

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Ausstellungen u. Vereine

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

wald, eine mit den jungen Spitzen einer Krautpflanze gefüllte Schüssel stehen. Als lernbegieriger Sechundsiebenzigjähriger fragte ich nach dem Namen und der Benützung derselben. Ich erfuhr, daß man die Pflanze „Gibblkeern“ (Gipfelkern) heißt und daß man sie schon seit alter Zeit in der gartengemüscarmen Gegend als Gemüsegewächs sehr schätzt, während erst in letzter Zeit einzelne Familien es auch mit Brennesseln und Löwenzahn versuchten. Männer und Frauen behaupteten, das Gemüse schmecke ganz vortrefflich, kräftiger als Spinat, nicht so „läppsch“ wie dieser. Eine Frau wußte mir auch den Buchnamen der Pflanze anzugeben. Es war der Taubenkropf, das aufgeblasene Leimkraut, *Silene inflata*. In der Flora von Württemberg und Hohenzollern von Georg von Martens und Carl Albert Kemmler ist mitgeteilt, daß man das Gewächs bei Ulm Schnellblumen, in der Baar Kläpfer heißt. Das Wort Gibblkeern kann daher kommen, daß man nur die Gipfel (Spitzen) des Gewächses benützt, und daß die reifen Früchte durch ihre Kerne auffallen. Ich füge nach genanntem Buch die Beschreibung bei. Glatt (Blätter und Kelch kahl); Stengel schlank, aufsteigend, 15—45 cm hoch; Blätter meergrün, elliptisch bis lanzettlich, scharf zugespitzt; Blüten gabel- und endständig, unvollkommen zweihäusig; Kelch aufgeblasen, bleich, mit zahlreichen Rippen, netzartig geadert; Kronblätter zweilappig, mit 2 Knötchen am Schlunde, weiß, an den männlichen Blüten weit größer; Kapsel eiförmig; Samen nierenförmig, feingekörnt, rötlichgrau.

Überall an Ackerrainen und auf trockenen Wiesen. Blütezeit: Mai bis August. Die jungen Frühlingstriebe sind ein angenehmes Gemüse und werden mancherorts seit dem Teuerungsjahr 1917 gesammelt und selbst auf den Markt gebracht. Im Odenwald wird der „Gibblkeern“ im Frühling auch beim „Steinlesen“ auf Kleeäckern gesammelt.

Es ist zu wünschen, daß die Herausgeber von Wildgemüseschriften die Sache prüfen und das sehr verbreitete Gewächs empfehlen, falls es auch ihnen zusagt.

A. Göller.

Wie lerne ich Nutzpflanzen kennen?

Und nicht nur das, sondern wie unterrichte ich mich über die mannigfache Verwendung aller heimischen wildwachsenden Pflanzen (Phanerogamen) für Nahrungs-, Heil-, Genuß- und technische Zwecke, wann sammle ich sie ein, und über manche andere Frage betreffend Aufsuchen, Gewinnen, Aufbewahren, Zubereiten und auch Kultivieren solcher wildwachsenden Nutzpflanzen gibt erschöpfend Auskunft das Buch „Angewandte Botanik“ von J. Troost. Bei einem Umfang von 265 Seiten mit über 200 Abbildungen bietet es für den billigen Preis von Mk. 5.— (zuzügl. Teuerungszuschlag) für Laien und Praktiker in seiner klaren, einfachen und verständlichen Schreibweise ein vorzügliches Selbstunterrichtswerk, das in der Bücherei keines Naturfreundes fehlen sollte. Es kann durch die Pukgeschäftsstelle bezogen werden. Mitglieder der Pukzentrale erhalten es ohne Berechnung des Teuerungszuschlages.

Drogen-Sammelkalender für Juni.

