

jemanden etwas zu Leide getan hat, sollte diesen Namen auch nicht weiterführen müssen. Nennen wir ihn doch Herbst-Trompete oder braune Trompete.

Wollen wir schon das Volk belehren und anweisen, welche Schwämme zu meiden und welche zu lieben sind, so müssen wir doch auch diese irreführenden Bezeichnungen beseitigen, welche das Gegenteil von dem aussagen, was der Wahrheit entspricht; denn „Totentrompete“ wird jeder Laie für die Bezeichnung eines Giftpilzes halten, während *esculentus* (besser *edulis*) doch eben eßbar und nicht giftig heißt, wie z. B. der Frosch (*Rana esculenta*), der z. B. in Straßburg im Elsaß in großen Mengen auf den Märkten verkauft wird.

Pilzberatungsstelle in Augsburg.

Nach dem Bericht der neuen Augsburger Zeitung befindet sich im Zimmer Nr. 1 im Mittelgebäude des Stadtmarktes eine Beratungsstelle für Pilze. Bei der Untersuchungsstelle sind in letzter Zeit auch Gallenröhrlinge und Knollenblätterpilze zur Untersuchung vorgelegt worden. Daraus ersieht man, wie notwendig eine solche Beratungsstelle ist. Auf dem Stadtmarkt selbst werden nur kontrollierte Pilze verkauft.

Die wirtschaftliche Notlage und der Pilzgenuß.

Ähnlich wie in den Kriegs- und Nachkriegsjahren bewirkt die Not der Zeit auch wieder eine bessere Ausnutzung unserer Waldschätze. Aus dem Regensburger Anzeiger vom 30. Juli entnehmen wir folgendes:

„Der Schwammerlmarkt gestern Mittwoch war mit einer so reichlichen Menge eingedeckt, wie dies selten ein Jahr bietet. Rings um die Neupfarrkirche, rings um den Brunnen bis zur Spitze bei der Einmündung der Wahlenstraße boten gegen 250 Marktfrauen dieses Saisongericht zum Kauf an, so daß sicher der Schwammerlmarkt mit 12 bis 15 Zentner besichtigt war. Hauptsächlich beherrschte der König des Waldes, der Steinpilz, den Markt. Der Preis für eine Portion (etwa $\frac{1}{2}$ Pfund) war 20 Pfennig. Außerdem gab es noch Rotkappl, Rehgoaßl, Milchbreitling, Schafhäuterl, Champignons, die wieder in Wiesen- und Waldchampignons unterschieden werden, Birkenschwämme und den sogenannten Goaßbart, der hinsichtlich seines Geschmacks dem Steinpilz und dem Champignon gleichsteht. Die Preise waren für Rotkappl und die übrigen Schwämme 10 Pfennig pro Portion.“

Eine Vergiftung durch den Schopftintling?

Von Oberlehrer E. Kunz, Ludwigshafen.

Ein guter Bekannter, der etwas an Leberschwellungen leidet, aß Tintlinge (*Coprinus comatus*), die am Vormittag gesammelt waren, zum Mittagessen. Die Pilze waren jung und einwandfrei sowie gut zubereitet. Gegen Abend stellte sich heftiges Erbrechen ein, das einen großen Teil der Nacht währte. Am nächsten Tage war mein Bekannter wieder wohl auf. Einige Wochen später begegnete ihm dasselbe wieder. Muß man als Ursache seine gesundheitlichen Verhältnisse annehmen, handelt es sich um eine Vergiftung? Schopftintlinge rechnete doch schon Lenz zu den eßbaren Schwämmen!

Anfragen unserer Mitglieder.

Bitte um Zusendung

von nadelbewohnenden Pilzen (z. B. *Clitocybe pityophila* usw.) in möglichst frischen und zahlreichen Exemplaren kurz vor der Sporenreife am besten als Warenprobe.

Prof. Dr. Falck, Hann.-Münden.

Bitte um Zusendung

von ausgefallenem Sporenpulver auf gereinigten Objektträgern der verschiedensten Arten der Gattungen *Amanita*, *Russula* und *Pholiota*.

Professor Dr. René Vandendries, Rixensart, „La Chanterelle“ (Belgien).

Bunte Pilz-Lichtbilder.

Unser Mitglied, Herr Lichtbildmaler Josef Hanel in Wiese gräflich, Kreis Neustadt, Oberschlesien, empfiehlt sich für die Lieferung von handkolorierten Lichtbildern.

Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

Einwandfreie Pilzvorträge im Rundfunk.

