

oder der anderen Art erscheinen. Der Pilz breitet sich von der Infektionsstelle nicht durch die ganze Pflanze aus — wie es mit Brandpilzen anderer Getreidearten der Fall ist —, sondern hält sich in der nächsten Nähe der Infektionsstelle. Jede einzelne Anhäufung von Geschwulsten oder Warzen ist also das Ergebnis einer Einzelinfektion und steht in keinem Zusammenhang mit den übrigen an derselben Pflanze auftretenden Verbindungen. Da die Sporen sich im Boden lange — wie angegeben wird, mehrere Jahre — am Leben halten können und da junge Organteile an der Maispflanze bis spät in den Sommer hinein vorhanden sind, so ist leicht einzusehen, daß die Maispflanze während ihrer ganzen Vegetationszeit der Gefahr ausgesetzt ist, vom Brand angesteckt zu werden. Die Krankheit tritt auf dem Maisfeld erst dann zum Vorschein, wenn die Pflanzen über ein Meter hoch geworden sind.

Der Beulenbrand ist aus allen maisbauenden Ländern bekannt. Zuweilen tritt er nur an einzelnen Pflanzen (2—3%) auf, er kann aber auch häufig und verheerend (30%) sein.

Schutzmaßregeln: 1. Man entferne und vernichte alle kranken Gebilde, sobald sie sich zeigen und vor dem Freiwerden des Sporenstaubes. — 2. Man gebe zu Mais keinen frischen Stalldung, weil dieser das Gedeihen des Pilzes im Boden erwiesenermaßen fördert und seine infizierende Fähigkeit erhöht. — 3. Abfälle von brandigen Maispflanzen dürfen nicht auf Dünger- oder Komposthaufen gelangen, sondern müssen verbrannt werden.

Weit weniger zerstörend sind zwei andere Brandarten der Maispflanze: *Ustilago Fischeri* Pass. und *U. Reiliana* Kühn, die beide nur die weiblichen Blütenstände der Pflanze angreifen. Die erstgenannte Art befällt die Kolbenspindele und veranlaßt dadurch das Verkümmern vieler Körner. Beide Arten sind in Italien beobachtet worden. Neuerdings hat man die letzte Art auch in Nordamerika angetroffen (Dana, B. F. und Zundel, G. L., 1920), nicht nur auf Mais, sondern auch auf Mohrenhirse, wo sie die ganze Rispe derselben in eine einzige Brandmasse verwandelt.

Jahresbericht 1933 der Pilzberatungsstelle der Staatl. Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden.

(Direktoren: Prof. Dr. K. Süpfle und Prof. Dr. Dr. A. Heiduschka)

Von Dr. Walther Friese.

Konnte man in früheren Jahren beobachten, daß unsere Wälder bereits in den zeitigsten Morgenstunden zumeist durch Erwerbslose ganz systematisch auf Pilze völlig abgegrast wurden, wobei alle Arten, die ihnen unbekannt waren oder nicht zum Eintragen lohnten, umgeschlagen oder auf andere Weise vernichtet wurden, so hat sich dieser Zustand im Berichtsjahr erfreulicherweise ziemlich geändert. Eine solche Wälderplage besteht kaum mehr. Hierin erkennt man auch eine segensreiche Folge der Eingliederung eines großen Teils unserer Volksgenossen in den Arbeitsprozeß.

Man konnte es den Waldbesitzern sicherlich nicht verübeln, wenn sie das Pilzesammeln in ihren Gebieten bisweilen völlig untersagten. Nun werden wohl diese Verbote hoffentlich hinfällig werden, und die Wälder werden in jeder Hinsicht wieder das sein, wozu sie vornehmlich dienen sollen, nämlich eine Erholungsstätte für jung und alt, in der auch der Pilzliebhaber wieder auf seine Kosten kommt.

Es ist bedauerlich, daß das verflossene Jahr infolge seiner unsteten Witterungsverhältnisse in unserer Gegend kein gesegnetes Pilzjahr war. An marktfähigen Speisepilzen war es sehr arm; so zählte z. B. der Steinpilz manchenorts geradezu zu den Seltenheiten. Leider trat dafür, namentlich in der Nähe Dresdens, der früher hier nicht allzuoft beobachtete, so überaus gefährliche grüne Knollenblätterpilz in größeren Mengen auf, namentlich im Großen Garten. Es machte sich deshalb eine besondere Warnung vor diesem Pilze in den Tageszeitungen nötig, wobei auch wieder darauf hingewiesen wurde, daß es kein Erkennungsmittel gibt, um in einem Gericht das Vorhandensein von Giftpilzen sofort zu erkennen. Nur genaue Kenntnis der Pilze schützt vor Pilzvergiftungen!

