

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Heft 8 (1920)

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



Mykologische Rundschau, Zentralblatt für Kryptogamienkunde,  
 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.

## Pilz-Bestimmungs- und Auskunftstellen der Pilz- und Kräuterzentrale

haben die nachbenannten Pilzforscher und Pilzfreunde übernommen.

### In Süd- und Westdeutschland:

- Bensheim:** Prof. Dr. Spilger.  
**Darmstadt:** Lehrer Franz Kallenbach, Hoffmannstr. 5.  
**Gemünden (Bayern):** Bezirkstierarzt A. Ade.  
**Heidelberg:** Forstamtmann Dr. Seeger, Heidelberg.  
**München:** Ert Soehner, Conradstr. 11.  
**Würzburg:** Heinr. Zeuner, Riemenscheiderstraße 9.

### In Nord- und Mitteldeutschland:

- Anklam:** Apotheker Schubert.  
**Berlin:** Prof. Dr. Lindau, B.-Lichterfelde, Moltkestraße 3.  
**Berlin:** Dr. W. Herter, B.-Steglitz, Vionvillestraße 11/12.  
**Cassel:** Direktor Blumenauer, Amalienstr. 6.  
**Halle:** Prof. Dr. Raebiger.  
**Schwanebeck,** Kreis Aschersleben: Rektor Hinterthür.

### Ostdeutschland und Sachsen:

- Dresden-N.:** Oberlehrer Herrmann, Dresden-N., Weinbergstraße 55.  
**Frankenstein, Schles.:** Seminarlehrer Birchs.  
**Gablenz, Schles.:** Hauptlehrer Seidel.  
**Königsberg i. Pr.:** Lehrer Gramberg, Tiergartenstraße 58.  
**Leobschütz:** Gymnasialoberlehrer Max Müller.  
**Stollberg, Erzb.:** Oberlehrer Herrfurth.

### Ausland:

- Bozen, Tirol:** Prof. Dr. Hr. Kirchmayr.  
**Böhm. Leipa:** Jos. Anders.  
**St. Gallen, Schweiz:** Lehrer Emil Nuesch, Amtl. Pilzkontrolle.  
**Stockholm:** L. Romell, Brategatan 51.

Alle Mitglieder der Pilzzentrale erhalten von den Auskunftsstellen Auskunft über ihnen unbekannte Pilze, die in den zusammenlegbaren Faltschachteln der Pukzentrale mit den vorgeschriebenen Anfragekarten an die Auskunftsstellen übersandt werden. Jeder Sendung ist für Rückporto und Eintragung 30 Pfg., und wenn über mehr als zwei Pilze Auskunft verlangt wird, für jede weitere Art 10 Pfg. in Marken beizufügen. Die Anfragekarten kommen in aller Kürze an die Mitglieder zum Versand.

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“. Die Fülle der Arbeit läßt eine derartige Belastung nicht zu.

Alle Pilzfreunde werden gebeten sich der Pukzentrale anzuschließen. Man verlange ausführliche Drucksachen von der

**Geschäftsstelle der „Puk-Zentrale“, Heilbronn a. N.**



## Beurteilung der Pilzvergiftungen vom Standpunkte des Botanikers.<sup>1</sup>

Von Universitätsprofessor Dr. Viktor Schiffner,  
ersten Vorsitzenden der Gesellschaft der Pilzfreunde, Wien.

Es scheint mir von größter Wichtigkeit, daß in der Angelegenheit der Pilzvergiftungen auch der Botaniker, insbesondere der Fachmann auf dem Gebiete der Pilzkunde (der Mykologe) vernommen werde, da es hier wichtige Fragen gibt, welche weder der Arzt noch der Chemiker entscheiden kann, sondern lediglich der Mykologe.

Die Tagespresse bringt alljährlich die üblichen Berichte über Pilzvergiftungen und trägt dadurch unbewußt nicht wenig bei, das arme, notleidende Publikum von der Verwendung der Pilze als wertvolles, dabei kostenlos zu verschaffendes Volksnahrungsmittel abzuschrecken. Es ist nun die hochwichtige Frage, ob alle diese schweren, oft letalen Erkrankungen wirklich „Vergiftungen“ sind, d. h. durch „Giftpilze“ verursacht sind.

Der Arzt wird bona fide — und von seinem Standpunkte aus mit Berechtigung — eine schwere Erkrankung nach Pilzgenuß ohne weiteres als Pilzvergiftung erklären. Er wird nur in seltenen Fällen entscheiden können, welcher Art die genossenen Pilze angehörten. Dies wird mit einiger Sicherheit bei den wenigen Giftpilzen (z. B. den Knollenblätterpilzen *Amanita phalloides*, *A. mappa* und *A. verna*) der Fall sein können, nach deren Genuß sich gewisse, einigermaßen charakteristische Symptome einstellen.

Dann ist noch zu berücksichtigen, daß alle Pilze, auch die besten Speisepilze, als eiweißhaltige Substanzen im verdorbenen, faulenden Zustande „Potmainvergiftungen“, ganz ähnlich wie verdorbenes Fleisch, Wurst, Fische usw., verursachen können, die wirklichen Pilzvergiftungen in ihrem Verlaufe sehr ähnlich sein können. Daß ein großer Prozentsatz der als „Pilz - Vergiftungen“ ausgesprochenen schweren Erkrankungen darauf zurückzu-

führen sein wird, davon kann man sich leicht eine Vorstellung machen, wenn man wie ich, jahrelang öffentliche Pilzauskunftsstellen gehalten hat, wo Pilze oft in desolatem, zersetzten Zustande vorgelegt werden und sich die Sammler nur schwer entschließen können, der eindringlichen Mahnung, sie nicht zu genießen, Folge zu leisten; oder wenn man beobachten konnte, in welchem total verjauchten Zustande in Wien in den letzten Jahren Pilze von gewissenlosen Händlern, noch dazu zu horrenden Preisen angeboten und von dem notleidenden Publikum auch gekauft wurden.

Um ein Urteil darüber zu gewinnen, ob eine Erkrankung nach Genuß von Pilzen als „Pilzvergiftung“ zu werten ist, ist es wesentlich, zu konstatieren, welche Pilzarten genossen wurden, und dazu ist allein der Mykologe berufen. Solche Untersuchungen gehören zu den schwierigsten und sind ebenso zeitraubend wie unangenehm, da als Objekt lediglich die unverdauten Fragmente aus den Dejekten und dem ausgeheberten Mageninhalt des Patienten dienen. Sind diese in einem entsprechenden Zustande und möglichst vollständig gesammelt, so kann ein sehr erfahrener Mykologe, der sich jahrelang auch mit den mikroskopischen Merkmalen der höheren Pilze, die hier in Betracht kommen, beschäftigt hat, in vielen, allerdings nicht in allen Fällen, ein sicheres Urteil über die Art der genossenen Pilze abgeben.

Ich habe in den letzten Jahren eine Reihe solcher Untersuchungen gemacht und da zeigte sich, daß in den meisten Fällen unter den genossenen Pilzen nicht eine einzige giftige Art war; zumeist waren es anerkannt gute Speisepilze, die nicht im bereits zersetzten Zustande zubereitet waren. Jedoch konnte ich konstatieren, daß die Zubereitung (sie waren in halbrottem Zustande) und die

<sup>1</sup> Aus den Mitteilungen des Volksgesundheitsamtes in D.-Oe. Staatsamt für soziale Verwaltung.



unvernünftige Weise des Genusses durch Verschlingen von oft fingergliedgroßen Stücken wenigstens in einigen Fällen die Ursache der Erkrankungen gewesen sein muß. Die Erkrankungen waren mehr oder weniger schwere, von choleraähnlichem Charakter, eine endete sogar mit dem Tode.

Ich werde im folgenden einige besonders charakteristische Fälle aus meiner Erfahrung als Belege für das Gesagte anführen.

1. Im November 1916 wurden in das Stephanie-Spital in Wien ein Mann und dessen Kinder gebracht, die bald nach dem Genusse selbstgesammelter Pilze an choleraähnlichen Erscheinungen erkrankt waren; die Kinder leichter, der Mann schwer. Das mir übergebene Untersuchungsmaterial stammte aus dem Darm- und Mageninhalt des Mannes. Die Pilzfragmente zeigten fast noch ihre natürlichen Farben, waren also nur mangelhaft gekocht. Es waren darunter halbe Hüte, zum Teil samt dem daransitzenden Stiel, ganze Stiele und sonstige größere Stücke; alle zeigten nicht die geringsten Kauspuren, waren also ungekaut verschlungen worden. Sie gehörten folgenden fünf Arten an: Die Hauptmasse war *Collybia velutipes* (Winter-Rübling); der Pilz ist als ein guter Speisepilz bekannt. Ein halber Hut nebst Stiel von *Hypoholoma sublateralium* (Ziegelroter Schwefelkopf); der Pilz ist als nicht giftig bekannt und von mir selbst als essbar, aber minderwertig ausgeprobt. *Armillaria mellea* (Halimasch); bekannter Speisepilz. Sehr wenig *Pholiota aurivellea* (Goldgelber Schüppling), der zwar kaum genießbar, aber sicher nicht giftig ist. Ein kleines Fragment einer *Mycena (galericulata?)*, sicher nicht giftig, auch in zu minimaler Masse. Ferner enthielt der Eingeweidebrei unverdaute Kartoffelstückchen. Der Mann wollte augenscheinlich Halimasch sammeln, denn es sind lauter Baumstämme bewohnende Arten, darunter keine giftigen. Dieser Fall war also ganz sicher keine „Pilzvergiftung“ sensu strictiore, obwohl er als solche in den Zeitungen veröffentlicht worden war.

2. Im November 1916 wurde in das Stephanie-Spital ein Mann gebracht, der nach einem in einem Wiener Gasthause eingenommenen Gerichte von Halimasch erkrankt war. Dr. Krainer aus dem dortigen Kriegsspital pflog Erhebungen über diesen Fall, welche das Resultat ergaben, daß von demselben Gerichte in dem Gasthause noch an 13 andere Gäste Portionen verabreicht wurden und daß der Rest von dem Wirt und seiner Familie am Abend aufgewärmt verzehrt wurde; aber alle diese Personen nahmen nicht den geringsten Schaden. Es ist also wieder sicher, daß es sich hier unmöglich um einen Pilzvergiftungsfall handeln konnte.

3. Im August 1917 wurde mir von der Salubritätskommission des 4. Armeekommando (Wolhynien) eine Pilzmasse zur Begutachtung eingesandt, welche ein schwer erkrankter Soldat erbrochen hatte. Nebst einigen kleineren Stücken

waren darunter zwei etwa fingerbreit geschnittene Stücke eines Hutes (mit Oberhaut), das eine 5 cm, das andere über 6 cm lang, und ein dickes Stück fast von der Größe eines Daumengliedes. Alle Stücke zeigten kaum Verdauungsspuren und keine deutlichen Kauspuren, sie machten den Eindruck, als ob sie roh oder kaum zubereitet gewesen wären. Sie gehörten alle demselben Pilze an, und zwar *Amanita rubescens* (Perlpilz), der zu unseren besten Speisepilzen gehört; es konnte also dieser Fall keine „Pilzvergiftung“ sein. Ich erbat mir die Einsendung des klinischen Befundes, den ich nebst dem Sektionsbefunde erhielt. Daraus ist zu berichten: Kanonier Durčević Vasil wurde nach dreitägigem Kranksein in das Feldspital 406 in verwirrtem, stark unruhigem Zustande eingeliefert. Verlangsamung der Atmungs- und Herz-tätigkeit und mäßig intensive Gelbsucht. Die Aerzte vermuteten sofort eine Pilzvergiftung, obwohl der Patient hartnäckig leugnete, Pilze gegessen zu haben, auch am dritten Tage seines Spitalaufenthaltes, als er nach Klärung seines Bewußtseins die untersuchten Schwämme und große Mengen unverdautes Blut erbrochen hatte. Von nun an trat Melaena ein, das Bewußtsein war andauernd klar, der Patient bot das Bild schwerster Anämie und starb nach weiteren vier Tagen. Erst am Tage vor seinem Tode gestand er, daß er vor seiner Erkrankung Schwämme in rohem Zustande gegessen hatte. Die mächtigen Pilzstücke mußten mindestens sechs Tage in seinem Magen gelegen haben, ohne wesentliche Zersetzungerscheinungen aufzuweisen. Die schwere Erkrankung kann aber keine „Vergiftung“ gewesen sein, da es sich sicher um einen ganz unschädlichen Pilz (Perlpilz) handelte.<sup>1</sup>

4. Ein recht interessanter Fall von ziemlich schwerer Erkrankung nach dem Genuß frisch gesammelter Steinpilze (*Boletus edulis*) wird mir von einem meiner Pilzkursleiter berichtet. Einer seiner Bekannten, selbst ein guter Pilzkennner, ging mit einem Hausnachbar Pilze sammeln. Sie fanden Steinpilze und eine ziemliche Zahl Perlpilz (*Amanita rubescens*), welche der Nachbar noch nicht als ausgezeichneten Speisepilz kannte; er nahm aber auf Anraten seines Genossen davon auch eine Anzahl mit. Seine Frau weigerte sich aber, diese vorzurichten, da sie sie für giftig hielt und düstete nur die Steinpilze, während der Mann die Perlpilze zu seinem pilzkundigen Nachbar trug, der sie nebst seiner eigenen Ausbeute im Kreise seiner Familie, darunter zwei Kindern vor drei und sechs Jahren, verzehrte, ohne daß jemand die geringsten Beschwerden fühlte. Dagegen erkrankte der ängstliche Freund nach den gegessenen Steinpilzen sehr heftig. Hätte dieser die Perlpilze auch mitgegessen, so wären diese ganz unschuldigerweise für die Erkrankung verantwortlich gemacht worden.

