## Oskar Brefeld.

1839—1925.

Zum 100jährigen Geburtstage des berühmten Mykologen und Biologen.

Von M. Seidel, Görlitz. / Mit einem Bild.

Zum 100jährigen Geburtstage seien diesem berühmten Biologen in dankbarer Erinnerung die folgenden Zeilen gewidmet.

Prof. Oskar Brefeld wurde am 19. Aug. 1839 zu Telgte (Münsterland) geboren. Nach beendeter Studienzeit wurde er Dozent in Würzburg, 1878 Professor an der Forstakademie Eberswalde, 1884 in Münster, 1898 Professor und Direktor des pflanzenphysiologischen Instituts in Breslau. Er starb im Januar 1925 in Schlachtensee bei Berlin.

Durch Kultur von Pilzen in künstlichem Nährboden hat er die Entwickelung der verschiedenen Arten von Spore zu Spore beobachten können. Er setzte die Kulturen viele Jahre fort und hat auf diese Weise die Pilze systematisch, morphologisch und biologisch durchforscht. Sein großes Werk trägt den Namen: „Untersuchungen aus dem Gesamtgebiet der Mykologie", 1872—1895; 12 Hefte.

# Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

## Jahresbericht 1938

der Städtischen Pilzberatungsstelle und der Städtischen Pilzmarktkontrolle in Siegburg.

Von Dr. Arendt, Studiendirektor i. R.

Leiter der Städt. Pilzmarktkontrolle und der Städt. Pilzberatungsstelle.

Reich, ja überreich war dieses Jahr die Pilzernte in Wald und Feld. Zur Hauptpilzzeit standen die Schwämme an vielen Orten Kopf an Kopf und erfreuten das Auge des wandernden Naturfreundes. Leider war diese Zeit nur auf wenige Wochen begrenzt; denn Mai, Juni und Juli kargten allzusehr mit Regen und trockneten das Erdreich so stark aus, daß auch die ersten reichlichen Regenfälle des August den Boden nicht so durchfeuchten konnten, daß sie ihm die Pilzköpfe entlockten. Erst gegen Ende dieses Monats kam die Pilzflora in Blüte und zwar in solcher Pracht, daß stellenweise der Waldboden einem vielfarbigen Pilzteppich glich. Damals erschienen fast alle Arten Sommer- und Herbstpilze zu gleicher Zeit. Auffallend war hierbei, daß manche Pilze sich nur ganz kurze Zeit zeigten und alsbald fast spurlos verschwanden. So sah man den honiggelben Trichterling Mitte September in schier unberechenbarer Fülle in den Waldungen, doch 10 Tage später fand man nur noch vereinzelte Exemplare davon. Ähnlich verhielten sich in ihrem Wachstum der Perlpilz und der Maronenpilz. Nur wenige Pilzarten zeigten eine längere Ausdauer. Manche Arten sind überhaupt fast gänzlich ausgeblieben, wie z. B. das

Stockschwämmchen, das im vorigen Jahre überreich die Buchenstubben schmückte. Leider ist die reiche Pilzernte dieses Jahr, wie es auch in den früheren Jahren der Fall gewesen ist, aus Unkenntnis und aus übertriebener Ängstlichkeit vor Vergiftungen für die menschliche Nahrung verlorengegangen. Es gibt noch immer zu wenige Pilzsammler, obwohl sich ihre Zahl in der hiesigen Gegend dank der unermüdlichen selbstlosen Tätigkeit des hiesigen Vereins zur Förderung der Pilzkenntnis stark vermehrt hat. Zudem kennen die meisten Sammler zu wenige Arten Pilze und lassen infolgedessen sogar beste Speisepilze unbeachtet. So z. B. werden Edelreizker und Austernpilze kaum gesammelt. Hier ist weitere Aufklärung und Belehrung eine bittere Notwendigkeit. Und das trifft gerade in der Jetztzeit, in der Zeit des Vierjahresplanes, zu; denn die Früchte, die der deutsche Boden als Nahrung erarbeitet, dürfen nicht zugrunde gehen.

Die größte Menge der in hiesiger Gegend geernteten Pilze entfällt auf die Sammler, die ihre Pilzernte im Privathaushalt verbrauchten. Manches schmackhafte Mahl haben sie heimgebracht, das ihnen nichts gekostet hat. Zahlreich sind sie in Wald und Feld auf Pilzstreife ausgezogen. Ja, man hat beobachtet, wie Pilzliebhaber mit Taschenlaternen am frühen Morgen bei Dunkelheit die ihnen bekannten Pilzstände nach Egerlingen absuchten.

