

Unh

24



EX+LIBRIS

WOJEWÓDZKIEJ
I MIEJSKIEJ
BIBLIOTEKI
PUBLICZNEJ
IM. EMANUELA SMÓTKI
W OPOLU

1927. 146.

... Die Pilze ... waren zu allen Zeiten und schon im Altertum gesuchte Nahrungsmittel und zugleich durch ihre würzige Beschaffenheit berufen, die Kost zu verbessern und schmackhaft zu machen...

Geh. Medizinalrat Prof. Dr. Kubner
(14. Mai 1917 zu Berlin).

Am Pilzmarkt zu Ratibor

Eine kleine oberschlesische Pilzkunde auf Grund
eigener Beobachtungen am Ratiborer Pilzmarkt
∴ ∴ und in heimatischen Wäldern ∴ ∴

von

Julius Wunschik in Ratibor



Oh 24

Druck: Oberschlesische Gesellschaftsdruckerei m. b. H.
Ratibor, Wilhelmstraße 11.

1924.



582
Wunsch
Am Pitz

~~39105~~
415 s

ZBIORY SŁĄSKIE

[Dt. : 1,50]

5

Vorwort.

Es sind nicht nur Pilzvergiftungen seltener als die Vergiftungen durch andere Nahrungsmittel, sondern wir können uns davor auch viel leichter bewahren als vor diesen.

Stehen doch ungefähr 200 Arten eßbarer Pilze nur 6 Arten wirklicher Giftpilze gegenüber, durch deren Genuß wir unter allen Umständen unsere Gesundheit schädigen.

Professor Dr. Hans Schneeg. — Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger. Unter Einbeziehung der häufigeren ungenießbaren Arten.

2. Auflage München 1915. — Verlag Natur und Kultur. —
Dr. Frz. Jos. Müller.

Giftpilze sind :

1. Fliegenpilz — *Amanita muscaria*.
2. Gelber Knollenblätterpilz — *A. mappa*.
3. Weißer Knollenblätterpilz — *A. verna*.
4. Grüner Knollenblätterpilz. — *A. phalloides*.
5. Gelber Schwefelkopf — *Hypoholoma fasciculare*.
6. Birkenreizler — *Lactarius torminosus*.
7. Satanspilz — *Boletus satanas*.
8. Kartoffelbovist — *Scleroderma vulgare*.

Johannes Zühling in Kleinzschachwitz, Bez. Dresden, schreibt in seinem volkstümlichen Pilzbuch, Verlag von Adler und Borell G. m. b. H. Dresden 1: Die Zahl der vorkommenden Pilze schätzt ein Forscher auf 150 000. Da sind natürlich alle gerechnet, die es gibt, auch die Schimmelpilze, die Bakterien usw. Lassen wir die drei Nullen weg, und wir erhalten die Zahl der Pilze, die sich in unseren Wäldern, auf unseren Wiesen und Weiden finden, und teilen wir diese Zahl wieder durch drei, dann haben wir die Pilze, die marktgängig sind, d. h. ohne jede Gefahr verzehrt werden können.

Also 50 — fünfzig — Pilze !

Und wieviel hast Du bis jetzt genommen ? . . . bist du vielleicht auf Pilze getreten, hast sie zertreten, die viel wertvoller waren als jene, nach denen du so eifrig suchtest ! ? . . .

Eine gut kolorierte **Pilztafel** bietet „Kühn's botanischer Taschenbilderbogen Heft 5“. Verlagsinstitut Richard Kühn, Leipzig.



Wie es mir mit einem Parasolpilz erging.

D. B. 195. 25. 8. 1918.

Ich und mein Freund kamen den Feldrain entlang, er eine noch zu Friedenszeiten stoffumkleidete Blechbüchse an der Reifestruppe und um die Schultern den Dallesmantel mit weiten und tiefen Taschen, ich einen verschließbaren Reisekarton an einem Ziegenhainer über die Achsel. In der freien Hand hoch erhoben hielt ich froh ein Exemplar von Pilz, das schöner weit und breit in der flachen Landschaft heute wohl kaum wiedergefunden wurde: einen Parasolpilz, den Großen Schirmpilz. *Lepiota procera*. Am trockenen Grabenrand einer feuchten sandigen Wiese fand ich ihn und war sehr erfreut, ihn bald in zwei Stücken abheben zu dürfen: den größeren in seiner gut herangereiften Entfaltung als weitgespannten Schirm, den jüngeren noch zu einer „Kinderklapper“ geschlossen in unmittelbarer Nachbarschaft des älteren „Pilzbruders“. Beide auf hohen, kräftigen, gegen die dichte Blätterdecke immer schlanker werdenden Stielen, im Boden durch eine Zwiebelknolle stramm verankert, außen braungefleckt, innen weiß, wie auch die Lamellen, weich und schmiegsam, die nebst Fleisch durch ein reines Weiß sich kennzeichnen. Auf gleicher Ebene mit dem Schirmrand trägt der Pilzschaft einen dicken, lederartigen Ring, der sich leicht verschieben läßt. Von der Hauthülle ist an der weiten kreisrunden Schirmkante ein „zerrissener“ Fransenrand geblieben. Das Schirmzeltdach oberwärts ist braun, gesperrbert-graubraun, bei Pilzreife flach ausgebreitet, in der Mitte mit einer dunkler gefärbten Buckelkuppe. Der Durchmesser von Rand zu Rand erreicht die Länge bis über 30 cm und der Stengel (ogon-Schwanz nannte eine ländl. Pilzsammlerin den Stiel) wird zuweilen wohl noch höher. Frank und straff steht das hübsche Pilzgebilde da auf Waldlichtungen, Waldwiesen und an Waldrändern, auch in Parkanlagen pflückte ich diesen Pilz früher öfters von Rasenkanten. Jedoch nicht in Oberschlesien. Als ich ihn hier

Mitte August zum ersten Male sah und abhob, war mein erster Gedanke der: Wieder eine Bereicherung mehr des heimischen Pilzmarktes; das wird eine Zierde und eine Attraktion für die Pilzbörse! Aber weit gefehlt! „Psienco!“ — spektakelte im Vorbeikommen die resolute Bauernfrau und griff nach meinem Eigentum, um schonungslos den „Fliegenpilz“ in den Straßendreck zu schleudern!

„Halt! Nichts da! Das ist keine muszorka — das ist ein guter Pilz zum Essen; man kann ihn schmoren und zur Suppe nehmen; schmeckt fein und riecht schön“.

„Dann sind Sie morgen eine Leiche“, pflichtete ihr die Nachbarin bei; „werden Sie haben soviel von solchhe Pilz und nich mehr“.

Auf baldiges Wiedersehen! und weiter mit meinem Pilzschatz. — Machen Sie nur Testament! — Und küssen zum letzten Male Ihre Liebste . . . gigackte es noch hinter her. —

„Herr, was wollen Sie mit der gadówka? Schmeißen Sie weg! Wenn Sie den essen, morgen sind Sie hart“.

Der gute und ängstlich besorgte Rat kam zwischen den Zahnklaffen einer armen Holzleserin her, die schwer unter ihrer Bürde des Weges daherschwanfte.

„Ah nein! is gutte Pilz; werd ich morrggen davon lustig sein, wie Reh in Wald!“ „Jah? kann man essen?! Schipp ich imer mit Fuße weg, wenn ich sehe solchhe, weil ist schlechte muszorka“.

Na, die muszorka ist doch hier oben rot, und dieser hier ist braun — da sehen Sie; also ist doch das ein anderer Pilz und zwar ein guter zum Essen.

„Können Sie ja, aber ich möcht ich nicht wolen, mus ich jetz schon spucken, wenn ich davon nur spreche. Tffey!“

Wir trotten unseres Weges weiter.

„Mutter, ist das ein guter Pilz?“

„Können Sie andere zu Narre halten, aber nich mir. Weiß ich doch ganz gut, wie gutte Pilz ies, aber das ist trucizna (Gift); ein „Judenpilz“.

„Hier, kosten Sie ein Stückchen, schmeckt sogar roh fein und süß“. „Jah, beißt po dioble wie Pfeffer; kenne ich!“

„Aber dieser hier nicht; meine Köchin muß mir ihn heute Abend kochen“.

„Na, da is in drei Tagen scheene Begräbnis in Ratibor“.

„Aber hoffentlich nicht das meine. Leben Sie wohl!“

Und so ging das Prophezeien und Verwarnen vor Schaden, Tod und Begräbnis das ganze lange Dorf entlang, ein Dorf bekannt durch seine Pilzsammler, bis zur Bahnstation, wo der schöne Parasolpilz erst recht der Mittelpunkt der Neugierde und ich, sein Träger, der Gegenstand des Bedauerns, auch der Schadenfreude wurde. „Der will sich wohl vergiften! So ein' misdrek will er essen. Hatte doch andere Pilze im Walde, nicht solche zum Krankwerden und Krep—“. Als ich dagegen die Brauchbarkeit des Großen Schirmpilzes für jede Küche vertrat und schließlich doch einen Gläubigen gefunden zu haben glaubte, mußte ich mir zuguterletzt von diesem noch einen Tadel des Vorwurfs einstecken, daß ich das „Pilzlager“ nicht geschont hätte. An der „Kinderklapper“ nämlich hatte der Weise einen zwerghaften Ansatz, wie eine Warze klein, zu einem (unwahrscheinlich) dritten Parasol entdeckt; das hätte ich doch sehen müssen (unten an der Knolle!!) es wäre schade!

„Nun, ich brauche ja das Exemplar für eine Ausstellung!“

Ganz eingal! Wissen Sie andermal besser aufpassen und a nie psuč. (nicht stören!) Diesem Trumpf gegenüber schien mir Maulhalten das flügste . . .

„Aha, das ist also ein wissenschaftlicher Pilz“, bemerkte da einer der Mitreisenden, um der Situation das Peinliche zu benehmen. „Ein schönes Gebilde! Wohl nicht zum Essen!“

„Ja, Vaterle; es ist ein guter! Wir haben ihn schon in der Schule gehabt auf dem Bilde. Ich erkenne ihn wieder! Wie heißt er doch?“

„Sieh mal an, so ein Guck in die Welt! Was du schon davon verstehst!“, bemerkte brüst und unwäterlich der anscheinend „pädagogisch“ vorgebildete Ernährer.

Aber ich achtete jetzt weniger darauf, als auf die Tapferkeit und den Mut meines schamhaft bis in die Haarwurzel errötenden Gegenübers. „Ja, Sie haben ihre Sache brav gelernt und sich das Erinnerungsbild gut in Ihrem Schwarzköpfchen behalten. Es ist der Parasolpilz, meine Kleine, einer der stattlichsten und gut

brauchbaren Pilze unserer Waldwiesenränder. Nicht gerade allzuoft anzutreffen; an Stellen seines Auftretens mitunter truppweise. Leider bei den gewöhnlichen Pilzsammlern noch gar nicht in seiner Ergiebigkeit und Güte gewürdigt". —

Ratibor! Aussteigen! Kaleidoskopisch flüchtige Blicke hinüber, herüber; der kreuz und der quer. Kopfnicken und Händedruck. Ein Knix! Glückliche Reise!

Vorsicht für meine Pilze! — jäh! ein Pilz . . . meckern sichern . . . fskopf . . . Vielleicht meinte der das gleiche, was ich bei einer ähnlichen Gelegenheit in einem Arbeiterzuge zu hören bekam, als ich zahlreichen Ungläubigen die Eßbarkeit der verschiedenen Täublinge roh vorkostete: Der hat in seinem Kopfe mehr — als wir alle zusammen.

Nachschrift. Diesem tatsächlichen Reiseerlebnis gelegentlich eines Pilzausfluges können wir einerseits die Feststellung entnehmen, daß im großen ganzen unsere Landbevölkerung noch von Urgroßmutter = Zeiten her eine gewisse Anzahl von Speisepilzen kennt und verwertet, anderseits aber noch bei weitem den Reichtum an hiesigen brauchbaren Schwämmen nicht kennt und nicht wertschätzt und gegen Belehrungen über „neue“ eßbare Pilze sich bis zur lächerlichen Angst und Scheu vor Vergiftungen sträubt und eigenfinnig wehrt.

W.

Was man sich über die Pilze hierzuland erzählt.

Aus der Jugendzeit irrt mir eine Kinderfrage durchs Gemüt: woher wohl die Pilze kämen. Jedesmal, wenn der hagere Blaubeermann, und groß war er, mit seiner Radwer und darauf dem Faß voll der gegen Brot, Schlickermilch und einen Dreier gehandelten Ware durchs Dorf gefahren kam, tauchte unter uns auch diese Frage auf, denn lange konnte es jetzt nicht bis dahin mehr dauern, daß die gute Mutter auch wieder mal Batern und uns mit einer Bunzelschüssel voll geschmorter Speisepilze erfreute. Nur die edelsten der „Guten“ wurden der lahmen Franzla abgenommen, die jedesmal, wenn sie von der Holzlese aus dem Oderwalde unter hochstämmigen Eichen und Hainbuchen kam, aus dem Viertelkorb — wenn das Pilzjahr gut war — oder dem kleineren Helisef, ein Hentelkörbel — wenn sie nur hin und wieder welche antraf — die herrlichsten Steinpilze prawoki, kozoki und poloki, d. i. Grau-

fappen und Kofklappen, mitunter auch *masloki* Butterpilze und *bardeloki* bezw. *bagienioki* Sandpilze, *zajaczki* Maronenpilze, *gniewusse* Zornpilze, d. h. Kornblumröhrlinge und Hexenpilze auf den Tisch schüttete. Peter-Paul waren diejenigen, die wie sonst auch dies Jahr die Pilze „gesät“ haben; es hatte an ihrem Festtag*) 29. Juni, einen reichlichen und warmen Regen gegeben, daher war die nachherige Ernte in den „Guten“ so ergiebig, und die Freude der Pilzfreunde und Sammler so groß und zu wiederholten Malen. Die Franzla, die sie uns gegen ein Geringses aus der Küche oder Keller überließ, sammelte nebenher immer noch so viele, daß ihr Stübchen in dem wackligen Mietshause und ihre Kammer, sogar der Flur die Pilzlese hindurch ganz nach Pilzdunst — an Maggi dachte dazumal noch niemand — roch, denn sie sorgte vor für den Winter, wo ihr die an der Sonne Gedörrten die mageren Suppen gar trefflich würzten und das Gericht bereicherten; im zur durften sie nie fehlen: es war ihr Speck bezw. die „Polnische“. Bei uns

*) Mit dem selten ausbleibenden Peter-Pauls-Regen hatte es folgende Bewandtnis. Des Apostels Schwiegermutter stand nicht im Rufe der Sanftmütigen und starb eines unseligen Todes. Ihr Schwiegersohn der hl. Petrus verwandte sich zwar bei dem Herrn für sie auf das beste, allein er erreichte zunächst nur so viel, daß er die Verdammte aus dem Höllenpfuhl herausbefördern könne, wenn es ihm gelänge, sie an einem grünen Zwiebelröhrchel hinaufzuziehen, ohne daß der Strunk dabei zerreiße. Petrus ging freudig ans Werk und reichte den Stengel über die Kluft zwischen Himmel und Hölle hinab. Die arme Seele griff hastig zu und schon bewegte sie sich in der Schwebel hinauf, als eine Menge anderer Unglücklicher dies bemerkte und sich schleunigst an die Gerettete klammerte, um an ihrer Auffahrt zur Höhe und zum Licht teilzunehmen. Das litt jedoch ihr arger Sinn nicht und sie schüttelte sich die Zudringlichen heftig ab. Und da — riß der Zwiebelstengel entzwei und alle, die sich rettungslos daran geklammert hatten, stürzten hoffnungslos in den Höllenabgrund hinab. Nur ein Trost noch wurde dem Apostel verstattet: Um die Qualen der Unseligen wenigstens einmal im Jahre zu lindern, sollte es an seinem Namens-Festtag regnen. Und seitdem pflegt's am Peter-Paulstag meistens zu regnen — und wemms auch nur paar Tropfen sind.

