

# Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde e. V.

**Mykologisches Institut**

---

---

## Mitteilung 1 und 2

(Ausgegeben Juli 1946)

Bearbeitet von Dozent Dr. Greis

Anschrift: Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde e. V., Mykologisches Institut, Seefeld (13b), Obb., Steebstraße 1.

Anschriften der Vorstandschaft: 1. Vorsitzender: Prof. Dr. S. Killermann, Regensburg (13a), Ägidiplatz 2; Geschäftsf. Vorsitzender u. Institutsleiter: Dozent Dr. H. Greis, Seefeld (13b), Mykologisches Institut d. D. G. f. P., Steebstraße 1.

Schatzmeister: Mittelschullehrer Fritz Wolfart, Frankfurt-Oberrad (16), Offenbacher Landstraße 296.

1. Beisitzer: Hans Dambach, Würzburg, Leistenstraße 64.

**Achtung!** Es ist geplant, möglichst bald eine vorläufige Mitgliederliste herauszugeben, damit die Mitglieder auch unter sich in Verbindung treten können, um so ein ersprießlicheres Zusammenarbeiten zu ermöglichen. Da die Druckkosten gedeckt werden müssen, wird gebeten, Vorbestellungen schriftlich bei der Gesellschaft anzumelden. Der Preis dürfte etwa 0.50—1.00 RM. betragen, je nach Anzahl der Exemplare.

## I. Organisation

Mit Wirkung vom 16. 4. 1946 wurde die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde e. V. von der obersten amerikanischen Militär-Regierung für die amerikanisch besetzten Gebiete Deutschlands lizenziert und ist berechtigt, ihre Arbeit im früheren Umfange wieder aufzunehmen. Bereits am 19. 1. 1946 wurde die Genehmigung zur Mitgliederwerbung erteilt und seit dieser Zeit ist die Arbeit der Gesellschaft wieder angelaufen.

Da voraussichtlich noch einige Zeit vergehen wird, bis auch die Lizenz für die „Zeitschrift für Pilzkunde“ erteilt ist, haben wir uns entschlossen, in der Zwischenzeit „Mitteilungen“ herauszugeben, um die Mitglieder wieder untereinander in Verbindung zu bringen und über die Arbeiten, Arbeitsvorhaben, sowie über geplante Schulungen, Lehrwanderungen etc. zu berichten.

Wie den Mitgliedern bereits brieflich mitgeteilt wurde, ist unser langjähriger und bewährter Mitarbeiter, Geschäftsführer, Leiter des Mykologischen Instituts in Darmstadt und Schriftleiter der „Zeitschrift für Pilzkunde“, Herr Franz Kallenbach mit Frau Gemahlin, die durch ihre Pilztafeln allen Mitgliedern hinlänglich bekannt ist, durch Fliegerangriff in der Nacht vom 11./12. September 1944 ums Leben gekommen. Wir haben dadurch einen schweren Verlust erlitten. Eine entsprechende Würdigung der Persönlichkeit und Leistungen des Verstorbenen werden wir in der ersten Nummer der Z. f. P. bringen.

Nachdem schon früher ein großer Teil des Inventars der D. G. f. P. durch Fliegerschaden vernichtet worden war, wurde der Rest am 11. September 1944 völlig vernichtet, so auch die Bibliothek und fast die ganze Mitgliederkartei, von der nur noch Reste geborgen werden konnten. So haben wir so ziemlich alles verloren und müssen, wie schon einmal, von vorne beginnen. Dies soll aber für uns kein Grund sein, zu verzagen: wo ein Wille, da ein Weg!

Der Anfang ist bereits gemacht. Der 1. Vorsitzende, Herr Professor Killermann, Regensburg, hat mit Wirkung vom 20. 10. 1945 Herrn Dozent Dr. Greis mit notarieller Urkunde, laut § 5 der Satzung der Ges. vom März 1935, zu seinem Stellvertreter ernannt und ihn mit der Führung der Geschäfte und als Leiter des Mykologischen Instituts in Seefeld beauftragt. Herr Professor Killermann hat sich dankenswerter Weise bereit erklärt, das Amt des Vorstandes weiterzuführen.

Die beiden Vorsitzenden beschlossen Mitte Oktober 1945, als Nachricht über das Schicksal des Herrn Kallenbach durch den Herrn Polizeipräsidenten von Darmstadt eingetroffen war, die Gesellschaft weiterzuführen, damit nicht wertvollste, jahrzehntelange Arbeit nutzlos verloren sei. Freilich waren die Arbeiten enorm schwierig und oft schien es, als seien alle Bemühungen vergeblich, zumal aus dem Mykologischen Institut fast nichts gerettet werden konnte und so alle Voraussetzungen zur Wiederaufnahme der Arbeit fehlten. Bei der Notlage der Gesellschaft entschloß sich daher Dozent Dr. Greis, sein gut ausgebautes Laboratorium zur Verfügung zu

stellen, bis die Gesellschaft wieder ihr eigenes besitzt. Das Institut führt den Titel: „Mykologisches Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde e.V.“ und befindet sich in Seefeld (Obb. 13b), Steebstraße 1. In dem Institut können alle systematischen Studien durchgeführt werden, ebenso alle experimentellen Untersuchungen und Forschungen auf dem Gebiete der Mykologie, die das Hauptforschungsgebiet des Leiters bilden. Leider war bisher die experimentelle Forschung durch die Gesellschaft nicht gepflegt worden, eine Disziplin, die heute nicht mehr aus der Mykologie wegzudenken ist und die Voraussetzung für jedes erfolgreiche mykologische Arbeiten überhaupt darstellt. Es sei nur erinnert an die Erforschung der Entwicklung der Pilze, Chemismus, Vererbung, Physiologie, Ökologie u. a. mehr. Da diese Arbeiten auch leider an den Deutschen Hochschulen und Universitäten sehr vernachlässigt wurden, konnte es nicht ausbleiben, daß uns das Ausland restlos überflügelte, obwohl doch gerade in Deutschland die wissenschaftliche Mykologie entstanden ist und hier zur höchsten Blüte gelangt war, wie die Namen Brefeld, De Bary, Zopf u. a. bestätigen. Auch die Forschungen über die Verwertbarkeit der Pilze haben bei uns viel zu wenig Pflege gefunden.

Zur Information der neuen Mitglieder sei über die beiden Vorsitzenden kurz folgendes bemerkt: Herr Professor Dr. S. Killermann, 1. Vorsitzender, ist den alten Mitgliedern als Systematiker von Weltruf bekannt; es sei nur hingewiesen auf seine „Pilze aus Bayern“ in den Denkschriften (der jetzt wieder lizenzierten) Regensburger Botanischen Gesellschaft, deren Vorstand er ist, seine Bearbeitung der Hymenomyceten in Engler & Prantl's „Die Natürlichen Pflanzenfamilien“, Bd. 6, sowie auf seine zahlreichen Arbeiten in der Z. f. P. etc. — Herr Dozent Dr. H. Greis ist Fachmykologe, Dozent für Mykologie und hat zahlreiche experimentelle Arbeiten über Entwicklungsgeschichte, Vererbung und Pathologie der Pilze herausgegeben. In Engler & Prantl's „Die Natürlichen Pflanzenfamilien“ hat er den Bd. 5a1 „Eumycetes, Bau, Entwicklung und Lebensweise der Pilze“ bearbeitet. Im In- und Ausland ist er durch seine Forschungsarbeiten weit hin anerkannt.

Um die vernichtete Bibliothek wieder aufzubauen, werden die Mitglieder gebeten, nach Kräften mitzuhelfen, indem sie Sonderdrucke ihrer eigenen Pilzarbeiten dem Institut zusenden und versuchen, in den Buchhandlungen nach Pilzwerken zu fahnden und für die Gesellschaft zu erwerben, womöglich jeweils mehrere Exemplare. Kosten werden ersetzt. Überzählige Literatur, die nicht selbst benötigt wird, bitten wir der Gesellschaft zu vermachen oder zum Kaufe anzubieten. Auch ganze Nachlasse werden gesucht.

Zur Wiederanlegung des ebenfalls vernichteten Herbars bitten wir, ganze Herbarien oder Teile vom solchen, auch gut präparierte Einzelpilze, der Gesellschaft anzubieten. Zusendungen von Pilzfunden aller Art sind erwünscht. Die Bestimmungsarbeiten werden wieder aufgenommen. Sendungen von frischen Pilzen sind sachgemäß verpackt als „Muster ohne

Wert" etc. an das Mykologische Institut zu senden. Bei Bestimmungsendungen sind laut Satzung die Unkosten (Porto, etc. in Höhe von 30 Pf.) einzusenden (als Briefmarken).

Ebenso werden dringend für Schulungszwecke farbige Pilzbilder als Diapositive, Schwarz-weiß-Fotos, auch als Negative zur Anlage einer Fotothek an Stelle der zerstörten benötigt. Angebote sind möglichst bald zu tätigen, damit wir unsere Schulungsleiter und Vortragspersonal mit dem nötigen Material versehen können.

Ferner werden die Mitarbeiter gebeten, mitzuteilen, ob sie Manuskripte für die Z.f.P. besitzen, welchen Titel und Umfang dieselben aufweisen. Bei der großen Papierknappheit wird jetzt schon gebeten, die Arbeiten möglichst kurz und konzentriert zu halten (ohne zuviel Abkürzungen) und alles nicht unbedingt Notwendige wegzulassen. Bei gegebener Zeit werden die Mitarbeiter dann auf Grund ihrer Meldung verständigt werden. Von einer Zusendung von Manuskripten bitten wir jedoch vorerst abzusehen. Bei dieser Gelegenheit muß leider früheren Mitarbeitern mitgeteilt werden, daß an Herrn Kallenbach eingesandte Manuskripte restlos vernichtet wurden, da die Zerstörung eine vollkommene war.