5. Da getrocknete Pilze noch viel unverdaulicher sind als frische, so können natürlich nach Genuß von getrockneten Pilzen bei nicht vollkommen gesunden Verdauungsorganen und mangel-

<sup>1</sup> *Amanita rubescens* wird u. a. von Ricken und Macken ohne Einschränkung als essbar bezeichnet, während Michael und Schnegg sagen: essbar ohne Oberhaut. Weitere Mitteilungen für den Erfahrungsaustausch des Puk erwünscht.  
Die Schriftleitung.



haftem Kauen der Speise ganz analoge Erkrankungen hervorgerufen werden, die ebenfalls für Pilzvergiftungen angesprochen werden, ohne daß sich ein giftiger Pilz in dem Material befunden hat. Die Konstatierung der Art der genossenen Pilze ist in solchen Fällen meistens verhältnismäßig leicht und sicher, weil zumeist ein reiches Trockenmaterial zur Untersuchung vorliegt. Da erhielt ich vor einer Reihe von Jahren von einem Wiener Arzte geschnittene getrocknete Pilze zur Begutachtung. Nach dem Genuß davon waren zwei alte Damen, die die Pilze in einem böhmischen Kurorte (Karlsbad?) gekauft hatten, schwer erkrankt. Es handelte sich um den Kartoffelbovist (Scleroderma vulgare). Der Kartoffelbovist ist nun kein Speisepilz, wohl aber ein ausgezeichnetes Gewürzpilz, der als solcher ganz sicher nicht giftig ist. In Unkenntnis dieser Tatsache hatten die Damen augenscheinlich daraus ein Gericht bereitet und die lederartig zähen Stücke mitgegessen. Auch echte Trüffel (Tuber) und andere Gewürzpilze können ja, im Uebermaß genossen, ebenfalls mehr weniger schwere Erkrankungen bei verdauungsschwachen Personen verursachen. Die Angaben in der Pilzliteratur, daß Scleroderma vulgare giftig sei, sind zweifellos unrichtig; ich kann dies aus eigener vieljähriger Erfahrung an mir und meiner Familie bestätigen. Auch ist der Pilz in Nordböhmen und Schlesien als „Sandtrüffel“ oder kurzweg „Trüffel“ einer der üblichsten Marktpilze und bei der Bevölkerung als ausgezeichnetes Gewürzpilz allgemein bekannt und geschätzt.

6. Ein anderer angeblicher Vergiftungsfall nach Genuß getrockneter Pilze wurde mir vom Stephanie-Spital (Dr. Krainer) in Wien im August 1918 zur Untersuchung zugestellt. Das vorhandene Trockenmaterial bestand überwiegend aus Rotkappe (*Boletus rufus*), etwas Steinpilz (*Boletus edulis*) und wenig Bronzeröhrling (*Boletus aereus*); kein Blätterpilz und kein roststieliger *Boletus*. Es ist also wieder ausgeschlossen, daß es sich um eine „Vergiftung“ handelte.

Aus diesen und anderen hier nicht mitgeteilten Erfahrungen der praktischen Mykologie geht nach meiner Ansicht hervor, daß keineswegs alle schweren und nicht einmal die tödlichen Erkrankungen nach Pilzgenuß, die man als „Pilzvergiftungen“ zu bezeichnen pflegt, tatsächliche Pilzvergiftungen sind, d. h. auf giftige Pilze zurückzuführen sind. Letzteres ist nach meiner Überzeugung überhaupt nur bei einem geringen Prozentsatz solcher Erkrankungen der Fall. Genuß verdorbener oder unvernünftiger Genuß guter Pilze dürfte dabei vielmehr eine Hauptrolle spielen.<sup>1</sup>

Damit steht auch im engsten Zusammenhang die wichtige Frage der „Ver-

<sup>1</sup> Man vergleiche auch die Abhandlung „Pilzvergiftungen im „Puk“. Jahrg. III, S. 40.

dächtigkeit“ vieler Pilze. Als verdächtig bezeichnet die praktische Mykologie keineswegs solche Pilze, von denen man die Genießbarkeit oder Giftigkeit nicht kennt, sondern solche, welche in manchen Fällen ohne Schaden genossen wurden, in anderen Fällen aber Vergiftungen ähnliche Erkrankungen verursacht haben. Unter verdächtigen Pilzen in diesem Sinne werden da zwei ganz verschiedene Kategorien zusammengeworfen, worauf ich hier aufmerksam machen möchte.

Die erste Kategorie, welche zweifellos die überwiegende Mehrzahl der verdächtigen Pilze ausmacht, umfaßt an sich nicht giftige Arten, die ab und zu, wie solches in einigen Fällen oben geschildert wurde, durch unvernünftigen Genuß verdauungsschwacher Personen oder durch Genuß im verdorbenen Zustande Vergiftungen ähnliche Erkrankungen hervorgerufen haben, Erkrankungen, die aber tatsächlich keine Vergiftungen sind. — Ich habe selbst an mir eine größere Zahl in der Literatur als verdächtig angegebene Arten durch Verzehren reichlicher Quantitäten ausprobiert und habe nicht in einem einzigen Falle die geringsten Beschwerden davongetragen; es war aber auch nicht eine Art darunter, die ich wegen besonderer Qualitäten als guten Speisepilz empfehlen könnte.

Die zweite Kategorie verdächtiger Pilze sind solche, bei denen das Vorhandensein von Giften nachgewiesen ist, die aber von Personen, welche eine mehr weniger hohe Immunität gegen Giftpilze besitzen, ganz ohne Nachteil genossen werden können. (Eine solche verschiedengradige Immunität ist ja auch für andere alkalische Gifte, z. B. Nikotin bekannt.) Das typische Beispiel für diese Gruppe ist der toxikologisch am genauesten bekannte Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Ich selbst gehöre zu den Personen, die diesen Giftpilz auch in größeren Quantitäten ohne die geringsten üblen Folgen vertragen; ich habe auch verhältnismäßig große Stücke (etwa ein Achtel eines großen Hutes) roh gegessen, ohne jede Beschwerde. Entsprechend zubereitet, gibt er dem delikaten Perlschwamm nichts nach.



Die Disposition gegenüber der Giftigkeit der Pilze dürfte eine gewisse Analogie haben mit einer weitverbreiteten Idiosynkrasie.

Vielleicht kommt dazu noch eine Ursache, die bei derselben Pilzart diese in einem Falle ohne, in anderen mit Giftwirkung erscheinen läßt: die Beeinflussung der Ausbildung der Pilzgifte durch klimatische und Standortsverhältnisse. Dieser Gedanke ist keineswegs neu und scheint durch unsere Untersuchungen eine Bestätigung zu erfahren; so durch die Feststellung von Professor Kobert (Rostock), der den Knollenblätterpilz (Ama-

nita phalloides) mehrere Jahre vom selben Standorte bei Greiz untersuchte, in einem Jahre aber keine Spur von Phallin in ihm nachweisen konnte.

Ich wäre sehr erfreut, wenn diese bescheidene Mitteilung meiner Erfahrungen über den für die ärztliche Praxis und die praktische Pilzkunde gleich wichtigen Gegenstand zu weiteren Beobachtungen anregen würde und wäre sehr dankbar, wenn mir aus dem Kreise der Ärzte und Pilzkenner sichere Erfahrungen, die mit dieser Frage zusammenhängen; zugehen würden.

## Der Lehrmeister Krieg für die Pilz- und Kräuterkunde.

Von Rektor Hinterthür-Schwanebeck.

Die Notwendigkeit größter Sparsamkeit und möglicher Unabhängigkeit vom Auslande haben es auf dem Gebiete der Nahrungsmittel mit sich gebracht, daß die Errungenschaften der Kriegsnot noch im Frieden fort dauern werden. Dazu gehört die weitere Erfassung und Verwertung von Wildgemüsen, Wildfrüchten und Pilzen; bieten doch viele Kräutersäfte gleichzeitig ein gesundes und heilkräftiges Mittel für unsern Organismus.

Es ist bedauerlich, daß erst die bittere Not des Krieges, die so viele Werte vernichtete, neue erstehen ließ, alte umwertete, uns die reichen Gaben der Mutter Natur erkennen ließ, an denen wir achtlos vorübergingen. Die angewandte Naturkunde, die neben genauer Sachkenntnis großen Nachdruck auf den Nutzen oder Schaden der Naturdinge legte, war von dem Unterricht „nach biologischen Gesichtspunkten“ zu stark verdrängt worden. Methodiker und Lehrer, die vor 10 oder 20 Jahren dem „Utilitätsprinzip“ sein Recht einräumten und vom Nutzen oder Schaden einer Pflanze oder eines Tieres redeten, galten selbst unter der Lupe der „Herren Rezensenten“ als bedauerlich „rückständig“. Man wiegte sich in der „biologischen Betrachtung“ und „ästhetischen Erfassung“; dabei hatte sich das Einzelding in den „Lebensgemein-

schaften“, die Sache in der Form verloren.

Keineswegs soll der geistige u. sittliche Gewinn jener Bestrebungen, da der Zeiger vorwiegend auf das Theoretische und seine idealen Zwecke wies, nicht unterschätzt werden, allein der naturkundliche Unterricht versagte in den Tagen der Kriegsnot, als man ihn zur Hilfe rief, weil die Richtung auf das Praktische und Nützliche in Verruf war, weil man für die Schule und nicht für das Leben gelehrt und gelernt hatte. Wer wußte etwas von „Wildgemüse“? Auf wie viel Unkenntnis stieß man beim Sammeln von Teekräutern und Arzneipflanzen? Wie viele Städter kennen Baldrian, Kamille, Pfefferminze, Fenchel, Huflattich, Kalmus und Wacholder? Selbst die Getreidearten vermögen viele nicht voneinander zu unterscheiden, und wie mancher singt „im grünen Wald, wo's Echo schallt“, und kennt kaum Buche und Eiche richtig. Statt des Kümmels, der wild auf den Wiesen wächst, schleppen eifrige Sammler in ihrer grenzenlosen Unkenntnis den Hundskümmel und ganze Berge vom giftigen Schirlingskraut nach Hause, und was wurde nicht alles für Brunnenkresse und Thymian angesehen! Noch schlimmer stand es mit der Unkenntnis in der praktischen Pilzkunde.



In ganz mangelhafter Weise von „Bekanntem“ belehrt, traf man Pilzsücker, die kaum Röhren- und Blätterpilze zu unterscheiden vermochten, andere durchstreifen den Wald mit einem billigen Leitfaden oder „Bilderbogen“, der neben schlechten Abbildungen auch noch ungenaue Beschreibungen enthielt. Eine dritte Gruppe war mit ein, zwei oder drei Pilzsorten vertraut und suchte daher nur nach Pfifferlingen, Steinpilzen oder Champignons. Schuld an dieser beklagenswerten Tatsache war natürlich die unzureichende Schulbildung und Aufklärung, und die Folgen zeigten sich in den häufigen Vergiftungsvorfällen. Hatte man früher denn je in der Schulstube einen Pilz in „leibhafter Gestalt“ zu sehen bekommen? Vielleicht hatte der Lehrplan mit seiner Anspruchlosigkeit in derlei Dingen nur die Behandlung eines einzigen Pilzes — des Fliegenschwammes — gefordert, dabei aber „wegen der Vollständigkeit“ die afrikanischen Wiederkauer verlangt. Das muß anders werden! Die Lehrweise in den Sachgebieten muß umkehren, muß auf Kenntnisse und Fertigkeiten abzielen, die das Leben erfordert.

Manche Propfreiser mechanischer Schulweisheit, die fürs praktische Leben unnützer Ballast sind, müssen fallen zugunsten des praktischen Zweckes unseres naturkundlichen Unterrichtes. Das hat uns insbesondere die Not des Krieges gelehrt, wo wir unter dem Druck der Verhältnisse in erster Linie für alles das zu sorgen hatten, „was zur Leibes Nahrung und Notdurft gehört.“ Jedenfalls steht eins fest: Die Ausnutzung, die die heimatliche Natur während des Weltkrieges erfuhr und unser langes wirtschaftliches Durchhalten ermöglichte, darf nicht wieder vergessen werden und bietet eine Fülle von Stoffen für den zeitgemäßen Naturkunde-Unterricht, der uns zudem in direkten Verkehr mit den Naturdingen bringt und dadurch Lehrern und Schülern Freude macht und der Schule zeitlebens dankbare Freunde sichert. —

Daß unsere Väter von ihrer Naturkunde mehr Nutzen hatten als wir von unserer Naturbeschreibung, dazu

bietet ein Schulmann in der „Päd. Warte“ folgendes Erinnerungsbild: „Im Herbst sammelten die Leute meines Heimatdorfes Brombeeren, Hagebutten und die reifen Früchte der Eberesche und bereiteten daraus ein dauerhaftes Mus für den Winter. Ganze Fässer voll Preiselbeeren (Kronbeeren) wurden eingemacht. Aus Holunderbeeren preßte man Öl. (??) Blätter und Ranken der Brombeeren und Erdbeeren, auch Hagebuttenkerne, wurden getrocknet und der Aufguß als Tee getrunken. Gegen die Pilze zeigten sich die Waldleute allerdings mißtrauisch.

Nur Stockschwämmchen und Pfifferlinge verwerteten sie; die Menge der anderen eßbaren Sorten ging ihnen an Nährwerten verloren.

Im Spätherbst ging es dann in die „Buchecker“. Säcke voll wurden nach Hause getragen, und das wohlschmeckende Speiseöl herausgepreßt, oder sie wurden wie die Eicheln geröstet und als „Kaffee“ verwandt. Mit Sehnsucht sah man dem Frühling entgegen; grünte erst der Rasen, war viel gewonnen. Alt und jung eilte dann hinaus in die Wiesen und Wälder und sammelte „Kohl“ (Wildgemüse).

Was wanderte da nicht alles in die Schürze! Die jungen Blätter vom Wiesen-Löwenzahn, Ampfer, Senf, Giersch, Melde, Kerbel, Scharbockskraut, Kümmel und manches andere. Großer Beliebtheit erfreuten sich die jungen Brennessel. Ob als „Kohl“ oder als Kräutersuppe zubereitet, schmeckten die ersten Gaben des Frühlings prächtig, und vor allem waren sie ihrer Reichhaltigkeit an Nährsalzen wegen sehr gesund. Sie wurden von den Waldleuten auch in Mengen getrocknet und aufgespart. Auch Salat spendete das junge Jahr. Rapunzeln auf den Äckern und Brunnenkresse in Wiesengraben fanden viele Liebhaber. Ausgiebige Verwendung fanden ferner vielerlei Kräuter am Wegrand zu Suppengewürz. Als solche habe ich noch in Erinnerung die ersten saftigen Blätter der Schafgarbe, den kleinen Feldthymian und Salbei — abgesehen von Dill, Wiesenkümmel, Beifuß u. a. Über die hungrige Zeit im Hochsommer halfen neben getrocknetem „Wiesenkohl“ zum Teil Waldbeeren hinweg.