Blätter oder Kraut von:

Bärentraube, *Folia uvae ursi*.
 Bilsenkraut, *Herba Hyoseyami*.
 Birke, *Folia Betulae*.
 Fiebertee, *Folia trifolii fibrini*.
 Fingerhut, roter, *Folia digitalis*.
 Huflattich, *Folia Farfarae*.
 Löffelkraut, *Herba Cochleariae* (mit Blüten).
 Lungenkraut, *Herba Pulmonariae*.
 Malve, *Herba Malvae*.
 Spitzwegerich, *Herba Plantaginis lanceolatae*.
 Tollkirsche, *Folia Belladonnae*.
 Walnußblätter, *Folia Juglandis*.
 Wermut, *Herba Absinthii*.

Blüten, Blütenstände oder blühendes Kraut von:

Arnika, *Flores Arnicae*.
 Holunder, *Flores Sambuci*.
 Linden, *Flores Tiliae*.
 Malven, *Flores Malvae*.
 Mohn, *Flores Rhoeados*.
 Rose, *Flores Rosae*.
 Schafgarbe, *Flores et Herba Millefolii*.
 Taubnessel, weiße, *Flores Lamii albi* (nur die Blumenkrone!).
 Tausendgüldenkraut, *Herba Centaurii minoris*.
 Thymian, *Herba Thymi*.
 Wilde Stiefmütterchen, *Herba Viotae tricoloris*.

Samen von:

Herbstzeitlose, *Semen Colchici*.

Zur Herstellung von deutschem Tee sind besonders zu sammeln die Blätter von Brombeere, Erdbeere, Himbeere und Weidenröschen.

Dr. Th. Sabalitschka.

Ausstellungen u. Vereine.

Vereine für Pilzkunde, Cassel. In der Sitzung vom 2. Februar 1920 hielt nach Erledigung einiger geschäftlichen Angelegenheiten Herr Lehrer Kraßke einen sehr interessanten und lehrreichen Vortrag über Röhrlinge (*Boletus*-Arten). Unter Benützung der Hanelschen Lichtbilder erläuterte der Vortragende die wichtigsten Merkmale der betreffenden Pilze sowie Zeit und Ort ihres Vorkommens und die Verwendungsmöglichkeit derselben.

Daran anschließend zeigte Herr Lehrer Schulz an einer Reihe von Lichtbildern allerlei Interessantes aus dem Gebiet der Botanik. Die Ausführungen des Redners über pflanzliche Schmarotzer als auch über die Blütenbestäubung bei einigen Pflanzen fanden gleichfalls den Beifall der Anwesenden.

Am 1. März 1920 hatte Herr Lehrer Buschardt den 3. Lichtbildervortrag übernommen. Derselbe sprach über die bekanntesten Vertreter wichtiger Pilzfamilien. Ausgehend von den Ständerpilzen oder Basidiomyceten führte der Redner eine Reihe Pilze im Lichtbilde vor, die von Pilzsammlern gekannt werden müssen, da sie leicht zu Verwechslungen führen können. Besonderes Gewicht legte der Vortragende auf die Unterscheidungsmerkmale. Es folgten im zweiten Teile

des Vortrages die Schlauchpilze oder Ascomyceten, von denen besonders Morchel und Lorchel eingehende Würdigung erfuhren. In gemeinverständlicher Weise suchte der Redner sodann auf den morphologischen Bau der Pilze einzugehen und legte besonders dar, wie durch die Sporen die Pilze genau bestimmt werden können. Recht anschaulich wurde dieser Teil durch selbstgefertigte Diapositive, die die mikroskopischen Schnitte durch verschiedene Teile der Pilze zeigten. Im letzten Teil des Vortrages ging Herr Buschhardt auf die vielseitige Verwendung der Pilze ein, die nicht nur ein vorzügliches Nahrungsmittel sind, sondern auch nach entsprechender Bearbeitung als Korkersatz, Ersatz für Gummiringe, Zunder, ja selbst als Schmuckgegenstände Verwendung finden können. Der anschauliche Vortrag fesselte die Zuhörer bis zum Schluß.

Walter Schulze, Schriftführer.

