

Schrifttum:

- Elßmann, E., Der Kellerschimmel (*Rhacodium cellare* Persoon. Wein & Rebe 1925, S. 20—25.
- Guéguén, M. F., La moisissure des caves et des celliers; étude critique, morphologique et biologique sur le *Rhacodium cellare* Pers. Bull. Soc. Myc. de France 1906, Bd. 22.
- Schanderl, H., Untersuchungen über die systematische Stellung und die Physiologie des Kellerschimmels *Rhacodium cellare* Persoon. Zentralbl. f. Bakt., Parasitenkunde und Infektionskrankheiten. Abt. II. Bd. 94, S. 112—127. 1936.
- Derselbe, Biologie und Romantik im Weinkeller. Die Umschau 1938, Heft 2.

Anmerkung der Schriftleitung.

Zwei weitere Bilder folgen im nächsten Heft:

Abbildung 3: Ein Drahtgitter im Rüttelkeller einer Sektellerei, bewachsen mit dem Kellerschimmel.

Abbildung 4: „Bemooste Häupter“ in der Stadtkellerei Bingen am Rhein.

Für die liebenswürdige Entleihung der Druckstöcke sagen wir den Verlagsanstalten F.W. Breidenstein in Frankfurt a. Main und Gustav Fischer in Jena herzlichsten Dank.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Fundstellen seltener *Boletus*-Arten in Hamburgs Umgebung.

Von Martha Brüllau.

Boletus appendiculatus Schaeff.: Groß-Hansdorf 21. 8. 34, Ashausen-Buchwedel 30. 9. 34, Aumühle bei der Fürstenbrücke 27. 8. 37, Tremsbüttler Wald 27. 8. 37, Timmendorf bei Lübeck 4. 8. 38, Klütz (Mecklenburg) 12. 9. 38.

Boletus auriporus (Peck) Kbh.: Im Kneden bei Oldesloe 5. 9. 38.

Boletus castaneus (Bull.) Fr.: Sachsenwald, kurz hinter Friedrichsruh auf dem Wege nach Oedendorf 26. 8. 33, Ohlsdorfer Friedhof 4. 8. 36, Ehestorf bei Harburg 16. 8. 36, ebenda 2. 8. 37 und 26. 9. 38.

Boletus cavipes Kalchbr.: Sottorf-Rosengarten 6. 10. 35, Ellerbeck-Kaltenkirchen 17. 8. 36, Waldgebiet bei Ochsenzoll 19. 9. 38.

Boletus cyanescens Bull.: Stader Chaussee bei Hausbruch 17. 8. 35, Radbruch-Winsen 10. 8. 36.

Boletus erythropus Pers.: Im Kneden bei Oldesloe 5. 9. 38.

Boletus impolitus Fr.: Othmarschen bei der Kirche 13. 9. 34, Malente 15. 8. 37.

Boletus luridus Schaeff.: Ahrensburg, Hansdorfer Weg bei der Försterei 16. 7. und 20. 9. 38.

Boletus parasiticus (Bull.) Fr.: Im Hagen bei Ahrensburg August 33.

Boletus placidus Bon.: Weg Sottorf-Rosengarten unterhalb der Rothshöhe 12. 8. 35.

Boletus pseudo-sulphureus Kbh.: Aumühle, nördl. Teil des Sachsenwaldes 22. 9. 34, ebenda September 1935, bei Harburg 8. 9. 38.

Boletus pulverulentus Opat.: Aumühle 13. 9. 35, Schwartau 12. 9. 37.

Boletus rimosus Vent.: Lasbecker Kupfermühle 27. 8. 37.

Boletus viscidus Fr.: Ratzeburg Oktober 1933.

Strobilomyces strobilaceus Berk.: Wentorf, feuchter Buchenwald 15. 8. 35, Friedrichsruh 26. 8. 35.

„Ein Männlein steht im Walde.“

Mißbildung einer Stinkmorchel.