Der Mitgliederbeitrag bleibt voraussichtlich der gleiche wie bisher, nämlich 2.50 RM. jährlich und 6.00 RM. für die Zeitschrift (Zeitschrift für Nichtmitglieder durch den Buchhandel oder das Institut 12.00 RM. und Porto). Wenn auch vorerst die Zeitschrift noch nicht erscheinen kann, wird doch gebeten, auch den Beitrag für die Zeitschrift zu entrichten, wofür die „Mitteilungen“ monatlich herausgegeben werden bis zum Erscheinen der Z.f.P. Sollte dabei ein Überschuß entstehen, so wird derselbe bei Einverständnis der Mitglieder zum Wiederaufbau der Bibliothek verwendet. Ferner bitten wir die Mitglieder, die es sich finanziell leisten können, einen, wenn auch noch so kleinen, Wiederaufbaubetrag zu stiften. Besondere Gönner werden den Mitgliedern als Förderer der Gesellschaft zur Kenntnis gebracht. Die Beiträge und Spenden bitten wir unter genauer Angabe des Verwendungszweckes auf das Konto der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde bei der Kreissparkasse in Seefeld, Obb., Girokonto Nr. 5416 oder auf das Postscheckkonto der Kreissparkasse Seefeld in München Nr. 33 035 mittels beiliegender Zahlkarte möglichst bald einzuzahlen (letzterer ist der billigere Weg!). Stets ist auch der Empfänger und Verwendungszweck anzugeben!

Die Satzung bleibt die gleiche wie bisher (vom März 1935).

Hinsichtlich der Vorstandsmitglieder hat die Militär-Regierung angeordnet, daß diese von einer Mil.-Reg.-Dienststelle in ihrem Dienst anerkannt sind. Auf Grund Gesetz Nr. 52 und Nr. 8 aus ihrem Dienst Enthobene können keine Funktionen ausüben. Die Vorstandsmitglieder müssen ihren Wohnsitz in der amerikanisch besetzten Zone Deutschlands haben. Hinsichtlich der zahlenden Mitglieder hat die Militär-Regierung keine Anordnung getroffen, soweit diese keine Funktionen ausüben. Das Amt des

2. Beisitzers ist bis jetzt noch unbesetzt. Vorschläge von Seiten der Mitglieder werden erbeten. Zum Schatzmeister wurde vom 1. Vorsitzenden ernannt: Mittelschullehrer Fritz Wolfart, Frankfurt-Oberrad (Main), Offenbacher Landstraße 298. J e d e s Mitglied kann eines der genannten Ämter innehaben. Bis zur Neuwahl des 1. Vorsitzenden durch die Mitgliederversammlung verbleibt Herr Professor Killermann im Amte. Sein Stellvertreter ist, wie bereits erwähnt, Dozent Dr. Greis, der Leiter des Mykologischen Instituts und Schriftführer. Um etwaige Stellungnahme der Mitglieder wird gebeten. Wir schlagen vor, die Neuwahl bzw. Wiederwahl des 1. Vorsitzenden auf dem Wege des Mehrheitsbeschlusses in einer Mitgliederversammlung vorzunehmen und nicht, wie dies ebenfalls möglich ist (§ 6 der Satzung) auf dem Wege der schriftlichen Abstimmung der Gesamtmitgliederschaft, da sich bei einem derartigen Versuche früher schon unüberwindbare Schwierigkeiten ergeben haben. Wann eine Mitgliederversammlung mit Vorstandswahl möglich ist, hängt davon ab, daß nach Aufhebung der Verkehrsschwierigkeiten möglichst viele Mitglieder teilnehmen können, um von ihrem Stimmrecht Gebrauch machen zu können.

Leider ist aus den genannten Schwierigkeiten die Mitgliederzahl noch klein. Die Anschrift vieler alter Mitglieder ist noch immer unbekannt, trotz aller Bemühungen. Die Mitglieder werden daher gebeten, alles zu tun, damit die Anschriften bekannt werden. Erfreulicher Weise gelang es, eine Anzahl neuer Mitglieder zu werben. Ebenso sind ehemalige Mitglieder, die sich früher von der Gesellschaft abgewandt hatten, wieder zurückgekehrt und haben ihre Mitarbeit zugesagt. Allgemein herrscht der Wunsch, daß endlich eine Zusammenfassung a l l e r deutschen Mykologen und Pilzfreunde erreicht werde. Dies ist für uns ein erfreuliches Anzeichen, aber ebenso auch Verpflichtung zum restlosen Einsatz. Mögen die alten Zwistigkeiten endlich begraben sein und die unglückselige Zersplitterung ihr Ende finden! Notwendig ist vor allem die Werbung neuer Mitglieder, worum wir alle Mitglieder dringend bitten! Anschriften von Interessenten sind an das Mykologische Institut der Gesellschaft zu richten. Die Werbung neuer Mitglieder ist auch deshalb schon notwendig, weil viele alte Mitglieder uns durch den Tod entrissen wurden, worüber in der Zeitschrift berichtet werden wird. Viele sind finanziell nicht mehr in der Lage, der Gesellschaft anzugehören.

## II. Aufklärungsarbeit

Wie notwendig gerade heute unsere Arbeit ist, zeigen auch unerfreuliche Vorkommnisse der letzten Zeit, von denen nur eines herausgegriffen sei. Kaum ist die Not des Volkes aufs höchste gestiegen, zeigen sich schon wieder Elemente, die, die Not ausnutzend, den alten Pilz-Unsinn wieder auftischen. Da wird behauptet, daß alle Pilze eßbar sind und die zwei oder drei giftigen nicht schaden, auch wenn man sie mal „erwischt“. Die Notwendigkeit der Pilzaufklärung durch unsere anerkannten Fachkräfte

zeigt auch ein Artikel, der in der Nummer 44 der Süddeutschen Zeitung vom 30. 5. 1946 unter dem Motto „Schwammerlkenner gesucht“ erschienen ist. Dort lesen wir unter anderem: „Der Eiweißgehalt von 3 kg Pilzen entspricht dem von 1 kg Frischfleisch (Hört! Dr. Gr.). Für die Kinderernährung sind die Pilze außerordentlich wertvoll, enthalten sie doch in hohem Maße ‚Vitamin A‘ (wachstumsfördernd) und ‚Vitamin D‘ (anti-rachitisch). Schon Kindern vom 1. Lebensjahr an kann man Pilzsaft geben“... Dazu sei bemerkt, daß beide Vitamine in den Pilzen überhaupt nicht vorkommen, lediglich deren Vorstufen, die Provitamine, sind in den Pilzen vorhanden, von denen Provitamin A (Carotine) erst durch die Leber in Vitamin A umgearbeitet werden muß; Provitamin D 2 (= Ergosterin) kann sich im menschlichen Körper erst unter dem Einfluß von ultravioletten Sonnenstrahlen in der Haut in das eigentliche Vitamin D umwandeln. Provitamin D 2 ist bei Hefen und anderen Pilzen nachgewiesen, doch nur in winzigen Mengen, während das Vitamin A in Pflanzen bis heute mit Sicherheit überhaupt nicht nachgewiesen ist; wo es sich um Wirkungen des Vitamin-A-Gehaltes handelt, kommt nur die Wirkung der Provitamine A in Frage, besonders des Carotins, das in Pilzen vorkommt. So sieht es also mit dem „hohen“ Vitamingehalt der Pilze aus! Daß die Pilze sehr wertvoll sind, ist schon lange bekannt; aber man hüte sich vor Übertreibungen, wie überall! Hinsichtlich des Eiweißgehaltes stimmen die Angaben des „Pilzsachverständigen“ auch nicht. 1 kg Fleisch, und zwar Rind- und Kalbfleisch, entsprechen ca. 9,5 kg (und nicht 3 kg) Frischpilze und nur bei getrockneten Pilzen entspricht infolge des großen Wasserverlustes, der bei den Pilzen 90 Proz. beträgt, 1 kg getrocknete Pilze = 1 kg Frischfleisch.

Ferner lesen wir in dem Artikel weiter: „Die Münchner waren schon immer besonders eifrige Schwammerlsucher. Trotzdem besteht allgemein noch große Angst vor Giftpilzen. Sie ist völlig unbegründet (Hört! Dr. Gr.). Jeder, der sich dafür interessiert, kann die wenigen giftigen Schwammerl, die es bei uns gibt, kennenlernen. (Tödlich wirkt nur der Genuß des weißen und grünen Scheidenknollenblätterpilzes).“ Zum Schlusse heißt es dann: „Pilzkenner in Stadt und Land, die ihre Erfahrungen in den Dienst der Sammelorganisationen und Lehrgänge stellen wollen, wenden sich an den Pilzsachverständigen Julius Rothmayr in Degerndorf, Post Brannenbug, Obb.“ Jawohl, wenn nur der weiße und grüne Knollenblätterpilz als tödlich giftig anzusprechen sind, dann wissen wir freilich den Grund dafür, warum bei uns die Pilzvergiftungen immer noch vorkommen, trotz aller Aufklärungstätigkeit anerkannter Pilzforscher und -kenner. Es ist der alte Unsinn, gegen den die Gesellschaft seit Jahrzehnten angekämpft hat. Jeder wirkliche Pilzkenner weiß, und die Statistiken haben erwiesen, wie groß die Gefahr der Pilzvergiftung für den Laien ist, ja selbst der Fachmann kann sich irren. Wir müssen erreichen, daß alle Pilzsachverständigen nur noch durch unsere Gesellschaft ausgebildet und geprüft werden. Ehe man Tierheilkundigen die Tiere anvertraut, werden sie durch amtliche Stellen, die dazu die Fähigkeit haben, sorgfältig geprüft und alles Untaugliche

ausgeschieden. Auf Menschen jedoch läßt man ohne Vorprüfung und ohne Einholung von Gutachten von anerkannten Stellen alle möglichen Leute los, die nur das eine aufweisen, nämlich die Anmaßung, sich als Sachverständige auszugeben. Wir ersuchen alle Mitglieder und Mitarbeiter, uns bestmöglich zu unterstützen, damit solche Sachverständige ausgeschaltet werden.