Königsberg, Pr. Herr Lehrer stud. rer. nat. Neuhoff, Königsberg, Pr., Unterhaberb. 93 b, der Leiter der 2. städt. Pilzbestimmungsstelle Königsberg, hat sich bereit erklärt, eine Pilzauskunftsstelle zu den Bedingungen der Pukzentrale zu übernehmen. Herr N. wird insbesondere die Bestimmung der Milchpilz-(Reizker-)Arten übernehmen und bittet ferner zur Klärung der Frage nach der Giftigkeit und dem Artrecht des Wolfsröhrlings und des Satanspilzes um Zusendung von hierfür in Betracht kommenden Röhrlingen.

Die Pilzberatungsstelle in Halle a. S.

(Aus dem uns freundlichst zur Verfügung gestellten Bericht des unter Leitung von Prof. Dr. Raebiger stehenden Bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer der Prov. Sachsen bringen wir im nachstehenden das darin über die Pilzberatungsstelle des Instituts Gesagte, soweit es die Pilzverwertung im Haushalt angeht. Die fragl. Abteilung steht unter Mitwirkung der technischen Assistentin Fr. Kleine.)

Um die Kenntnis der für die menschliche Ernährung geeigneten Pilze in noch ausgedehnterem Maße als bisher zu fördern, ermöglichten wir es, trotz des Beamtenmangels, durch unsere Sachverständigen Führungen von Pilzwanderungen ausführen zu lassen.

Wir übernahmen fünfmal die Leitung der vom Halleschen Hausfrauenbund veranstalteten Pilzwanderungen. Die erste erfolgte am 23. August 1918 in die bei Halle gelegene Dölauer Heide, die zweite am 4. September 1918 in die Waldungen des Elstertales bei Halle, die dritte am 13. September 1918 in die Dübener Heide (Burgkennitz-Gräfenhainichen), die vierte am 14. Oktober 1918 in die Anhaltinischen Forsten zwischen Haideburg und Raguhn, und die fünfte am 25. Oktober 1918 in das von der Forstverwaltung zur Verfügung gestellte Revier bei Tornau in Anhalt.

Das Ergebnis war folgendes: Bei der ersten Wanderung bestimmten wir unter 54 verschiedenen Arten 43 eßbare, 8 ungenießbare und 3 giftige (weißer Knollenblätterschwamm, zottiger Reizker, Fliegenpilz); bei der zweiten Wanderung unter 28 Arten 21 eßbare, 6 ungenießbare und 1 giftige (grüner Knollenblätterschwamm); bei der dritten Wanderung von 45 Arten 36 eßbare, 5 ungenieß-

bare und 4 giftige (Fliegenpilz, weißer, grüner und gelber Knollenblätterschwamm); bei der vierten Wanderung von 35 Arten 28 eßbare, 3 ungenießbare, 2 giftige (grüner Knollenblätterschwamm, grubiger Milchling), 1 wertlosen und 1 in seinem Wert unbekanntes Pilz; bei der fünften Wanderung von 29 Arten 23 eßbare, 2 ungenießbare und 4 giftige Schwämme (weißer, grüner und gelber Knollenblätterschwamm, Fliegenpilz).

Bei diesen Pilzwanderungen waren wir bestrebt, die Teilnehmerinnen im Sinne der im vorigen Jahresbericht bereits erwähnten, vom Leiter des Instituts verfaßten Denkschrift „Zur Verwertung der Pilze unter besonderer Berücksichtigung der als giftig und verdächtig bezeichneten Schwämme“ aufzuklären und zur Ausnutzung der bisher als verdächtig bezeichneten Pilze anzuregen. So ließen wir beispielsweise bei der fünften Wanderung im Tornauer Revier den im Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamtes als „verdächtig“ bezeichneten falschen Pfifferling (*Cantharellus aurantiacus*) zentnerweise als Speisepilz einsammeln, ohne daß nach dem Genuß irgendwelche nachteiligen Folgeerscheinungen bekannt geworden wären.

