische Flora bietet, gründlich auszunützen, Wer Hauhechelwurzel nicht nur zum eigenen Bedarf, sondern zum Erwerb sammeln will, muß sich entweder mit einem Apotheker oder den im Kriege vor allem von Lehrern sehr erfreulicherweise in Schulen und dergl. errichteten Sammelstellen in Verbindung setzen, wenn er direkt die frischen Drogen weiter geben will; denn diese verfügen über die nötigen Einrichtungen zum Trocknen. Will man aber die Wurzeln selbst trocknen, so soll dieses nur gut und zweckmäßig erfolgen. Gerade die Trocknung hat erheblichen Einfluß auf die Güte des Produktes. Nur gute Ware soll als Heilmittel Anwendung finden, nur gute Ware kann aber auch sicher auf einen einträglichen Preis rechnen. Es empfiehlt sich aber auf jeden Fall für den Sammler, vorher sich Abnehmer für seine Produkte zu sichern.

Nicht zu verwechseln ist die dornige Hauhechel, *Ononis spinosa* L., mit der kriechenden Hauhechel, *Ononis repens* und Feldhauhechel, *Ononis arvensis*. Die kriechende Hauhechel hat einen liegenden Stengel, während *Ononis spinosa* einen aufrechten oder aufstrebenden besitzt. Die Feldhauhechel ist meist dornlos. Die Wurzeln dieser beiden Verwechslungen sind bedeutend dünner als die echte Hauhechelwurzel und nicht gefurcht.

Für Berufssammler von Tee- und Heilkräutern¹

ist ein Bericht über Sammelergebnisse von Wert, den Herr Apotheker Edel-Saulgau in der Süddeutschen Apothekerzeitung veröffentlicht. Es ergibt sich aus dem Bericht, daß der Beruf des Kräutersammlers, der ja in ganz anderer Weise seine Zeit ausnutzen und viel sorgsamer vorgehen kann, als zum Teil unkundige, im Sammeln unerfahrene Schulkinder, ein ganz einträglicher sein kann.

Die in dem Bericht erwähnten Erfolge wurden von Schulkindern erzielt. Mancher Kriegsinvalide, manche auf dem Lande wohnende ältere Frau und auch jüngere Kriegswitwen, die Freude an der Natur haben, könnten sich durch Sammeln von Pilzen und Kräutern ein auskömmliches Einkommen, ein selbständiges, unabhängiges Dasein verschaffen. Der Bericht lautet:

Die Sammeltätigkeit der Schulkinder hat sich

¹ Man vergleiche auch den Bericht von Rich. Remischer unter „Märkte und Ernte“ in dieser Nummer.

im Vergleich zu den beiden vorhergehenden Jahren bedeutend gesteigert. Es sind im Laufe des vergangenen Sommers und Herbstes von insgesamt 34 Schulstellen 38 verschiedene Sorten von Arznei- und Teepflanzen eingeliefert worden. Das Gesamtgewicht derselben betrug nach dem völligen Austrocknen, Verlesen und Reinigen 490 kg.

Erlöst wurden hierfür	Mk. 1350,33
Die Unkosten für Frachten und Packmaterial betragen	„ 62,24
Bareinnahme	Mk. 1288,09

welche an die kleinen Sammler bzw. an die betreffenden Schulstellen zur Verteilung gelangen konnten. Von den eingesammelten Arzneipflanzen konnten an zwei Großdrogengeschäfte und an eine Apotheke abgeliefert werden:

0,290 kg Ackerweilchen	
19,200 „ Augentrost	
9,000 „ Brombeerblätter	
1,950 „ Dosten	

0,860	„	Ehrenpreis	16,900	„	Schafgarbenblüten
6,600	„	Erdbeerblätter	0,510	„	Schlehenblüten
0,100	„	Gundelrebe	23,650	„	Spitzwegerichblätter
2,700	„	Heidekraut	5,000	„	Steinklee
5,000	„	Heidekrautblätter	12,190	„	Taubnesselblüten
1,600	„	Herbstzeitlosensamen	1,000	„	Tausendguldenkraut
104,100	„	Himbeerblätter	1,850	„	Tormentillwurzel
4,240	„	Holderblüten	34,950	„	Waldmeister
31,200	„	Hufattichblätter	1,050	„	Wasserminze
1,700	„	Hufattichblüten	0,700	„	Wollblumen
59,200	„	Johanniskraut	66,900	„	Zinnkraut
1,900	„	Kalmuswurzel			
1,970	„	Kamillen			
0,075	„	Klatschrosenblätter			
0,045	„	Kornblumen			
1,550	„	Kümmel			
63,000	„	Lindenblüten			
0,750	„	Malvenblätter			
0,020	„	Malvenblüten			
0,175	„	Mutterkorn			
0,200	„	Pfefferminze			
2,000	„	Quendel			
5,180	„	Schafgarbenblätter			

Herr Edel schließt: Es war ein ordentliches Stück Arbeit. Arbeitskräfte waren nicht zu bekommen, und so lag es mir allein ob, mit Hilfe einiger Schulkinder die ganze Arbeit, von der Empfangnahme der Pflanzen bis zum Verpacken und Versenden zu besorgen. Auch die Verrechnung und Ausscheidung der Geldbeträge für jede einzelne Schulstelle war eine rechte Geduldsarbeit. Das Bewußtsein, der Allgemeinheit einen Dienst erwiesen zu haben, läßt mich mit Befriedigung auf meine Tätigkeit zurückblicken.

Erlasse über das Sammeln von Heilpflanzen.

Die bayerische Regierung brachte durch die zuständigen Ministerien im Frühjahr dieses Jahres zwei Erlasse, die auf die Wichtigkeit des Sammelns von Arznei- und Heilkräutern hinweisen. Im ersten heißt es u. a.:

„Der fortdauernde Mangel an Arzneidrogen und die Rücksicht auf die deutsche Valuta machen es nötig, daß auch im Jahre 1919 die im Inlande wachsenden Arzneipflanzen durch Einsammeln in möglichst großen Mengen für den Bedarf gesichert werden. Da die Sammeltätigkeit der berufsmäßigen Kräutersammler und -sammlerinnen allein nicht ausreicht, wird auch in diesem Jahre auf die Mitwirkung der Schuljugend bei der Einbringung der Arzneipflanzen gerechnet. Das Ziel der Sammelarbeit ist ein doppeltes. Lehrer und Schüler können durch ihren Sammelfleiß arzneibedürftigen Kranken Hilfe bringen, gleichzeitig aber auch durch Beschaffung von Heilmitteln für erkrankte Haustiere zur Erhaltung großer wirtschaftlicher Werte beitragen; dadurch werden sie der Allgemeinheit ersprießliche Dienste leisten. Es wird deshalb erneut auf die Ministerial-Bekanntmachung vom 25. Juni 1917, betr. das Sammeln von Arzneipflanzen und deren Anlagen aufmerksam gemacht. . . .