Von Paul Ebert, Limbach (Sachsen). / Mit 1 Tafelabbildung.

Die eigentümliche Pilzbildung fand ich am 3. August 1939 im Sudetengau bei Thammühl. Dort stand sie am Nordhang des Großen Bornay-Berges in einer Höhe von ungefähr 350 m. Die Kuppe des Berges, der auf Sandstein steht, ist jungvulkanisch und vorwiegend mit Buchenwald, der noch *Placodes fomentarius* aufweist, bedeckt. Hier stand die Stinkmorchel im Bodenumus in Gesellschaft noch mehrerer Artgenossen, die allerdings diese Wuchsform nicht zeigten. Die beiden seitlichen Ausstülpungen waren hohl wie der ganze Pilzkörper und nach innen und außen geöffnet. Die Außenöffnungen besaßen einen abgerundeten Rand. Hutansätze waren nicht zu erkennen. Irgendwelche Auffälligkeiten in der Umgebung des Phallus, die vielleicht auf mechanischem Wege Reize auf den Pilz ausgeübt haben konnten, ließen sich nicht feststellen. Von Bodenpilzen waren noch in der Nähe zu finden: *Boletus chrysenteron*, *Collybia radicata* und *Plicaria varia*.

Weitere Pilz-Gerichte.

Von der Heag, Darmstadt¹⁾

Hackbraten mit Pilzen (für 4 Personen). $\frac{1}{4}$ Pfd. ganze Grünkern, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze, 2 eingeweichte Brötchen, 1 Ei oder 1 Kaffeelöffel Mehl, 1 Zwiebel, Petersilie, Salz und etwas Weckmehl. Die Pilze mit etwas Fett zusammendämpfen, dann auf ein Sieb schütten und die Pilze durchdrehen. Brühe zur Suppe verwenden. Die Grünkern läßt man in genügend Wasser weichkochen und dreht sie ebenfalls durch die Maschine. Alsdann dämpft man Zwiebeln und die eingeweichten ausgedrückten Brötchen, mischt die feingewiegte Petersilie, Pilze und das Ei darunter, schmeckt mit Salz und verschiedenen Gewürzen ab und formt ihn. Nach Bedarf gibt man etwas Weckmehl darunter.

Spaghetti mit gefüllten Tomaten (für 3 Personen). Schöne Tomaten aushöhlen, innen mit Salz oder Paprika würzen, Zwiebeln in Fett mit dem Tomatenmark andämpfen, mit etwas Mehl und Wasser zur Tunke abrühren und mit Salz und etwas Würze abschmecken. In

¹⁾ Man vergleiche bitte hierzu Z. f. P., 1938 S. 117: Die neuen Rezepte stammen wiederum von einer gemeinsamen Vorführung der Hessischen Eisenbahn A. - G. und der Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung. Diese Kochvorführungen mit Pilzproben haben alljährlich einen ganz außerordentlichen Zuspruch der Bevölkerung erfahren.

eine gefettete Form füllt man gekochte Spaghetti, gießt die Tomaten-
tunke darüber, obenauf setzt man die Tomaten mit folgender Füllung:
kleingeschnittene Pilze dämpft man in etwas Fett und Zwiebeln gar,
bindet mit etwas Mehl, schmeckt mit Salz und Petersilie ab und füllt
hiermit die Tomaten. Man streut etwas Weckmehl über die Tomaten und
bäckt den Auflauf im Ofen zirka $\frac{3}{4}$ Std.

Kartoffelrand mit Kräutern und Pilzgemüse (für 4 Personen).

Kartoffelrand: zirka 4—5 Pfd. Kartoffeln, etwas Fett, 1 Zwiebel,
1 Kaffeetasse Kräuter. Frischgekochte Kartoffeln werden noch heiß
durch eine Presse getrieben. Alsdann mischt man gewiegte, in Fett
gedämpfte Zwiebeln und gewiegte Kräuter darunter, würzt mit Salz und
etwas Muskat. Die Masse füllt man in eine gefettete Form, überbackt
den Rand kurz im Backofen und stürzt ihn.