### III. Unser Programm

das keinen Aufschub erleiden kann, ist daher folgendes:

1. Durchführung von Schulungen und Lehrgängen für Pilzsachverständige, die von als Pilzforscher und -kenner anerkannten Personen geleitet werden; Heranbildung von Pilzsammelleitern und Marktkontrolleuren (wir sind in Verbindung mit den Polizeipräsidenten getreten). Dazu ist es notwendig, daß alle Mitglieder, die Interesse dazu haben, umgehend dem Institut der Gesellschaft mitteilen: genaue Anschrift mit Angabe des Berufes und Titels, sowie der verfügbaren Zeit, bisherige Tätigkeit auf dem Gebiete der Pilzkunde, insbesondere als Berater, Schulungsleiter, Marktkontrolleure, Abhalter von Vorträgen zur Aufklärung der Bevölkerung über Speise- und Giftpilze, welche Pilzgruppen der einzelne speziell bearbeitet hat und vorhandene Arbeitsmöglichkeiten.
2. Sofortige Aufnahme der Pilzberatung, Gründung von Beratungsstellen, soweit solche nicht mehr vorhanden sind; um umgehende Mitteilung über vorhandenes geeignetes Personal in den einzelnen Bezirken und Orten, über vorhandene Räumlichkeiten zur Durchführung der Beratungen und von Ausstellungen wird dringendst gebeten! Nur geeignete und beste Kräfte wollen sich als Berater und Schulungsleiter melden, da die Verantwortung, die sie übernehmen, zu groß ist (er ist für seine Auskünfte strafrechtlich verantwortlich). Niemand braucht jedoch Angst haben, da die Ausbildung so sorgfältig durchgeführt wird, daß jeder, dem es ernst ist, sich die nötigen Erkenntnisse erwerben kann. Schulungskurse für Ausbildungsleiter und Berater werden möglichst umgehend im Mykologischen Institut durchgeführt. Anmeldungen, mit Angabe der verfügbaren Zeit des einzelnen, sind sofort an das Institut zu machen. Den Teilnehmern erwachsen hierbei keine besonderen Ausgaben und Unkosten werden weitgehendst ersetzt. Die Kurse müssen den Umständen entsprechend in kleinen Gruppen durchgeführt werden, da die Unterbringung außerordentlich schwierig ist. Um die Kurse erfolgreich durchführen zu können, werden die Mitglieder nochmals gebeten, farbige Lichtbilder (Glasdiapositive  $9 \times 12$  oder  $8,5 \times 8,5$  cm) zur Verfügung zu stellen. Einige ausgezeichnete Mikroskope und sonstiges notwendiges Material sind im Institut vorhanden. Baldige Meldungen, die hoffentlich getreu der Tradition der Gesellschaft zahlreich sind, sind erbeten. Es ist Dienst zur Sicherung der Ernährung und daher Ehrenpflicht jedes einzelnen. Noch in diesem Jahre muß unsere Arbeit wirksam werden!

3. Lehrwanderungen für Sachverständige und Interessenten, die durchgeführt werden, sobald die Pilzzeit gekommen ist. Vorgesehen sind Wanderungen im Bayerischen Wald, im Vorgebirge, Steigerwald, Spessart und Odenwald (wir müssen uns zunächst an die Grenzen der amerikanischen Besetzungszone halten). Dadurch wird es möglich sein, ohne große Fahrten allen Mitgliedern eine Teilnahme zu ermöglichen. Um Angabe des Zeitpunktes, über den die Interessenten verfügen können, wird umgehend gebeten. Der genaue Termin richtet sich nach dem Pilzwachstum. Örtliche Führer, die gute Pilzkenner und Pilzfreunde sind, sind sehr gesucht und wollen sich melden. Propaganda in den örtlichen Zeitungen ist durchzuführen (Unkosten werden ersetzt).
4. Örtliche Exkursionen an Sonntagen für die einheimische Bevölkerung. Dazu ist notwendig, daß sich die Pilzsachverständigen und -berater für die Durchführung und Leitung der Exkursion umgehend melden! Es ist keine Zeit zu verlieren, damit die Pilze soweit als möglich als Nahrungsmittel von der Bevölkerung erfaßt werden können. Auch hierbei gilt der Grundsatz (erst recht!), daß sich als Führer der Exkursionen nur solche Leute melden, die sichere Pilzkenner sind; eine Schulung derselben ist erwünscht, falls sie noch nicht auf diesem Gebiete tätig waren. Stets mögen sich die Exkursionsführer vor Augen halten, nur solche Pilze als eßbar zu empfehlen, die sie als eßbar sicher kennen und die geschmacklich einwandfrei sind; nur so gewinnen die Leute Vertrauen zu den Pilzen als Speisepilze!
5. Gründung von örtlichen Pilzvereinen, besonders in den Zonen, in denen die Gesellschaft noch nicht lizenziert ist; aber auch in der amerikanischen Zone sind solche Vereine erwünscht, die der Gesellschaft angeschlossen sind. Eine Abspaltung muß jedoch verhindert werden, weshalb sich als Leiter solcher örtlicher Vereine nur Personen melden wollen, die treue Anhänger der Gesellschaft sind und ihre ganze Kraft in den Dienst der Sache stellen; auch die Leiter solcher Ortsverbände werden erst fachlich geschult, soweit sie uns noch nicht als anerkannte Kräfte bekannt sind. Nur so kann die Gesellschaft die Verantwortung vor dem Volke übernehmen.  
(Anmerkung zu 1—5: Sachverständige, Berater, Schulungsleiter, Kontrolleure etc. dürfen durch die Militär-Regierung nicht aus ihrem Dienste entlassen sein!)
6. Schriftliche Schulung und Aufklärung erfolgt regelmäßig durch die „Mitteilungen“. Sie werden die Sachverständigen etc. in Verbindung halten und Hinweise fachlicher Art bringen, bis die Zeitschrift wieder diese Aufgabe erweitert übernehmen kann.
7. Zusammenarbeit mit den Pilzsammelstellen und Verwertungsstellen, sowie mit der Arbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Walde“, soweit diese an den einzelnen Orten wieder arbeitet. Es muß erreicht werden, daß bereits in diesem Jahre die Pilze im größtmöglichen Umfange der

Ernährung zugeführt werden. Die Gesellschaft steht allen derartigen Unternehmungen beratend zur Seite.

8. Durchführung örtlicher Sammelaktionen unter Aufsicht von Sammelleitern, die von der Gesellschaft ausgebildet werden und Zuführung der Sammelergebnisse an die Markthallen. Arbeitslose und junge Leute sind zu den Sammelaktionen zu gewinnen, die damit einen Nebenverdienst erwerben können.
9. Einsatz der Schulen für Pilzaktionen unter Aufsicht von Lehrkräften, die sich als gute Pilzkenner erwiesen haben. Verhandlungen mit den Kultusministerien sind in die Wege geleitet.
10. Für die Pilzberater dürfte es von Interesse sein, sonntägliche Pilzsammlungen durch Mitglieder und Freunde der Gesellschaft zu organisieren und die Sammelergebnisse an den Markt zu bringen; der Erlös könnte dann für die Aufklärungs- und Beratungsarbeit örtlich verwendet werden.

(Über das rein wissenschaftliche Programm der Gesellschaft wird später berichtet werden.)

Zu unserer besonderen Genugtuung können wir unseren Mitgliedern die erfreuliche Mitteilung machen, daß es den Bemühungen von Herrn Dozent Dr. Greis gelungen ist, die Abteilung im Ernährungsministerium von Bayern, den Gartenbauwirtschaftsverband in München, für unsere Arbeiten zu interessieren und daß sich eine enge Zusammenarbeit hat erreichen lassen. Es wird beim Gartenbauwirtschaftsverband ein Verbindungsmann auf Vorschlag der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde angestellt, der die Aufgabe hat, zwischen uns und der Ministerialabteilung, sowie der Praxis die Verbindung aufrecht zu erhalten. In Frage kommen nur tüchtige und bestens qualifizierte Kräfte, die ins Angestelltenverhältnis aufgenommen werden. Interessenten wollen sich umgehend schriftlich mit Lebenslauf und politischem Laufgang, sowie mit Bericht über die bisherige Pilztätigkeit oder Erfahrung mit Pilzen, auch Pilzverwertung, an das Mykologische Institut der Gesellschaft für Pilzkunde wenden. Eile ist geboten! Der Bewerber muß eine anerkannte Fachkraft auf dem Gebiete der Pilzkunde sein und wird von uns noch bei Bedarf entsprechend geschult. Auch ist Gewandtheit im öffentlichen Verkehr erwünscht, sowie die Fähigkeit, sich schnell und gut in die auftauchenden Fragen einzuarbeiten.

Gleichzeitig können wir bekannt geben, daß der Gartenbauwirtschaftsverband für das Institut der Gesellschaft eine namhafte Summe in Aussicht gestellt hat, so daß wir unseren Aufgaben in erhöhtem Maße nachkommen und auch die Berater etc. angemessen für ihre Arbeit entschädigen sowie die erforderlichen Schulungen durchführen können. Schon aus diesem Grunde ist regste Mitarbeit notwendig, zumal es das erstmal in der Geschichte unserer Gesellschaft ist, daß staatliche Organe sich für unsere schwere und segensreiche Arbeit interessieren und die Arbeit auch finanziell unterstützen! Daher muß unsere Losung sein: Letzter Einsatz, damit

noch in diesem Jahre wertvollste Pilznahrung zur Sicherung der Ernährung in großen Mengen gewonnen wird.

Dringend gesucht sind insbesondere geeignete Personen, die nach Ausbildung als Leiter von Sammelaktionen tätig sein können und die angemessen für ihre Arbeit entschädigt werden. Die Sammelergebnisse werden dann auf Weisung der zuständigen Stellen den Sammelstellen und weiter entweder dem Pilzmarkt oder den Verarbeitungsbetrieben zugeführt. Um Meldung möglichst zahlreicher Interessenten wird gebeten, besonders in walddreichen Gegenden (Vorgebirge, Bayerischer Wald, Oberrpfalz, Waldgebiete am Main etc.). Wir hoffen, daß unser Aufruf nicht ergebnislos verläuft. Insbesondere mögen sich Leute ohne Arbeit und Verdienst melden, die geeignet sind, die Verantwortung zu übernehmen! Mitglieder und Mitarbeiter! Werbt daher sofort und nachhaltig für diese Arbeit und stellt euch selbst als Ausbildungspersonal und Aufsichtspersonal zur Verfügung, sowie als Berater der Sammelstellen und des Pilzmarktes. Es wird euch jede Unterstützung zuteil werden, damit ihr den Aufgaben gerecht werden könnt. Insbesondere wollen sich gute Kenner der Giftpilze melden zur Überwachung des Sammelgutes. Es darf nicht vorkommen, daß durch Leichtsinn oder Unkenntnis schwer oder gar lebensgefährliche Giftpilze unter das Sammelgut gelangen. Wir stimmen den „Sachverständigen“, die behaupten, daß ein paar Giftpilze, die man einmal „erwischt“ nichts schaden, keineswegs bei, weil wir wissen, daß schon Sporen z. B. des grünen Knollenblätterpilzes schwere und auch tödliche Vergiftungen hervorrufen. Ferner wissen wir, daß bittere Pilze (Gallenröhrling etc.) das Sammelgut restlos verderben oder doch im Werte mindern können. Auch gibt es Pilze, die das Sammelgut dadurch mindern, daß sie z. B. wegen ihrer Schleimigkeit etc. die Zubereitung erschweren oder den Geschmack verderben. Auch wissen wir, daß die Zahl der schwer oder tödlichen giftigen Pilze keineswegs zwei beträgt und daß sehr leicht Verwechslungen unterlaufen. Daher ist der Einsatz der besten Kräfte gerade gut genug zur Ausbildung und Überwachung des Sammelpersonals, sowie zur Überprüfung des Sammelgutes.

