

---

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch, Mitteilungen und Anfragen.

---

### Jahresbericht der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung in Darmstadt für 1932.

Für das abgelaufene Jahr mögen die nachfolgenden Zahlen einen kleinen Überblick über den Umfang und die Bedeutung der geleisteten Arbeit geben. Es wurden im ganzen ungefähr 400 Schwammfälle bearbeitet, deren Schäden entweder durch den Hausschwamm oder durch andere holzerstörende Pilze verursacht waren. Die Zahl der hiermit im Zusammenhang stehenden Einzelberatungen beläuft sich auf mehr wie 1000, abgesehen von kurzen telephonischen Anfragen und Beratungen, die sich in jedem Monat auch auf nochmals mindestens 100 beliefen. Größter Wert wurde darauf gelegt, den einfachsten und billigsten Weg zu zeigen, um den betr. Schaden endgültig zu beseitigen. Diese Maßnahmen wurden zumeist nach unseren Vorschlägen durch ungefähr 200 verschiedene Handwerksfirmen durchgeführt. Wenn durch diese Arbeiten dem Hausbesitz eine wertvolle Hilfe geleistet wurde, bedeuten die auf Anlaß der Beratungsstelle durchgeführten dringlichen Reparaturen eine wichtige Mithilfe zur Wirtschaftsbelebung, wie auch nicht zuletzt den Mietern dadurch für gesunde Wohnungen gesorgt wurde. In manchen Wochen wurden Schwammschäden in Höhe von mehreren tausend Mark festgestellt. Obwohl F. Kallenbach, der Direktor der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung (Mykologisches Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Fernruf 4755), wiederholt als gerichtlicher Sachverständiger und Obergutachter tätig war, beträgt die Zahl dieser Fälle im Verhältnis zur Zahl der insgesamt bearbeiteten nur einen verschwindenden Bruchteil. Selbst dort, wo ein zur Beratung übertragener Schwammfall sich kritisch zuspitzte, war es der Beratungsstelle fast immer möglich, einen friedlichen Ausgleich zum Vorteil aller Beteiligten herbeizuführen.

Zur Aufklärung über Gift- und Speisepilze fanden mehr wie 1000 Einzelberatungen statt. Von manchen Pilzarten wurden ganze Körbe voll zur Begutachtung vorgelegt. Vorträge, Wanderungen, Ausstellungen usw. wurden in diesem Jahr mehr wie 50 veranstaltet. Besonders erwähnt seien die auf Einladung des Deutschen Apotheker-Vereins in Swinemünde organisierten Veranstaltungen (Ausstellung und Vortrag) wie auch ein Hausschwamm-Vortrag beim Hausbesitzer-Verein in Stettin. Da sich schon eine kleine Pilz- und Hausschwamm-Ausstellung in unserer Beratungsstelle regen Interesses erfreut, sei bereits hingewiesen auf eine größere derartige Dauerausstellung, die in Mainz in die Wege geleitet wird. Zur Volksaufklärung auf diesem wichtigen Gebiet wurden auch in

diesem Jahr wieder Tausende unserer Pilzflugblätter abgegeben. Weiterhin ist im vergangenen Jahr unser reichsbehördlich empfohlenes, in Verbindung mit der größten deutschen Bauorganisation herausgebrachtes Hausschwamm-Aufklärungsmaterial (Wandtafel und illustriertes Merkblatt) erschienen, das die weiteste Verbreitung und die beste Beurteilung durch die internationale Fachkritik erfahren hat und zum Selbstkostenpreis abgegeben wird. Die Herausgabe unserer „Zeitschrift für Pilzkunde“ für die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde und unsere wissenschaftlichen Arbeiten wurden in gewohnter Weise weitergeführt. Die gesamten Post-Ein- und -Ausgänge (abgesehen von Drucksachen- und Zeitschriften-Versand), deren Ausdehnung sich über die ganze Erde erstreckt, beliefen sich im Jahr 1932 auf ungefähr 11 000. (Darmstädter Zeitung.)

### **Die Tätigkeit des Naturkundlichen Heimatmuseums der Stadt Leipzig auf dem Gebiete der Pilzkunde.**

Von K. Braune.