Kindern (wie bei den Alten auch) aber stand es fest: Peter-Paul säen die Pilze. Wie? — zu fragen gab's keine Not: das war der Heiligen ihre eigene Angelegenheit. Nur wenn ihr Festtag nahte, flog die Weisheit von Mund zu Mund und fand gläubige Ohren: Nun gibt es bald wieder Pilze, denn Peter-Paul werden für die Aussaat schon sorgen. Nur selten trügte die Legende, daß an Peter-Paustag es regnen — mußte.***) Fiel aber der Festtagsregen aus, dann bedeutete dies eben in Pilzen ein mageres Jahr — in der Regel. Vom Regen unabhängig aber wußte es ein altes Weiblein anders. Es tut ihrer Glaubwürdigkeit keinen Abbruch, wenn die Sage auch einem bereits zahnلückigen Mund entstammt, und derjenige, dem sie erzählt wurde, der hütete sich wohl, darüber auch nur in seinem Innern zu lächeln — denn das merken solche weise Mütter gar wohl — er hätte dadurch ja nicht nur Lücken in seinen eigenen Zahnreihen verraten — und einem freundlich plaudernden Frauchen gegenüber ist das selbst für ein abgestandenes Mannsbild peinlich —, sondern noch größere Lücken im Gemüt und Bildung. Die Alte aber meinte: Als der Herr mit den Seinen noch in Menschengestalt durch die hl. Lande ging, geschah es einmal — es war im Walde — daß der Apostel von dem Vorrat an weißem und schwarzem Brot, den er mit sich trug, zu essen begann. Den Bissen kaum im Munde rief ihn der Herr an. . . . Petrus, überrascht und in Ehrfurcht gegen den Meister, trat vor und ließ den Bissen fallen . . . ; es war vom Weißbrot. Nicht lange nachher und wiederum . . . ein Stückchen Schwarzbrot verkrümelte sich im Grase. . . Zum Lohne dafür, daß Petrus Hunger und Dürst dem Herrn zu Liebe überwunden, wurden aus den weißen und dunklen Bissen, damit sie nicht zu Grunde gingen, helle und dunkle Pilze, „Bissen Brot“ für diejenigen, die sich darnach zu büßen nicht scheuen: vom Weißbrot der Herrenpilz, der Steinpilz, vom dunklen Brot der kozok, der polok und viele andere. Und seither wiederholt sich der Segen alle Jahre im Sommer wieder. Aber auch der Böse und sein Unsegen bleibt nicht aus. Woher kommen die schlechten? d. h. diejenigen, die durch „ihren Gift“ Verderben und Tod bereiten? Darin wußte mir ein Bäuerlein,

**) Nach einer Bauernregel bedeutet der Regen an Peter-Paul „viele Mäuse“ — eine Plage.

dessen Bildungsgang einst in der Quarta zu Bruch gegangen war, Bescheid. Allen Ernstes vertrat er folgende Naturkunde: Ueberall, wo ein toller Hund in seinem scheuen Lauf anhält, um eine Weile das Bein hoch zu heben, oder wo er nach kurzer Rast sich mit paar Kratzfüßen hinterrücks von hinten empfiehlt, oder wo gar sein giftiger Geifer den Rasen beschmutzt, da wächst später eine muszorka ein Fliegenpilz oder sonst einer von denjenigen grziben, die jeder, dem Gesundheit und Leben lieb ist, meiden muß. Es sind gadzie, d. h. Schlangenzpilze. Nur den Zigeunern schaden die giftigen Pilze, das sind a l l e (!?), die unten „Fächer“ haben, nicht. . . . Daß es aber der eßbare Tintling ist, den die gefürchteten Bagabunden sich gern von dem Schuttplatz holen oder der graue Perlpilz und der Pantherpilz, welche Pilzsucher, die wie der geknickte Oberquintaner nicht wissen, daß nur deren Oberhaut giftig wirkt, im Walde zu ihrem Nachteil meiden, das läßt er sich nicht ein-, nicht ausreden, selbst wenn ihm der Kundige der Dinge durch die Probe ad oculos das Gegentheil beweist. Durch den vernagelten Sinn dringt allemal der Einwand durch: es könnte doch einmal ein Giftiger drunter sein und in drei Tagen. . . . ein Begräbnis. In der Zeitung aber: Wieder eine Pilzvergiftung!

*

Pilze sind Wildwuchs, Unkraut; eine eigene Art Wildgemüse. Niemand hat sie gesät, niemand hat sie gehegt — wenn der Sommer ins Land gekommen, wenn der Birol mit seinem schmelzenden Lied Garten und Wald erfüllt, wenn es die lufthungrigen Scharen hinauszieht: zum Wald, zum Wald, zum frischen grünen Wald, dem heimlichen Surren der Wildtaube zu lauschen, dann ereignet es sich wohl zuweilen, daß zur Erhöhung des Naturgenusses einem Sonntagskind unter der Menge ein Steinpilz in die Augen fällt, daß dieses gnomenhafte Männlein bewundert und angestaunt von Hand zu Hand durch die Reihen geht . . . die Wißbegier ist erregt und nach kurzem schon gehen die Fragen an: Wo stand er? Wie haben Sie ihn erblickt? — Ist's auch ein echter? Ja, die vom Markte sahen anders aus, sie waren viel heller.

Na, unser Einkauf war dunkler und die einzelnen Stücke viel schwächer.

Gewiß waren's da die Halbsteinpilze! — Fragen wir doch den Herrn da, den uns der gute Zufall entgegenführt, der ist ein

Pilzkenner und — täusch' ich mich nicht — sogar der Polizei gegenüber verpflichtet (aus freien Stücken), daß keine giftigen auf unserem Markt gehandelt werden.

So wollen's sogar die Ministerien von heute — man sorgt eben für des Volkes Wohlfahrt; das geht aber nicht an ohne Kenntnisse — und in Pilzen sind wohl die wenigsten Menschen recht zu Hause. Da muß man sich auf die Weiber verlassen, die sie einem mitunter ins Haus bringen, oder auf die Marktpolizei, die doch von Amtswegen dazu gehalten ist, daß uns auf öffentlichem Markt für unser gutes Geld nicht Schund und Gift geboten wird. —

Ob dieser wohl ein guter Speisepilz ist?

Ist's ein Steinpilz? — stürmt's auf den Ankommenden an und fragende Blicke und gespannte Mienen ringsum und alsbald Enttäuschung und abwehrender Zweifel selbst bei denen, die bei der Szene scheinbar die Gleichgültigen spielten — denn so ein schöner Pilz soll nicht echt sein?! —

Er sieht doch genau so aus wie ein richtiger Steinpilz!

Und ist es doch nicht! Da — achten Sie auf das Futter! Hier über den Hutrand hinaus, der oben allerdings täuschend ähnlich das Semmelblond und -braun des Steinpilzes aufweist — es ist mehr ein Ledergelb — schwellt am Saum wie eine dicke Lippe die Röhrenschicht hervor, was Sie hier an dem kleinen Exemplar von echtem Steinpilz, den ich dort am Westrande des Gehölzes gefunden habe — es war der einzige, den die Pilzjäger von heute früh dort übersehen haben mögen — nicht bemerken. Beim echten Steinpilz ist kein wulstiger überquellender Rand vorhanden, vielmehr geht das Futter in scharfer Kante nach oben gewölbt zurück, dicht an dem dicken knolligen Stiel vorbei. Da aber ist der Stiel (Schaft) verhältnismäßig schlank und frei und hat eine tiefgrubige Netzaderung; am Steinpilz finden wir mehr oder weniger schwache netzartige Maschen. Jung ist beim echten Steinpilz das Futter weiß, weißgrau, später grünlich gelb, dagegen hier bei dem ist es, — brechen Sie's auf! — schwach hellrosa. Auch ist es schwammiger, weicher, dagegen der junge Steinpilz hat brüchig-hartes Fleisch. Eine kleine Kostprobe zeigt den entscheidenden Unterschied! Kosten Sie den Ihrigen! — Pfui, Geier! Bitter! — Richtig, es ist der Bitterpilz, der Gallenröhrling, zwar nicht gif-

tig und Gesundheit und Leben nicht gefährdend, aber ungenießbar; ein einziges Exemplar davon versehentlich ins Pilzgericht verschnitten, kann einem die Freude am Pilzeessen auf lange Zeit hin verderben.

Und die gute Hausfrau, die es doch so wohl gemeint hat und Lob und Anerkennung erhoffte, muß nun die schiefen Mäuler sehen, und die Grimassen voll Entsetzen und Furcht vor einer Pilzvergiftung.

Allein so bössartig ist der Bitterpilz nicht. Augen auf und eine Zungenprobe vorher beim nächsten Male — ein Stückchen vom Hut fein kauen — und dann ist man bei diesem Doppelgänger des Steinpilzes vor Schaden und Spott sicher.

Hundepilz nennt man ihn hier auch in den Walddörfern, wo die Pilzkundigen meist zu Hause sind; auch Pferdepilz.

„Herr W., nächstens gehe ich in die Pilze! Am Markte sind sie mir zu teuer. Sagen Sie mir, wie sieht der Steinpilz aus? aber schnell, ich habe keine Zeit, ich muß zum Zahnarzt“ — schnarrt mich eine verwelkte Murchel an und wartet erst nicht ab, bis ich mich von dem Erstaunen über diese Eile erholt und gefaßt habe. „Also ein ander Mal — wann sind Sie zu Hause?“ — und fort ist sie . . . sie wird ja nicht kommen; aber was sag ich ihr nur, wenn sie doch kommt. Soll ich ihr ein Pilzbuch empfehlen oder sie gar auf dasjenige verträsten, daß ich zu machen mir öfter durch den Sinn gehen ließ?

Mit den Pilzbüchern würde es ihr nicht anders gehen, wie meist den meisten ihres Schlages: Man blättert darin von Bild zu Bild, liest da und dort ein wenig nach, staunt über die Mannigfaltigkeit der Formen und Farben, bemerkt wohl dabei so was wie vom Pilzreichtum unserer Wälder, man glaubt, den und jenen zu kennen und gegebenenfalls auch zu erkennen und ist bald fest entschlossen und der bestimmten Erwartung, mit diesem Vademecum in der Tasche und einer Portion Glück vom nächsten Pirschgang in die Pilze eine Hude voll heimzutragen. Was werden alle staunen, wenn man sich so mit einem Mal als perfekter Pilzkundiger dartut! Allein, gemacht, gemacht! — Das Buch macht den Pilzkenner nicht! Vor allem nicht so leicht und nicht so rasch! — Soll ich meine Methode darlegen, dann rate ich: früh auf zum Markt! Aber bitte, nur galant und freundlich! — Die

Damen vom Marktstand — die Handelsschule kennt jede gut von außen — lassen sich in den geschichteten Häufchen und den duftenden Bergen ihrer Stapel-Ware — nicht herumschnüffeln und stochern. „Wenn nicht kaufen, dann dali — verderben mir nur und stören ontliche Kundschaft!“ Also aus respektvoller Distanz die Formen und Gestalten am Boden und in den Körben studieren: heute, morgen, übermorgen, eine Woche lang und die nächste Woche wieder und immer wieder, ein Pilzjahr hindurch und im kommenden Sommer wieder auf's neue. Dann ist wenigstens eine Uebersicht gewonnen, welche Sorten unsere Gegend hervorbringt und welche Arten durch Herkommen und Gewohnheit — ein Stadtverordneter würde vielleicht bemerken: durch Observanz — marktfähig geworden sind. Was sich in dem Angebot an Pilzkenntnis dem prüfenden Beobachter hier kundtut, ist ererbtes Volkswissen — kein Buch, keine Kunst hat hier Hebammendienste geleistet — es ist Lebensweisheit, übernommen von Urahne, Großmutter, Mutter aufs Kind; es ist ein Stück Volksgut, ein Teil Nationalvermögen, festgegründet in der Alt-Väterweise, behütet und bewahrt als ein Vermächtnis, auf das man ebenso stolz ist, wie auf verbrieftes Besitztum und Rechte, eine Erinnerung, lieb und teuer wie der Mutter Liebes-Wort und Lied; eine Frucht von des Lebens goldnem Strom. Wer die hier erlauschten Pilznamen lexikographisch nachprüfen wollte, käme selten an ein befriedigendes Resultat. Wie sonst in Oberschlesien auch, gibt es hier ein Gemisch von Wortbenennungen, die auf mannigfachen Einfluß schließen lassen; ein paar Verstümmelungen und Verhunzungen dazu — und der Spezialname, der nur im Lokalbereich der engsten Heimat Geltung hat, ist fertig. Ein Beispiel: „bagieniok“ — der Sandpilz — ein beliebter und guter, reichlich im Einzelstand vorkommender Röhrling. Wenn nun jemand von hier den am Ratiborer Pilzmarkt gehandelten Pilz nach Slawentziker Art — bardelog — benannte, dann würde er den lärmenden Protest des ganzen Dominikanerplatzes erfahren. Was? — Der? — Was weiß denn der? — Der will uns Pilze „lernen!“ Von wo ist denn der? — Wie sagt er: bardelog?“ — Uns sagte es die Mutter: er heißt: bagieniok — und niemals anders, un gutt! — Und warum nannte ihn Eure Mutter so? — Die hat's von der Großmutter: immer

bagieniok, und unsere Großmutter, die kannte die grzyby wie keine andere im Dorfe und in der ganzen Gegend.