Erdbeeren galten zwar als Leckerbissen, aber Heidelbeeren wurden in Mengen eingebracht und bildeten roh und zu Brei gekocht, zeitweise die Hauptnahrung der Armen. Dazu kamen später noch Himbeeren und Brombeeren. Mit den neuen Kartoffeln kehrten dann wieder bessere Tage ein, und es war ein feierlich-freudiger Augenblick, wenn die ersten auf

dem Tische standen und sich die Hände zum herzinnigen Dankgebet falteten.“

Auch wir wollen jene Gottesgaben beachten, schätzen und gebrauchen — auch dann noch, wenn wir nicht mehr im Zeichen der Kriegs- und Hungersnot mit besonderer Inbrunst die Worte flehen: „Unser täglich Brot gib uns heute!“

## Pilzdrogen.

Von Apotheker Gustav Hamann-Wien.

Im Vergleiche zu der großen Menge genießbarer Pilze, gibt es eine verschwindend kleine Anzahl von Pilzen, welche medizinisch und pharmazeutisch Verwertung finden.

Es kommen da nach Hager, Mitlacher und Vogt insbesondere 6 Arten in Betracht:

1. Fungus secalis — Secale cornutum, Mutterkorn.

Die Droge ist das Sclerotium oder Dauermycelium des Pilzes *Claviceps purpurea* aus der Familie der Pyrenomyceten — Kernpilze.

Dieser Pilz entwickelt sich in den Blüten (Fruchtknoten) von Gräsern — Gramineen, hauptsächlich des Roggens — *Secale cereale*, ist außen von schwarzvioletter Farbe, leicht bereift, innen weißlich-grau, und wird 2—5 cm lang und einige Millimeter dick. Man sammelt ihn kurz vor der Fruchtreife, am besten durch direktes Ablesen von der Ähre. Die ziemlich viel Fett enthaltende Droge besitzt in den Alkaloiden Ergotin und Cornutin ihre bedeutendsten Bestandteile, und wird vorwiegend in der Geburtshilfe und als wehenbeförderndes Mittel, dann gegen innere Blutungen mit Erfolg angewendet. Von wegen der giftig wirkenden Substanzen darf das Mutterkorn und seine Zubereitungen (Pulver, Extrakt, Aufguß) ohne ärztliche Verschreibung nicht abgegeben werden. —

2. Fungus cervinus — *Boletus cervinus* — *Tubera cervina*, Hirschtrüffel — Würzige Hirschbrunst.

Die Droge ist der Fruchtkörper von

*Elaphomyces granulatus* (*Scleroderma ceruinum*), einem im Herbst unter der Erdoberfläche, besonders in Föhren- und Fichtenwäldungen, seltener unter Buchen und Eichen vorkommenden Pilze aus der Familie der Tuberaceen — Knollenpilze.

Die anfangs gelbliche, dann braun werdende wallnußgroße Hülle (*Peridie*) ist mit derben Warzen dicht besetzt; das Innere enthält eine dunkelviolette, fast braunschwarze Sporenmasse. Die eigenartig riechende, bitter schmeckende Droge hat früher als *Aphrodisiacum* — nervenstärkendes Anregungsmittel in der Volksmedizin Anwendung gefunden, jetzt wird sie von Landleuten noch häufig als Brunstmittel für Rinder und Schweine benützt. —

3. Fungus Bovista — Fungus chirurgorum, Bovist.

Die Droge ist der reife, trockene Fruchtkörper von *Lycoperdon bovista* — *Lycoperdon giganteum* — *Globaria bovista*, Riesen-Bovist, Riesen-Staubkugel und von *Lycoperdon caelatum*, Hasenbovist, Hasenstäubling, Rauchschwamm; auf Brachäckern, Triften und Wiesen, an Rainen und Waldrändern vom Sommer bis zum Herbst durch fast ganz Europa sich vorfindende gemeine Pilz aus der Familie der Gasteromyceten — Bauchpilze.

Die Hülle von *L. bovista* ist eiförmig oder kuglig, bisweilen ungemein groß und schwer, jene von *L. caelatum* zumeist verkehrt kegelförmig. Vor der Reife sind beide weiß, fleischig, trocknen später ein, die Hülle wird schlaff, gelbbraun und



schließt eine aus glatten Sporen bestehende olivbraune Materie ein. Endlich platzt sie am Scheitel und entleert das Sporenpulver.

Ab und zu wird noch die in der geöffneten Peridie zurückbleibende zunderartige Masse äußerlich bei Blutungen angewendet. Die blutstillende Wirkung beruht wesentlich auf einer Quellung der Zellmembran.

4. Fungus Sambuci — Hollunderschwamm, Judasrohr.

Die Droge ist der getrocknete Fruchtkörper von *Exidia auricula* Judae — *Auricularia auricula* Judae — *Auricularia sambucina*, einem rasenweise vom Sommer bis zum Herbst auf Hollunderbüschen und auf anderen alten Baumstämmen häufig vorkommenden Pilze aus der Familie der Tremellaceen — Gallertpilze. Hut ohrmuschelförmig, gallertartig. Getrocknet ist der Pilz steif, knorpelig, oberseits kahl schwarzbraun, unterseits heller, sammtig und dünnfilzig. Mit Wasser behandelt quillt er rasch auf und nimmt eine lederige Konsistenz und eine lederbraune Farbe an. Dieser Droge, die in früheren Zeiten zu Umschlägen bei Augenentzündungen angewendet wurde, werden oftmals Fruchtkörper von *Polystictus versicolor* — Bunter Porling, und von *Polyporus adustus* — Angebrannter Porling beigemischt, welche beide jedoch keine Quellfähigkeit besitzen.

Der Pilz kommt außer in Europa auch in Nordamerika und Australien vor. —

5. Fungus Laricis — *Agaricus albus* — *Boletus purgans*, Lärchenschwamm, Lärchen-Porling, Purgierschwamm.

Die Droge ist der Fruchtkörper von *Polyporus officinalis* — *Placoderma officinalis*, einem auf Stämmen des Lärchenbaumes in den Südalpen, in Rußland und in Sibirien fast durch das ganze Jahr wachsenden Pilze aus der Familie der Hymenomyceten — Außenfrüchtler.

Der meist halbkugelige, unförmige, außen gelblichbraune, innen weiße, schwammig faserige Pilz findet sich vorwiegend auf krankem Holze, wird ziemlich groß und schwer, und ist an den Baumstämmen seitlich angewachsen. Geschmack zuerst süßlich, dann bitter und

scharf, — Geruch dumpf. Der Lärchenschwamm ist schwierig zu pulverisieren. Zu dem Zweck wird er mit Gummischleim vermengt, getrocknet und dann pulverisiert.

Der wesentliche Bestandteil ist ein Harz, welches die Agaricinsäure enthält. Die Droge wurde früher als Purgativum — Abführmittel, und erst in neuerer Zeit zur Beschränkung der Schweißsekretion — z. B. bei Tuberkulose angewendet und darf wegen ihrer drastischen Wirkung nur gegen ärztliche Verschreibung abgegeben werden. —

6. Fungus igniarius — Fungus chirurgorum — *Agaricus chirurgorum*, Zunder, Feuerschwamm, Wundschwamm.

Die Droge sind zubereitete Stücke des Fruchtkörpers von *Polyporus fomentarius* *Fomes fomentarius*, einem in Laubwäldern besonders auf Stämmen und Ästen von Buchen, Birken und Eichen seitlich angewachsenen, im ganzen nördlichen und mittleren Europa vorkommenden Pilze aus der Familie der Hymenomyceten — Außenfrüchtler.

Dieser durch die ganze Jahreszeit zu findende Baumschmarotzer ist halbkugelförmig, oben silbergrau und wellig gezont, unten braun und feinporig. Behufs Gebrauches als Wundschwamm entfernt man die Rinden- und Porenschicht, und stellt aus dem zimtbraunen, filzigen Innengewebe durch Auswaschen, Klopfen und Reiben mit den Händen verschieden große, weiche Lappen dar, welche die officinelle Droge bilden, und heute noch in der Medizin als Blutstillungsmittel bei Blutegelbissen und geringeren Verletzungen angewendet werden. Für spezielle Benützung zum Zünden wird der Schwamm mit einer Salpeterlösung getränkt und dann getrocknet, ist jedoch in diesem Zustande pharmazeutisch nicht zulässig.

Der meiste Feuerschwamm wird in Böhmen, Ungarn, den Karpathengegenden und im Thüringer Wald gesammelt. Aus den viel zäheren, mehr holzigen, an alten Weiden und Eschenstämmen, oftmals auch an Pflaumenbäumen vorkommenden *Polyporus igniarius* wird kein echter Zunder bereitet.



## Die Pilzsprache.

Ein Verzeichnis der wichtigsten Fachausdrücke aus der Pilzkunde.<sup>1</sup>

Von Oberlehrer Herrmann-Dresden.

(Fortsetzung.)

gewobenhäutig = nennt man den Schleier, wenn er aus einer ganz dünnen, leicht zerreißen Haut besteht, das Aussehen eines zarten Gewebes hat.

Schüpplinge. Fig. 4.

gewölbt = wenn der Hut regelmäßig nach oben erhoben ist. Rothpilz (*Boletus rufus*). Fig. 45/46.

gezähnt siehe unter Lamellen.

gezont = wenn der Hut farbige von der Grundfarbe des Hutes abweichende Kreise zeigt. Zottiger Reizker, Gezonter Porling. Fig. 47.

giftig = wenn der Genuß des Pilzes stark gesundheitsschädlich oder gar tödlich ist.

Giftpilz = ein Pilz mit giftiger Wirkung auf den menschlichen Organismus. Knollenblätterpilz. Fig. 24.

glasigfleischig = wenn der Pilz infolge der Durchfeuchtung ein glasiges Aussehen erhält.

glimmerig = wenn der Hut mit kleinen glänzenden Schüppchen bedeckt ist. Glimmer-Tintling (*Coprinus micaceus*).

glockig = wenn der Hut die Form einer Glocke hat. Glöcklinge (*Nolanea*). Fig. 48.

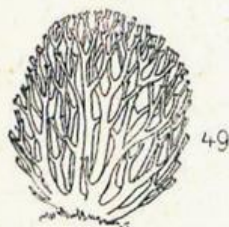
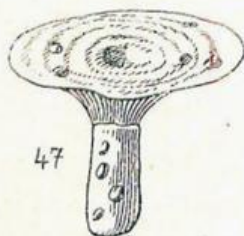
grubig = wenn ein Teil des Hutes kleine Aushöhlungen zeigt. Grubiger Erdschieber. Fig. 24.

Gürtel = siehe gegürtelt! Fig. 38.

Händling = Pilze von Keulenform oder handförmig geteilt oder von der Gestalt der Korallen. Ziegenbart (*Clavaria*). Fig. 49/52.

hängend = so bezeichnet man den Ring, wenn er mit seinem oberen Teile am Stiel befestigt, unten aber frei ist. Fig. 40.

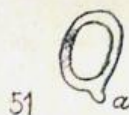
häutig = vom Hute gebraucht, wenn dieser ganz dünnfleischig ist, also in der



<sup>1</sup> 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.



- Hauptsache aus der Huthaut besteht.  
 Vom Schleier sagt man so, wenn er aus einer derben Haut besteht. Egerling.
- halbiert = ist der Hut, wenn er nicht seine volle kreisrunde Gestalt hat, sondern die eine Hälfte unentwickelt ist. Fig. 26.
- halbkugelig = ist der Hut, wenn er die Form einer Halbkugel hat. Fig. 45.
- Halsband = siehe Collar! Fig. 20.
- herablaufend siehe unter Lamellen.
- Hexenring = in Kreisen wachsende Pilze. Es entsteht infolge Absterbens des mittleren Wurzelgeflechts und Weiterwachsens des äußeren.
- Hüllfetzen = die Hautfetzen, welche von der allgemeinen Hülle mit der der Pilz im Jugendzustande umgeben war, auf dem Hute zurückgeblieben sind. Fliegenpilz. Fig. 40.
- Hut = der vom Stiel deutlich abgesetzte, vom Stiel getragene obere Teil in Hutform.
- Hutscheitel = der mittlere Teil des Hutes.
- hygrophan = wässerig durchscheinend. So nennt man einen Hut, der eine lockerzellige Oberhaut hat, welche das Wasser leicht aufsaugt. Wasserköpfe.
- Hymenium = die Fruchthaut, an welcher die Sporen gebildet werden.
- Hyphen = Pilzfäden, die einzelne Zellfäden, Zellgebilde, aus denen die Masse der Pilze besteht.
- isabellfalb = graugelb, braungelb, semmelfarben. Fäbblinge (Hebeloma).
- kammförmig = wenn der Hutrand tief gefurcht ist. Kamm-Täubling (*Russula pectinata*). Fig. 37.
- kegelig = wenn der Hut die Form eines Kegels hat, unten breit und oben spitz ist. Erdfaserkopf (*Inocybe geophylla*). Fig. 50.
- Keimspore = die dünne Stelle an der Sporenwand, wo die Spore zu keimen beginnt. Fig. 51a. Siehe auch Sporen.
- keulenförmig = wenn der Pilz die Form einer Keule hat. Herkuleskeule (*Clavaria pistillaris*). Fig. 8 und 52.
- Keulenpilz = Pilze von der Form einer Keule. Siehe Händling! Clavariaceae. Fig. 8 und 52.





**Knäuel** = wenn Pilze zum größten Teil mit ihren Stielen zu einer gedrängten Masse verwachsen sind. Geselliger Ritterling (*Tricholoma conglobatum*). Fig. 53.