Infolge der reichen Pilzernte war auch der Marktverkehr auf dem Adolf-Hitler-Platz recht lebhaft. Im ganzen wurden hier 1750 kg verkauft. Die feilgebotenen Pilze fanden guten Absatz, so daß der Pilzmarkt schon in den frühen Vormittagsstunden meistens geräumt war. Außerdem kamen noch beträchtliche Mengen in den Lebensmittelgeschäften und im Hausierhandel zum Verkauf. Hierüber mengenmäßig eine Angabe zu machen, geht nicht an, da diese einer sicheren Grundlage entbehrt. Daß aber im Hausierhandel größere Posten abgesetzt worden sind, geht daraus hervor, daß ein einzelner Sammler an vier aufeinanderfolgenden Tagen 20 kg an ihm bekannte Familien verkauft hat.

Die von der Pilzkontrolle auf dem hiesigen Markte geprüften 1750 kg Pilze verteilen sich auf die einzelnen Monate wie folgt:

| Juli | |
|---|---|
| Feldegerlinge | 172 kg |
| Rehfüßchen (Pfifferlinge) | 16 „ |
| Sa. | 188 kg |

| September | |
|---|---|
| Echte Reizker | 321 kg |
| Rehfüßchen | 242 „ |
| Steinpilze | 86 „ |
| Waldegerlinge | 8 „ |
| Perlpilze | 6 „ |
| Semmelpilze | 6 „ |
| Mischpilze | 64 „ |
| Sa. | 733 kg |

| August | |
|---|---|
| Feldegerlinge | 561 kg |
| Rehfüßchen | 86 „ |
| Steinpilze | 56 „ |
| Mischpilze | 27 „ |
| Sa. | 730 kg |

| Oktober | |
|---|---|
| Rehfüßchen | 91 kg |
| Semmelpilze | 2 „ |
| Sa. | 93 kg |

| November | |
|---|---|
| Rehfüßchen | 6 kg |

Insgesamt wurden also geprüft:

| | |
|---|---|
| Feldegerlinge | 733 kg |
| Rehfüßchen | 441 „ |
| Echte Reizker | 321 „ |
| Steinpilze | 142 „ |
| Waldegerlinge | 8 „ |
| Semmelpilze | 8 „ |
| Perlpilze | 6 „ |
| div. Mischpilze | 91 „ |
| | Sa. 1750 kg |

Unter den Mischpilzen befanden sich außer den oben erwähnten Arten Butterpilze, Birkenpilze, grüne Täublinge, Speisetäublinge, Rotkappen, Anispilze, unechte Rehfüßchen, Korallenpilze, Maronenpilze, Stockschwämmchen und Hallimasch. Mit somit 19 Pilzsorten dürfte der Siegburger Pilzmarkt in bezug auf Reichhaltigkeit der Auswahl einen bevorzugten Platz unter den deutschen Pilzmärkten einnehmen.

Die Preislage schwankte zwischen RM. —,10 und RM. —,60 für $^1/_2$ kg. Sie war bedeutend niedriger als auf dem Kölner und Bonner Großmarkt. Das stärkste Angebot hatten die Hauptmarkttage Dienstag, Donnerstag und Samstag. Die größte Tagesmenge brachte der 16. August mit annähernd drei Zentnern Feldegerlingen und Rehfüßchen.

Die meisten Pilze, die auf den Markt kamen, stammten aus dem Pleistale, aus Birlinghoven, Rauschendorf, Stieldorferhohn, Oberscheuren, Oberpleis. Fast gleiche Mengen lieferten die Siegtalortschaften Lauthausen, Müschmühle und Blankenberg. Kleinere Posten sandten Uckerath, Rott, Menden, Hoholz. Fast gänzlich fehlte, wie auch in früheren Jahren, das Aggertal. Hervorzuheben ist, daß die Schule in Pohlhausen von Kindern gesammelte Pilze auf den hiesigen Markt brachte. Leider hat das Beispiel, das diese Schule auch schon im Vorjahre gegeben hat, noch keine Nachahmung gefunden.

Daß kein einziger Vergiftungsfall durch die auf dem hiesigen Markte gekauften Pilze eingetreten ist, das ist das Verdienst der Städtischen Pilzmarktkontrolle. Sie begann ihre ehrenamtliche Tätigkeit am 9. April und beendete sie am 30. November. In den Monaten April, Mai und November fand sie nur an Samstagen statt, im Juni am Dienstag, Donnerstag und Samstag, in den Monaten Juli bis Oktober an allen Wochentagen. Die ersten Pilze erschienen am 9. Juli, die letzten am 12. November auf dem Markte.

