

Hier steht Rott unter allen Orten an allererster Stelle, dann folgen Dörfer des Pleistales. Auch Uckerath stellt eine nennenswerte Zahl Verkäufer, weniger die Orte des Siegtales, Blankenberg, Lauthausen; fast gar keine die Orte des Aggertales. Diese werden jedoch zunächst den Kölner Markt\*) beschicken.

Welche Lehren hat die Pilzkontrolle aus ihrer diesjährigen Tätigkeit für die Zukunft gezogen? Vor allem die, daß die Pilzkentnnis der Sammler sich nur auf wenige Arten beschränkt. Damit mehr Sorten auf den Markt kommen, muß in Zukunft die Aufklärung kräftig arbeiten. Denn es ist für die deutsche Volksernährung untragbar, daß eßbare Schwämme, die der deutsche Boden ohne Pflege erarbeitet, massenhaft zugrunde gehen. So war es für einen Pilzkenner ein betäubender Anblick, als er bei einem Pilzausflug im Oktober nach Trerichsweiher dort die schmackhaften Butterpilze zentnerweise verdorben vorfand. Hier ist Abhilfe notwendig, denn das deutsche Volksgut darf nicht verkommen.

Die Pilzkontrolle, die schon im vorigen Jahre bestand, hat sich dieses Jahr zu einer Pilzberatungsstelle erweitert. Zwar ist sie nicht imstande — es gibt Tausende von Pilzen —, alle Pilze zu unterscheiden, aber sie kennt alle giftigen und giftverdächtigen Pilze ganz genau. Abgesehen davon, daß der Pilzberater fast täglich von Käufern und Verkäufern um Rat und Aufklärung gebeten wurde und stets hilfsbereit längere oder kürzere Belehrung erteilte, ja hierdurch Menschenansammlungen auf dem Markte verursachte (die sonst stets korrekte Polizei drückte hierbei ein Auge zu), ist er sehr oft in seiner Wohnung, Hansenstraße 9, aufgesucht worden. Erschienen sind dort schätzungsweise 30 Ratsuchende, und 50 Arten von Pilzen sind dort bestimmt worden. In den zur Untersuchung vorgelegten Pilzmengen befanden sich auch Giftpilze, ja sogar die todbringenden Knollenblätterschwämme. Diese Pilzberatungen haben zur Verbreitung der Pilzkenntnis viel beigetragen. Dort belehrt und angeregt, zogen die Sammler in die Wälder und holten sich dort das Fleisch des armen Mannes. Ja, es gab eine Zeit, wo die Pilze und ihre Zubereitung das Tagesgespräch der Hausfrauen bildeten und der Pilzberater auf der Kaiserstraße von Ratsuchenden mehrmals angesprochen wurde.

### **Jahresbericht 1935 der Prüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen. Sitz Dorsten.**

Leiter: Kreisschulrat Brock.

Das Jahr 1936 brachte dem Pilzfreunde manche wertvolle Anregung und willkommene Gelegenheit zu gemeinnütziger Betätigung. Wenngleich die Pilzforschung in den letzten Jahrzehnten erhebliche Fortschritte gemacht hat, so besteht doch für den Eingeweihten kein Zweifel, daß auf

---

\*) Der volle Erfolg durch die fleißige Arbeit der Siegburger Pilzaufklärung verdient die gebührende Anerkennung. Wenn das in einer kleinen Stadt möglich ist, versteht man nicht, daß uns die Markthallenverwaltung der Weltstadt Köln schreibt: „Der Pilzverkauf in Köln ist derart gering, daß eine Marktkontrolle bisher nicht eingeführt worden ist.“

diesem Gebiete noch viel zu tun übrigbleibt. Nicht einmal die tausende in Deutschland vorkommenden größeren Pilzarten sind eindeutig bestimmt, ganz zu schweigen von dem gewaltigen Heer der Kleinpilze. Auch mit Bezug auf Standort und Erscheinungszeit hält es schwer, allgemein gültige Feststellungen zu machen. Den diesbezüglichen Angaben in Pilzwerken kommt deshalb vorerst nur ein bedingter Wert zu.

Das verflossene Jahr brachte in genannter Hinsicht ebenfalls zahlreiche Überraschungen. Beispielsweise konnten die Egerlinge (*Champhignons*) bereits Ende April bis Anfang Mai eingesammelt werden, erschienen dann aber noch einmal Ende September bis in den Oktober hinein und zwar so massenhaft wie selten zuvor. Durchweg handelte es sich um den bekannten Wiesenegerling und den nach Anis duftenden Schafchampignon. Von letzterem legten Pilzsucher der Pilzprüfungsstelle im September Stücke vor, deren Hutdurchmesser 25—30 cm betrug. Der diesem Pilz anderswo anhaftende Karbolgeruch wurde in hiesiger Gegend noch nicht beobachtet. Nebenbei bemerkt, wächst der Schafchampignon auch in Ställen, Kellern und an ähnlichen Orten.

