

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 Mykorrhizbildende Pilze — oder Dresdner Marktpilze — oder Speisepilze und ähnlich aussehende Giftpilze.

Die Beratungsstelle kommt einem wirklichen Bedürfnis der Bevölkerung entgegen. Sie zählte im Monat September 1942, der sich durch außerordentlich schlechtes Pilzwachstum auszeichnete, über 4200 Besucher; in etwa 500 Fällen wurde von dem Leiter der Beratungsstelle, Oberlehrer Engel, Auskunft erteilt.

Der Hauptausstellungsraum ist gleichzeitig als Lichtbildvorführungsraum eingerichtet. Hier zeigt Herr Engel einige Male in der Woche den Besuchern im Rahmen eines Kurzvortrages irgendeine Gruppe seiner vorzüglichen Farbaufnahmen, z. B. Milchlinge, Täublinge, Röhrlinge oder Würzpilze, Giftpilze, Pilze des Kiefernwaldes. Die Beratungsstelle ist auch zur Abhaltung von Pilzschulungen geeignet.

Dem Leiter der Pilzberatungsstelle steht hierüber ein besonderes Zimmer zur Verfügung, in dem noch die wissenschaftliche Bücherei und die reichhaltige und hochwertige Sammlung von Pilzquarellen des Stellenleiters untergebracht ist.

Wie aber werden die erheblichen personellen und sachlichen Kosten gedeckt, die für den Leiter und dessen Hilfskraft, für Miete, Einrichtung, Heizung, Beleuchtung, Reinigung usw. entstehen? Zunächst hat das Stadtgesundheitsamt den gesamten Aufwand übernommen. Aufgabe der Pilzberatungsstelle ist jedoch gleichzeitig die Überwachung des gesamten Dresdner Pilzmarktes. Zur Deckung der Unkosten wird von den Pilzgroßhändlern eine Umlage von einem Reichspfennig je Kilogramm der in den Verkehr gebrachten Pilze erhoben. Bei einer jährlichen Durchschnittslieferung von 15.000 Doppelzentnern würde dies einen Betrag von RM 15.000.— ausmachen, mit dem der größte Teil der für die Pilzberatungsstelle entstehenden Kosten gedeckt werden kann. Für Jahre mit schlechtem Pilzwachstum hat die Stadt das Risiko übernommen.

In vielen deutschen Städten gibt es private, oft nur vom Idealismus ihres Leiters getragene Beratungsstellen, die bisweilen nur ein bescheidenes Dasein führen. Die amtliche Dresdner Beratungsstelle des Stadtgesundheitsamtes ist eine Einrichtung, die wert ist, von anderen deutschen Städten besucht und nachgeahmt zu werden.

Aalener Pilzmarkt 1942.

Von Hans Späth, Aalen i. Wttbg.

In einer Besprechung beim hiesigen Polizeiamt betr. Pilzmarktkontrolle und Pilzpreise hatte ich im Sommer erfahren, daß das Polizeiamt von der Preisbildungsstelle des Wirtschaftsamtes wöchentlich eine Liste mit Gemüsehöchstpreisen erhält, worin auch Pfifferlinge und Steinpilze aufgeführt sind, mit den schwankenden Grundpreisen von 30 und 25 Rpf. oder 25 und 20 Rpf für $\frac{1}{2}$ kg. Auf dieser Basis wurde für den Aalener Markt errechnet: Pilze irgendwelcher Art 30 Rpf. + Bringegeld für die auswärts wohnende Marktfrau 2 Rpf. = 32 Rpf., dazu Handelsspanne (von $33\frac{1}{3}\%$) 11 Rpf. = 43 Rpf., aufgerundet 45 Rpf. Auf Anträge der Marktfrau wurde dieser Preis schließlich auf 50 Rpf. erhöht. Es wurde ihr zur Pflicht gemacht, die Pilze vor jedem Markt vom Pilzberater der RAW durchsehen zu lassen, worauf sie von diesem jeweils eine Bescheinigung erhalten sollte, daß die Pilze zum Verkauf zugelassen werden. Auf 13 Märkten von Ende September bis Martini verkaufte die Frau 665 kg Pilze. Der Andrang der Pilzliebhaber war so stark, daß die Verkäuferin alle Mühe hatte, die Ordnung aufrecht zu erhalten. In einzelne Häuser nachbestellt und geliefert wurden außerdem 171 kg, darunter 35 kg in eine Werkküche. Die hauptsächlich verkauften Pilze waren:

