

Kleine Mitteilungen.

Gips im Brot. Zu den beliebtesten Verfälschungen des Mehles gehörte in früheren Zeiten der Gips; man sollte meinen, daß heutzutage eine derartig plumpe Verfälschung kaum noch vorkommt, da Gipszusatz doch leicht mikroskopisch wie chemisch nachweisbar ist. In unserem mit immer neuen Streckungsmitteln beschwerten Brot liegen die Dinge allerdings nicht so einfach. Brotuntersuchungen sind an sich schwieriger als Mehlintersuchungen und haben daher zu Beginn des Krieges, als sie vielerorts notwendig wurde, den Untersuchungsämtern häufig Schwierigkeiten bereitet. Seit 1914 habe ich reichlich Gelegenheit gehabt, Gebäcke aller Art aus den verschiedensten Gegenden nach eigener Methode zu untersuchen, worüber ich mehrfach (u. a. Zeitschr. f. d. ges. Getreidewesen, Jg. 6, Nr. 10/11; Jg. 7, Nr. 2; Jg. 8, Nr. 10/11 und 12; Jg. 9, Nr. 2 und 7/8; Jg. 10, Nr. 1/2; Jg. 11, Nr. 1/2) berichten konnte. Während der ganzen Zeit ist mir aber nicht ein einziges Mal Gipszusatz im Brot vorgekommen. Kürzlich fand ich nun doch in einem aus einer Berliner Vorortbäckerei stammenden Brot eine Verfälschung mit Gips, auf die ich bei der Seltenheit des Falles hier besonders hinweisen möchte.

Es handelt sich um ein vormals angeschobenes Roggenbrot, das beim Durchschneiden zunächst keinerlei Besonderheiten erkennen ließ. Erst auf der angetrockneten Schnittfläche zeigten sich einige winzige, selten bis 1 mm große Körnchen, die man bei oberflächlichem Hinsehen für Mehlteilchen halten konnte. Die mikroskopische Untersuchung der Körnchen ergab indessen feine Kristalle von Aussehen der Gipskristalle; dieselben waren in verdünnter Salzsäure bei Zimmertemperatur schwerer, bei höherer Temperatur leicht löslich; Bariumchlorid ergab einen in Säuren unlöslichen Niederschlag. Durch die quantitative Analyse des Brotes wurden sodann 4⁰/₁₀ Gips in der Trockensubstanz ermittelt.

Dr. W. Herter.

Neue billige Pilzbücher. Während des Krieges, als es galt, alle für die menschliche und tierische Ernährung irgendwie geeigneten Stoffe auszunutzen, hat auch die Pilzkunde weitgehende Förderung erfahren. Pilzausstellungen, Pilzwanderungen, Pilzvorträge sind überall im Reiche veranstaltet worden und haben dazu beigetragen, die Kenntnis des großen Schatzes an Nahrung, den wir in unseren Wäldern fast völlig ungenutzt umkommen lassen, zu erweitern. So wertvoll diese Veranstaltungen auch sein mögen, sie ersetzen nicht einen guten Führer in Buchform, der stets zur Hand ist und den wir zu Rate ziehen können, wo und wann es uns beliebt.

Zur Einführung recht geeignet sind kleine ganz populäre Schriftchen, wie z. B. das im Jahre 1917 in zweiter Auflage erschienene Heftchen „Unsere Pilze“ von K. Butz (Verlag Bernhard Kraus, Schwäb. Gmünd), in welchem über eine Pilzwanderung und die auf derselben anzutreffenden Pilze berichtet wird. In dem nur 20 Seiten umfassenden Schriftchen findet sich manch nützlicher Ratschlag; u. a. auch im Gegensatz zu der bekannten weit verbreiteten, aber durch

nichts gerechtfertigten Vorschrift über das Abschneiden der Pilze der Rat, sie abzdrehen, nicht abzuschneiden. Weniger glücklich ist die Beigabe der recht mäßigen, von der Reichsstelle für Gemüse und Obst herausgegebenen Farbtafel.