Wachsen diese Art Pilze etwa auf bagienkach — kleinen Sümpfen?

„Herr, wollen Sie mich zum besten halten? — Wo hat man denn je gehört, daß gute Pilze auf Sümpfen wachsen. Die können Sie sich dort klauben gehen und dann braten lassen . . . nur in Kieferwäldern, da und da einer oder zweie, auf Moos und zwischen Nadelstern.“

Ja, nun weiß ich — dort wächst auch der Borsch, eine Art wilder Rosmarin (den Sie uns zur Blütezeit gegen Wanzen und Motten verkaufen), bagienko heißen und nicht weit daneben auch der bagieniok, deutsch der Sandpilz; Sandröhrling wohl, weil die röhrlige Unterseite mit ihren feinen Ausmündungen und die gelbe Oberseite des Hutes mit dunkleren Schüppchen überstreut, an die Farbe des Bergsandcs erinnert, und sandige Waldböden genügen, um den bagieniok zu ernähren. . . . To ale mađrok — Ist das ein Klughansel! — Boletus variegatus behielt ich wohlweislich als „Kaviar“ für mich.

Aehnlich wie mit diesem Namen verhält es sich wohl mit surowiotka. Daß das große polnisch-deutsche Wörterbuch nur eine surojodka oder surojezka neben einer den gleichen Pilz bezeichnenden syrojezka oder syrojezka — nennt, sieht die schielböckige Katla nicht im geringsten an und die stammelnde Suska würde einem was pusten, wollte sie einer in ihrem Wortschatz auch nur um ein paar Silben bereichern. Surowiotka genügt eben für den guten, rotbraunen Täubling und seine Sammler; es genügt, um diesen marktfähigen und meist haufenweise eingetragenen — gołombek — von dem giftigen blutroten Speitäubling, dem Speiteufel, zu unterscheiden. Dieser letztere fällt hier unter den Allgemeinnamen — muszorka — Fliegenpilz — und ist damit erledigt; nicht einen Fußtritt ist er wert; einer Kostprobe bei den pilzkundigen Sammlerinnen und Händlerinnen bedarf es erst nicht, um den — czartopłoch — der Name ist hier nicht geläufig — Teufelscheuche, zu meiden und unter die Füße zu treten, um ihn nicht wegen seines abscheulich beißig-brennenden Geschmacks mit dem nußartig milden, leicht zerbrechlichen Täubling — der taubengraue Täubling führt den

Namen — **golombek** —, zugleich in den Sammelkorb zu tun. Sollte ihr, der Sachkundigen, dies nur einmal je passieren — um ihre Kundschaft, die zungenscharfe Aufkäuferin und Händlerin, wäre es getan, und unter ihren Nachbarinnen im Strauchdorf könnte sie sich des Spotts und der Schande ihr Lebtag lang nicht erwehren. Nein, nein! — So eine Dummheit könnte ihr Tod sein; auch eine Pilzvergiftung. —

Ein weiterer Name aus dem Dialekt der Ratiborer Pilzmarktsprache ist die — **czubiotka** — wie die Täublinge ein Blätterpilz, d. h. die Unterseite des Hutes ist blätterartig gefächert. Man nennt diese Fächer in Pilzbüchern Lamellen. In den Lamellen ist der Hauptnährwert, bestehend in Nährsalzen (Phosphorsäure, Kali) und Eiweiß enthalten. Die Köchin handelt töricht, wenn sie die Lamellen bei der Zurichtung entfernt. **Czubiotka** hängt jedenfalls mit **czub** (ttschub) zusammen, d. i. Schopf. Als Schopf kann dieser Pilz angesprochen werden, solange er im faltigen Jugendzustande als „Kunzelpilz“, Laub- und Nadelwälder anziehungsreicher gestaltet.

Eine Bereicherung der Pilzkunde ist es aber nicht, wenn ihn diktatorisch die Händlerin als Waldchampignon anlobt; denn der richtige Waldchampignon ist wie sein Vetter vom Haserfeldstoppel — im März so reichlich mit Pferdemist oder auch Schafdung bestellt — in der Lamellenpartie anfänglich rosafarben, später dunkler bis schokoladenbraun und schwarz, und nach seinem Vorkommen im Walde viel seltener wie die **czubiotka**. Diese behält ein unbestimmtes Grau und Gelb bis ans zerflatternde Ende. Die Registrierung der beiden in der Wissenschaft erfolgt unter den Bezeichnungen — **Psaliota** — der Champignon, deutsch Egerling, und **Rozites** — der Kunzelpilz, auch Zigeuner.

Der Belehrung wegen — die hier durchaus notwendig ist — und vorsichtshalber — welche beim Einsammeln und Einkauf der beliebten **szampiony** — dringend geboten erscheint — sei bald hier der gefährlichste der Blätterpilze genannt: die **Amanita bulbosa** — d. i. der Knollenblätterpilz. Im Namen selbst sind seine äußerlichen Hauptmerkmale ausgedrückt: am Grund des Stiels in der Erde eine dicke kugelige Knolle mit häutiger Umkleidung, diese etwa so wie ein Tabaksbeutel aus Bockblase in Nußgröße; die Blätter sind tadellos weiß; der Geschmack indifferent,

fade; mit seinem Vorkommen in Feld und Wald ist den ganzen Sommer über von Mai — *Amanita verna* —, von Farbe weiß — bis in den Herbst — *A. phalloides*, von Farbe grünlich, *A. mappa*, von Farbe gelblich — zu rechnen, und zwar nicht selten; jedoch tritt er nur einzelftehend auf, nicht in den sog. Hexenringen oder Reihen, die für das Auftreten und die Ernte der guten Champignons so bezeichnend und interessant sind.

Der Genuß von Knollenblätterpilz wirkt tödlich, weil die Giftwirkung zu spät nach der Pilzmahlzeit bemerkt wird. Am Pilzmarkt erscheint der Böse nur unter Verschluß in der — Pilzbörse, d. i. jener Ausstellungstisch an der Hauptsparkassen-Rendant-Schulpig'schen Gartenmauer, Dominikanerplatz, welcher leider nur zu oft dem Zerstörungsdrang zügelloser Menschen als Zielscheibe der Betätigung dienen muß, — „erwerbslose“ Beschäftigung — anstatt den hier und da bekundeten Wissensdrang — Pilzkunde beflissener Jünger befriedigen helfen zu dürfen. Der Tisch sei dem Schutz aller Anständigen dauernd empfohlen. Man achte und schätze die löbliche Absicht der Behörde, man schone fremden Besitz, man respektiere Liebe und Eifer zur Wissenschaft, man profitiere vom fremden Fleiß! Kostenlos! Aber nicht müheelos! — Ein gutes Pilzbuch zur Hand und nun geht's ans Prüfen und Vergleichen, Vergleichen und Bemerken: einmal, zweimal, oftmal . . . Es ist das bei Pilzen nun mal nicht anders. Die Merkmale schrammen und schwinden in einander und geraten in den Köpfen durcheinander. Auge und Gedächtnis, Sinn für Farben und Formen wollen geschult sein: nur Übung, Wiederholung und nochmals Übung führen zum Ziele — schrittweise, jede Woche ein Pilz neu; gegen Ende der Pilzlese oder gar schon nach Ablauf der ersten Pilz-Ernte-Periode (August) ergibt das gut ein Duzend und mehr Exemplare und mit diesem Wissensschatz ausgerüstet, kann man sich hinaus wagen in Busch und Forst und Wiese und Feld. Da begegnet man dann bereits alten lieben Bekannten; ihre Umgebung tritt als Neues zu ihrer Erscheinung hinzu und die Mannigfaltigkeit der Gestalt einer und derselben Art überrascht nicht mehr als störendes und irritierendes Moment. Das *Vademecum* rasch aufgeschlagen und der Zwiespalt in der Erkenntnis ist dann meist kurz geschlichtet, die Freude am Besitz und Fund doppelt gesteigert, der Gewinn in Geist und

Gemüt unberlierbar. Du stehst vor einem Steinpilz — du Glückspilz! Am Waldrande (unter Eichen, Buchen, Fichten) gerade an der Wagenradspur ist er hinaufgesproßt! die Sonne hat seine Kappe dunkel gebräunt, denn er tut sich's an, je nachdem ihn ihr Licht mehr oder weniger lang und steil erreicht; im dunklen Hochwald ist er selten, dann auch meist blässer, sogar ganz weiß, wenn just das weiche feuchte Moos dort wuchert, darunter das unterirdische Pilzmycel den Fruchtträger, d. i. Stiel und Kappe, zu neuer Sporenbildung (Sporen sind „Samen“, verborgene Körperchen in den Pilzröhrchen) emportreibt. Gebückt und abgedreht, aber nicht gleich weiter geschritten! — vielmehr im Umkreis von einigen Schritten sorgsam den Waldboden abgesucht — selten ohne Gewinn! Als ich noch ein Dorfjunge nahe der Strauchkolonie meines Heimatdorfes den Oderwald voll Eichen und Hainbuchen mit älteren Schulkameraden des Sonntagsnachmittags durchstreifte, da hörte ich diese des öfteren wiederholen: man müsse bei der Pilzjagd nach dem — brat —, dem Pilzbruder, — suchen (wenn man erst den einen eräugt hat) und richtig: da stand einer und dort noch einer oder gar zwei, sogar noch stattlicher und größer, öfter auch kleiner und zarter, von „Würmern“ nicht zerfressen. Da und dort hob und schob eben erst einer die Erdkrume und darüber das Laub und Reifig von seinem Haupte — in der Erde war da meist fix und fertig der ganze Pilz ausgebildet stecken geblieben . . . Hin in den Hentelkorb und weiter! Im Quarzfädel hätte sich die empfindliche Pilzgesellschaft zum eigenen Schaden des Sammlers nur gedrückt und arg beschädigt und was noch viel schlimmer wäre, erhitzt. Der mašlok gar, der Butterröhrling, wäre mit seiner schmierigen Hutlappe dem fein trockenen prawok (Steinpilz) unanständig lästig gefallen, wie wenn jemand mit seiner ständig feuchten Froschhand einem Bekannten die biedere Rechte zum Gruß darbietet. Und beim Schmerling, dem *Boletus granulatus*, d. h. dem gekörnten, wiederholte sich das Aufleben noch viel peinlicher und ärger, daß einem der Appetit am Sammeln schier vergehen könnte. Der Schmerling ist einer aus der nächsten Verwandtschaft des Stein- oder Herrenpilzes; wie die lateinisch ausgestellte Urkunde dies ausweist; derselbe Stammbaum, nur zählt er nach seiner Oberhaut zur rötlichgelben Sippe, sogar das Fleisch ist gelblich-weiß und die gelben Röhren

sondern an ihren Mündungen einen milchigweißen „Schmer“ ab. Der gelbliche Stiel ist mit weißlichen und braunen schuppigen Körnchen bedeckt; er ist seltener als andere aus der Gattung *Boletus*. (Schmerling und Schmierling sind zwei verschiedene Pilze. Der Schmierling ist ein essbarer Blätterpilz, fast ganz in eine Art Gelatine eingehüllt. Sein gelber Stiel und die schmierige Masse, in der Kappe und Schaft stecken, machen ihn kenntlich; er herbergt in Nadelwäldern). —

Der Maronepilz dagegen, kurz Marone, ist dem Steinpilz so nahe gleichend, daß er in der Ratiborer Pilzmarktsprache nur der „Halbsteinpilz“ genannt wird, *połprawok*. — Er wird von allen zum Schmoren und als Suppenpilz gern gekauft; man stößt sich daran gar nicht, daß seine bräunlich-gelben Röhrrchen beim Druck bald eine dunkel blaugrüne Färbung annehmen. Die großen Haufen, in denen er nach feuchtwarmen Nächten meist gehandelt wird, schon im Juni, verraten uns, daß auch er in lichten Nadelholzwaldungen mit Moosgrund in ganzen Brüdergesellschaften auftritt. Nach meiner Beobachtung ist es eine müßige Redensart von sogen. „guten Stellen“ betreffs Pilzreichtums zu sprechen und sich ihrer Kenntnis zu rühmen. In guten Pilzjahren täuschen in Bezug auf die Fundstellen alle Regeln, nur dies eine scheint mir festzustehen, daß zwei gute Jahre selten aufeinander unmittelbar folgen. Wo dies Jahr uns ein guter Ertrag, besonders in Steinpilzen, erfreute, erleben wir in den nächsten Ernten eine völlige Enttäuschung. Erst nach einigen Jahren „Ruhe“ zeigt sich bei entsprechender Witterung das Massenauftreten von ebendem wieder — seitdem sind fünf, sieben und mehr Jährchen verflossen.

Noch einer aus der Röhrlingsfamilie, der wie die Marone auch bläulich oder rötlich oder gar schwärzlich anläuft, wenn man ihm in's feste weiße Fleisch geht, ist die Rotkappe. Der Katla ist dieser Pilz der *polok*: rot und weiß sind seine Farben, ganz gleich, ob er diesseits oder jenseits der neuen Grenzlinie landeseingewachsen ist. Da er sich in der Nähe der Birken wohl befindet — der hohe Pilzstrunk ähnelt dem weißschwarzen Birkenstamm — wird er mit dem fast gleichartigen „Birkenpilz“ zumeist in einen Topf geworfen, ohne daß es zu feindlichen oder auch nur eiferfüchtigen Auseinandersetzungen über

größeren oder geringeren Nährwert oder Geschmacksgeltung gekommen wäre; obgleich das Rothhäubchen von Natur aus der kräftigere und befleischter ist als der Birkenpilz.

Gewisse Ausnahmen in den Eigenschaften der Röhrlinge gestatten sich der äußerlich ganz wie ein Herrenpilz im gelbgrauen Filz auftretende *gniewus*. Sein Beinleid ist oberwärts weiß und glatt, unterwärts jedoch wie die Hutpartie gelbgrau = filzig. Der hat's in sich: eine Empfindlichkeit, die man in dem Kleinen, oftmals seltsam verschobenen Kerl bei seiner Herkunft vom Wegrande und einsamen Sandgruben kaum vermuten dürfte. Bei jedem Bruch färbt sich das feste, trockene Fleisch in rascher Abtönung blau, kornblumenblau — wie im Jähzorn, daher *gniewus* Zornpilz überall in Oberschlesien, wo man den *polok* kennt; dagegen Kornblumenröhrling in den Büchern. Nach einiger Weile verschwindet die Bläue — für den Unkundigen „der Gift“ — von der Schnittfläche und Bruchfläche und das Fleisch zeigt alsdann die weiße Färbung der Steinpilze. Jede weitere frische Schnittfläche aber wird von neuem blau.