Als Abnahmestellen sind in erster Linie die Apotheken und Trocknungsanstalten berufen, von denen sich in Bayern 420 bereit erklärt haben, gesammelte Arzneipflanzen anzukaufen; sie werden den Regierungen, Kammern des Innern, zur Veröffentlichung in den Schulanzeigern noch mitgeteilt werden. Es wird ihnen unentgeltlich Werbematerial übermittelt werden, aus dem auch die Schulen mit farbigen Abbildungen der von ihnen zu sammelnden Arzneipflanzen und mit Merkblättern über die Zeit und Art der Einsammlung und die Behandlung des Sammelgutes versorgt werden können.

Der Vorstand der Deutschen Hortus-Gesellschaft in München,

Veterinärstraße 6, wird, wenn nötig, diejenigen Lehrpersonen, die sich bei der Sammeltätigkeit beteiligen wollen, auf Anfrage die Adressen der ihrem Dienstort benachbarten Apotheken mitteilen, die zur Auskunftserteilung über die in ihrer Gegend zu sammelnden Arzneipflanzen und zur Annahme des nach ihren Angaben eingebrachten Sammelgutes in der Lage und bereit sind. Außerdem kommen auch die von den Apothekerkammern der Regierungsbezirke bestellten Vertrauensmänner der Distriktsverwaltungsbehörden für die Arzneipflanzensammlung als Auskunftsstellen in Betracht.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß frische Heilpflanzen, auch Blätter, Blüten, Wurzeln von solchen auf der Eisenbahn bei Aufgabe als Eilstückgut (mit rotem Frachtbrief) zu den gewöhnlichen Sätzen für Frachtstückgut befördert werden.“

Angeschlossen sind Richtlinien für die Verwendung der durch das Sammeln von Arzneipflanzen unter Leitung des Lehrers von den Schulklassen erworbenen Geldbeträge.

Die zweite Verfügung wendet sich an die Regierungsförstkammern und Forstämter. Sie ersucht diese, die Sammeltätigkeit möglichst zu unterstützen und enthält im übrigen die gleichen Hinweise auf die Hortus-Gesellschaft und die sonst zu beachtenden Punkte, wie der erstgenannte Erlaß.

In Preußen machte im Laufe des Sommers der Minister für Wissenschaft, Kunst und Volksbildung darauf aufmerksam, daß eine dringende Notwendigkeit zum Einsammeln von Arzneipflanzen und Teekräutern bestehe. Die Apotheken sollen in den verschiedenen Gegenden diejenigen Pflanzen bezeichnen, die in erster Linie bei den Sammlungen in Betracht kommen. Dieselben würden auch eine Anleitung über die Behandlung und Aufbewahrung der Kräuter geben. Die Arbeitslosen und Kinder fänden hier ein Feld zu lohnender Beschäftigung.



Verschiedenes.



Zur Wildgemüseverdauung.

Die Pflanzen besitzen zwar wertvolle Nährstoffe, diese sind aber in Zellstoffhüllen eingeschlossen, deren Sprengung nur den komplizierter gebauten Verdauungsorganen der pflanzenfressenden Tiere mit ihren spezifischen Enzymen möglich ist. Für den menschlichen Organismus bleiben sie unerschlossen und belasten nur unnötigerweise unsere Verdauungsorgane.

Hören wir, was Prof. Dr. Hans Friedenthal dazu sagt: „Von einer Lösung und Erweichung der Pflanzenzellwände durch den menschlichen Magensaft wissen wir nichts; in keinem Falle dient der menschliche Magen als Gärkammer, wie bei den Wiederkäuern, unter Benutzung der Bakterienzellulose. Die Pflanzenstoffe im menschlichen Magen werden daher Verdauungssäften nur soweit unterliegen, als die Zellwände durch die Zubereitung oder den Kauakt aufgerissen worden sind.“ Schlage Gemüse durch Haarsieb, Fleischmaschine und kaue tüchtig! „Der Dünndarm des Menschen beteiligt sich wie der Magen nur an der Verdauung und Aufsaugung aufgeschlossener Zellbestandteile, löst aber, soweit bekannt, keine Zellwände. Erst der Dickdarm des Menschen ist parallel den Gärkammern der pflanzenfressenden Tiere zu setzen.“

Durch Zubereitung der Speisen ist der Mensch in seinem Verdauungskanal eine ganze Reihe von Arbeitsleistungen abzunehmen und den Zellinhalt den Verdauungssäften zugänglicher zu machen. Bei gründlichem Kauen werden auch noch manche Zellen zertrümmert. Ein Teil der Zellwände wird noch im Dickdarm aufgelöst und ihr Inhalt aufgesaugt. Auch der Physiologe Prof. Abderhalden lehrt möglichst gute, maschinelle Zerkleinerung der Pflanzennahrung und ausgiebigste Kauarbeit. (Biologisch-Medizin. Blätter.)

Selbstverständlich gehört zur Zubereitung das Kochen in allererster Linie. Die Schriftlgt.

Tee aus Walnußschalen.

Mein Bruder erzählte mir, daß die harten Walnußschalen in der Rheingegend nicht in den Ofen wandern wie bei uns. Die Schalen werden dort gesammelt und gekocht. Sie sollen einen goldgelben und wohlschmeckenden Tee geben. Nach dem Auskochen dienen sie noch als Feuerungsmittel.

Dr. Grams.

Gedörrte Holunderbeeren.

(*Sambus nigra* L.) sind noch besser wie die Heidelbeeren (*Vaccinium Myrtillus* L.) ein vorzügliches Mittel bei heftigem Durchfall. Zu diesem Zwecke kauft man die Beeren, und man wird überrascht sein über die stopfende Wirkung derselben. Die Beeren werden bekanntlich bei der Reife schwarz, während der Saft dunkelrot ist.

A. Hg.

Wichtig für Teesammler.

Vielfach wird darüber geklagt, daß der sogenannte deutsche Tee oder Naturtee, gewöhnlich aus Erdbeer-, Brombeer-, Himbeerblättern bestehend, häufig in großen Mengen Blüten- und Fruchtzweige enthält. Das ist natürlich falsch. Dadurch gehen in Masse Früchte verloren, was sehr bedauerlich und unersetzlich ist. Selbstverständlich sind zu Tee nur die jungen Blätter (nicht Zweige) bestimmt; es sollte das Sammeln von Gebinden mit Blüten oder Fruchtansatz strengstens untersagt werden.

Kräuterweihe.