Neben den Egerlingen leuchteten auf unseren Wiesen und Weiden die weißen, eßbaren Eierboviste, Hasen- und Flaschenstäublinge, ferner große Hexenringe von Nelkenschwindlingen (*Kröslingen*) und Feldtrichterlingen. Obgleich die beiden letztgenannten Arten wohlschmeckende und recht ergiebige Speisepilze sind, werden sie doch fast nur von „Kennern“ eingesammelt. Von Egerlingen abgesehen, ziehen nämlich unsere berufsmäßigen Pilzsucher die großen, zumeist wertvollen Röhrenpilze unserer Wälder vor, von denen sie im verflossenen Herbst wieder eine reiche Ernte einheimen konnten. Daneben gehörten aber auch Honigpilze (*Hallimasch*), Kremplinge, Perlpilze und die milden Täublingsarten zu ihrem täglichen Sammelgut. An dieser Stelle sei betont, daß die Bezeichnung „Waldchampignon“ für Perlschwamm unrichtig und irreführend ist und daher nicht gebraucht werden sollte. Jener gehört nämlich zu den Egerlingen, dieser hingegen zur Gruppe der zum größten Teil giftigen Wulstlinge.

Ende April bis Anfang Mai konnten die Pilzfreunde den Mairitterling (*Tricholoma Georgii*) und den vorzeitigen Schüppling (*Pholiota praecox*) ernten. Zu dieser Zeit stellte sich in der Hardt bei Recklinghausen auch die Frühlingslorchel (*Helvella esculenta*) ein, um dann im Spätherbst noch einmal zu erscheinen. Das chemische Untersuchungsamt (Dr. Kuhlmann) in Recklinghausen hat diesen Pilz mit Recht vom Marktverkauf ausgeschlossen; denn wenn es auch Menschen gibt, die diese Lorchelart nach Abkochen und Fortschütten des Kochwassers ohne Schaden essen können, so steht doch einwandfrei fest, daß ihr Genuß in zahlreichen Fällen schwere Vergiftungen, zum Teil mit tödlichem Ausgange, verursacht hat. Die Frühlingslorchel muß daher bis auf weiteres zu den Giftpilzen gezählt werden. Eine ausgezeichnete Pilztafel von diesem Giftpilz hat Direktor Kallenbach-Darmstadt bearbeitet und herausgegeben.

Als ungenießbar haben sich der bei uns nicht selten vorkommende rasige Schüppling (*Pholiota spectabilis*) und der massenhaft auf Eichenköpfen wachsende Eichenknäuling (*Panus stipticus*) erwiesen. Während jener bedenkliche Magen- und Darmstörungen hervorruft, gibt dieser infolge seines Gerbsäuregehalts dem Pilzgericht eine schwarze Farbe und einen unangenehm herben Beigeschmack. Dagegen dürfen die alljährlich auf Schutthaufen und in Gärten herdenweise auftretenden Schopf- und Knotentintlinge (*Coprinus comatus* und *atramentarius*) unbedenklich den besseren Speisepilzen beigezählt werden. Kein Wunder, daß die Zahl ihrer Liebhaber immer größer wird. Eine außergewöhnlich reiche Ernte brachten im vergangenen Jahre auch der violette Ritterling (*Tricholoma nudum*) und der nebelgraue Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Von den in hiesiger Gegend leider zu den Seltenheiten gehörenden Pilzen wurden der Kreisstelle u. a. vorgelegt: Kornblumen- und Elfenbeinröhrling, Riesentrichterling, echter Reizker, rötlicher Ziegenbart und Spitzmorchel. Sie alle sind wertvolle Speisepilze.

Da die milde Witterung bis zum Jahresende anhielt, konnten sich die zumeist eßbaren Pilze des Spätherbstes ununterbrochen entwickeln. Noch am 20. Dezember konnte daher der Unterzeichnete tadellose junge Honigpilze, Frostschnecklinge, Winterrüblinge, Austernseitlinge, Pfifferlinge (!), geriefte Trichterlinge, rauchgraue und ziegelfarbige Schwefelköpfe für die Küche einsammeln.

