roh verzehrten roten Täubling, der wohl der Speitäubling gewesen sein müsse, schier gestorben sei. Man braucht der Vermutung Dr. Ferggs, daß auch in diesem Fall ein milder Täubling schuld sein müsse, nicht zuzustimmen. Seiner Annahme, daß manche milde Täublinge zu den Pilzen gehören, die für empfindliche Menschen im rohen Zustand schwach giftig sein können, wird man gut tun, einige Aufmerksamkeit zu widmen. Es wäre sehr zu begrüßen, wenn durch diese Veröffentlichung noch mehr Erfahrungen mit rohen Täublingen ans Licht der Öffentlichkeit kämen.

Julius Schäffer, Diessen.

### Zur Bildbeilage — Gelber Knollenblätterpilz.

In Heft 1 brachten wir eine Abbildung vom Grünen Knollenblätterpilz, diesem Heft liegt ein Bild des Gelben Knollenblätterpilzes bei. Beide Bilder stammen vom bekannten Pilzmaler Stubenrauch. Sie waren heuer im Oktober in über 500 Schaukasten der NS-Frauenschaft Wiens zu sehen. Als Stubenrauch im Jahre 1918 die beiden Pilze als "Die beiden gefährlichsten Giftpilze unserer Heimat" malte, hielt man den Gelben Knollenblätterpilz für zumindest ebenso giftig wie den Grünen Wulstling. Heute finden wir in der Literatur zahlreiche Vermerke, in denen über den schadlosen Genuß von Amanita mappa berichtet wird (Konrad, Hennig u. a.). Und gerade diese Tatsache birgt größte Gefahren in sich. Gibt es doch immer Pilzsucher, die sich gerne damit brüsten, den oder jenen fraglichen Pilz bereits gegessen zu haben. Wie leicht kann aber vom Laien der Gelbe und der Grüne Knollenblätterpilz verwechselt werden. Daher ist es immer noch besser, der einfache Pilzsucher hält den Gelben Knollenblätterpilz ebenfalls für tödlich giftig. Wer dann weiter in die Pilzkunde eindringt, wird ia bald eines Besseren belehrt.

# Pilzverwertung.

Von Dr. W. Skislie wicz. (Fortsetzung.)

#### Schwammerlfleckerl als Auflauf.

Wie die in der Ostmark allbekannten Schinkenfleckerln bereiten, nur statt gehacktem Schinken fein geschnittene, mit Zwiebel in Fett leicht überdämpste Pilze und etwas geriebenen Käse in den Auflauf einmengen.

### Eierschwämme als Schmarren. (6 Personen.)

½ kg Eierschwammerl, 5 dkg Fett, Zwiebel, 20 dkg Grieß, ungefähr ¼ Liter Salzwasser, Gemüse- oder Knochenbrühe oder Rindsuppe.

In Fett Zwiebel hell rösten, die vorgerichteten Pilze dazugeben und so lange dünsten lassen, bis das Eigenwasser der Pilze fast völlig verdunstet ist. Hierauf den Grieß und die angegebene Flüssigkeitsmenge dazugeben und alles zusammen zu einem Schmarren ausdünsten lassen.

Beigabe: Salate.

Fortsetzung fo'gt.

# Mitteilungen der D. M. G.

RAW. Heuer fand die Reichstagung der Reichsarbeitsgemeinschaft Ernährung aus dem Wald in Wien statt. Am 1. Oktober eröffnete der Gaureferent von Wien im Festsaal des Gauamtes für Erzieher die Tagung. Gauamtsleiter Dr. Fritz hieß die Tagungsteilnehmer auf Wiener Boden herzlich willkommen. Hierauf nahm Reichsamtsleiter Dr. Bernhard Hörmann das Wort zu grundlegenden Ausführungen über "Die Arbeit und die Ziele der RAW" unter besonderer Berücksichtigung des Vitamin-C-Problems.

Vom 2. bis 15. Oktober veranstaltete die RAW mit dem NS-Lehrerbund und der NS-Frauenschaft unter besonderer Mitwirkung der Deutschen Mykologischen Gesellschaft in den Schauräumen der Wiener Städtischen Gaswerke, VI., Mariahilferstraße 63, eine Pilz-, Beeren- und Kräuterschau, die äußerst gut besucht war. Die Mitarbeiter der RAW sind restlos rührige Mitglieder unserer Gesellschaft, die sich die nötige Praxis bei früheren Pilzausstellungen aneignen konnten. Die Ausstellung zeigte in oft recht humorvoller Weise das Wichtigste über richtige Ernährung, Wildgemüse, Wildbeeren und Teepflanzen. Breiteren Raum nahm der pilzkundliche Teil ein. Hier sei der Mitarbeit des Wiener Marktamtes dankend gedacht. 4198 Kostproben wurden von rührigen Frauenhänden (NSF) zubereitet.

Es mag Menschen geben, die besonderen Wert auf die fortwährende Bestätigung ihrer hervorragenden Leistungen legen, um sie von Zeit zu Zeit der horchenden Mitwelt bekanntgeben zu können. Wir lehnen eine solche Handlungsweise ab und sind nur stolz darauf, wenn wir sagen können: "Wir haben es wieder geschafft!" Das "Wir" schließt dabei den Gelehrten von Weltruf und den einfachen Mitarbeiter ein. Wir leisten pilzkundliche Arbeit im Sinne der RAW zum Wohle unseres deutschen Volkes, ohne viel davon zu reden.

Am 2. Oktober wurden von den Tagungsteilnehmern Sanddornstandorte besucht, der folgende Tag wurde mit einer Trüffelwanderung in die Föhrenwaldungen südlich von Wiener-Neustadt ausgefüllt.

Mitgliederwünsche. Herr Hans Spaeth sucht das "Vademecum für Pilzfreunde" von Ricken. Angebot an seine Anschrift: Aalen, Württemberg, Kastellstraße 12.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Hans Fenzl, Wien-Purkersdorf, Herrengasse 6.
Druck: Ferdinand Berger, Horn, Niederdonau.

## **ZOBODAT - www.zobodat.at**

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Deutsche Blätter für Pilzkunde

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: 3 1941

Autor(en)/Author(s): Skisliewicz W.

Artikel/Article: Pilzverwertung 69-70