**Knolle** = starke Verdickung des Stielgrundes. Wulstlinge. Fig. 1.

**knorpelig** = wenn der Stiel zwar hart ist, aber doch leicht zerbricht. Rüblinge.

**körnig** = wenn der Hut mit kleinen, erhabenen Punkten bedeckt ist. Stink-Schirmling (*Lepiota carcharias*). Fig. 54.

**korallenförmig** = Siehe Händling! Fig. 49/52.

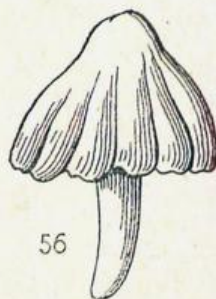
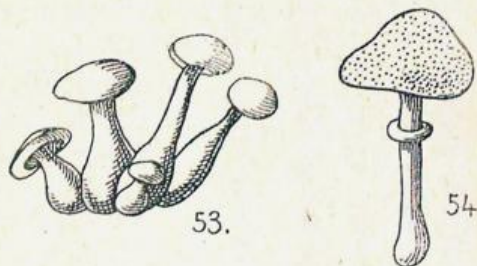
**korkig** = wenn das Pilzfleisch zäh wie Kork ist. Eichen-Wirrling (*Daedalea quercina*). Fig. 36.

**krustenförmig** = wenn der Pilz keine deutliche Form hat, sondern der Unterlage in einer flachen Kruste aufliegt. Porlinge, Rindenpilze. Fig. 55.

**kurzlebig** = wenn der Pilz schnell vergeht. Tintenpilz.

**labyrinthförmig** = wenn die Gänge am Fruchtlager hin- und hergebogen sind. Siehe Gänge. Eichen-Wirrling (*Daedalea quercina*). Fig. 36.

**längsrissig** = wenn der Hut von dem Scheitel nach dem Rande zu aufreißt. Reißpilze. Fig. 56.



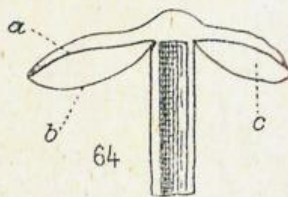
## Lamellen.

Alle Ausdrücke der Pilzsprache, die sich auf Form und Anordnung der Lamellen beziehen, sind zur besseren Übersicht und zum Vergleich der dazu gehörigen Figuren nachfolgend zusammen für sich alphabetisch angeordnet erklärt. Fig. 57-66.

**Lamellen** sind die unter dem Hut befestigten feinen, dünnen, blättrigen oder leistenförmigen Streifen, welche vom Hutrand nach der Hutmitte oder dem Stiele zu führen, man nennt sie auch Blätter, obwohl sie etwas ganz anderes sind, als das, was man sonst in der Sprache der Botanik unter Blätter versteht. Alle Pilze, die unter dem Hute diese Lamellen, bzw. Blätter haben, nennt man Blätterpilze.

**Lamellenfläche** = die breite Seite der Blätter. Fig. 64c.

**Lamellenrücken** = der am Hutfleisch angewachsene Rand der Blätter. Fig. 64a.





Lamellenschneide = der nach unten, vom Hute abgewendete freie Rand der Blätter. Fig. 64b.

Abgerundet = wenn die Blätter oder Lamellen nach oben gerundet mit dem Stiel verwachsen sind. Fig. 62.

abstehend = sind die Lamellen, wenn sie nicht unmittelbar an der Stielspitze befestigt sind. Fig. 62.

aderig = wenn die Lamellen am Grunde durch Querleisten oder Adern miteinander verbunden sind, z. B. Grünvioletter Täubling, *Russula cyanoxantha* Schff. Fig. 65 A<sup>6</sup> +.

anastomosierend = wenn die Blätter wiederholt verzweigt und zugleich queraderig miteinander verbunden sind, so daß sie weite Löcher bilden, z. B. Kahler Krempling. Fig. 64 d.

angeheftet = sind die Blätter, wenn sie ohne Vertiefung am Stiel befestigt sind, entweder verschmälert oder verbreitert die Stielspitze erreichen, z. B. Rüblinge. Fig. 59.

angewachsen = wenn die Blätter mit dem Stiel verbunden sind. Das Gegenteil ist frei. Fig. 57.

aufgebogen = sind die Blätter, wenn sie nach oben abgerundet am Stiel befestigt sind. Siehe abgerundet! Fig. 62.

ausgebuchtet = sind die Blätter, wenn sie vor der Berührung des Stieles nach oben ausgerandet sind, so daß ein fast freier Raum um den Stiel entsteht. Beispiel: Ritterlinge, auch bei Dickfüßen. Fig. 60.

ausgerandet = ist die Lamellenschneide, wenn sie uneben verläuft, mehr oder weniger tiefe Einschnitte zeigt.

Fig. 64 e.

breit angewachsen = die Blätter berühren mit breitem Grunde den Stiel. Fig. 57.

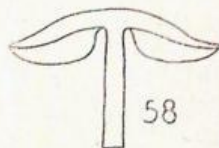
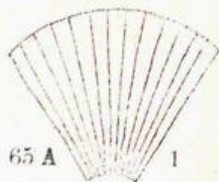
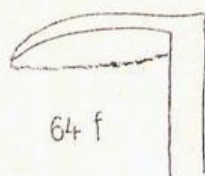
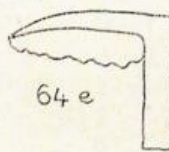
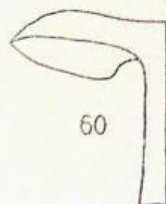
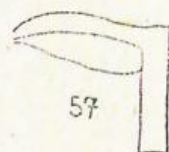
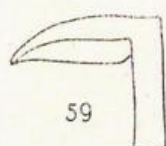
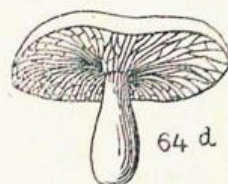
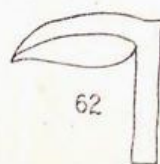
bewimpert = wenn die Lamellenschneide durch besondere weit hervorragende Zellen, Cystiden genannt, flockig erscheint, also nicht glattrandig ist.

Fig. 64 f.

entfernt = wenn die Blätter weit auseinanderstehen. Nelken-Schwindling.

Fig. 65 A<sup>1</sup>.

frei = wenn die Blätter nicht bis an den Stiel herangehen, sondern nur am Hute befestigt sind. Wulstlinge, Schirmpilze. Fig. 58.





gegabelt == sind die Lamellen, wenn sie vom Stielgrunde oder von der Mitte aus eine Zweiteilung zeigen. Gegabeltäubling (*Russula furcata*). Fig. 65 A<sup>5</sup>.

gesägt == wenn die Lamellen tiefe Einschnitte wie die Zähne der Säge zeigen. Fig. 64 g.

gezähnt == wenn die Blätter zahnartige Einschnitte haben. Fig. 64 h.

gleichlange Lamellen. Fig. 65 A<sup>1</sup>.

herablaufend == wenn die Lamellen bogig am Stiel herabgehen. Trichterlinge. Fig. 61.

normalblättrig == wenn die Blätter, die Lamellen, häutig dünn sind und sich in 2 Häutehen spalten lassen, z. B. Wulstlinge.

untermischt == sind die Lamellen, wenn durchgehende, halbierte und gegabelte abwechseln. Fig. 65 A<sup>7</sup>.

verschiedenlange Lamellen. Fig. 65 A<sup>4</sup>.

wabenartig == zellenartige Beschaffenheit, wie bei den Bienenzellen, z. B. der Hut der Spitzmorehel. Fig. 6.

Wimper == flockige, kurzfransige Beschaffenheit der Lamellenschneide. Fig. 64 f.

zahnartig herablaufend == wenn die Lamellen mit einer zahnartigen Verlängerung am Stiel sitzen. Fig. 66.

zweispaltige Lamellen. Fig. 65 A<sup>6</sup>.

Fortsetzung der nach „Lamellen“ in alphabetischer Reihenfolge gegebenen Fachausdrücke.

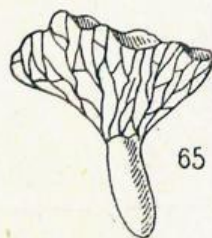
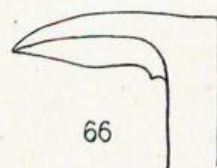
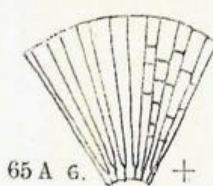
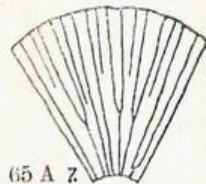
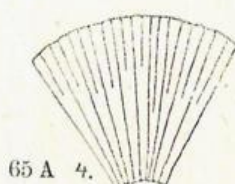
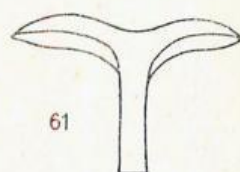
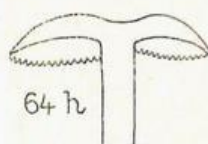
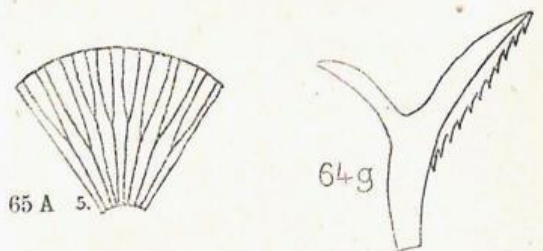
lanzettlich == lang, schmal und zugespitzt.  
lederartig == wenn das Pilzfleisch sehr zäh wie Leder ist und darum kaum fault. Zählunge (*Lentinus*).

Leisten == niedere, dicke, blattartige Erhebungen. Leistlinge (*Cantharelleae*). Fig. 65.

Leistling == Siehe Leisten! Fig. 65.

makroskopisch == was so groß ist, daß man es mit bloßen Augen, also ohne Lupe oder Mikroskop erkennen kann.

Schluß folgt in No. 9.





## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Alle unter dieser Abteilung geäußerten Wünsche werden kostenlos veröffentlicht.  
Man vergleiche auch die Ausstellungs- und Vereinsberichte.

### Pilze im Winter 1919/20.

Die außergewöhnlich milde Witterung dieses Winters zeitigte auch auf dem Gebiete der Pilzflora außergewöhnliche Erscheinungen. So hatten verschiedene Arten Herbstpilze ihr Erscheinen fast gar nicht eingestellt. Im Dezember und Januar wurden unter Lärchen *Limacium lucorum* Lärchenschnecklinge, unter Kiefern *Lim. hypothejum* Frostsnecklinge und *Trich. terreum* Erdritterlinge, an Nadelholzstümpfen *Hyph. capnoides* rauhblättrige Schwefelköpfe, im Laubholze *Collybia butyracea* Butterrüblinge — alles eßbare Pilze — frisch gewachsen, gesund und gut ausgebildet gefunden, die nach jeder Pilzstreife zusammengenommen, ein ausreichendes Gericht frischer Pilze auf den Tisch ergaben. Ganz besonders günstig war die Witterung für das Wachstum des *Collybia velutipes* Winterpilzes, auch Samtrübling genannt, und der Pilzfreund konnte seinen zusammengeschrumpften Pilzvorrat ganz erheblich wieder aufbessern. Der Winterpilz hat in seinem Aussehen viel Ähnlichkeit mit dem bekannten Schwefelkopfe und teilt auch seinen Standort mit demselben. Er wächst in (Rasen) Büscheln oft über 100 Köpfe zählend, auf alten Wurzeln und Stöcken der Eschen, Erlen, Weiden und Pappeln am Wiesenbache, an Baumstümpfen und Stämmen der Buchen, Linden, Kastanien und andern Laubhölzern, in Wäldern oft unter dem Schnee verborgen, bis zum Februar. Die die Oberfläche eines Rasens bildenden Hüte sehen dunkelbraun, die darunter verborgenen hellbraun bis honiggelb aus. Der Kopf ist kahl, glatt, schmierig. Die Lamellen haben nie eine grünlich-gelbe, sondern eine weiß- bis orange-gelbe Farbe. Der Stiel ist anfänglich voll, später hohl und je nach dem Alter vom Grunde aus dunkel- oder hellbraun samtfilzig, nach oben zu hellfarbiger und gerieft. Der etwas erdige Geruch und Geschmack des frischen Pilzes verliert sich nach dem Kochen und wird würzig angenehm. Der Pilz eignet sich vorzüglich zu Suppe und Gemüse, zum Einmachen und Trocknen. Die zähen un-

teren Stielenden geben noch ein würziges Pilzmehl. Auch steifgefrorene Winterpilze eignen sich — nach Gramberg — sehr wohl zur Zubereitung, sofern Lamellen und Fleisch noch weißgelb sind.

O. Heyne.

### Der Winterpilz oder Samt-Rübling (*Agaricus velutipes*).

(Vergl. die vorstehende Abhandlung.)

Wer in der Nähe von Flußauen lebt, wo Weiden, Pappeln, Akazien, Eschen oder Stöcke davon sind, lasse sich den Genuß des Samt-Rüblings, auch Winterpilz genannt, nicht entgehen. Auch auf dem Boden wächst er häufig, wenn alte Wurzeln darunter sind. Nach Michael (II. 82) wächst er vom September bis Februar, nach Ricken vom November bis Februar. Ich habe heuer in meinem Garten, wo ich den Pilz mit gutem Erfolg gezüchtet habe, schon am 5. August einen Pilz gefunden und im März d. J. noch solche gepflückt.

Der Pilz wird zubereitet wie Steinpilze und ist sehr wohlschmeckend und gut bekömmlich. Bei sehr strenger Kälte setzt das Wachstum aus, beginnt aber sofort wieder bei steigender Temperatur.

Der Samt-Rübling läßt sich sehr leicht züchten. Ich hatte ihn im vorigen Winter in meinem Garten an einem kleinen Eschenstocke gefunden. Da noch mehrere solche Stöcke vorhanden waren, verschaffte ich mir Sporen, brachte sie in ein Glas Wasser und goß davon an die mit Einschnitten versehenen Stöcke. Die Kulturen sind alle angegangen, die Pilze haben sich sehr gut entwickelt und schon mehrmals konnte ein Pilzgericht gewonnen werden.

