

bergs einbegriffen — 986 Arten, bei den seltneren auch die Standorte. Die Fundangaben Grambergs zeichnen sich durch ihre absolute Zuverlässigkeit aus — eine Eigenschaft, die man bei vielen Arbeiten zur Verbreitung der höheren Pilze leider nicht ohne weiteres voraussetzen kann; alle kritischen Arten sind von dem 1929 verstorbenen bedeutenden italienischen Forscher Abbate Bresadola, mit dem Gramberg viele Jahre lang in regem Gedankenaustausch stand, revidiert worden. Bresadola benannte zu seinen Ehren auch eine neue Tintenpilzart *Coprinus Grambergii*. Ferner hat Neuhoff einen sehr auffälligen Gallertpilz als *Exidia truncata*, f. *Grambergii* bezeichnet (Pilze Mitteleuropas, II, S. 43). — Alle seltneren Pilzfunde Grambergs sind in seinem Pilzherbar, das 600 Arten umfaßt, nachweisbar.

Im Jahre 1913 gründete Gramberg den Verein für Pilzkunde in Königsberg, dessen stets reichbesuchte Lehrwanderungen zur Verbreitung der Pilzkunde in Ostpreußen während des Weltkrieges und in der Nachkriegszeit außerordentlich viel beigetragen haben. Als er 1934 die Leitung des Vereins an Dr. Neuhoff abgab, blieb er als Ehrenvorsitzender weiter in der Arbeit, und als Neuhoff 1939 in den Polenfeldzug zog, übernahm er wieder sein früheres Amt und führte die begonnene Schulung der Pilzberater zu Ende.

Dienst am deutschen Volk, das ist der Leitsatz, der sich durch Grambergs ganzes Leben zieht; jeder Eigennutz ist ihm fremd geblieben. In körperlicher Frische und in unverminderter geistiger Regsamkeit arbeitet er weiter — hoffentlich noch viele Jahre —; er hat das schwierige Gebiet der Pilzkunde mit wissenschaftlicher Gründlichkeit in vorbildlicher Weise volkstümlich gemacht und setzt immer noch seine volle Kraft für das Erreichen dieses Zieles ein.

Pilzaufklärung im Felde.

Von Dipl.-Chem. K. Bäßler, Neustadt an der Weinstraße.

Ende August rückte ich zu einem Baubataillon ein, das später am Westwall eingesetzt wurde. Täglich hatte ich so Gelegenheit, als stellvertretender Zugführer an meiner Baustelle, in Wäldern mitten im bergigen Gelände, auf die Pilze zu achten und mit Rat und Tat den Kameraden zur Seite zu stehen, die für diese Kinder des Waldes Interesse zeigten. Die meisten Kameraden konnten sich nur für die damals massenhaft vorkommenden Pfifferlinge erwärmen. Mitte September kamen die Steinpilze hinzu. Es ergab sich so ganz nebenbei, daß man beim Abgehen der Baustelle oder beim Verweilen dorten die Pilze, die sich einem darboten, in Säckchen sammelte. Zu Hause gaben sie für die Landser eine willkommene Bereicherung der Feldküchenkost ab, zumal genügend Butter oder Margarine zur Zubereitung zur Verfügung standen. Zwiebeln und ähnliche Zutaten gaben einem die Quartierleute gerne dazu. Damals merkte ich aber wieder einmal, wie tief das Mißtrauen gegen Pilze gerade

in Frauenkreisen eingewurzelt ist. Ich selbst, der von zu Hause her gewöhnt war, daß die sorgende Hausfrau die Arbeit des Putzens und der Zubereitung übernahm, scheute zunächst davor zurück, mir selbst Pilzgerichte zu bereiten. Verschiedentlich hatte ich gehört, daß andere Kameraden sich ganz leckere Mahlzeiten aus Pilzen hergestellt hatten. Als ich nun ein solches Pilzmahl verkostete, das mich aber durch den aufdringlichen Muskatgeschmack etwas abschreckte, entschloß ich mich, mein Glück selbst zu versuchen. Es war inzwischen die Zeit gekommen, daß Butterpilze massenhaft an den Waldwegen vorkamen, so daß man im Nu Säcke voll Schwammerlinge sammeln konnte. Dazu kamen Hexenpilze (*Boletus miniatorporus*), Sandpilze, einige junge Kuhpilze, wenige Täublinge, Rothhäubchen und Kapuzinerröhrlinge. Das Putz- und Reinigungsgeschäft, das vor allem wegen der schmierigen Haut der Butterpilze fürchterliche Finger ergab, war mit vereinten Kräften bald beendet, und die Pilze, gehörig zerkleinert und ausgedrückt, in einen mit Butter beschickten Emailtopf gegeben und eingedunstet. Dazu kam nichts weiter als eine zerkleinerte Zwiebel und Salz. Eine Mehlschwitze verwandte ich nicht. Das Pilzgericht schmeckte vorzüglich. Die Kameraden waren begeistert. Die Scheu, die sie vor allem wegen der blau anlaufenden Hexenpilze hatten, verlor sich bald, und das Interesse für die Pilzkunde in ihrer praktischen Form erwachte noch mehr. Auf der Baustelle und im Quartier fing ein neugieriges Fragen an, zumal jetzt als neue Pilzart immer mehr Maronenröhrlinge auftauchten. Es war erfreulich, wie so mancher alte Haudegen andächtig zuhörte, wenn man über die wichtigsten Merkmale der Pilze Aufklärung gab. Dabei wurde ausdrücklich vor den sogenannten Regeln, wie dem Schwarzwerden silberner Löffel oder der mitgekochten Zwiebel usw., gewarnt. Als ich nach drei Monaten wieder aus dem Heeresdienst ausschied, nahm ich die Gewißheit in die Heimat mit, daß bei manchem guten Kameraden ein Samenkorn eingepflanzt war, das späterhin noch Gedeihliches für unsere Pilzsache erhoffen läßt.

Volvaria viperina Fr. oder Taylori Bk. ?

Von Paul Beck, Plauen.

Vor drei Jahren kam mir der nachstehend beschriebene Pilz erstmals vor die Augen. Er wuchs in Plauen im Knielohgrund in einer Höhenlage von 350 NN. Dann erschien er vor zwei Jahren am Stadion in 407 m Höhenlage NN. Im vergangenen Jahre habe ich am Stadion, in dessen Nähe ich wohne, sein Auftreten und Wachstum ständig beobachtet. Um es gleich vorausszuschicken: Beide Stellen sind ehemalige Ascheablagerungsplätze der Stadt gewesen, die dann eingeebnet worden sind und jetzt als Parkanlagen dienen. Der Pilz bevorzugt also, ebenso wie der Schopftintling, der ebenfalls in Massen auf ehemaligen Ascheablagerungsstellen wächst, Ascheboden. Die Asche muß aber 1—2 Jahre gelegen haben. 1939 erschien der Pilz erstmalig am 13. 6. An diesem Tag betrug die

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [19_1940](#)

Autor(en)/Author(s): Bäßler Christian Karl Sebastian

Artikel/Article: [Pilzaufklärung im Felde 7-8](#)