In die Mitte füllt man folgendes Gemüse:

Pilzgemüse: zirka 1—2 Pfd. Pilze werden geputzt, gewaschen, klein-
geschnitten und in heißem Fett mit feingeschnittenen Zwiebeln und
Tomaten gedämpft. Nach Bedarf gießt man später etwas Wasser dazu,
bindet mit Mehl, würzt mit Salz, etwas Maggi und gehackter Petersilie.
Kochzeit zirka 20 Minuten. Petersilie nicht mitkochen.

Weckklöße mit Pilztunke (für 4 Personen).

12 trockene Brötchen, 4 Eier oder 1 Ei und 3 Kaffeelöffel Milei, etwas
Fett, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebeln und Petersilie, Salz, Muskat, Weck-
mehl und zum Binden eine Hand voll Grieß.

Die Brötchen werden kleingeschnitten und mit soviel Wasser einge-
weicht, wie sie aufnehmen können. Die Zwiebeln werden in Fett gedämpft
und mit den übrigen Zutaten unter die geweichten Brötchen gemengt. Als-
dann formt man Klöße und siedet diese in Salzwasser zirka 10 Minuten gar.

Pilztunke: Kleingeschnittene Pilze werden in Fett und Zwiebeln
gargedämpft, mit Salz und etwas Maggi oder Liebstöckel abgeschmeckt
und mit der nötigen Wassermenge aufgefüllt. Dann mit etwas Mehl
gebunden, daß eine sämige Tunke entsteht und mit gehackter Petersilie
abgeschmeckt. Pikanter wird die Tunke, wenn man 60 g Speckwürfel
mit den Zwiebeln andämpft.

Der sparrige Schüppling (*Pholiota squarrosa*) ist giftig!

Von Dr. med. Heinzig, Lobenstein, Thüringen.

Bezugnehmend auf die beiliegende Notiz in der Landeszeitung in
Lobenstein teile ich mit, daß ich im Spätsommer 1938 eine Pilzvergif-
tung erlitten habe durch den Genuß des sparrigen Schüpplings (*Pholiota*
squarrosa). Ich hatte ihn nur oberflächlich betrachtet und ihn so mit dem
Hallimasch verwechselt.

Zubereitet war er mit Fleisch zu Fleischklößchen. Etwa 1—2 Stunden
nach dem Abendbrot stellten sich allgemeine Mattigkeit, Schweißaus-
bruch, später Erbrechen und starker Durchfall ein. Am nächsten Morgen

war ich wieder munter. Einem vierzehnjährigen Dienstmädchen erging es genau so. Nur war es ihr noch am ganzen nächsten Tag übel.

Die Pilze waren frisch gesammelt und junge Exemplare. Der Geschmack war sehr gut und durchaus nicht widerlich.

Diese Beobachtungen sind sehr wichtig. Denn der Pilz wird in der Literatur, z. B. bei Gramberg, als ungenießbar angegeben, in der neuen Ausgabe von Michael aber ausdrücklich als eßbar bezeichnet.

Anmerkung der Schriftleitung:

Diese Mitteilung zeigt wieder, wie wichtig unsere seit Jahrzehnten bestehende regelmäßige Aufklärung ist. Bei dem Abdruck unserer Merkblätter bitten wir aber stets in üblicher Weise auch um vollständige Quellenangabe, damit uns keine wichtigen Mitteilungen aus der praktischen Pilzaufklärung, über eigenartige Beobachtungen, über Vergiftungen usw. entgehen.