Mitarbeiter und Mitglieder! Stellt euch in die vorderste Reihe und zeigt, daß ihr gewillt seid, die Ernährungsnot zu meistern! Auf jeden einzelnen kommt es an! Meldet euch umgehend mündlich oder schriftlich beim Mykologischen Institut der Gesellschaft in Seefeld (Obb.). Wenn uns schon der Staat seine Unterstützung zusagt, dann ist es für uns selbstverständlich, daß wir zugreifen und nach besten Kräften arbeiten, fürs Ganze.

## **IV. Winke für Schulungs- und Beratungspersonal**

Jeder, der als Schulungsleiter, Pilzberater, Sachverständiger, Marktkontrolleur, Sammelleiter tätig sein will, merke sich folgende Winke gut:

### **1. Aufklärung über Giftpilze**

Das Notwendigste ist, selbst die Giftpilze zu erkennen und so den zu schulenden Personen in Wort, Bild und praktischen Vorführungen zu be-

schreiben, daß jeder die Giftpilze einwandfrei erkennt. Mit Halbheiten und Unsicherheiten bringst Du das Leben Deiner Mitmenschen in Gefahr und setzt Dich der Bestrafung durch das Gericht aus. Für alle Deine Worte bist ausschließlich Du selbst verantwortlich. Daher bilde Dich gründlich aus, bevor Du an die Öffentlichkeit trittst! Es muß eine Voraussetzung sein, daß zuerst die Giftpilze einwandfrei erkannt werden, desgleichen ihre eßbaren Doppelgänger! Insbesondere ist darauf hinzuweisen, daß der grüne Knollenblätterpilz der gefährlichste, tödlich giftige Pilz ist und daß schon eine Gabelspitze voll genügt, einen Menschen zu töten. Der Pilz ist dadurch besonders gefährlich, daß die Giftwirkung erst sehr spät (nach 8—40 Stunden) in Erscheinung tritt, wenn also der Pilz verdaut und eine Darmentleerung nicht mehr möglich ist; das Gift ist in dieser Zeit längst in das Blut übergegangen und hat seine mörderische Tätigkeit aufgenommen. Erbrechen, Durchfall, Krämpfe sind das erste Anzeichen der Vergiftung, in schweren Fällen Atemnot und Herzlähmung, später versagen dann Leber und Nieren und in den meisten Fällen tritt hierauf der Tod ein. Bei Auftreten der Anzeichen der Vergiftungssymptome ist sofort der Arzt aufzusuchen! Keinesfalls abwarten, wenn der Verdacht einer Pilzvergiftung, besonders durch den grünen Knollenblätterpilz, besteht! Das gleiche gilt für Vergiftungen mit den weißen Abarten des grünen Knollenblätterpilzes, des kegelligen Knollenblätterpilzes, des fleischfarbigen Schirmpilzes. Bei der Frühjahrslorchel, bei der besondere Vorsicht geboten ist, tritt die in vielen Fällen tödliche Vergiftung schon früher zutage. Manche Menschen vertragen diesen Pilz nach Abkochung ohne weiteres, empfindliche Naturen erkranken schwer oder tödlich. Hunderte von Menschenleben hat dieser Pilz schon auf dem Gewissen!

Schwer giftig, wenn auch selten tödlich, sind folgende Pilze, die man besonders zu beachten hat: Riesenrötling, Tigerritterling, Fliegenpilz mit seinen gelben und braunen Abarten, Ziegelroter Faserkopf. Der Riesenrötling hat bei Kindern schon tödliche Vergiftungen hervorgerufen, ebenso der Ziegelrote Faserkopf bei Erwachsenen. Besonders muß auch der schwer giftige Pantherpilz beachtet werden, der leicht zu verwechseln ist und schwere Erkrankungen hervorruft. Rate grundsätzlich, daß bei Auftreten von Vergiftungserscheinungen sofort der Arzt aufzusuchen ist, Du hast dann ein gutes Gewissen und rettst vielleicht Menschenleben. Selten läßt sich genau feststellen, durch welchen Pilz die Vergiftung eingetreten ist. Das kann erst der Arzt bzw. der Spezialist! Zu raten ist auch, daß bis zur Ankunft oder bis zum Aufsuchen des Arztes der Vergiftete versucht, durch Erbrechen den Magen und durch Spülungen den Darm zu entleeren, damit das in diesen Organen noch vorhandene Gift möglichst entfernt wird.

Weise auf die Verwechslungsmöglichkeiten hin und bringe die Merkmale der Doppelgänger etc. in Wort, Bild und Praxis. Verwechselt werden insbesondere:

Grüner Knollenblätterpilz mit weißen und grünen Blätterpilzen, solange sie jung sind, vor allem mit grünen und weißen Täublingen, Champignons und dem Grünling. Erkläre eindeutig die Unterschiede!

Kegeliger Knollenblätterpilz mit Frühjahrswulstling und dem eßbaren Eierwulstling, auch mit Champignons. Erkläre die Unterscheidungsmerkmale!

Pantherpilz mit dem eßbaren Gedrungenen Wulstling und dem eßbaren Perlpilz (der übrigens eine giftige Abart zu haben scheint, den Falschen Perlpilz). Erkläre gut die Unterscheidungsmerkmale!

Fleischfarbiger Schirmling mit ähnlichen eßbaren Schirmpilzen.

Frühjahrslorchel mit Morcheln, was bei Laien nicht selten vorkommt. Vor der Frühjahrslorchel ist besonders zu warnen (wenn sie wirklich gegessen werden soll, dann erst nach Abkochung und Weggießen des Kochwassers). Mit leichtsinnigem Rat kannst Du gerade mit der Frühjahrslorchel sehr schnell vor Gericht stehen!

Riesenrötling mit dem eßbaren Braunen Mehrlrötling, sowie mit dem Nebelgrauen Trichterling.

Tigerritterling mit eßbaren filzigen grauen Ritterlingen! Die entsprechenden Ritterlinge sind besonders zu behandeln!

Ziegelroter Faserkopf in der Jugend mit dem Mairitterling, auch mit Champignons, besonders im Alter! Weise auf den schwer und tödlich giftigen Pilz besonders hin und stelle die Merkmale sorgfältig heraus!

Es gibt noch andere Giftpilze, die mit eßbaren verwechselt werden können. Achte daher immer auf Doppelgänger besonders! Auch auf zwar nicht giftige, aber doch bittere Doppelgänger weise besonders hin, da sie leicht ein Gericht restlos verderben; so achte besonders auf Steinpilz und Gallenröhrling! Ebenso auf die eßbaren Ziegenbärte und die Bauchwehkoralle! Desgleichen Habichtspilz und Gallenstachling. Die Bauchwehkoralle kann schwere Vergiftungen hervorrufen, wenn auch tödliche nicht bekannt sind. Kartoffelbovist und den dünnchaligen Kartoffelbovist; Boviste sind nur im jungen Zustande eßbar, solange das Innere noch weiß und fest ist! Häufig werden alte Kartoffelboviste zur Fälschung von Trüffeln verwendet, worauf hinzuweisen ist. Bei den Röhrlingen ist für den Anfänger Vorsicht bei den rotporigen am Platze. Bei den Täublingen gilt, daß alle milden, nicht bitteren oder unangenehm schmeckenden Arten eßbar sind. Jedoch muß man einen Täubling als solchen überhaupt erkennen, weshalb die Merkmale der Täublinge sorgfältig zu erklären sind, vor allem am lebenden Pilz! Täublinge kommen in Massen vor und nur die verwirrende Formenfülle ängstigt die Leute. Wer sich an die obige Regel hält, dem kann kaum je etwas zu-

stoßen. — Bei den Champignons ist auf den giftigen Tintengerling (Giftegerling) besonders aufmerksam zu machen, der am Tintengeruch leicht erkenntlich ist.

Lehre stets: Pilze, die man nicht kennt, ißt man nicht, bevor man sie einem Sachverständigen zur Begutachtung vorgelegt hat. Sachverständiger! Sei dir stets Deiner Verantwortung bewußt! Gib lieber zu, wenn Du eine Art nicht kennst als daß Du einen falschen oder unsicheren Rat gibst!