Ferner wurden bei allen Wanderungen die „verdächtigen“ Perlpilze (*Amanita rubescens*) und Pantherschwämme (*Amanita pantherina*) zur Verwertung für die Küche herangezogen, nachdem unserer Vorschrift gemäß die Haut des Hutes abgezogen und das erste Kochwasser abgossen worden war. Weiterhin wurde der in allen Waldungen zahlreich auftretende, früher für giftig gehaltene und unbachtet gelassene rotbraune Milchling (*Lactaria rufa*) gesammelt, um entweder als Salatpilz oder Gurkenersatz in gesüßtem Essig oder im getrockneten und gemahlten Zustande als Pfefferersatz verwertet zu werden. Bei dem derzeitigen großen Mangel an Pfeffer erfreute er sich in dieser Form bald allgemeiner Beliebtheit.

Auch das Mißtrauen, das im Publikum immer noch den den ganzen Sommer hindurch bis zum Spätherbst in überaus zahlreichen Mengen auftretenden Täublingsarten entgegengebracht wird, haben wir mit Erfolg beseitigt und dadurch große Werte an Pilzfleisch retten können, das bisher alljährlich der Verderbnis anheimfiel.

Nach den langjährigen Erfahrungen des Pilzsachverständigen, Oberlehrers Herrmann in Dresden, sind nämlich unter den Täublingen keinerlei giftige Arten zu finden, selbst den fast allgemein als giftig bezeichneten Speiteufel (*Russula emetica*) hält er für unschädlich. Lediglich der unangenehm brennende oder scharfe Geschmack verschiedener Täublinge hat diese Pilze in schlechten Ruf gebracht. Die Unschmackhaftigkeit derselben kann jedoch beim Kochen nach vorherigem Abbrühen beseitigt und die Bekömmlichkeit selbst der schärfsten Arten durch das Natronverfahren sichergestellt werden. Die von Herrmann gemachten Angaben können wir sowohl auf Grund unserer eigenen Untersuchungen vollauf bestätigen als auch nach den Beobachtungen, die seitens der Teilnehmerinnen an unseren Pilzausflügen gemacht worden sind.

Zur Erweiterung der eigenen Kenntnisse beteiligten sich unsere Sachverständigen auch in diesem Jahre wieder an Ausflügen in verschiede-

nen Landesteilen (Provinz Sachsen und Schlesien, sowie Anhalt und Sachsen). Der Leiter des Instituts besuchte außerdem am 8. September 1918 eine Pilzausstellung in Dresden, auf der insgesamt 235 verschiedene Arten ausgestellt waren.

Um die Pilzsammler auf die in den einzelnen Monaten vorkommenden Pilze aufmerksam zu machen, erschien alle vier Wochen ein Pilzkalender mit Angaben der eßbaren Arten, des Standortes derselben und ihrer Verwendungsmöglichkeit. Es wurde dabei auf die gleichzeitig in Erscheinung tretenden Giftpilze hingewiesen.

Wiederholt beobachteten wir, daß von Händlern und in den Kaufläden giftige oder ungenießbare Schwämme zusammen mit Speisepilzen zum Verkauf feilgehalten wurden. So lagen z. B. unter den Steinpilzen Gallenbitterlinge, die durch ihren Geschmack ein ganzes Gericht verderben können, und es wurde sogar der giftige Knollenblätterschwamm unter Speisepilzen gefunden. Wir haben hiervon der Polizeiverwaltung Mitteilung gemacht und die Einführung einer Pilzkontrolle in Läden und auf dem Markt in Vorschlag gebracht. Leider konnte dieselbe vorläufig noch nicht ins Leben gerufen werden, es ist jedoch nach diesen Vorkommnissen in den gelesensten hiesigen Zeitungen auf die Gefahr aufmerksam gemacht und auf unsere Beratungsstelle hingewiesen worden.

In diesem Jahre gelangten bedeutend mehr Pilze als im Vorjahre zur Bestimmung. Eingeliefert wurden 414 (1917 waren es nur 246) sich wiederholende Arten. Hiervon erwiesen sich 324 eßbar, 52 ungenießbar, 30 giftig, 3 wertlos und 5 in ihrem Wert unbekannt. Die Pilzsaison begann am 1. Mai 1918 (Morcheln) und endete am 25. Oktober 1918 (Echter Pfifferling, Kuhpilz). Um dem in unserer Pilzbestimmungsstelle vorsprechenden Publikum den häufig vorkommenden Knollenblätterschwamm, den giftigsten aller Pilze, in seinen drei Abarten (weiß, Amanita verna, gelb, A. mappa, grün, A. phalloides) nicht nur bildlich vorführen zu können, beschafften wir uns aus einem Atelier für wissenschaftliche Plastik (Ag. Erfurt-Wiesbaden) naturgetreue Gipsmodelle in Gegenüberstellung der eßbaren Doppelgänger, Feld- und Waldchampignon.

