

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Pilz-Allerlei - Aus der Pilzküche - Märkte und Ernte

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

Algen als Viehfutter.

Von Oberlehrer E. Herrmann-Dresden.

Die nötigen Futterstoffe für unsere Haustiere geben uns nicht bloß Feld und Weideflächen, sogar das Meer trägt mit seiner Flora, welche auf dem Meeresgrunde in der Nähe der Küste wächst, mit zur Ernährung bei, und zwar sind es hier die in üppigen Formen vegetierenden Algen aus den Gattungen *Laminaria*, *Blattange* und *Fucus*, *Blasentange*. Nach einem Bericht der Pariser Akademie der Wissenschaften sind durch Prof. Sauvagean

förmige, oben zugespitzte Streifen in einer Länge von 60 cm bis 2 m. Sie sind ohne Mittelnerv, von olivgrüner bis brauner Farbe. Diese Alge ist reich an Mannit. Viel wichtiger aber ist der bedeutende Gehalt an Jod. Um diesen Stoff zu gewinnen, verbrennt man die Algen, und aus dem Aschenrückstand gewinnt man das Jod. Die zur Ebbezeit angeschwemmten Algen benützt man auch zum Düngen der Äcker.



Fucus serratus L. Gesägter Blasentang. a unfruchtbarer Zweig, b fruchtbarer Zweig, c *Laminaria digitata*. Finger-Blattang.

erfolgreiche Fütterungsversuche an Pferden gemacht worden. An Stelle des Hafers wurden sie mit getrockneten und besonders vorbereiteten Tangen gefüttert. Obgleich sie anfangs nicht leicht an diese neue Nahrung gehen wollten, gewöhnten sie sich doch bald daran und gediehen auch sehr gut. Sie waren ebenso kräftig und leistungsfähig, wie die normal gefütterten Tiere. Diese Fütterung stellt sich natürlich wegen des leichten Bezuges bedeutend billiger wie irgend eine andere.

Es dürften nähere Angaben über beide Algen interessieren. *Laminaria felixicaulis* L. Joli oder *digitata* L., wie sie gewöhnlich benannt wird, heißt zu deutsch Finger-Blattang. Von einem kurzen, gerundeten Stiel aus verzweigen sich links und rechts im Bogen nach innen geneigt, breite, hand-

Die andere Art ist *Fucus serratus* L., Gesägter Blasentang. Er ist der gemeinsten Art *Fucus vesiculosus* L., dem Ganzrandigen Blasentang, nahe verwandt. Diese letztere Art findet jeder Bade-gast in Menge an der Küste der Nord- und Ostsee. Dem Sammler fallen dabei die bohnenartigen, großen, blasenartigen Auftreibungen auf. Es sind Luftblasen, welche den Tang leichter machen und an die Wasseroberfläche erheben. *Fucus serratus* dagegen ist flach, ohne solche Luftblasen. Die blattartigen Teile sind am Rande gesägt, haben eine starke Mittelrippe. Die fruchtbaren Abschnitte sind gegabelt und zugespitzt, während die unfruchtbaren breite, abgestutzte Enden haben. Beide Arten kommen in den nördlichen Meeren Mitteleuropas, z. B. in der Nord- und Ostsee vor.

Pilz-Allerlei.

Etwas für Anfänger in der Pilzkunde.

Wer zum ersten Mal in den Wald geht, um Pilze zu sammeln und das Glück hat, daß überall am Wege und im Gehölz, im Laub oder im Gras der Waldwiese diese lieblichen Kinder des Waldes ihm ent-

gegenleuchten, dem wird unwillkürlich, wenn er nicht ein ganz entarteter Großstadt-mensch ist, eine innere Freude werden, über all dem eigenartigen Neuen, das ihm entgegentritt. Zuerst ist ihm allerdings Pilz — eben Pilz. Allgemach aber

wird das Auge heller, er lernt Unterschiede machen, die mannigfachen Formen unterscheiden, er fängt an zu vergleichen und wenn's ihm wirklich ernst war, dann holt er vielleicht gar ein Pilzbuch aus der Tasche, um Bild und Wirklichkeit, die gefundene Form und die Wortbezeichnung der Beschreibung zu vergleichen.