In katholischen Gegenden findet an Mariä Himmelfahrt das Fest der Kräuterweihe statt. Aus Augsburg wird darüber berichtet: Gelegentlich des Wochenmarktes vor Mariä Himmelfahrt kamen der große Rohrkolben, Johanniskraut, Rauten, Schafgarben, Kamillen, Haselnußzweige als Material zum Kräuterbüschel für die Kräuterweihe zum Angebot. Katholische Mütter und Großmütter durchstreiften in den letzten Tagen Heiden und Triften, um die Königskerze, von der es in einem alten Segen heißt: „Unsere liebe Frau geht über Land, hat den Himmelbrand in der Hand“ als Mittelstück für den Kräuterbüschel aufzutreiben. Am Festtag steht der Priester im Festornat an den Stufen des Hochaltars, vor ihm gruppieren sich die Frauenbüschelträgerinnen, die Besprengung der Pflanzen mit Weihwasser und deren Beweihräucherung erwartend. Verschiedenenorts werden die Büschel mit Namen der Eigentümer versehen und in großen Körben beim Hochaltar aufgestellt. Durch die Kräuterweihe wird der Dank für den reichen Segen in der Natur und die Bitte um Gottes Schutz für die Früchte in Feld, Wiese, Wald und Garten zum Ausdruck gebracht.

Sammelkalender für September.

Früchte und Samen:

- Anis, Fructus Anisi.
- Berberitzenbeeren, Baccae Berberidis.
- Fenchel, Fructus Foeniculi.
- Flohsamen, Semen Psyllii.
- Holunderbeeren, Fructus Sambuci.
- Koriander, Fructus Coriandri.
- Kreuzdornbeeren, Fructus Rhamnicatharticae.
- Petersilienfrüchte, Fructus Petroselini.
- Wacholderbeeren, Fructus Juniperi.

Wurzeln und Rhizome:

- Baldrianwurzel, Radix Valerianae.
- Blutwurz, Rhizoma Tormentillae.
- Cichorienwurzel, Radix Cichorei.
- Enzianwurzel, Radix Gentianae.
- Farnkrautrhizom, Rhizoma Filicis.
- Hauhechelwurzel, Radix Ononidis.
- Kalmus, Rhizoma Calami.
- Löwenzahnwurzel, Radix Taraxaci.
- Seifenwurzel, Radix Saponariae.

**Die Pilzstelle in Altenburg (S.-A.)**

Seit zwei Jahren besitzt die Stadt Altenburg (S.-A.) eine Pilzberatungsstelle, die in ihrer Aufmachung und Organisation als großzügig und vorbildlich gelten kann. Durch reichliche Mittel, die der Stadtrat der Pilzstelle zur Verfügung stellte, war es ihr möglich geworden, für ihre Zwecke in der Mitte der Stadt einen großen Laden mit Nebenräumen zu mieten und denselben aufs reichste auszustatten. Drei Schaufenster — zwei große und ein kleineres — dienten Ausstellungszwecken. Das eine große Schaufenster trug die Aufschrift: Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger, das zweite: Pilze der Heimat (Marktpilze), das dritte: Pilzliteratur. Das eine Fenster zeigte Pilzzubereitungen, getrocknete Pilze, Pilzmehl, Pilzextrakte, ferner Pilzmodelle, Pilztafeln, das zweite zeigte die Pilze der engeren Heimat, 32 eßbare Arten, das dritte gab einen Überblick über die deutsche Pilzliteratur. Es waren an die 40 Werke ausgestellt: Zeitschriften: Der Pilz und Kräuterfreund; größere Werke: Der große Ricken, Der große Michael, Gramberg in 2 Bänden, Vademecum von Ricken, Lindau; 30 kleinere Werke mit und ohne farbigen Tafeln, Pilztafeln, Merkblätter, Edelpilzzucht, Kochanweisungen. Alle Werke sind Eigentum der Pilzstelle. Die Ladentür diente zu Kundgebungen verschiedenster Art: Pilzstreifen, Vorträge, Namen der Pilzvertrauensmänner, Liste der Marktpilze, Stundenplan der Auskunftsstunden usw. Der große Ladenraum war mit Tisch und Stühlen ausgestattet und diente als Auskunft-, Vortrags-, und Unterrichtsraum. Zu dem Zwecke hingen an den Wänden die besten Pilztafeln: von Schmeil, Entwicklung des Pilzes; Winter; 8 große Tafeln von Michael, 3 Tafeln von Obermeyer, 3 Tafeln von Raschke, Schlitzberger, Gramberg, Skizzen und Faustzeichnungen vom Vorsitzenden. Ein kleiner Nebenraum war das Bibliothekszimmer und die Arbeitsstätte des Vorsitzenden. — Unsere Pilzberatungsstelle bestand aus 7 Mitgliedern, wovon 5 Vertrauensmänner für ihre Tätigkeit — Pilzsprechstunden, Markt- und Ladenkontrolle, Pilzausstellung — eine Vergütung erhielten. Ihre Amtstätigkeit begann 1918 Anfang Juli und dauerte bis Oktober. Während dieser Zeit hatte die Pilzstelle laut Listen 846 Personen über 2540 Pilzarten Auskunft gegeben. Es wurden 11 Pilzstreifen mit anschließenden Ausstellungen und Vorträgen unternommen. An 12 Vormittagen wurde Schülern des Seminars, der Fortbildungsschule und Volksschule in der Pilzstelle Unterricht über Pilze erteilt. Der Preßausschuß gab in 11 Berichten verschiedenen Inhalts durch die Presse Aufklärung. Dieser Riesenarbeit der Vertrauensmänner ist es namentlich zu danken, daß in Altenburg und Umgebung kein einziger Fall von Pilzerkrankung und Todesfall durch Pilzvergiftung vorgekommen ist.

Die Leitung der Pilzstelle untersteht dem Vorsitzenden Herrn Fortbildungsschullehrer O. Heyne, unter dessen vorbildlicher Tätigkeit eine

Reihe von aufopferungsfähigen Mitarbeitern eine derartige umfassende und erfolgreiche Arbeit leisten konnten.

Anklam, Vereinigung der Pilzfreunde.

Unter Leitung des Herrn Apothekers Schubert fanden hier in den Kriegsjahren häufig Ausflüge der Pilzfreunde statt, an denen sich alle Schichten der Bevölkerung lebhaft beteiligten. Die ständigen Ausstellungen in einem Schaufenster, die nach jedem Ausfluge erneuert wurden und die größeren Ausstellungen in der Turnhalle des Lyzeums fanden viel Beachtung, und die eingerichtete Pilzberatungsstelle wurde fleißig in Anspruch genommen. —

