

unverdaulichem Chitin in der Zellwand der Pilze wurde von sehr vielen Seiten die gänzliche Unbrauchbarkeit der Pilze als Nahrungsmittel behauptet, als ob nicht auch die Zellulosezellwand der höheren Pflanze für unsere Verdauungswerkzeuge unaufschließbar wäre und wir uns daher alle Pflanzenkost abgewöhnen müßten. In beiden Fällen haben wir Mittel, den wertvollen Inhalt aus der unverdaulichen Ummauerung herauszubringen.

Gegen die Wertlosigkeit der Pilze sprach die alte Erfahrung von Waldarbeitern und manchen waldbewohnenden Völkern.
H. Lohwag.

Speiseschwämme und ihre Doppelgänger. Herausgegeben von der Donauländischen Gartenbaugesellschaft im Zusammenwirken mit der Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald“. Von Prof. Dr. Viktor Schiffner; umgearbeitet von Prof. Dr. Heinrich Lohwag. Hiezu eine Tafel mit farbigen Abbildungen. RM —50.

Die vom bekannten Pilzmaler L. v. Stubenrauch gemalte Tafel enthält 30 sehr gelungene Pilzbilder. Tafel und Begleittext eignen sich vorzüglich für Schulungszwecke.
Thüring.

Champignons de l'Europa, Band IV, „Lentinus“. von A. Pilát. Erscheint in nächster Zeit mit deutschem Text. Vertrieb für Deutschland: Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig.

Erfahrungsaustausch.

Pilzkundliches aus dem Innsbrucker Gebiet.

Von Dr. Ernst Thüring.

1. Grauer Wulstling und Pantherpilz (*Amanita spissa* und *Amanita pantherina*). Beide Arten kommen im Mischwald des Mittelgebirges ziemlich häufig vor, besonders im Walde zwischen Berg Isel und Mutters (vorwiegend Rotföhre und Fichte mit eingesprengten Laubhölzern) fand ich sie stellenweise in unmittelbarer Nachbarschaft. Ihre habituelle Ähnlichkeit war in einzelnen Fällen so täuschend, daß der Versuch, sie nach Hutmerkmalen zu unterscheiden, unbedingt scheitern mußte: auch der Unterschied der Manschetten (gerieft oder nichtgerieft) ist trügerisch, da sich die Variationsbreiten überschneiden. Einzig die Knollenunterschiede lassen sie mit Sicherheit unterscheiden: Mehr oder minder deutliche Flockengürtel bei *spissa*, deutliche Stulpenscheide bei *pantherina*. Erst an solchen Standorten versteht man recht, warum die Klärung der beiden Arten so schwierig war und wieso es zu der Jahrzehnte dauernden Verwirrung der beiden Arten in den verschiedenen volkstümlichen Pilzwerken kam.

2. Nebelgrauer Trichterling, Herbstblattl (*Clitocybe nebularis*). Ich war überrascht, in dem gleichen Wald gegen Mutters die Art, die sonst doch viel später auftritt, schon am 29. August in sehr typischen Exemplaren, die vollkommen dem Bild von Schäffer entsprachen, zu finden (Mi.-Henn.-Schfir., Bd. 1, 29). Ich kannte die Art zwar, hatte sie vorher auch mehrfach gesehen, aber nie recht Schmackhaftigkeit bekannt geworden war, war ich gespannt auf die Geschmacksprobe. Sie ergab für mich deutlich Anklang an rohe Leber. Das stimmt gut mit der beurteilt wird und manche Leute eine förmlich idiosynkratische Abneigung dagegen haben. Auch hier wäre Mitteilung einschlägiger Beobachtungen an auf anderer Stelle gewachsenen Herbstblatteln erwünscht. Zur Kostprobe wurde ein größeres Stück

Stielfleisch aus der Mitte des frisch gepflückten und der Länge nach aufgeschnittenen Pilzes verwendet, das daher vollkommen frei von äußerlich anhaftenden Humusresten war, die natürlich den reinen Pilzgeschmack beeinflussen könnten.

