waren die symbiotischen Funde im Herbst 1934, besonders in den vorhin erwähnten Dünen, wo ich den roseus sowohl in Gesellschaft des Kuhpilzes als auch mit ihm verwachsen fand. In meinem Pilztagebuch habe ich unter dem 23. September 1934 folgendes notiert: „Ausflug mit dem Deutschen Jägerbunde zu den Wolfsbergen bei Langasciem an der Aahofschen Grenze. Es hatte in der Nacht nach langer Trockenheit stark geregnet, so daß um 8 Uhr morgens das Wasser noch auf den Wegen stand. Der Wald war sehr pilzarm. An den Rändern der Schneisen und am Wege Bol. bovinus in Mengen, meist büschelig-rasig. Fünfmal fand ich ihn vergesellschaftet mit Gomph. roseus, der neben und unter den Hüten von bovinus stand. Einzeln stehende roseus fand ich nicht.“ Meine Kamera hatte ich leider zu Hause gelassen, so daß ich keine Aufnahmen machen konnte, doch habe ich eine besonders schöne Gruppe mit dem Pinsel festgehalten. Im September 1935 konnte ich in Kurland in den großen Dondangenschen Wäldern sammeln. In einem trocknen Kiefernbestand gab es sehr viel Bol. bovinus und nur zwei Gomph. roseus, und diese standen nicht in ihrer Nähe! Wo die Stiele beider Arten eng beieinander standen, war es mir makroskopisch nicht möglich, ihr zu einem Pilzlager verschlungenes, vielleicht auch miteinander verwachsenes Myzel auseinanderzuhalten. Möglich, daß die Hyphen der beiden Arten auf Chemikalien verschieden reagieren, doch habe ich darin keine Untersuchungen gemacht. Das wäre vielleicht der einzige Weg, wirkliche Symbiose bzw. Parasitismus nachzuweisen. Irgendwelche nachteilige gegenseitige Beeinflussung habe ich nicht beobachten können.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Zur Pilzaufklärung im Gau Magdeburg-Anhalt.

Kersten, Lehrer und Schulleiter,
Mitarbeiter in Sachen der
Pilzaufklärung.

Dessau-Großkühnau, 14. 2. 1937.

An die

Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung,
Gau Magdeburg — Anhalt

Betr. Pilzaufklärung. Dessau.

Im Anschluß an die Anregungen, die mir die Tagung für Schulung und Aufklärung in Magdeburg gegeben hat, erlaube ich mir, dem Gau einige Vorschläge hinsichtlich meines Sondergebietes zu machen.

In einer Zeit, wo wir bestrebt sind, vom deutschen Boden das Höchstmaß von Nahrungsmitteln zu gewinnen, muß auch verstärkt hingewiesen werden auf die Bedeutung der Pilze für die Volksernährung. Mit steigendem Pilzgenuß geht aber dort, wo die genügende Aufklärung fehlt, Hand in Hand eine Zunahme der Pilzvergiftungen.

Ich mache daher folgende Vorschläge:

1. In allen Kreisen wäre ein Mitarbeiter zu benennen, der die Pilzaufklärung im Auftrage der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung und im Sinne der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde durchführt oder wenigstens in Angriff nimmt.
2. Den Mitarbeitern wären zur Verfügung zu stellen:
   a) Merkblätter der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde (anbei einige Beispiele);
   b) Hinweise für Pilzberater (bearbeitet i. A. der Reichsarbeitsgegemeinschschaft Schadenverhütung, Gaustelle Sachsen, 0,40 RM.).
3. Die Mitarbeiter geben an die Presse in ihrem Kreis aufklärende Hinweise weiter. Diese Hinweise müssen vorher dem Gau vorgelegen haben. Sie reichen an den Gau Pressenotizen ein, die sich auf Pilze beziehen und von dritter Seite stammen. Diese Aufsätze enthalten bisweilen Ungenauigkeiten oder Fehler, die im Interesse des Volkswohls bedenklich oder gar gefährlich sind.
4. Über Pilzvergiftungen, die in einem Kreise vorkommen, ist dem Gau Mitteilung zu machen. Der Gau stellt in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde Erhebungen über den Fall auf Grund besonderer Fragebogen an.
5. Die Mitarbeiter müssen in pilzkundlicher Hinsicht geschult werden bzw. ihre Erfahrungen austauschen. Als Schulungsmittelpunkte schlage ich Magdeburg (Rektor Hinterthür), Dessau (die Schulung würde ich übernehmen) und einen Ort am Harz vor.
6. Die Mitarbeiter hätten zu prüfen, ob eine Kontrolle des Pilzmarktes ausgeübt wird, sonst wäre es Sache der Polizei, eine solche Kontrolle einzuführen.
7. In jedem Kreise ist die Einrichtung einer Pilzberatungsstelle anzustreben. Falls sich in dem Kreise eine wissenschaftlich vorgebildete Persönlichkeit nicht findet, ist in dieser Frage mit äußerster Vorsicht vorzugehen, da der Berater für seine Bestimmungen und Ratschläge persönlich haftet. Es ist jedoch zu erwarten, daß einige Mitarbeiter auch Pilzberater sein können, und zu hoffen, daß andere Mitarbeiter im Laufe der Jahre durch ausreichende Schulung zu Pilzberatern herangebildet werden. Wenn über Namen und Wert eines Pilzes Zweifel bestehen, so ist der Pilz dem Gau einzusenden.
8. Durch kleine Ausstellungen von wenigen Arten — keine Massenschau — ist die Bevölkerung auf wichtige eßbare und giftige Pilze hinzuweisen.
9. In den hierfür geeigneten Kreisen finden im Einvernehmen mit den Forstämtern Pilzwanderungen statt, zu denen ein Mitarbeiter vom Gaustab zuzuziehen wäre.