Ein anderer *gniewus*, in der Gestalt einem Steinpilze zum Verwechseln ähnlich, nur düster durch seine dunkle Färbung, als ob ihn der Pechdrahtschuster in seiner Mache gehabt hätte, ist der Hexenpilz oder Schusterpilz, der einzige eßbare und ausgezeichnet wohlschmeckende Röhrling unsrer Wälder, dessen Röhrenfutter schmutzig rot ausmündet. Ehe die Gelehrten sich über seine unbedenkliche Verwendbarkeit im Pilzgericht entschieden, war er unseren Sammlern längst als guter Speisepilz bekannt. Nur muß auch er den unheimlichen Ruf der Zornmütigkeit auf sich nehmen, weil sich im Anschnitt die erst gelbgrün erscheinenden Röhren und das feste gelbe Fleisch sogleich dunkelblau und bald nachher grünblau färben. Der knollige Strunk ist zudem schmutzig karminrot; dies trug ihm den Verdacht ein, giftig zu sein, wie der täuschend „ähnlich“ ausgestattete Satanspilz. Beide *gniewusse* kommen jedoch in unseren Waldungen, ebenso der ähnlich sich verfärbende Dickfuß (ungenießbar) seltener vor. (Der Satanspilz m. W. garnicht). Unsere Pilzhändlerinnen pflegen den Hexenpilz gern als Seltenheit bei Seite zu halten und nur an Personen ihres Vertrauens oder besonderer Gunst abzulassen . . . aber die Valuta muß eingehalten bleiben — nicht zu knapp — . . . Die

Pilz- und Beerenkarte ist so teuer, die Konkurrenz so „ausverschämt“ . . . die Logik — na, die Marjanka ist nun einmal so . . .

Dem polok zur Seite tritt der kozok, die Kosaufe, auf; man kann ihn wie jenen als „Kotkappe“ die „Graukappe“ benennen. Gefocht glitscht er „wie Mäuse“ den Schlund hinunter, was vielen das Pilzessen verleidet; in der Zubereitung wird er schwarz.

Erwähnt seien der kominiorz, der Schornsteinfegerpilz, eine Spielart von schwärzlicher Zeichnung des kozok, die Ziegenlippe mit ihren weiten edigen zitronengelben Röhrenausmündungen im Futter, der nahezu gleiche Kotsußröhrling mit firschrot gefärbtem Stiel, der Kuhpilz, wohl auch als „Graseschwampe“ bezeichnet, pampuch, mit grüngelben weiten Röhren; man kann den oft sehr umfangreichen Hut stark biegen, ohne daß er bricht; die Hüte benachbarter Kuhpilze sind nicht selten mit einander verwachsen. Wenn man reichlich Steinpilz und Marone abdrehen kann, läßt man den Kuhpilz für die Maden der Pilzfliegen stehen.

Der schöne Röhrling; er ist dem Butterpilze ähnlich. In seinem Jugendzustande hat der „schöne“ Boletus auf der Unterseite (wie der Butterpilz) eine goldgelbe Haut, die als ein weißlich-verblaßter Ring am Stiel allmählich verkümmert. Ueber dem Ringe bemerkt man eine weißliche Punktierung, das derbe Fleisch ist von gelber Färbung, die Schnittfläche geht nach und nach in's bräunliche über.

Genannt sei auch noch der Hohlfuß — im Stiel ist er von unten eine Teilstrecke hohl.

Damit wäre das System der Röhrlinge, so weit meine Feststellungen am Ratiborer Pilzmarkt reichen — regelmäßig seit 1915 — katastriert, denn mehr wie ein Pilz-Kataster der am Dominikanerplatz zu Ratibor gemarkteteten Speisepilze will diese (Privat)schrift nicht sein; manchem, der in der Pilzkunde für den Haus- und Handgebrauch in etwa heimisch werden möchte, könnte sie, wenn sie unter die Presse käme, — als Privatmann kann ich mir diese Ausgabe heutzutage nicht erlauben — eine Stütze werden; einen Führer wird ihm der in Pilzen immer vollkommener werdende Büchermarkt liefern. Ich nenne:

Walter Grimm — Taschenbuch für Pilzsammler, Hesse und Beder Verlag Leipzig. —

Unsere eßbaren Pilze von Kurt Schüler — Verlag Trowitsch u. Sohn — Frankfurt a. Oder.

Die neue Auflage von Michael, Führer für Pilzfreunde (kostspielig aber vortrefflich).

Praktische Pilzkunde von S. Blücher I u. II — Min. Bibliothek, Leipzig Verlag für Kunst und Wissenschaft, Albert Otto.

Paul Schnegg, Unsere Speisepilze, München, Verlag Natur und Kultur — Dr. Frz. Jos. Müller; illustr. nach naturgetreuen photographischen Aufnahmen am Fundort der Pilze.

Auch das „System der Blätterpilze“, die viele schlankweg als „giftig“ — wegen der auf der Hutunterseite parasolartig um das ober-Stielende gedrängten „Blättchen“ abweisen (zu ihrem Vorteil kaum, denn gerade diese artenreichste Gruppe weist die nahrhaftesten und schmackhaftesten Leckerbissen auf), ist auf dem Rati-borer Pilzmarkt stark und gut vertreten. Vom Champignon — vielleicht versteht man sich nach und nach auf den deutschen Namen **Egerling** — war schon die Rede; ein Irrtum ist ausgeschlossen, wenn man hier auf die rötliche bis bräunliche Unterseite achtet. Er wird schon oft im Mai angeboten, meistens aber nach der Hoferernte und dann in stattlichen Mengen. Dem Pilzjucher werden auf our Pferde- und Schafställen gut gedüngten Wiesen (Ackern) und Straßengräben die dunkleren Graskreise nicht entgangen sein, die zugleich den Herrentanzplatz darstellen, um welchen die Egerlinge wie weißgalonierte Pagen ihre Dienste tun. Wenn der „Kreis-Ring“ auch nicht immer geschlossen erscheint, so zeigt doch die Standreihe der schönen weißen, meist verschieden großen Kappen immer die Richtung zur Kreislinie; namentlich markiert sich das auf fahlen, nicht zu mageren Sandböden und Ackerbeeten. Für den Beobachter ist hier — in stiller Gegend — Gelegenheit geboten, das „Wachstum“ des Pilzes zu studieren. Man lasse eine Gruppe ungepflückt stehen bis zum Rückwege oder auch bis zum nächsten Tage. Ist das Wetter nicht allzuheiß und trocken, ebenso nicht allzurauh, dann wird man an den verschiedenen Größen ermessen können, wie weit der Pilz binnen einer Stunde, in zwei Stunden oder während der Nacht sich emporgearbeitet hat; ein Teil wird nämlich gar nicht mehr größer . . .

Noch heute geht mir der Aberglaube durch den Sinn — den wir als Kinder, vernommen von den Alten — hegten, daß man einen Steinpilz (diesen insbesondere) nicht anrühren dürfe, wenn man zuwarten wolle, bis er größer geworden ist. Und doch wohlbegründet war der Wahn. Auch der geübte Pilzjäger greift mit freudiger Hast nach dem Fündling — wievielmehr eine unzarte Bauertalpe — dann reicht ein Griff zu, um den Pilzkörper von seinem Nährboden, dem Mutterchoße des Pilzfadenlagers unter der Erdoberfläche, zu lockern und zu lösen — dann freilich ist jedes Höherwachsen ausgeschlossen. Allein wendet man die nötige Vorsicht an und bezeichnet — mit verhaltenem Atem muß' es geschehen und halbabgewendetem Gesicht — die erreichte Höhe mit einem Stäbchen oder Reis in der Näh, dann kann man zuweilen feststellen, in welcher Zeitspanne er um Fingerstärke oder mehr doch noch gewachsen ist. Zumeist jedoch geht es über die in der Morgenfrühe zur Nacht erlangte Ranggröße nicht hinaus: „Brüder“ gleichen nun einmal einander nicht; wohl holt der jüngere mal den Erstgeborenen ein, allein der eine hat die, der andere andere Gaben und — Längen. Und dabei bleibt's, auch unter Pilzen, nicht nur Pilzen. — Die reichste Ernte aus der Familie „Blätterpilze“ bietet sie Sippe „Täubling“. Da jedoch bis auf den verwischt = braunroten jeder gelbe, graue, rote, blaue, grüne Täubling seinen verdächtigen und bössartigen Doppelgänger aufweist, worunter der rote sogar ein „Speiteufel“ ist, bescheiden sich Sammler und Händler auf den Speisetäubling allein und schip-peln die anderen mit dem Fuße um, worüber man sich als Naturfreund auch ärgern kann, denn einen Schmutz der oft eintönigen Waldbodenfläche bilden die Täublinge allemal. Ist nicht der allgemein als Märchenpilz gekannte „Fliegenpilz“ mit seinem purpurroten Mäntlein eine stattliche Zier jeder Waldecke und Lichtung im finsternen Schwarzwald und Laubgebüsch! ? — Doch materiell — „praktisch“, wie nun einmal die Bauersleute sind — „Was man nicht nützt, ist eine unbequeme Last“ — also lernen wir's ertragen. Das schonungslose Auftreten gewisser Waldläufer aber geht doch über jede Hutschnur. Wer von einer ergebnislos scheinenden Pilzstreichung nicht ohne ein Gericht heimkehren will, der mag an den mannigfach ihm begegnenden Täublingen eine Kostprobe vornehmen; die von nußartig zartem Wohlgeschmack steckt er ein,

die anderen scharfen läßt er fein. Namentlich der graugrüne Täubling in seiner fleischreichen Ergiebigkeit ist durchaus zum Mitnehmen zu empfehlen. Allgemeine Kennzeichen der Täublinge sind: ihr zahlreiches Auftreten, einzeln und in Gruppen, ein walzenrunder, weißer, derber, mitunter geröteter, leicht vom Boden abdrehbarer Stiel, brüchige Lamellen, der angenehme Geschmack bei der Kostprobe (man kann ein Teil roh zerkauen und ohne Schaden verschlucken — daher *surowiotka*). Um nicht Täublinge allein zu pürschen, nehme man ruhig auch die beiden Kremplinge, den kahlen und den selteneren Samtfußkrempling — *P. atrotomentosus* — welcher in der Regel von Nichtkennern, enttäuscht, daß es kein Steinpilz ist, nur umgeschippelt wird. Beide an dem stark eingerollten (eingekrempten) filzigen Hutrande kenntlich, der seltene an dem charakteristischen „Samtfuß“. Der steht meist an Baumstäcken. Ihre Farbe ist im allgemeinen braun, das Fleisch wässrig, daher nur wenig haltbar. Vom grasigen Erdreich alter Friedhofslinden kann der kahle Krempling oft in großen Mengen eingeholt werden. . . . Die etwaige Scheu vor Leichengift ist Narretei; ein zubereitetes Gericht Kremplinge sieht fast schwarz aus und schmeckt ein wenig scharf (pfeffrig) vor. Man versuche es nicht, der kartoffelnasigen *Rusala*, der „Odermennig“ allemal als „Odermäll“ auf die Lippen kommt, den für sie unaussprechbaren Krempling irgendwie mundgerecht zuzurichten.

— *Ona by tam osmolyła* — (Sie niest drauf) wäxt ja diese Pilze jezze un is gutt auff braiten, da kaufen Se wen Se wolen; mah heißen wie wil: *kryj plę*. — Im Friedhoffrieden steht, wenig beachtet, auch der eßbare Elfenbeinpilz; auch der Schopftintling. Von diesem ist noch später die Rede. Ein weiterer Genosse unter den Gemiedenen ist der Mordschwamm, ein olivgrüner, im Bruch stark graue Milch, die scharf schmeckt, absondern der Blätterpilz. Im ganzen hat dieser Pilz einen dumpfigen harzartigen Geruch: „der Schund“ — nur für Kenner! Vom Markte bleib er, wie bisher, lieber fern! Dahin wird wohl auch nie der Perlpilz oder der graue Fliegenschwamm und der Pantherpilz — braun — gelangen. Beide sind Artgenossen des giftigen roten Fliegenpilzes — nach Entfernung der warzigen, leicht abziehbaren giftigen Oberhaut ohne Nachteil genießbar, reich im Hütfleisch. Allein, wie gesagt, wenn man anstatt dieser Lücken-

büßer „in der Not“ echte Reizker, Edelreizker, rydzy, nehmen kann, dann nur diese. Die ziegelrote Milch, aus dem leicht zerbrechlichen Fleische und der rote Ring im querdurchschnittenen, ebenfalls milchenden Strunk sind sichere Kennzeichen: zum Unterschiede vom ungenießbaren Giftreizker, welcher meist weiße Milch absondert, die brennend scharf schmeckt.

Der sogen. Grünreizker, zielonka, Grünling — ist kein Milchpilz, sondern einer aus der Klasse „Ritterling“, die uns außer diesem noch die siwki, d. h. den „Brauen“ Ritterling, ferner den Erdritterling — erdgraue Oberhaut — anbietet.

Der gute Maskenritterling ist in allen Teilen blauviolett, eine Verwechslung mit dem Liladickfuß, ungenießbar, ist wohl ausgeschlossen.

Die Ritterlinge sind Erscheinungen der zweiten Pilzperiode, des Herbstes. Der rötliche Ritterling will von dem zimtbraunen Lannenflämmling, ungenießbar, sowie dem schwefelgelben Ritterling, von unangenehmen Geruch und Geschmack, (Doppelgänger des Grünling) unterschieden sein. — Der Hufritterling, weißgelb im Hut, weiß in seinem zarten Fleische, von angenehmen Mehlgeruch, im Alter hufförmig verbogen, ist gesellig schon als „Maipilz“ auf Wiesen, Rainen, Grasplätzen aufgetreten.