In diesem Frühjahr schlossen sich die Pilzfreunde zu einer Ortsgruppe zusammen, die in der bewährten Weise weiter arbeitet. Zur Zeit zählt sie 60 Mitglieder. Vorsitzender ist der oben genannte Herr Schubert. Da der sicherste Weg der Verbreitung von Kenntnissen über die Schule führt, so ist die Mitarbeit derselben in erster Linie ins Auge gefaßt. Dem Verein gehören bisher in der überwiegenden Mehrzahl Lehrer an, und der Vorstand setzt sich vorläufig aus je einem Vertreter eines jeden Schulsystems zusammen. Er wird aber erweitert werden, wenn, wie zu hoffen ist, die Zahl der Mitglieder aus Nichtlehrerkreisen wächst, sobald der Verein seine Haupttätigkeit nach den Sommerferien begonnen haben wird. Der Beitrag beträgt 1.50 Mk. Bedeutende Unterstützung gewährt die Kreiswohlfahrtsstelle insofern, als sie allen Lehrpersonen ihres Kreises bei den gemeinsamen Ausflügen freie Eisenbahnfahrt zusichert. In weitgehender Weise sind die Besitzer von Waldungen den Wünschen des Vereins entgegengekommen und haben das Betreten ihrer Forsten gestattet. Auch kleine Hilfsquellen wurden erschlossen. Eine hiesige Buchhandlung z. B. liefert unentgeltlich das nötige Schreibpapier, auf dessen Rückseite sie Pilzbücher empfiehlt. — Die Ortsgruppe hat in diesem Jahre wie bisher eine Pilzberatungsstelle mit einer Zweigstelle in einem größeren Nachbardorfe (Ducherow) eingerichtet. Sie wird zwei Pilzausstellungen, eine im September und eine im Oktober, veranstalten und hat in einem Arbeitsplan alle Ausflüge (16 an der Zahl) festgelegt, die der Verein entweder mit seinen Mitgliedern oder mit Schulklassen zu unternehmen gedenkt. Bei den Schulausflügen ist stets das ganze Kollegium der betreffenden Schule, bei den Vereinsausflügen jeder Pilzfreund eingeladen. Jedes Mitglied hat einen Arbeitsplan in Händen. Er ist so ausgearbeitet, daß jeder Wald der Umgegend zur Zeit der Sommer- und zur Zeit der Herbstpilze gründlich durchforscht werden kann. — Die Pilzberatungsstelle gilt als eine amtliche Einrichtung der Kreiswohlfahrtspflege, die auch die entstehenden Kosten (Bekanntmachungen in der Ortspresse) trägt. S—1.

Dresden, Kryptogamenklub.

Im ersten Halbjahr 1919 kamen wieder die verschiedensten Gebiete der Kryptogamenkunde zur Geltung. Am 18. Januar behandelte H. Sättler die Gattung *Parmelia*, gab hierzu eine Bestimmungstabelle nach eigener Aufstellung und legte

aus seiner Sammlung vorzügliches Flechte-material vor. Zugleich wurde in dieser Sitzung vom Vorsitzenden das Lesen des „Puk“ als dringend empfohlen. Am 15. Februar behandelte H. Prof. Röhl die Torfmoose, gab ebenfalls eine Übersichtstabelle, führte Moosmaterial aus seiner umfangreichen Sammlung und mikroskopische Präparate vor. Die Sitzungen am 15. März und 5. April waren durch das Thema „Seltene Pilzfunde des Jahres 1918“ ausgefüllt. H. Oberlehrer Herrmann führte an der Hand seiner Originalaquarelle folgende Arten vor: *Amanita strangulata*, *Lepiota Friesii*, *cinnabarina*, *Tricholoma caligatum*, *focale*, *pessundatum*, *sejunctum*, *argyraceum*, *luridum*, *acerbum*, *Collybia conigena*, *tuberosa*, *Pleurotus serotinus*, *Paxillus rhodoxanthus*, *Inoloma bolare*, *Dermocybe cinnabarina*, *Pholiota erebia*, *Volvaria bombycina*, *Psalliota rusiophylla*, *Hypholoma cascum*, *Coprinus niveus*, *Lentinus tigrinus*, *Lactarius insulsus*, *fuliginosus*, *avidus*, *glyciosmus*. Bei letzterem wurde eine klare Unterscheidung von *helvus* gegeben. *Russula elegans*, *Camarophyllus Colemanianus*, *Gomphidius maculatus*, *Nyctalis asterophora*, *Boletus collinitus*, *versicolor*, *Polyporus pescaprae*, *Fistulina hepatica*, *Hydnum ferugineum*, *caeruleum*, *compactum*, *Pleurodon auriscalpium*, *Sparassis laminosa*, *Phallus caninus*, *Pisolithus crassipes* u. a. — Am 3. Mai führte eine Exkursion nach Wachwitz zur Beobachtung von Flechten und Moosen, am 31. Mai nach dem Prießnitzgrund, wo H. Riehmer die Führung in Moosen übernahm, und am 9. Juli nach dem Fiedlergrund in die Dresdner Heide. Trotz Trockenheit ergab sich doch eine Pilzausbeute von 20 Arten.

E. H.

Eberswalde.

Infolge der beiden vorjährige Pilzausstellungen hat sich in Eberswalde eine „Vereinigung der Pilzfreunde“ gebildet mit dem Ziel, die Verbreitung und Förderung der Pilzkunde, sowie auch andere Gebiete der Naturkunde zu pflegen. Die Zahl der Mitglieder hat sich bis jetzt verdreifacht. Statt der anfänglich monatlichen Zusammenkünfte werden jetzt wöchentlich Sitzungen abgehalten, zu denen auch Gäste Zutritt haben, und die sich einer regen Beteiligung erfreuen. Trotz der bis jetzt infolge der Dürre und kühlen Witterung sehr pilzarmen Zeit, wie wir sie seit Jahren kaum hatten, laufen doch zu jeder Sitzung etwa ein Dutzend Pilze meist verschiedener Sorten ein, die bestimmt und nach ihrem Wert besprochen werden, z. B. Schwefelporling, Birkenporling, aus dem Vorjahre Erdsternarten, Wirschwamm, ferner echter und unechter Feuerschwamm, Schwefelkopf und Stockschwamm, Milchlinge und Täublinge, Brätlinge und noch viele andere. Es sollen auch in diesem Jahre wieder eine Pilzausstellung veranstaltet und Pilzwanderungen unternommen werden. An Vorträgen sind bis jetzt gehalten „Über Pilzliteratur“ und „Pilze als Nahrungsmittel“. Mehrere Hausfrauen berichteten über Erfahrungen aus dem Gebiete der Pilzküche und tragen die Kochvorschriften in ein besonderes Pilzkochbuch ein, das den Vereinsmitgliedern zur Verfügung steht. Auch wird die Beschaffung einer Pilzbücherei und eines Mikroskops angestrebt.

K. Kraft, Lehrer.

Hall.

Der Verein der Pilzfreunde in Hall wurde am 18. Juli d. J. gegründet. Anwesend waren 14 Herren und Damen, die sich alle für die Gründung aussprachen. Solange die Ortsgruppe noch klein ist, werden die Geschäfte des Vorsitzenden, Schrift- und Kassenwarts von Dr. E. Silber besorgt. Versammlung nach Bedarf. Versammlungslokal vorläufig das Lehrerzimmer der Oberrealschule Hall. Im engeren Ausschuss sind 5 Mitglieder, darunter 2 Damen. Pilzbestimmung übernehmen in begrenztem Umfang Herr Professor Dr. Reiff und Fräulein Walther. Letztere wird im Herbst einen öffentlichen Vortrag über Pilze in Hall halten. Nach den Ferien sollen Ausflüge stattfinden, an denen jedermann sich beteiligen kann. Außerdem soll eine ständige Pilzausstellung eingerichtet werden.

