

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Forschungs- und Erfahrungsaustausch - Briefkasten

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

für die innerhalb der allgemeinen Blockade noch insbesondere blockierte Großstadt ein unschätzbare Gut. Und das sind sie noch; denn die schwierige Frage der Volks-, besonders der Großstadternährung ist zurzeit noch viel, viel bedenklicher als je. Und da kommt eine Polizei-Verordnung, die so unverständlich vom allgemeinen Standpunkt ist, daß man nur den Verdacht hegen kann, daß hier großagrarisches<sup>2</sup> Hebel am Werke gewesen sind, daß die alte Antipathie des Landes gegen die Stadt der spiritus rector ist. Vom Regierungspräsidenten wird der Presse folgendes mitgeteilt:

Das unbefugte Sammeln von Beeren und Pilzen im Walde hat in den letzten Sommern einen Umfang angenommen, der die in volkswirtschaftlichem Interesse noch wichtigere Versorgung der Land- und Forstwirtschaft mit Arbeitskräften gefährdete.

Die in § 22 der Polizeiverordnung vom 18. Juli 1882 festgesetzte Geldstrafe von 3 Mark wirkt bei dem heutigen Geldwerte in keiner Weise mehr abschreckend. Der Regierungspräsident hat daher durch Polizeiverordnung dieses Strafmaß dahin erhöht, daß künftighin den unbefugten Sammler Geldstrafen bis zu 60 Mark treffen können.

Selbstverständlich sollen starke, gesunde Leute, die es nicht nötig haben, ihr Brot mit Beeren- und Pilzesammeln zu verdienen, nicht einer im volkswirtschaftlichen Sinne wertvoller entzogen werden. Aber gegen die armen gebrechlichen Männlein und Weiblein — das Hauptkontingent der Sammler — ist es eine Härte.

<sup>2</sup> Müssen das unbedingt großagrarisches gewesen sein? — oder kommt darin nicht nur das Bestreben der jetzt regierenden Kreise zum Ausdruck der Not gehorchend überall Geld zu machen, vielleicht auch dem Einzelnen eine Selbsthilfe unmöglich zu machen, damit er stets fester an die Staatsmaschine gefesselt wird? —

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

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

### Frühpilze.

Das Jahr 1920 scheint ein gutes Pilzjahr zu werden. Oberlehrer Pfau schreibt Mitte April aus Altenburg, daß dort schon eine Menge Pilzarten gefunden wurden, die sonst erst später erscheinen, z. B. der Glimmertintling, der büschelige Schwefelkopf, das Stockschwämmchen, der gesäete Aftertintling, der echte Tintling, der schuppige Schwarzfußporling, der Winterporling, eine Speisemorchel und am 18. April wurden auf einer Streife der dortigen Pilzfreunde die ersten Mairitterlinge, Nelkenschwindlinge und Frühlingschildrötlinge gefunden.

Herr A. Göller, Mannheim, teilt mit: In Heft 5/6, Jahrg. 3, machte ich auf die richtige Benützung des Schopftintlings aufmerksam und teilte mit, daß er bei Mannheim in neu geschaffenen Gärten außergewöhnlich früh erscheint und überaus üppig gedeiht. Heuer war er auf dem aufgeschütteten Boden schon anfangs April zu finden.

Und auch gegen den Städter ist es eine Grausamkeit. Ihn hat es einmal auf kurze, rasch vorübergehende Urlaubszeit auf das Land hinausgelockt, um seine Lungen zu lüften, den blassen Wangen neue Farbe zu geben. Ist das ein Unglück, wenn er von dem in manchen Jahren üppig gedeckten Tisch des Waldes bei seinen Wanderungen ein wenig schmaust, ohne zufällig im Besitz eines Scheines zu sein. Oder ist es vielleicht volkswirtschaftlicher gedacht, große Werte, wie sie unsere Beeren- und Pilzbestände darstellen, ungenützt verkommen zu lassen, wie es schon geschehen ist, nur damit nicht ein paar Ausflügler die „verbotenen“ Wege unserer deutschen Heimatwälder betreten? —

So schreibt die Breslauer Morgenzeitung.

Es bedarf wohl keiner Frage, daß nach dem gültigen Recht, die Erträge des Grund und Bodens demjenigen gehören, der der Eigentümer des Bodens ist. Ob aber dies Bodenrecht nicht ein Unrecht, ob nicht diejenigen recht haben, daß Grund und Boden Eigentum der Gesamtheit ist, das ist eine andere Frage. Jedenfalls hat unter heutigen Verhältnissen jeder Grundeigentümer die Pflicht, alle auf seinem Grund und Boden wachsenden Nährmittel zu bergen, um sie für die Gesamtheit in Verkehr zu bringen. Tut er das nicht, so darf die Ernte dieser wildwachsenden Nahrungs- und Heilmittel solchen nicht vorenthalten werden, die ihrer bedürfen und die sich die Mühe geben, sie einzusammeln.