Das Naturkundliche Heimatmuseum der Stadt Leipzig hielt im September 1932 einen unentgeltlichen Kursus für Erwerbslose ab „Einführung in die Kenntnis unserer wichtigsten heimischen Pilze“, an dem über 50 Personen teilnahmen. Schon in früheren Jahren hat das Museum innerhalb seiner freien Volksbildungstätigkeit vielfach unentgeltliche Arbeitsgemeinschaften, Vorträge und Führungen abgehalten, die der Pilzkunde gewidmet waren. Vor allem aber hat sich das Museum bereits kurz nach seiner Eröffnung im Jahre 1912 für unentgeltliche Pilzberatung zur Verfügung gestellt und hat Ausstellungen lebender heimischer Pilze veranstaltet, die sich immer eines außerordentlichen Zuspruchs erfreut haben. Während der Kriegs- und Nachkriegsjahre beteiligte sich der damalige Leiter des Museums auch an der Pilzkontrolle in der städtischen Markthalle. Diese Tätigkeit hat sich erübrigt, nachdem Markthallenbeamte entsprechende Pilzkenntnisse erworben hatten. Trotz der in der Markthalle bestehenden Pilzkontroll- und beratungsstelle wird auch das Naturkundliche Heimatmuseum während der Hauptpilzzeit stark von Ratsuchenden in Anspruch genommen. Wie notwendig die Pilzaufklärung nach wie vor ist, könnte an zahlreichen Beispielen erhärtet werden. Es sei aber nur ein Fall erwähnt, der zeigt, welch krasse Unkenntnis teilweise noch herrscht. Eines Tages brachte ein Bursche einen Topf mit einem fix und fertig zubereiteten Pilzgericht ins Museum und bat im Auftrage seiner Mutter um Bestimmung der darin enthaltenen Pilze. Die Mutter habe sie in einem Gemüseladen gekauft und sofort zubereitet, dem Vater aber schmeckten sie bitterlich und er wolle sie nicht essen. Etwas zögernd und nicht gerade erfreut, im stillen aber etwas belustigt über den „ehrenvollen Auftrag“, öffnete ich den Topf. Was sah ich darin? — Die schönsten Pfifferlinge, nichts als Pfifferlinge nebst der obligaten, in diesem Falle besonders großen Zwiebel!

Durch äußere Verhältnisse veranlaßt, konnte 1932 eine zweitägige Pilzausstellung erst Anfang Oktober stattfinden. Es wurden aber immerhin noch fast 100 Arten gezeigt, obwohl die Witterung in jener Zeit wenig „pilzfrendlich“ war. Der Besuch, der früher meist mehrere tausend Personen betrug, beschränkte sich diesmal auf rund 600. Das liegt zum guten Teil wohl daran, daß das Museum seit diesem Jahr gehalten ist, auch für derartige allgemein volksbelehrende Veranstaltungen Eintrittsgeld von 20 bzw. 10 Pf. zu erheben. Es wäre sehr zu wünschen, wenn das Museum recht bald wieder die Möglichkeit bekäme, diese der Volksbelehrung und Volksgesundheit dienenden Sonderausstellungen unentgeltlich breitesten Volkskreisen darbieten zu können.

### **Verdiente Ehrung des bekannten Schweizer Pilzforschers Konrad.**

Unser Mitglied, der bekannte Schweizer Pilzforscher P. Konrad, bringt in Verbindung mit dem Vorsitzenden der französischen Mykologischen Gesellschaft, A. Maublanc, seit langen Jahren ein großes wissenschaftliches Tafelwerk heraus, *Icones selectae fungorum*, das in Paris erscheint. Ungefähr die Hälfte der Lieferungen ist erschienen. In Anerkennung dieser Leistung wurde Herr P. Konrad von der Universität zu Neuchâtel zum Ehrendoktor ernannt. Wir beglückwünschen Herrn Konrad zu dieser verdienten Ehrung und freuen uns besonders darüber, daß dieselbe erfolgt ist in der Zeit der vollen Schaffenskraft des Autors, so daß ihm diese äußere Anerkennung eine tatkräftige Hilfe sein wird, um sein Werk in diesen schweren Zeiten zu Ende führen zu können.

### **Unterstützung der volkstümlichen Pilzaufklärung im Ausland.**

Nach einer Mitteilung erhielt unser Mitglied Herr L. Lindtner in Laibach vom Handelsministerium in Belgrad den Auftrag, seine wissenschaftliche Pilzforschung in Jugoslawien mit der nützlichen Ausfuhr des Steinpilzes usw. zu verknüpfen. Es wurden Vorschläge erbeten betreffs einer Pilzberatungsstelle, bezüglich der Ausgabe von wichtigen Pilztafeln, Vorträge, Anleitungen zum praktischen Sammeln, Trocknen usw.