## 2. Richtige Behandlung des Sammelgutes

Ebenso wichtig, wie die Kenntnis der Giftpilze ist die richtige Behandlung der einwandfrei eßbaren Pilze, sonst können auch da Vergiftungen vorkommen. Pilze schneidet man nicht am Stielgrunde ab, sondern dreht sie heraus, da hierdurch die Pilzbrut geschont wird, was für das weitere Wachstum des Pilzes wichtig ist. Sammle nur gesunde Pilze, aber keine wässrigen, angefaulten oder verschimmelten. Die gepflückten Pilze sind sofort zu reinigen, indem man anhaftende Erde mit dem Messer entfernt, sonst verunreinigt man das ganze Sammelgut. Ist ein Pilz stark madig so belasse man ihn im Walde, indem man ihn mit der Fruchseite (Blätter, Röhren, Stacheln etc.) nach abwärts auf den Boden legt. Er kann dann seine Sporen noch verbreiten und so neuen Pilzen das Leben geben. Madige Pilze nützen Dir doch nichts! Die gesammelten Pilze werden nicht in Netzen, Rucksäcken, Beuteln oder Tüten untergebracht, sondern in Kartons oder am besten in Körben. Andernfalls werden die Pilze unansehnlich, matschig und verlieren beträchtlich an Marktwert. Besonders achte man darauf, daß die Pilze zu Hause oder in den Sammelstellen durch dichtes Liegen nicht heiß werden und dadurch schnell zu faulen beginnen. Angefaulte Pilze, wässrige und angefrorene Pilze sind gesundheitsschädlich und rufen leicht heftige Erkrankungen durch zersetztes Eiweiß hervor, das ähnlich wie bei verdorbenem Fleisch sehr giftig wirkt! Vermeide das Sammeln unmittelbar nach einem Regen! Für die Sammelleiter und Marktkontrolleure ist besonders wichtig schlechtes, ungereinigtes oder durch falsches Lagern verdorbenes Sammelgut unerbittlich zurückzuweisen. Es geht um die Gesundheit der Mitmenschen! Sollen die Sammelgüter der verarbeitenden Industrie zugeführt werden, so sind die Sorten getrennt zu halten und man dulde keine Mischlieferungen, da sie nur schwer übersehbar sind, wodurch die Gefahr besteht, daß Giftpilze leicht übersehen werden. Das gleiche gilt für Marktware. Hier müssen die Pilze flach aufgeschichtet sein und am besten soll man den Verkäufer zwingen, fleischige Arten nur im durchschnittlichen Zustande anzubieten, da sich nur so auf Madigkeit prüfen läßt, wodurch die Kauflust der Marktbesucher wesentlich gesteigert wird, weil sie so die Garantie haben, daß das gekaufte Pilzmaterial sich in einwandfreiem Zustande befindet. Wie oft muß sonst die Hausfrau die Hälfte der Pilze zu Hause wegwerfen, da sie madig sind. Diese Leute werden in Zukunft bestimmt keine Pilze mehr kaufen und so wird der gewissenhafte Verkäufer durch gewissenlose Elemente schwer geschädigt. Auch bei der Marktware sind die Pilze nach Arten getrennt

zu halten. Der Verkauf von getrockneten Pilzen hat grundsätzlich nur nach Arten getrennt zu erfolgen, da sonst dem Betrug Türe und Tor geöffnet sind. So kam es vor, daß als „Steinpilze“ deklarierte Beutel mit Trockenpilzen nur vier Stückchen Steinpilze enthielten, während die anderen Blätterpilze waren. Pilzpulver muß ebenfalls nur nach Arten getrennt zum Verkauf zugelassen werden. Sollen Mischpulver hergestellt werden, so hat dies unter behördlicher Kontrolle auf Schmackhaftigkeit hin zu erfolgen und soll grundsätzlich nur leicht kontrollierbaren Großbetrieben gestattet werden.

Die Sammelleiter müssen unbedingt dafür sorgen, daß das Sammelgut noch am gleichen Tage, spätestens am frühen Morgen des nächsten Tages zum Versand kommt, der mit den schnellsten Versandmitteln zu erfolgen hat. Nur so ist Wertminderung der Ware zu vermeiden. Können die Pilze nicht mehr gleichen Tage versandt werden, so sind sie des Nachts über luftig, aber nicht im Freien zu lagern und vor allem nicht zu dicht zu schichten; sonst gibt es verfaulte Ware! Transport und Abnahme des Sammelgutes müssen vor Beginn der Sammlung so geregelt sein, daß der Versand schnell und reibungslos vonstatten geht. Bei eigener Verwendung der Pilze im Haushalt bereite man die Pilze spätestens am nächsten Tage zu und vermeide das Aufwärmen von zu viel gesammeltem Gut.

Was die Verwertung der Pilze anbelangt, so ist neben der Frischverwertung am zweckmäßigsten die Herstellung von Trockenware, wobei ein vorschriftsmäßiges, sorgfältiges Trocknen der Pilze zu erfolgen hat. Erst werden Pilze, die in Stückchen oder Scheiben geschnitten sind, bei trockener Luft vorgetrocknet, dann bei gelinder Ofenwärme (oder auch Sonnenwärme) scharf und schnell fertig getrocknet. Trocknen die Pilze nicht an einem Tage, so ist die Trocknung nicht über 2 Tage auszudehnen, andernfalls muß stärkere Ofenhitze verwendet werden. Bei langsamer Trocknung gehen die Eiweißstoffe der Pilze in Fäulnis über und rufen Vergiftungen hervor. Am zweckmäßigsten ist die Herstellung von Pilzpulver, da im gepulverten Zustande infolge starker Zertrümmerung der mit einer Chitinwand versehenen Pilzzellen die Verdaulichkeit und Ausnutzbarkeit der Pilze am besten ist. Zur Herstellung von Pilzpulver werden die Pilze scharf getrocknet und dann im kleinen mit der Kaffeemühle, im großen mit einer Gewürzmühle zu Pulver vermahlen. Das Pulver wird in Gläsern oder Pergamentbeuteln etc. aufbewahrt. Nicht alle Pilze sind zur Herstellung von Pilzpulver verwendbar. Verwendbar sind besonders Steinpilz, Birkenröhrling, Maronenröhrling, Lorcheln, Morcheln, Reizker, Täublinge, Boviste und einige andere, auch der Pfifferling, Habichtspilz. Aber auch noch viele andere Pilze können als Pilzpulver verwendet werden. Für das Trocknen von Pilzen ist wichtig, daß sie nachts nicht im Freien bleiben dürfen, da sie sonst wieder Wasser aus der Luft anziehen. Am geeignetsten sind Holzrahmen, die mit weitmaschiger Gaze bespannt sind (Drahtnetze sind zu vermeiden); oder man legt sie auf Pergamentpapier aus. Bei dichter Lagerung der Pilzstücke sind sie während des Trockenvorganges öfters

umzuschichten. Je rascher die Pilze trocknen, desto besser ist der Geschmack der getrockneten Ware. Bei feuchter Luft trocknet man stets bei gelinder Ofenwärme (ca. 60 Grad).

Die Trocknungsanlagen von Großbetrieben sind besonders sorgfältig und leistungsfähig zu bauen, damit bei plötzlicher starker Pilzflut die Ware verarbeitet werden kann. Zu hohe Temperaturen sind zu vermeiden, da sonst wertvolle Stoffe umgewandelt und unbrauchbar werden, auch ist die Gefahr groß, daß das Eiweiß zerstört wird oder gar Verbrennungen der Ware eintreten. Über die Anlage von Groß-Trocknungsbetrieben wird später ausführlich berichtet werden.

Das Herstellen von Pilzsaft (Extrakt) ist an sich die beste Zubereitung und Verwertungsform für Pilze. Geeignet sind vor allem die in Massen vorkommenden Pilze, doch eignen sich schleimige Arten nicht. Die Herstellung des Extraktes im Kleinen gestaltet sich derart, daß die Pilze gut gereinigt werden, vor allem von Sand! Am besten zerkleinert man die Pilze, wenn es sich um große und fleischige Arten handelt, und kocht sie ohne Wasserzusatz im eigenen Saft (Pilze enthalten ohnehin ca. 90 Proz. Wasser). Die Brühe wird abgessen, die Pilzstücke werden unter wenig Salzzusatz ausgekocht und der zweite Saft zum ersten gegeben (beim zweiten Abkochen setzt man geringfügig Wasser zu). Die Pilzrückstände befreit man durch Abpressen im Leinentuch gänzlich von Saft, der zu dem übrigen zugegeben wird. Man gibt nun pro Liter Saft einen Kaffeelöffel voll Salz und dampft ein. Dazu gießt man den Saft am besten in weite Pfannen, in denen das Verdampfen des Wassers am schnellsten vor sich geht; der bereits stark eingedickte Saft wird dann am besten in Tongefäßen bis zur Sirupdichte weiter eingedampft. Der fertige Extrakt hält sich in Flaschen jahrelang. Er ist den handelsüblichen Suppenwürzen an Geschmack überlegen.

Im Großbetrieb wird der Saft außer durch Auskochen auch durch Auspressen des Pilzsaftes mit Spezialpressen und Eindickung des so gewonnenen Saftes im Vakuum vorgenommen. Zur Herstellung von Pilzextrakten können verschiedene Sorten verwendet werden als Mischware, die jedoch nur unter behördlicher Aufsicht hergestellt werden sollte, um die Verwendung von minderwertiger Ware zu unterbinden. Über Herstellung von Extrakt im Großbetrieb soll ebenfalls später berichtet werden. Für industrielle Verwertung kommt neben Pulver- und Extrakterstellung noch die Fabrikation von Konserven in Frage, die entweder in Gläsern oder in Dosen aus gutem Material erfolgen kann. Am geeignetsten für die Geschmacklichkeit der Pilze wären Gläser mit haltbarem Verschuß (Spezialbügel), um ein Sich-Öffnen der Gläser beim Transport zu verhindern. Meist wird jedoch Weißblech verwendet werden müssen, das jedoch den Geschmack beeinträchtigt. Das Sterilisieren erfolgt entweder gleich in den Gläsern, wobei die Pilze stark eingepreßt werden müssen, da sie beim Sterilisieren stark schrumpfen. Vorteilhafter kocht man die gut gereinigten Pilze, die in mäßig große Stücke zerschnitten sind, nach Zugabe der ent-

sprechenden Salzmenge in Steinguttöpfen bis zum Eintreten des Siedens im eigenen Saft ohne Wasserzugabe. Der Saft wird abgegossen, die Pilze in die gereinigten Gläser eingefüllt und durch ein feines Leinentuch (am besten Flanelltuch) geschickt und dann wieder zu den Pilzen zugegossen. Auf diese Weise fassen die Gläser wesentlich mehr Pilzmasse. Nach sorgfältigem Verschluss der Gläser wird sterilisiert und zwar bei einer Hitze kurz vor dem Kochen des Wassers, ca. 90 Minuten lang. Zweckmäßig kann es sein, nach weiteren 48 Stunden ein zweitesmal zu sterilisieren und zwar ca. 60 Minuten lang. Sterilisierte Pilze behalten ihren charakteristischen Pilzgeschmack am besten bei, besonders in Glasgefäßen. Die Verwendung von Blechdosen im Großbetrieb, die aus Zweckmäßigkeitsgründen erfolgen muß, drückt freilich die geschmackliche Güte stark herab.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß Pilze in Essig eingelegt ihren Geschmack vortrefflich erhalten, besonders Champignons, die in Essig eingelegt ein hervorragendes Aroma besitzen, wie sonst bei keiner Zubereitung.