Nürnberg, Verein für Pilzkunde.

Bericht der Monatsversammlung vom 11. August 1919. Die sehr zahlreich besuchte Monatsversammlung im Vereinslokal „Nürnberg Trichter“, Neue Gasse, war ausgefüllt durch die sehr interessanten Anleitungen des 1. Vorsitzenden Herrn A. Henning mit dem immer zeitgemäßen Thema „Wie soll man Pilze sammeln“ und fand allgemeinen und reichen Beifall. Herr Prasser besprach und erklärte die mitgebrachten Pilzfunde, die sorgfältig auf Tischen aufgelegt und geordnet waren. Neben allgemein bekannten Arten wurden noch gezeigt: *Amanita exelsa*, *Amanita strobiliformis*, *Amanita phalloides*, *Tuber maeandriiformis*, *Boletus luridus*, *Boletus Boudierei*.

Herr Krauß berichtete anschließend über den Stand der Vorarbeiten zu der vom 15.—22. September im Stadtpark stattfindenden Pilzausstellung. Die Mitgliederzahl, die ständig im Wachsen ist, beträgt zurzeit 122 Mitglieder.

Eine am Sonntag den 10. August veranstaltete Pilzlehrwanderung nach Kalkreuth mit 65 erwachsenen Teilnehmern fand bei allen (zum Teil Neulingen in der Pilzkunde) das regste Interesse und vollste Anerkennung. Die nächste Wanderung ist am 24. August nach Cadolsburg-Zirndorf angesetzt. Jeden Montag findet im Vereinslokal ein Lehrabend mit Ausstellung und Erklärung der mitgebrachten Funde statt, zu dem Pilz- und Naturfreunde stets willkommen sind.

Die Pilzauskunftstellen der Puk-Zentrale.

Eine der wesentlichsten Aufgaben der Pilz- und Kräuterzentrale ist die Errichtung solcher Pilzauskunftstellen, die unbeschadet der vorhandenen örtlichen oder wie z. B. in Sachsen der Landesauskunftsstellen, bereit sind, eingesandte Pilze zu bestimmen, um gleichzeitig Unterlagen zu sammeln für wissenschaftliche und praktische Feststellungen mancherlei Art, damit diese Unterlagen später in geeigneter Weise für Forschungszwecke zur Verfügung gestellt und ausgenutzt werden.

Jeder der Pilz- und Kräuterzentrale angeschlossene hat das Recht, diese Auskunftsstellen zu benutzen. Zum Versand der zu bestimmenden

Pilze bedient man sich der von der „Puk“-Zentrale gelieferten Versandkartons, in denen man mit Nummer versehen und mit einer unter der gleichen Zahl numerierten Anfragekarte die Pilze an die Auskunftsstelle schickt.

Nachstehend einige Anschriften von Auskunftsstellen aus den verschiedenen Gegenden Deutschlands: Süd- und Westdeutschland: V. Ert Soehner, München, Conradstr. 11; Franz Kallenbach, Darmstadt, Hoffmannstr. 5; Prof. Spilger, Bensheim; Heinr. Zeuner, Würzburg, Riemenschneiderstr. 9. — Nord- und Mitteldeutschland: Direktor Blumenauer, Cassel, Amalienstr. 6; Prof. Dr. Lindau, Berlin-Lichterfelde, Moltkestr. 3; Dr. W. Herter, Steglitz, Vionvillerstraße 11/12; Prof. Dr. Raebiger, Halle a. S.; Rektor Hinterthür, Schwanebeck, Kreis Oschersleben. — Ostdeutschland: Lehrer Gramberg, Königsberg i. Pr., Tiergartenstr. 58; Seminarlehrer Buchs, Frankenstein i. Schl. (nur für Funde aus den südl. Kreisen Mittelschlesiens); Oberlehrer Seidel, Lugknitz, O.-L. — Sachsen: Oberlehrer Herrmann, Dresden-N., Weinbergstr. 55; Oberlehrer Herrfurth, Stollberg i. Erzg. — Skandinavien: L. Romell, Stockholm, Brahegatan 51.

Herr Prof. Dr. Dittrich, Breslau kann bei seiner Inanspruchnahme mit Pilzbestimmungen zu seinem Bedauern weitere Auskünfte an neue Einsender nicht geben, bittet aber, wie schon früher, ihm von solchen Arten, die eine Vergiftung hervorgerufen haben, einige Exemplare nebst einer Beschreibung des Verlaufs der Erkrankung zuzuschicken, worauf kostenlos Antwort erfolgt.

Man wende sich zwecks schnellster Beförderung stets an die nächste Auskunftsstelle, damit die Pilze gut ankommen. Niemals schickt man Pilze zum Bestimmen an den „Puk“. Dieser leidet an Arbeitsüberhäufung.

Pilz-Ausstellungen.

Geplante Pilzausstellungen in Berlin, Dresden, Heilbronn mußten infolge der trockenen Witterung bis auf weiteres verschoben werden.



Fragekasten.



G. K. in S. Auf alten Weidenstöcken lassen sich, wie Herr Prof. Dr. Falck dem „Puk“ mitteilt, verschiedene unter dem Namen *Agaricus ostreatus* (Austern-Seitling) zusammengefaßte Arten leicht kultivieren. Geeignete Reinkulturen und Anweisungen würde Herr Prof. Falck für Versuchszwecke gern zur Verfügung stellen. Die Pilz- und Kräuterzentrale ist gern bereit, durch die Geschäftsstelle des „Puk“ für ihre Mitglieder die Besorgung solchen Zuchtmaterials zu übernehmen.

Frau Erkner, Sta. Sie haben Falsches, sogar Verdächtiges gesammelt nach den eingesandten Proben. Nun geben Sie Obacht: Der Kümmel ist ganz sicher an den unmittelbar am Stengel stehenden, kreuzweise gestellten untersten Abschnitten der Stengelblätter zu erkennen. Also nächstes Jahr besser machen! A. Hg.

Herrn M. Lev., Erfurt. Wissenschaftlich untersucht, hat die krause Minze (*Mentha crispata*) andere Eigenschaften wie die angebaute Pfefferminze (*Mentha piperata*), doch läßt sie sich ebenfalls zu Tee- und Heilzwecken verwenden. A. Hg.

Welcher „Puk“-Leser könnte zur Einrichtung eines kleinen Alpengartens der „Puk“-Geschäftsstelle eine Anzahl geeigneter Pflanzen liefern? — Angebote erbeten an die „Puk“-Geschäftsstelle Heilbronn a. N.

Von Pilz- und Kräuterbüchern und -Bildern.

Alle hier besprochenen Werke sind außer durch die Buchhandlungen auch durch die Puk-Geschäftsstelle Heilbronn zu beziehen.

