

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 Frühlingsspeispilz, 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 Speispilze. 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-

bahnbetriebsküche ein Pilzessen (Habichtspilze in brauner Soße, Pilzlaibchen, gefüllte Paprika) statt, das allen gut schmeckte.

Anfangs Oktober konnte ich nach Villach kommen und unternahm mit Angehörigen der Reichsbahn und der Frauenschaft zwei Ausflüge, wobei nicht nur ein reichliches Auftreten der oben genannten Pilze, sondern auch des Steinpilzes zu verzeichnen war; ich konnte mit Genugtuung den ausgezeichneten Erfolg der vorhergegangenen Schulung feststellen. Die Betriebsküche hatte bereits 22 Gläser Pilzextrakt aus den auf Ausflügen gesammelten Pilzen hergestellt. Bei diesem ganz ungewöhnlich reichen Pilzwachstum (in der Wiener Gegend wuchs auch zu dieser Zeit nichts) entschloß ich mich zu einem weiteren Sammelversuch. Ich sprach bei Herrn Oberstudien-direktor Dr. Scheide der Oberschule für Jungen vor und erhielt auf Grund der von mir gegebenen Erläuterungen die freundliche Zusage, daß 30 Jungen am nächsten Samstag zu einem Sammelausflug erscheinen werden. Ich traf die Jungen in Finkenstein, wir erhielten von der Bahn eine große Kiste und einen Schiebkarren und konnten in zwei Stunden auf einer Waldfläche von beiläufig 1 ha, ohne diese systematisch abzusuchen, 50 kg der oben genannten Pilze zusammenbringen. Die lebhaften Jungen waren zuerst auf Herrenpilzsuche aus. Diese gab ich ihnen aber zurück, worauf sie binnen kurzer Zeit die gewünschten Pilze, die den meisten bisher ganz fremd gewesen waren, erlernten und brachten. Sie waren gerade im besten Schwung, als abgebrochen werden mußte, da die Kiste voll war. Diese Leistung wurde von den mir völlig fremden Jungen unter meiner alleinigen Aufsicht vollbracht. Wir suchten in einem Wald, der von Villacher Pilzsuchern gründlich abgegangen war. Hallimasch gab es damals noch wenig; ich fand sie in großen Mengen acht Tage später an den Hängen des Berges der Ruine Landskron.

Für die Direktion muß es eine Freude sein zu hören, daß die Jungen die ihnen gestellte Aufgabe erfüllt und sich dabei erfreulich brav aufgeführt haben.

H. L o h w a g.

Vom Büchertisch.

Lintzel W., Über den Nährwert des Eiweißes eßbarer Pilze. Forschungen und Fortschritte, 18. Jg., Nr. 29/30, 1942, S. 295/296. Unter dem Sammelbegriff „Eiweiß“ werden gewöhnlich die stickstoffhaltigen Substanzen zusammengefaßt. In Pilzen findet sich außer dem eigentlichen Eiweiß das stickstoffhaltige, unverdauliche Chitin und stickstoffhaltige Extraktstoffe, deren Bedeutung im Wohlgeschmack der Pilzspeisen liegt, vor. Die meisten Angaben über den Eiweißgehalt der Pilze sind aus König J., Chemie der menschl. Nahrungs- und Genußmittel (1903) übernommen. Sie haben an Bedeutung eingebüßt, seitdem man im Gegensatz zu damals auch das eiweißreiche Futter bei der Untersuchung mitverwendet. Lintzel ermittelte bei verschiedenen Pilzen Gesamteiweiß und verdauliches Eiweiß mittels aufeinander folgender Verdauung mit Pepsin-Salzsäure und Pankreatin und stellt darnach Gruppen auf:

Gruppen	Frischwerte		Verdaulich- keit %
	Gesamt	% Eiweiß Verdaulich	
Champignons	5,94	4,82	88,5
Boviste	5,37	4,00	74,1
Trichterlinge	2,99	2,64	87,7
Keulenpilze	2,69	2,10	79,2
Milchlinge	2,18	1,71	78,2
Pfifferlinge	1,87	1,38	72,2
Röhrlinge (außer Steinpilze)	1,74	1,38	77,9
Ritterlinge	1,60	1,08	70,0

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): Lohwag Heinrich

Artikel/Article: [Pilzkunde und Schule. 13-14](#)