Der Pilz dürfte wohl an den meisten Laubholzbäumen und -stöcken gedeihen, auch an Obstbaumstöcken. Nur an Erlen habe ich ihn nie beobachtet. Die Versuche werden fortgesetzt.

Wenn jemand einen Versuch damit machen will, so können Sporen zur Verfügung gestellt werden.

Forstmeister Griebler.



### Pfefferpilze.

1916, als ausländische Gewürze, allen voran der Pfeffer infolge der maßlosen Gewinnsucht spekulativer Großhändler und Fabrikanten, knapp wurden, glaubte ich dem Bedarf der Hausfrauen an Pfeffer durch einheimisches Erzeugnis abhelfen zu können.

Scharfe Täublinge waren damals in madenfreien Exemplaren wenig zu haben, der Pfeffermilchling büßte durchs Trocknen den Pfeffergeschmack ein, der sonst so häufige rotbraune Milchling war noch selten, dagegen gab es Pfefferröhrlinge in reicher Menge, wenn auch meist nur in kleinen, unansehnlichen Stücken.

Von letztgenannten sammelte ich ungefähr 3 kg., schnitzelte sie, trocknete tagsüber an der Luft auf Drahtborden, um sie dann noch  $\frac{1}{2}$  Stunde in der heißen Herdröhre zu dörren. Von da gleich warm durch die Gewürzmühle getrieben, gab das feine Pulver einen Pfeffersersatz, der nichts zu wünschen übrig ließ. Es waren etwa 300 g,  $\frac{1}{10}$  der frischen Pilze. In Glasbüchsen gefüllt, mit Pergamentpapier abgeschlossen, glaubte ich ein Dauerpräparat zu besitzen. Proben davon gab ich an unsere Bekannten, die sich anerkennend der Entdeckung freuten. Doch verfrüht war die Freude.

Als nach 4 Monaten das zweite Glas geöffnet wurde und, durch die stark nachgedunkelte Farbe des Pulvers aufmerksam gemacht, ich eine Kostprobe vornahm, mußte ich erfahren, daß der Pfeffergeschmack des in trockenem Raum und vor direktem Licht geschützt aufbewahrten Pilzpulvers in den oberen Schichten kaum noch wahrzunehmen war. In den tieferliegenden Schichten war er noch erhalten, jedoch auch nicht an den des frischen Pulvers sr. Zt. heranreichend.

Um nun die Haltbarkeit des scharfen Geschmacks weiter zu prüfen, füllte ich den Inhalt des Glases in der ursprünglichen Reihenfolge wieder ein, schloß es dicht ab und stellte es an den bisherigen Ort zur Aufbewahrung zurück.

Nach Verlauf von weiteren zwei Monaten, also sechs Monate nach Herstellung, war der scharfe Geschmack nur noch ganz schwach in einer dünnen Schicht am

Boden des Glases zu finden. Ein eigenartiger, feiner Würzgeschmack verblieb dem Pulver bis zwei Jahre nach der Herstellung, zu welcher Zeit das letzte verbraucht wurde, so daß es trotz Verlustes des Pfeffergeschmacks als Würze weiter dienen konnte.

Der Gesundheit nachteilige Folgen konnte ich weder nach dem Gebrauch des Pulvers, noch auch nach dem Genuß frischer Pfefferröhrlinge unter andere Pilze gemischt beobachten.

F. Orlishausen.

### Pfeffermilchling und Blauer Täubling.

Prof. Dr. Kirchmayr, Bozen schreibt zu verschiedenen Mitteilungen im „Puk“ das Folgende:

Zu dem Aufsatz „Der Pfeffermilchling etc.“, Heft 5/6 möchte ich anführen, daß dieser Milchling, wie es scheint, gelegentlich mit *Russula delica* Fr.<sup>1</sup> verwechselt wird. Dieser weiße, große, derbfleischige Pilz mit trichterförmig eingebogenem Hute schiebt auch, wie *Lactarius piperatus* Scop., die Erde vor sich her („Erdschieber“). Er gedeiht, auch zu Zeiten großer Trockenheit, wenn man nach anderen Pilzen vergeblich sucht und ist in Nord- und Südtirol gleich häufig. *Russula delica* ist eßbar und hat einen etwas gepfefferten Geschmack. Ich glaube, wie gesagt, daß man nochmals nachprüfen müßte, ob der weiße Pilz, der „in Siebenbürgen, Rumänien und Serbien ein beliebter Speisepilz“ ist, nicht vielleicht diese *Russula* ist. So ganz unmöglich ist diese Verwechslung nicht, denn ein Schweizer Pilzfachmann, der in Bozen Vorträge und Exkursionen veranstaltete, hat diese *Russula* tatsächlich für den Pfeffermilchling gehalten. Er ließ meine Einwendung, daß der Milchsaff fehle, nicht gelten und erklärte diesen Mangel als Alterserscheinung. Sollte dieser hier so häufige Pilz (der im Nonsberg vielfach verpeist wird) in der Schweiz und in Deutschland fehlen? Zur Klärung dieser Frage möchte ich Ihnen einige Aquarellbilder senden, denn ich habe gerade diese *Russula* wegen ihrer

<sup>1</sup> Blauer Täubling.

x cf. Trocken. Korbwaren S. 29.



schönen Form mehrfach zu malen versucht. Ich glaube, dieses kleine Thema würde sich zur Diskussion im „Puk“ eignen.

### Die Waldkultur des Austernpilzes

von R. Falek ist sehr interessant. Sicher ist die Zucht des Mycels auf geeignetem Substrat, womöglich bis zum entwickelten Fruchtkörper, der richtige Weg, um in die Biologie der höheren Pilze Einblick zu gewinnen. Werde auch trachten, im Laufe des Sommers mit einigen Arten Versuche anzustellen beziehungsweise fortzusetzen. Allerdings sind diese Arbeiten mühsam und durch Einschleppung anderer Pilze (z. B. *Penicillium*) und von Bakterien oft resultatlos und lassen sich besser in einem mit guten Sterilisatoren etc. ausgerüsteten Instituts-Laboratorium als in einer Privatwohnung ausführen.

### Zu den Riesenfunde Laubporling

schreibt Prof. Kirchmayr: In Heft 2/3, Seite 58, sind verschiedene Funde von Riesenzapfen genannt, darunter ein Laubporling<sup>1</sup> von erstaunlicher Größe. Die Anregung, derartige Exemplare mit einem Vergleichsgegenstand zu photographieren, ist sehr gut. Doch möchte

<sup>1</sup> Ebenso Heft 5/6, Seite 122.

ich noch darauf hinweisen, daß dieser Laubporling (*Polyporus umbellatus* = *ramosissimus*) nach den Angaben von Ch. Bommer (*Scélérotés et cordons mycéliens*, Bruxelles (Brüssel) F. Hayez 1894) ein sehr großes, baumartig verzweigtes Sklerotium besitzt, das, mit schwarzer glänzender Rinde bedeckt, 1 m<sup>2</sup> Fläche einnehmen kann und vielleicht 40 cm in den Erdboden hinabreicht.

Es wäre sehr interessant, es einmal zu trocknen und dann mitsamt dem Fruchtkörper im Museum auszustellen. Vielleicht weiß der „Neuoppacher Schulknabe“ noch genau, wo er diesen Koloß gefunden hat — oder man sollte bei künftigen Funden auf dieses Sklerotium achten und auf den Zusammenhang mit Baumwurzeln. Der Pilz ist sicher auch ein Baumparasit, wie ich in der „Hedwigia“, Band 54, Heft 6, für *Polyporus frondosus* ausgeführt habe. Habe diesen Pilz leider in Südtirol nicht gefunden.

#### Berichtigung.

Auf Seite 58, Jahrgang 3, muß es statt Riesenzapfenpilz (*Hydnum imbricatum*) heißen: Riesenzapfenschwamm (*Polyporus frondosus*).

Der Irrtum ist wohl dadurch entstanden, daß in Altenburg (S.-A.) der Zapfenschwamm (Laubporling, Graue Gans) auch Habicht genannt wird und der lateinische Name vom FINDER oder Berichterstatter nicht angegeben worden war.

Oberlehrer J. Pfau.

## Kräuterkunde - Kräuter Verwendung.

### Rhamnus frangula L., Der Faulbaum.

Von Apotheker Dr. phil. Th. Sabalitschka.

In Gebüsch und Wäldern mit feuchtem Untergrund, an Bächen und Flußufern trifft man in Deutschland ziemlich häufig den Faulbaum, *Rhamnus frangula* L., *Frangula Alnus* Miller. Er gehört mit dem an ähnlichen Orten gedeihenden Kreuzdorn *Rhamnus cathartica* der Familie der Rhamnaceae, der Kreuzdorngewächse an. Während der Kreuzdorn aber, wie sein Name sagt, Dornen trägt, ist der Faulbaum ein wehrloser, also dornenfreier

Strauch. Er erreicht eine Höhe von 1,5 bis 3 m. Seine Zweige sind dunkelbraun und mit weißen Korkwarzen versehen. Die Blätter sind elliptisch zugespitzt, ganzrandig, kurzgestielt und etwas glänzend. Die grünlich-weißen, ziemlich unscheinbaren Blüten stehen zu mehreren in den Blattachsen. Sie sind zweigeschlechtlich und tragen am Rande eines glockenförmigen Bechers fünf grüne Kelchblätter, zwischen denen die weißen Blumenblätter



stehen. Letztere umfassen die Staubblätter. Der Faulbaum blüht im Mai und Juni. Die erbsengroße beerenartige Steinfrucht ist zuerst grün, dann rot und wird in der Reife schwarzbraun. Sie enthält bis 3 Kerne.

Bekannt wurde der Faulbaum durch sein leichtes, weißes Holz, das eine vorzügliche Kohle zur Bereitung des Schießpulvers lieferte, weshalb man diesen Strauch auch als Pulverholz bezeichnet. Aus diesem Grunde wurde der Faulbaum früher sogar angebaut, obwohl er doch wild ziemlich häufig vorkommt.

Die Rinde von *Rhamnus frangula* war schon im Mittelalter, wenigstens in Italien als Heilmittel bekannt. Auch in Deutschland wurde sie im Laufe des 19. Jahrhunderts als Abführmittel immer mehr beachtet und von da sogar nach Amerika und anderen Ländern, wo unser Faulbaum nicht gedeiht, ausgeführt. Als man aber dann in Amerika bei der Rinde des dort vorkommenden Faulbaumes dieselbe Wirkung beobachtete, und nun von dort die amerikanische Faulbaumrinde in den Handel kam, gelang es dieser mit Hilfe großzügiger Reklame, unsere Faulbaumrinde selbst in Deutschland zu verdrängen. Die amerikanische Faulbaumrinde stammt von *Rhamnus Purshiana* im westlichen Nordamerika. Sie ist im Handel als *Cortex Rhamni Purshianae* oder *Cascara Sagrada*. Im Kriege, als uns die fremde Droge nicht mehr zur Verfügung stand, dachte man wieder des deutschen Faulbaumes und erkannte erst allgemein, daß die deutsche Rinde die amerikanische vollkommen entbehrlich machen kann. Hoffentlich wird dieses auch in Zukunft nicht wieder vergessen! Auch die Früchte des Faulbaumes waren früher unter dem Namen „Schießbeeren“ als Abführmittel in Gebrauch.

Man verwendet die Rinde nicht zu starker Zweige und Stämme. Da der Strauch nur wenig verzweigt ist, läßt sie sich leicht in längeren Streifen von Stamm und Ästen abschälen. Früher erhielt man die Rinde als Nebenprodukt bei der Herstellung der Schießpulverkohle aus dem Holz des Baumes. Sie ist getrocknet fast geruchlos und besitzt süßlichen und

zugleich bitterlichen Geschmack. Ihr wirksames Prinzip ist gleich dem des Rhabarbers, der Aloe, der Sennesblätter ein Anthrachinonderivat, das Emodin, nach anderen auch Frangulasäure und das Frangulin. Außerdem enthält *Cortex Frangulae* noch Chrysophansäure. Dieselben Bestandteile enthält auch die Rinde des amerikanischen Faulbaumes. Beide Rinden wirken frisch brechenenerregend. Nach einjährigem Liegen haben sie diese Wirkung verloren und stellen nummehr ein vegetabilisches und milder als die meisten chemischen Purgativa wirkendes Abführmittel dar.

Die deutsche Faulbaumrinde sammelt man im ersten Frühjahr, also März und April, wenn nicht auf eigenem Land, dann natürlich nur mit Erlaubnis des Grundbesitzers. Es wäre sehr bedauerlich, wenn jetzt Deutschland wieder seine eigene Faulbaumrinde unbenutzt lassen und für teures Geld die amerikanische einführen wollte. Auch den chinesischen Rhabarber kann die Faulbaumrinde mehr oder weniger ersetzen. Sollte die Rinde des in Deutschland wild wachsenden Faulbaumbestandes den deutschen Bedarf nicht decken können, so wäre eine Kultur dieser Heilpflanze zu empfehlen. Was man einst im Interesse der Schießpulverfabrikation anzubauen Zeit und Lust hatte, dessen Kultur darf nicht vernachlässigt werden, wenn es nun gilt, Krankheiten zu lindern. Die über ein Jahr gelagerte, zerkleinerte Rinde kann direkt zur Bereitung von Teeaufguß dienen. In den Apotheken wird durch Ausziehen mit wässrigem Alkohol und Eindampfen des von der Droge durch Filtrieren und Pressen befreiten Auszuges ein Extrakt oder auch durch Ausziehen eine Tinktur bereitet. Besonders bevorzugt ist die Anwendung einer konzentrierten, mit Weinsäure und Zitronensäure versetzten Abkochung.