Der Büchersammlung unserer Pilzbestimmungsstelle verleihen wir das „Vademecum für Pilzfreunde“ von Ricken ein.

Unsere die Pilzkunde betreffenden Veröffentlichungen sind unter „Publizistische Tätigkeit“ angeführt.

Der Krieg hat gezeigt, daß die Pilze einen wichtigen Anteil an der Volksernährung zu nehmen berufen sind, daher erscheint es dringend erforderlich, die Wertschätzung, die diese Wildgewächse bisher gefunden haben zukünftig in breitere Volksschichten dringen zu lassen. Die Aufklärungsarbeit kann u. E. am besten dadurch auf eine gesicherte Grundlage gestellt werden, daß eine einheitliche Organisation von Pilzberatungsstellen in allen Bundesstaaten geschaffen wird. Daß eine solche Pilzorganisation durchführbar ist, beweist das Beispiel im früheren Königreich Sachsen, in dem seit zwei Jahren eine derartige Einrichtung besteht. Die Geschäftsstelle ist dem Ministerium des Innern in Dresden unterstellt. Jede Amts-

hauptmannschaft hat mindestens eine Beratungsstelle, manche sogar mehrere. Zurzeit gibt es in Sachsen gegen 200 Pilzberatungsstellen. Dieselben erfreuen sich allgemeiner Beliebtheit bei der Bevölkerung, werden fleißig benutzt und fördern zugleich durch Sammlung von Beobachtungen und Erfahrungen in hohem Maße die Pilzkunde.

Verein für Pilzkunde, Nürnberg.

Bericht über die diesjährige Hauptversammlung am 9. Februar 1920 mit Jahresbericht des 1. Vorsitzenden und Neuwahl.

Im verflossenen Vereinsjahr fanden 10 gutbesuchte Monatsversammlungen verbunden mit Vorträgen statt: Am 12. März „Unsere ersten Pilze“ (Ref. Henning), 14. April „Landesorganisation und Pilzberatungsstellen“ (Ref. Henning), 16. Juni „Verwertung unserer Wildgemüse, Tee- und Heilkräuter“ (Ref. Frau Gräf), 14. Juli „Unsere Giftpflanzen u. -Sträucher“ (Ref. Prasser), 11. Aug. „Wie sammelt man Pilze“ (Ref. Henning), 8. Sept. „Unsere Pilzausstellung“ (Ref. Henning), 18. Sept. „Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Pilze“ (Ref. Henning), Lichtbildvortrag „Schutzgebiet Kiautschau mit Selbsterlebten“ (Ref. Prasser), 13. Jan. Lichtbildvortrag „Die Entstehung der Pilze“ (Ref. Meierhold), 9. Febr. Lichtbildvortrag „Vom Bau und Leben der Pilze“ (Ref. Prasser).

Trotz des trockenen Sommers und daher schlechten Pilzjahres wurden 14 Familien- und Pilzlehrwanderungen ausgeführt (die Beteiligung war sehr stark, zum Teil bis 75 Personen) und reichlich und schönes Material (für die alle Montag im Vereinslokal stattgefundenen Lernabende mit Erklärung der mitgebrachten Funde) erbracht.

Die für 12.—23. Sept. angesetzte Pilzausstellung mußte wegen Mißernte leider ausfallen. Vom 10.—13. Okt. wurde vom Verein jedoch eine solche im städt. Redoutensaal in Erlangen veranstaltet, verbunden mit Vorträgen: „Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Pilze“ (Ref. Henning) und „Die Verwertung der Pilze“ (Ref. Frau Gräf) und annähernd an 100 verschiedene Arten lebender Pilze gezeigt. Diese und die aufgestellte Verwertungsgruppe fanden lebhaftes Interesse und dankbare Aufnahme.

