

Am 17. Oktober veranstaltete auch die Dorstener Ortsgruppe des S. G. V. eine Pilzwanderung. Auf dem Wege, der zwei Stunden lang durch Wald und Heide nach Kirchhellen führte, wurden an 70 Pilzsorten gefunden.

Selbstredend nehmen auch die Schulen an der Aufklärungsarbeit regen Anteil. Die Tagung der Junglehrer, die am 21. Oktober in Haltern stattfand, war in ihrem zweiten Teile der Pilzkunde gewidmet und führte die Teilnehmer, denen sich die Schülerinnen der Frauenoberschule Buer mit ihren Lehrerinnen anschlossen, in die Waldungen der Borkenberge. 45 Pilzarten konnten nach Beendigung der Wanderung an der Stadtmühle ausgelegt werden:

In Verbindung mit der großen Obstmesse, welche die Kreisbauernschaft in der Zeit vom 15. bis 18. Oktober im Städtischen Saalbau abhielt, fand auch wieder eine Pilzausstellung statt. Über 100 Pilzarten hatte Leo Blasinski mit unermüdlichem Eifer herbeigeschafft. Auf grünem Moos ausgebreitet, fanden sie allgemein Beachtung und Bewunderung. Zwei Vorträge des Leiters der Pilzprüfungsstelle, von denen einer vor der Schulgartenarbeitsgemeinschaft der Gladbecker Lehrerschaft gehalten wurde, erläuterten das Geschaute und fanden viel Anklang.

Nachweislich gehen in unserem Vaterlande alljährlich noch große Mengen wertvoller Speisepilze unausgenutzt zugrunde. Sie möglichst restlos in den Strom der Volksernährung zu überführen, liegt im Sinne des Vierjahresplanes. Um dies Ziel zu erreichen, ist noch viel aufklärende Werbearbeit notwendig. Die Pilzprüfungsstelle wird sich daher auch im neuen Jahre tatkräftig in den Dienst der Pilzkenntnis und der Pilzverwertung stellen. Rührige Mitarbeiter sind willkommen.

### **Jahresbericht**

der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen  
Sitz Dorsten. Leiter: Schulrat Johannes Brock, 1938.

Die Berichte über das Pilzjahr 1938 weichen je nach der Gegend erheblich voneinander ab. Während beispielsweise die „Schwammerlerte“ in Süddeutschland und Schlesien recht mäßig war, konnten wir hierzulande wenigstens zeitweise von einem wahren Pilzsegen sprechen. Der Kundige wundert sich über diese Wachstumsunterschiede nicht; sind doch die Pilze merkwürdige Lebewesen, die selbst dem Forscher noch manches Rätsel aufgeben.

Die ersten Pilze erschienen bei uns anfangs Mai, und zwar konnten Kappchenmorcheln (*Morchella hybrida*) und Wiesenegerlinge (*Psalliota campestris*) in bescheidener Menge für die Küche eingesammelt werden, während die bekannten Frühlinglorcheln (*Helvella esculenta*) und Mairitterlinge (*Tricholoma Georgii*) in diesem Jahre fast gänzlich fehlten. Dann kam eine lange pilzlose Zeit, während welcher der Pilzfreund Muße hatte, sich näher mit den art- und formenreichen, das ganze Jahr an

unseren Holzgewächsen vorkommenden Porlingen (Konsolenpilzen) und ähnlichen Pilzgruppen zu beschäftigen. Die Mitte August beginnende starke Entwicklung der Speisepilze erreichte im September ihren Höhepunkt, hielt im übrigen aber fast den ganzen Oktober hindurch an, und da der Frost erst kurz vor Weihnachten einsetzte, so gab es bis dahin zur Freude der Pilzsüher ausnahmsweise viel ausgesprochene Spätpilze. Von diesen seien besonders genannt: der Schneeling (*Camarophyllus niveus*), der Graukopf (*Clitocybe nebularis*), der Graue und Violette Ritterling (*Tricholoma portentosum* und *nudum*), der Frostrasling (*Tricholoma conglobatum*), der übrigens von Herrn Blasinski auch im Frühjahr, und zwar in den Anlagen der Stadt Recklinghausen, gefunden wurde; ferner der das ganze Jahr an Kiefernstubben vorkommende Rauchgraue Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides*). Selbst der frostempfindliche Honigpilz (*Hallimasch-Clitocybe mellea*) lieferte noch große Rasen wertvollen Sammelgutes für die Küche.