Unseren Mitgliedern und Lesern sind wir auch in dieser Richtung bei der Verbreitung unserer Merkblätter stets zu größtem Dank verbunden. Auf Anforderung stehen unsere Merkblätter jederzeit zur Verfügung. Es liegen bis jetzt vor:

1. Die giftige Frühjahrslorchel.
2. Der grüne Knollenblätterpilz, unser gefährlichster Giftpilz.
3. Einige allgemeine Merkgeregeln für die Pilzzeit.
4. Die Verwertung der Pilzschätze des deutschen Waldes.
5. Der Pantherpilz, ein gefährlicher, leider viel verkannter Giftpilz.
6. Der Hausschwamm, ein Millionenschädling.
7. Vorsicht beim Sammeln von Steinpilzen!
8. Vorsicht bei der Pilzaufklärung!
9. Der Mairitterling und der ziegelrote Reißpilz.
10. Vorsicht mit den Ziegenbärten!
11. Die Totentrompete.

Nr. 1 und Nr. 9 sind für den Abdruck im Frühjahr bestimmt,

Nr. 2 bis 5 und Nr. 7—11 für die ganze Pilzzeit,

Nr. 6 für das ganze Jahr.

Es muß Ehrenpflicht unserer Mitglieder sein, daß jede Zeitung in der Pilzzeit unsere Merkblätter, die wichtigsten sogar mehrmals abdruckt. Auf diese Weise leistet jeder seinen Beitrag zur Verbreitung der so wichtigen volkstümlichen Pilzkenntnisse.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde

Ist der sparrige Schüppling (*Pholiota squarrosa*) eßbar?

Ein häufiger Besucher unserer Darmstädter Pilzberatungsstelle berichtet uns, daß er mit seiner Familie wiederholt den sparrigen Schüppling gegessen habe. Jedesmal wurde eine große Pfanne voll zubereitet. Der Pilz habe immer sehr gut geschmeckt und sei stets wohl bekommen.

Vorsicht mit Knollenblätterpilzsporen! Vergiftungsgefahr!

Von Franz Kallenbach.

Ein Mitglied sendet uns folgende Notiz:

Vorsicht, Fingerhut!

Jetzt blüht in unsern Bergen üppig der giftige Fingerhut. Man pflückt den Blütenstengel gern, da er in der Vase dekorativ wirkt. Aber man soll damit sehr vorsichtig sein, wie folgender Vorfall beweist. Ein

beerensuchendes Kind fand einige dicke und überreife Erdbeeren, die unter Fingerhutstauden standen, und verzehrte sie sofort. Schon nach kurzer Zeit fühlte es sich unwohl; Schwindel- und Krampfanfälle stellten sich ein, und ohnmächtig und totenblaß wurde das Kind ins Dorf getragen. Der herbeigerufene Arzt stellt Vergiftung durch Pollen des Fingerhutes fest, die auf die Erdbeeren herabgefallen und von dem Kinde mitgegessen worden waren. Ein Gegenmittel gegen das starke Gift, das die Blüten des Fingerhutes enthalten, wurde sofort gereicht, worauf bald Besserung eintrat. — Derselbe Fall wäre zu verzeichnen, wenn unter den von draußen mitgebrachten Fingerhutstrauß zu Hause Früchte oder sonstige Genußmittel gestellt würden. Darum lasse man große Vorsicht walten.

Die gleiche Gefahr besteht mit den Sporen des Knollenblätterpilzes. In unserer Beratungsstelle wird seit Jahrzehnten auf diese gefährliche Möglichkeit verwiesen. Wenn in einem Pilzsammelbehälter eines Ratsuchenden nur ein Knollenblätterpilz, ja nur ein Bruchstück davon gefunden wurde, mußte der ganze Sammelertrag beseitigt werden. Die gleiche Gefahr besteht noch mehr, wenn in Pilzsammelstellen größere Mengen für den Marktverkauf, zum Trocknen oder dergleichen eingetragen werden. Wie wichtig diese Vorsichtsmaßnahmen sind, beweisen die neuesten Untersuchungsergebnisse des französischen Arztes Professor Dr. Dujarric de la Rivière, des Direktors vom Institut Pasteur. Er hat experimentell die außerordentliche Giftigkeit der Sporen vom grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) nachgewiesen.