Im Heft 8 des 13. Bandes, Jahrgang 1929 unserer Zeitschrift für Pilzkunde haben wir uns bereits im Anschluß an einen Berliner Pilzvortrag eingehend mit diesem Thema beschäftigt. Derselbe Geh. Sanitätsrat Prof. Dr. Benda, der seinerzeit verantwortlich für den Berliner Rundfunk-Vortrag zeichnete, hat auch am 8. August im Deutschlandsender (unseres Ermessens wieder ziemlich mit denselben Worten) über das gleiche Thema gesprochen. Schon mit der Ankündigung dieses Vortrages in einem Artikel der „Sendung“ Seite 614, Jahrgang 1931 können wir nicht ganz einverstanden sein. Es heißt dort: „Die Zahl der in Frage kommenden und zu meidenden Giftpilze ist wirklich so klein und ihre Erkennungszeichen so auffällig, daß jeder mit einem offenen Blick für die Natur Begabte sie sich leicht einprägen wird. Und dann ist auch darauf hinzuweisen, daß sicherlich viele der beunruhigenden Fälle von Pilzvergiftungen, an denen es in keinem Sommer fehlt, gar nicht durch eigentliche Giftpilze verursacht werden, sondern durch verdorbene Pilzgerichte...“ Es ist außerordentlich gefährlich, wenn man derart die Öffentlichkeit aufklärt, daß immer und immer wieder das Märchen von der außerordentlich kleinen Zahl der zu meidenden Giftpilze aufgetischt wird. Wir empfehlen dem Herrn Geh. Sanitätsrat Prof. Dr. Benda einmal das Studium von Paragraph 6 unseres Pilz-Merkblattes Nr. 3, das kostenlos an alle Pilzfreunde abgegeben wird. Außerdem wären wir dem Herrn Referenten dankbar, wenn er einmal seine Statistik der Pilzvergiftungen veröffentlichen würde, um den Nachweis zu führen, daß viele Pilzvergiftungen nicht durch eigentliche Giftpilze, sondern durch verdorbene Schwämme hervorgerufen werden. Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde sammelt mit Unterstützung durch das Reichsgesundheitsamt alles Material über vorkommende Pilzvergiftungen zur wissenschaftlichen Bearbeitung durch ihre medizinische Fachkommission. Soweit sich daraus ersehen läßt, werden die meisten Pilzvergiftungen im wesentlichen durch den gefährlichsten Giftpilz, den grünen Knollenblätterpilz, verursacht.

Auch im Vortrag selbst wurde wieder manches geboten, womit man nicht in die Öffentlichkeit treten sollte. Der Herr Geh. Sanitätsrat Prof. Dr. Benda hat behauptet, daß der Nährwert der Pilze sehr gering sei. Anerkennenswert ist, daß er auf den Vitamingehalt hingewiesen hat. Wir selbst bemühen uns gar nicht, den Nährwert der Pilze zu übertreiben. Es würde uns aber doch interessieren, ob die Untersuchungen über den Nährwert der Pilze von Schmidt, Klostermann, Scholta, Lietz, Mörner, Saltet usw. nicht zu Recht bestehen. Hiernach ist der Nährwert der Pilze aber bedeutend höher, wie gemeinhin angenommen wird, zum mindesten nicht geringer wie der Nährwert der Gemüse. Universitätsprofessor Dr. Sabalitschka hat diese Untersuchungs-Ergebnisse sehr gut in den Berichten der Deutschen Pharmazeutischen Gesellschaft, 1918, Seite 3—26 zusammengefaßt.

Man sollte endlich einmal davon absehen, den anisähnlichen Geruch des Champignons als charakteristisches Merkmal anzuführen. Wer seine Weisheit aus der Natur holt, weiß, daß nicht alle Champignons nach Anis riechen. Dagegen sollte man den Knollenblätterpilz nicht ohne weiteres mit der Bezeichnung „geruchlos“ abtun, wie es sich auch empfehlen dürfte, noch etwas ausführlicher auf den gefährlichsten Giftpilz, den grünen Knollenblätterpilz, einzugehen. Es hätte auch sicherlich nichts geschadet, wenn der Herr Geh. Sanitätsrat Prof. Dr. Benda in seinem Vortrag darauf hingewiesen hätte, daß unsere reichsbehördlich empfohlene bunte Wandtafel dieses Pilzes in vielen deutschen Bahnhöfen im gemeinnützigen Dienst der Volksaufklärung kostenlos von uns zum Aushang gebracht wird.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: [10_1931](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Anfragen unserer Mitglieder 125-126](#)