Die Wahl der Verwaltung ergab: 1. Vors. H. Henning, 2. Vors. H. Prasser, Kassier H. Gräf, 1. Schriftführer H. Krauß, 2. Schriftf. H. Felix Bär, Bibliothekar Frau Gräf, Kassenprüfer die Herren Meierhold, Chan, Zöllner und Köhler, Vergütungsausschuß die Frauen Gräf, Prasser und Meier.

Rechnungsablage und Kassenprüfung.

Um dem Verein eine breite wissenschaftliche Grundlage zu schaffen, wurden Pilzlehrabende eingeschaltet, die die wissenschaftlichen Kenntnisse in der Pilzforschung vertiefen und ausbauen sollen. Hierzu stellt Herr Prasser sein Mikroskop in anerkennenswerter Weise zur Verfügung.

Als Fachorgan und Erfahrungsaustausch wurde der „Puk“ angesprochen und als wesentliches Fördermittel des Pilzinteresses anerkannt.

Eine finanzielle Beihilfe der staatlichen und städtischen Behörden konnte bis jetzt leider noch

nicht erzielt werden, so daß die Neuanschaffungen nur mit den Beitragsleistungen und Spenden von Pilzfreunden bestritten werden mußten.

Durch Angliederung einer Jugendabteilung und Veranstaltung von Frühlings- und Sommer-Waldfesten, verbunden mit Festspielen, sollen alte deutschvölkisch heimische Sitten und Gebräuche gepflegt und aufgefrischt werden und der Jugend des Vereins die Freude an der Natur und allem Schönen vermittelt werden.

Des weiteren beabsichtigt der Verein noch die Errichtung einiger Pilzauskunftsstellen und Abhaltung einer Gründungsfeier mit großer dies-jähriger Pilzausstellung anlässlich des 10-jährigen Bestehens des Vereins.

Für die Landesorganisation wurde eine Denkschrift in Druck gelegt und zum Teil bereits versandt. Der weitere Ausbau soll im Einvernehmen mit anderen Zentralstellen schrittweise durchgeführt werden. Hemmend wirken die politischen Wirren und die allgemeine finanzielle Notlage unseres Vaterlandes.

Der Mitgliederstand hat mit 2 Abgängen und 18 Zugängen einen Stand von 128 Personen erreicht. Die Jugendabteilung ist zurzeit 10 Personen stark.

Unsere erste diesjährige Monatsversammlung brachte uns einen interessanten Vortrag unseres 1. Vorsitzenden Herrn Henning über unsere Täublinge. Auch wurden bereits zwei Wanderungen zum Sammeln von Kresse, Kalmus und anderem bei überaus günstigem Wetter und reger Beteiligung ausgeführt.

Die Schriftleitung: Krauß, 1. Schriftführer.

Abzeichen und Tragekoffer für Pilzfreunde.

Herr Hans Spielberg-Köslin schreibt der Puk-Geschäftsstelle:

Ich kann der Anregung, für Pilz- und Kräuterfreunde ein Abzeichen zu schaffen, nicht zustimmen. Mir erscheint das überflüssig, fast möchte ich sagen kindlich. — Wirkliche Pilz- und Kräuterfreunde kommen auch ohne ein äußeres Abzeichen in den einzelnen Orten sich näher.

