

ihm ab. Er kommt hier nur spärlich vor (bei Wagner 2—300 St.!) und verdient Schonung. Vor allem scheint mir die Gattung der Wulstlinge nach Einteilung und Bewertung ungeklärt; deshalb meide ich sie, allenfalls typische Perlpilze ausgenommen.

Meine Hauptfundstelle für *A. junquillea* hat die letzten beiden Jahre versagt.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Wie unsere Vorfahren die Notwendigkeit der Pilzaufklärung betonten.

Der Naturforscher Leopold Trattinick schrieb im Jahre 1809 in Wien: „Möchte doch das himmlische Kleinod der Gesundheit in Zukunft nie mehr durch Unvorsichtigkeit oder Mangel der Naturkenntniße verschleudert werden, o! daß eine unsichtbare Gewalt die irrende Hand hinwegwenden möge, die im Begriffe stehet einen Schwamm zu pflücken, dessen Genuß Verderben und Jammer im Schooße sorgloser Familien anrichten müßte. Ein harmloses Alter lohne dem Menschenfreundlichen Naturforscher seine Seegenvolle Bemühung, der sich mit ganzer Energie und mit unerschütterlicher Beharrlichkeit dem Geschäfte widmet, die gefahrvolle Dunkelheit der Sterblichen aufzuheitern, und sie mit der wohlwollenden Freundlichkeit eines Schutzgeistes von jedem Abgrunde zurück zu halten, in den sie sich ohne ihn aus Unwissenheit stürzten.“

Bericht über die Kasseler Arbeit 1932.

Von Curt Grimm.

Ebenso wie im Vorjahre war das Interesse der Kasseler Bevölkerung an öffentlichen Pilzfürungen, die von mir geleitet wurden, sehr rege.

Durch die im Sommer herrschende große Trockenheit mußten angesetzte Wanderungen dauernd verschoben werden. Im ganzen wurden schließlich doch noch 6 ganztägige Studienwanderungen in die Umgebung durchgeführt, an denen sich zirka 170 Personen beteiligten.

Daneben wurden den ganzen Sommer über Einzelsammler beraten und Einträge bestimmt oder geprüft. Durch geeignete Zeitungsartikel wurde die Öffentlichkeit besonders belehrt und angeregt. Im ganzen war in Kassel im Herbst 1932 eine sehr starke Sammeltätigkeit festzustellen, die das Mehrfache des Vorjahres und ein Vielfaches der früheren Jahre erreichte: Beobachtungen an den Bahnhöfen zu den Sonntagspätzügen, erhöhter Verkauf von Pilzbüchern in den Buchhandlungen und die Zahl der erledigten Anfragen und Beratungen durch mich.

Vom 27. September 1932 bis 2. Oktober 1932 veranstaltete ich dann eine öffentliche Pilzausstellung im städtischen Naturkundemuseum, das die Stadt Kassel entgegenkommend kostenlos zur Verfügung stellte. Der Leiter des Museums, Herr Oberstudiendirektor Dr. Heilig, sowie

Herr Direktor Schulz, Leiter der botanischen Abteilung, haben mich bei Durchführung der Ausstellung wesentlich und in bereitwilligster Art unterstützt, wofür ich zu außerordentlichem Dank verpflichtet bin.

Am Eröffnungstag konnten 56 verschiedene Pilzgruppen in zirka 600 Exemplaren gezeigt werden, doch war es im Laufe der Tage möglich, durch Ergänzung die Sammlung auf 99 Gruppen (70 eßbare, 10 giftige und 19 ungenießbare bzw. wertlose) zu erhöhen.

Insgesamt wurden bei dreimaliger Erneuerung und dauernder Ergänzung zirka 5000 Exemplare eingetragen, so daß stets nur frisches Material zur Ausstellung kam.

Der Besuch war überraschend groß und setzte gleich am ersten Tag (27. Sept.) stark ein (894 Personen). Der Höhepunkt wurde am zweiten Tag mit 1263 Besuchern von nah und fern (mit Auto von 50 bis 60 km entfernten Gütern und Plätzen) erreicht, bei täglicher Öffnungszeit von nur sieben Stunden. Zusammen besichtigten in 6 Tagen 3670 Personen (2200 Erwachsene und 50 Klassen mit 1470 Schulkindern) die Ausstellung, während deren Dauer 16 aufklärende Vorträge gehalten wurden. Ab 29. September waren Schulferien, dadurch erheblicher Ausfall an Schulklassenbesuchen.