Es sei noch erwähnt, daß im Volksmund häufig mit Faulbaum ein ganz anderer Baum, nämlich die Traubenkirsche, Ahlkirsche, Ohlkirsche, *Prunus Padus* bezeichnet wird. Die Traubenkirsche gehört zur Familie der Rosengewächse und trägt im Mai prächtige überhängende Trauben von weißen Blüten mit eigenartigem, süß-



lichem, etwas betäubendem Geruch. Die Traubenkirsche tritt auch häufig in feuchten Wäldern und Gebüsch auf. Die Rinde dieses Baumes soll Blausäure oder vielmehr ein dieses Gift bildendes Gly-

kosid enthalten. Eine Verwechslung des echten Faulbaumes mit der Traubenkirsche dürften die erheblichen Verschiedenheiten der beiden Pflanzen ziemlich ausschließen.

## Die Flora alter Bauerngärten und Friedhöfe.

Von Hans Scherzer-Nürnberg.

Wir denken auf unseren Wanderungen ins Freie meist immer nur der Blumen und Kräuter in Wald, Wiese und Heide und gehen vorüber an den Blumen, die von den Sims der Fenster grüßen, die im Bauerngärtlein duften, gepflanzt und gepflegt von einer treuen liebenden Hand. Wir achten nicht der Blumen, die da innerhalb der Kirchhofmauern über Gräber ihren lebenden Schmuck gelegt. Achten ihrer nicht? Vielleicht hat doch einer meiner Leser so ganz im Stillen sich ihrer erfreut, vielleicht sogar reicht diesen oder jenem aus Jugendtagen in seine Erinnerung hihein als freundlich Bild ein blühend Bauernblumengärtlein! Ja manch einem mag das Blumensims seiner Mutter, das „Straußenbeet“ im Garten seines Vaterhauses die Liebe zu den Blumen geweckt und ein Leben lang hindurch erhalten haben! Und winkt ihm aus dem Jugendland weder Sims noch Beet — ein blühend Grab, ein grüner Friedhofwinkel ist ihm sicher geblieben. — —

Wie nun die alles gleichmachende Gegenwart die althergebrachten Volksbräuche und Volkstrachten zu verwischen und zu vernichten droht, so beginnt sie auch unsere guten alten Bauernblumen zu verdrängen. Der „japanische Garten“ und andere um wenige Pfennige erhältliche, in Farbe und Duft ziemlich charakterlose Blumenfremdlinge und Modeblumen sind es, die an Stelle der köstlich duftenden, durch Heilkraft oder Schönheit oder sinnige Namen in altem gutem Ruf stehenden Gartenpflanzen treten. Wer sie schützt und erhält, der erhält ein Stück alten deutschen Volkstums und alter deutscher Kunst. Denn viele Jahrhunderte zurück geht die Geschichte der Bepflanzung des deutschen Bauerngartens.

Rund 12 Jahrhunderte sind vergangen, seitdem sich an Haus und Hof des Deutschen der Garten lehnt. Zur Merovingerzeit freilich nur ein eingefriedigt Stück Land mit einigen Obstbäumen und Bienenstöcken — der Obst- und Nutzgarten. Er glich wohl unseren heutigen „Peunten“ oder Graspärten hinter den Scheunen unserer Bauernhäuser, jenen Obstgärten, in deren Grün die meisten unserer fränkischen und schwäbischen Dörfer so lieblich gebettet liegen. Erst später, besonders unter dem Einfluß der Mönche — unter diesen waren es vor allem die Benediktiner — kamen Heil- und Würzkräuter in die Gärten und der Kräuter- und Würzgarten ward fortan neben dem Obstgarten angelegt. Die Mönche machten das Volk vertraut mit den natürlichen Heilkräften der Rosen, Pfingstrosen und Lilien — denn noch nicht um ihrer Schönheit willen wurden damals die Blumen gepflanzt —, des Liebstöckel, der Gartenraute, Meisterwurz und Katzenminze. Sie suchten es auf solche Weise abzubringen von dem altheidnischen Glauben an allerlei heilbringenden Zauber. Dann lehrten sie das Volk die Speisen würzen mit aromatischen Kräutern wie Salbei, Ysop, Rosmarin, Basilikum, Fenchel, Anis, Dill, Thymian, Koriander, Rapunzeln, Portulak, Pastinak und Ringelblumen. Als dann aber in späteren Zeiten die Anwendung solcher Arznei- und Würzkräuter bis auf einige wenige „Hausmittel“ längst außer Mode gekommen war, gönnten unsere Bauern ihren alten Kräutern auch weiterhin ein Plätzchen in ihren Gärten. Auch als sie bei manchen den Zweck der Anpflanzung gar nicht mehr kannten — ein Beweis der Beharrlichkeit und des konservativen Sinnes der Landbevölkerung!



Erst später brachten die Mönche auch Blumen mit aus ihren italienischen Klöstern, viele der jetzt noch so beliebten Schönen unserer Gärten. Sie pflanzten sie in ihre Klostergärten, aus denen sie dann mählich in die Bauergärten und später in die Schloß- und Burggärten des Mittelalters wanderten. Immer aber war der Pflanzenschmuck des Friedhofes das fast genaue Abbild des Blumengartens des Dorfes. Denn aus den Gärten nimmt der Dorfbewohner die Blumen, mit denen er die Gräber seiner Lieben schmückt. Auch einige Gewürzpflanzen nahm er mit hinüber wie Salbei, Beifuß, Wermut, Boretsch und Satureja.

Nun ist es auffällig, daß durch ganz Deutschland, ja auch in Österreich, in der Schweiz, in Frankreich, Dänemark, Schweden und Norwegen die Flora der Bauergärten und der Blumenschmuck der Friedhöfe eine ziemlich weitgehende Übereinstimmung zeigt. Das legt die Frage nahe, ob nicht etwa ein gemeinsamer Grundeinfluß, ein gewisser Ausgangspunkt für die Verbreitung der Gartenpflanzen vorhanden sein könnte, der diese Übereinstimmung erklärt. Da hat man denn als einen solchen auf die heutige Gartenflora noch jetzt nachwirkenden Einfluß wohl nicht mit Unrecht eine Verordnung Kaiser Karls des Großen angesehen,<sup>1</sup> die zwei Jahre vor seinem Tode, also im Jahre 812 erschienen ist und die in ihrem 70. Kapitel vorschreibt, welche Gartenpflanzen der große Kaiser in seinen Hofgütern gebaut sehen wollte. Diese kaiserliche Verordnung ist bekannt geworden unter dem Namen „Capitulare de Villis“ und sagt in dem betreffenden Kapitel:

„Volumus quod in horto omnes herbas habeant, id est: 1. liliū; 2. rosas; 3. fenigrecum; 4. costum; 5. salviā; 6. rutā; 7. abrotanum; 8. cucumeres; 9. pepones; 10. cucurbitas; 11. fasilium; 12. cimum; 13. rosmarinum; 14. careium; 15. cicerum Stalicum; 16. squillam; 17. gladiolum; 18. dragantea; 19. anesum; 20. coloquentidas; 21. solsequium; 22. amicum; 23. silum; 24. lactucas; 25. git; 26. eruca alba; 27. nasturtium; 28. parduna; 29. puledium; 30. olisatum; 31. petresilinum; 32. apium; 33. leuisticum; 34. savinam; 35. anetum; 36. feniculum; 37. intubas; 38. dip-

tannum; 39. sinape; 40. satureiam; 41. sisimbrium; 42. mentam; 43. mentastrum; 44. tana-zitam; 45. neptam; 46. febre fugiam; 47. papaper; 48. betas; 49. vulgigina; 50. mismalvas; 51. malvas; 52. carvitas; 53. pastinacas; 54. adripias; 55. blidas; 56. ravaculos; 57. caulos; 58. unicones; 59. brit-las; 60. porros; 61. radices; 62. ascalonicas; 63. cepas; 64. alia; 65. warentiam; 66. cardones; 67. fabas majores; 68. pisos Mauriscos; 69. corian-drum; 70. cerfolium; 71. lactoridas; 72. sclareiam. Et ille hortulanus habeat super domum suam; 73. Jovis barbam.“

„Wir wollen, daß man im Garten alle Kräuter habe, nämlich: 1. Lilie; 2. Rosen; 3. Griechisch Heu; 4. Frauenminze; 5. Salbei; 6. Raute; 7. Eber-raute; 8. Gurken; 9. Melonen; 10. Flaschen-kürbisse; 11. Stangenbohnen; 12. Kreuzkümmel; 13. Rosmarin; 14. Kümmel; 15. Kichererbsen; 16. Meerzwiebel; 17. Schwertlilie; 18. Drachen-wurz; 19. Anis; 20. Koloquinten; 21. Cichorie; 22. Ammi; 23. Laserkraut; 24. Salat; 25. Schwarz-kümmel; 26. Ranke; 27. Kresse; 28. Klette- (oder Pestwurz?) 29. Polei; 30. Schwarzes Gemüse; 31. Petersilie; 32. Sellerie; 33. Liebstöckel; 34. Sade-baum; 35. Dill; 36. Fenchel; 37. Endivien; 38. Dip-tam; 39. Senf; 40. Bohnenkraut; 41. Krause-minze; 42. Bachminze; 43. wilde Minze; 44. Rain-farn; 45. Katzenminze; 46. Mutterkraut; 47. Mohn; 48. Mangold; 49. Haselwurz; 50. Eibisch; 51. Malven; 52. Möhren; 53. Pastinakwurzel; 54. Gartenmelde; 55. Amarant; 56. Kohlrabi; 57. Kohl; 58. Sommer-zwiebeln; 59. Schnittlauch; 60. Porree; 61. Rettich; 62. und 63. Zwiebeln; 64. Knoblauch; 65. Krapp; 66. Artischocken (oder Weberkarden?); 67. Große Bohnen; 68. Kapuzinererbsen; 69. Koriander; 70. Kerbel; 71. Springkraut; 72. Muskatellersalbei. Und der Gärtner soll auf seinem Hause 73. Hauslauch haben.“

Außerdem wünscht das „Capitulare de villis imperialibus“ noch den Anbau folgender Obstbäume: Äpfel, Birn- und Pflaumenbaum, Speierling, Mispel, Edelkastanie, Pfirsich, Quitte, Haselnuß, Mandelbaum (!), Pinie (!), Feigenbaum (!), Nuß- und Kirschbaum.

Ein Inventar vom Garten des Hofgutes Treola aus dem Jahre 812 verzeichnet folgende Pflanzennamen:

Frauenminze, Krauseminze, Liebstöckel, Sellerie, Mangold, Lilie, Eberraute, Rainfarn, Salbei, Bohnenkraut, Katzenminze, Sadebaum, Muskatellersalbei, Cichorie, wilde Minze, Betonika, Odermennig, Malve, Eibisch, Kohl, Kerbel, Koriander, Porree, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch, Birnbäume, Apfelbäume, Mispelbäume, Pfirsichbäume, Nußbäume, Pflaumenbäume, Haselnußsträucher, Maulbeerbäume, Quittenbäume.

Das Inventar des Hofgutes Asnapium weist eine Formationsliste von 20 Blumen- und Gemüsesorten sowie von 8 Obstbaumarten auf, also ähnlich wie beim

<sup>1</sup> Siehe Prof. v. Fischer-Benzon, Altdeutsche Gartenflora.

<sup>1</sup> Weißer Senf.



Hofgut Treola. In diesen Inventarien tauchen zwei Pflanzennamen auf, die im Capitulare nicht genannt sind, Betonika (*Betonica officinalis*) und Odermennig (*Agrimonia eupatoria*),<sup>1</sup> die jetzt in Gärten nicht mehr gebaut werden, aber überall wildwachsend zu finden sind. Der als Mittel gegen Leber- und Unterleibsleiden früher sehr geschätzte Odermennig ist jetzt als Teepflanze wieder zu Ehren gekommen.

(Fortsetzung folgt.)

<sup>1</sup> Ackermennig oder Odermennig wohl nur Entstellungen aus *Agrimonia*.

### Sammelkalender für Drogenpflanzen für März.

Rinden:

Eichenrinde, *Cortex Quercus*.  
Faulbaumrinde (Pulverholzrinde), *Cortex Frangulae*.  
Seidelbastrinde, *Cortex Mezerei*.  
Weidenrinde, *Cortex Salicis*.

Rhizome und Wurzeln:

Blutwurz-Wurzelstock, *Rhizoma Tormentillae*.  
Haubechelwurzel, *Radix Ononidis*.  
Kalmus, *Rhizoma Calami*.  
Queckenwurzel, *Rhizoma Graminis*.  
Sandrietwurzel (Sandseggenwurzel), *Rhizoma Caricis*.

## Von Pilz- und Kräuterbüchern

und solchen Werken, die unsere Leser vielleicht kennen lernen möchten. Sie sind außer durch die Buchhandlungen auch durch die Puk-Geschäftsstelle Heilbronn zu beziehen.

Die Revolution der Revolutionen so möchte man den Versuch nennen, den Johannes Schlaf in seinem Werk „Die Erde nicht die Sonne“ macht, um das wissenschaftliche Erkennen und Denken, soweit es den Kosmos und die Stellung der Erde zum Kosmos umfaßt, einer völligen Umwälzung zu unterziehen. Schlaf behauptet nichts mehr und nicht weniger als — die Erde ist der Mittelpunkt des ganzen Weltsystems, der einzige Weltkörper mit eigener Achsendrehung. Um die Erde den spezifisch schwersten Zentralweltkörper dreht sich in einjährigem Cyclus das ganze Weltgebäude und dieses selbst ist nicht unendlich, sondern es stellt in seiner Art ein endliches in sich abgeschlossenes Gebilde dar.

Das alles erscheint auf den ersten Augenblick so absurd, so aller wissenschaftlichen Forschung ins Gesicht schlagend, daß es jedem halbwegs Gebildeten nicht der Mühe wert erscheinen mag, auch nur einen Augenblick an Schlafs Ausführungen zu verschwenden. Wenn man aber sich Zeit und Mühe nimmt, sich in sein Denken zu vertiefen, seinen Beweisführungen zu folgen, so kommt der, der wirklich vorurteilslos zu denken und zu beobachten vermag, mindestens zu dem Ergebnis, daß Schlafs Erwägungen und seine Erklärungen von mancherlei Naturerscheinungen mindestens denselben Glauben (!) verdienen können, wie jene Erklärung die wir als das bisherige angelernte Forschungsergebnis über Weltenbildung und Kosmos als „Wissen“ geglaubt haben.