3. Trotz dem sonst allgemein ungünstigen Pilzjahr und einer längeren Trockenperiode, die meinem Innsbrucker Aufenthalt voranging, stand der dortige Pilzführungskurs unter einem günstigen Stern. Es konnten bei dem Vortrag zirka 40 der wichtigsten Arten demonstriert werden; bei den Führungen stieg die Zahl der gefundenen Arten (nur ökonomisch wichtige und Giftpilze wurden gezählt) auf über 80; darunter befanden sich 17 Arten von Röhrlingen, 19 Täublingsarten, 16 Milchlings- und 7 Wulstlingsarten.

Abschließend sei noch erwähnt, daß in der Zeit vom 16. Juli bis 30. August in Kitzbühel und Innsbruck etwa 150 Arten (unter Ausschluß aller für die RAW gleichgültigen Gruppen, wie knorpelstielige Agariceen, Cortinarien, verholzte Poliporaceen usw.) sicher bestimmt wurden. Hiebei erweisen sich die in den letzten Jahrgängen dieser Zeitschrift veröffentlichten Bestimmungstabellen (Täublings- und Ritterlingsstabellen von Schäffer, Milchlingstabellen von Swoboda und Neuhoff) als besonders wertvoll. Für eine möglichst rasche Erwerbung praktischer Pilzkenntnisse in diesen Gruppen möchte ich sie als unentbehrlich bezeichnen. Für die Einarbeitung in die Gruppe der Täublinge fand ich weiters Schäffers Empfehlung der wichtigsten chemischen Reagentien als Hilfe bei der Bestimmung voll bestätigt. Wer als Autodidakt sich in die so artenreiche Gruppe der Täublinge einzuarbeiten beginnt, gerät bei der Bestimmung immer wieder an Weggabeln, wo die Wahl, ob rechts oder links, schwer fällt, weil dem Anfänger ja noch das Gefühl dafür mangelt, ob er ein typisches Exemplar oder einen Abweicher vor Augen hat; entschließt er sich dann endlich für einen Weg und kommt er so auf eine bestimmte Art, so nagt anfangs doch immer wieder der Zweifel an seinem Herzen, ob nicht irgendwo ein Fehler unterliefe. Hat man aber in einem solchen Fall ein Reagens bei der Hand, das in wenigen Sekunden jeden Zweifel beseitigen kann, so steigt die Sicherheit und das Vertrauen in die eigene Urteilsfähigkeit, was eine der wichtigsten Voraussetzungen für weiteren Fortschritt ist.

Von den 120 in die Liste für die Prüfung als Pilzkontrollor aufgenommenen Arten kamen in der angegebenen Zeit 83 zur Beobachtung, ein relativ hoher Prozentsatz, wenn man bedenkt, daß ja eine ganze Reihe von Arten jahreszeitlich ausgeschlossen waren und gewisse Lebensgemeinschaften und Standortsbedingungen im Beobachtungsgebiet nicht vorkamen.

Meine Pilzfunde in der Bretagne.

Von Gerhard Fenzl, Wien.

Während der fünf Monate, die ich mit dem Reichsarbeitsdienst in der Nähe von Brest verlebte, interessierte ich mich auch für die dortige Pilzwelt, soweit es meine Zeit erlaubte.

In der Bretagne gibt es nur spärlich Wald, hauptsächlich Gestrüpp, vor allem Ginster, Schlehe und Brombeere. Dadurch ist die Pilzwelt vor allem auf die Wiesen beschränkt. Unter den Wiesenpilzen traten am häufigsten Saftlinge in Erscheinung (*Hygrocybe punicea*, *psittacina*). Ich gab sie mehrmals selbstbereiteten Suppen bei, wodurch der Geschmack sehr verfeinert wurde. *Hygrocybe punicea* erreichte mitunter einen Hutdurchmesser von über 10 cm. Auf weitere Entfernung konnte man fast glauben, einen Kaiserling vor sich zu haben. Wesentlich waren auch die vielen Schirmlinge (*Lepiota procera*), die ganz enorme Größe erreichten. Das allerbeste waren aber Egerlinge, die mit Erdäpfelschmarren ein ganz köstliches Gericht abgaben. Auch eine aus jungen Bovisten zubereitete Suppe mundete gut.

An den wenigen Stellen, wo es Bäume (vor allem Schirmföhren) gibt, findet man Maronenröhrlinge, Pfefferröhrlinge und Steinpilze.