Wie aus dem Gesagten hervorgeht, hatten die berufsmäßigen Pilzsüher und Pilzfreunde die Möglichkeit, nicht nur ihre Familien, sondern auch die großen Städte des Industriegebietes monatelang mit den stark nachgefragten Speisepilzen zu versorgen. Leider durften infolge der Maul- und Klauenseuche die Wiesen und Weiden nicht nach Egerlingen abgesehen werden. Der dadurch entstehende Ausfall wurde aber durch die reiche Ernte an Röhrlingen, Kremplingen, Täublingen und anderen wertvollen Waldpilzen ziemlich wieder ausgeglichen, so daß Nachfrage und Angebot sich einigermaßen die Waage halten konnten.

Die ständig wachsende Zahl der Pilzfreunde machte sich auch durch stärkere Inanspruchnahme der Pilzprüfungsstelle bemerkbar. Von dem regen schriftlichen Gedankenaustausch geben die im Tagebuch vermerkten 71 Ein- und 62 Abgänge Kunde. 35 Pilzsendungen mit insgesamt 360 Pilzarten mußten bestimmt werden. Von 13 Pilzen wurde das Vorkommen im Landkreis Recklinghausen zum ersten Male festgestellt. Es sind folgende (die 8 eßbaren Arten sind gesperrt gedruckt): Derbknolliger Rasling (*Tricholoma molybdinum*), Spindeliger Rübbling (*Collybia fusipes*), Ungestielter Krempling (*Paxillus panuoides* var. *jonipes* mit lilastieliger Basis), Tränender Fälbling (*Hebeloma fastibile*), Süßlich riechender Fälbling (*Hebeloma fusipes*), Nadelholzschüppling (*Pholiota marginata*), Safranroter Flämmling (*Flammula astragalina*), Hasenpfote (*Coprinus lagopus*), Küchen-Schwindling (*Marasmius scorodonius* — Gewürzpilz, vereinzelt im Linnert bei Haltern), Blutroter Röhrling (*Boletus sanguineus* — var. *versicolor*), Brauner Bovist (*Lycoperdon umbrinum*), Sumpfhaubenpilzchen (*Mitrella phalloides*), Wurzellorchel (*Rhizina inflata*).

Damit ist die Zahl der im Landkreise Recklinghausen nachgewiesenen Pilzarten laut Verzeichnis von 383 auf 396 angewachsen. Daß sie im Jahre 1940 auf 400 und darüber hinaus ansteige, ist Ehrensache aller hiesigen Pilzfreunde.

Der mit aufgeführte Blutrote Röhrling wächst alljährlich in größerer Anzahl in den Anlagen des hiesigen Gymnasiums (im Rasen, zwischen Stauden, im Gebüsch und unter Bäumen). Diese Feststellung deckt sich mit der Standortangabe in dem großen von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde zur Ausgabe kommenden Werke „Die Pilze Mitteleuropas“ — I. Band, Die Röhrenpilze, 18. Lieferung, Seite 127 —, auf das an dieser Stelle empfehlend aufmerksam gemacht wird. Der giftige Knollenblätterpilz fehlte dieses Jahr gänzlich in dem vorgelegten Sammelgute, was sich vielleicht daraus erklärt, daß dieser gefährliche Wulstling auf Grund der ständig erfolgten Aufklärungsarbeit allgemein bekannt geworden ist. Als besondere Merkwürdigkeit wurden wieder wie in früheren Jahren Riesenboviste im Gewichte von 2 bis 3 Kilogramm an der Pilzprüfungsstelle vorgezeigt. In Bayern dagegen wurden nach Zeitungsberichten sogar 2 Kilogramm schwere Egerlinge gefunden. Auch hat dort eine Frau an einem Tage 75 Kilogramm Steinpilze gesammelt. Solche Ernterekorde können wir uns schon aus dem Grunde nicht leisten, weil dieser „Herrenpilz“ hierzulande verhältnismäßig selten vorkommt.

