

Clathrus bekannter ist. Die Eihülle ist ein völlig einheitliches Gebilde, das nichts verrät, daß innerhalb ein vielhütiger Pilz zur Entwicklung kommt. Die gelbliche Gallertschichte zeigt sich jedoch aus ebenso vielen fünfseitigen Platten zusammengesetzt, als gestielte Hütchen vorliegen. Es bildet eben jedes Hütchen seine eigene Hutvolva aus und trotz der beengten Verhältnisse verwachsen aus bestimmten Gründen, deren Erläuterung hier zu weit führen würde, diese Hüte nicht miteinander, sondern mit eingepreßten Zwischenlagen. Jedes Hütchen wird von einem Balkensystem gesäumt. Infolge der beengten Verhältnisse verschmelzen je zwei Balken benachbarter Hutkanten zu einem einheitlichen Gebilde. Das ganze Balkensystem ist rot gefärbt. Bei der Reife zerfließen alle Hütchen mit ihren Stielen, übrig bleibt das rote Balkengitter, das sich entsprechend der fünfseitigen Form der Hütchen als Gitter mit fünfseitigen Maschen darstellt. Diese Maschen sind die Manschetten der Einzelhütchen, sie gehen genau so aus den Enden der Hymeniumträger hervor, wie sich die Manschette der Amaniten aus den Schneiden der Blätter bildet (s. Deutsche Bl. f. Pkde. 3. Jg., Seite 14, Abb. 2), wie auch der sogenannte „Hut“ der *Gichtmorchel* nichts anderes ist als eine Manschette.

Damit sind wir bei der Manschette angelangt, die ihrer Entstehung nach ganz etwas anderes ist als der Ring der meisten Pilze (s. 2. Jg. dieser Ztschr., S. 1—2). Wir haben oben gehört, daß alle Amaniten eine Manschette besitzen, so daß für sie die Bezeichnung Manschettlinge besser paßt. Nun sehen wir, daß die *Gichtmorcheln* und ihre Verwandten ebenfalls eine Manschette haben. Dies darf uns aber nicht verleiten, an eine nähere Verwandtschaft dieser beiden Pilzgruppen zu denken. Eine Manschette entsteht unter ganz bestimmten gestaltlichen Verhältnissen. Eine schwache Ausbildung von ihr findet sich bei einigen Tintlingen.

Infolge ihrer Entstehung aus den Enden der Hymeniumträger (z. B. Blätter) sitzt die Manschette bei einhütigen Pilzen hoch oben an der Stielspitze und hängt herab. Dieses Verhalten wurde schon frühzeitig als auffälliger Unterschied gegenüber den anderen „Ringern“ erkannt und wurde sie daher als *annulus superus* (hochsitzen-der Ring) bezeichnet.

Wie bedeutend sich gestaltliche Verhältnisse auswirken können, geht aus diesbezüglichen Untersuchungen über den Hutrand hervor: Bei eingerolltem Hutrand ist weder die Entstehung einer Manschette noch die eines Ringes möglich.

Professor Dr. Viktor Schiffner, der Gründer und erste Vorsitzende unserer Gesellschaft, wurde am 8. Oktober 1942 80 Jahre alt.
Wir entbieten ihm die herzlichsten Glückwünsche!

Die Pilze als Volksnahrungsmittel im Kriege.

Von Prof. Viktor Schiffner.

Als im ersten Weltkriege die Ernährungsverhältnisse in Österreich katastrophal wurden, entschloß ich mich, eine große Aktion zur Propagierung der Pilze als Volksnahrungsmittel zu organisieren, die ich in der Folge auch mit Unterstützung durch das Ackerbauministerium und der Gartenbaugesellschaft in Wien erfolgreich durchführen konnte. Es sollte dadurch ein kostenlos selbst zu beschaffendes Nahrungsmittel weitesten Kreisen zugänglich gemacht werden. Die hauptsächlichste Schwierigkeit bestand darin, daß sich die Kenntnis und Benutzung der eßbaren Pilze nur auf ganz wenige Arten beschränkte, so daß die große Anzahl

der Pilzsammler nur eine geringe und unzureichende Menge finden konnte. Es mußte also das vorzüglichste Ziel der Aktion sein, die Kenntnis der in Überzahl vorhandenen eßbaren Pilze zu fördern und dadurch auch die Gefahren von Pilzvergiftungen durch Kenntlichmachung der verhältnismäßig wenigen giftigen Arten womöglich auszuschließen oder doch zu verringern.