Bemerkenswert ist, daß bereits ab 28. September die mit der Ausstellung verbundene Pilzprüfung sehr rege in Anspruch genommen wurde, so daß 247 Einzelberatungen erfolgten, darunter viele Körbe mit eingetragenen Pilzen bestimmt werden mußten.

Das Gesamtergebnis war somit ein außerordentlich zufriedenstellendes und die allgemeine Anerkennung, die die Ausstellung fand, der schönste Dank für mich und meine Mitarbeiter, um so mehr noch ein bescheidener Reingewinn dem städtischen Naturkundemuseum überwiesen werden konnte.

Besonders erfreulich war, daß auch die Kasseler Zeitungen der Ausstellung so reges Interesse entgegenbrachten, daß sie wirkungsvolle Besprechungen in ihren Blättern erscheinen ließen u. dgl.

Empfehlenswerte Champignon-Rezepte*).

Von Jakob Kiefer, Champignonzüchtereier, Worms a. Rhein

4. Champignons als feines Gemüse.

In einem glasierten oder emaillierten flachen Topf Butter zerlassen, feingeschnittene Zwiebel goldgelb anbräunen, alsdann die geschnittenen Champignons hinein und sofort zudecken, 5 bis 10 Minuten dünsten, dann etwas Mehl darüber stäuben und gut durchgemengt kurz aufkochen lassen. Nun erst Salz und Pfeffer, feingewiegte Petersilie und Zitronensaft daran, wenn nötig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auffüllen, kurz aufkochen lassen und sofort servieren zu Kartoffeln usw. Vorzüglich als Gericht an fleischlosen Tagen zu schwäbischen Spätzlen oder Weckklößen.

*.) Man vergleiche hierzu auch Z. f. P., 1933, 1, Seite 29.

5. Gefüllte Champignons.

Große Champignons werden gereinigt, die Stiele abgeschnitten und die Köpfe leicht ausgehöhlt.

Einfache Füllung: In etwas Öl werden Petersilie, ein klein wenig Zwiebel (evtl. noch andere Kräuter) und die zerhackten Stiele der Champignons gedünstet, mit etwas Weißbrotbröseln vermischt, die Champignons gefüllt, in eine feuerfeste Schüssel getan, mit Parmesan und Weißbrotbröseln bestreut, mit zerlassener Butter betropft und 20 bis 25 Minuten im Rohr gebacken.

Bessere Füllung: Feingewiegte Fleischreste werden mit Ei, Pfeffer, Salz, einem Eßlöffel Madeira und ein paar Tropfen Worcestersauce und mit den in heißer Butter mit Petersilie gedünsteten feingehackten Stielen der Champignons vermischt. Mit diesem Gemenge füllt man die Champignons oder auch ausgehöhlte Tomaten und behandelt sie weiter wie oben.

6. Gebackene Champignons.

Die Champignons werden gereinigt und die Köpfe von den Stielen abgenommen. Alsdann paniert man die Köpfe und die in dicke Scheiben geschnittenen Stiele in Mehl, Ei und Weißbrotbrösel und backt sie in heißem Fett. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. (Wird fortgesetzt.)

Pilzberatungsstelle in Berlin-Lichtenberg.

Die Pilzberatungsstelle in Berlin-Lichtenberg wird seit Jahren von unserm eifrigen Mitglied Dr. Nägler geleitet.

Pilzberatung in Schwenningen am Neckar.

Die Pilzberatungsstelle und die Marktkontrolle in Schwenningen am Neckar wird seit Jahren von unserem Mitglied Herrn Oberlehrer Henke geleitet. Die Stadtverwaltung hat ihn in dieser Eigenschaft kürzlich aufs neue bestellt.

50 Giftpilze im Rucksack.

Pilzvergiftung in Nürnberg wird durch Aufmerksamkeit der Bergwacht verhindert.