Der große Pilzreichtum übte wieder auf die Bewohner des Industriegebiets eine starke Anziehungskraft aus. Drei Monate zogen sie täglich in hellen Scharen hinaus, um die weiten Ebenen und bewaldeten Höhen des Münsterlandes nach Pilzen abzusuchen. Schätzungsweise wurden an einzelnen Tagen mehr als hundert Zentner geerntet. Der Beweis für den hohen Wert der Pilze als Volksnahrungsmittel dürfte damit erbracht sein. Im Zusammenhange hiermit sei erwähnt, daß die heutige Sammeltätigkeit erst einen kleinen Bruchteil von der Gesamtheit der in unserem Vaterlande wachsenden Speisepilze erfaßt, und daß alljährlich noch Millionenwerte an kostbarem Pilzgut ungenutzt bleiben bzw. wieder vergehen.

Wie bereits angedeutet, gab es im Berichtsjahre auch für die Pilzberatungsstelle reiche Arbeit. Im Tagebuche sind 32 Ein- und 43 Abgänge vermerkt. 55 Pilzsucher legten dem Leiter rund 400 Pilzarten zum Bestimmen vor. Den giftigen Knollenblätterpilz brachten zwei Pilzfreunde. Einer von diesen war der Schwager jenes unglücklichen Vaters aus der Halturner Gegend, der während des Weltkrieges (1916) kurz nacheinander sechs Kinder infolge Vergiftung durch den Genuß des genannten Pilzes verlor. Folgende 15 Pilzarten wurden im Laufe des Jahres zum erstenmal bestimmt: Felderiger und Betroffter Ritterling (*Tricholoma enista* und *pessundatum*), Stinkschirmling (*Lepiota cristata*), Riesentrichterling (*Citocybe candida*), Orangefuchsigiger Seitling (*Pleurotus nidulans*), Weidenseitling (*Pl. salignus*), Frühlingsrötling (*Entoloma clypeatum*), Geselliger Schwefelkopf (*Hypholoma dispersum*),

Roßhaar-Schwindling (*Marasmius androsaceus*), Eichenknäuling (*Panus stipticus*), Elfenbeinröhrling (*Boletus placidus*), Rötlicher Ziegenbart (*Ramaria botrytis*), Hasenstäubling (*Lycoperdon caelatum*), Grubenlorchel (*Helvella lacunosa*), Geweihförmige Kernkeule (*Xylaria hypoxylon*). Damit ist die Zahl der im Landkreise Recklinghausen nachgewiesenen Pilzarten auf 353 gestiegen. Von den genannten sind acht durch Sperrdruck hervorgehobene Arten eßbar. Während zwei Hertener Pilzfreunde den Leiter der Prüfungsstelle beim Sammeln in erfolgreicher Weise unterstützten, leistete ihm der Herausgeber der Zeitschrift für Pilzkunde, Direktor Kallenbach in Darmstadt, beim Bestimmen neu festgestellter Pilze wertvolle Hilfe. Für ihre selbstlose Mitarbeit sei allen Herren an dieser Stelle herzlich gedankt.

Schwere Fälle von Pilzvergiftungen sind in hiesiger Gegend nicht vorgekommen. Wohl erkrankten im September Ehefrau und Tochter eines Pensionärs aus Dorsten. Wie aber von ärztlicher Seite erklärt wurde, hatte kein Giftpilz die Vergiftungserscheinungen hervorgerufen. Letztere waren vielmehr darauf zurückzuführen, daß die zubereiteten Pilze zu lange aufbewahrt worden sind. Im übrigen hat die Pilzprüfungsstelle dem Obmann zur Untersuchung von Pilzvergiftungen, Sanitätsrat Dr. Welsmann in Pelkum bei Hamm, regelmäßig die Zeitungsberichte über Pilzvergiftungen (Lüneburg, Duisburg u. a.) zugestellt.

Die Tagesblätter und Zeitschriften brachten im vergangenen Jahre verhältnismäßig oft „aufklärende“ Aufsätze über Pilzkunde. Leider hatten ihre Verfasser nicht immer die neuesten Ergebnisse der Erfahrung und Wissenschaft berücksichtigt und wärmten daher nicht selten alte Ladhüter wieder auf. Soweit es ihm möglich war, hat der Leiter der Kreisprüfungsstelle die vorgebrachten Irrtümer und schiefen Darstellungen berichtigt. Aus solchen und ähnlichen Beobachtungen ergibt sich für alle beteiligten Kreise (Schulen, Pilzprüfungsstellen usw.) die Notwendigkeit, auch weiterhin an der Verbreitung volkstümlicher Pilzkunde tatkräftig mitzuarbeiten. Besonders wirkungsvolle Maßnahmen in dieser Hinsicht sind Pilzwanderungen, Ausstellungen, Vorträge und Pilzessen.