Das Ergebnis der Pilzprüfungen war auch in diesem Jahre günstig. Giftige oder giftverdächtige Schwämme sind nicht auf den Markt gekommen. Durchweg war die angebotene Ware gut. Nur zwei Körbe zu alter Pilze wurden beschlagnahmt. Bisweilen wurden außerdem einige Pilze aus der angebotenen Menge entfernt.

Die Pilzkontrolle erstreckte sich auch auf die Frischpilze in den Lebensmittelgeschäften. Auch hier fand sich keine Veranlassung zu wesentlichen Beanstandungen. Die Pilzkontrolle wurde in ihrer Tätigkeit

von dem Mitglied des Vereins zur Förderung der Pilzkenntnis, Kaufmann Brink, sehr hilfreich unterstützt. Auch an dieser Stelle spricht sie ihm für seine selbstlose Mitarbeit den Dank aus.

Voll Genugtuung kann die Pilzkontrolle auf ein arbeitsreiches, aber auch erfolgreiches Jahr zurückblicken. Gar manche Stunde hat sie dem Wohle des Volkes gewidmet. Jedoch ihre selbstlose Tätigkeit hat auch allgemeine Anerkennung gefunden, nicht nur in der Stadt, sondern auch an anderen Orten, wie es Stimmen z. B. aus Troisdorf bekunden, wo die Hausfrauen nach einer derartigen Einrichtung dringend verlangen.

Noch arbeitsreicher als in der Pilzmarktkontrolle war das Jahr für die Pilzberatung. Diese nahm einen ganz unerwarteten Aufschwung. Die Anzahl der Beratungen stieg von 85 im Jahre 1937 auf 198 in diesem Jahre, die Zahl der Besucher von 109 auf 258. 75% von diesen stammten aus Siegburg, 24% aus 12 anderen Orten des Siegkreises, 1% stellten Einwohner aus Wissen, Bonn, Bergisch-Gladbach. Unter den auswärtigen Besuchern waren sehr zahlreich Bewohner aus Troisdorf und Hennef. Doch der Ruf der hiesigen Pilzberatungsstelle hat schon die Grenzen der Heimatprovinz überschritten, denn aus Hagen i. W. lief eine Anfrage bei ihr ein.

Die offizielle Pilzberatungsstelle war in der Stadtbücherei. Täglich von 10—12 Uhr, an Montagen außerdem von 17—18½ Uhr, konnte sich jedermann dort belehren und beraten lassen. Da der Leiter der Pilzberatungsstelle jedoch auch sonst jederzeit bereit war, Auskunft zu erteilen, so bildeten sich bald drei Beratungsstellen, nämlich die obenerwähnte, die Privatwohnung des Leiters, Hansenstraße 9, und das Städtische Verkehrsamt. Die einheimischen Besucher bevorzugten die Privatwohnung, die auswärtigen die Stadtbücherei.

An Pilzsorten sind auf der Beratungsstelle rund 800 Arten bestimmt worden. Unter den ihr vorgelegten Schwämmen befanden sich mehrmals Giftpilze, fünfmal wurde sogar der todbringende Knollenblätterschwamm festgestellt, was eindringlich lehrt, daß die Aufklärung noch lange nicht genügend erfolgt ist und daß Pilzberatungsstellen in größeren Orten des Kreises eine unbedingte Notwendigkeit sind, wenn Pilzvergiftungen ausbleiben sollen. Solche wären in Troisdorf und Hennef einzurichten.

Die Beratung begann ihre Tätigkeit am 16. April und beschloß sie am 7. Dezember. Im September zählte sie die meisten Besucher. Der 9. September allein sah 16 Einzelbesuche.

Die Pilzberatungsstelle wurde durch die Mitglieder des hiesigen Vereins zur Förderung der Pilzkenntnis Brink, Remmel und Thoens hilfreich unterstützt, wofür sie diesen Herren ihren Dank ausspricht. Auch der Presse, sowohl der einheimischen als auch teilweise der auswärtigen, sei hier der aufrichtige Dank dafür ausgesprochen, daß sie die Spalten ihrer Zeitungen bereitwilligst kleineren und größeren Artikeln über Pilze und deren Zubereitung zur Verfügung gestellt hat.