Unsere Giftpilze und ihre Doppelgänger, unter Einbeziehung der häufigeren ungenießbaren Arten, dargestellt von Prof. Dr. Schnegg, Weißenstephan

ist in neuer Auflage erschienen, mit 9 Abbildungen im Text und 42 farbigen Pilzbildern auf 21 Tafeln in Vierfarbendruck nach Naturaufnahmen von J. Hanel, München 1919. Verlag „Natur und Kultur“, Dr. Frz. Jos. Völler. Dieses beliebte Büchlein, das in verhältnismäßig kurzer Zeit die dritte, vermehrte Auflage erlebte, ist so recht dazu angetan, den vielen Pilzfreunden etwas Vollkommenes zu bieten. Nicht nur der Textteil ist durch ein wichtiges Kapitel über die neuesten Ergebnisse der wissenschaftlichen Erforschung der Giftpilze vermehrt, sondern auch vier neue Tafeln sind eingefügt worden. Auch einschneidende Änderungen in der Gruppierung der früheren Bilder hat der Verfasser, den praktischen Erfahrungen und Anregungen aus dem Leserkreis folgend, vor-

genommen. Wegen der gerade im vorigen Jahre wiederholt vorgekommenen Vergiftungen durch den angeblichen Genuß des Pantherpilzes ist diesem der sehr giftige Königsfliegenpilz, mit dem er offenbar verwechselt wurde, gegenübergestellt worden. Mit dem verdächtigen Wolfsröhrling wurde der vom Verfasser bei der Kontrolle von Trockenpilzen häufig angetroffene Dickfuß auf einer Tafel vereinigt, da dessen eigentliche Doppelgänger, Steinpilz und Hexenpilz, bereits an anderer Stelle verwertet wurden. Da im letzten Jahre wieder da und dort Morchelvergiftungen vorgekommen sind, wurde auch die Stockmorchel mit hereingenommen, um auf die mit ihrem Genuß verbundenen Gefahren aufmerksam zu machen. Auch ist da und dort noch gebessert worden, so daß die Neuaufgabe auch weitergehenden Ansprüchen der Pilzfreunde gerecht und weiter zur Beruhigung der Pilzsammler beitragen wird.

Welches sind die eßbaren Täublinge?

Eine praktische Täublingsbestimmungstabelle von Oberlehrer Herrmann-Dresden, welche in ihrer neuen Gestaltung so gehalten ist, daß auch der Anfänger im Pilzesammeln sie aufs vorteilhafteste benutzen kann. Die soeben im Verlag der „Puk“-Geschäftsstelle in zweiter Auflage erschienene Tabelle ist zum Preise von Mk. 1.20 durch alle Buchhandlungen zu beziehen oder direkt vom Verlag. Für Mitglieder der Pilzzentrale ermäßigt sich der Preis auf Mk. 1.—. Man benutzt zur Bestellung die der Nummer beiliegende Bestellkarte.

Ein Pilzspiel.

Gesellschaftsspiele sind in manchen Kreisen etwas in Verruf gekommen. Die große Masse derselben ist nicht nur der äußeren Gestaltung nach mangelhaft, sondern inhaltlich so nichtssagend, daß man es niemand verdenken kann, wenn er darauf verzichtet, seinen Kindern derartig Unvollkommenes zur Unterhaltung in die Hand zu geben. Eine beachtenswerte Ausnahme macht davon die in Form eines Quartetts herausgegebene „Pilzschule“, die für die Leser des „Puk“ von besonderem Interesse sein dürfte. Auf 48 Karten sind 50 Pilze in sauberem Vierfarbendruck naturgetreu hergestellt; zu jedem Bild ist eine kurze treffende Beschreibung gegeben. Als sehr praktisch wurde die gesetzlich geschützte Art aufgenommen, mit der in diesem Spiel die Verwendbarkeit der einzelnen Pilze vor Augen geführt wird. Den Giftpilzen ist jeweils ein Totenkopf und das Wort „Gift“ in größerem Druck beige-fügt, bei den eßbaren Pilzen zeigen Messer und Gabel die genießbarkeit an, bei solchen, wo Vorsichtsmaßregeln bei der Zubereitung zu beachten sind, sind Totenkopf und Messer und Gabel je zur Hälfte als Merkzeichen beige-fügt. So prägt sich den Kindern im vollsten Sinne des Worts spielend Bild, Name, Verwendungsmöglichkeit oder Schädlichkeit des betreffenden Pilzes ein.

Im Deckel der sehr sauber ausgestatteten 28×21, 6×2,8 cm großen Kartons findet sich die Spielregel mit Darstellung der wichtigsten Pilzformen und der einzelnen Pilzteile mit ihren Benennungen, so daß das Spiel die gewählte Bezeichnung „Pilzschule“ im vollsten Sinne des Worts verdient. Es ist zu wünschen, daß recht viele Eltern, im Besonderen aber Pilzfreunde dies Spiel bei eintretenden Gelegenheiten als äußerst praktisches und wertvolles Geschenk benutzen. Über Preis und Bezug des Spiels sagt das Nähere die Anzeige in dieser Nummer.

Migula.

Praktisches Pilztaschenbuch für Pilzsammler, Verlag Strecker & Schröder, Stuttgart. Ein recht praktisches Werk für Anfänger im Pilzsammeln zum Preise von nur Mk. 3.60, dessen Anschaffung wohl zu empfehlen ist.

Ein Pilzkochbuch.

Im Verlage von C. Heinrich, Dresden ist die 5. umgearbeitete Auflage des bekannten und gemeinverständlich verfaßten Pilzkochbuches

von Oberlehrer Herrmann, Dresden erschienen. Es ist eine Anleitung zur vielseitigen Verwendung der Pilze im Haushalte für die bürgerliche Küche nebst einem Anhang „Kriegsküche“, der ja heute noch ebenso zeitgemäß ist wie im Kriege selbst, mit 145 Rezepten. Preis einschließlich Zusendungskosten Mk. 1.25. Daß dieses vorliegende Schriftchen bereits in 5. Auflage vorliegt, beweist am besten seinen Wert. Infolge der Kriegszeit hatten natürlich die Pilze sich ganz besonderer Wertschätzung zu erfreuen. Immer mehr hat man ihren Nährwert und die vielseitige Verwendung derselben im Haushalte schätzen gelernt. Der Verfasser will durch sein Kochbuch, welches durch die verschiedenen Auflagen auf Grund neuer Erfahrungen mehrfache Abänderungen, Berichtigungen und Verbesserungen erfahren hat, der Allgemeinheit eine Anleitung zu der vielseitigen Verwendung der Pilze im Haushalte geben. Besonders wertvoll ist für unsere Zeit der Anhang mit den fettlosen Pilzgerichten. Der Abschnitt über die Doppelgänger erhöht das Buch in seinem Werte. Da den Bedürfnissen der bürgerlichen wie der einfachen Küche entsprochen wird, ist zu wünschen, daß das Buch in immer weitere Kreise unseres Volkes Eingang findet.