Zu seinem Schrecken muß er merken, daß er mit seinem Ausflug in die Welt der Pilze tatsächlich in eine ganz neue Welt geraten ist, denn man spricht dort sogar eine ganz neue Sprache; es begegnen ihm eine große Anzahl Ausdrücke, Bezeichnungen, Redewendungen auch in volkstümlich geschriebenen Büchern, mit denen er zuerst nichts anzufangen weiß, in deren Bedeutung er sich mühsam hinarbeiten muß.

Da hat sich nun auf die Bitte des „Puk“ Oberlehrer Herrmann in Dresden bereit gefunden, den Neulingen in der Pilzkunde eine Brücke zu bauen, auf der sie aus der Sprache des Alltags in den neuen Sprachgebrauch der Pilzwelt hinüberschreiten können, um zu verstehen was sie lesen oder von anderen erfahrenen Pilzfreunden hören. Oberlehrer Herrmann hat ein Hilfsmittel geschaffen, um dem jungen Pilzfreund oder Sammler das Verständnis für die Redeweise in der Pilzwelt zu erleichtern.

Unter dem Titel „Die Pilzsprache“ beginnt in der nächsten Nummer des „Puk“, der Augustnummer, eine ausführliche Abhandlung über die Fachausdrücke der Pilzsprache, richtiger ein Verzeichnis der wichtigsten Fachausdrücke in alphabetischer Reihenfolge, in der Weise, daß sich hinter jedem Fachausdruck kurz die treffende Deutung desselben befindet, und nicht allein das, soweit es nur zum Verständnis nötig ist, veranschaulicht stets eine Zeichnung noch das Gesagte, so daß eine falsche Auslegung oder Auffassung des Erläuterten eine Unmöglichkeit wird.

Oberlehrer Herrmann sagt von diesem Verzeichnis: Es soll den Anfänger in der Pilzkunde mit den gebräuchlichsten Fachausdrücken bekannt machen und ihm dadurch das Verständnis volkstümlicher Pilzliteratur erleichtern. Die damit ver-

bundenen Zeichnungen der Pilzformen und Pilzteile sollen eine anschauliche Belehrung bieten, die das Verständnis des geschriebenen Wortes zu einem möglichst vollkommenen machen.

Der „Puk“ denkt mit dieser in der nächsten Nummer beginnenden Veröffentlichung nicht nur Anfängern in der Pilzkunde sondern auch manchem älteren Pilzfreunde einen Dienst zu leisten, und die Eingeweihten und Größen in der Pilzwissenschaft sollen hiermit gebeten sein, auch diese Pilzsprache einer Durchsicht zu würdigen, um dann ihrerseits Anregungen dazu zu geben und Verbesserungen vorzuschlagen, die der Verfasser sowohl wie die Schriftleitung des „Puk“ sich gern werden gesagt sein lassen. Gleichzeitig richten wir an alle erfahrenen Pilzfreunde die höfliche Bitte, jüngere Freunde und Anfänger auf diese in der nächsten Nummer beginnende Veröffentlichung aufmerksam zu machen.

Das Inhaltsverzeichnis

zum ersten und zweiten Jahrgang des „Puk“ sollte dieser ersten Nummer des dritten Jahrganges beigelegt werden. Leider ist unser Herr Henning durch die Leitung und Neueinrichtung der ständigen Pilz- und Kräuterausstellung im Museum der Naturhistorischen Gesellschaft in Nürnberg und durch die Verwaltung der dortigen Pilzberatungsstelle so in Anspruch genommen, daß es unmöglich war, rechtzeitig das Verzeichnis fertig zu stellen, es wird also den alten Beziehern mit der nächsten Puknummer zugestellt werden. Es sei darauf aufmerksam gemacht, daß dies Inhaltsverzeichnis ein sehr ausführliches sein wird. Es wird nach den Titeln der Hauptabhandlungen, nach den einzelnen Sachnamen, nach Bildern und nach den Autoren geordnet sein. Wünscht jemand zu wissen, ob ein Pilz oder eine Pflanze an irgend einer Stelle erwähnt oder behandelt ist, so ist nur nötig, das Register aufzuschlagen. Durch die sorgsam durchgearbeitete Durcharbeitung des Inhaltsverzeichnisses werden diese beiden ersten Pukjahrgänge zu einer wissenschaftlichen Fundgrube. Leider hat das Brandunglück bei Herrn Henning einen beträchtlichen Teil der alten Pukbestände