Wo bleibt denn aber der Pfifferling? das non plus ultra aller Pilze! Seine Namen, wie: Galluschel, Hühnerpilz, Eierpilz, Eierling, Gelbling, Hühnchen, Rehgeiß, oberöschl. kurzatka — deuten auf allgemeine Kenntnis dieses selten einmal ganz ausbleibenden Pilzes. Mag der Nährwert dieses im Alter faserigen und zähen Pilzes, von pfeffrigem Geschmack, daher „Pfefferling, Pfifferling“, auch angefochten werden, es gibt viele, die „nur diesen“ mögen, schon wegen der Maden, die den *Cantharellus cibarius*, was etwa wie eßbarer Faltenpilz oder Runzelpilz bedeutet, meist ganz verschonen; seine „Lamellen“ gehen nicht in „Blättern“, sondern in faltigen gewellten Streifen vom inneren Becherhut den Stiel herunter. Sein falscher Nebenbuhler ist orangegelb, dessen Stiel auffällig dünn und im Vorkommen ist er meist nur hier und da. — Ein *Craterellus tubaeformis* — Trompetenpfifferling, Totentrompete, Füllhorn, rauchgrau bis schwarz, in Buchenwäldern zur Herbstzeit rasenartig den knotigen Wurzelboden bedeckend, z. B. in der Obora bei der Lukasine, ist

als Gewürzpilz, gedörrt, ein Bestandteil des Küchen = Gewürzschränkchens zur Unterstützung der Wohlgeschmecke der an Winterabenden vorgefertigten Kartoffelsuppe. Die Marktweiber bieten die Totentrompete nicht an, jedoch ich kenne Ratiborer Bürgerfrauen, die trotz des nicht gerade anheimelnden Namens in respektvollen Mengen das Füllhorn der Amalthea von einem Waldausflug heimtragen. Ebenso wenig wie dieser wird von den gewerbsmäßigen Sammlern der Parasolpilz angerührt: eines der stattlichsten Gebilde im Pilzbereiche; er gilt ihnen als muszorka und damit ist der große Schirmpilz für sie und die Käufer abgetan. Wer sein zartes Hutfleisch vom „Paukenschlegel“ der Jugendform verkostet hat, ob er in Gebüschen, Schonungen, Laub- und Nadelwäldern oder auf Wiesen und Tristen vom Frühsommer bis zum Spätherbst denselben antrifft — auch aus Gärten habe ich ihn mir geholt — wird ihn alle mal gern mitnehmen. Wie diesen kennen die in der Pilz-Produktenbörse tonangebenden „Großhandelsfirmen vom Dominikanerplatz“ den Hallimasch nicht, ein gelber Blätterpilz, der zur Kirmeszeit die Wurzelstöcke von Kirschen, Äpfeln, Beerensträuchern heimsucht. Er ruft die verderbliche Wurzelkrankheit des Erdkrebses hervor. Der Namen „Hallimasch“ deutet mich entweder eine volksetymologische Umdeutschung des botanischen *armillaria* oder eine Anlehnung an *hals* (gr.) Salz zu sein, denn das gelbe Fleisch vom Hut des Hal(l)imasch schmeckt roh herb-säuerlich = salzig; eine *armilla*-Armband aber zierte den Strunk an der Stelle unterhalb des Hutes, wo die braunen Schüppchen in einem hellen flockigen Ring zu Ende sind. Der Hallimasch gab mir stets ein schmackhaftes Gericht, den zähen Schaft verwendet man lediglich als Suppenwürze; den ausgekochten Pilzsaft. — Noch ein Bekannter oder doch wenig Geschätzter sei hier freundlicher Beachtung empfohlen: der Schopftintling, jung ebenso wie der Parasolpilz erst als ein länglicher weißer Paukenschlegel auf Schuttland und Rasen in Dörfern und Städten auftretend, bis er im Alter — entfaltet, erst gerötet und dann wie schwarze Tinte verjaucht. Das zarte Paukenschlegelfleisch spaltet sich leicht der Länge nach von dem hohlen Schaft und gibt ohne letzteren eine deliziose Suppeneinlage des Sonntags; vom Frühjahr bis in die ersten Herbstfröste hinein steht er oft in ganzen Schwärmen — kaum einer mag ihn, die Zigeuner aber

wohl Roh geessen, gesotten und geschmort nicht minder, wird der Brätling oder Brotpilz. Die bucklige Franzla nennt ihn einmal *cukrówka*, dann kurz *krówka*, je nachdem sie ihre Denkkraft dem süßen Milchsaft, der so zuckerreich bei geringsten Verletzungen dem Gut entquillt, zuwendet, oder vergleichsweise ihrer kleinen gelbrotten Kuh gedenkt, die wie der Zuckerpilz ihr die Milch stripp strapp stroll gibt; eingetrocknet wird diese Pilzmilch braun. Jung riecht der Brätling angenehm obstartig, alt nach Sering — ohne Schaden. Er wird meist zu Braten gegeben, darum heißt er so.

Womit handeln unsere Pilzfirmer noch? Selbst sammeln geht keine von ihnen, sondern jede hat ihre Lieferanten aus weitem Umkreis: Kuchelna, Strandorf, Piela, Kensa, Kauden, Bissek und weiter.

So war's wenigstens früher, als uns allen der Brotkorb nicht so hoch hing wie heute, und sogar die Kriegsflischtöpfe noch ihren Namen Ehre machten. Mit ihren Quellen haben „die Stände“ nur die Fachkenntnisse gemein und die Profite — nein, in den Preisen zieren sie sich wirklich nicht . . . eine Zeitkrankheit . . . Von Zeit zu Zeit bietet die eine oder die andere den *brzoch* zum Kaufe an, außer Notierung. Dieser Pilz stellt ein eigenes Häufchen dar, ähnlich einem groß gelochten Badeschwamm. Wirz gekräuselt, leicht zerbrechlich um einen inneren weißfleischigen Strunk gruppiert, trifft man die „**Krause Glucke**“ in Kiefernwäldern an, oft über Kopfgröße, daß ein Exemplar zur Mahlzeit für mehrere ausreicht. Grundfarbe weißgelb. Ein fast gleiches Pilzgebilde ist der **Eichhase**, blaßbräunlich, von alten Eichenstämmen oder deren Umgebung. Die Gattung *Polyporus* stellt ihre Arten in ganzen Haufen von (kleinen) Pilzen dar, darunter die auch hier gut bekannten, einander ähnelnden **Semmelpilz** oder **Semmelporling** und das **Schafenteufel**. — Wir sind damit mit sachten an die Korallenpilze geraten, von welchen hier der rötliche und der gelbe **Ziegenbart** gehandelt werden. Auch die **Trüffel** gelangte hier früher auf den Markt, meines Erinnerns die weiße und zwar in ansehnlicher Größe und Menge. Als ich den Mann, der sie des öfteren anbot, nach der Herkunft dieser Seltenheit fragte, da legte sich sein Gesicht in verschmitzt-lächelnde Falten und nur das eine bekam ich zu hören: Ja, *panoczku*,

to bardzo faine miesce! (Ja, Herrchen, das ist ein eigenes feines Plätzchen!) Wo? darüber schwieg er sich aus und seit langem habe ich den Geheimnisräumer nicht mehr bei uns gesehen; vielleicht nahm er seine Kenntnisse mit in's verschwiegene Grab. Gewöhnlich zum Spätherbst gelangen mit Grünlingen der **Habichtspilz** oder Rehpilz, sarnie, auf den Markt. Die Hutoberseite ist gesperbert; graue und braune Schuppen. An der Unterseite des Hutes sind eine Art Stoppeln, die an ein Rehfell erinnern. Einen anderen „Stoppelschwamm“ bezeichnen die Weiber als **krowskie pyski**, Kuhmaul. Die Hutoberfläche deutet auf die Veranlassung zu dem volkstümlichen Namen.

Um den Ring des Pilzjahres, wie es sich vor dem Ratiborer Marktpublikum von Jahr zu Jahr immer gestaltenreicher gezeigt hat, regelrecht zu schließen, gestatte, lieber Leser, lernbegierige Leserin, sein Ende an den Anfang zu knüpfen: wir stehen im März. Die Sonne hat den Waldboden wieder triebfähig erwärmt; insbesondere die Ränder von Gräben und Waldwiesen zeigen aufs neue Schöpferkraft. Da aus Sand und Moder hebt sich auch schon die Speisemorchel hervor; ihr Kopf von rundlicher Gestalt und hellbrauner Farbe zeigt ihre Echtheit an, ebenso echt aber ist auch dort die **Spizmorchel**. Beide Morchelarten haben ihre Liebhaber und Kundenschaft unter solchen, denen eine Morchelwürze in der Tunke, im Braten, in der Frühlingssuppe ein tiefgefühltes Bedürfnis ist. Und diesem ist hier immer abgeholfen worden: jedoch die zugeteilten Portionchen werden immer niedlicher, die eingeheimsten Sümmlchen immer größer. Zur Fortpflanzungsmöglichkeit der Morchel sei folgendes mitgeteilt: Es war während der Jahre 1914/18. Eines schönen Tages im April — nicht am 1., bemerkten Inwohner des Hauses Salzstraße 1 Ratibor im kahlen Gehößt eine Menge Pilze. Die Besitzerin, entsetzt ob der ungewohnten Erscheinung, sorgte für deren alsbaldige Beseitigung; es könnte ja jemand daran Schaden nehmen — sterben... in ihrem Hause — welch Entsetzen, welche Schande! Doch die Besorgnis und Angst waren unbegründet: es waren regelrechte Spizmorcheln, die da mehrere Jahre hintereinander um die Trümmer eines alten verfallenen Bauwerks, in dem längere Zeit ein Fleischergewerbe ausgeübt wurde, kräftig emportrieben — bis sich ein Inwohner paar Mistkräcker zur Hofhaltung besorgt hatte.

Da hörte der Platz auf, eine gute und bequeme Fundstelle zu sein, die sich wirklich lohnte. Vorher diente der Hofraum als Stapelplatz für Christbäume aus dem benachbarten Landkreise Rhbnik. Mit diesen Bäumen werden feinfähige Sporen übertragen worden sein und günstigen Boden gefunden haben. Die Speisemorchel und die Spitzmorchel (nicht selten die Stinkmorchel, auch Leichenpilz genannt) kommen ja (nach Leunis) auch sonst in Gärten vor.

Mit dem Knoblauchpilz, dem Reffenschwindling (*Marasmius alliatus* u. *caryophylleus*) auch Dürrebehdel genannt, dem Stodschwamm (*Pholiota mutabilis*) pholis — Schuppe, Hasenbovist (*Lycoperdon caelatum*) — lykos — Wolf, (perdon — farzen, caelare — eiselnieren, wegen der gefelderten Oberfläche) beschicken unsere Sammler den hiesigen Pilzmarkt nicht, die Dinger sind ihnen zu gering. Die Hauptsache ist der rasche Eintrag und der Absatz, der Geld einbringt: schnell und nicht zu wenig. Bei dem naturfreundigen Pilzsammler kommen auch andere Motive in's Spiel. Einen guten Pilz finden ist eine Freude, die alle Mühen und Enttäuschungen der Pilzstreife vergessen macht; ein eigen eingetragenes Pilzgericht entschädigt nicht nur für die abgelaufenen Schuhsohlen; es hebt die Lebensenergie, es bleibt eine Erinnerung für lange Zeit, ein Gesprächsstoff unter Freunden und Bekannten, wobei (wie unter Jägern) der Pilzreichtum oft ungeahnte, fabelhafte Dimensionen annimmt. Ja, Pilze suchen ist schön! Wollen wir nicht einen Stammtisch der Pilzjäger begründen?

Motto: Wir gehen in die Pilze! Und du mein liebes Brüderlein und du kommst mit!

Jetzt, Gesellen, frisch!

Seidi in's Gebüsch!

Sucht um Stöcke und die Hecken,

Wo an Rändern gern sich recken

Röhrling und der Blätterpilz.

Meidet Farn und hohes Gras!

Auch vor Beerstaub' geht fürbaß!

Moos und Humus an der Lichtung

Ist der Raum für gute Sichtung,
Grabenrand und Böschung,
Schneisen und der Wagenspur:
Folgt des Edelpilz' Natur.

Wunsch!

Anhang.

Worauf deuten die Pilzbenennungen, wie polok, kozok, prawok (der Echte, der Rechte, der Richtige, der Wahre), rydzy (der Braune, der Fuchsröte), siwki (die Grauen), czubjotka, surowjotka, cukrówka, krówka, kominiorz, gniewus u. dergl. hin? — Zum großen Teil ganz treffliche Metaphern entstammen sie vollstümlichem Empfinden und Vertrautsein mit den Gaben der Natur, ihrer Wertschätzung und Verwertung zum Leben und des Daseins Fristung. Keiner der Namen zeugt von einer Anfränkeltung durch des Gedankens Blässe und des Seziermessers Schärfe, vielmehr bekunden sie alle eine Bekanntschaft mit den Dingen, die auf langen Umgang und alte Erfahrung schließen lassen. Die Namen, die das Volk erdacht und bewahrt hat, sind ein historischer Erweis dafür, daß die Pilzkenntnis und die Pilzverwertung des Ostlandes bei weitem höher über der des Westens steht und auf eine lange Übung in deren Nutzbarmachung schließen läßt; eine bloße platonische Kenntniss steht dem Volksgebaren fern. Während noch der Berliner Pflanzbauer in Pilzen kaum über den Pfefferling mit Buletten, und, wenn er ein Zugezogener aus der Schläfing ist, nicht über die „Rochmannl“ hinausweiß, kennt der Slave mindestens ein Duzend der eßbaren Schwämme seiner Heimatswälder und läßt sie sich frisch und gedörrt in mannigfacher Zubereitung trefflich munden, ja, in Klempolen und weiter schächt man Pilze und verwendet sie in Gerichten, vor deren Schärfe wir uns wohl durchweg entsetzen würden. Der große Pfeffermilchling z. B., ein weißer Lactarius, bei dessen starkem und voluminösen Auftreten schon mancher gewünscht hat, daß er eßbar wäre — schädlich ist er nicht! — wird dort unter dem Namen biały mit Hochgenuß verwendet. Zeuge dafür wurde mir während einer Eisenbahnfahrt zwischen Radowitz und Chorzow eine den Sommer über in Pilzen arbeitende intelligente Landfrau aus der Gegend Bielitz-Biala, die in Be-

gleitung mit ihrer in große Säcke gepackten Dörripilzware zu ihrem Kaufmann im Oberschlesischen reiste und eine Kenntnis in ihrem Sammelgewerbe zeigte, die mich baß in Erstaunen setzte; eine Studienreise in deren Heimatwälder und Berge, woher sie ihre Ware brachte, dürfte im Punkte Pilzkunde nur fördernd sein.

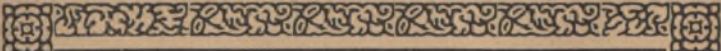


Kataster

der in vorliegender Schrift behandelten und am „Katiborer Pilzmarkt“ gehandelten — eßbaren — Pilze. Mit kurzen Erklärungen der botanischen und volkstümlichen (oberschlesischen) Namen nebst Seitenzahl.