Schulz, Hugo. Vorlesungen über Wirkung u. Anwendung d. deutschen Arzneipflanzen.

Für Ärzte und Studierende. Leipzig (G. Thieme) 1919. 366 S. Preis geb. Mk. 16.80 (25 % Teuerungszuschlag).

Das Buch zeichnet sich vor allem dadurch aus, daß es nicht nur die officinellen (d. sind die im „Deutschen Arzneibuch“ aufgeführten) Pflanzen, sondern auch die in der Schulmedizin längst vergessenen und nur noch in der Volksmedizin verwendeten Heilkräuter behandelt. Es ist sicher, daß vielen volkstümlichen Heilpflanzen irr-tümlicherweise besondere Heilwirkungen zugeschrieben werden und daß die gerade in den letzten Jahren zahlreich erschienenen „Kräuterbücher“ zahlreiche ganz unzuverlässige Angaben enthalten. Ebenso richtig ist aber auch die Behauptung des Verfassers, daß in unserer deutschen Pflanzenwelt ein großer, bisher nur ungenügend gehobener Schatz an Heilkraft verborgen liegt. Es handelt sich also hier die Spreu vom Weizen zu trennen. Dazu hat der Verfasser, der Professor der Arzneimittellehre an der Universität Greifswald ist, in seinem Buch einen hervorragenden Beitrag geliefert. Er betont, daß einwandfreie Feststellungen über die Wirkung der Arzneipflanzen sich nur durch den Versuch am Tier und am gesunden Menschen erreichen lassen. Besonders zweckmäßig sind die Anwendung der Tinktur und des Fluidextraktes. Alle einheimischen Pflanzen, die nur irgendwie für eine medizinische Verwendung in Betracht kommen, werden besprochen. Den Beschluß macht ein sehr ausführliches Verzeichnis der im Volk üblichen Benennungen der deutschen Arzneipflanzen. Mit Hilfe dieser Liste wird es auch dem botanischen Laien möglich sein, den wissenschaftlichen Namen der Pflanze festzustellen. Das vorliegende Werk ist das einzige, das auf wissenschaftlichem Boden stehend sich ausführlich über die Heilkräfte der ein-

heimischen Pflanzen äußert. Wenn es auch zunächst für den Arzt geschrieben ist, so kann es auch dem gebildeten Laien, der sich für Kräuterbehandlung interessiert und nicht auf dem Standpunkt eines planlosen Kurpfuschertums oder eines blinden Bücherglaubens steht, dringend empfohlen werden.

Dr. M.

Wir ersuchen alle Leser des „Puk“, die ihnen bekannten Kräuterbücher mit genauem Titel, Verlag, Erscheinungsjahr und Seitenzahl unserm Verlag mitzuteilen. Im Voraus herzlichsten Dank! Schriftleitung des Pilz- und Kräuterfreund.

Zu unseren Kunstdruckbeilagen.

Die Kunstdruckbeilagen dieser Nummer bringen verschiedene Darstellungen von Knollenblätter-

pilzen, mit denen wir dartun wollen, nicht nur in wie verschiedenartigen Formen, in welcher wechselndem Aussehen die verschiedenen Abarten dieser Amanita vorkommen, sondern auch wie abweichend und durchaus nicht immer richtig sie dargestellt werden.

Weitere Bilder von Knollenblätterpilzen werden sich in späteren Nummern anschließen. In der Fortsetzung der Abhandlung „Die Giftpilze Deutschlands und ihre Wirkungen“ wird Herr Professor Dittrich diese verschiedenen Bilder der Knollenblätterpilze, sowohl die heute gebrachten wie die noch zu veröffentlichenden einer Besprechung unterziehen, in der er seine Auffassung zu den Bildern wiedergibt. Die Fortsetzung der erwähnten Abhandlung wird in der Oktobernummer des „Puk“ sein.



Glänzend Celloidin, Auro-Matt
für Goldtonung
Matt für Platintonung

MarkeTanne

Photogr. Postkarten
glänzend und matt.

Ausgezeichnete Eigenschaften! Gleichmäßige Qualität!
Bezug nur durch die Handlungen phot. Bedarfsartikel.
Fabrik photogr. Papiere vorm. Dr. A. Kurz Akt.-Ges.

Wernigerode a. H.

Vertreter für Oesterreich-Ungarn: Molitor & Schröder, Wien IX/4, Nußdorfer Str. 26/28.

Den Lesern unserer Zeitschrift empfehlen wir das im
Verlage von C. Heinrich in Dresden-N. in fünfter
:: Auflage erschienene und gemeinverständliche ::

Pilz-Kochbuch.

Eine Anleitung zur vielseitigen Verwendung der
Pilze im Haushalte für die bürgerliche Küche
nebst einem „Kriegsküche“ mit 145
Anhang Rezepten

Von **Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.**

Preis M. 1.25 einschließlich Zusendungskosten.

Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen entgegen,
wo nicht erhältlich, erfolgt Zusendung durch die

Puk-Geschäftsstelle, Heilbronn a. N.

Postscheck-Konto No. 15120 Stuttgart.

ERNST LEITZ

Optische u. mechanische Werke
WETZLAR



MIKROSKOPE

über 180 000 LEITZ-Mikroskope
im Gebrauch.

MIKROPHOTOGRAPHISCHE
u. PROJEKTIONSAPPARATE
MIKROTOME

LEITZ-PRISMENFERNROHRE

Zweiggeschäft für Norddeutschland
Berlin N.-W., Luisenstraße 45.

PREISLISTEN = kostenfrei =

Pilzmodelle

zu Lehrzwecken von sachverständiger Seite als die besten anerkannt, absolut naturtreu und lichtecht. In Gruppen aufgestellt zum Preise von 8-15 Mark. Prospekte zur Verfügung.

Ag. Erfurt

Atelier für wissenschaftliche Plastik, **Wiesbaden**, Rheinstr. 15.

Die Inocybe-Tafel

Derber Faserkopf :: Weinroter Rißpilz

der Nr. 1, Jahrgang III beilage, liefern wir unter Beifügung weiterer Originalbilder und Zeichnungen mit genauer Beschreibung. Bei der Wichtigkeit, die die giftige Inocybeart infolge der Verwechslungsmöglichkeit mit dem Egertling (Champignon) erlangt hat, ist diese Tafel für alle Pilzfreunde von größtem Interesse. Aufgezogen auf starkem Karton zum Aufstellen und Aufhängen eingerichtet, sehr geeignet für Pilzberatungsstellen, Pilzausstellungen, Schulen usw.

Grösse der Tafel etwa 35×45 cm

Preis einschließlich Porto und Verpackung Mk. 2.25.

Für Mitglieder der Pilzzentrale Mk. 2.—.

Einlaufende Bestellungen werden der Reihe nach sofort nach Fertigstellung ausgeführt durch die

Puk-Geschäftsstelle ~ Heilbronn a. N.

