

fahrungen mit getrockneten Graukappen. Hier war der Geruch so widerlich, daß die Pilze als ungenießbar beseitigt werden mußten.

Interessant ist in diesem Zusammenhang die unterschiedliche Bewertung des Pilzes bei Gramberg in der dritten (1921) und der neuesten Auflage seines vorzüglichen Werkes.

In der 3. Auflage heißt es: „Er hat einen besonders charakteristischen, angenehmen Geschmack. Einzelne Feinschmecker finden ihn ausgezeichnet, anderssonderbar und wenig angenehm. Der Graukopf eignet sich vorzüglich zum Trocknen und kann zum Würzen verwendet werden.“

In der neuesten Auflage lautet die entsprechende Stelle: „Der Graukopf duftet und schmeckt stark und durchdringend süßlich würzig. Manche finden den Geruch widerlich rettigartig. Er hat einen eigenartigen aufdringlichen Geschmack, der sehr verschiedenartig beurteilt wird. Er eignet sich auch zum Trocknen, Würzen und zur Herstellung von Pilzwürze.“

Nach meinen Erfahrungen ist die Graukappe ein guter Mischpilz. Als Alleingericht ist sie nicht empfehlenswert; zum Trocknen ist sie ungeeignet.

Was ich aus dem Leben unseres großen Vogtländischen Pilzforschers Edmund Michael zu berichten weiß.

Von Oberlehrer Mittelstädt, Gera.

Als ich am Ende des vorigen Jahrhunderts Volksschullehrer in Rothenacker war, kam ich auch in mein Kirchdorf nach Mißlareuth, dem westlichsten Dorf im damaligen Königreich Sachsen. Hier zeigte mir der Ortspfarrer sein Pfarrgut und erzählte mir viel von seinem früheren Pfarrguts-pächter Edmund Michael, der es zum Lehrer in Dobareuth bei Hirschberg a. d. S. gebracht hätte, ohne ein Seminar zu besuchen. Er berichtete, daß sein Pächter viel in seiner Bücherei gelesen habe und ihn oft gefragt habe. Die treue Gattin hätte fleißig mitgelernt. Lang brannte bei ihm nach der Feldarbeit die dürftige Nachtlampe. Dann wurde im Bett abgehört und aufgesagt, weil der strebsame Ehemann sich vorgenommen hatte, in Schleiz als Autodidakt die Prüfung für Volksschullehrer abzulegen. Nach den gründlichen Vorbereitungen stellte er sich zum Abgangsexamen im Seminar zu Schleiz ein und bestand die Prüfung mit „vorzüglich“, worauf er an der Volksschule zu Dobareuth seine erste Anstellung fand. Nicht lange darnach erhielt er seine Anstellung als Lehrer an der Landwirtschaftlichen Schule zu Auerbach i. Vogtl.

Während dieser Zeit lernte auch ich ihn kennen und schätzen. Man hatte mich zum Vorsitzenden des Landwirtschaftlichen Vereins zu Reuth ernannt, wo ich öfter einen Vortragenden für Obst- und Gartenbau sowie für Pilze und deren Verwendung benötigte. Ich wandte mich an den Kreisverein des Vogtlandes und erhielt unsern erfahrenen und beliebten Edmund Michael zugewiesen, bzw. seine Gattin, die für das Einwecken der Pilze Kurse abhielt.

Als ich später meine Waldschule Schönberg-Kornbach bezogen hatte, besuchte mich Herr Oberlehrer Michael öfter, wenn er nach Langenbuch zum Schleizer Wald fuhr, um für sein herrliches Pilzwerk seine Pilz-exemplare zu sammeln. Leider konnte ich selten ihn begleiten, da ich fast immer abgehalten war. In meinem Schulgarten fand er am Wege den Riesenkremppling¹⁾ in schönen Exemplaren. Er wollte sie mit seinem Mitarbeiter für das neue Pilzwerk untersuchen und auch seinem Kunstmaler einsenden. Er versicherte mir wiederholt, daß er die größte Auswahl im Schleizer Walde gefunden hat.

Nach seinem Tode erging es seiner Frau ganz schlecht. Sie lebte lange Zeit in großer Geldnot.

Jahresbericht 1939 der Sektion für Pilzkunde (Naturhistorische Gesellschaft) Nürnberg.

Eine Pilzausstellung mußte heuer infolge des Krieges unterbleiben. Es konnte nur einmal eine größer angelegte Pilzschau durchgeführt werden. Dies war am 14. August 1939 mit 96 Pilzarten.

Ein Bild über die Entwicklung des Auftretens der Pilze im abgelaufenen Jahr ergibt sich aus Folgendem. Im August ein plötzliches Massenauftreten, dann erst wieder im Oktober ein langsames Anschwellen des Erscheinens und eine Beständigkeit fast im ganzen November.

Die wichtigste Einrichtung der Abteilung ist die Unterhaltung von Pilzauskunftsstellen. Sie sind im ganzen Stadtgebiet verstreut. Ihr Wirken ist ganz im Stillen und ohne viel Geschrei. Ganz bescheidenen Dank nehmen die Leiter entgegen. Dafür opfern sie aber manche Stunde ihrer Arbeits- sowie Freizeit und meist im Verein mit ihren Angehörigen. Nur die Genugtuung, viele Volksgenossen alljährlich vor dem Genuß von Giftpilzen bewahrt zu haben, ist ihr schönster Lohn. Aber leider bringt der nichts ein. Und zum Leben reicht der auch nicht. So konnten im Berichtsjahr wieder in vielen Fällen der grüne und auch der gelbe neben dem weißen Knollenblätterpilz und auch andere schädlich wirkende und ungenießbare Pilze abgenommen werden. Die maßgebenden Stellen konnten sich auch in dem abgelaufenen Jahr noch nicht von der Notwendigkeit dieser Einrichtung überzeugen. Die erforderliche Unterstützung blieb deshalb auch aus, aber trotzdem wird die Abteilung diese Stellen mit ihren bescheidenen Mitteln weiter ausbauen, weil sie von der Einrichtung überzeugt ist und auch die unbedingte Notwendigkeit nachweisen kann.

Im Berichtsjahr wurden 10 Stellen unterhalten, und zwar:

1. Frauentormauer 3a, Herr und Frau Prasser,
2. Juvenellstraße 3/IV, Herr Gloning,
3. Siedlerstraße 45/0, Herr Haseney,

¹⁾ Demnach kannte Oberlehrer Michael den Riesenkremppling. Durch seinen Tod ist er doch nicht mehr zur Auswertung gekommen. Mir ist es, als ob er die Exemplare im Herbst 1919 mitnahm.