Im Berichtsjahre sind 290 Pilzbestimmungen kostenlos ausgeführt worden; dreimal konnte dabei der grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) diagnostiziert werden.

Auffällig ist es, daß in zahlreichen Fällen der als giftig bekannte Kartoffelbovist für sich gesammelt wurde, in der Absicht, ihn als Trüffelersatz zu genießen! Große Enttäuschung rief dann jedesmal eine entsprechende Warnung und Aufklärung hervor. Trüffelersatz scheint überhaupt jetzt ein ziemlich begehrter Artikel zu sein. So ist anderenorts beobachtet worden, daß konservierte Stiele und von der Oberhaut und dem Röhrenfutter befreite Rothhäubchen (*Boletus rufus*) als solcher ausgiebig verwendet wurden. Aber nicht nur als Trüffel-Ersatz wird dieser Pilz genommen, sondern Trüffel-Würste, Pasteten usw. sind damit unter Vortäuschung echter Trüffel mit Rothhäubchenteilen verfälscht worden. Die Erkennung dieser Verfälschung ist nicht schwer; es soll in Zukunft bei der Lebensmittelüberwachung ganz besonders darauf geachtet werden.

Einfuhr und Verkauf der Frühjahrslorchel an Stelle der echten Morchel konnte noch nicht unterbunden werden, obwohl erstere nicht ungefährlich ist und alljährlich so manche Pilzvergiftung verursacht. Es ist aber weitgehend für Aufklärung dahingehend gesorgt worden, daß man Morcheln schlechthin (auch wenn es echte sind) nur dann genießen soll, wenn sie vor dem Zubereiten mindestens zweimal mit siedendem Wasser überbrüht wurden, das dann unter allen Umständen wegzuschütten ist.

Der Marktkontrolle von Frischpilzen, besonders auf den Wochenmärkten der kleinen Städte, ist besonderes Augenmerk gewidmet worden. Giftige Pilze wurden in keinem Falle angetroffen, dagegen einmal vollkommen verdorbene Birkenpilze, und einmal wurden Butterpilze als Sandpilze feilgehalten. Der Hartpilz (*Armillaria robusta*) wurde in einem Falle in einem Grünwarengeschäft in größeren Mengen feilgehalten.

Käufer, die ihn nicht kannten, konnten über die Unschädlichkeit dieses Pilzes belehrt werden.

Der Austernpilz (*Pleurotus ostreatus*) kam in unseren Wäldern besonders im Januar und Februar vor. Dieser ausgezeichnete, wohl-schmeckende Speisepilz war auch der ausschließliche Inhalt einer Pilz-Konserve, deren Artbestimmung gefordert wurde, da man in diesem vollwertigen Speisepilz wegen seines Lamellenfutters einen giftigen Blätterpilz vermutet hatte.

An Pilzarten, die in hiesiger Gegend nicht häufig angetroffen werden, sind bestimmt worden:

1. *Geaster fimbriatus*, der gefranste Erdstern,
2. *Strobilomyces strobilaceus*, der Schuppenröhrling,
3. *Boletus porphyrosporus*, der rotbraunsporige Röhrling,
4. *Boletus sanguineus* (*Boletus versicolor*), der blutrote Röhrling.

Wucherungen holzzerstörender Pilze wurden 2 untersucht (1 Hausschwamm, 1 Trockenfäule).

Schriftliche Auskünfte über den Wert von Pilzen oder über Vergiftungsmöglichkeiten wurden viermal erteilt.

Wie in den früheren Jahren befaßte sich die Pilzberatungsstelle in Verbindung mit der allgemeinen amtlichen Lebensmittelkontrolle in 7 Amtshauptmannschaften Sachsens wieder eingehend mit der Untersuchung von Trockenpilzen. Insgesamt wurden 23 Proben untersucht; davon mußten 8 beanstandet werden, das sind rund 35%. Von diesen 8 Proben enthielten 4 für Trockenpilze in Sachsen nicht zulässige Lamellenpilze (hauptsächlich Täublinge), und zwar belief sich der Prozentgehalt daran auf: 1. 96,8, 2. 35,2, 3. 23,6, 4. 6,6. Drei der Proben waren als getrocknete Mischpilze, eine als Dörr-Steinpilze feilgehalten worden. Die restlichen 4 Proben mußten als ungenießbar und ekelerregend außer Verkehr gesetzt werden, da sie durch lebende Maden, Madenkot, Gespinste und Schimmelansatz vollkommen verdorben waren.