— Postscheckkonto No. 15120 Stuttgart. —

Oberlehrer Herrmanns Täublings-Bestimmungstabelle ist jetzt neu erschienen!

Sie wird jetzt in handlichster Form in widerstandsfähigem Karton-Umschlag zum bequemen Mitnehmen bei der Pilzwanderung geliefert zum Preise von Mk. 1.20.

Mitglieder der Pilz-Zentrale erhalten Sie zum Vorzugspreis von Mk. 1.—.

Zu beziehen durch die „Puk-Geschäftsstelle Heilbronn“.

Der Einfachheit halber empfiehlt es sich, den kleinen Betrag auf Postscheckkonto No. 15120 Stuttgart, bei der Bestellung mit einzuzahlen.



Einbanddecken und Inhaltsverzeichnis zu Jahrgang I und II des Pilz- u. Kräuterfreund

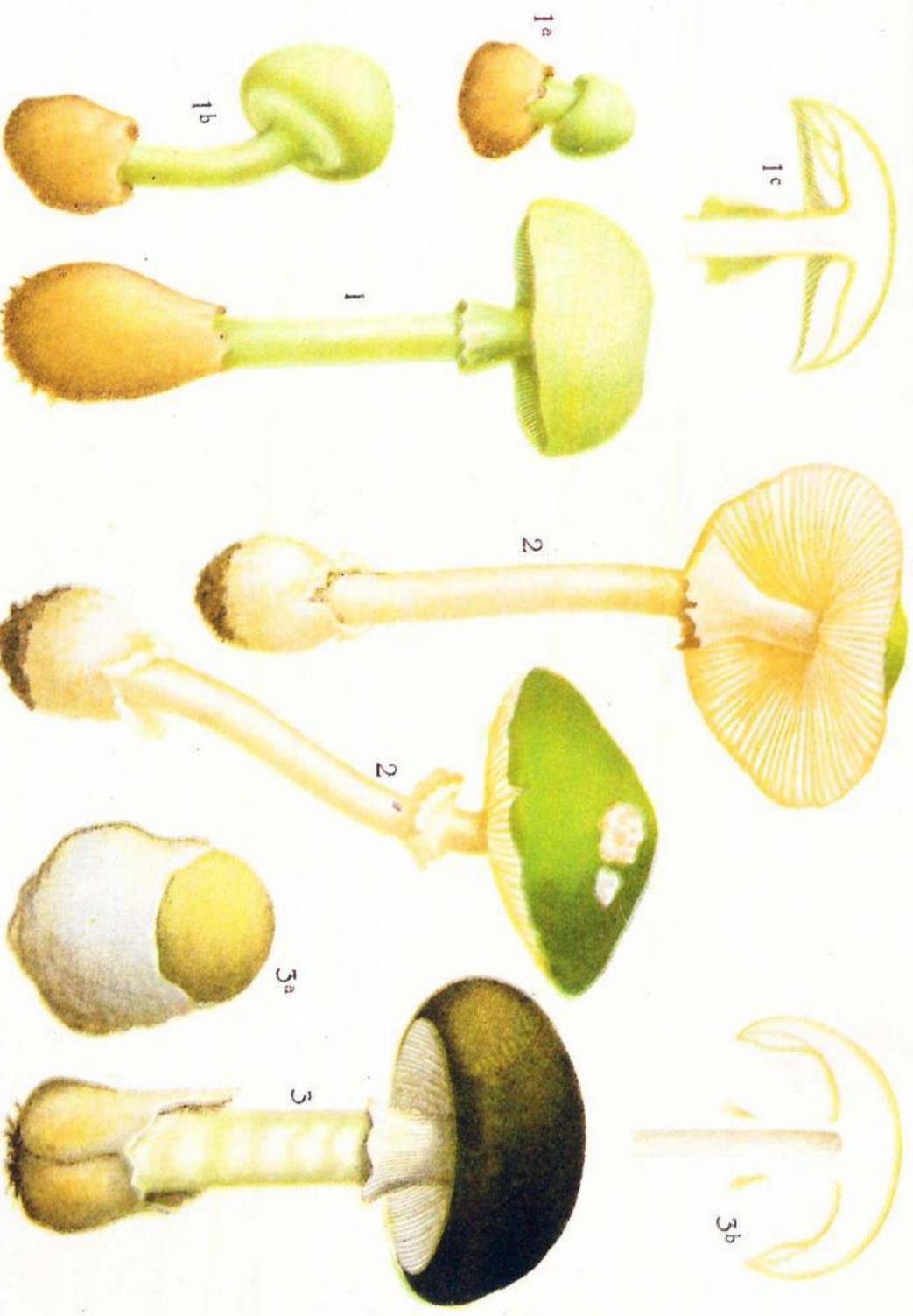
sind in Vorbereitung. Wir bitten um möglichst umgehende Bestellung derselben, damit rechtzeitig die Anzahl festgesetzt werden kann, denn Nachlieferungen können später nicht erfolgen. Ebenso wird sich empfehlen, verlorene Nummern der beiden ersten Jahrgänge schleunigst nachzubestellen, weil der Vorrat, der bei Herrn Henning durch Brandschaden stark verringert wurde, bald geräumt ist.

Man benutze die beiliegende Bestellkarte.

**Puk - Geschäftsstelle
Heilbronn a. N.**

Die Buchhandlung August Henning jr., Nürnberg

liefert alle Pilz- und Kräuterliteratur nach überall hin.



1. *Amanita phallooides viridis*, nach Kobert
 Ganz grüner Knollenblätterpilz
 1a 1b Jugendformen
 1b der noch geschlossene Pilz
 1c Durchschnitt, die verschiedene großen Lamellen und deren Anheftungsstellen am Hutgrunde zeigend.

2. *Amanita phallooides viridis* nach Kobert
 Grüner Knollenblätterpilz mit weissem Stiel.

3. *Amanita phallooides viridis*, nach Original-
 bild von Herrmann
 3a Jugendform
 3b Durchschnitt, der den hohlen Stiel zeigt

Die Bilder nach Kobert sind nach dem Kobertschen Originalstudienmaterial aus dem Institut für pharmacologische und physiologische Chemie der Universität Rostock.



Eine Gruppe von Knollenblätterpilzen — Amanita phalloides viridis.

Nach der Natur aufgenommen von Herm. Findeisen, Meissen i. S.

Das Bild zeigt den Knollenblätterpilz in allen Entwicklungsformen etwa in $\frac{3}{4}$ natürlicher Größe. Ganz rechts unten die von der Hülle noch umschlossene Jugendform, liegend der ausgewachsene Pilz, links ein kleines Stück im Durchschnitt, bei dem die Lamellen noch durch den Schleier, der später zum Ring wird, bedeckt sind, das Gleiche ist zum Teil noch der Fall bei dem auf dem Kopf stehenden Stück. Der liegende große Pilz rechts zeigt die leichte Maserung des Stiels und die ungleich großen Lamellen.