Originell ist ein „Untrüglicher Ratgeber für Pilzsucher“ von Walther Th. Prym (Verlag Otto Nemnich, München und Leipzig, 47 Seiten, 5 Tafeln), der auf die Frage: „Wie erkennen wir die Giftpilze?“ mit einfachen Regeln antwortet, die es jedem Laien ermöglichen sollen, die eßbaren Pilze von den giftigen zu unterscheiden. Das Büchlein, das zum Preise von 1,85 M. angeboten wird, enthält zunächst allgemeine Erläuterungen über die Giftpilze, sodann eine genaue Beschreibung der beiden giftigsten Arten: Gelblicher und grüner Knollenblätterpilz und im Anschluß daran die Regeln: 1. Iß nur, was verlockend aussieht! Koste mit der Zunge! Verwirf die bitter und widerlich schmeckenden Pilze! 2. Mißtraue den weißblätterigen Pilzen! 3. Mißtraue den Röhrlingen mit rotem Futter oder Rot am Stiele! 4. Mißtraue den stiellosen kartoffelähnlichen Pilzen!

Ein weiteres Kriegspilzbüchlein, das 1917 in erster und schon 1918 in zweiter Auflage (51. bis 60. Tausend) erschienen ist und nur 1,50 M. kostet, ist das „Taschenbuch für Pilzsammler“ von Ernst Walther (Verlag Hesse u. Becker, Leipzig). Es bringt auf 96 Seiten mit zahlreichen Textfiguren und 24 farbigen Tafeln eine kurze Beschreibung und gute Abbildung der wichtigsten Speise- und Giftpilze unserer deutschen Wälder. Einige Angaben über Bau und Leben der Pilze, Gestalt der Pilze, über die Bedeutung der Pilze im Haushalte der Natur und des Menschen, über das Sammeln, die Zubereitung, die Verwendung der Pilze in der Küche als Pilzgemüse, Pilzsuppe, Pilzklößchen, Pilzpfanne, Pilzgebäck, Pilzsalat, die Herstellung von Dauerware, die weitere wirtschaftliche Ausnutzung der Pilze, über Pilzvergiftungen, über Pilzzucht usw. werden jedem Leser erwünscht sein.

Das wertvollste der mir bekannten populären Pilzbücher ist und bleibt der „Führer für Pilzfreunde“ von Edmund Michael, der im Jahre 1896 zum ersten Male erschienen ist und im Jahre 1917 eine gründliche, nach dem neuesten Stande der Wissenschaft bearbeitete Auflage erlebt hat (Verlag Förster u. Borries, Zwickau Sa.). Es erscheint in mehreren Ausgaben. In der dreibändigen Ausgabe (B) sind 345 Gruppen von Pilzen farbengetreu in natürlicher Größe abgebildet und beschrieben. Außer dieser großen Ausgabe (von der jeder Band 8 M. kostet) und den Tafelausgaben (A und D) ist eine billige Volksausgabe (C) erschienen (Preis 2,50 M.), die Anfängern sehr zu empfehlen ist. Beide Ausgaben sind augenblicklich — die eine im 21.—28. Tausend, die andere im 101.—110. Tausend — wieder im Handel erhältlich. Nach Michael gibt es nur ein Mittel gegen Pilzvergiftung: Genaue Kenntnis der Pilze, die nur durch vorzügliche Abbildungen mit zutreffenden Erläuterungen erreicht werden kann. Minderwertige, schlechte Abbildungen sind die größte Gefahr für den Pilzverbraucher, vor ihnen kann nicht dringend genug gewarnt werden. — In der großen Ausgabe sind auch beachtenswerte Kapitel über den Nährwert der Pilze — worüber neuerdings Sabalitschka (Ber. d. Deutschen Pharm. Ges. 1918) ausführliche Untersuchungen veröffentlicht hat — und die Zubereitung, die Pilzvergiftungen und die Pilzzüchtung enthalten. Bei seinen Züchtungsversuchen des Champignons lernte Michael „einen bisher in keinem Pilzbuch als eßbar verzeichneten Pilz“, den blauen Lacktrichterling,