Was ist es denn überhaupt, das uns zusammenführt? — Ich glaube, die gemeinsame Liebe zur Natur, zu ihrem Wirken und Schaffen, zum deutschen Walde, wo Heimatluft und Waldesduft die Brust schwellen und die Herzen höher schlagen läßt. Wie ist doch der würzige Erdgeruch draußen uns so willkommen! — Schon seit den Tagen der Kindheit, wo wir im Märchenzauber befangen, die in allen Farben prangenden „Männlein auf einem Bein“ als Zwerge ehrfurchtsvoll anschauten, ist uns die Begeisterung für die kleinen Gesellen geblieben, an denen wir das Wunderwerk der Natur nicht genug beobachten können. Und es hat seinen ganz besonderen Reiz, an der Hand berufener Führer, wie es durch Ihre Monatsschrift geschieht, sich mit den Gaben der Natur noch näher zu befassen. Kommt dann noch hinzu, daß die Pilze und Kräuter, wenn man sie zu pflücken und zu gebrauchen versteht, manch heilsames Tränklein abgeben, manch schmackhafte Speise und Suppe gewähren, daß die Ausbeute

aus Wald und Feld den Kochtopf und die Pfanne des Hausmütterchens bereichert und ihr in dieser so freudearmen Zeit ein dankbares Lächeln abgewinnt, ihr über manche Lebermittelsorge hinweghilft, wie kann es uns dann wundern, wenn wir treue Freunde der Natur, und damit Pilz- und Kräuterfreunde werden. Und wer nicht hienach für Pilz- und Kräuterkunde sich begeistern kann, nun, der wird auch durch ein Abzeichen, und mag auf demselben auch ein noch so schöner Steinpilz dargestellt sein, kein Anhänger unserer Sache werden.

Aber auf etwas anderes möchte ich das Augenmerk aller unserer Freunde lenken, auf Herstellung eines geeigneten Behälters oder Pilzkoffers, in denen man die auf Feld, in Wiese und Wald erbeuteten Schätze gut nach Hause schafft. Der Rucksack, wohl der ständige Begleiter eines jeden Wanderers und Naturfreundes, ist hierzu nicht geeignet, ein Netz ebensowenig, Pilze und Pflanzen werden gedrückt, unansehnlich und leichter dem Verderb ausgesetzt. Mit einem Korb in der Hand auszurücken, ist auch nicht jedermanns Sache. Der von manchen empfohlene Pilzkoffer aus Pappe ist m. E. nicht sehr zweckmäßig, er verschleißt die angesammelten Schätze auf dem mitunter stundenlangem Rückmarsch allzusehr der frischen Luft. Ich möchte einen kleinen sogenannten „Japan-Koffer“ für besonders brauchbar ansehen. Ein solcher, aus Rinde der Bambusstäbe hergestellt, war vor dem Kriege für 6 M. erhältlich gewesen. Er konnte nach Belieben ausgedehnt, in der Hand oder am Ringe oberhalb des Rucksacks, also auch auf dem Rücken, getragen werden, ohne daß man das Pressen seiner Schätze zu befürchten gehabt hätte. Aber wo gibt es heute solche Koffer und wie unerschwinglich ist ihr Preis?! — M. E. müßte auch ein kleines aus Drahtgaze hergestelltes Kofferchen als leichter und luftiger Behälter gute Dienste leisten. Ihre Geschäftsstelle würde sich zweifellos ein großes Verdienst um unsere Sache erwerben, wenn sie der Herstellung eines geeigneten Behälters noch vor der eigentlichen Pilzzeit näher treten würde. Es wäre das wohl notwendiger als die Nadel, das Abzeichen mit dem Steinpilz und dem Wörtchen „Puk“. — Hierbei möchte ich bemerken, daß mir diese Bezeichnung, diese Zusammenziehung, als eine Nachäffung englisch-amerikanischer Mode, neue Wortformen zu bilden, nicht sonderlich gefällt. Immerhin mag in der Kürze die Würze liegen. Jedoch ist das Geschmackssache, ich möchte meine Meinung keineswegs als maßgebend hinstellen. Ich selbst schätze den Pilz- und Kräuterfreund auch als „Puk“ außerordentlich und werde ihm auch treu bleiben. Ihm hierorts Freunde zuzuführen soll mein Bestreben sein. —

Vielleicht treten Sie einmal meiner Anregung, einen brauchbaren Pilzkoffer oder Behälter herzustellen, näher; vielleicht könnten auch andere Leser sich dazu äußern.

Der „Puk“ dankt bestens für die gegebenen Anregungen und stellt sie hiemit zur Aussprache.