### **Pilzwandtafeln als Helfer bei der Pilzaufklärung.**

Um entsprechend der Wirtschaftslage mit einer noch stärkeren volkstümlichen Pilzaufklärung in weitesten Kreisen unseres Vaterlandes einsetzen zu können, wurde in dankenswerter Weise jedem Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde je eine der reichsbehördlich empfohlenen, sechsfarbigem Kallenbachschen Pilzwandtafeln (60 × 75 cm) — der Grüne Knollenblätterpilz oder der Hausschwamm — kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Zusendung erfolgt gegen Ersatz der Barauslagen für Verpackungs- und Versandspesen in Höhe von RM. 1.—. Zweckmäßig und zur Verbilligung erfolgt die Bestellung am besten zugleich mit der Überweisung des Unkostenbetrages mit entsprechendem Vermerk auf der Zahlkarte.

Wir bitten unsere Mitglieder, recht zahlreich von diesem schätzenswerten Anerbieten Gebrauch zu machen und die Tafeln überall in Bahnhöfen, Schulen, Rathäusern, Schaufenstern und an anderen öffentlich zugänglichen Stellen zum Aushang zu bringen.

### **Champignon-Rezepte\*).**

Von Jakob Kiefer, Champignon-Züchterei, Worms am Rhein.

Die Edelmucht-Champignons sind ein wertvolles Hilfsmittel beim Zurichten der zartesten Speisen, auch lassen sie sich auf die mannigfachste Art zubereiten und bieten so eine Fülle von Verwendungsmöglichkeiten für die feine Küche. Auch im einfachen Haushalt führt sich die Verwendung der Edelmucht-Champignons immer mehr ein, wird doch schon durch ganz geringe Mengen der Geschmack der Speisen sehr erheblich verbessert.

Nachstehende ausprobierte gute Rezepte sind nur eine kleine Auslese aus der Fülle der vielen Zubereitungsarten der Edelmucht-Champignons:

#### **Zurichten der Edelmucht-Champignons:**

Frische Edelpilze werden kurz vor Gebrauch am Stielende von der anhaftenden Erde durch Abschneiden befreit, dann einige Male rasch gewaschen unter Zusatz von etwas Zitronensäure, auf einem Sieb gut abtropfen lassen oder mit einem Tuch abgetrocknet und sofort verwendet. Bei geöffneten Pilzen sind die Lamellen unter dem Hut nur dann zu entfernen, wenn sie eine dunkelbraune Farbe haben.

#### **1. Champignonsuppe.**

150 g Champignons feinblättrig schneiden, in etwas Butter mit Petersilie dünsten, eine lichte Schwitze aus Butter und Mehl machen, die gedünsteten Champignons hinein mit Fleisch oder Maggibrühe aufgießen, salzen, pfeffern und gut verkochen lassen. Will man die Suppe noch feiner haben, so tut man am Schluß (sie darf nicht mehr kochen) einige Löffel sauren Rahm und ein bis zwei Eigelb dazu und richtet dann gleich an, serviert kleine in Butter braun geröstete Weißbrotwürfel dazu.

#### **2. Feine Gerstensuppe mit Champignons.**

Feine Rollgerste mit Sago vermischt wird weich gekocht, womöglich mit Knochenbrühe. Die Champignons werden fein gehackt, in Butter und grüner Petersilie gedünstet, mit in süßer Sahne erweichten Brötchen und der Rollgerste aufgekocht, nach Belieben mit ein oder zwei Eigelb legiert (nicht mehr kochen lassen) und mit einem Stück Butter bis zum Glanz gerührt, nach Belieben mit Suppe verdünnt. Kleine Weißbrotwürfel, braun in Butter geröstet, dazu servieren.

#### **3. Champignonsauce.**

50 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl glatt rühren, 200 g in Butter, Zwiebel, Petersilie und mit dem Saft einer ganzen Zitrone gedünstete, feinblättrig geschnittene Champignons hinein, zuletzt ein Achtel süßen Rahm verrühren.

Wird zu Suppenfleisch oder zu Fischen serviert. (Wird fortgesetzt.)

\*) Anmerkung: Man vergleiche hierzu bitte die heutige Tafel Nr. 4.