Einlegen der Pilze in Salz empfiehlt sich dann, wenn die Menge der angefallenen Pilze so groß ist, daß sie anderweitig nicht bewältigt werden kann. Dies ist zumal für Großbetriebe wichtig, da sonst ungeheure Mengen Pilze verderben können. Zwischen je zwei Lagen Pilze kommt eine Schicht Kochsalz, die Pilze bleiben so einen Tag lang stehen, dann wird das überständige Salzwasser abgegossen, eine Schicht neues Salz aufgeschüttet und die Behälter werden verschlossen. Diese Methode ist im Kleinen wie im Großen anwendbar.

Bei allen Verwertungsarten ist darauf zu achten, daß nicht alle Pilze in der gleichen Weise verarbeitet werden können. Die einen eignen sich vor allem als Frischpilze, die anderen als Trockenware, andere als Pilzpulver oder Pilzextrakt. Auf diese Einzelheiten einzugehen, ist hier nicht der Platz. Für die Massenerfassung der Pilze kommen in den Verarbeitungsbetrieben je nach der Art der Betriebe bald die einen, bald die anderen Verwertungsarten in Frage.

Grundsätzlich hat zu gelten, daß entgegen den Behauptungen von Seiten tüchtiger „Geschäftsleute“ nur die Pilze verwendet werden sollen, die sich seit Jahren in der Erfahrung oder in einwandfreien Versuchen als hochwertig erwiesen haben. Ihre Zahl ist bestimmt nicht gering, so daß genügend Ware anfällt, vorausgesetzt ein günstiges Pilzjahr. Das Risiko einer schlechten Ernte muß jeder Verwertungsbetrieb in Kauf nehmen. Nur in der äußersten Not, wie in schlechten Pilzjahren, kann auch geringwertigere Ware zur Verarbeitung zugelassen werden, die im Gehalt an Nährstoffen oft den guten Pilzen nur wenig nachsteht, jedoch geschmacklich sehr zu wünschen übrig läßt. Hierbei hilft in der Not am besten, wenn die minderwertigen Pilze mit guten vermischt als Pilzpulver (allerdings unter behördlicher Kontrolle!) zubereitet werden. Die Herstellung von Trockenpilzen ist bei minderwertigen Arten nicht zu empfehlen, da

sonst sehr leicht Abneigung von Seiten des Konsumenten eintritt. Sehr zweckmäßig ist auch die Herstellung von Pilzextrakt aus sorgfältig gemischten guten und minderen Pilzen, da der Extrakt auch dann geschmacklich ausgezeichnet ist, wie Versuche deutlich ergeben haben.

### 3. Liste der Giftpilze

Jeder Pilzberater und Sammelleiter muß genau über die vorkommenden Giftpilze, deren Giftigkeit und Wirkung auf den Organismus unterrichtet sein, wenn er seiner hohen Verantwortung gerecht werden will. Es ist dies schon aus dem Grunde notwendig, weil von gewissenlosen Elementen immer wieder Behauptungen aufgestellt und propagiert werden, wie etwa, daß nur zwei Pilze tödlich giftig seien, oder daß es belanglos sei, wenn einmal im Sammelgut sich ein paar Giftpilze befänden, da bei größeren Mengen das Gift so verdünnt würde, daß es nicht mehr in Erscheinung trete. So bestechlich diese Ansicht ist, so kann sie nicht geduldet werden; denn, wenn erst dieses Zugeständnis gemacht ist, dann ist der Gewissenlosigkeit freie Bahn gegeben und aus den „paar“ Giftpilzen werden bald viele, da die Sammler, um möglichst hohen Verdienst zu erzielen, alles sammeln, was ihnen unter die Hände gerät. Auch ist der oft gehörte Rat, die Sammler nicht auszubilden und die Aussortierung einem „Pilzmeister“ zu überlassen, nicht in die Praxis übersetzbar, da gerade das Aussortieren eines wahllos gesammelten Gutes sehr ermüdend und die Gefahr viel zu groß ist, daß nach eingetretener Ermüdung viele giftige und zweifelhafte Pilze im Sammelgut bleiben. Vielmehr fordern wir, daß der Sammler die Giftpilze so kennt, daß er sie erst gar nicht sammelt. Nur so ist die Sicherheit gegeben, daß Giftpilze ausgeschlossen bleiben. Im folgenden seien die häufigsten Giftpilze aufgeführt, wobei eindringlichst darauf hingewiesen sei, daß es viele Pilze gibt, bei denen die Frage, ob giftig oder nichtgiftig, noch keinesfalls geklärt ist. Diese Pilze müssen unter allen Umständen aus dem Sammelgut ausgeschlossen werden. Wie die anschließende Liste der Speisepilze zeigt, kommen bei uns so viele gute Speisepilzarten vor, daß es unverantwortlich wäre, zweifelhafte Pilze, oder solche, die auf ihre gesundheitliche Wirkung beim Menschen noch nicht geprüft sind, in die Sammellisten aufzunehmen. Wir teilen der Übersicht halber die Giftpilze in drei Gruppen ein, nach dem Gesichtspunkt der Giftigkeit und der Wirkung der betreffenden Pilze auf den menschlichen Organismus. Die Ergebnisse von Tierversuchen dürfen nicht, wie dies so häufig geschieht, auch auf den Menschen bezogen werden. So wirken viele Knollenblätterpilze und andere Giftpilze bei Schweinen, mit denen die Versuche meist durchgeführt werden, nicht giftig bzw. nicht stark giftig, während die gleichen Pilze beim Menschen tödlich wirken oder doch schwere und lange Erkrankungen hervorrufen. Man muß daher bei derartigen Schlüssen sehr vorsichtig sein!

In der Gruppe I der im folgenden aufgeführten Giftpilze finden sich die tödlich wirkenden Pilze, in der Gruppe II die Giftpilze, die zwar nicht tödliche aber doch schwere Krankheiten erzeugen, in der Gruppe III wer-

den die Pilze aufgeführt, die leichtere oder schwerere Vergiftungen hervorrufen und in Gruppe IV, die Pilze, die an sich giftig sind und bei empfindlichen Menschen teilweise schwere Erkrankungen auslösen, aber durch entsprechende Vorbehandlung entgiftet werden können. Ist diese Gruppe scheinbar weniger gefährlich, so ist ihr besondere Aufmerksamkeit zu zollen, da sie den Sammler sehr zum Leichtsinne verleitet und sich in ihr viele Pilze befinden, die leicht mit Speisepilzen verwechselt werden können.

#### Gruppe I. Tödlich wirkende Giftpilze

*Amanita phalloides* Fr., Grüner Knollenblätterpilz,  
*Amanita verna* Bull., Frühlingsknollenblätterpilz,  
*Amanita virosa* Fr., Kegeligiger Knollenblätterpilz,  
*Lepiota helveola* Bres., Fleischfarbiger Schirmpilz,  
*Gyromitra (Helvella) esculenta* Pers., Frühjahrslorchel (s. auch unter IV),  
*Amanita muscaria* L., Fliegenpilz, kann den Tod herbeiführen,  
*Amanita muscaria*, var. *umbrina* Fr., Brauner Fliegenpilz, kann tödlich wirken,  
*Amanita formosa* Fr., Gelber Fliegenpilz, kann tödlich wirken,  
*Amanita regalis* Fr., Königsfliegenpilz, vielfach tödlich,  
*Inocybe Patouillardi* Bres., Ziegelroter Faserkopf,  
*Entoloma lividum* Bull., Riesenrötling, bes. bei Kindern tödlich wirkend.

#### Gruppe II. Sehr stark giftige Pilze

*Amanita pantherina* DC., Pantherpilz,  
*Amanita pseudorubescens* Herrf., Falscher Perlpilz.  
 (Bei sehr giftfesten Menschen oder bei nur geringem Genusse können hier auch Pilze aus der Gruppe I herangezogen sein, besonders die mit einer Anmerkung versehenen Pilze.)

#### Gruppe III. Pilze mit schwerer bis leichterer Giftwirkung

*Tricholoma tigrinum* Schöff., Tigerritterling,  
*Tricholoma sulfureum* Bull., Schwefelritterling,  
*Pleurotus olearius* Fr., Ölbaumtrichterling,  
*Clitocybe rivulosa* Pers., Rinniger Trichterling,  
 Zahlreiche Rißpilze (*Inocybe asterospora* Quel., *In. brunnea* Fr., *In. descissa* Fr., *In. fibrosa* Sow., *In. praetervisa* Quel., *In. jurana* Pat.), Wirrköpfe (*Inocybe cincinnata* Fr., *In. hirsuta* Lasch., *In. lanuginosa* Bull., *In. obscura* Pers.), sowie Faserköpfe (*Inocybe geophylla* Sow. etc.),  
*Lactarius torminosus* Schaeff., Birkenmilchling,  
*Lactarius porninsis* Roll., Lärchenmilchling,  
*Russula badia* Quel., Zedernholztäubling,  
*Russula sardonia* Fr., Feuriger Täubling,  
*Psalliota xanthoderma* Genev., Tintenegerling,  
*Psalliota meleagris* J. Schaeff., Perlhuhnegerling,  
*Boletus satanas* Lenz., Satansröhrling,  
*Ramaria pallida* Schaeff., Bauchwehkoralle,

*Scleroderma vulgare* Horn., Kartoffelbovist,  
*Sarcosphaera (Pustularia) eximia* Lév., Kronen-Becherling.  
 (Die oben angeführten Pilze rufen die schwereren Vergiftungen der Gruppe hervor.)