Auf Veranlassung des Direktors des Museums für Naturkunde in Münster (Herrn Reusch) hat der Berichterstatter auch 43 Pilze aus dem Naturschutzgebiet „Heiliges Meer“ bestimmt. Infolge des gleichen geologischen Untergrundes (Sandboden) decken sich diese Funde im allgemeinen mit den bei uns vorkommenden Arten. Dagegen weist der Schiefer- und Grauwackeboden des benachbarten Sauerlandes eine von der hiesigen stark abweichende „Pilzflora“ auf. Wie der Leiter der Pilzprüfungsstelle noch vergangenen Herbst feststellen konnte, wachsen beispielsweise im Gebiet der oberen Lenne (Schmallenberg und Umgegend) besonders viel Reizker, Hahnenkämme, Röhrlinge und andere Pilzarten, die bei uns vollständig fehlen. Diese Erkenntnis ist zur Vermeidung folgenschwerer Verwechslungen für jeden Pilzsucher von größter Wichtigkeit. An den vor 12 Jahren vorgekommenen Vergiftungsfall (5 Personen der Familie Funke in Rheine starben infolge Verwechslung von Grünlingen mit Knollenblätterpilzen!) sei in diesem Zusammenhange warnend erinnert.

Sehr fruchtbringend erwies sich darum im Berichtsjahre wiederum der Gedanken- und Pilzaustausch mit Pilzfreunden anderer Gegenden. Z. Zt. ist die Herkunft der volkstümlichen Pilznamen Gegenstand der Erörterungen. Beispielsweise bedeutet „Träuschling“ (Grünspanpilz) nach Krause-Rostock „Drieschling“, während der Ausdruck nach Seidel-Görlitz mit „betreescht = bespritzt“ zusammenhängt. Dunkel ist auch noch der Sinn der Pilznamen „Morchel“ und „Lorchel“. Diese und ähnliche Fragen werden in der Zeitschrift für Pilzkunde angeschnitten. Kein Pilzfreund kann darum diese Vierteljahresschrift entbehren, zu deren amtlichen Obliegenheiten es auch gehört, die Tageszeitungen mit aufklärenden Beiträgen über pilzkundliche Fragen (Aufrufen, Warnungen, Merkblättern, Regeln für die Pilzzeit usw.) zu

versehen und Pilzprüfungsstellen zu gründen. Sie entfaltet also eine vielseitige wichtige Tätigkeit im Dienste des Vierjahresplanes.

Doch nicht nur mit weit abliegenden Stellen, sondern auch mit Pilzfreunden der engeren Heimat stand die Pilzprüfungsstelle in lebendiger Verbindung. Da ist zunächst Herr Eugen Pohl, der rührige Museumswart des Gladbecker Heimatmuseums, zu nennen. Herr Pohl, der noch in alten Tagen ein eifriger Pilzsucher und Pilzfreund geworden ist, hat bereits eine Reihe Pilzarten aufgestöbert, aufklärende Artikel für die Zeitungen geschrieben und das Museum mit wertvollen Pilztafeln und Pilzwerken ausgestattet. Dem „jungen Unternehmer“ Dank und Anerkennung für fleißige Mitarbeit. In ähnlicher Weise hat sich auch Herr Matschulat als Pilzobmann der Stadt Kleve trotz mancher örtlicher Schwierigkeiten erfolgreich betätigt. Ein anderer Pilzkenner, Herr Ellermann in Minden, bemüht sich seit Jahren um die Errichtung einer Pilzprüfungsstelle in seinem Heimatkreise. Möge ihm recht bald der gewünschte Erfolg beschieden sein.

Herr Leo Blasinski (Herten), der sich in früheren Jahren um die Förderung der Pilzkunde im Landkreise Recklinghausen sehr verdient gemacht hat, mußte aus beruflichen Gründen diese seine Lieblingsbeschäftigung bedeutend einschränken. Immerhin glaubt er auf Grund eigener und fremder Beobachtung feststellen zu können, daß die durch Aufklärung bekannt gewordenen Speisepilze infolge restloser Aberntung stark im Rückgange begriffen sind. Zum Beweise für die Richtigkeit dieser Meinung müssen noch weitere Erfahrungen gesammelt werden. Dagegen wird ihm jeder Naturfreund beipflichten, wenn er jene Pilzsammler anprangert, die gedankenlos Pilze zerschlagen oder aus der Erde reißen. Blasinski hat auch die Erfahrung gemacht, daß der Filzige Milchling (*Lactarius helvus*) nur als Gewürzpilz zu verwerten ist; darüber hinaus dem Pilzgericht beigemischt, erzeugt er Verdauungsbeschwerden. Allen genannten Mithelfern spricht der Leiter der Pilzprüfungsstelle Recklinghausen verbindlichsten Dank aus und hofft, daß die selbstlose gegenseitige Förderung auch in Zukunft wirksam bleiben wird.