### Ein neuer Giftpilz entdeckt.

In der in Dortmund abgehaltenen 55. Sitzung der Rheinisch-Westfälischen Gesellschaft für innere Medizin machte Frl. Dr. Reinauer von der Station für innere Krankheiten an den Städtischen Krankenanstalten in Dortmund aufseherregende Mitteilungen über die Dortmunder Pilzvergiftungen, denen Anfang Oktober dieses Jahres beinahe sechs Menschenleben zum Opfer gefallen wären. Man glaubte zunächst, es mit einer Strychninvergiftung zu tun zu haben, doch wurde später bekannt, daß die Erkrankten, die fast eine Woche lang mit dem Tode rangen, Pilze genossen hatten. Eine genaue Untersuchung durch Professor Dr. Heilbronn vom Botanischen Institut in Münster ergab einwandfrei, daß es sich um den Porphy-Pilz\*) handelte. Diese Feststellung erregte um so mehr Aufsehen, weil dieser Pilz bisher nicht als giftig bekannt war und weil in der ganzen einschlägigen Weltliteratur kein Einzelfall von Vergiftung durch den Porphy-Pilz verzeichnet ist. Bei den Dortmunder Vergiftungen wurde festgestellt, daß sein Gift außerordentlich schnell und stark wirkt. Die Pilze, die in ganz Europa zwischen anderen Pilzen wachsen, waren auf dem Markt als sogenannte Mischpilze zusammen mit Champignons und anderen eßbaren Pilzen verkauft worden. Infolgedessen werden in Zukunft besondere Maßnahmen der Marktpolizei notwendig sein. (Krefelder Zeitung.)

#### Nachschrift der Redaktion.

Die maßgebenden Stellen sind bei dieser Vergiftung sofort mit der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, bzw. mit Herrn Dr. Welsmann, dem Vertreter der medizinischen Fachkommission der D. G. f. P., in Verbindung getreten. Unsererseits wurde sofort bekanntgegeben, was die Literatur über diesen angeblichen Giftpilz berichtet. Bei Michael heißt es in der neuen Ausgabe: „Er erscheint nach den von Krombholz angestellten Versuchen verdächtig. Michael teilt zwar mit, daß er ihn wiederholt ohne Schaden gegessen habe, gibt aber nicht die verspeiste Menge an, so daß noch weitere Beobachtungen über die genießbarkeit nötig sind.“ Konrad und Maublanc berichten über den Wert dieses Pilzes folgendermaßen: „Nous ne l'avons pas essayé, mais est un comestible médiocre, quand bien même Sartory et L. Maire le disent mortel (ce qu'ils ont du reste aussi dit à tort d'*Amanita citrina*). Les essais consciencieux de Chauvin (Bull. Soc. myc. Fr., 1925, p. 477 et 1927, p. 298) l'ont montré non toxique. Michael, qui le décrit et le figure sous le nom d'*Amanita recutita*, dit l'avoir essayé souvent sans dommage. Hermann (Welche Pilze sind eßbar?) le donne comme comestible de peu de valeur. Si nous en jugeons par *Amanita citrina*, espèce très voisine que nous avons essayé, *Amanita porphyria* n'est pas recommandable par suite de son odeur désagréable de vieilles raves et surtout par suite de confusions possibles avec *Amanita phalloides*.“

\*) *Amanita porphyria*.

### **Blausäure entwickelnde Hutpilze\*).**

Nach M. Mirande hat der Krösling, Nelkenschwamm oder Herbstmusseron (*Marasmius oreades*) an seinen Lamellen besondere Organe, die Blausäure absondern. Das Pilzmyzel und die Sporen entwickelten keine Blausäure, während die Fruchträger an kaltes Wasser Blausäure abgaben. Die Pilze entwickeln auch im getrockneten Zustande Blausäure. Der Nachweis der Blausäure erfolgte auf mikrochemischem Wege am Auftreten von Berlinerblau. (Compt. rend. 1932, Bd. 194, S. 2324.)

### **Zeitungs-Irrtümer!**

Ende November wurde in einer Zeitung berichtet, daß man „im Wald eine Speise-Morchel im respektablen Gewicht von 11 Pfund und 40cm Durchmesser gefunden“ habe. Zweifellos hat es sich um eine Krause Glucke gehandelt, wie das auch durch unsere spätere Rückfrage ermittelt wurde. Morchel ist eben ein alter Volksname und die Verwechslung durch ihre Ähnlichkeit für den Laien verständlich.

### **Pantherpilz-Vergiftungen.**

Wie unser Mitglied, Herr Oberlehrer John in Elsterberg, berichtet, sind in Plauen dieses Jahr 25 Personen am Pantherpilz erkrankt.