Man erkennt aus diesen Zahlen, daß der Herstellung der Trockenpilze noch immer nicht die ihr gebührende Sorgfalt gewidmet wird. Wenn man den verhältnismäßig hohen Verkaufspreis der Dörrpilze bedenkt, so sollte doch die Güte der Ware damit in Einklang gebracht werden. Getrocknete Pilze verderben z. B. leicht, namentlich durch Verschimmeln, wenn sie in nicht genügend getrocknetem Zustande (mit einem Wassergehalt über 10—12%) in die jetzt für Lebensmittel sehr beliebten Cellophan- oder Bronbeutel gefüllt werden, die dann durch einen Faden noch fest zugebunden werden. Ein Nachtrocknen ist hierin nicht möglich und ein Verschimmeln oder Verfaulen die Folge, worauf bereits früher hingewiesen wurde.

Ungenießbare Pilzgerichte wurden in 2 Fällen vorgelegt. Durch Befragen der Hersteller konnte festgestellt werden, daß die Gerichte an ungeeignetem Orte bei großer Wärme mehrere Tage lang stehengelassen worden waren. Sie waren infolgedessen in stinkende Fäulnis übergegangen.

Nur schwer waren die Leute dazu zu bewegen, die Gerichte zu vernichten, was in der Pilzberatungsstelle schließlich geschah. Es muß immer wieder betont werden, daß Pilzgerichte tunlichst noch am Tage der Zubereitung genossen werden sollten, falls ein Eisschrank zur Aufbewahrung der Reste nicht zur Verfügung steht.

Dankbar ist es zu begrüßen, wenn sich die Tagespresse mit den Fragen der Pilzvergiftung sachlich beschäftigt. Aber leider ist das nicht immer der Fall, denn manche an sich gut gemeinte Veröffentlichung in den Zeitungen stammt aus der Feder von Laien, wodurch nur Unsicherheit und Verwirrung erzeugt wird. Man überlasse die Ausführungen über Pilzvergiftung allein wirklichen Pilzsachverständigen! Auch durch den Rundfunk könnte das Publikum über Pilze betreffende Fragen viel häufiger unterrichtet werden, als es bis jetzt geschehen ist. Es gibt in diesem Sinne wahrlich eine sehr große allgemein interessierende Zahl solcher Fragen, deren Erörterung man aber auch dem Sachkenner überlassen sollte. Die Belehrung in den Schulen über Pilze steht auch heute noch auf ziemlich schwachen Füßen. Falls hier geeignete Kräfte nicht zur Verfügung stehen sollten, dann wären sicherlich die Leiter von Pilzberatungsstellen gern bereit, durch Vorträge und sachgemäße Raterteilung bei Pilzausstellungen in Schulen ihre Erfahrungen und ihr Material der Allgemeinheit zur Verfügung zu stellen.

P. A. Karsten

Anläßlich seines 100. Geburtstages*).

Von T. J. Hintikka, Korsö, Finnland.

In dieser Zeitschrift hat Killermann (*Z. f. P.* 1931, 2, S. 37) einige Hauptzüge aus dem Leben des finnischen Mykologen P. A. Karsten dargestellt. Da dieses hauptsächlich nach Lloyd (*Mycol. Not.* 50, 1917) entworfene Bild ziemlich unvollständig ist, mag vielleicht eine kurze Biographie des größten finnischen Mykologen am Platze sein, da in diesem Jahr genau hundert Jahre seit seiner Geburt vergangen sind. Untenstehende Ausführung folgt hauptsächlich der Darstellung Fredr. Elfving's (*Öfversigt af Finska Vetenskaps-Societetens Förhandl.* LXI, 1918/19, C., p. 1—19; *Luonnon Ystävä* 21, 1917, p. 90—92) nebst anderen Quellen (E. von Konow: *Denkschrift des Landwirtschaftlichen Instituts in Mustiala* (1928, p. 285—289 u. a.). Einige Ergänzungen und besondere Hinweise hat allerdings der Verfasser hinzugefügt.

Die Familie Karsten war ursprünglich von Norddeutschland nach Finnland übersiedelt. Der Vater P. A. Karstens, Peter August Karsten, war Pächter des Militäramtsgutes Lukkarainen in Merimasku (nordwestlich von Turku). Hier wurde Petter Adolf Karsten am 16. Februar 1834 geboren. Die Familie lebte in dürftigen Verhältnissen, und über

*) Wir danken der Familie Karsten bestens für die Beschaffung des abgedruckten Bildes. Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1934

Band/Volume: [13_1934](#)

Autor(en)/Author(s): Friese Walther

Artikel/Article: [Jahresbericht 1933 der Pilzberatungsstelle der Staatl. Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege zu Dresden 13-16](#)