	Seite
Bitterpilz, Gallenröhrling <i>Boletus felleus</i> ; fel-Galle	10
Sandpilz <i>Boletus</i> (lat.) <i>variegatus</i> (bunt, scheckig) Bagieniok	13
Kunzelpilz <i>Rozites</i> (nach Roze? einem Botaniker) <i>caperata-czubiotka</i>	14
<i>Psaliota silvatica</i> - psalion (gr. Jaun, Fessel, Ring) Waldchampignon	14
Egerling - Feldchampignon - <i>Agaricus campestris</i> von Agaria, einer Landschaft Sarmatiens, südl. Rußland	14, 15
Knollenblätterschwamm <i>Amanita</i> (gr.) Erdschwamm. <i>Amanita verna</i> (weiß), <i>Amanita phalloides</i> (grün), <i>Amanita mappa</i> (gelb), muszorka	2, 15
Steinpilz, Herrenpilz <i>Boletus edulis, bulbosus</i> ; prawok, boletus nannten die Römer ihre „besten Pilze“	16
Butterpilz <i>Boletus luteus</i> (gelb); mašlok	16
Schmerling - Schmierling <i>B. granulatus</i> (mit Körnchen besetzt). <i>Gomphidius glutinosus</i> ; gomphos - Pflock, Nagel, welchen der Hut ähnelt	16, 17
Marone <i>Boletus badius</i> Halbsteinpilz - polprawok; badius - kastanienbraun (von Pferden gebraucht)	17
Rotkappe <i>Boletus versipellis</i> (rufus); versus - veränderlich, pellis - Fell, Haut; rufus - rot -; polok	17
Birkenpilz <i>Bol. scaber</i> - rauh	18
Zornpilz, Kornblumenröhrling <i>Bol. cyanescens</i> - gniewus zornig	18
Hegenpilz - Saupilz <i>B. luridus</i> (faßl) oder <i>B. erythropus</i> (mit rotem Fuß), erythros - rot -; pous - Stiel, Fuß	18
Graukappe, Kapuzinerpilz; Kosauke (Birkenpilz) <i>B. scaber</i> - rauh kozok	19
Ziegenlippe <i>B. subtomentosus</i> ; tomentum - Filz	19
Rotfußröhrling <i>B. chrysenteron</i> ; zajączek	19
Ruhpilz, Grafschwampe <i>B. bovinus</i> ; pampuch	19
Schöner Röhrling <i>B. calopus</i> - (kalos-schön)	19
Hohlfuß <i>B. cavipes</i>	19
Täublinge, (Röttlinge) <i>Russulae</i> - russus - rot; surowiotka	21
Fremplinge <i>Paxillus</i> (Pflock) <i>involutus</i> ; eingerollt. <i>P. Rhymovis</i> - (rhymos - Furche)	22

	Seite
Mordschwamm <i>Lactaria necator</i> - (turpis) lac-Milch-necator - Mörder - turpis - garstig	22
Perlpilz, Perleuschwamm <i>Amanita rubescens</i> (rot werdend) . .	22
Pantherpilz <i>A. pantherius</i> - wie ein Panther gefleckt; <i>amanitas</i> (gr.) Erdschwamm	22
<i>Lactaria deliciosa</i> Edelreizler, Rietzschling - rydzki (braun) . .	23
Grünling, Grünreizler <i>Tricholoma equestre</i> - für Ritter, Vornehme - eques - bestimmt - trichos - Haar, loma Rand, Saum	23
Maskenritterling <i>Tr. personatum</i> ; persona-Maske	23
Hufritterling <i>Tr. gambosum</i> ; gamba-Huf; Hasenlippe(?)	23
Pfifferling, gelber Champignon <i>Cantharellus cibarius</i> ; cantharus- becherart. - weitbauchiges Trinkgeschirr - cibus-Speise; liszki Fuchslein	23
Totentrompete <i>Craterellus cornucopioides</i> ; crater - Schlund, cor- nucopia - d. i. das Horn der Ziege Amalthea	23
Parasolpilz <i>Lepiota procera</i> ; lepis-Schuppe - procera-hoch . . .	3, 24
Der honiggelbe Hallimasch <i>Armillaria melleus</i> (wie mel-honig gefärbt) armilla - Ring, Armband	24
Schopftintling <i>Coprinus</i> (zum Mist-kopros- gehörig) comatus (coma- Wolle, Haar)	24
Brätling, Brotpilz <i>Lactaria volema</i> (Art große Birnen; cukrówka, krówka)	25
Krause Glode, Strunteschwamm <i>Sparassis ramosa vel crispa</i> sparasso zerreißen, zerrupfen, crispa-fraus; bdzion	25
Eichhase, Eichpilz, Haselschwamm <i>Polyporus umbellatus</i> ; polys- viel, porus-Weg, Durchgang, umbellatus-schirmständig, brzoch	25
Trüffel <i>Tuber aestivum</i> ; tuber-Knolle - aestus-Sommer	25
Stoppelschwamm <i>Hydnum repandum</i> ; ausgefchweift	25
Roter Ziegenbart, Roter Hirschschwamm <i>Clavaria botrys</i> , clava- Keule, botrys-Traube	25
Gelber Ziegenbart, Keulenpilz <i>Cl. flava</i>	25
Habichtschwamm, Rehp. <i>Hydnum</i> (gr.) Name für Trüffel - geht übertragen; imbricatum, imbrex-Dachziegel, sarne (Reh) . . .	26
Morchella (latinis.) <i>esculenta</i> M. conica (tegefelförm.) smarzy, murchla	26
<i>Marasmius alliatus</i> ; marasmos - verwelken, allium - Knoblauch M. caryophyllus-Gewürznetzen, mutabilis-veränderlich . . .	27
Hasenbovist <i>Lycoperdon caelatum</i> , kurzawka (Staubpilz) . . .	27
Pfeffermilchling <i>Lactarius piperatus</i> , piper-Pfeffer, biały (weiß)	28



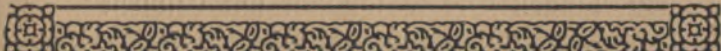
Die Ratiborer „Pilzbörse.“

ist ein quadratisch gefeldertes, mit Drahtschutz überdeckter Ausstellungstisch, befestigt an der Gartenmauer in der Ostseite des Dominikanermarktplazes, auf welchem sich der Pilzhandel allsommerlich abspielt. Die Pilzbörse ist eine städtische Einrichtung seit 1918, nachdem der Krieg auf die Pilze als Volksnahrungsmittel mit besonderem Nachdruck hingewiesen hat. Bereits 1916 fand hier eine durch drei Tage stark besuchte Pilzausstellung nebst belehrenden Vorträgen statt; bei Brud. Wie diese vorübergehende Ausstellung im Soale ist die Pilzbörse dazu bestimmt, Probeexemplare der hier marktgängigen Speisepilze aufzunehmen, so daß jedermann, der an Pilzen ein Interesse hat, tagsüber die Form- und Farbeigentümlichkeiten nebst Namen derselben hier studieren kann. Wie? — besagt der Text vorliegender Broschüre. Auch gefährliche und schädliche Pilze, die in unseren Wäldern und Feldern vorkommen, werden zur Warnung und Belehrung in einer besonderen Abteilung der Pilzbörse — gewöhnlich im Mittelfelde — ausgestellt. Für Pilzsammler und -Freunde ist Gelegenheit geboten, geeignet scheinendes Material — zum Schutze der Allgemeinheit — für die Pilzbörse zur Verfügung zu stellen. Kaufmann Adermann am Ringe bzw. die Polizeiwache ist bereit, das Ausstellungsmaterial (auch unbekanntes) in Empfang und einstweilige Verwahrung zu nehmen.

Die Pilzbörse steht unter polizeilichem Schutz; sei aber auch außerdem dem Schutze aller Einsichtigen dauernd empfohlen. Unnütze Hände können den Zweck der Auslage nur zu leicht ins Gegenteil verkehren.

W.

In Zweifelsfällen übernimmt der Verfasser — gegen Erstattung der entsprechenden Kosten — Pilze zu bestimmen.



Silesia Inh.: Carl Calmann

Ratibor, Bahnhofstraße 1

Telefon 394

Postcheck-Konto Breslau 44 643

Spezialhaus

für Haus- und Küchengeräte,
Glas, Porzellan, Luxus-Artikel



Spezialität:



Gastwirtsartikel



Carl Libera's Nachfolger

Inh.: Max Frank

Selterfabrik und Bierverlag

Tel. 763.

Ratibor, Troppauerstr. 36.

Tel. 763.

Selterwasser — Zuckerbrauselimonaden
Sämtliche Biere der Brauerei G. Kaul
in Flaschen.

Spezialität: Aquasan mit Molkur

„Milchserum“

nur mit Zucker hergestellt. Das wahrhafteste
Erfrischungsgetränk für Unterernährte,
Kinder, Blutarme.

Verlangen Sie „Aquasan mit Molkur“

„Was ist Aquasan mit Molkur?“

Aquasan mit Molkur ist das natürlichste
Milchmolkgetränk von hoher Bekömmlichkeit
und deshalb das beste alkoholfreie Getränk,
welches existiert.

Trinkt „Aquasan mit Molkur“

Ihr nützt Eurer Gesundheit!

Alleinhersteller :

Karl Libera's Nachfolger,

Max Frank, Ratibor,

Troppauerstraße 36.

Fernruf 763.

Schles. Aktiengesellschaft

für

Transport- u. Verkehrswesen

Eisenbahnstraße 18 Ratibor Fernspr. 52, 93 u. 691



Speditionen aller Art

Spezialhaus für Möbeltransporte

Große Lagerräume auch mit Gleisanschluß

Zollabfertigung — Sammelladungen

Lastkraftwagenverkehr

Schlesische Kaffee-Rösterei

Reinhold Habicht

Lebensmittelhaus allerersten Ranges.

Import- u. Versandhaus für Lebensmittel, Wein, Spirituosen.

Telegramm-Adresse: „Habichtring“. Fernsprecher Nr. 168.

ff. Kolonialwaren

Delikatessen

Konserven :-: Weine

Zigarren :-: Zigaretten

und Tabake.

—
Grosses Lager in

Därmen

und Gewürzen.



Franz Widok

Ratibor,

Troppauerstrasse 9.

Telefon 503.

Ernst Engel

Wagenbau-Anstalt

Ratibor, Oberwallstr. 12



übernimmt außer dem

Neubau

aller Aorten

von Kutschwagen

jede

Reparatur an Wagen

bei

billigster Preisberechnung

und

schnellster Ausführung.

Carl Snehotta & Söhne, Ratibor

Fernsprecher 532. Postscheckkonto Breslau 23631. Gegründet 1891.

Bankkonto: Oberschlesische Bank, Ratibor.

Depeschen-Adresse: Snehotta, Ratibor.

Großhandels-Erlaubnis der Handelserlaubnisstelle für Lebens- und Futtermittel
vom 17. 3. 23 — J.-Nr. II 4941.

Ernst Engel, Beerdigungs-Institut

Ratibor, Oberwallstraße 12

übernimmt die Ausführung von

Beerdigungen und Leichentransporten

zu mässigen Preisen.

Lager fertiger Holz- und Metallsärge

:—: sowie Sterbewäsche aller Art. :—:

Gegr. 1854

Leinen, Wäsche und Ausstattungen

Gegr. 1854

in nur guten ausprobierten Qualitäten.

Herrenartikel sowie Trikotagen

von der einfachsten bis zur besten Ausführung.

Anton Weiss

Ratibor

Gegr. 1854

Telefon 248

—

Telefon 248

Gegr. 1854

Johann Mydla

Fabrik feiner Fleisch- u. Wurstwaren

Ratibor, Große Vorstadtstraße 40.

Filiale: Neuestraße 8.

Schlieben & Frank Nchfl.

Inh.: **Josef Wilczek.**

**Samen- und Pflanzenversandhaus
Ratibor,** Hohenzollernstrasse 1.

Fernspr. 208.

Postscheckk. Breslau 7399.

**Eigene Kulturen von Schnittblumen u. Schnittgrün,
blühenden- u. Blattpflanzen, Palmen, Farne u. dgl.**

**Große Anzucht von Frühgemüse-
pflanzen, Blumenpflanzen für Bal-
kon, Gärten u. Grabschmuck. :-:**

**Binderei von Trauerkränzen, Buketts und
Blumenarrangements für jegliche Fest-
lichkeiten in geschmackvoller Ausführung.**

**Landesprodukte, Wild,
Fellhandlung,
Rinds- u. Schweinsdärme.
Sämtliche Gewürze
zum Hausschlachten**

empfiehlt

A. Kruliczek Nchfl.

Anton Dudel

Ratibor, Ecke Niederwallstraße — Oderstraße.

Fernruf 718.

Hotel Reichshof Ratibor OS.

Telefon Nr. 58 Emil Drischel Bahnhofstr. 6

Spezial-Ausfahrt:

Erstes Kulmbacher / Pilsener Urquell

== Moderne Garten-Terrasse ==

Reelle
Bedienung

Leinen- u. Baumwollwaren

Reelle
Bedienung

en gros — en detail

Josef Wittek, Ratibor

Fleischerstrasse 8

Ständiges Lager in

**Monteur-Anzügen, Wäsche
und Arbeiter-Bekleidung.**

Billige Preise

1 Minute vom Ringe.

Billige Preise



Herrmann Adler

Zuckerwaren- u. Konfitüren-Fabrik

Ratibor OS., Troppauerstr. 39

Telefon Nr. 480

Detail-Geschäft:

Bahnhofstrasse 6.

Spezialität:

Echte Schokoladen-Marzipan-Würstchen.

Alleiniger Grosso-Vertrieb der Reichardt-Fabrikate
für die Provinz Oberschlesien.

Carl Baebel

Segr. 1871

Zigarrenfabrik

Tel.-Nr. 1

Ratibor O.-S.

„Ceres“

Aktiengesellschaft
für chemische Produkte

Ratibor

Fernsprecher Nr. 62

Fabrikation

von

Kunstdünger,
Knochenfetten,
Knochen- und
Cederleim

Dachpappen-
und Asphalt-Fabrik

Albert Dancke & Co.

Inh.: J. Kallus

Ratibor

empfehlen

Dachpappen
Klebmasse
Teer

und andere

Teerprodukte

Peter Lorenz

Modewaren / Teppiche

Gardinen / Linoleum

Ring 4

Ratibor

Ring 4



Prisetti

Schokoladen

Kakao

Konfitüren

Bonbons

Dragées

Keks

Honigkudien

Herrmann Breiss
Ratibor

Kleinverkaufsstellen:

Bahnhofstraße 7, Neustraße 18/20



Im
Buchladen
Eugen Simmich

Ratibor, Ring 11

finden Sie
eine große Auswahl
naturwissenschaftlicher

Bücher

vorrätig.