zerstört, so daß nur noch wenige komplette Jahrgänge abgegeben werden können. Fehlende Nummern des Puk aus der Zeit bis Ende 1918 müssen jetzt mit 90 Pfg. das Stück berechnet werden, vom ersten Halbjahr 1919 werden sie, soweit vorhanden, kostenlos nachgeliefert, wenn sie bis spätestens Ende August verlangt wurden. Einbanddecken, um diese beiden ersten Jahrgänge in einen Band zusammen einzubinden, sind ebenfalls in Vorbereitung. Wer sie zu haben wünscht, möge dies recht bald der Pukgeschäftsstelle melden, damit einheitliche Anfertigung billigsten Preis ermöglicht.

Trüffelkunde.

„Die deutsche Trüffel, *Tuber maeandriiformis*, ist sicher viel verbreitet, man weiß nur nicht wo. Ich habe sie in vielen Exemplaren gefunden in Weiltingen, ebenso mein Vertreter, und bis jetzt in einem Stück hier in Tussenhausen.“ So schreibt Forstmeister Alt-Tussenhausen mit Bezug auf die Soehnersche Abhandlung über Hypogaeen-(Trüffel-)Funde in den letzten Nummern des zweiten Pukjahrganges. Wenn auch die deutsche oder weiße Trüffel an Wohlgeschmack nicht völlig der Perigord-Trüffel gleichkommt, so wäre es doch eine besondere Aufgabe für Pilzfreunde, dem Rat Soehners zu folgen und sich einmal auf die Trüffelsuche zu begeben. Ricken beschreibt die deutsche Trüffel wie folgt: „Bräunlich-gelb bis braun, glatt aber oft rissig gefeldert, knollenförmig 4–10 cm Durchmesser, einer Kartoffel ähnlich, gewöhnlich an der Basis faltig zusammengezogen, innen weiß, später von gedrängten, vielfach verschlungenen braunen Adern durchzogen, zähfleischig, riecht anfangs schwach aromatisch, zuletzt fast zwiebelartig. Im Laub- und Nadelwald, meist flach unter der Erde.“ Im Michael ist sie abgebildet Band II No. 83. Es ist erwünscht, daß Trüffelsucher über ihre Erfahrungen im Puk berichten.

Vermeintliche Boviste.

Nachdem ich in meinen ersten Sammlertagen Boviste abgebildet gesehen hatte, die auf der Oberfläche starke Höcker hatten, fand ich bald einmal so etwas Derartiges. Ich nahm die „Boviste“ also mit, und zuhause wurden sie in Scheiben zerschnitten und mitgetrocknet. Unterdessen erfuhr ich, daß alle eßbaren Boviste weich sind, während die meinigen ziemlich fest waren. Ich wurde stutzig, sah mir die halbgetrockneten Scheiben genauer an und fand nun im Durchschnitt deutlich die Struktur eines Blätterpilzes heraus. Und als ich an der Stelle nochmal nachsah, wo ich die „Boviste“ gefunden hatte, fand ich dort die schönsten Fliegenpilze stehen. Die vermeintlichen Boviste waren also nichts anderes als die ersten, rundlich knolligen, noch ganz geschlossenen Jugendformen dieses Giftpilzes. Da die Knollenblätterpilze im Jugendzustand ebenfalls ähnlich sind, ist Vorsicht geboten. Anfänger müssen also aufpassen.

J. W.

Ein Riesen-Schwefelporling

wurde in Eberswalde von einem Schüler der Bürgerschule III auf dem Friedhof entdeckt, herabgeholt und ausgestellt. Das ausgestellte Stück hatte noch ein Gewicht von 14½ Pfund, unter Hinzurechnung der Bruchstücke und des am Fundort verbliebenen Restes dürfte er ein Gewicht von 20 Pfund gehabt haben.

Mit der Leiter auf der Pilzjagd.