Nachschrift. Die R.A.S. Gau Magdeburg-Anhalt hat auf Grund dieser Vorschläge die organisierte Pilzaufklärung in Angriff genommen.

10. Anfang Dezember reicht der Mitarbeiter dem Gau einen Bericht über seine Arbeit ein.

Ich weise in diesem Zusammenhang hin auf den

„Bericht über die Pilzaufklärung im Rahmen der Schadenverhütung Gau Sachsen." (Zeitschrift für Pilzkunde, 1936, S. 103.)

Soweit bei der gekennzeichneten Planung ein Sachverständiger nötig ist, bin ich selbstverständlich zur Mitarbeit im Rahmen der mir zur Verfügung stehenden Zeit bereit. Heil Hitler!

gez. Kersten.

Erläuterungen über den Wert einiger Pilze.

Zum Aufsatz von Huber, Saarbrücken, in Doppelheft 1/1937 der Zeitschrift für Pilzkunde.

Von Studienrat Kracke, Hamburg.

Mit der Beurteilung des Mordschwammes (Lactarius turpis) durch Gramberg (wichtiger Speisepilz) bin ich nicht einverstanden. Ich habe im Vorjahre auf Anraten eines Pilzkenners nach der Melodie, daß „Probieren dem Studieren" übergeordnet ist, mir eine richtige Portion als Allein-Gericht zubereitet. Erfolg: sehr starke Leibschmerzen und hinterher erlösender Durchfall. Die Pilze sind nicht abgekocht worden. Ich halte Pilze, bei denen man durch Kochen die wertvollsten Bestandteile ausscheidet, für völlig wertlos. Der Mordschwamm darf nach meiner Meinung nur die Bezeichnung tragen: wertlos und schädlich.

Maßnahmen gegen Lorchel-Vergiftungen in Sachsen.

Von der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung Gau Sachsen.

In Verbindung mit Herrn Dr. Friese von der Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege ist es uns gelungen, für den Gau Sachsen eine Regelung der Lorchelangelegenheit zu erwirken. Was wir erreicht haben, ist uns lieber, als wenn in einzelnen Orten die Lorchel für den Markt verboten wird, da die jetzige Regelung für den ganzen Gau wirksamer ist. Wir geben Ihnen eine Abschrift der Zeitungsnotiz, die in fast allen sächsischen Tageszeitungen erschienen ist.

Morcheln mindestens zweimal abbrühen!

Zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen durch den Genuß frischer Lorcheln (Morcheln) hat das sächsische Ministerium des Innern bestimmt, daß in allen Geschäften, Markthallen oder Marktständen, wo frische Lorcheln (Morcheln) freigehalten werden, sowie im Hausierhandel mit diesen Pilzen, an Verkaufsstapeln und in Schaufenstern eine für den Käufer sichtbare Warnung anzubringen ist, die folgenden Wortlaut haben muß: „Achtung! Schadenverhütung! Morcheln oder Lorcheln mindestens zweimal mit siedendem Wasser fünf Minuten lang abbrühen! Gesamtes Brühwasser wegschütten!"

Erfahrungen über verschiedene Pilzarten.

Von Sommer, Neugersdorf.

Den süßriechenden Milchling (Lactarius glyciosmus) versuchte ich sauer eingelegt in Kochessig. Er ist nicht zu essen. Ferner probierte ich nochmals Hohlfuß-Röhrlinge (Boletus cavipes), worüber ich früher bereits berichtete. Ich ließ sie wiederum braten. Geschmack: bitter und beißend. Als Bratpilz also ganz ungeeignet, hingegen nach meinem ersten Versuch als Essigpilz nicht nur geeignet, sondern nach meinem Geschmack wirklich zu empfehlen. Denselben schließlich aber noch als Suppenpilz zu versuchen, habe ich trotzdem jede Lust verloren. Um einen Vergleich zu haben, bemerke ich, daß ich früher den wolligen Milchling (Lactarius vellereus) gebraten drei- oder viermal gegessen habe. Diesen Pilz will ich zur Not als eßbar ansehen.