Fast hutlose Mißbildungen des Herbsttrichterlings (*Clitocybe nebularis*).

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Herr von Duhn, ein fleißiger Besucher unserer Beratungsstelle, hat uns am 22. Oktober 1939 vom Alsbacher Schloß einige merkwürdige Mißbildungen des Herbsttrichterlings gebracht. Die Mißbildungen waren alle fast vollständig hutlos. Die Gebilde zeigten alle fast gleichmäßig dicke, säulenförmige Stiele, unten und oben gleich dick. Die größten waren ungefähr 15 cm hoch und 7 cm dick. Der Hut war höchstens einige Millimeter vorgerandet und die Oberfläche glatt abgeplattet, so daß diese Mißbildungen fast aussahen wie abgeplattete Herkuleskeulen (*Clavaria truncata*). An der Stelle des eigentlichen Hutrandes waren die Blätter nur ganz schwach ausgebildet, selbst bei den größten Stücken nur auf höchstens 1 cm Länge.



Vor keinem Feind wird Deutsch-
land kapitulieren.
Ein Volk hilft sich selbst.
Darum opfere für das Kriegs-W.H.W.

Tiere und Pilze.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

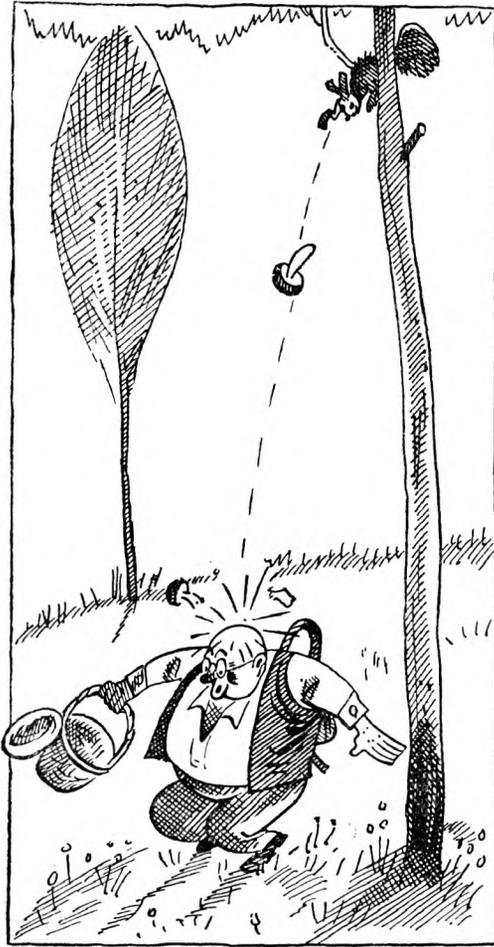
Das nachstehende lustige Bild wurde uns mitsamt dem Druckstock in dankenswerter Weise von der Großdruckerei und Verlagsanstalt Knorr & Hirth in München zur Verfügung gestellt. Das Bild erschien am 27. August 1939 in der Zeitschrift „Illustrierter Rundfunk“ mit folgender, originaler Unterschrift:

Der gewiegte Schwammerlsucher.

„Was habe ich Emilie immer wieder gesagt? — Bei einsamen Bäumen gibt es den Birkenpliz oder die Rotkappe!“

Ob dem Verfasser wirklich bekannt war, daß das Eichhörnchen tatsächlich Pilze verschleppt, trocknet, verzehrt? Daß einem eine solche Geschichte wirklich passieren kann! Wurde ich doch selbst vor bald 20 Jahren geradezu ausgelacht, als ich meine Erfahrungen über die Beziehungen von Eichhörnchen und anderer Tiere zu den Pilzen bekanntgab, die dann durch die Erfahrungen vom alten Brehm, durch Buller in Kanada und andere bestätigt wurden.