Abgesehen von dem eben erwähnten Fall, wo der Genuß des Filzigen Milchlings Verdauungsstörungen hervorrief, sind Pilzvergiftungen im hiesigen Bezirk nicht bekannt geworden. Dagegen erkrankte nach Zeitungsberichten aus Süddeutschland am 11. August eine vierköpfige Familie in Pasing nach dem Genuß eines Pilzgerichts, während am 19. September eine Frau in Schwabing und am 23. September eine zweite in Kienberg an Pilzvergiftung starb. Ein merkwürdiger Fall ereignete sich in Aichach. Dort bereitete eine Bauersfrau aus Fliegenpilzen ein Gericht zum Töten der lästigen Fliegen. Da diese die „Henkersmahlzeit“ unberührt ließen, goß sie den Brei auf den Hof für die Enten, die sofort nach Entenart däreinhauten. Doch schon kurze Zeit nach dem Fraße waren sämtliche 27 Tiere verendet. Nebenbei bemerkt wird der Fliegenpilz von einigen Menschen ohne Schaden gegessen, was aber niemandem

zur Nachahmung empfohlen werden soll. — Um sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, gibt es nur zwei Regeln. Diese lauten:

1. Lerne jeden Pilz genau kennen!
2. Iß niemals alte und verdorbene Pilze!

Weiterhin kann billigerweise verlangt werden, daß kein Volksgenosse an den Aufklärungsmaßnahmen der Pilzprüfungsstellen und ähnlicher Organisationen achtlos vorübergeht. Auch die hiesige Pilzberatungsstelle sieht die Förderung der Pilzkenntnis und Pilzverwertung nach wie vor als ihre vornehmste Aufgabe an. Das beweisen auch die zahlreichen kleineren und größeren Veranstaltungen des verflossenen Jahres. So leitete der Berichterstatter eine vom Deutschen Alpenverein Abteilung Recklinghausen (Rechtsanwalt Busch) am 18. September in die Hohe Mark unternommene Pilzwanderung, an der 20 Pilzfreunde teilnahmen. Trotz der Dürre wurden noch 75, zum Teil hier seltene Pilzarten gefunden (z. B. *Boletus miniatoporus* — Hexenröhrling). Bei Bergjürgen in Holtwick machten die Wanderer Rast, und der Pilzküche kundige Volksgenossinnen bereiteten aus dem Sammelgut ein wohlschmeckendes Pilzgericht. Mit einem Vortrag schloß die anregend verlaufene Veranstaltung. Ebenso befriedigend verlief der am 25. September vom Sauerländischen Gebirgsverein Abteilung Bottrop (Margiziok) veranlaßte Pilzausflug, der die Teilnehmer von Kirchhellen durch Wald und Heide nach Grafenmühle führte und die Pilzfreunde mit 50 Pilzarten bekannt machte. Am 27. September zog die Deutsche Oberschule, geführt von Gewerbeoberlehrerin Schmidt, in die Hohe Mark. 70 Pilzarten konnte der Leiter der Pilzprüfungsstelle am Schlusse der Fahrt ausstellen und benennen. Am 8. und 9. Oktober weilte der Genannte in Kleve, wohin ihn die NSG.-Kraft durch Freude auf Veranlassung des rührigen Pilzobmanns Matschulat zum Zwecke der Pilzaufklärung geladen hatte. Obschon die Witterung der Pilzentwicklung nicht günstig war, brachten zwei Wanderungen doch über 100 Pilzarten (namentlich aus dem nahen Reichswald), die fein säuberlich zur Besichtigung für jedermann ausgestellt wurden. Über eine pilzkundliche Wanderung im Gebiet des Diersfordter Waldes und der Flürener Heide am 16. Oktober berichtet Herr Pohl. Trotz der vorgerückten Jahreszeit umfaßte das Sammelgut noch 64 Pilzarten. Die in früheren Jahren mit der Obstbaummesse verbundene Pilzausstellung im Städtischen Saalbau zu Recklinghausen mußte fortfallen, da auch jene infolge der Obstmißernte nicht stattfinden konnte. Hoffentlich bringt der kommende Herbst Obst und Pilze in großer Menge. Die zahlreich in den Tageszeitungen und Zeitschriften — namentlich während der Pilzzeit — erschienenen Aufsätze, Berichte, Pilzrezepte u. dgl. sind ein Beweis für die Beliebtheit, derer sich die Pilze bei unserer Bevölkerung in zunehmendem Maße erfreuen. Erfreulicherweise sind diese Artikel nunmehr durchweg sachgemäß von fachkundlicher Hand geschrieben und warten nicht mehr mit den bekannten Ladenhütern (Zwiebel, silbernem Löffel usw.) auf. Trotzdem bleibt aber auf dem Gebiet

