

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Die Moosbeere *Vaccinium ocycoccus* L.

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

keine Zeichnung an demselben bilden. So ist es erklärlich, dass an manchen Exemplaren von *Amanita phalloides* der Stiel keine Wellenlinien zeigt.

H. Findeisen, Meissen.

Eine prakt. Verwendung für den Grünling.

Der erste Ritterling, Grünling oder Grünreizker *Tricholoma equestre*, wird von Kennern als geeigneter Pilz zum Einlegen sehr geschätzt. Eine praktische Landfrau teilt mit, dass sie die sorgfältig gereinigten von der Oberhaut befreiten, großstückig geschnittenen Pilze erst mit Salzwasser abkoche und dann mit Zwiebeln und wenig verdünntem Essig einlege, wobei sich die Schwämme bis ins Frühjahr halten und einen ganz vorzüglichen Ersatz für saure Gurken, beziehungsweise neben diesen eine schöne Bereicherung des Speisezettels bilden. Pilze als Essig-Würz-Gemüse (Mixed Pickles) haben überhaupt wohl noch zu wenig Beachtung gefunden. Wer Pilze in dieser Art gemischt mit andern Gemüsen z. B. Blumen-

kohl, jungen Bohnen, Gurken, grünen Tomaten und anderem schon zusammen eingemacht hat, wird freundlichst um Mitteilung seiner Erfahrungen und der versuchten Zusammenstellungen gebeten. Im Uebrigen sei bei dieser Gelegenheit auf das Pilzkochbuch von Oberlehrer Emil Herrmann Dresden (Verlag C. Heinrich Dresden N.) hingewiesen; Hausfrauen, die für den Wintervorrat Pilze trockneten, sterilisierten oder einsalzen, werden darin manche Vorschrift finden, die die Verwendung der Vorräte abwechslungsreicher gestaltet. Diejenigen Hausfrauen, welche dies Pilzkochbuch noch nicht besitzen, sollten es sich auf den Weihnachtstisch legen lassen. Sind wir auch jetzt schon mitten im kalten Winter und hat die September-Missernte auch manchen Pilzfreund enttäuscht, so harren wir doch eines neuen Sommers, in dem das Fleisch des Waldes in der wohl dann noch immer vorhandenen teuren Zeit eine willkommene Vermehrung der Nahrungsmittel bringen wird. Das Pilzkochbuch von Oberlehrer Herrmann ist durch alle Buchhandlungen und durch die Pukgeschäftsstelle Heilbronn a. N. zum Preise von Mk. 1.25 zu beziehen.

Kräuterkunde - Kräuterverwendung.

Die Moosbeere *Vaccinium oxycoccus* L.

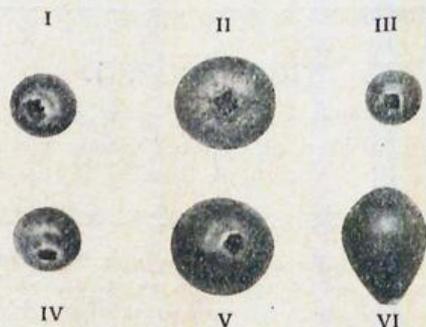
(Eine Rundfrage.)

Die botanische Versuchsstation der Lehranstalt für Obst und Gartenbau in Proskau O.-S. führt zur Zeit eine Untersuchung der Moosbeere *Vaccinium oxycoccus* L. aus. Diese bezweckt vor allem,

in dem unten angegebenen Sinne zu erlangen, die später zusammengefasst und wissenschaftlich verwertet werden sollen. Dabei sind besonders Adressen von solchen Mitarbeitern von Bedeutung, die auch im nächsten Jahre in der Lage sind, an bestimmt gewählten Stellen Untersuchungen und Beobachtungen für die Versuchsstation anzustellen.

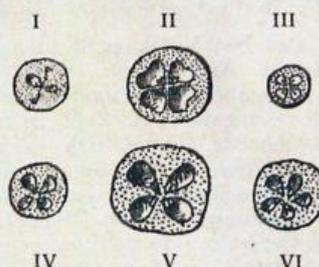
Zur Orientierung seien hier die Merkmale der 6 Haupttypen der Moosbeere, neben denen noch abgeleitete und weniger prägnante Untertypen vorkommen, angegeben

Fig. I. zeigt die Beere des sog. „myrten-



die Verbreitung von 6 Haupttypen der Moosbeere, die im deutschen Florengebiet vorkommen, festzustellen.

Zu dieser Feststellung wird die Unterstützung weiterer naturwissenschaftlich interessierter Kreise benötigt, und vor allem ist es von Wichtigkeit zwecks Uebersendung von Material mit Anwohnern von Moorebenen Fühlung zu bekommen. In Form von Umfragen sucht die Versuchsstation das Interesse für die Frage zu wecken und Zuschriften



blättrigen“ Typus. Die Farbe ist dunkelblau-rot, ohne Glanz, da die Beere im Gegensatz zu den 5 anderen abgebildeten Typen von Wachs fast vollständig überzogen ist. Im Querschnitt der

Beere (Abb. 2, Fig. I) ist ersichtlich, dass die Samenfächer nicht regelmässig ausgebildet, sondern zum Teil zusammengedrückt und verkümmert sind. Die Bezeichnung „myrtenblättrig“ rührt von dem aufrechten, sparrig-ästigen Habitus, der auffällig von dem kriechenden Zweig der andern 5 Typen abweicht.