Ein alter Schwammerlbruder aus München schreibt uns unter anderem: Bei uns gedeihen zurzeit die Schwefelporlinge (*Pol. caudicinus*, resp. *sulfureus*) vorzüglich, und zwar in den Isaranlagen an den alten Weiden. Habe in den letzten Wochen an drei Tagen über 50 Pfund geholt unter großem Geschaue blöder Mitmenschen. Sie sollten mich aber auch sehen, wenn ich morgens 5 Uhr mit der Leiter auf die Schwammerljagd gehe! Habe einen Sterilisationsversuch damit gemacht, einen Teil in Essig gelegt, einen andern getrocknet. Getrocknet ist er blütenweiß und gibt prächtiges Pilzmehl. (Wenn er getrocknet „blütenweiß“ ist, wird es wohl nicht *sulfureus* sein. D. Schrifftlg.)

Wie und an wen verschickt man Pilze, die bestimmt werden sollen?

In erster Linie wendet man sich an seine örtliche Beratungsstelle. Soeben kommen bei der Geschäftsstelle des „Puk“ zwei verschiedene Pilze zur Bestimmung aufs beste breitgedrückt in einfacher Briefhülle an, der eine eine jauchende, stinkende, von Maden wimmelnde Masse. — So verschickt man keine Pilze. — Man bedient sich zum Versand derselben der von der Pilz- und Kräuterzentrale geschaffenen praktischen Kartons (siehe Bekanntmachung der Pilz- und Kräuter-Zentrale) und fügt jedem Pilz eine vorgedruckte, vom Anfrager ausgefüllte Anfragekarte bei. Man schickt die Pilze an seine nächste Auskunftsstelle und fügt 30 Pfg. für Portoauslagen und Kosten bei. Jedem werden nach Anschluß an die Zentralstelle seine nächstgelegenen Pilzauskunftsstellen mitgeteilt.

Nachstehend einige Anschriften von Auskunftsstellen aus den verschiedenen Gegenden Deutschlands: Süd- und Westdeutschland: V. Ert Soehner, München, Conradstr. 11; Franz Kallenbach, Darmstadt, Hoffmannstr. 7; Prof. Spilger, Bensheim (im August verreist); Heinr. Zeuner, Würzburg, Riemenschneiderstr. 9. — Nord- und Mitteldeutschland: Direktor Blumenauer, Cassel, Amalienstr. 6; Prof. Dr. Lindau, Berlin-Lichterfelde, Moltkestr. 3; Prof. Dr. Raebiger, Halle a. S.; Rektor Hinterthür, Schwanebeck, Kreis Aschersleben. — Ostdeutschland: Prof. Dr. Dittrich, Breslau; Oberlehrer Gramberg, Königsberg i. Pr., Tiergartenstraße 58; Oberlehrer Seidel, Lugknitz, O.-L. — Sachsen: Oberlehrer Herrmann, Dresden, Weinbergstr. 55; Oberlehrer Herrfurth, Stollberg i. Erzg. — Skandinavien: H. Romell, Stockholm, Brahegatan 51.

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

Aus der Pilzküche.

Brätlinge.

Jetzt kommt die Erntezeit der Brätlinge (*Lactaria volemus*). Gekocht geben sie eine leimartige Masse, aber gebraten sind sie eine Delikatesse! Man lege die Brätlinge niemals ins Wasser, sondern halte sie unter die Wasserleitung, umgedreht streue man nun Salz in die Lamellen, stelle sie mit dem Stiel nach oben in eine Pfanne mit wenig Schmalz und lasse sie rasch heiß werden. Nach Art der Koteletts herausgebacken, serviere man sie sofort noch heiß mit Salat.

A. Hg.

Koteletten von Pfeffermilchlingen.

1½ Pfund Pfeffermilchlinge werden in Scheiben geschnitten und ½ Stunde lang in Salzwasser gekocht. Dann läßt man sie erkalten, treibt sie durch die Fleischhackmaschine, gibt einige eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu sowie ein Ei und das nötige Salz. Man formt von der Masse runde Koteletten, die in Fett braun gebraten werden.

Maden aus Pilzen

kann man sicher durch Einlegen der Schwämme in Salzwasser entfernen; es ist dies ein ebenso einfaches als billiges Mittel, das man in zweifelhaften Fällen stets anwenden sollte.

Zum Reinigen der Pilze.

und leichten Abziehen der Oberhaut tauche man den Hut flüchtig ins heiße Wasser; man wird erstaunt sein über den raschen Erfolg, ohne daß die Nährsalze der Pilze verloren gehen.

Märkte und Ernte.

Vom Pilzmarkte in Nürnberg.