Ich gewann in vielen Orten Österreichs Personen, die mir als Fachmänner in der Pilzkunde oder als zuverlässige Pilzkenner bekannt waren, um dort durch sie Zweigstellen der Aktion zu errichten und dadurch ihrer Zielsetzung eine möglichste Extensität zu geben. Diese Zweigstellen wirkten den gegebenen Verhältnissen nach sehr erfolgreich in dem Sinne meiner Zentralstelle in Wien, was durch ständigen brieflichen Kontakt mit ihnen und durch ein von mir ausgearbeitetes Programm ermöglicht wurde.

Zweck und Ziel der Aktion, „Verwendung der Pilze als Volksernährungsmittel“ konnte nur erreicht werden durch eine entsprechende Erweiterung der Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilze in breiteren Volksschichten, wonach die Veranstaltungen der Gesamtkaktion organisiert wurden. Es wurden nicht nur in Wien, sondern auch bei den Zweigstellen öffentliche Pilzauskunftsstellen eingerichtet, an denen die pilzkundigen Leiter von den Besuchern gesammelte Pilze bestimmten und auf ihre Verwendbarkeit begutachteten. In den Lokalen ausgehängte Wandtafeln dienten ebenfalls wirksam der Belehrung. Diese Stellen wurden so stark besucht, daß deren Leitung kaum mehr von einem Mann zu versehen war, was aber ein Beweis war für ihre Nützlichkeit und Dringlichkeit. Außerdem liefen bei der ersten Wiener Auskunftsstelle, die ich selbst versah, zahlreiche Postsendungen mit zu begutachtenden Pilzen ein, die erledigt werden mußten. Mit den Leitern von Stellen außerhalb Wiens mußte ich mich auch brieflich immer in Kontakt halten.

Als die Arbeitsleistung mit der Aktion eine für mich allein nicht mehr tragbare Höhe erreicht hatte, da ich auch meinen akademischen Verpflichtungen genügen mußte, bat ich das Unterrichtsministerium zum Zwecke meiner Unterstützung Dr. Heinrich Lohwag, den ich als meinen früheren Schüler und ausgezeichneten Pilzkenner kannte, vom Gymnasium in Reichenberg nach Wien zu übersetzen, was geschah. Ich erhielt mit ihm einen unvergleichlichen Mitarbeiter, der sich in der Folge zu einem der ersten Fachmänner in der praktischen und wissenschaftlichen Pilzkunde entwickelte. Seiner Tätigkeit und seinem Organisationstalent ist es zu danken, daß in der „Gesellschaft der Pilzfreunde“ später auch die wissenschaftliche Seite der Pilzkunde eine Pflege fand.

Ich gab ein Merkblatt über die wichtigsten eßbaren und giftigen Pilze mit einer farbigen Tafel in großer Auflage heraus, das für den praktischen Gebrauch die teuren Pilzbücher ersetzen sollte; es mußte bald davon eine zweite Auflage erscheinen. Merkblätter für Beerenfrüchte und Wildgemüse brachte ich ebenfalls heraus und es wurde auch eine vorzügliche Wandtafel der gefährlichsten Giftpilze (der Knollenblätterpilze) hergestellt und durch Anschlag auf Bahnhöfen und anderen geeigneten Orten verbreitet. Außerdem wurden überall Kurse und Vorträge über praktische Pilzkunde veranstaltet, die für viele die erste Anregung wurden, sich später intensiver und in mehr wissenschaftlicher Weise mit den Pilzen zu beschäftigen.

Weiters wurden sehr lehrreiche Pilzausstellungen veranstaltet. Die Beschaffung des stets zu wechselnden lebenden Materials und die Betreuung verursachten viel Mühe und Zeitaufwand. In der großen Ersatzmittelausstellung („Ema“) in Wien (1918) wurden auch die wichtigsten Pilzbücher zur Schau gestellt. Die Pilzausstellung war eine der sehenswertesten Abteilungen der „Ema“.