Ein weiterer interessanter Fall. Ich nahm 1936 einige Hexenpilze (Boletus miniatoporus) mit, die ich mir von meiner Schwägerin braten ließ, während ich ihr die gefundenen Rotkappen (Boletus rufus) gab, welche sie auf dem gleichen Feuer für eine Pilzsuppe anbriet. Als ich meine Hexenpilze zu essen kam, sagte sie mir, daß sie selbe mal gekostet hätte und sie bedeutend besser als die Rotkappen schmecken würden. Am nächsten Tage erzählte mir meine Schwägerin, daß sie sich in der Nacht von meinen Pilzen erbrechen mußte, und war ganz erstaunt zu hören, daß mir diese Pilze vorzüglich bekommen wären. Ein anderer Pilzsucher erzählte mir, daß bei ihm nach dem Genuß von Hexenpilzen sich sehr unangenehme Vergiftungserscheinungen bemerkbar gemacht hätten, mehrere Stunden anhielten, da er sich niemals erbrechen kann, während er dagegen über 200 Frühjahrslorcheln, die er auf einem einzigen Platze fand und worüber mehrere Zeitungen unter „Sammlerglück" berichteten, in kürzester Zeit in mehreren Mahlzeiten mit größtem Appetit und ohne Beschwerden verzehrte, und zwar ohne Weggießen des Kochwassers.

Über die Goldröhrlinge (Boletus elegans) habe ich folgendes zu berichten. Vor etwa acht Jahren ging ich eines Sonntags zeitig in den Wald und kam in einen ungefähr 40jährigen Fichtenwald von ungefähr 1000 m Länge und ungefähr 70—100 m durchschnittlicher Breite, und dort sah ich eine Unmasse kleiner Goldröhrlinge, oft auf einem einzigen Quadratmeter 100—200 Stück, aber alle ganz klein, kaum über 1—1,5 cm Durchmesser. Als ich am nächsten Nachmittag einem Bekannten dieses Pilzwunder zeigen wollte, war alles völlig abgeerntet. Ich hatte Mühe, noch zwei bis drei Stück zu finden, um meinem Bekannten zu zeigen, was gestern hier in Massen gestanden hatte. Viele Zentner hätte man hier ernten können, wenn man diese Pilze hätte groß werden lassen. Erstaunlicher wird aber die Sache noch dadurch, daß es sich dort um einen reinen Fichtenwald handelt und auch früher keine Lärchen dort gestanden haben können, da vor der Pflanzung dort kein Wald stand, sondern der Boden Bauernland war, wie mir ein Schulfreund und

Mitpächter der Jagd auf mein eingehendes Befragen bestimmt versicherte. Es handelt sich bei diesem Wald um den sogenannten „Pfeiferbusch" bei Rumburg (Tschechoslowakei), eine knappe halbe Stunde von der Reichsgrenze entfernt. — Später entdeckte ich dort allerdings auch vereinzelt Lärchen eingesprengt, was mir vorher entgangen war.

Ist der falsche Pfifferling wirklich harmlos, auch im Alleingericht?

Kürzlich wurde uns in der Beratungsstelle folgende Mitteilung gemacht: Zwei weibliche Personen hatten vor einigen Jahrzehnten schon bei Hösseringen (zwischen Ülzen und Celle) ungefähr ein Pfund falsche Pfifferlinge frisch gesammelt und sofort abends gegen 7 Uhr gut zubereitet verspeist. Nachts gegen 3 Uhr traten starke Leibschmerzen auf mit heftigem Durchfall. Am nächsten Tage war alles wieder besser. Trotzdem sind beide heute noch begeisterte Pilzfreunde.

Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

Pilzwerke abzugeben!

Eines unserer Mitglieder hat verschiedene Pilzwerke abzugeben, wie Ricken, Blätterpilze und Vademekum, Gramberg, Pilze der Heimat, Michael, Führer für Pilzfreunde, Schnegg, Macku und Kaspar, Sydow usw. Mitteilungen werden erbeten an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt.

Zum 75. Geburtstag von Ludwig Finke in Göttingen.

Unser eifriges Mitglied, Herr Baumeister Ludwig Finke in Göttingen, hat sein 75. Lebensjahr vollendet. Seit der Kriegszeit hat er sich in seiner Heimat um die Pilzaufklärung sehr verdient gemacht. Er leitete dort seit dieser Zeit ehrenamtlich die Pilzberatungsstelle und versah auch in gleicher Weise die Pilzmarktkontrolle. Wir wünschen ihm noch recht viele gesunde Jahre.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde.

Auch unsere Pilzaufklärung gehört zum neuen Vierjahresplan! Jeder von uns muß nach seinen Kräften mithelfen!

Verantwortliche Schriftwalter: Franz Kallenbach, Darmstadt und Hochschulprofessor Dr. Sebastian Killermann, Regensburg. — Organ der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und der Hess. Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung. — Herausgeber, Verleger u. Anzeigenleiter: Franz Kallenbach, Darmstadt. Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 2. — Hersteller: L. C. Wittich, Darmstadt. — IV. 37. 900.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1937

Band/Volume: 16_1937

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 124-128