Wir bitten unsere verehrlichen Leserinnen und Leser, uns über die Verkaufspreise, Mengen und Arten ihres Wohnortes auf dem Laufenden halten zu wollen. Es sollen damit Unterlagen für den Volkswirtschaftler zur Berechnung des Wertes, sowie ein einheitlicher (?) Verkaufspreis erzielt werden. Aber auch den Pilzfreunden wird die Freude am Sammeln für den eigenen Haushalt erhöht, wenn sie wissen, welchen finanziellen Wert die gesammelten Pilze besitzen.

Seit dem Monat Mai, in welchem eine mittlere Ernte in Steinpilzen, Morcheln und Mairitterlingen zu verzeichnen war, war infolge der anhaltend trockenen und heißen Witterung nichts Nennenswertes auf unserm Markte an Pilzen zu sehen. Erst vom 2. Juli ab tauchten kleinere Quantitäten von Perlpilzen und Täublingen, sowie einige Körbe Nelkenschwindling, hier Suppenpiffer genannt, auf.

Am 10. Juli kosteten:

Feld-Egertling . . .	Mk. 2.50	das Pfund
Steinpilz . . .	„ 2.50	„ „
Rotkappe . . .	„ 1.80	„ „
Eierschwamm . . .	„ 3.80	„ „
Schmerling . . .	„ 3.50	„ „

Für Schmerlinge und Eierschwämme wurde der Höchstpreis in den letzten Tagen behördlich auf Mk. 1.80 festgesetzt, während nach Angaben der Händler in München anstandslos Mk. 5.— bezahlt wurden. Da wir in den letzten Tagen eine Anzahl warmer Niederschläge hatten, ist wohl eine reichere Zufuhr und Senkung der unerhört hohen Preise zu erwarten.

A. Hg.

Aus Jena.

Zu einem vollen Erfolg führte eine Pilzwanderung in Jena am 25. Mai. Es war die erste in diesem Jahr. 35 Teilnehmer hatten sich eingefunden. Es galt, dem noch markenfremden „Fleisch im Walde“ nachzuspüren, es zu „erfassen“. Dieses löbliche Tun führte nun auch, wie schon oben gesagt, zu einem vollen Erfolg. Es ist bekannt, daß Pilze zu ihrem Wachstum Regen und Wärme bedürfen. Von dieser Regel scheint nun der sternförmige Becherling (ein blauer Becherling) eine rühmliche Ausnahme zu machen, denn sein massenhaftes Auftreten bei der damals herrschenden wochenlangen Trockenheit war staunenerregend. Keiner der Teilnehmer ahnte, daß der ausgedörrte Waldboden derartige Schätze barg. In einem einzigen Waldstück füllten sich die Körbe und sonstigen Behältnisse der Pilzjäger bald dermaßen, daß die Jagd abgebrochen werden mußte. Das Ergebnis dieser Wanderung waren reichlich 3 Zentner. Es ist zu bemerken, daß dieser Becherling auf unseren Kalkbergen mit Kiefernbeständen überall zu finden ist. Er sitzt in der Erde und macht sich oft nur durch eine kleine Erhöhung bemerkbar. Bei einiger Übung ist er dann leicht zu finden, auch mit keinem giftigen Vetter zu verwechseln. — Wie Herr R. Remischberger, der über diese Wanderung berichtet, uns mitteilt, wurden von diesem Becherling, nach Angabe des Herrn R. handelt es sich um den blauen Becherling (*Peziza coronaria*, Vad. Ricken S. 300, No. 62), in Jena von Ende April bis Mitte Juni etwa 25 Zentner zum Verkauf gebracht.

Zur Feldmausbekämpfung.

Da auch in diesem Jahre wieder in vielen Teilen Deutschlands von einem Überhandnehmen der Feldmäuse berichtet wird, dürfte es die Leser unseres Blattes interessieren, daß die Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, wie unser Mitarbeiter Herr Prof. Dr. Raebiger dem Puk mitteilt, von den Erben des verstorbenen Geheimrats Dr. Löffler den von ihm entdeckten, in der Praxis altbewährten Mäusetyphusbazillus und das Originalzüchtungsverfahren erworben hat. Die Kulturen werden im Bakteriologischen Institut der genannten Kammer in Halle a. S. hergestellt und von dort aus mit genauen Anleitungen abgegeben.