Zum Schlusse sei ein heiteres Erlebnis aus der Beratung mitgeteilt. Ein Pilzsammler legt eine ziemliche Menge des Pfeffermilchpilzes vor und stellt die Frage: „Eßbar oder nicht?" Der Bescheid lautete: „Giftig sind die Pilze nicht, jedoch wegen ihres bitteren Geschmackes ungenießbar." Darauf verließ er die Beratungsstelle mit den Worten: „Ach, Ihr armen vermeintlichen Pilzkenner, ich habe den Pilz seit vielen Jahren als wohlschmeckend erprobt und werde ihn auch weiter essen." Der Pilzberater dachte: „Guten Appetit zu dieser bitteren Mahlzeit", giftig, also schädlich ist sie nicht."

## Bericht der Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung und des Mykologischen Institutes der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt für das Jahr 1938.

Die Zahlen über die Tätigkeit im vergangenen Jahre beweisen einen erhöhten Einsatz im Rahmen des Vierjahresplanes, im Dienste der Schadenverhütung und ebenso im Sinne der neuen Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald". Diese Zahlen haben sich gegen das Vorjahr vervielfacht. Ungefähr 1650 Ratsuchende haben ungefähr 4500 Pilzsorten zur Beratung und Untersuchung vorgelegt. Dazu erfolgten ungefähr 1250 telefonische Raterteilungen. Diese Zahlen beweisen außerdem, welch ungeheuer wichtige Volksaufklärungsarbeit in einer derartigen Beratungsstelle geleistet werden kann, wenn dieselbe jederzeit der Öffentlichkeit zugänglich ist, was in ganz Deutschland übrigens nur in Darmstadt der Fall ist. Hausschwammfälle wurden über 200 bearbeitet mit über 700 Einzelberatungen an Ort und Stelle und in der Beratungsstelle. Für diese gesamte Aufklärungstätigkeit wurden im abgelaufenen Jahr ungefähr 25000 km zurückgelegt. Die Post-Ein- und -Ausgänge beliefen sich über 12000, wozu noch über 10000 unserer Merkblätter durch die Presse, durch die Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung, durch die Schulen usw. verbreitet wurden. An Veröffentlichungen erschienen ein neuer Jahrgang der Zeitschrift für Pilzkunde, eine weitere Lieferung der „Pilze Mitteleuropas", weiterhin eine Reihe von wichtigen Veröffentlichungen auf dem Gebiet der Hausschwammforschung, die z. B. durch den Reichsinnungsmeister für das Zimmerhandwerk und für das Dachdeckerhandwerk herausgebracht werden. Zahlreiche Führungen fanden statt durch die dauernde Hausschwamm-Ausstellung, die auch von außerhalb studienhalber wieder zahlreichen Besuch erhielt, sogar aus dem Ausland. Ebenso wurden Lehrwanderungen und Vorträge veranstaltet für die Lehrerschaft und für die Deutsche Arbeitsfront (Volksbildungsstätte).

Die Beratungsstelle im früheren Gewerbemuseum zu Darmstadt, Neckarstraße 3, ist täglich von 8—12 und von 2—6 Uhr, Samstags von 8—1 Uhr geöffnet.

## Merkblätter

der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt, und der Hessischen Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung

Bearbeitet von F. Kallenbach und Dr. med. L. Welsmann.

Nr. 7.

### Vorsicht beim Sammeln von Steinpilzen!

Viele Pilzsammler berichten uns oft, daß ihre Steinpilzgerichte wegen des bitteren Geschmacks ganz ungenießbar seien. Diese unangenehmen Erlebnisse beruhen auf einer Verwechslung des guten Steinpilzes mit dem bitterschmeckenden Gallenröhrling. Als Hauptunterscheidungsmerkmale seien folgende angeführt: Die zuerst weißlichen Röhren des Steinpilzes werden bald gelblich und dann grünlich, weil das in den Röhrchen gebildete Sporenpulver eine grünliche Farbe hat. Beim Gallenröhrling jedoch sind die Röhrchen zuerst wohl ebenfalls weißlich, werden aber durch die rötlich gefärbten Sporen bald schmutzigrosa.

Unterscheidend ist weiterhin auch das beim Gallenröhrling viel tiefgrubigere Netz am Stiel, dessen Spitze meist auch eine auffallend gelbliche Farbe hat, wie man sie beim Steinpilz selten beobachtet. Eine Verwechslung beider Arten ist besonders in der Jugend möglich, wenn die Röhrenschicht noch weißlich gefärbt ist. Doch entscheidet hier immer und rasch der bittere Geschmack.

Der Gallenröhrling kommt nur im Nadelwald vor, besonders unter Fichten und Kiefern, während die verschiedenen Steinpilzarten sowohl im Laub- als auch im Nadelwald anzutreffen sind.