Der Bund deutscher Bodenreformer sollte sich an der Klärung dieser Frage beteiligen. Dazu mag bemerkt sein, daß jeder Pukleser eigentlich diesem Bunde angehören müßte. Eins der Organe des Bundes deutscher Bodenreformer, die unparteiische Berliner Tageszeitung „Deutsche Warte“ wäre das rechte Blatt für alle Pilzfreunde, das sie neben ihrer Heimatzeitung als unterrichtendes Organ über alle Zeitfragen lesen sollten.

Herr Dr. Mayr, Rübgarten (Oberamt Gaildorf, Wttbg.) berichtet, daß er in seiner etwa 500 m hoch gelegenen Gegend in der zweiten Hälfte April Morcheln in verschiedenen Arten fand, aber auch einen Ziegenbart und einen violetten Blätterpilz, jedenfalls *Tricholoma nudum*.

Aus Prag berichtet Herr Max Wenisch: Am 5. April d. J. fand ich in einem Dickicht eine Gruppe von Frühlings-Rötlingen (*Hyporhodium clypeatus*).<sup>1</sup> Am 25. April folgende Pilze: Zerstörender Schüppling (*Pholiota destruens*) an einer Pappel; Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma lateritium* Schaef.) auf einer Wiese unter Kirschbäumen; weiter in großer Zahl Georgs-Ritterlinge (*Agaricus Georgii* Clus) und Huf-Ritterlinge<sup>2</sup> (*Agaricus gambosus* El.)<sup>3</sup> am Grabenrand. Bemerkenswert dürfte auch sein, daß heute am 26. April morgens am hiesigen Markte Steinpilze ver-

<sup>1</sup> *Eutoloma clypeatum*.

<sup>2</sup> Maischwämme.

<sup>3</sup> Ricken bringt im *Vademecum* beide als eine Art.

kaufte wurden. Obwohl ich die Plätze, an denen im Frühjahr Steinpilze zuerst wachsen, genau kenne, habe ich doch noch niemals solche vor dem 15. Mai gefunden.

Bei Harpstedt (Hannover) wurde am 20. April ein gesunder Steinpilz im Gewicht von 1 Kilo 135 Gramm vom Jäger Skade an der Wohlder Chaussee gefunden.

In Jena wurde laut Mitteilung des Herrn R. Remischberger der Markt schon reich mit Pilzen beschickt, besonders tritt neben Frühpilzen der sternförmige Becherling (*Peziza coronaria*) mitunter in erstaunlichen Mengen auf. Herr Remischberger, Bachstr. 9, Jena erteilt gern Auskunft über Pilze.

Auch aus dem Erzgebirge wird das frühe Vorkommen von Stockschwämmchen, Täublingen, Rötlingen und Steinpilzen gemeldet.

Aus Neustettin berichtet unser Pukfreund Herr Basset, daß er am 22. April *Pholiota mutabilis*, Stockschwämmchen, in so reicher Menge fand, daß er für sich und seine Familie ein köstliches Gericht davon hatte. Das ist für die kalte Lage des Wohnortes alles Mögliche. Hoffen wir für die Pilzernte dieses Jahres das Beste. Wir werden eine reiche Pilzbeute sehr gut gebrauchen können.

Ferner wird mitgeteilt: In den Ferien fand ich den Ziegelroten Schwefelkopf, *Hypholoma sublateralitium* (Ricken 742, große Ausg.) in großer Menge frisch und schön an alten Pappelstümpfen. Ich habe sie am 10. April zubereitet und mit meiner Familie gegessen. Das „Frühjahrgemüse“ schmeckte gut und war bekömmlich. Ricken verlegt sein Vorkommen in die Zeit vom August bis November und bezeichnet ihn in seinem Werk „Die Blätterpilze“ als giftig! Das stimmt nicht. Ich habe ihn schon oft gegessen.

Brock-Dorsten.