Darum hat auch die Kreisstelle hiervon ausgiebigen Gebrauch gemacht. Neben zahlreichen kleineren wurden fünf größere Veranstaltungen durchgeführt. Am 13. September unternahmen 22 Ortsgruppen des Sauerländischen Gebirgsvereins mit 200 Teilnehmern eine Lehrwanderung nach Kirchhellen. 40 Pilzfreunde und Pilzfreundinnen aus Recklinghausen wanderten gemeinsam mit der Dorstener Ortsgruppe auf dem „Alten Postwege“ dem Ziele zu, wobei sie der Leiter der Kreisprüfungsstelle gleichzeitig mit zahlreichen Pilzarten bekannt machte. Nach dreistündiger Wanderung gab es ein köstliches Pilzessen. Die von den Gruppen mitgebrachten Pilze wurden bestimmt und die tags zuvor von den Lehrkräften des Amtes Kirchhellen im Saale von Schulte-Wieschen geschmackvoll und übersichtlich angeordnete Pilzausstellung (mit 80 Pilzarten) besichtigt. Ein aufklärer Vortrag krönte die wohl-

gelungene Veranstaltung. Gleichen Anklang fanden die auf Veranlassung der NSV. am 12. und 14. Oktober in Herten und Disteln eingerichteten Pilzausstellungen. Auch hier konnten dank eifriger Mitwirkung von einigen Pilzfreunden aus Herten an 80 Pilzarten ausgelegt werden. Gespannt und mit dankbarem Blick lauschten die Besucher den Ausführungen des Leiters der Kreisstelle, dem es vor allem darauf ankam, alteingewurzelte Irrtümer und Vorurteile von Grund aus zu beseitigen. Viel Beachtung und Bewunderung fand auch wieder die von den Lehrkräften des Amtes und der Stadt Haltern im Anschluß an die Obstausstellung prächtig und verständnisvoll hergerichtete Pilzschau (18. bis 23. Oktober). Waren doch an 100 Pilzarten, zum Teil Seltenheiten der Hohen Mark und der Borkenberge, zusammengetragen und fein säuberlich auf grünem Moos ausgebreitet!

Die letzte Pilzwanderung des Jahres unternahm der Leiter der Kreisstelle am 19. Oktober mit dem Verein für Orts- und Heimatkunde von Bottrop. Der Weg führte durch den Köllnischen Wald zum Forsthaus Specht. Hier konnten trotz der ungünstigen Witterung an 60 Pilzarten, darunter ein sehr langer Wurzelrübling (*Collybia radicata*), ausgestellt, bestimmt und näher besprochen werden. Ein ausgezeichnetes Pilzessen mit anschließendem Vortrag hielt die hochbefriedigten Teilnehmer noch eine Zeitlang fröhlich beisammen.

Während seines Ferienaufenthalts im Hochsauerlande und am Chiemsee in Bayern lernte der Kreisleiter wieder eine Reihe neuer, bei uns fehlender Pilzarten kennen. Wertvolle Anregungen gaben ihm auch die Zeitschrift für Pilzkunde (Darmstadt) und das hervorragende Werk „Die Pilze Europas“, von dem bereits 16 Lieferungen vorliegen. Möge auch im neuen Jahre kein Pilzfreund verabsäumen, der Kreisberatungsstelle unbekannte Pilze zum Bestimmen einzusenden. Damit nützen sie sich und der Allgemeinheit.

Auf der Tagung in Kirchhellen wurde angeregt, in Anlehnung an die „Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde“ einen Kreisverein für Recklinghausen zu gründen. Ein zeitgemäßer Vorschlag! Wer tut mit? — Pilz Heil!

### **Bericht der Marktkontrolle zu Chemnitz über den Pilzumsatz in den Jahren 1934 und 1935.**

Im Jahr 1934 sind folgende Pilze eingegangen:

19487 kg	Gelbschwämmchen,
19032 „	Mischpilze,
99897 „	Steinpilze,
682 „	Schälpilze,
18568 „	Birken- und Rothautröhrlinge,
2607 „	Champignons,
168 „	Lorcheln,
264 „	Wiesen-Champignons.

gesamt 160705 kg = 3214,10 Zentner Pilze.

# 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: 1936

Band/Volume: [15\\_1936](#)

Autor(en)/Author(s): Brock

Artikel/Article: [Jahresbericht 1935 der Prüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen. Sitz Dorsten 67-71](#)