Für die aufopferungsvollen Mühen, mit der mich die Organisation und Durchführung dieser Aktion belastet hatte, habe ich nachträglich von höheren Stellen wohl kein Wort der Anerkennung oder des Dankes gehört, ich hatte aber die Genugtuung festzustellen, daß der Erfolg der Aktion ein vollständiger war. Ich kann mit Recht

annehmen, daß in den Zeiten der größten Not allein in Wien und Umgebung Hunderttausende von Menschen vornehmlich sich von selbstgesammelten Pilzen und von Kartoffeln ernährten. Aber auch die schlecht gepflegten Soldaten an der Front und in der Etappe verwendeten, wie ich in Erfahrung brachte, bisweilen Pilze. Leider scheint es dabei auch Unfälle gegeben zu haben.

Auch im Kolonialkriege im tropischen Ostafrika spielten die Pilze eine Rolle. Anlässlich der Schilderung der großen Verpflegungsschwierigkeiten, unter denen die Kolonialtruppen in Ostafrika auf ihren Kriegszügen während des Weltkrieges zu leiden hatten, sagt der heldenmütige Verteidiger der Kolonie, General von Lettow-Vorbeck in seinem Buche „Meine Erinnerungen aus Ostafrika“ auf Seite 224: „Erfreulicherweise halfen uns da die in enormen Mengen um diese Jahreszeit hervorsproßenden Pilze aus der größten Verlegenheit. Ich hatte mich schon in Deutschland für Pilzkunde interessiert und fand bald nahe Verwandte unserer deutschen Sorten, der Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze und anderer im afrikanischen Walde vor. Ich habe sie oft in kürzester Zeit körbewise gesammelt, und wenn auch eine allzu einseitige Pilznahrung schwer verdaulich und nicht allzu kräftig ist, so waren uns die Pilze doch eine wesentliche Beihilfe.“

Winke für eine reiche Pilzernte im Frühling.

Unter dieser Überschrift erschien aus der Feder Arno Johns — aus technischen Gründen damals leider etwas verspätet — im Heft 2/3 des Vorjahres ein Artikel über einen wertvollen Frühlingsspeisepilz, den März-*Ellerling* (*Camarophyllus marzuolus*). Es wäre sehr zu wünschen, wenn in allen Gegenden und allen Wäldern unseres weiten deutschen Vaterlandes Ausschau gehalten würde nach diesem ergiebigen Frühpilz, der ob seiner stattlichen Größe und seines zuweilen massenhaften Auftretens große Ernten gewährleistet. Leider war im Frühling des vergangenen Jahres die Witterung wohl in den meisten Teilen Großdeutschlands zu kalt und zu trocken. Herrscht aber Ende März oder im April viel Wärme und Feuchtigkeit, dann sind die Aussichten auf reiche Ellerlingsernten sehr groß! Das Nähere über diesen wichtigen Eßpilz, dazu Winke und Ratschläge, wo und wie man ihn sucht und findet, lese man in dem erwähnten Heft 2/3 nach!

Pilzkunde und Schule.

Herr Oberbahnarzt Dr. Millesi bei der Reichsbahndirektion Villach ersuchte im Sommer 1942, die Einführung von Reichsbahnern in die Pilzkunde zu ermöglichen. Durch fernmündliche Vereinbarungen wurde eine Schulung Ende August bis Anfang September unter Leitung von Frau Lehrerin Irina Konečka (Wien) festgesetzt. Beim ersten Ausflug wurden gegen 30 Pilzarten, davon mehr als die Hälfte reichlich, gefunden. Der Kreisamtsleiter für Volksgesundheit sammelte allein 10 kg verschiedener Speisepilze. Von den häufig wachsenden Pilzen seien der Sandröhrling, Butterpilz, Kuhröhrling, Edelreizker, das Kuhmaul und Schafeteufel hervorzuheben. Beim dritten Ausflug wurde ein Pilzessen unter Mitwirkung der Frauenschaft, des BDM, und des Leiters der Bahnbetriebsküche veranstaltet. Auf Alleingängen unter Aufsuchen von Eichenbeständen gelang es Frau Konečka, den Grünen und Weißen Knollenblätterpilz zu finden und damit ein wertvolles Schulungsobjekt für die nächsten Veranstaltungen zu besitzen. Nach dem letzten Schulungsausflug fand in der Reichs-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5 1943](#)

Autor(en)/Author(s): Schiffner Viktor Ferdinand auch Felix

Artikel/Article: [Die Pilze als Volksnahrungsmittel im Kriege. 11-13](#)