Die meisten Verwandten des Steinpilzes sind eßbar. Der Nichtkenner hüte sich auch vor den verschiedenen Hexenpilzarten mit rotem Stiel, roten Poren (Hutunterseite) und mit blauverfärbendem Fleisch. Denn mit den Hexenpilzen kann nämlich der giftige Satanspilz verwechselt werden.

Schließlich sei noch verwiesen auf die ebenfalls im Fleisch blauverfärbenden, bitter schmeckenden Röhrlingsarten (Dickfußröhrlinge), die daher ebenfalls zu meiden sind, weil sie giftig wirken.

Auch der kleine, scharf schmeckende Pfeffer-Röhrling mit bräunlichen Röhren und im Stiel sattgelbem Fleisch ist vom Genuß auszuschließen.

Zum Schutze vor unangenehmen Verwechslungen und vor Vergiftungen wende man sich im Zweifelsfalle an die nächste Beratungsstelle oder an die Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung in Darmstadt (Mykologisches Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde).

Nr. 8.

### Vorsicht bei der Pilzaufklärung!

Durch viele Zeitungen geht eben ein ganz gefährlicher Pilzaufsatz unter den verschiedensten Überschriften. Es heißt darin: „Im allgemeinen

ist die Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilze heute ziemlich verbreitet.“ Wie wenig dies leider tatsächlich noch der Fall ist, beweist der unbekannte Verfasser des erwähnten Aufsatzes mit Folgendem. Er berichtet: „Aber dieser (Verwechslungs-)Gefahr soll eigentlich schon darum niemand zum Opfer fallen, weil der scharfe, an den von Kartoffelkeimen erinnernde Geruch der Knollenblätterpilze ein untrüglicher und eindringlicher Warner ist.“

Das ist eine ganz lebensgefährliche Unrichtigkeit, die beweist, daß der Aufsatzschreiber den gefährlichsten Giftpilz, den grünen Knollenblätterpilz, überhaupt nicht kennt. Denn gerade der fast ungefährliche, gelbe Knollenblätterpilz, der im Nadelwald vorkommt, riecht nach Kartoffelkeimen, während sein lebensgefährlicher Verwandter, der grüne Knollenblätterpilz des Laubwaldes, weder unangenehm riecht noch schmeckt, sondern sogar süßlich duftet. Oft berichten die Vergifteten vor ihrem Tode sogar von dem besonders guten Geschmack dieses so gefährlichen Pilzes, von dem eine Gabelspitze ausreicht, um einen Menschen zu töten. Die meisten tödlich ausgehenden Pilzvergiftungen sind auf das Konto des grünen Knollenblätterpilzes zu setzen.

Daß man einen so unangenehm nach Kartoffelkeimen riechenden Pilz wie den gelben Knollenblätterpilz, über den übrigens die wissenschaftlich-praktischen Forschungen bezüglich seiner Giftigkeit noch nicht abgeschlossen sind, nicht ißt, ist eine Selbstverständlichkeit.

Nähere Auskunft über die gefährlichen Knollenblätterpilze gibt unser Merkblatt Nr. 2, das zum Kampf gegen die Pilzvergiftungen seit vielen Jahren schon, auch in Verbindung mit der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung, in dankenswerter Weise durch die gesamte Presse verbreitet wird. Unsere jahrzehntelange Aufklärungstätigkeit wird aber in ihrem Erfolg beeinträchtigt, wenn derart gefährliche Unrichtigkeiten, wie oben geschildert wurde, immer wieder verbreitet werden.

In jedem Zweifelsfall wende man sich an die obengenannte Beratungsstelle.

Im Dienste der Volksaufklärung wird um gefälligen Abdruck mit Quellenangabe gebeten!

## Jahresbericht

über die Pilzmarktkontrolle im Jahre 1937, erstattet durch Dr. Kirchner, Nahrungsmittelchemiker am Chemischen Untersuchungsamt für Lebensmittel usw. der Stadt Erfurt.

Das Pilzjahr 1937 begann — wie immer — mit den Morcheln (Morchella esculenta, M. conica, M. hybrida). Da in den letzten Jahren in der hiesigen Presse vor dem Genuß der Frühjahrs-Lorchel (Helvella esculenta) gewarnt wurde — was bei den Marktbesuchern eine gewisse Unruhe auslöste —, hielt ich es für angebracht, über „Lorchel

und Morchel" in den Erfurter Tageszeitungen einige aufklärende Worte zu sagen. Meine Zeilen verfolgten den Zweck, den Marktbesuchern kurz auseinanderzusetzen, daß Lorchel und Morchel zwei ganz verschiedene Pilze sind und daß die Lorchel (Helvella), die unter Umständen giftig wirken kann, vom Erfurter Wochenmarkt völlig ausgeschaltet ist. Ich habe bei dieser Gelegenheit erneut darauf hingewiesen, daß die Pilze auf dem Wochenmarkt nach wie vor unter meiner Kontrolle stehen und zu einer Beunruhigung kein Anlaß vorliegt.