*Amanita citrina* Schaeff., Gelblicher Knollenblätterpilz,  
*Amanita porphyrea* Fr., Porphyrbrauner Wulstling,  
*Amanita strobiliformis* Vitt., Fransiger Wulstling,  
*Lepiota Friesii* Lasch., Spitzschuppiger Schirmpilz,  
*Tricholoma acerbum* Fr., Gerippter Ritterling,  
*Tricholoma album* Schaeff., Blasser Ritterling,  
*Tricholoma flavobrunneum* Fr., Gelbblättriger Ritterling,  
*Tricholoma focale* Fr., Halsbandritterling,  
*Tricholoma inamoenum* Fr., Lästiger Ritterling,  
*Tricholoma pessundatum* Fr., Getropfter Ritterling,  
*Tricholoma ustale* Fr., Brandiger Ritterling,  
*Tricholoma virgatum* Fr., Brennender Ritterling,  
*Inoloma traganum* Fr., Lila Dickfuß,  
*Marasmius urens*, Fr., Brennender Schwindling,  
*Entoloma hydrogrammum* Bull., Bleicher Rötling,  
*Entoloma rhodopolium* Fr., Niedergedrückter Rötling,  
*Volvaria gloiocephala* DC., Geriefter Scheidling,  
*Lactarius scrobiculatus* Scop., Grubiger Milchling,  
*Lactarius chrysorrheus* Bull., Schwefelgelber Milchling,  
*Lactarius vietus* Fr., Braunfleckender Milchling,  
*Lactarius pyrogallus* Bull., Perlblättriger Milchling,  
*Lactarius ichoratus* Batsch, Orangefuchsiger Milchling,  
*Russula emetica* Fr., Speitäubling,  
*Russula foetens* Fr., Stinktäubling,  
*Hypholoma fasciculare* Fr., Büscheliger Schwefelkopf,  
*Boletus pachypus* Schaeff., Dickfußröhrling,  
*Ramaria formosa* Pers., Schöne Koralle.

(Die genannten Pilze rufen die leichteren Vergiftungen in der Gruppe hervor.)

#### IV. Gruppe. Giftpilze, die entgiftet werden können

*Amanita junquillea* Quel., Narzissengelber Wulstling,  
*Tricholoma saponaceum* Fr., Seifenritterling,  
*Armillaria mellea* Vahl, Hallimasch (bei schwachem Magen verdauungsstörend),  
*Hebeloma crustuliniforme* Bull., Gemeiner Fälbling,  
*Paxillus involutus* Batsch., Kahler Krempling, kann leicht giftig wirken, besonders roh,  
*Paxillus atrotomentosus* Batsch., Samtfüßiger Krempling,  
*Lactarius torminosus* Schaeff., Birkenmilchling (s. auch unter III),  
*Lactarius necator* P., Olivbrauner Milchling (Mordschwamm),  
*Lactarius helvus* Fr., Maggipilz,

*Lactarius camphoratus* Bull., Campfermilch,  
*Russula emetica* Fr., Speitäubling (s. auch unter III),  
*Boletus luridus* Schaeff., Netzstieliger Röhrling,  
*Helvella crispa* Scop., Herbstlorchel,  
*Helvella esculenta* Pers., Frühjahrslorchel (s. auch Gruppe I).

Die Pilze dieser Gruppe können genossen werden, wenn sie abgekocht werden und das Kochwasser weggeschüttet wird. Auch sollen nur kleinere Mengen dieser Pilze verzehrt und am besten als Mischpilze mit guten Pilzen verwendet werden. Aus Vorsichtsgründen meide man jedoch diese Pilze möglichst ganz, zumal es so viele einwandfreie Pilze gibt. Erwähnt sei, daß die Frühjahrslorchel auf den Märkten mancher Städte verboten ist, da die Vergiftungsgefahr zu groß ist.

#### 4. Liste der Speisepilze

##### I. Gruppe. Höchstwertige Speisepilze

Die Pilze dieser Gruppe eignen sich vor allem zur Bereitung schmackhafter und hochwertiger Frischspeisen der mannigfaltigsten Art, zur Verarbeitung zu Konserven, als Dörripilze, Pilzpulver und zur Herstellung von Extrakt. Sie sind die Pilze, die für den Sammler für den eigenen Haushalt in erster Linie in Frage kommen, und ihre Zahl ist so groß, daß sie zur Deckung des Bedarfes im Haushalt völlig ausreichen. Wer diese Pilze sicher kennt — viele sind sehr leicht erkenntlich — wird das ganze Jahr über hinreichend Pilze als Nahrung zur Verfügung haben. Den Wintervorrat bereitet man als Pilzpulver oder Trockenpilze oder auch als Extrakt zu. Pilzpulver ist sehr zu empfehlen, da seine Herstellung sehr leicht ist (siehe unter 2.).

*Amanita rubescens* (Pers.) Fr., Perlpilz,  
*Amanita caesarea* Scop., Kaiserling  
*Boletus appendiculatus* Schaeff., Bronze-Röhrling,  
*Boletus badius* Fr., Maronen-Röhrling,  
*Boletus edulis* (Bull.) Fr., Steinpilz,  
*Boletus granulatus* L., Schmerling,  
*Boletus impolitus* Fr., Fahler Röhrling,  
*Boletus luteus* L., Butterpilz,  
*Boletus miniatoporus* Secr., Schuppenstieliger Hexen-Röhrling,  
*Boletus regius* Krombh., Königs-Röhrling,  
*Boletus scaber* (Bull.) Fr., Birkenpilz (nur jung höchstwertig),  
*Boletus versipellis* Fr., Rotkappe,  
*Lactarius deliciosus* (L.) Fr., Echter Reizker,  
*Lepiota laevis* Krombh., Glatter Schirmling,  
*Lepiota procera* (Scop.) Fr., Riesen-Schirmling,  
*Marasmius oreades* (Bolt.) Fr., Feldschwindling (guter Suppenpilz),  
*Marasmius scorodoni* Fr., Küchenschwindling (guter Gewürzpilz),  
*Morchella conica* Pers., Spitzmorchel,  
*Morchella esculenta* (L.) Pers., Speise-Morchel,  
*Myxaciium mucosum* Bull., Heide-Schleimfuß

*Pholiota mutabilis* (Schaeff.) Fr., Stockschwämmchen (Suppenpilz),  
*Polyporus ovinus* (Schaeff.) Fr., Schafeuter,  
*Psalliota arvensis* (Schaeff.) Fr., Weißer Anisegerling,  
*Psalliota campestris* (L.) Fr., Feldegerling,  
*Psalliota edulis* Möll. et Schaeffer, Scheidenegerling,  
*Ramaria botrytis* Pers., Bärenatzel,  
*Rozites caperata* Pers., Reifpilz (Zigeuner),  
*Russula vesca* Fr., Speisetäubling,  
*Russula virescens* (Schaeff.) Fr., Grünschuppiger Täubling,  
*Sparassis crispa* (Wulf.) Fr., Krause Glucke,  
*Tricholoma conglobatum* Vitt., Erdsimmerling (Geballter Ritterling),  
*Tricholoma equestre* (L.) Fr., Grünling,  
*Tricholoma gambosum* Fr., Maipilz,  
*Tricholoma irinum* Fr., Veilchen-Ritterling,  
*Tuber aestivum* Vitt., Sommer-Trüffel,  
*Tuber brumale* Vitt., Winter-Trüffel.

## II. Gruppe. Hochwertige Speisepilze

Die Pilze dieser Gruppe werden als hochwertige Pilze wie die der Gruppe I verwendet. Bei manchen sind die zähen Stiele zu entfernen, viele bilden nur in der Jugend hochwertige Nahrungsmittel, während sie im Alter minderwertig sind und dann in die Gruppe III gehören würden.

*Amanita vaginata* (Bull.) Fr., Scheidenstreifling,  
*Boletus castaneus* Bull., Zimt-Röhrling,  
*Boletus cavipes* Opat., Hohlfuß-Röhrling,  
*Boletus chrysenteron* (Bull.) Fr., Rotfuß-Röhrling,  
*Boletus cyanescens* Bull., Kornblumen-Röhrling,  
*Boletus elegans* Schum., Gold-Röhrling,  
*Boletus subtomentosus* (L.) Fr., Ziegenlippe,  
*Boletus variegatus* (Sow.) Fr., Sand-Röhrling (nur jung hochwertig),  
*Boletus viscidus* L., Lärchen-Röhrling,  
*Camarophyllus caprinus* Scop., Ziegen-Ellerling,  
*Camarophyllus pratensis* Pers., Wiesen-Ellerling,  
*Cantharellus cibarius* Fr., Echter Pfifferling (Gelbling),  
*Cantharellus clavatus* Pers., Schweinsohr,  
*Clitocybe candida* Bres., Speise-Trichterling,  
*Clitocybe imperialis* Fr., Kaiser-Trichterling,  
*Clitopilus prunulus* (Scop.), Fr., Mehlpilz  
*Collybia platyphylla* Pers., Breitblättriger Rübling,  
*Collybia velutipes* Curt., Winterpilz (ohne Stiel),  
*Dryodon coralloides* Scop., Korallen-Stachling,  
*Hydnum repandum* Fr., Semmel-Stoppelpilz (nur jung),  
*Hydrocybe armeniaca* Schaeff., Aprikosen-Wasserkopf,  
*Lactarius lignyotus* Fr., Schwarzkopf-Milchling,  
*Lactarius mitissimus* Fr., Milder Milchling,  
*Lactarius piperatus* (Scop.) Fr., Pfeffer-Milchling (nur jung gebraten),

*Lactarius volemus* Fr., Brätling,  
*Lepiota excoriata* Schaeff., Geschundener Schirmling (jung),  
*Lepiota gracilentata* Krombh., Warzen-Schirmling (jung),  
*Lepiota puellaris* Fr., Jungfern-Schirmling (jung),  
*Lepiota rhacodes* Vitt., Safran-Schirmling (jung),  
*Limacium eburneum* Bull., Elfenbein-Schneckling,  
*Limacium hypothejum* Fr., Gelbblättriger Schneckling,  
*Limacium lucorum* Kalchbr., Lärchen-Schneckling,  
*Limacium olivaceoalbum* Fr., Olivbraungeschuppter Schneckling,  
*Limacium russula* Schaeff., Purpurschneckling,  
*Lycoperdon gemmatum* Batsch, Flaschenbovist (jung, wenn Inneres noch weiß),  
*Morchella elata* Fr., Hohe Morchel,  
*Morchella rimosipes* DC., Käppchen-Morchel,  
*Pleurotus ulmarius* Bull., Ulmen-Seitling (hartes Fleisch),  
*Polyporus ramosissimus* Schaeff., Eichhase,  
*Psalliota augusta* Fr., Hohlstieliger Riesenegerling,  
*Psalliota bispora* Lge., Zweisporiger Egerling,  
*Psalliota lanipes* Möll. et Schaeff., Breitschuppiger Waldegerling,  
*Psalliota silvatica* Krombh., Echter Waldegerling,  
*Russula aeruginea* Lindbl., Grasgrüner Täubling,  
*Russula alutacea* (incl. *integra* Fr., *olivacea* Fr., *Roméllii* Mr.), Ledertäubling,  
*Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Secr., Frauen-Täubling,  
*Russula decolorans* Fr., Orangeroter Graustieltäubling,  
*Russula grisea* Secr., Cremeblättriger Papageitäubling,  
*Russula lutea* Huds., Dottergelber Täubling,  
*Russula mustelina* Fr., Wieselfarbiger Täubling,  
*Russula paludosa* Britz., Apfeltäubling,  
*Russula Turci* Bres., Amethysttäubling,  
*Russula xerampelina* (Schaeff.) Fr., Heringstäubling,  
*Stropharia aeruginosa* Curt., Grünspan-Träuschling,  
*Tricholoma nudum* (Bull.) Fr., Violetter Ritterling,  
*Tricholoma pessundatum* Fr., Getropfter Ritterling (Stielende entfernen),  
*Verpa Bohémica* Krombh., Böhmisches Glockenmorchel.