der Pilzkunde noch viel zu tun, bis diese im vollen Sinne des Wortes Volkssache geworden ist. Darum ergeht an alle Pilzfreunde hiesiger Gegend die Bitte: Vereinigt euch zu gemeinsamer nutzbringender Arbeit im Dienste der Volksgemeinschaft!

### **Pilzberatung im Hamburgischen Institut für angewandte Botanik 1938.**

Von Martha Brüllau.

Infolge der großen Trockenheit und Wärme während der Monate Juli und August setzte die Entwicklung der Pilze erst nach mehrfachem Regen Mitte September ein. Da jedoch von da an das Wetter günstig für die Pilze bis Anfang Dezember war, wurde die Beratungsstelle auch in diesem Jahre wieder sehr rege in Anspruch genommen.

Im Berichtsjahre lagen 1780 Anfragen vor, die von 482 Einsendern gestellt wurden und sich auf 188 Pilzarten in 62 Gattungen erstreckten. Unter den zur Bestimmung vorgelegten Pilzen fanden sich in zwei Fällen der grüne Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides* Fr., in zehn Fällen der gelbliche Knollenblätterpilz, *Amanita mappa* Batsch, in sieben Fällen der Fliegenpilz, *Amanita muscaria* L. und in einem Fall der Pantherpilz, *Amanita pantherina* DC. Diese Pilze waren den Sammlern nicht bekannt und hätten ohne Kontrolle der Pilzernten zu schweren Erkrankungen oder auch zum Tode führen können. Erkrankungen verursachten eingekochte Champignons, die einen Geruch nach Jodoform zeigten; außerdem wurde bekannt, daß zubereitete kahle Kremplinge, *Paxillus involutus* Batsch, bei drei Personen giftig gewirkt hatten. Ebenfalls sollten vom Sammler selbst konservierte Sandpilze Erkrankungen hervorgerufen haben; jedoch könnte hier die ungenügende Zerkleinerung der Pilze die Ursache des Nichtbekommens gewesen sein. Im Weckglas eingekochte Tintlinge, *Coprinus atramentarius* Bull. zeigten weißlichen Belag. Dieser erwies sich bei der mikroskopischen Untersuchung nicht als Schimmelpilzgewebe, sondern war anorganischer Natur. Es dürfte sich um Ausscheidungen von Kieselsäure oder Tonerde handeln. Eine Verwachsung von mehreren Fruchtkörpern des nebelgrauen Trichterlings, *Clitocybe nebularis* Batsch, die am 2. XI. bei Volksdorf gefunden war, wurde vorgelegt. Das Gebilde besaß 6 bis 7 kräftig entwickelte Fruchtkörper im Gewicht von 1960 g und einen Durchmesser von 32 cm. In mehreren Fällen wurden getrocknete Steinpilze vorgelegt mit der Frage, ob Kauf- und Lieferungsproben übereinstimmten. Bei letzteren war der Gehalt an madigen Pilzen meist höher. Von der Polizeibehörde beschlagnahmte Steinpilze mußten als verdorben bezeichnet werden.

Außerdem wurde Auskunft gegeben über Pilzkultur, Literatur sowie Anleitung in Bestimmen von Pilzen.

An seltenen Pilzfunden wurden vorgelegt oder auf eigenen Wanderungen gefunden: *Hydnoria Tulasnei* Berk. Dahlbeckschlucht bei Bergedorf 19. 7.; *Hydnum fuligineo-album* Schmidt am Weg Neugraben-

# 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: 1939

Band/Volume: [18\\_1939](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Jahresbericht der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen  
Sitz Dorsten. Leiter: Schulrat Johannes Brock, 1938 78-83](#)