Damit die Pilzfreunde sich nochmals über diese schönen Naturerlebnisse unterrichten können, ver-



weise ich kurz auf die wichtigsten Literaturstellen:

Buller, *Researches on Fungi*, 2, 1922, p. 195: The red squirrel of North America as a Mycophagist.

Kallenbach, Pilzspeicherung durch Eichhörnchen, *Zeitschrift für Pilzkunde*, 1923, p. 205.

Seidel, Einige Bemerkungen zur „Pilzspeicherung des Eichhörnchens“. *Zeitschrift für Pilzkunde*, 1924, p. 22.

- Wiepken, Pilzspeicherung durch Eichhörnchen, Z. f. P. 1924, p. 55.
 Kallenbach, Nochmals das Eichhörnchen und die Pilze, Z. f. P. 1924,
 p. 74.
 Kallenbach, Eichhörnchen und Pilze, Z. f. P. 1925, p. 67.
 Zimmermann, Über die Pilznahrung höherer Tiere, Z. f. P. 1925, p. 80.
 Kallenbach, Beziehungen zwischen Tieren und Pilzen, Z. f. P. 1925,
 p. 139.
 Kallenbach, Tiere als Pilzfreunde, Z. f. P. 1930, p. 4.

Ziegenbart-Vergiftung.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

In der Beratungsstelle wurde mir von einer Ziegenbartvergiftung berichtet. Der Schilderung und dem Fundort nach handelt es sich um die bleiche Koralle (*Clavaria pallida*). Von der Vergiftung waren mehrere Personen betroffen. Insbesondere zeigten sich Übelkeit, Erbrechen und starker Durchfall. Vom Arzt wurde mit Tierkohle behandelt. Nach einigen Tagen waren die Folgen überwunden.

Zum Wert des Hallimasch.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Da in der letzten Zeit wiederholt Beschwerden über den Hallimasch erhoben wurden, stelle ich nach Möglichkeit immer weitere Beobachtungen über ähnliche Erfahrungen an. An einer Hallimasch-Mahlzeit nahmen 16 Personen teil; dabei wurde nicht das geringste über unangenehme Folgen festgestellt. Auf die gleiche Weise wurde der ansehnliche Schüppling (*Pholiota spectabilis*) als wohlschmeckender und ungefährlicher Speisepilz erprobt.

Ein gewaltiger Riesenbovist.

Studienrat Krebs berichtet in der Heimatbeilage zum „Fränkischen Anzeiger“: Der gewaltigste Pilz, der bis jetzt im Rothenburger Land angetroffen wurde, war ein Riesenstäubling (*Globaria bovista*) im Gewicht von 4,5 Kilogramm. Er glich einem mächtigen Brotlaib, besaß also weder Hut noch Stiel. Sein größter Durchmesser betrug 43 cm, sein Umfang 123 cm. Er wurde im August 1922 beim Hohbachtal, eine Stunde von der Stadt Rothenburg ob der Tauber entfernt, gefunden.

Nach Möglichkeit werden wir noch ein Bild von diesem Riesenpilz bringen.

Zur Mitteilung von Herrn Gottleuber über das Eichhörnchen.

Von Pfarrer Lindner, Naumburg.

Ihre Notiz in Nr. 2 der Zeitschrift für Pilzkunde von 1939 („Eichhörnchen bei einer Pilzmahlzeit“) veranlaßt mich, Ihnen folgende Beobachtung mitzuteilen, die ich bei „Scheibe“ im Thüringer Wald Mitte