Clitocybe laccata, als einen vorzüglichen Speisepilz kennen. Hierzu sei bemerkt, daß der Pilz bereits in meiner Bearbeitung der Pilze in der Kryptogamenflora der Mark Brandenburg (Bd. 6, Heft 1, 1910) unter dem Namen *Russuliopsis laccata* zu den „beliebten Speisepilzen“ gestellt worden ist.

Schließlich sei noch auf die im Jahre 1918 gegründete Zeitschrift „Der Pilz- und Kräuterfreund“ (Verlag A. Henning jr., Nürnberg) hingewiesen, die monatlich erscheint und zahlreiche lesenswerte Aufsätze über Speise- und Giftpilze enthält. Besonders interessant sind in den letzten Nummern dieser Zeitschrift die Artikel namhafter Pilzkenner wie Ricken, Dittrich und Herrfurth über die Pilzvergiftungen der letzten Jahre. Namentlich über den Pantherpilz und die Morchel sind die Akten noch nicht geschlossen. So wird z. B. von Michael und Walther der Pantherpilz, *Amanita pantherina*, ebenso wie der Perlpilz, *A. rubescens*, als „eßbar ohne Oberhaut“, von Butz und Walther die Morchel, *Morchella esculenta*, als „eßbar“ (ohne weiteren Zusatz) bezeichnet, während durch diese Pilze nachweislich Vergiftungsfälle — für den Pantherpilz (ohne Oberhaut!) durch Kolkwitz (Verhandl. d. Bot. Vereins d. Prov. Brandenb. 59, S. 151, 1918), für die Morchel (nicht die Lorcheln, *Helvella*-Arten!) durch Dittrich (Ber. d. Deutschen Bot. Ges. 35, S. 27, 1917) verbürgt — vorgekommen sind. Hierauf müßte in Neuauflagen hingewiesen werden. Die neuerdings vertretene Ansicht, die sich z. B. auch bei Michael findet, daß die meisten Pilzvergiftungen entstehen, wenn zu alte oder zu wässrige Pilze genommen oder die Pilze zu lange aufbewahrt werden, ehe sie zur Verwendung kommen, kann ich nicht teilen. Die Mehrzahl der Vergiftungen ist wohl sicher auf frische, unverdorbene, giftige Arten zurückzuführen. Hat man früher, so wie man den Nährwert der Pilze unterschätzt hat, die Giftigkeit vieler Arten überschätzt, so scheint man jetzt in das andere Extrem verfallen zu wollen. In Volksbüchern kann m. E. nicht genug Vorsicht anempfohlen werden.

Herter.

Literatur.

Nahrungs-
mittel.

Der Reis, sein Anbau, seine Gewinnung, seine Verwendung und seine wirtschaftliche Bedeutung. Da We Wa-Bücher Nr. 1. Allgemeine Verlagsgesellschaft, München. 41 Seiten mit 2 Abbildungen, einer Verbreitungskarte und mehreren statistischen Tabellen und Figuren.

Der Verfasser des Büchleins ist nicht genannt. Dem Titel entspricht der Inhalt nur zum Teil. Das Werk ist mehr für den Kaufmann als für den Landmann geschrieben. Nach sehr gedrängter Schilderung der Geschichte, des Anbaues wie der hauptsächlich kultivierten Arten werden eingehender die Handelssorten, die chemische Zusammensetzung des Reises wie die der Reisprodukte behandelt. Den Schluß bildet eine Aufzählung der Produktions- wie der Verbrauchsländer mit Angaben ihrer Anbauflächen, ihrer Ausfuhr und ihrer Einfuhr.

Meyer-Hamburg (My.).