### Maipilze.

Sie haben vorzüglich geschmeckt, die ersten Gerichte frischer Pilze, der Maipilze, auch Mai-Ritterling, Maischwamm, Huf-Ritterling (*Trichogambosum* oder *graveolens* oder *Georgii*) genannt. Ein ausgezeichneter Speisepilz, gleichgut als Gemüse, als Salat, zum Trocknen und Einmachen. Doppelt wertvoll, weil er im Frühjahr, also in einer pilzarmen Zeit, nicht vereinzelt, sondern in Gruppen, Reihen oder Hexenringen vielfach rasig und auf ein und derselben Stelle oft in einer solchen Menge auftritt, daß man gewöhnlich ein ganzes Gericht sammeln kann. Er ist in seinem Aussehen dem Edelpilz (*Champignon*) ähnlich. Der Hut ist aber nicht reinweiß, sondern rahmgelb, glatt, später zersprungen. Die Blätter sind nicht rosa, sondern weißlich, sehr dicht stehend (1/4 Ausschnitt bis 40 Blätter), leicht brüchig und am Stiel ausgerandet; Sporen weiß. Das Fleisch ist derb, ziemlich dick und weiß. Geruch und Geschmack stark nach frischem Mehl. Der Stiel ist oft nach unten zu verdickt, 4–7 cm lang, fest, voll, faserig. Er wächst in Grasland, Obstgärten, Wiesen, Waldrändern; besonders liebt er grasige Straßenböschungen. — Im Mai wachsen noch die vorzüglichsten Suppenpilze: Stockschwämmchen,

Nelkenschwindling Speisemorchel und Lorchel und einige weniger empfehlenswerte Rötlinge.

O. Heyne.

### Pustularia (*Peziza*) *vesiculosa* als Speisepilz.

Der Große Pustelpilz oder, wie er im Ricken heißt, der blasenförmige Becherling, kommt an fauligem Holz, auf nassen oder doch feuchten Stellen fetten lockeren humosen Bodens vor. Bei mir erschien er in Mengen in den klaffenden Bretterritzen eines warmen Erdhauses, wo die Bretter die Seitenwände des Mittelganges bildeten, also die Kompostwände am Zusammenstürzen hinderten.

*Pustularia vesicularis* hat die Form einer riesigen, bis 15 cm im Durchmesser haltenden aufgebrochenen Pocke oder Pustel, woher der Name. Man könnte sie auch als kugelige, oben offene Schale mit unregelmäßig gezackten, wie zerrissenen Rändern beschreiben. Sie ist lehmfarbig und fühlt sich, auch im Munde, außerordentlich glatt an, ohne deshalb naß oder schleimig zu sein.

Die Zubereitung ist dieselbe, wie die der anderen Speisepilze, am besten in Buttertunke mit Petersilie oder auch in Butter gebraten. Letztere Art der Zubereitung ist vorzuziehen, da der eigentliche Pilzgeschmack nur wenig hervortritt. Wenn auch manche andere Pilze, wie Steinpilz und Champignon, ein feineres Aroma haben, so ist der Pustelpilz durch sein schon im April eintretendes Erscheinen eine nicht zu verachtende Abwechslung in der Speisekarte.

Dr. Fritz Graf von Schwerin  
Wendisch-Wilmersdorf.

### Pilzentbitterung und Entgiftung.

Herrn Dr. R. Baerwald-Halensee diene auf ein Schreiben an den Unterzeichneten Folgendes als allgemeine Antwort:

In den allermeisten Fällen, vielleicht immer, wird durch Kochen mit Natronwasser das Pilzgift derart verändert, daß in der Pilzabkochung kein Gift mehr enthalten ist. Der Fall wäre aber nicht unmöglich, daß die neue Natronverbindung oder auch die andere restierende aus dem Pilzgift giftig wirkt. Deshalb möchte ich raten, so lange man nicht das Gegenteil mit Sicherheit weiß, das Natronwasser wenigstens bei wirklichen Giftpilzen wie Fliegenpilz, Giftreizker und den giftigsten Täublingen wegzugießen. Knollenblätterpilze, Satanspilz und Königsfliegenpilz würde ich überhaupt nicht zu Genußzwecken entgiften. In meiner Praxis fand ich meist neben guten Speisepilzen auch zweifelhafte. Bei letzteren nahm ich meist eine Entgiftung mit Natronwasser vor und goß dann das Brühwasser fort, säuerte ein wenig mit Essig an, um den Natrongeschmack zu entfernen. Die entgifteten Pilze vereinigte ich dann mit den anderen Speisepilzen zu irgendeinem Gerichte, oder wenn es sich um eine größere Menge handelte, wurden sie mit den Essigpilzen als Wintervorrat vereinigt. Das Natronwasser von entbitterten Pilzen ist nicht mehr verwendbar. Mit dem Schälern und Kochen der Kartoffeln gehen ja auch die Nährsalze verloren. Ich habe mir vorgenom-

men, das Natron-Entgiftungswasser der verschiedenen entgifteten Pilze zukünftig auf seine Giftigkeit zu untersuchen und diese Ergebnisse in eine Tabelle einzutragen, auf die ich später im Puk zurückkommen will.

Das Natriumsalz enthaltende Natronwasser müßte zum Gebrauch mit Essig etwas übersäuert werden.

Dr. Hermann Caesar.