Th. Bankowsky

Ratibor, Langestr.
Stahlwaren-Spezialgeschäft
empfiehlt sein großes Lager
in

Tischbestecks, Scheren,
Küchenmesser, Fleisch-
mühlen, Kaffeemühlen
etc.

Kunstschleiferei
Messerschmiede und
Reparaturwerkstatt.

Waffen und Munition.

Viktor Klamka

Wurstfabrik
Ratibor, Oderstraße



Feine

**Fleisch- und
Wurstwaren**



Frühstückstuben

Karl Jendrusch

Modewaren
Ratibor, Langestraße 26

Einkaufshaus für 1. Qualitäten
in Kleiderstoffen, Seidenstoffen
Kostümstoffen, Gardinen,
Steppdecken, Teppichen,
Läuferstoffen, Leinen- und
:-: Baumwollwaren :-:

Große Auswahl
in Tüchern und Decken.

Geschäfts-Grundsatz:
Freundliche, reelle Bedienung.
Nur gute Qualitäten
zu den billigsten Preisen.

Streng feste Preise!
Jede Besichtigung des Lagers
ohne Kaufzwang gestattet.

G. & M. Wilczek

Langestr. Ecke Polkoplaz Ratibor Langestr. neben dem Zollamt

Besonders billig:

Der gute
Seidenflorstrumpf
in allen Farben

Damen-Westen
in aparten Farben



**Es ist
eine Freude**

**mit Seife
"Meine Sorte"
zu waschen.**

Fabrikant
**Adolph Hoffmann,
Ratibor.**

Oberschlesische
Gesellschafts-Druckerei
m. b. H.,
Ratibor, Wilhelmstr. 11

Herstellung aller
Druck-Arbeiten

für Handel, Gewerbe
und Private.

Bijitenkarten
Familien-Anzeigen

Anna Kaluppa, Ratibor

Buch- und Papierhandlung

Telefon 419

Neue Straße 6

Telefon 419

Postcheckkonto: Breslau 50739

Buch- u. Kunststube des „Heimgartens“

Katibor, Bahnhofstraße 6 (Oberschlesische Bank).

Die ausliegenden Bücher, Kunstblätter und Zeitschriften können von jedermann jederzeit eingesehen werden.



Gebrüder Freund

G. m. b. H.

Eisenwaren-
Großhandlung
Magazin für Haus
und Küche

Fernsprech-Anschluß Nr. 80.

Emil Dittert

Katibor, Ring

Handschuhfabrikant u. Bandagist

empfiehlt:

Sämtliche Sorten
Handschuhe,
Herren-Wäsche,
Hosenträger,
Krawatten und
Lederwaren.

B. Zelaffke, Katibor

Telegr.-Adr.: Zelaffke Katibor.

Kommandit-
gesellschaft
Fernsprecher Nr. 97 u. 102

Pa. Oberschlesische Steinkohlen, Stückkalk zu Bau- und Düngezwecken, gemahl. gebr. Stückkalk, Kalkmergel, hydraul. Kalk, Kalksteine, Zement.

Großes Lager

besten,
blauer

Naturdachschiefer

in allen Größen
und Sorten.

Asbestkunstschiefer

für Dachdeckung, Wandverkleidung und techn. Zwecke
in allen Größen, Stärken und Farben,

teerfreie u. geteerte Dachpappen, Isolierpappe,
Fensterglasursteine und Steingutwandplatten,
Säure-, Schwamm- und Rostschußfarben,
Lugato, bestes und billigstes Isoliermittel zur Trockenlegung
feuchter Keller und Wände etc.

Sakreida & Taschner

Troppauerstr. 41/63 Ratibor O.-S., Telefon Nr. 850
Filialen: Bauertwiz (Kr. Leobschütz) u. Kranowitz (Kr. Ratibor)
Besuch und Offerten kostenlos.

Gotzmann's Brauerei-Ausshank

Inh.: Paul Tannigel.



Gute
bürgerliche Küche.



Spezialität:

Gotzmann's Pilsner
Gotzmann's Porter.

Anfertigung feiner

Herren-Garderobe

— nach Maß —

und unter Garantie für
guten Sitz.


Melchior Ring

Schneidermeister

Ratibor, Salzstraße 5.



Auswahl in
erstklassigen, modernen Stoffen.



Paul Stanjek

RATIBOR


Troppauerstraße 33, Ecke Dr. Heidestraße
Fernsprecher Nr. 308 — Postscheckkonto Breslau Nr. 4277

Spezialgeschäft

**für Gemüse-, Blumen- u. land-
wirtschaftliche Sämereien.**

Düngemittel, Futtermittel

Vogel- und Fisch - Futter.



Johannes Strzybny

Ratibor O.-S.

Holz - Großhandlung

u. Kisten - Fabrikation

Fernsprecher Nr. 513.

Lagerplatz Troppauerstraße 37.


Hugo Markus
Ratibor

—
Kurz-, Weiss-, Woll-
waren - Wäsche
Gardinen - Teppiche
Baumwollwaren

—
Spezialabteilung:

Damenputz



Franz Labus

Kohlen

Briketts

und

Hüttenkoks

—
Kontor und Lager:

Troppauerstraße 41

Ratibor, Weidenstraße 8

— Telefon 850 —

Carl Roelle's

Buch-, Kunst-,
Musikalien-, Papier-
u. Schreibmaterialien-
Handlung

Ratibor, Neustr. 9

empfiehlt sich einer

geneigten Beachtung



Schlossermeister

Viktor Gottsmann

Salzstraße 7

—
**Kunst- und
Bauschlosserei**

mit autogenischer Schweiß-
und Schneidanlage

sowie

Reparaturwerkstatt
für sämtliche ins Fach
schlagende Arbeiten

Schuhwarenhaus

Begründet 1896

Ignaz Kunert

Ratibor D. = S.

Neue Straße 21-23

Spezialmarke:

„Erlkönig“

Reparaturen
in eigener Werkstatt
zu billigsten Preisen

Ratiborer

Kartonagenfabrik

Anselm Pittel

Kartonagen

jeder Art

Büroartikel

Buchbinderei

Bollwerkplatz

— Telefon 241 —

Drogerie F. Switawsky

Inh.: Heinrich Kalus

Fernspr. 84

Ratibor

Neuestr. 3

Medizinal- u. technische Drogen

Lacke, Farben, Firnisse

- Pinsel und Broncen -

Verbandstoffe, Gummitwaren

u. Artikel zur Krankenpflege

Photo - Handlung

Toiletteartikel, Parfümerien und Seifen

- Kindernährmittel und Mineralwässer -



Im Mittelpunkt Ratibors

befindet sich das anerkannt leistungsfähige Spezialhaus der

|| Glas-, Porzellan-, Galanterie-, ||
|| Leder- und Spielwarenbranche ||

der Firma

Max Weißbart

Ede Ring und Jungfernstraße.

Korbwaren, Haus- u. Küchengeräte.

Erste Oberschlesische

„Sirocco“ Kaffee-Groß-Rösterei

Theodor Pawlenka

Telefon 22

Ratibor

Neuestr. 5



Billigste Bezugsquelle

für sämtliche

Kolonialwaren, Delikatessen, Weine,
Liköre, Zigarren.

Josef Sladek

Ratibor, Troppauerstraße 95/97

en gros **Kolonialwaren** en detail

Tabak- und Zigarren-Handlung

Kaffee-Rösterei

Fernsprecher Nr. 309.

Carl Furche, Ratibor

1 Minute vom Bahnhof — Niederwallstr. 28

Schokoladen- u. Zuckerwarenfabrik

Telef. 500

Postscheckkonto Breslau 18452

Restaurant „Centralhalle“ Ratibor

Inh. **Georg Heisig.**

Größtes Speise- und Gartenlokal am Orte.

Ausschank von

Gottzmann - Pilsner

Gottzmann - Porter

und **Nürnberger Siedhen.**

Erste Ratiborer Plauen- u. Säckefabrik

Telefon 248

Begründet 1854

Prämiert: Leobschütz 1902

Engros-Lager von

Pferdedecken in Wolle und imprägniert.

Arbeiter-Schlafdecken, Bindegarne

Anton Weiss, Ratibor

Neuestraße

Oberschlesische Bank

e. G. m. b. H.

Ratibor

gegr. 1863

Katfcher

Fernsprecher 10 und 677

Fernsprecher 77

Breslau 6680

Postcheck-Konto

Breslau 50613

Reichsbank-Giro-Konto.

Ausführung aller bankmäßigen Geschäfte

==== Devisen-Bank ====

Peter Pendzialek

Kolonialwaren, Delikatessen.

== Mehl und Gegräupe ==

Telefon 517 RATIBOR Telefon 517

Leobschützerstraße 1c.

H. Brass, Ratibor

Inh. Max Böhm

Neuestraße.

Das führende Haus für

Herren-, Knaben-, Kinder - Kleidung.

Streng feste Preise.

Kulante Zahlungsweise.

Spezial - Abteilung:

Anfertigung nach Maß bester und
vornehmster Herren - Bekleidung.
Riesenauswahl in Herrenstoffen.

Hotel „Deutsches Haus“

Inh. August Latta.

Telefon 310

Ratibor,

Jungfernstr. 20

Empfehle meine

renovierten Lokale für Familien.

Gute Küche. / Beste Biere. / Grösster Saal am Platz.

Aufmerksame Bedienung.

Jos. Hacker Ww., Inh.:

Paul Kachel, Ratibor O.S.

Telefon Nr. 198 Domstrasse 2 Telefon Nr. 198

Spezialgeschäft f. Herren- u. Knaben-Garderobe

———— en gros und en detail ————

*Anfertigung
eleganter Anzüge
in modernster Ausführung.*

*Reichhaltig sortiertes
Stoff- und
Futtersachen-Lager*

*———— Billigste Bezugsquelle ————
für Wiederverkäufer und Schneidermeister.*

Gottzmann Porter

Gebr. Gottzmann & Co.
Brauerei
Ratibor.

Garantiert reines, extraktreiches Malzbier von höchstem Gehalt an Eiweißstoffen u. Phosphorsäure, daher unschätzbare Nährkraft für Kränklide, Schwächliche, Genesende, an Blutarmut oder Bleichsucht, schwachem Magen Leidende, Nervöse. Appetit u. Verdauung anregend u. die allgemeine Ernährung hebend, äußerst bekömmlich u. wohlschmeckend
ärztlich empfohlen!

Josef Stanulla

Ratibor, Ring 8.
Manufaktur- und Mode-Waren-Haus.

Spezialität:
Sammet und Seiden.

Herrenstoffe.

Großes Lager von
Teppichen und Läufern etc.

Englische
und Schweizer Tüllgardinen.

Großes Lager von
Leinen, Tischzeug, Negligé-
Stoffen und Bettdecken.

Großes Lager in
Bleyes Knaben-Anzügen.

J. Mase

Wagenbau- u. Lackieranstalt

Ratibor

Waisenhausstraße

empfehlst sich zur

sorgfältigsten

Ausführung

aller ins

Fach schlagenden

Arbeiten.

J. Kliems Nachfl. E. Lazar

Gegründet 1872 Ratibor Zwingerstr. 26.

Ausführung von Kirchenfenstern

in jeder Stilart.

Moderne Kunstverglasung von Treppen-Fenstern
Füllungen usw.

Künstlerische Ausführung von neuen Oelgemälden
und Restaurierungen von alten Bildern, auf
Eisenblech, gemalten Feldkreuzen (Korpus, Bilder).

Uebernahme von Bauten-Verglasungen und Reparaturen.

Zur Bearbeitung von
Projekten und Bau-Ausführungen
aller Art
empfiehlt sich

Paul Ruhnert, Ratibor

Maurer- und Zimmermeister

Fernspr. 76 Troppauerstraße 46 Fernspr. 76
Postcheckkonto: Amt Breslau 23657.

Gerichtlich vereideter Sachverständiger für die
Gerichte des Landgerichtsbezirks Ratibor.

Carl Komorek, Ratibor

(Inh.: E. Komorek & J. Mlitz)

Landmaschinen - Fabrik - Großhandlung

Gründungsjahr 1883

Generalvertretung der größten Pflug- und Säemaschinenfabrik
Rud. Sack, Leipzig-Plagwitz.

Sonderheiten: **Industrie-Lokomobilen, Dampf- u.
Motorpflüge, Raupenschlepper und
Schwerölzugmaschinen
Sägewerk- und Ziegelei-Anlagen
Personen- und Lastkraftwagen**

„Isma“

Stahl-Matratzenfabrik
Ratibor, Neustr. 21/23

Umänderung
und
Reparatur
aller Systeme.

J. Szczyrba

Inh.:

Josef Kroemer
Kolonialwaren

und

Mehlhandlung
Ratibor

Malzstraße 3.

Telefon 715.

Spezialhaus

für

Baumwollwaren
Kleider-Stoffe u.

Tücher.

Reelle Bedienung. / Feste Preise.

Adolf Badrian,

Ratibor, Ring.

Fernsprecher 748.



Ratibor.

Wer in freudenarmer Zeit seinen Mitmenschen Freude bringt, erfüllt die edelste Pflicht der Menschlichkeit.

Von Hermann Otto.

Ein altes wahres Wort sagt: „Im Wein liegt Wahrheit“; allerdings kann man unter Wein allerlei verstehen. Bis vor wenigen Jahren waren wir gezwungen, wenn wir uns aus unseren Gartenfrüchten einen Haustrunk bereiten wollten, diese mit der sich selbst bildenden Gese zu vergären. Tat man bei diesem Getränk des Guten nur ein wenig zu viel, so waren rasende Kopfschmerzen eine unausbleibliche Folge. Dazu behielt diese Art Weine den ausgesprochenen charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen sie erzeugt waren. Dies war nicht jedermanns Sache; daher wandte sich mancher „mit Entsetzen“, wenn er von Beerenweinen hörte. Auch ich gehörte zu den

Verächtern der Beerenweine, bis ich 1922 etwas von Bierka-T-Hefe hörte. Ich beschloß, einen Versuch zu wagen, und siehe da, die Sache ging über Erwarten gut. Ich erzielte aus den verschiedensten Gartenfrüchten Weine, die den Charakter der Weine trugen, aus deren Bierka-T-Hefe sie hergestellt waren.