### **Gemeinverständliche Einführung in die Pilzkunde.**

Die Volkshochschule zu Darmstadt veranstaltet in Verbindung mit der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung, dem Lehrerverein für Naturkunde, der amtlichen heimatkundlichen Arbeitsgemeinschaft und dem Heimatbund für Hessen eine Vortragsreihe zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse, zur Vorbereitung von Lehrwanderungen in der kommenden Pilzzeit. Es finden ungefähr 14 je zirka zweistündige Lichtbildervorträge statt, die von Direktor F. Kallenbach gehalten werden. Von den Einzelthemen seien folgende genannt: Allgemeines über die Lebensweise der Pilze (2 Abende), die wichtigsten Vertreter der einzelnen Pilzgruppen (zirka 5), Pilze als Krankheitserreger (1), praktische Pilzkunde, Vergiftungen, Zubereitung usw. (zirka 2), Hausschwamm und andere Holzzerstörer (2). Die Vorträge finden jeweils Montags abends im Saal 140 der Technischen Hochschule statt. Ähnliche Kurse und Einzelabende werden auch auswärts veranstaltet.

### **Ankurbelung der Wirtschaft!?**

Wie uns mitgeteilt wird, soll die jahrzehntelang durch unser überaus fleißiges Mitglied, Herrn Oberlehrer Kunz, versehene und auch seinerzeit begründete öffentliche und amtliche Pilzberatungsstelle

---

\*) Wir entnehmen diese bemerkenswerte Notiz der empfehlenswerten Zeitschrift „Der Naturforscher“ (Verlag Bermühler, Berlin-Lichterfelde, Redaktion: Prof. Dr. Prochnow).

bzw. auch Marktkontrolle in Ludwigshafen abgebaut werden. Wenn derartige Fälle Schule machen, fängt unser armes deutsches Vaterland an, sich selbst zu zerschlagen. Solche Beratungsstellen leisten mit geringen Mitteln unendlich viel für das Volkwohl und für die Wirtschaft. Müssen wir Deutschen uns immer erst vom Beispiel des Auslands belehren lassen, das in diesen Dingen vorbildlich ist ?

### **Pilz- und Kräuterfreund und Zeitschrift für Pilzkunde**

sind in vollständigen Jahrgängen von Anfang 1917 bis 1933 abzugeben.  
Angebote an die

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

---

## **Neue Literatur und Besprechungen.**

---

### **Bresadola, Funghi mangerecci e velenosi.**

3. Auflage, herausgegeben durch das Komitee zur Ehrung Bresadolas von der italienischen Botanischen Gesellschaft und dem venetianischen Naturwissenschaftlichen Museum in Trient, 1932.

Wir kommen auf das ganze Werk, von dem bis jetzt nur der erste Band vorliegt, noch ausführlich zurück. Dieser erste Band umfaßt 300 Seiten, enthält 107 Farbtafeln und 60 Schwarzfiguren.

Viele unserer Mitglieder haben es sicherlich schon oft bedauert, sich wegen der hohen Kosten das große und monumentale Gesamtwerk von Abate Bresadola, die *Iconographia Mycologica*, im Umfang von 25 Bänden nicht anschaffen zu können. Für diese Unmöglichkeit schaffen die angegebenen italienischen Gesellschaften jetzt einigermaßen Ersatz, indem sie das Konzentrat dieser vielen Bände in einer verkürzten Ausgabe als dritte Auflage von Bresadolas gut eingeführtem Werk „Die eßbaren und giftigen Pilze“ herausbringen. Während der Text der *Iconographia* lateinisch abgefaßt ist, sind die *Funghi mangerecci* in italienischer Sprache geschrieben. Die beiden umfangreichen Bände kosten nur 180 Lire (für die Mitglieder unserer Gesellschaft) zuzüglich der Versandkosten.

Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde hat sich bereit erklärt, Bestellungen für dieses Werk zu sammeln. Mit Einzelheiten kommen wir, wie angegeben, noch darauf zurück.

### **Dr. Fritz Passecker, Moderne Champignon-Kultur.**

34 Textseiten mit 17 Abbildungen, 47. Schollebändchen, Scholle-Verlag, Wien-Leipzig, 1932, Mk. 1.—.

Gerne verweisen wir auch auf diese preiswerte neue Veröffentlichung unseres Mitgliedes Herrn Dr. Passecker, Wien.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1933

Band/Volume: [12\\_1933](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch, Mitteilungen und Anfragen  
26-32](#)