Meine diesbezüglichen Bemühungen waren leider ohne Erfolg; die Presse brachte zwar meinen Aufsatz über „Lorchel und Morchel", spannte aber davor — ohne vorher mit mir Rücksprache zu nehmen — die folgenden „Warnungen", die ich hier wörtlich wiedergebe:

„Das Reichsgesundheitsamt weist zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen beim Genuß von Frühlingslorcheln darauf hin, daß bei der Zubereitung dieser Pilzart besondere Vorsicht dringend geboten ist. Der Gartenbauwirtschaftsverband Thüringen hat auf diese Gefahr bereits durch eine entsprechende allgemeine Pressebekanntmachung hingewiesen. Zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen ist es aber weiterhin erforderlich, daß in allen Geschäften, Marktständen u. dgl., in denen Frühlingslorcheln feilgehalten werden, neben den Verkaufsstapeln oder in den Schaufenstern auf diese Gefahr besonders hingewiesen wird.

Der Polizeipräsident gibt infolgedessen hiermit bekannt, daß jeder Inhaber eines entsprechenden Einzelhandelsgeschäfts, Marktstandes usw. verpflichtet ist, neben den zum Verkauf ausgestellten Lorcheln folgendes Warnungsschild anzubringen:

„Achtung! Schadenverhütung!
Morcheln oder Lorcheln mindestens zweimal mit siedendem Wasser fünf Minuten lang abbrühen! Gesamtes Brühwasser wegschütten!"

Die Wirkung dieser „Warnungen" war vorauszusehen; besonders der Schlußsatz „Achtung! Schadenverhütung! usw." hat unter den Marktbesuchern eine noch nie dagewesene Verwirrung hervorgerufen! Während in den vergangenen Jahren die Morcheln (Morchella) auf dem Wochenmarkt sehr gerne und viel gekauft wurden, beriefen sich diesmal die Marktbesucher auf obige „Warnung" und lehnten die Morcheln ab, obwohl ich sie amtlich geprüft, mit den Kontrollzetteln versehen und für den Verkauf freigegeben hatte! Die Verwirrung ist zweifellos dadurch entstanden, daß in der Warnung von Morcheln oder Lorcheln die Rede ist; die Marktbesucher waren nunmehr im Glauben, daß Morcheln und Lorcheln ein und dieselben Pilze sind. Während nun diese äußerst schmackhaften Pilze als Nahrungsmittel verlorengingen, wurden andererseits eine Anzahl bedürftiger Volksgenossen vom Thüringer Walde, die die Pilze auf den Markt brachten, um ihren Verdienst gebracht. Während im April bis Mai 1936 etwa 90 kg Morcheln restlos verkauft wurden, sind im April bis Mai 1937 nur noch etwa 30,5 kg auf den Markt gebracht und diese nicht einmal ganz umgesetzt worden. So brachten die Frauen vom Thüringer Walde schließlich keine Morcheln mehr mit, weil die Marktbesucher diese Pilze nunmehr als „giftig" ablehnten.

Um in der Zukunft ähnliche Vorfälle zu vermeiden, bat ich das Stadtpolizeiamt, zu veranlassen, daß bei einer etwaigen neuen Bekanntmachung betr. Frühjahrslorcheln das Wort „Morcheln" weggelassen wird. Auch dürfte das Wort „Schadenverhütung" vielleicht besser mit „Vorsicht" zu ersetzen sein.

Nach diesen Erfahrungen sehe ich mich veranlaßt anzuregen, die frischen Frühjahrslorcheln (Helvella esculenta) vom Markt- bzw. Ladenverkauf völlig auszuschließen. Den Verkauf der frischen Lorcheln (Helvella) mit der „Warnungstafel": „Achtung! Schadenverhütung!" usw. muß ich als ganz abwegig bezeichnen; denn Pilze, die mit solchen Begleitworten in den Verkehr gebracht werden, lehnen die Marktbesucher mit Recht ganz entschieden ab, da sie ja größtenteils keine Pilzkenner sind.