Ich bin nun ein Mensch, der das, was er tut, ganz tut. Aus diesem Grunde stellte ich 1923 nicht nur eine ganze Menge Weine der verschiedensten Art mit Bierka-Hefe selbst her, sondern ich half auch denen mit Rat und Tat, die zum erstenmal mit Bierka-Hefe selbst kelterten, und der Erfolg war vollständig; wenn unter vielen ein Wein einmal mißlang, so forschten wir nach der Ursache, und hatten wir diese gefunden, dann wurde uns Bierka-Hefe ein Retter in der Not. Wir haben Weine umgegoren, gefärbt, verschönt, verschnitten usw. Jeder, der einmal mit Bierka-Hefe arbeitete, wurde ihr begeisterter Anhänger.

Bald war ich als eine Art Weindoktor bekannt, und mancher holte sich vor dem Keltergeschäft bei mir Rat.

Man trat mit der Bitte an mich heran, meine gewonnenen Ergebnisse in Form eines Vortrages einem größerem Interessentenkreise zugänglich zu machen. Diesem Wunsche kam ich nach, lud eine Anzahl Gartenbesitzer und Angehörige von Gartenbauvereinen in meine Wohnung, die ich durch gütige Unterstützung eines mir befreundeten Drogisten in ein Weinbaulaboratorium verwandelt hatte. In meinem Zimmer waren neben den meisten der im Handel befindlichen Bierka-T-Hefen, Gärrohren, Ballons und Fässer verschiedener Größen, Tannin, Hefenährsalze und andere zur Kelterei notwendige Sachen ausgestellt. Im Nebenraum war der Tisch ausgezogen, so daß er eine lange Tafel bildete; darauf standen zwei Fläschchen mit Bierka-T-Hefen, die in der Ankeimung in verschiedenen Stadien begriffen waren, daneben eine Presse, die mit frischen Stachelbeeren zum Pressen gefüllt war. Ferner fanden sich Ballons bzw. Flaschen und Gefäße, in denen sich Früchte in verschiedenen Gärungsstadien befanden. Den Schluß aber bildeten einige Flaschen mit Wein aus den Jahren 1922 und 1923, der nachher einer Kostprobe unterzogen werden sollte. In meinem Vortrage erläuterte ich zunächst den Begriff „Wein“, erzählte über Weinbau und Weinbereitung in verschiedenen Ländern. Erfahrungen aus dem Kriege, der uns ja alle zu Europareisenden gemacht hat, kamen mir dabei zustatten, endlich ging ich zur Weinbereitung im Haushalt über und entwickelte an der Hand des zur Schau gestellten Materials die Weinbereitung mit Bierka-T-Hefe. Unter meinen Zuhörern befand sich ein alter Herr, der unentwegt an der alten Methode der Weinbereitung festhalten wollte. Unter allgemeinem Schmunzeln entnahm er seinem altväterischem Schößbrode eine Flasche Johannisbeerwein, die mit wilder Hefe nach „altbewährter“ Methode vergoren war.

„Ich weiß“, sagte er zu mir gewendet, „daß Sie diesen Wein nicht nachmachen, wie Sie sich sogleich überzeugen werden!“

Damit entkorkte er seine Flasche, ergriff eins der bereitstehenden Gläser und schenkte mir mit einem freundlichen „Prosit“ ein.

Ich muß gestehen, der Wein war bald der beste, den ich, nach dem alten Gärverfahren hergestellt, getrunken hatte; aber was half's, mein Trumpf war höher. Ich ergriff eine 1922 mit Bernkastler Doktor geimpfte Flasche Stachelbeerwein, entkorkte sie bedächtig und schob ihm diese mit einem freundlichen „Prosit“ zu.

„Dunnerlittchen, Otto“, fuhr es ihm heraus, „daß Sie mich verulken wollen und echten Bernkastler vorsehen, nehme ich nicht an, wenn Sie aber das Weinchen mit Ihrer Bierka-Hefe erzielen, gehe ich mit fliegenden Fahnen in Ihr Lager über!“

Ich kann es hier gleich verraten, schon heute impft der alte Genießer sein Beerengut mit Bierka-T-Hefe nach seinem Gusto.

Nach Beendigung meines Vortrages hielt uns eine fröhliche Weinprobe noch ein Stündchen zusammen.

Ich hatte einen ideellen Gewinn erzielt, das bewiesen mir die zahlreichen Händedrucke.

Sollte nach diesen Ausführungen noch jemand an der Bierka-T-Hefe Wirkung zweifeln, so bin ich gern bereit, auch aus diesem Saulus einen Paulus zu machen, er scheidet dann nachher vielleicht von mir mit denselben Worten, die der alte vorerwähnte Herr zum Abschied sprach:

„Man wird alt wie eine Kuh,
aber lernen muß man immer noch zu!“

Die echten Bierka-T-Hefen in frischer Qualität in den Stämmen: Piesporter, Zeltinger, Winninger, Bernkastler, Bordeaux, Ahmannshäuser, Laubenheimer, Oberingelheimer, Forster, Pfälzer, Niersteiner, Oppenheimer, Frankentwein, Rudesheimer, Scharlachberger, Steinberger, Steinwein, Burgunder, Bollradser, Johannisberger, Scharzhofberger, Liebfrauenmilch, Tokaier, Malaga, Portwein, Sherry, Madeira, Marsala, Samos, sowie alle zur Hausweinabereitung nötigen Artikel, wie Hefenährsalz, Chlorammonium, Tannin, Gär-Flaschen, Gär-Rohre, Flaschen-Korken, Flaschen-Lack, Weinetiketten erhalten Sie am besten und billigsten in der

Brunkenhof - Drogerie, Ewald Niesch, Ratibor.

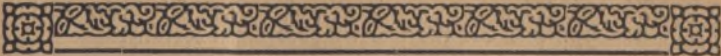
Telef. 389.

Gr. Vorstadtstraße 10.

Telef. 389.

Postversand nach Auswärts.

Verlangen Sie die Gratisbroschüre B. 3. über
die Eigenweinabereitung im Haushalt.



Vom Verfasser des „Ratiborer Pilzmarkt“ sind früher an „Heimatschriften“, neben verschiedenen Gelegenheitsaufsätzen, erschienen:

Welche Gräschen wachsen und blühen fürs Ratiborer Osterhässchen. („Unsere“ Frühlingsblumen). Fast vergriffen.

Ein Strauß Maiblumen. Vergriffen.

Der Hofstaat des Röslein auf der Heiden. Fast vergriffen.

*) **Hundstageblumen rund um Ratibor.** („Unsere“ Sommer- und Herbstklüher.)

*) **Aus Vergangenheit und Gegenwart von Ratibor,** gemeinsam mit C. Leib-Ratibor.

*) **Blätter vom Lebenswege eines ober-schlesischen Pfarrers.** Beiträge zum Lebensbilde des Ratiborer Stadtpfarrers Dr. theol. Hermann Schaffer. XI, 320 S. Eine Bearbeitung nach dessen hinterlassenen Schriften.

*) **Achtzig Jahre Taubstummenanstalt in Ratibor.** 1836—1916.

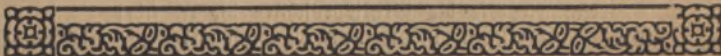
Im Bereiche des Sankt Annaberges in Oberschlesien 1917. Als Sonderabzug.

In Vorbereitung als Beitrag zu einer Festschrift:

J. von Eichendorff und der Wald.

NB.: Die mit *) bezeichneten Schriften sind durch den Ratiborer Buchhandel: Roelle, Kaluppa (Neuestraße), Simmich-Müller (Ring), Klose (Langestraße), St. Nikolausbuchhandlung Wittel (Stadtteil Altendorf), beziehbar. Die anderen, soweit Bestand vorhanden, durch den Verfasser, Hohenzollernstraße 10.

*



Warnung vor den gefährlichsten aller Giftpilze, den Knollenblätterschwämmen.

Kein Giftpilz ist so gefährlich wie der Knollenblätterschwamm, von dem drei Arten unterschieden werden.

Fast alle durch den Genuß giftiger Pilze hervorgerufenen Todesfälle sind auf Rechnung der Knollenblätterschwämme zu setzen, die bisweilen mit dem Grünling, meistens mit den Egerling-Arten (Champignon-Arten) verwechselt werden.

Fast ausnahmslos sind Vergiftungsfälle durch selbstgesammelte Knollenblätterschwämme hervorgerufen worden.

Der den Grünling oder Champignon-Arten Sammelnde tut gut, nachstehende Merkmale peinlichst genau zu beachten.

I.

Der **essbare** Grünling, echte Ritterling
(*Tricholoma equestre*)

niemals mit einer Hüllhaut umgeben

flach, in der Mitte gebuckelt, Oberfläche
niemals Reste einer Hülle tragend

schwefelgelb

schwefelgelb, ohne Ring, ohne Scheide

anfangs nach unten schwach verdickt, später
gestreckt, stets ohne Knolle

in Nadelwäldern und auf Grasheiden

Der **sehr giftige** grüne Knollenblätter-
schwamm, Giftgrünling (*Amanita phal-
loides*)

in der frühen Jugend stets mit einer Hüll-
haut umgeben

Hut:

glockenförmig, später ausgebreitet, Ober-
fläche häufig einen oder mehrere Lappen
der Hülle aufweisend

Blätter:

weiß, bisweilen grüngelb anlaufend

Stiel:

weißlich, blaßgrün marmoriert, mit Ring,
mit Scheide

am Grunde knollenartig aufgetrieben. Die
Knolle ist mit der weißlichen Scheide nur
wenig verwachsen.

Standort:

vorwiegend in Laubwäldern.

II.

Der sehr giftige Doppelgänger: der gelbliche Knollenblätterschwamm (*Amanita mappa*)

Der essbare Schaf-Egerling, Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*),
der essbare Feld-Egerling, Feld-Champignon (*Psalliota campestris*)

Der sehr giftige Doppelgänger: der weiße oder Frühlings-Knollenblätterschwamm (*Amanita verna*)

auf der Oberfläche meist zahlreiche kleine flockige Reste der Hüllhaut
Oberfläche bei feuchtem Wetter klebrig

auf der Oberfläche keine Reste der Hüllhaut

auf der Oberfläche keine Reste der Hüllhaut

Oberfläche trocken, seidensartig glänzend

Oberfläche bei feuchtem Wetter klebrig

Hut:

weiß

im Jugendzustand grauweiß, später hellrosa, rötlich, schließlich braun

weiß

Blätter:

am Grunde knollig aufgetrieben; die Knolle weist wenige oder keine Überreste der häutigen weißlichen Scheide auf

am Grunde bisweilen etwas verdickt, ohne Scheide, niemals eine Knolle

am Grunde knollig aufgetrieben, Knolle mit Scheide

Stiel:

unangenehm

angenehm, fein aromatisch

unangenehm

Geruch:

Vorwiegend in Nadelwäldern.

Wiesen, Gärten, lichte Wälder, Feld-Egerling auch an Straßen und auf Plätzen

in humusreichen Wäldern (schon im Frühjahr).

Standort:

Wenn irgend möglich, sollten die beschriebenen Pilze zur besseren Erkennung der Länge nach durchgeschnitten werden.

Ist der Unerfahrene beim Sammeln von Pilzen trotzdem nicht vollständig sicher, essbare Pilze in der Hand zu haben, so kann nur der dringende Rat gegeben werden, die betreffenden Pilze nicht mitzunehmen.

Die Gefährlichkeit der Knollenblätterschwämme ist auch deswegen so groß, weil Erkrankungserscheinungen nicht sofort, sondern erst nach mehreren Stunden oder sogar nach einem Tage und vielfach schleichend sich einstellen und häufig trotz sorgsamster Behandlung eine Abwendung des tödlichen Ausgangs nicht möglich ist.



1. Feld-Egerling, Feld-Champignon
(eßbar) Blätter rose bis braun,
Geruch mandelartig.



2. Schaf-Egerling, Schaf-Champignon
(eßbar) anfangs hellgrün, dann rosa,
braun, Geruch anisartig.



†† 3. Grüner Knollenblätterschwamm
(sehr giftig) Blätter weiß, bisweilen grüngelb,
Stiel mit großer Knolle in Scheide.



†† 4. Gelblicher Knollenblätterschwamm
(sehr giftig) Hut meist mit zahlreichen kleinen
lockigen Hüllresten, Stiel mit großer Knolle
ohne Scheide.



† 5. Fliegenpilz (giftig)



6. Echter Reizker (eßbar)
Milch orangef. Druckstellen grün.



† 7. Gift-Reizker (giftig)
Milch weiß, Druckstellen nicht grün.



8. Brätling (eßbar)
Milchsafte reichlich, weiß, mild.



9. Rotbrauner Milchling
(bedingt eßbar) Milchsafte weiß,
brennend scharf.



10. Grünling (eßbar)
Blätter und Stiel gelb.



† 11. Speiteufel (giftig)
Geschmack brennend scharf



12. Moussezon (als Würze verwendbar)
Geruch und Geschmack knoblauchartig.



13. Nelken-Schwinding (eßbar)
Geruch nelkenartig.



14. Pfifferling (eßbar)
Geschmack schwach brennend.



† 15. Falscher Pfifferling (verdächtig)
Geschmack mild.



16. Kahler Krempling (eßbar)
Oberhaut klebrig, Hut eingerollt.
Ohne Milchsafte.



17. Stockschwämmchen (eßbar)
Stiel schuppig, Blätter braun.



† 18. Schwefelkopf (giftig)
Stiel glatt, Blätter grün bis schwarzgrün.



19. Halimasch (eßbar)
Geschmack herb-sauerlich.



20. Butterpilz (eßbar)
Ring am Stiel.



21^a Birkenpilz
(eßbar)



21^b Rotkappe
(eßbar)



22. Maronenpilz (eßbar)
Druckstellen der Röhrenscheitel grün.



23. Steinpilz (eßbar)
Röhrenscheitel weiß bis gelbgrün.



24. Gallenröhrling
(ungenießbar, sehr bitter)



† 25. Satanspilz (giftig)
Röhrenscheitel rot.



26. Semmelpilz (eßbar)



27. Habichtsschwamm (eßbar)
Unterseite des Hutes rehfellartig.



28. Krauser Ziegenbart (eßbar)



29. Roter Trauben-Ziegenbart
(bedingt eßbar)



30. Eierbovist (jung eßbar)



† 31. Kartoffelbovist (giftig)
Geruch widerlich scharf, Innen schwarz.



32. Morchel (eßbar)



33. Lorchel (nur nach Abkochen und
Wegschütten des Kochwassers oder getrocknet
eßbar, sonst giftig). Häufig als Morchel bezeichnet.

Gebunden von
FRANZ BRÄUER
Am Adler 1

Z. H. 41

S. K.

Wojewódzka Biblioteka
Publiczna w Opolu

415 S



001-000415-00-0