Während die Farbe der Beeren Fig. IV—VI dunkelrot, weiss und rot oder rotgefleckt ist, zeigt Fig. II und III dunkelbraunrote Kupferfärbung, die durch feine Punktierung erzeugt wird. Fig. III erscheint als krankhaft verkleinerte Ausgabe von Fig. II. Dies wird besonders beim Anblick des Querschnittes ersichtlich. Die Samenfächer von II, der „grossen Gefleckten“ sind regelmässig und kleeblattähnlich, die von III, der „kleinen gefleckten“, mit einem weissen Gewebe dicht angefüllt, in das die meist verkümmerten Samen gebettet sind.

Fig. IV stellt den gewöhnlichen Typus, die „kleine Rote“, vor, auf den auch die Beschreibungen der meisten Bestimmungsbücher passen.

Dagegen sind Fig. V und VI aussergewöhnlich grosse Typen. Fig. V, die sog. „Apfel Frucht“, zeigt eine einem kleinen Apfel ähnliche Beere mit starken strahlenförmigen Wülsten um das Kelchkrönchen, während Fig. VI, die „hagebuttenförmigen“, vor allem durch die stark hervortretenden Stengelnabel und Kelchkrönchen ausgezeichnet ist. Im Querschnitt, der bei V gewöhnlich abgerundet 4-eckig ist, fällt neben der regelmässigen eiförmigen Ausbildung der Samenfächer von V die 5- und 6-Fächerigkeit von VI auf, die für den hagebuttenförmigen Typus bemerkenswert ist.

Bei den Mitteilungen über Vorkommen der einzelnen Typen sind folgende Angaben erwünscht:

1. Fundortsangabe mit näherer Angabe, ob Moor, Wald, etc., ob über das ganze Gebiet verbreitet oder horstartig, etc.,

2. bei mehreren Typen an demselben Fundort nähere Standortsangabe der einzelnen Typen, mit besonderer Rücksicht auf die Art der Untergrundsmoose,

3. Angaben über sonstige abweichende Typen mit Beschreibungen.

Bei allen Mitteilungen wäre die Einsendung von Material mit Beeren besonders wertvoll.

Können keine der obigen Angaben gemacht werden, dann ist vielleicht Mitteilung von Adressen aus Mooregebieten möglich. Alle Zuschriften werden an den Unterzeichneten erbeten.

Gleisberg
Assistent der botanischen Versuchsstation
Proskau O.-S.

Zur Giftigkeit der Bittersüß-Früchte.

In der Annahme, daß es Ihnen nicht unwillkommen sein wird, teile ich Ihnen hierdurch zu dem Artikel „Das Bittersüß“ von Th. Sabalitschka in Ihrer Oktobernummer meine eigenen Erfahrungen mit. Es heisst darin zum Schlusse, daß neuestens die Giftigkeit der Früchte des *Solanum dulcamara* angezweifelt wird.

Nun kann ich mich aber noch sehr lebhaft und bestimmt erinnern, daß ich als Knabe von diesen schönen roten Beeren (ich erwähne ausdrücklich, daß eine Verwechslung meinerseits ganz ausgeschlossen erscheint) genossen und darauf, obwohl es nur 5—6 Beeren waren, das heftigste Leibscheiden und blutigen Stuhl bekam. Die Giftigkeit der Beeren war mir schon damals bekannt, ich habe sie wirklich nur aus reinem Fürwitz gegessen. Es soll nur jemand den Versuch wagen, er wird sich zur Genüge von der Richtigkeit des Gesagten überzeugen.

Für mich ist die Giftigkeit der Beeren ohne Zweifel.

Paul Tschöpe, Wien.

Von Pilz- und Kräuterbüchern und -Bildern.

Auf den dieser Nummer beiliegenden Weihnachtsprospekt, in dem gute Bücher und andere für Geschenkw Zwecke geeignete Sachen empfohlen werden, machen wir hiermit unsere Leser besonders aufmerksam. Bestellkarte ist der Nummer beigelegt.

Pilzmerkblatt. Bearbeitet im Reichsgesundheitsamt. Ausgabe 1818.

Die Neuausgabe des Pilzmerkblattes zeigt gegenüber der Ausgabe von 1913 in mehrfacher Hinsicht Fortschritte, namentlich in der Unterscheidung der drei Arten der Knollenblätterschwämme, ebenso bezüglich der Bewertung des Rotbraunen Milchlings. Dieses Merkblatt müßte aber in jeder Beziehung so vollkommen wie möglich gestaltet sein, damit man ihm die weiteste Verbreitung unter allen aufklärenden Pilzschriften wünschen kann. Leider aber hat sich die leitende Stelle nicht genügend über die Ergebnisse der neueren Pilzforschung orientiert. Das beweist

beispielsweise die Bewertung von Panther- und Perlpilz. Über die Genießbarkeit beider Wulstlinge sind bei den neueren Pilzforschern die Akten geschlossen. Beim Pantherpilz ist nur deshalb Vorsicht geboten, weil er mit einem sehr ähnlichen Wulstling (*Amanita spissa*) leicht verwechselt werden kann. Statt von der großen Artenzahl der Täublinge abzuraten, empfiehlt sich der Hinweis auf die Regel: Alle Täublinge von mildem Geschmack sind essbar. Den Speitäubling, der übrigens das Bild von *Russula sardonia* hat, kann man nicht mehr als giftig bezeichnen. Auch beim falschen Pfifferling müßte das Kreuz wegfallen, da seine Harmlosigkeit erwiesen ist. Selbst vom