Diese Umkehrung aller Dinge, an die wir uns ja im politischen Leben mit einer geradezu beklagenswerten Gelassenheit gewöhnt haben, sie ergreift Besitz auch vom wissenschaftlichen Denken, das es sich vielleicht gefallen lassen muß, daß

<sup>1</sup> Johannes Schlaf, Die Erde nicht die Sonne, das geozentrische Weltbild. Dreiländer-Verlag München, Wien, Zürich.

eine seit vierhundert Jahren bestehende Anschauung wieder einer alten von mehrtausendjährigem Bestand Platz machen muß, nachdem die letztere von den Schlacken fehlerhafter Betrachtung und abergläubischen Vorstellungen gereinigt wurde. Eigenartig ist, daß in dem Augenblick, wo ein rein materielle, mechanistische Weltanschauung in ihren Endauswirkungen den Bestand einer scheinbar mit höchsten Kultur ausgestatteten Welt mit völligem Zusammenbruch bedroht, ein Buch wie Schlafs „die Erde nicht die Sonne“ erscheint, das die Erde als einzig bewohnten Weltkörper annehmend, diese zum einzigen Offenbarungsfeld des „Lebens“ stempelt, eines Lebens, das unzweifelhaft im Menschen mit seinen Erkenntnismöglichkeiten die vornehmste Gestalt angenommen hat. Und wie wenig versteht diese höchste Lebensform als Einzelner wie als Masse, als Familie wie als Volk oder gar Menschheit dieses Leben heute wahrhaft zu leben. Woran liegt das? — haben wir vielleicht die rechte Richtung unserer Entwicklung verloren? — Entschieden sollte jeder Gebildete Schlafs geozentrische Weltanschauung gelesen haben. Zum mindestens wird man daraus lernen, daß es vielleicht auch anders sein kann, als wir angelernter Weise zu wissen glaubten.

**Wenzel, Wilhelm, Kultur und Behandlung der wichtigsten Arznei-, Gewürz-, Handels-, Öl- und Fettpflanzen mit einem Anhang: Anbau hochwertiger Medizinal-Giftpflanzen.** Greifswald (Emil Hartmann) 1919. 88 S. Mk. 3.50.

Das Buch soll in erster Linie ein praktischer Führer sein für den landwirtschaftlichen Anbau der im Titel genannten Nutzpflanzen. Bodenansprüche, Düngungsverhältnisse, Anzucht, Pflege, Ernte, Verwertung und Absatzmöglichkeiten der (etwa 60) behandelten Pflanzen werden eingehend



erörtert. Jedenfalls muß man dem Verfasser recht geben, wenn er dafür ist, daß z. B. die vielen Millionen, die für Gewürze ins Ausland wandern, durch Verbrauch eigener Erzeugnisse dem Reiche erhalten bleiben. Von Medizinal-Hilfspflanzen sind nur Bilsenkraut, Stechapfel und Tollkirsche abgehandelt. Etwas störend macht sich häufig die falsche Wiedergabe der lateinischen Pflanzennamen bemerkbar.

Dr. Marzell.

**Gerke, Otto, Botanisches Wörterbuch.** Leipzig (B. G. Teubner), 1919. 221 S. Mk. 4.—.

Der Laie, der sich in die botanische Wissenschaft einarbeiten will, hat, besonders wenn er die alten Sprachen nicht beherrscht, oft große Schwierigkeiten, die zahlreichen fremdsprachlichen Fachausdrücke zu verstehen. In dem vorliegenden Büchlein sind diese — von einigen kleinen Irrtümern abgesehen — sowohl sprachlich wie sachlich gut erläutert. Auch kurze biographische Angaben über Botaniker sind beigelegt.

Dr. Marzell.

#### Preiserhöhung der Schnegg'schen Werke.

Die im Verlag Natur und Kultur erscheinenden Werke von Prof. Schnegg, Weihenstephan sind einer Preiserhöhung unterzogen worden. Dieser ist allerdings im Gegensatz zu den neuen Preisen mancher anderer mykologischen Literatur so gering, daß wir unsern Lesern nur raten können, sich soweit sie nicht schon im Besitz der Werke sind, diese baldigst zu beschaffen. Ist doch fraglich, ob eine Neuauflage in absehbarer Zeit überhaupt möglich sein wird, so unerschwinglich teuer sind die Preise für alle Rohmaterialien geworden. Es kosten jetzt Unsere Speisepilze Mk. 4.— statt Mk. 3.50, Unsere Giftpilze Mk. 3.20 statt Mk. 2.75. Das kleine Merkblatt für die Giftpilze 30 Pfg. früher 25 Pfg. Ferner aus dem gleichen Verlag: Dr. H. Roß, Heil-, Gewürz- und Tee-Pflanzen früher Mk. 2.50, jetzt Mk. 3.—. Dazu kommen die üblichen Teuerungszuschläge und für das Ausland den Zuschlag für den Valutaunterschied.

## Ausstellungen u. Vereine.

### Die Pilzausstellung in Altenburg (S.-A.) im Jahre 1919.

Wie in den beiden vergangenen Jahren verband auch während der Pilzzeit im Jahre 1919 die Städtische Pilzstelle in Altenburg (S.-A.) mit der täglich geöffneten Auskunftstelle eine dauernde Pilzausstellung. Leider konnte der im vorigen Jahre benutzte, mit drei Schaufenstern versehene, als Auskunftstelle vorzüglich geeignete Laden am Kornmarkt (siehe Puk, 3. Jahrg., S. 67) nicht wieder bezogen werden, da der Hauseigentümer es vorgezogen hatte, ihn an einen Dauermieter zu einem für die Städtische Pilzstelle unerschwinglichen Mietpreise zu vermieten. Der Vorsitzende der Städtischen Pilzstelle, Herr Fortbildungsschullehrer Heyne, hatte daher zunächst die schwierige Aufgabe zu lösen, einen geeigneten Raum für die

Auskunftstelle und Ausstellung ausfindig zu machen. Da bei der gegenwärtigen Wohnungsnot kein geeigneter Laden gefunden werden konnte, stellte auf eine Anfrage der Inhaber des Zentralkaffees, Herr Barth, das Vereinszimmer des Vereins der Pilzfreunde als Auskunftstelle und zwei dazu gehörige, mit Schaufensterscheiben versehene, etwa einen Meter über dem Bürgersteig gelegene Fenster gegen geringe Vergütung freundlichst zur Verfügung. Mit der getroffenen Wahl mußte ein Uebelstand mit in Kauf genommen werden. Während bei den früheren Ausstellungen die Räume und deren Fenster nach Norden zu gelegen waren, waren sie diesmal nach Süden gerichtet. Infolgedessen hielten sich, wie sich bald herausstellte, die ausgestellten Pilze nicht längere Zeit hindurch frisch, sondern schrumpften bald zusammen und änderten unter der bleichenden Wirkung der Sonnenstrahlen ihre Farbe. Dieser Nachteil wurde aber wieder durch den Vorteil ausgeglichen, daß von den jeden Montag abend im Verein der Pilzfreunde veranstalteten Besprechungen mitgebrachter Pilze sehr viele frische Schwämme der Ausstellung überwiesen werden konnten. Wie die früheren Ausstellungsräume war auch der diesjährige nahe am Marktplatz gelegen und somit Gelegenheit geboten, die auf dem Markte gekauften Pilze mit den ausgestellten Stücken zu vergleichen.

Die Ausstellung dauerte von Mitte Juli bis Mitte Oktober. Obwohl die diesjährige Pilzernte infolge anhaltender Trockenheit sehr gering ausfiel, konnten doch dauernd 10 bis 30 Arten frischer Pilze ausliegen, die teils von den Benutzern der Auskunftstelle zur Verfügung gestellt wurden, teils durch Pilzstreifen der Pilzfreunde und Vertrauensmänner beschafft wurden.

Die Einrichtung war ähnlich wie bei den früheren Ausstellungen. In dem einen Fenster waren die eßbaren Pilze der Heimat, in dem anderen die giftigen, verdächtigen und ungenießbaren ausgestellt. Für die Speisepilze war in die eine Fensternische eine zweistufige Holzterrasse eingesetzt worden, die zusammen mit der vorderen Hälfte des breiten Fensterbrettes als Unterlage diente. Die Pilze selbst wurden nicht, wie vielfach üblich, auf Brettchen befestigt und in Nachahmung der natürlichen Umgebung mit Moosrasen umgeben, sondern aus Gründen der Reinlichkeit und Hygiene auf Porzellanteller gelegt, die der Inhaber des Zentralkaffees freundlichst zur Verfügung gestellt hatte. Das Fensterbrett des zweiten Fensters war breit genug, um die giftigen, verdächtigen und ungenießbaren Pilze unterzubringen und dahinter noch die zugehörigen Pilzmodelle aufzustellen. Als Hintergrund waren bei beiden Fenstern auf einer Holzwand zwischen Leisten einschiebbar die wichtigsten Gramberg'schen Pilztafeln befestigt und Schildchen mit den wichtigsten Sammelregeln angebracht. Ein drittes Schaufenster für die Pilzliteratur ließ sich diesmal nicht einrichten. Bei den Speisepilzen war noch je ein Glas mit eingeweckten, getrockneten und zu Pilzmehl gemahlten Pilzen (Maggipilz) ausgestellt. Als Namensschilder dienten die Karten, die der Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächsi-



scher Heimatschutz, Dresden-A., Schießgasse 24, herausgegeben hat; sie wurden hinter oder neben die betreffenden Teller gelegt.

Folgende Arten wurden ausgestellt

a) eßbare und genießbare:

1. Pantherschwamm (*Amanita pantherina*); 2. Perlschwamm (*Amanita rubescens*); 3. Ringloser Wulstling (*Amanitopsis vaginata*); 4. Parasolpilz (*Lepiota procera*); 5. Rötender Schirmling (*Lepiota rhacodes*); 6. Geschundener Schirmling (*Lepiota excoriata*); 7. Erd-Ritterling (*Tricholoma terreum*); 8. Purpurfilziger Ritterling (*Tricholoma rutilans*); 9. Seifen-Ritterling (*Tricholoma saponaceum*); 10. Lilastieliger Ritterling (*Tricholoma personatum*); 11. Kahler Ritterling (*Tricholoma nudum*); 12. Geselliger Ritterling (*Tricholoma conglobatum*); 13. Hallimasch (*Clitocybe mellea*); 14. Spangrüner Anistrichterling (*Clitocybe odora*); 15. Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*); 16. Lack-Trichterling (*Clitocybe laccata*); 17. Breitblättriger Rübbling (*Collybia platyphylla*); 18. Wurzel-Rübbling (*Collybia radicata*); 19. Spindel-Rübbling (*Collybia fusipes*); 20. Waldfreund (*Collybia dryophila*); 21. Sammetfüßiger Rübbling (*Collybia velutipes*); 22. Rosa-Helmpilz (*Mycena pura*); 23. Samtfuß-Krempling (*Paxillus atramentosus*); 24. Kahler Krempling (*Paxillus involutus*); 25. Mehlschwamm (*Paxillus pruuulus*); 26. Gemeiner Fälbbling (*Hebeloma crustuliniforme*); 27. Winter-Fälbbling (*Hebeloma hiemale*); 28. Sparriger Schüppling (*Pholiota squarrosa*); 29. Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*); 30. Schaf-Egerling (*Psalliota arvensis*); 31. Dünnfleischiger Egerling (*Psalliota silvicola*); 32. Wiesen-Egerling (*Psalliota campestris*); 33. Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma sublateritium*); 34. Rauchblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides*); 35. Kastanienbrauner Kahlkopf (*Psilocybe spadicea*); 36. Walzenförmiger Schopftintling (*Coprinus comatus*); 37. Echter Tintling (*Coprinus atramentarius*); 38. Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*); 39. Lauch-Schwindling (*Marasmius scorodionis*); 40. Reizker (*Lactarius deliciosus*); 41. Brätling (*Lactarius volemus*); 42. Schwärzlicher Täubling (*Russula nigricans*); 43. Grünschuppiger Täubling (*Russula virescens*); 44. Violettgrüner Täubling (*Russula cyanoxantha*); 45. Gedrängtblättriger Täubling (*Russula heterophylla*); 46. Zinnoberroter Täubling (*Russula lepida*); 47. Ockerblättriger Täubling (*Russula alutacea*); 48. Weißstieliger Täubling (*Russula rubra*); 49. Wald-ellerling (*Camarophyllus nemoreus*); 50. Kupferroter Gelbfuß (*Gomphidius viscidus*); 51. Großer Schmierling (*Gomphidius glutinosus*); 52. Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*); 53. Durchbohrter Leistling (*Cantharellus infundibuliformis*); 54. Schöner Röhrling (*Boletus elegans*); 55. Butterpilz (*Boletus luteus*); 56. Schmerling (*Boletus granulatus*); 57. Elfenbein-Röhrling (*Boletus collinitus*); 58. Maronenpilz (*Boletus badius*); 59. Ziegenlippe (*Boletus subtomentosus*); 60. Rotfuß (*Boletus chrysenteron*); 61. Sandpilz (*Boletus variegatus*); 62. Hasenpilz (*Boletus castaneus*); 63. Rothäubchen (*Tubiporus rufus*); 64. Birken-Röhrling (*Tubiporus scaber*); 65. Hexenpilz (*Tubiporus luridus*); 66. Bronze-Röhrling (*Tubiporus aereus*); 67. Steinpilz (*Tubi-*

*porus edulis*); 68. Klapperschwamm (*Polyporus frondosus*); 69. Eichhase (*Polyporus ramosissimus*); 70. Leberpilz (*Fistulina hepatica*); 71. Stopfpilz (*Hydnum repandum*); 72. Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*); 73. Krause Glucke (*Sparassis crispa*); 74. Klebriger Hörnling (*Calocera viscosa*); 75. Hasenbovist (*Lycoperdon caelatum*); 76. Flaschen-Stäubling (*Lycoperdon gemmatum*); 77. Birnförmiger Stäubling (*Lycoperdon piriforme*); 78. Gruben-Lorchel (*Helvella lacunosa*); 79. Orange-Becherling (*Peziza aurantia*); 80. Kastanienbrauner Becherling (*Peziza badia*); 81. Morcheltrüffel (*Hydnoria Tulasnei*); 82. Deutsche Trüffel (*Tuber macandrimiformis*).

b) giftige, verdächtige und ungenießbare:

1. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*); 2. Gelber Knollenblätterpilz (*Amanita mappa*); 3. Fliegenschwamm (*Amanita muscaria*); 4. Schwefelgelber Ritterling (*Tricholoma sulphureum*); 5. Blaublättriger Schleimfuß (*Myxarium delibutum*); 6. Tränender Saumpilz (*Hypholoma lacrimabundum*); 7. Büscheliger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*); 8. Schuppiger Sägeblättrling (*Lentinus lepideus*); 9. Birkenreizker (*Lactarius torminosus*); 10. Mordschwamm (*Lactarius turpis*); 11. Wollschwamm (*Lactarius vellereus*); 12. Pfeffer-Milchling (*Lactarius piperatus*); 13. Braunroter Milchling (*Lactarius rufus*); 14. Stink-Täubling (*Russula foetens*); 15. Speiteufel (*Russula emetica*); 16. Falscher Eierschwamm (*Cantharellus aurantiacus*); 17. Pfeffer-Röhrling (*Boletus piperatus*); 18. Gallen-Röhrling (*Bolletus felleus*); 19. Bitterschwamm (*Tubiporus pachypus*); 20. Riesen-Porling (*Polyporus giganteus*); 21. Abgeflachter Schichtporling (*Placodes applanatus*); 22. Feuerschwamm (*Placodes ignarius*); 23. Kartoffel-Bovist (*Scleroderma vulgare*).