Clitocybe mellea mit 579 kg, *Coprinus comatus* mit 50 kg, außerdem sortiert oder als Mischpilze:

Amanita rubescens, spissa, Lepiota lenticularis, Clitocybe laccata, Phlegmacium varium, Pholiota caperata, Lactarius volemus, deliciosus, Russula integra, cyanoxantha, lepida, virescens, Boletus luteus, badius, subtomentosus, chrysenteron, Tubiporus appendiculatus, rufus, scaber, Hydnum repandum, Ramaria, ferner geringere Mengen von *Tubiporus miniatorporus, edulis, Pholiota squarrosa, Lepiota procera,*

gracilenta, Tricholoma nudum, equestre, saponaceus, Stropharia aeruginea, Russula xerampelina, Lycoperdon gemmatum, Polyporus umbellatus. — Insgesamt kamen also heuer zum Verkauf 836 kg in 35 Arten gegenüber im Vorjahr 280 kg in 19 Arten. Es darf erwähnt werden, daß die Pilzfrau eine ungewöhnliche Begabung zur Unterscheidung verschiedener Arten besitzt.

Pilzverwertung.

Von Dr. W. Skisliewicz.

Gebackener Schwammerlstrudel (für 6 Personen).

1 kg Erdäpfel, 25 bis 30 dkg Mehl, Salz; Fülle: $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ kg Schwammerl, etwas Fett, Zwiebel oder Porree, Petersilie, Brösel zum Festigen der Fülle, Salz, Basilikum oder Bohnenkraut.

Einen Erdäpfelteig in üblicher Weise bereiten, ausrollen, mit der Fülle bestreichen, zu einem Strudel einrollen, auf ein befettetes Blech legen, womöglich mit Fett bestreichen und bei mittlerer Hitze im Rohr goldbraun backen.

Fülle: Die geschnittenen Schwammerln mit angerösteter Zwiebel weichdämpfen, mit Bröseln festigen und würzen.

Beigabe: Salate, Gemüse.

Wespennester aus Erdäpfelteig (für 6 Personen).

1 kg Erdäpfel, 20 dkg Mehl, 8 dkg Erdäpfelmehl, 1 Ei, Salz; Fülle: Siehe gebackener Schwammerlstrudel.

Einen Erdäpfelteig aus den angegebenen Zutaten in üblicher Weise bereiten, dünn ausrollen, mit der Fülle bestreichen, zu einem Strudel einrollen und diesen in 4 cm breite Stücke schneiden. Eine Pfanne befetten, die Strudelstücke so hineinstellen, daß sie auf die Schnittfläche zu stehen kommen, mit Fett betropfen und bei ansteigender Hitze backen.

Beigabe: Gemüse, Salate, Soßen.

Mitteilungen der D. M. G.

Wie wir bereits an anderer Stelle mitteilten, wurde Prof. Dr. Viktor Schiffler am 8. Oktober 1942 80 Jahre alt. Er ist der Gründer unserer Gesellschaft und war deren erster Vorsitzender. Trotz seiner vielseitigen wissenschaftlichen Tätigkeit opferte er sehr viel von seiner freien Zeit der Verbreitung der volkstümlichen Pilzkunde. Nochmals unsere herzlichsten Glückwünsche!

„Die RAW bildet Pilzkenner aus.“ Wir machen unsere Mitglieder auf diesen Bericht aufmerksam und hoffen, daß auch ihre Namen dort in Bälde aufscheinen. Die Geschäftsleitung.

Meldungen für eine Arbeitsgemeinschaft Pilzphotographie, insbesondere Farbphotos, erbeten an

Studienrat Bruno Hennig, Berlin-Südende, Steglitzerstraße 34.

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): Spaeth Hans

Artikel/Article: [Pilzmarkt 18-20](#)