Auch im Falle eines Verbotes, das die frischen Lorcheln vom Pilzmarkt ausschließt, könnten diese der Volksernährung erhalten bleiben. In Gegenden, wo die Lorcheln in größeren Mengen vorkommen, könnte man sie mit Hilfe der Forstverwaltung sammeln, sachgemäß trocknen und sodann der Gemüsekonserven-Fabrikation zukommen lassen (etwa als Zusatz bei der Herstellung von „Mischgemüse"). Durch das Trocknen wird ja bekanntlich die schädliche Wirkung der Helvellasäure beseitigt.

In der Umgebung von Erfurt kommt die Frühjahrslorchel (Helvella esculenta) nur an vereinzelten Stellen vor. Seit Beginn meiner Kontrolltätigkeit (1931) auf dem Erfurter Wochenmarkt erschienen die Lorcheln — etwa 1 kg — dort einmalig am 12. Mai 1937. Ich habe sie sofort beschlagnahmt und vernichtet. Die Lorcheln stammten aus den Wäldern westlich von Bad Berka in Thür. Nach Behauptung des Verkäufers hat dessen Sohn, ein kräftiger, gesunder Mann von 35 Jahren, von denselben Lorcheln beim Sammeln drei Stück roh gegessen, ohne irgendeinen Schaden davongetragen zu haben! Auch zubereitet hat der Verkäufer mit seiner Familie seit Jahren die Lorcheln verzehrt, ohne die geringsten Beschwerden bzw. Erkrankungen festgestellt zu haben. Wenn diese Aussagen der Wahrheit entsprechen — und ich habe keinen Grund daran zu zweifeln —, dann beweist auch dieser Fall die schon längst bekannte Tatsache, daß die Bekömmlichkeit der Frühjahrslorcheln (Helvella esculenta) eine ganz individuelle ist.

Am 3. Juni konnten die Erfurter auf dem Markte ein außerordentlich großes, etwa 4 kg schweres Exemplar des Riesenbovistes (Lycoperdon bovista), der aus der Gegend von Ottstedt am Ettersberg stammte, bewundern.

Am 14. Juli wurden bei einer Marktfrau aus Mühlberg unter Steinpilzen auch zwei kleinere Exemplare des giftigen Satanspilzes (Boletus satanas) vorgefunden. Die Pilze wurden ohne Aufsehen entfernt und der Frau ein weiteres Feilbieten von Pilzen verboten.

Am 4. August wurden bei einer anderen Marktfrau aus Piesau ebenfalls unter Steinpilzen vermischt vier Exemplare des Gallenröhrlings

(Boletus felleus) festgestellt. Nach erfolgter Belehrung der Frau wurden die Pilze vernichtet.

Infolge der anhaltenden Trockenheit im August bis September war die Pilzernte im Thüringer Walde sehr mäßig; die Marktbesucher vermißten vor allem die Pfifferlinge. Da die Nachfrage immer größer wurde, entschlossen sich einige Händler, Pfifferlinge (Cantharellus cibarius) aus zum Teil weit entfernten Gegenden auf unseren Markt zu bringen, so z. B. aus Mellrichstadt (Unterfranken), Luckenwalde bei Berlin, Leipzig, Crossen a. d. Oder, sogar aus Pommern und Allenstein (Ostpr.). Die Pilze kamen hier als Expreßgut an, zeigten eine tadellose Beschaffenheit und fanden reißenden Absatz.

Am 16. Oktober wurden acht Exemplare des Anis-Trichterpilzes (Clitocybe odora) einmalig feilgeboten.

Die Art und Menge der auf den Markt gebrachten Pilze ist aus der nachfolgenden Tabelle zu ersehen; die Reihenfolge ist eine chronologische. Die Zahlen sind in Kilogramm angegeben.

Pilzvergiftungen sind im Jahre 1937 in Erfurt nicht bekannt geworden.

| | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | im ganzen |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Morchella escul., M. conica, M. hybrida | 16,5 | 14 | — | — | — | — | — | — | 30,5 |
| Tricholoma gambosum | 8 | 215,5 | 12 | — | — | — | — | — | 235,5 |
| Pholiota mutabilis | 0,5 | 7 | 2 | 10 | 2,5 | 24 | 31 | — | 77 |
| Peziza venosa | — | — | 2 | — | — | — | — | — | 2 |
| Boletus rufus | — | — | 1,5 | 40 | 6 | 62 | 1,5 | — | 109 |
| Boletus edulis | — | — | 1 | 300 | 3 | 280 | — | — | 583 |
| Boletus granulatus | — | — | 6 | 12 | 4 | 3 | 17 | 12 | 54 |
| Psalliota camp., P. arvensis, P. silvatica | — | — | 12 | 80 | 6,5 | 18 | 10 | 2,5 | 129 |
| Cantharellus cibarius | — | — | 885 | 3855 | 3200 | 2385 | 835 | — | 11160 |
| Boletus badius | — | — | — | 28 | — | 21 | — | — | 49 |
| Lycoperdon bovista | — | — | — | 7 | — | — | — | — | 7 |
| Polyporus confluens | — | — | — | 11 | 35,5 | 83 | 8 | — | 137,5 |
| Lactarius deliciosus | — | — | — | 5 | — | 44 | 20 | 39 | 108 |
| Sparassis crispa | — | — | — | 6 | 44 | 24 | 4 | — | 78 |
| Lepiota procera | — | — | — | 2 | — | 2 | — | — | 4 |
| Paxillus atrotomentosus | — | — | — | 1 | 3,5 | — | — | — | 4,5 |
| Hydnum imbricatum | — | — | — | 1 | 3 | — | — | — | 4 |
| Clavaria flava | — | — | — | — | 3,5 | 4 | 1 | — | 8,5 |
| Hydnum repandum | — | — | — | — | 5 | 9 | — | — | 14 |
| Armillaria mellea | — | — | — | — | 1 | — | 1 | — | 2 |
| Phlegmacium varium | — | — | — | — | 2 | 140 | 145 | 47 | 334 |
| Tricholoma equestre | — | — | — | — | — | 1 | 20 | — | 21 |
| Clitocybe nebularis | — | — | — | — | — | — | 53 | — | 53 |
| Tricholoma personatum | — | — | — | — | — | — | 45 | 26 | 71 |

Außerdem sind noch in wenigen Exemplaren angeboten worden: Boletus scaber, Marasmius caryophyllaceus, Marasmius scorodonius und Clavaria botrytis.

### Erfahrungen mit dem Knollenblätterpilz und mit dem Hexenröhrling.

Von Studienrat Wiepken, Elsfleth a. d. Weser.

Was meine eigenen Pilzberatungen betrifft, so habe ich den bescheidenen Anfang einer Kartierung gemacht. Bemerkenswert erscheint mir das Vorkommen des Grünen Knollenblätterpilzes an drei Stellen am Rande unseres Städtchens, 12 km vom nächsten Walde entfernt, auf der Straßenberme unter einzelnen angepflanzten Bäumen: 1. unter Linde, 2. unter Esche, 3. zwischen Esche und Eiche. An derselben Straße, ein paar Kilometer weiter unter einzelnen Eichen, fand ich den Netzstieligen Hexenröhrling in etwa einem Dutzend tadelloser Stücke. Das gelbliche Fleisch verfärbte sich beim Zerschneiden blitzschnell (schneller als bei B. miniatoporus) graublau; in der Pfanne (emaillierte Stahlpfanne) wurden die dunklen Stückchen in der heißen Butter lebhaft chromgelb, die Verfärbung ging also vollständig zurück. Der Geschmack des zubereiteten Pilzes war recht gut; nach dem Genuß habe ich nicht die geringste Störung gespürt.

### Stimmt's mit so frühen Steinpilzfunden?

Der „Fränkische Kurier" in Nürnberg berichtete am 12. März 1939, daß in den Waldungen bei Wörth a. D. bei Waldarbeiten „einige halbwüchsige gesunde Steinpilze" gefunden wurden. Im Jahre 1936 berichtete unser leider zu früh verstorbenes Mitglied Anders aus Böhmisch-Leipa vom Fund eines Steinpilzes in schönster Entwicklung mit einem Hutdurchmesser von 10 cm, und zwar schon am 6. Januar 1936. Diese Notiz stand in der Leipaer Zeitung vom 16. Januar des gleichen Jahres.

Handelt es sich um Verwechslungen? Wer hat schon ähnliche Beobachtungen gemacht?

## Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und der Zeitschrift für Pilzkunde.

### Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald".

Die neue Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald" ist an uns mit der Bitte herangetreten, unsere Dienste ebenfalls in diesem Sinne zur Verfügung zu stellen. Es ist eine nationale Selbstverständlichkeit, daß unsere jahrzehntelange Aufklärungstätigkeit erst recht im Rahmen des Vierjahresplans zu einem erhöhten Einsatz kommen muß. Genau wie wir vor Jahren schon der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung, mit der wir seit ihrer Begründung zusammenarbeiten, eine Liste von Pilzberatern für die einzelnen Gaue benannt haben, so ist dies auch für die neue Reichsarbeitsgemeinschaft geschehen. Wir bitten alle maßgebenden Herren und Stellen um ihre rührige Mitarbeit. Ebenso wie

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: 18_1939

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 20-30