### Gefrorene und aufgewärmte Pilze.

Der mit großem Interesse gelesene Aufsatz des Herrn Oberlehrer Herrfurth über die Verwendung aufgewärmter und gefrorener Pilze deckt sich vollkommen mit meinen ausgiebigen Erfahrungen in dieser Hinsicht.

Dr. H. C.

### Samtfußkrempling.

Zu dem Artikel von Seidel in No. 9/10, Seite 201, über die genießbarkeit und Verwertung einiger Pilze erlaube ich mir folgendes zu bemerken: Vor etwa 12—15 Jahren war in der Zeitschrift „Natur und Haus“ eine Zubereitungsart des Samtfußkremplings, *Paxillus atrotomentosus*, angegeben, die ich leider nicht ausprobiert habe. Wenn ich mich recht erinnere, mußte der Pilz mehrmals leicht abgekocht und das Wasser weggegossen werden. Dann sollte der Pilz mit Würze (Zwiebeln, Pfeffer, Salz) vollends weichgekocht und mit einer Gelatine (Kalbsfuß-)Brühe unter

Beigabe von Zwiebeln in Töpfe wie Sülze eingelegt werden. Auf diese Weise zubereitet soll er eine ausgezeichnete „vegetabilische Sülze“ ergeben. Vielleicht kennt ein Pukleser das Rezept und veröffentlicht es im Puk. Einfach abgekocht und gebraten schmecken die Samtfüße bitterlich, ältere Stücke sehr bitter.

Heller.

### Pfeffermilchling und Blauer Täubling.

Auf die unter obiger Überschrift von Herrn Prof. Dr. Kirchmayr, Bozen gemachten Mitteilungen kann ich mitteilen, daß der Blaue Täubling hier in der Schweiz gewiß kein, seltener Pilz ist. Speziell in den beiden letzten trockenen Sommern habe ich diesen Täubling in den Wäldern um Solothurn sehr häufig angetroffen. Auch ich glaube, daß dieser Täubling, der vom Boden genommen, sehr leicht kenntlich ist, meist als Pfeffermilchling gehalten und deshalb übersehen wird.

Schreier-Biberist.



### Briefkasten.



Durch welche äußeren Umstände wird die Verbreitung der Pilzsporen begünstigt? In welcher Weise beteiligen sich hierbei Wind, fließendes Wasser, Schnecken, Insekten, größere Tiere?

G. in Hochdorf.

## Kräuterkunde - Kräuter Verwendung.

### Die Linden, *Tilia cordata* Mill. und *Tilia platyphyllos* Scop.

Von Apotheker Dr. Th. Sabalitschka.

Wenn die Linde herrlich duftet, dann wissen wir, der Sommer ist da. Jeder kennt diesen prächtigen Baum, der in uralten Riesenexemplaren Kirchhöfe, Dorfplätze usw. schmückt. Weit berühmt sind die herrlichen Linden auf Frauenchiemsee, zu denen wohl jeder Besucher dieses köstlichen Stückchens Erde pilgert, um aus dem Rauschen ihrer vom Seewind gewiegten Blätter die Geschichte längst entschwundener Zeiten andächtig zu vernehmen. Bei meinem Geburtsstädtchen Staffelstein steht die groteske Ruine einer Linde, welche zu den ältesten Bäumen Deutschlands zählt. Ihr Umfang mißt 24 m. In dem hohlen Stamm soll vor mehr als hundert Jahren der französische Marschall Berthier, welcher sich in Banz aufhielt und später durch einen Sprung aus dem dritten Stock der Residenz zu Bamberg auf das Pflaster sich tötete, sein Pferd umgewendet haben. Professor Dr. Fr. Kerner necht besang den ehrwürdigen Baum in einem tiefempfundenen Lied, das ich den Lesern nicht vorenthalten möchte.<sup>1</sup>

Es steht eine alte Linde  
Beim Friedhof zu Staffelstein,  
Sie steht seit tausend Jahren  
Und schaut in die Lande am Main.  
Sie grüßte die ersten Boten  
Aufleuchtenden Christentums,  
Wohl sah sie noch Karl den Großen  
Umstrahlt von den Sternen des Ruhms.

O Linde, Du alte Linde,  
Wie sind Deine Locken so bleich,  
Wohl grünst du seit tausend Jahren —  
Und die Menschen sind immer so gleich:  
Die Menschen, sie lieben und hassen  
Stets waltet der alte Streit,  
Die einen weinen vor Leide,  
Die andern vor Seligkeit.

Du sahest Throne wanken,  
Versinken manch Königshaus,  
Jahrhunderte kamen und gingen,  
Es starben Geschlechter aus.  
So ziehen Millionen Gestalten  
Durch Deine Erinnerung,

<sup>1</sup> Stafflesteiner Chronik von Hr. Karl. S. 178.