Mit 1 Abbildung auf Tafel 16

Freitagabend sahen die aufsichtführenden Bergwachtleute am Hauptbahnhof*) einen Mann in der großen Ausgangshalle seine vom Ausflug mitgebrachten Pilze zum bequemeren Transport zusammenpacken. Neugierig treten die beiden Naturfreunde näher und erkennen zu ihrem größten Entsetzen, daß der Pilzliebhaber neben wenigen Pfiffern den äußerst giftigen Knollenblätterpilz in größerer Anzahl in seinem Bündel liegen hatte. Von dieser Pilzsorte weiß man nun ganz

*) Dieser furchtbare Fall zeigt deutlich, wie unbedingt nötig unsere Knollenblätterpilz-Tafel zur Pilzzeit auf jedem Bahnhof aushängen muß. Unsere Nürnberger Pilzfreunde bitten wir um entsprechende Veranlassung. Die Tafel steht zum Selbstkostenpreis zur Verfügung.

genau, daß ihr Gift unbedingt tödlich auf den Menschen wirkt. Zwei Drittel aller Pilzvergiftungen schreibt man dem Knollenblätterpilz zu. Der Pilzsucher meinte Champignons gefunden zu haben und war auch vorläufig noch nicht zu überzeugen, bis man ihn an den in der Nähe wohnenden Leiter des Schulgartens, Gartenmeister Prasser, verwies, dessen Autorität dann auch durchschlug und den Mann überzeugte. Die Pilze wären sonst noch am selben Abend gegessen worden.

Eine oberflächliche Durchzählung ergab mehr als
50 Giftpilze.

Die ganze Familie wäre am nächsten Vormittag unter den gräßlichsten Qualen erkrankt. Niemand sollte nach der Regel gehen: „Alle Pilze von mildem Geschmack sind eßbar.“ Denn tatsächlich schmecken Giftpilze evtl. sogar angenehm. Die wirklich scharfen und bitteren Pilze sind aber oft gar keine Giftpilze, sondern nur ungenießbar. Da gerade der Knollenblätterpilz heuer in Wäldern in größerer Anzahl auftritt, geben wir nachstehend die Anschriften der von der Nürnberger Naturhistorischen Gesellschaft, Abteilung Pilz- und Kräuterkunde, in der Stadt eingerichteten Pilzauskunftstellen bekannt, wo völlig unentgeltlich jeder, der Pilze zubereiten will, Rat und Auskunft erhalten kann: Frau Marie Gräf, Feuerweg 20, Georg Grüner, Fürther Straße 31, Georg Gloning, Juvenellstraße 3, Philipp Haseney, Untere Baustraße 3, Ernst Knie, Geißlerstraße 16, Andreas Löder, Bauvereinsstraße 24, Konrad Lengfelder, Sperberstraße 124, Paul Prasser, Frauentormauer 3a (Schulgarten), Professor Ris, Schlegelstraße 5 (Erlenstegen), Alois Schmidt, Muldenweg 5 (Gartenstadt).
(„Nürnberger Zeitung“.)

Ein neuer Fundort des Bergporlings (*Polyporus montanus* Quéél.).

Von Oberlehrer Otto Voigt, Zittau.

Am 21. VI. 1931 wurde mir ein Pilz zur Begutachtung übergeben, der auf dem Jonsberge bei Zittau gewachsen und in unserer Gegend jedenfalls noch nicht angetroffen worden war. Ich bestimmte ihn als Bergporling (*Pol. mont. Quéél.*), und Herr Studienrat Hennig in Berlin, der freundlicherweise meine Angaben nachprüfte, gelangte zu dem gleichen Ergebnisse. Meines Wissens würde der Jonsberg als 8. Fundort des Pilzes zu gelten haben.

Neue Literatur.

Fritz Beinroth, Der Hausschwamm.

Verlag Julius E. G. Wegener, Winnenden-Stuttgart, 0,90 RM.

Wer sich mit der mikroskopischen Untersuchung des Hausschwammes beschäftigen und sich hierdurch in die einschlägige Fachliteratur einarbeiten will, sei auf diese neue Veröffentlichung unseres fleißigen Münchner Mitgliedes aufmerksam gemacht.

ZOBODAT - 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 123-126](#)