Meine Kameraden mieden vorerst restlos alle Pilze und erwarteten, daß mir der Genuß derselben viele Unannehmlichkeiten bescheren würde. Da diese ausblieben, kam es so weit, daß am Ende der RAD.-Zeit die Mehrzahl meiner Kameraden Pilze in Mengen verzehrten und von deren Schmackhaftigkeit angenehm enttäuscht waren.

Pilzmarkt.

Die Pilzberatungsstelle des Stadtgesundheitsamtes Dresden.

Die Pilzschätze unserer Wälder stellen Millionenwerte dar. Eine der Voraussetzungen ihrer Nutzbarmachung für die Volksernährung ist die Verbreitung von Pilzkenntnissen, ganz gleich, ob der Weg über die Großverwertung durch die Nahrungsmittelindustrie oder über die Eigenversorgung durch den Haushalt geht. Eines der wichtigsten Mittel für die Pilzaufklärung ist die Pilzberatungsstelle. Wie eine solche aufgezogen werden muß und aufgezogen werden kann, hat mitten im Kriege die Stadt Dresden durch eine mustergültige Neuschöpfung des Stadtgesundheitsamtes gezeigt.

Die Beratungsstelle befindet sich Marktstraße 8 (Erdgeschoß), im Zentrum Dresdens, und doch leicht herausgerückt aus dem Getriebe der Großstadt. Die Ecke eines stattlichen Neubaus lädt mit sieben Schaufenstern den Besucher ein. Schon diese Fenster sind für die Pilzberatung ausgenutzt. Die prächtigen Modelle des Hygienemuseums feiern hier ihre Auferstehung. Wie echte Pilzgruppen erleben sie sich aus dem natürlichen Waldboden. Künstlerische Beschriftungen geben nähere Hinweise. An der Tür befindet sich ein Schild:

Stadtgesundheitsamt — Pilzberatungsstelle,
geöffnet werktags: 10 bis 12.30 Uhr,
Montag, Mittwoch, Freitag: 16 bis 18.30 Uhr.

In dem großen hellen Hauptausstellungsraum der Beratungsstelle befinden sich außer dem Tisch für den Leiter fünf Tische von 1,50 × 1 m, die in 1 m Abstand voneinander aufgestellt sind. Die Tischflächen sind mit Moosen, Nadeln, Farnen und Steinen bedeckt und hier und da mit Heidekraut geschmückt. Aus diesem Waldboden erheben sich nun — teilweise auf Nägel gesteckt, die auf besonderen Bretchen angebracht sind — die Pilze. Eine etwa 5 cm hohe Randleiste sichert das Deckmaterial und dient mit einem Falz gleichzeitig zur Aufnahme der Pilzschilder. Diese sind für die eßbaren, giftigen und ungenießbaren Pilze in drei Farben hergestellt. Sie enthalten den deutschen und lateinischen Namen, eine knapp gefaßte Herausstellung der wichtigsten Merkmale, einen Hinweis auf die Verwertbarkeit und die Nummer nach Ricken, Vademecum, 2. Auflage. An geeigneten Stellen sind Pilzmodelle eingefügt worden. Das Lebendmaterial wird laufend ersetzt durch Frischpilze, die teils zur Begutachtung vorgelegt, teils durch freiwillige Helfer eingebracht worden sind. So ist diese ständige Schau ein Abbild des jeweiligen Pilzwachstums. An den Wänden hängen Aquarelle der wichtigsten eßbaren und giftigen Pilze in 25 × 35 cm Größe, von Engels Meisterhand gemalt. Auch die vier Tafeln von Michael-Hennig (Verlag Quelle & Meyer) sind vertreten. Schrifttafeln bringen Hinweise auf das Sammeln und Verwenden der Pilze, setzen sich mit Pilzaberglauben auseinander, mahnen zum Naturschutz und bauen den Einzelfall der Pilzerkenntnis ein in den Zusammenhang der Naturerfassung. Ein zweiter Raum bietet Gelegenheit für Wechelausstellungen nach bestimmten Gesichtspunkten, z. B. Holzbewohnende Pilze — oder Mykorrhizabildende Pilze — oder Dresdner Marktpilze — oder Speisepilze und ähnlich aussehende Giftpilze.

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): Thirring Ernst

Artikel/Article: [Erfahrungsaustausch. 16-18](#)