Außer den aufgeführten Pilzen der Gruppe II ließen sich noch weitere anführen, die meist zwischen Gruppe II und III stehen; diese sind dann unter III aufgeführt.

### Gruppe III. Mittelwertige Speisepilze

Die Verwendbarkeit dieser Gruppe beschränkt sich auf die Gewinnung von Trockenpilzen, Pilzpulver und Extrakt; als Frischpilze sind sie weniger geeignet, doch können sie auch in Salz eingelegt werden. Bei Herstellung von Pilzpulver und Extrakt empfiehlt es sich jedoch, bessere Pilze der Gruppe I oder II beizumischen. Bei Verwendung als Frischpilze sollen sie grundsätzlich nur als geringe Beimischung zu guten Pilzen verwendet werden. Für industrielle Verarbeitung zu Pilzpulver oder Extrakt sind die Pilze

der Gruppe III uneingeschränkt verwertbar, zumal als Mischware, wobei die Herstellung derselben unter behördlicher Kontrolle zwecks Geschmacksprüfung zu erfolgen hat (vergl. unter 2.).

*Armillaria mellea* Vahl, Hallimasch (s. auch unter Giftpilze IV.),

*Boletus bovinus* (L.) Fr., Kuh-Röhrling,

*Bovista nigricans* Pers., Schwärzender Eierbovist (nur wenn innen noch weiß),

*Clitocybe catinus* Fr., Schüsselförmiger Trichterling,

*Clitocybe cerussata* Fr., Bleiweißer Trichterling,

*Clitocybe clavipes* Pers., Keulen-Trichterling,

*Clitocybe nebularis* Batsch, Nebelkappe,

*Coprinus comatus* (Müll.) Fr., Schopftintling (nur solange Blätter weiß!),

*Craterellus cornucopioides* (L.) Fr., Totentrompete (Füllhorn),

*Fistulina hepatica* (Huds.) Fr., Leberpilz (Ochsenszunge), nur jung; zäh,

*Gomphidius glutinosus* (Schaeff.) Fr., Kuhmaul (jung; Haut abziehen!),

*Gomphidius viscidus* L., Kupferroter Schmierling (Haut abziehen!),

*Hygrocybe conica* Schaeff., Kegeliger Saftling,

*Hygrocybe punica* Fr., Granatroter Saftling,

*Hypholoma capnoides* Fr., Graublättriger Schwefelkopf (jung zu Gr. II),

*Lactarius glycosmus* Fr., Süßriechender Milchling,

*Lepiota Badhami* Berk. et Br., Dunkelbrauner Schirmling (jung zu II),

*Lepiota cinnabarina* Alb. et Schw., Zinnoberroter Schirmling,

*Limacium agathosmum* Fr., Wohlriechender Schneckling,

*Limacium discoideum* Pers., Scheiben-Schneckling,

*Paxillus involutus* (Batsch) Fr., Kahler Krempling (roh giftig; besser zu meiden),

*Pleurotus ostreatus* (Jaqu.) Fr., Austern-Seitling,

*Plicaria badia* Pers., Kastanienbrauner Becherling,

*Polyporus confluens* (Alb. et Schw.) Fr., Semmel-Porling (jung),

*Polyporus sulfureus* (Bull.) Fr., Schwefel-Porling (nur jung!),

*Psalliota vaporaria* (Vitt.) Möll et Schaeff., Schmutziger Riesenegerling,

*Ramaria aurea* (Schaeff.), Orangegelbe Koralle

*Ramaria flava* Schaeff., Zitronengelber Korallenpilz, Ziegenbart (jung),

*Russula ochroleuca* Pers., Gelbweißer Täubling,

*Sarcodon imbricatum* (= *Hydnum* i.) (L.) Karst., Habichtspilz, Rehpilz (nur jung),

*Telamonia armillata* Fr., Geschmückter Gürtelfuß,

*Tricholoma caligatum* Viv., Gestiefelter Ritterling,

*Tricholoma imbricatum* Fr., Schuppiger Ritterling,

*Tricholoma personatum* Fr., Lilastieliger Ritterling,

*Tricholoma portentosum* Fr., Schwarzfaseriger Ritterling (jung zu Gruppe I),

*Tricholoma rutilans* (Schaeff.) Fr., Rötlicher Ritterling (oft recht dumpf!),

*Tricholoma sejunctum* (Sow.) Fr., Gelbbräunlicher Ritterling (wenn mild!),

*Tricholoma terreum* Schaeff., Erdgrauer Ritterling,

*Tricholoma tumidum* Pers., Geschwollener Ritterling.

Außer den genannten Pilzen wären unter Gruppe III noch eine Reihe von Pilzen als essbar anzuführen, doch wurden sie nicht aufgezählt, da sie z. T. sehr minderwertig sind und stets besonderer Zubereitung bedürfen. Erwähnt sei, daß noch große Pilzgruppen, z. B. die Cortinari (Haarschleierlinge) nicht oder ungenügend auf ihren Wert untersucht sind und somit vorerst ausscheiden. Es ist unverantwortlich, Pilze, die in ihrem Wert zweifelhaft oder nicht genügend erforscht sind, als Speisepilze zu empfehlen. Man verlasse sich nicht auf das Urteil von Laien, wenn auch einmal ein richtiges Urteil dabei sein sollte! Die Gesundheit der Mitmenschen ist kein Versuchsobjekt! Sei Dir der großen Verantwortung, die Du trägst, stets bewußt! Als Tierfutter freilich können noch zahlreiche Pilze Verwendung finden, wobei man keineswegs ängstlich sein muß, da die Schweine, für die die Pilze als Futter in erster Linie in Frage kommen, mit Ausnahme der giftigsten Arten alle ohne Schaden vertragen. Für die menschliche Ernährung genügen die im vorigen angeführten 130 Pilzarten hinreichend. Wenn diese alle gesammelt würden, könnten ungeheure Mengen an Nahrungsmitteln mit hohem Nährwert gewonnen werden. Leider verfaulen die allermeisten ungenutzt im Walde.

Wichtig für die Berater und Sammelleiter ist, daß es ein Unding wäre, dem Sammler etwa alle oben angeführten Arten lehren zu wollen. Man sei vielmehr damit zufrieden, wenn er 30, eventuell 50 Arten kennt. Das genügt vollkommen. Ja in den meisten Fällen wird man froh sein müssen, wenn sie neben den Giftpilzen, die sie unter allen Umständen kennen müssen, was die Gruppen I und II anbelangt, ca. 20 Arten gut beherrschen. Welche Pilze in Frage kommen, richtet sich nach den Wald- und Bodenverhältnissen. Nicht alle der genannten Pilze gedeihen überall. Viele sind an bestimmte Bäume als Symbionten gebunden, andere gedeihen nur im Nadelwald, wieder andere nur auf Kalk u. dgl. m. Der Schulungsleiter sollte möglichst viele Pilze kennen, ebenso der Berater, während der Sammelleiter sich mit weniger begnügen kann, da meist in den einzelnen Gebieten bestimmte Pilze allein zum Markte zugelassen sind. Er wird daher gut tun, sich beim zuständigen Marktamt danach zu erkundigen.

\*

Zum Schlusse werden die Mitglieder gebeten, für die Ausstellung der neuen Mitgliedskarten folgende Angaben umgehend mitzuteilen: Name Vorname, Wohnort, Straße, Postleitzahl, Beruf, Titel, bei Altmitgliedern seit wann Mitglied der Gesellschaft, bisherige Tätigkeit in der Gesellschaft, bisherige Tätigkeit auf dem Gebiete der Pilzkunde, Spezialarbeitsgebiet auf dem Gebiete der Pilzkunde. Gleichzeitig dienen die Angaben für die Mitgliederkartei. Erwünscht ist auch, anzugeben, ob der einzelne bereit ist, mitzuarbeiten als Berater etc., Mitarbeit in der Zeitschrift durch Artikel etc.

Vergeßt nicht den Mitgliedsbeitrag! Werbt neue Mitglieder! Arbeit mit zur Erreichung der gesteckten Ziele!



Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.  
German Mycological Society

Dieses Werk stammt aus einer Publikation der **DGfM**.

[www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de)

Über [Zobodat](#) werden Artikel aus den Heften der pilzkundlichen Fachgesellschaft kostenfrei als PDF-Dateien zugänglich gemacht:

- **Zeitschrift für Mykologie**  
Mykologische Fachartikel (2× jährlich)
- **Zeitschrift für Pilzkunde**  
(Name der Hefreihe bis 1977)
- **DGfM-Mitteilungen**  
Neues aus dem Vereinsleben (2× jährlich)
- **Beihefte der Zeitschrift für Mykologie**  
Artikel zu Themenschwerpunkten (unregelmäßig)

Dieses Werk steht unter der [Creative Commons Namensnennung - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz](#) (CC BY-ND 4.0).



- **Teilen:** Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen, sogar kommerziell.
- **Namensnennung:** Sie müssen die Namen der Autor/innen bzw. Rechteinhaber/innen in der von ihnen festgelegten Weise nennen.
- **Keine Bearbeitungen:** Das Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.

Es gelten die [vollständigen Lizenzbedingungen](#), wovon eine [offizielle deutsche Übersetzung](#) existiert. Freigebiger lizenzierte Teile eines Werks (z.B. CC BY-SA) bleiben hiervon unberührt.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [DGfM - Mitteilungen](#)

Jahr/Year: 1946

Band/Volume: [AS 1-2 1946](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [DGfM-Mitteilungen \(Alte Serie\) 1-2 1-24](#)