Die Ausstellung fand wie die früheren allseitige Beachtung und konnte am 21. Oktober mit einer reichhaltigen Sammlung von Herbstpilzen, besonders Ritterlingen abgeschlossen werden. Durch die Pilzausstellungen von 1917 bis 1919 ist in Altenburg die Pilzkenntnis ganz bedeutend gefördert worden; es werden jetzt viele eßbare und genießbare Pilze gesammelt und in den Handel gebracht, die früher überhaupt nicht beachtet worden sind. Vielen minderbemittelten Volksgenossen ist dadurch manche Mahlzeit und mancher Nebenverdienst verschafft worden.

Oberlehrer Johannes Pfau.

**Bericht über die Einrichtungen zur Förderung der Sammlung von Wildgemüsen und Pilzen in Lübeck in den Jahren 1918-1919.**

Zur Förderung der Sammlung von Wildgemüsen wurden im Naturhistorischen Museum in Lübeck während der Sommermonate regelmäßig die wichtigsten Pflanzen ausgestellt, die sich für den Gebrauch als Gemüse oder als Tee-Ersatz eigneten. Es kamen insgesamt 31 Arten von Gemüsepflanzen und 18 Tee- und Heilpflanzen zur Ausstellung. Die Schilder enthielten genaue Angaben über die Art der Verwendung, außerdem



wurde auf Wunsch Auskunft über die Verwendungsmöglichkeit erteilt.

Von den beiden Jahren 1918—1919 war 1918 ein reiches Pilzjahr, während 1919 nur wenig Pilze geerntet wurden. Während der Pilzzeit kamen im Naturhistorischen Museum regelmäßig die zur Zeit wachsender Pilze zur Ausstellung, wobei ganz besonderer Wert auf die Herbeischaffung der wirtschaftlich wichtigsten Pilzarten und der Giftpilze gelegt wurde. Durch systematische Sammeltätigkeit und genaue Kenntnis der Fundorte gelang es im Jahr 1918 an jedem Sonntag der Pilzzeit teilweise bis über hundert verschiedene Arten gleichzeitig ausgestellt. Im Jahr 1919 ging die Zahl der gleichzeitig ausgestellten Arten auf 40—50 zurück. Es kamen insgesamt in den beiden Jahren 129 essbare Pilzarten, 62 wertlose und 14 giftige zur Ausstellung. Damit gelang es, die meisten heute als giftig bekannten Arten vorzuführen. Unter den ausgestellten 205 Arten waren enthalten: 124 Blätterpilze, davon 10 giftige Arten, 25 Röhrlinge, darunter 3 giftige Arten, der Rest verteilt sich auf andere Pilzfamilien. Unter diesen ist der Kartoffelbovist als giftige Art gezählt, weil im Jahr 1918 ein Vergiftungsfall durch ihn herbeigeführt wurde.<sup>1</sup> Unter den Blätterpilzen waren 6 Champignonarten, 12 Wulstlinge und 25 Täublinge enthalten. Durch verschiedenfarbige Etiketten für giftige, essbare und ungenießbare Pilze, Schilder mit ausführlichen Beschreibungen und Ausstellung von Abbildungen und Modellen wurde die Anschaulichkeit der Ausstellung erhöht und besonders auf die Möglichkeit der Verwechslung zwischen giftigen und essbaren Pilzen hingewiesen.

Auf Grund der Sammeltätigkeit wurde zum erstenmal ein Ueberblick über die in der Umgegend von Lübeck vorkommenden Pilze gewonnen. Bisher wurden seit 1913 236 Arten festgestellt. Ein Verzeichnis wird später veröffentlicht werden. Von interessanten Röhrlingen sei auf den weißgelblichen Röhrling (*Boletus Boudieri*), den weitverbreiteten Zapfenröhrling (*Strobilomyces strobilaceus*), den blutroten Röhrling (*B. versicolor*) hingewiesen. Der Hundsmorchling (*Mutinus caninus*) wurde in jedem Jahre an den verschiedensten Stellen gefunden. Der vielfach als verdächtig angegebene wasserfleckige Trichterling (*Clitocybe gilva*) wurde massenhaft in den Geschäften verkauft und ohne Schaden genossen. Die in hiesiger Gegend unbekanntes beiden Brätlinge (*Lactaria volema* und *L. quieta*) wurden beide mehrfach gefunden.

Die Pilzauskunftsstelle, in der von dem Unterzeichneten, der wissenschaftlichen Hilfsarbeiterin, Fräulein Gertrud Staude und Herrn Mittelschullehrer Petersen über alle Fragen der Pilzkenntnis und Pilzverwertung Auskunft erteilt wurde, war wöchentlich dreimal unentgeltlich geöffnet, war aber auch zu anderen Zeiten nach Möglichkeit zugänglich. Es gelang mehrmals aus vorgelegten Sammelausbeuten gefährliche Giftpilze zu entfernen. Der Unterzeichnete hielt regelmäßig durch farbige Lichtbilder erläuterte Vorträge über das Sammeln und die Verwertung der Pilze.

<sup>1</sup> Vergl. Beurteilung der Pilzvergiftungen Seite 148, 5.





Diese Vorträge wurden auch in verschiedenen Städten der Umgebung von Lübeck abgehalten. Ferner wurden zahlreiche öffentliche Sammelausflüge veranstaltet. Alle Einrichtungen fanden lebhaften Zuspruch und trugen wesentlich zur Erhöhung der Pilzkenntnis bei. Die nötigen Geldmittel wurden von der städtischen Obst- und Gemüsestelle zur Verfügung gestellt.

Prof. Dr. Steyer.

### Die Propaganda gegen Pilzvergiftungen in Oesterreich im Jahre 1919.

Das Volksgesundheitsamt hat im heurigen Jahre zusammen mit der landwirtschaftlichen Warenverkehrsstelle eine umfangreiche Pilzpropaganda durchgeführt. Die Leitung der Aktion lag wie in früheren Jahren in den Händen des Mykologen, Universitätsprofessors Dr. Viktor Schiffner. Es wurden 34 Pilzkurse in 31 Orten Deutschösterreichs abgehalten, und zwar 5 in Wien, 11 in Niederösterreich (Wiener Neustadt, Waidhofen, a. d. Ybbs, Melk, Amstetten, Seitenstetten, Lilienfeld, Hainfeld, Ybbs, Eggenburg, Herzogenburg und Langenlois), 3 in Oberösterreich (Vöcklabruck, Wels, Steyr), 5 in Salzburg (Salzburg, Taxenbach, Zell am See, Mittersill, Hofgastein), 5 in Steiermark (Mürzzuschlag, Aussee, Friedberg, St. Ruprecht, Leibnitz), 3 in Tirol (Innsbruck, Hall, Wörgl), 1 in Vorarlberg (Bregenz) und 1 in Kärnten (Villach). Als Kursleiter fungierten: Kustos Dr. Karl Keißler, Professor P. Dr. Erhard Matter, Professor Karl Wintersperger, Rechnungsrat Karl Braunschör, Professor Dr. Heinrich Lohweg, Bert Larsen und Hofrat Dr. E. Meusburger. Die Kurse wurden von 2962 Teilnehmern besucht. Im Anschluß an die Kurse wurden 38 Exkursionen und 22 Pilzausstellungen veranstaltet. Professor Schiffner hat im Wiener botanischen Garten eine permanente Pilzausstellung eingerichtet, die von Mitte Juli bis Anfang November geöffnet war und sich eines regen Besuches seitens der Bevölkerung erfreute. Bei der Beschaffung frischen Materials wurde Schiffner von den Mitgliedern der „Gesellschaft der Pilzfreunde in Wien“ wesentlich unterstützt. In Wien waren drei öffentliche Pilzauskunftstellen in den Sommer- und Herbstmonaten in Tätigkeit, und zwar in den Räumen der zoologisch-botanischen Gesellschaft im botanischen Garten (Professor Dr. Schiffner), im Volksbildungshause (Bert Larsen) und in der Meidlinger Trinkkaserne (Professor Dr. Lohweg). Ferner hielt Professor Schiffner drei Pilzkurse für die Marktkommissäre der Stadt Wien ab, an denen sämtliche damals in Wien befindliche Marktamtorgane teilnahmen. Im Herbst fanden in Wien neun Einzelvorträge über Pilzvergiftungen statt, an denen 860 Personen teilnahmen. — Die landwirtschaftliche Warenverkehrsstelle hat ein Pilzmerkblatt mit erklärendem Text herausgegeben und eine Farbentafel „Hütet Euch vor Pilzvergiftungen“, auf welcher die beiden gefährlichsten Giftpilze (Knollenblätterpilze) dargestellt sind; diese Tafel wurde in einer Auflage von 10 000 Stück zur Verteilung gebracht und in Bahnhöfen, Kasernen, Spitälern, Schulen, Konsumvereinen usw. angebracht.



|   |              |   |
|---|--------------|---|
|   | Briefkasten. |   |
|---|--------------|---|

J. R. in Wien. Woher kann ich die Belehrung schöpfen über die pilzfressenden Insekten (Maden)? Welche Gattungen der Insekten sind es, die die Pilze befallen? Gibt es vielleicht bestimmte Insekten auf denselben Pilzarten?

## Empfehlenswerte Pilzwerke!

**Michael, Führer für Pilzfreunde** mit naturwahren, farbigen Abbildungen von 346 Pilzgruppen. 3 Bände je Mk. 12.—, zusammen Mk. 36.—.

**Schnegg, Unsere Speisepilze** mit 40 Tafeln in Vierfarbendruck Mk. 4.—.

**Schnegg, Unsere Giftpilze und ihre Doppelgänger** mit 21 Tafeln in Vierfarbendruck Mk. 3.25.

**Pilztafel** mit 48 Original-Aquarellen auf Kunstdruckkarton Mk. 8.—, auf extrastarkem Karton fertig zum Aufhängen, Grösse 59×69 cm Mk. 10.—.

**Herrmann, Täublingsbestimmungstabelle**, um ohne Lupe und Mikroskop an Hand der äusseren Merkmale die Täublinge zu bestimmen Mk. 1.20.

**Macku-Kaspar, Praktischer Pilzsammler**, illustr. Taschenbestimmungsbuch mit 162 farbigen und 20 schwarzen Abbildungen Mk. 8.—.

**Herrmann, Pilzkochbuch** Mk. 1.25.

**Macku, Pilzkochbuch** Mk. 1.25.

Lieferung nach dem Ausland nur zuzüglich 20% Teuerungszuschlag und 50% für Valuta-Differenz.

Die vorstehenden Werke sind zu beziehen durch die

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

## Die Pilzschule

ein reizendes Gesellschaftsspiel,

bei dem Erwachsene und Kinder spielend die wichtigsten Gift- und Speisepilze kennen lernen und sich ebenso spielend über deren Giftigkeit oder Brauchbarkeit unterrichten, bestehend aus 48 Karten mit durchaus naturgetreu-farbig dargestellten Bildern der wichtigsten Pilze und deren kurzen treffenden Beschreibungen, verpackt in feinem Karton in Grösse 28×21,6×2,8 cm mit Spielregel, in der die Spieler gleichzeitig die wichtigsten

:: Pilzformen und Pilzteile kennen lernen. ::

**PREIS einschließlich Verpackung und Porto Mk. 8.—.**

**Für Mitglieder der Pilz-Zentrale . . . nur Mk. 7.—.**

Bestellungen mit inliegender Karte erbeten an

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

— Postscheckkonto No. 15120 Stuttgart. —

# Bücher

über ein den Naturforderungen entsprechendes **Ehe-, Geschlechts- u. Familienleben**, über Körperpflege und Seelenkunde enthält unser neuestes Verzeichnis, das wir gegen Einsendung von Mk. —.30 übersenden.

**Buchvertrieb „Lebenskunst“**  
Weissenfels/Saale

Langendorferstr. 52.

## Pilzwerke

kauft jederzeit antiquarisch, ebenso vermittelt den Austausch solcher zwischen Pilzreunden

**Die Puk-Geschäftsselle**  
Heilbronn a. N.

# Wer

.....

## die Pilzkunde fördern will,

teile der Puk-Geschäftsstelle Heilbronn die ihm bekannt werdenden Anschriften von Pilzfreunden stets jederzeit  
:: sofort mit. ::