Juli 1939 machte. Vorab bemerke ich, daß dort in den Forsten (fast nur Fichten; Unterlage Schiefer) eine überraschende Pilzarmut (wenigstens noch im Juli) herrschte neben einer an Arten ebenso dürftigen Moosflora. An einer Stelle Buchwald, ebenfalls überaus pilzarm. Da kommt, während ich still stand, ein Eichhörnchen angehüpft und trägt etwas im Maule. Als es nahe vor mir hält, schlage ich mit dem Stock auf den Boden, so daß das erschreckte Tier seine Beute fallen läßt. Ich schnell hin — und was hebe ich auf? Ein ganz frisches und unverletztes Exemplar (im Jugendzustand) von *Russula cyanoxantha*, eine Art, die auch sonst in wenigen Stücken sich dort fand. Ein Förster erzählte mir einst, daß Hirsche sehr gern Steinpilze verzehrten. Warum auch nicht? Im Vorjahre (1938) habe ich in unserem Bürgergarten längere Zeit gelegentlich ornithologischer Beobachtungen einem Eichhorn zugeschaut, das emsig Blätter ableckte (Meltau?).

Ist der falsche Pfifferling giftig?

Von H. Sartorius, Oberdollendorf/Rhein.

Ihre Frage, ob ich schon Vergiftungserscheinungen beim Genuß von Kremplingen und Ziegenbärten gespürt hätte, muß ich verneinen, dagegen habe ich das Folgende erlebt: Ich fand im Siebengebirge eine größere Stelle mit falschen Gelblingen besetzt (*Cantharellus aurantiacus*). Es war das erstemal, daß ich sie fand und da sie sehr schön und frisch aus-sahen, nahm ich eine Anzahl mit nach Hause. Obschon ich in meinem Buch bei diesem Pilz die Bemerkung „verdächtig“ fand, kochte ich doch eine kleine Menge, etwa eine kleine Tassenschüssel voll und aß davon die Hälfte. Der Geschmack war gut, aber nach ganz kurzer Zeit befand ich mich in einem Zustand, als wenn ich einen Kleinen sitzen hätte. Mein Kopf war benommen, aber irgendwelche Schmerzen hatte ich nicht. Dieser Zustand dauerte einige Stunden; genau kann ich das nicht mehr sagen, da es schon einige Jahre zurückliegt.

Neues vom Blutreizker (*Lactarius sanguifluus*).

Kürzlich übermittelte Herr Regierungsrat Dr. Trapp uns aus Mühlhausen in Thüringen folgende Anfrage:

„Hier tritt neben dem bekannten Blutreizker mit ziegelrotem Saft eine Form auf, die äußerlich von jenem nicht zu unterscheiden ist, wenigstens von oben her. Die Blätterschicht ist aber nicht gelbrot, sondern mehr lilabräunlich, der Saft dunkelblutrot. Auffallenderweise ist dieser Pilz nur selten von Maden befallen im Gegensatz zum gewöhnlichen Blutreizker. Er kommt, ohne Übergänge zu bilden, neben der anderen Form auf denselben Standplätzen vor. Ich halte ihn für eine Varietät, die unbedenklich genossen werden kann, habe aber bisher davon Abstand genommen, ihn zu verspeisen.“

Allem Anschein nach handelt es sich um den echten Blutreizker (*Lactarius sanguifluus*). Das gleiche berichtet uns soeben Herr Huber, der diesen Pilz in den letzten Jahren wiederholt im Saargebiet beobachtet hat. Er preist die Vorzüge des Blutreizkers ganz besonders gegenüber dem gewöhnlichen Reizker.

Standortsverhältnisse des grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*).

Wir bitten unsere Mitglieder, die Bodenverhältnisse an den Fundplätzen des grünen Knollenblätterpilzes zu prüfen. Wer in der Lage dazu ist, wolle bitte den geologischen Untergrund angeben. Außerdem ist wichtig, ob der Boden des Fundortes kalkhaltig ist oder kalkfrei. Die Nachprüfung mit Salzsäure am Fundort ist jedermann leicht möglich. Auch interessiert uns die Beobachtung aller Begleitpflanzen, insbesondere dann, wenn tatsächlich keinerlei Eichen am Fundplatz vorhanden sein sollten. Sehr oft war es aber z. B. mit Behauptungen, daß der grüne Knollenblätterpilz auch im Nadelwald ganz ohne Laubbäume vorkäme, so, daß in der Nähe der Knollenblätterpilze doch ganz vereinzelt junge Eichbäumchen gefunden wurden, selbst wenn sie nur 5 cm hoch waren. Mitteilungen darüber erbittet die

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

Wie notwendig unsere Aufklärungstätigkeit ist!

Ein norddeutscher Lehrer teilte uns, angeregt durch unsere fortgesetzte Presseaufklärung, ausführlich seine pilzkundlichen Erfahrungen mit. Dabei schreibt er: „Die Pilzkunde liegt noch sehr im Argen. Es wurde mir schon das tollste Zeug gebracht. Einmal traf ich einen Pilzsammler, der auf meine Frage, ob er denn die gesammelten Pilze auch kenne, seelenruhig antwortete: „Das nicht, aber die Pilze sehen so schön aus! Da habe ich sie mitgenommen.“ — Zu seinem Glück waren es Birkenpilze und keine Knollenblätterpilze.“

Pilzaufklärung durch die Schule.

Endlich dringen unsere jahrzehntelangen Aufklärungsbestrebungen allmählich durch. Aus ernährungswirtschaftlichen Gründen müssen die Nahrungs- und Heilwerte aus Wald und Flur weitmöglichst erfaßt und nutzbar gemacht werden. Insbesondere durch die Schule soll die Aufklärung hierüber ins Volk hinausgetragen werden. Der Reichserziehungsminister hat deshalb eine Verfügung herausgebracht, daß in allen Schulen entsprechende Belehrungen über die genaue Kenntnis der wichtigsten Speise- und gefährlichsten Giftpilze erfolgen sollen.

Gruppenmäßige Registerhinweise auf wertvolle ältere Veröffentlichungen.

Der erhöhte Einsatz zur Verwertung der Pilze als Nahrungsmittel wird bewirken, daß auf viele ältere Aufsätze unserer Zeitschrift bei der Aufklärung zurückgegriffen werden muß. Durch die notwendige

Einschränkung unserer Veröffentlichungen werden wir ältere Arbeiten höchstens nochmals auszugsweise abdrucken können. Um aber unsere alten Bände bezüglich wertvoller Arbeiten entsprechend ausnutzen zu können, wird folgendes beabsichtigt. Unter bestimmten Rubriken sollen die Titel zeitgemäßer wichtiger Arbeiten nochmals zusammenfassend bekanntgegeben werden: z. B. Nährwert der Pilze, Zubereitungsvorschriften, Richtlinien für die Aufklärung, Vergiftungen durch bestimmte Pilzarten, Veranstaltung von Ausstellungen und von Lehrwanderungen, Einrichtung von Beratungsstellen usw. Wir bitten um diesbezügliche Mitarbeit durch unsere Mitglieder.

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

Alte Jahrgänge unserer Zeitschrift für Pilzkunde,

auch von unserem Vorgänger „Pilz- und Kräuterfreund“, werden von verschiedenen unserer Mitglieder gesucht. Angebote werden erbeten an die

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

Rückständige Beiträge und Zeitschrift-Gebühren

wolle man bitte baldmöglichst überweisen, damit auch wir unseren Verpflichtungen nachkommen können.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde
Zeitschrift für Pilzkunde.

N a c h r u f.

Aus den Reihen unserer Mitglieder sind wiederum heimgegangen:

**Geheimer Medizinalrat Professor Dr. Heim
in Erlangen,
Apothekenbesitzer Schubert in Greifswald,
Direktor Julius Sponheimer in Boppard.**

Wir werden ihres Fleißes bei unserer gemeinsamen Forschungs- und Aufklärungstätigkeit und ebenso auch ihrer vorbildlichen Treue stets gedenken.

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: 1939

Band/Volume: [18_1939](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 117-126](#)