

### Jahresbericht

der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen,  
Sitz Dorsten. Leiter: Schulrat Johannes Brock. 1939.

In meinem vorjährigen Berichte sprach ich den Wunsch aus, das Jahr 1939 möge uns Obst und Pilze in großer Menge bringen. Diese Hoffnung hat sich nur teilweise erfüllt. Während uns nämlich eine reiche Obsternte beschert wurde, haben die Pilze unsere Erwartungen getäuscht. Diese Erscheinung liegt in den Witterungsverhältnissen des vergangenen Jahres begründet, die wir kurz als „warm und trocken“ bezeichnen müssen. Die Pilze aber verlangen zu ihrer Entwicklung nicht nur Wärme, sondern auch ausreichende Feuchtigkeit. Darum sind trockene Jahre durchweg pilzarm.

Frühlingslorcheln, Morcheln und Maipilze fehlten heuer fast ganz. Doch soll nicht verschwiegen werden, daß Leo Blasinski auf seinen Wanderungen durch den Frühlingsgarten am 2. Mai u. a. auch eine 165 g schwere „Riesenmorchel“ fand. Im Juni erschien der Nelkenschwindling für kurze Zeit in Hexenringen auf unsern Weiden und Wiesen, um später nur noch sehr vereinzelt aufzutreten. Auch die verschiedenen Egerlingsarten lieferten nur eine bescheidene Ernte. In der ersten Septemberhälfte konnten in unseren Nadelwäldern Maronenpilze eingesammelt werden. Dagegen versagte der „Pilzmonat“ Oktober in diesem Jahre fast ganz. Namentlich fehlten Täublinge, Milchlinge, Kremplinge, Perlpilze und andere Massenpilze. Der feucht-warme November holte das Versäumte in etwa nach. Für die Küche lieferte er u. a. den Hallimasch, Violetten Ritterling, Graukopf, Schneeling und den Rauchgrauen Schwefelkopf. Doch nicht nur im flachen Münsterlande wurde ein spärliches Pilzwachstum festgestellt, sondern auch im gebirgigen Sauerland fehlte es an Pilzen, wie Blasinski auf Grund eigener Anschauung berichtet.

Wengleich von einem „Pilzjahr“ nicht die Rede sein kann, so will es doch scheinen, daß die Zahl der Pilzfreunde (Kenner und Nichtkenner!) eher zu- als abgenommen hat. Tag für Tag wurden die „Jagdgründe“ nach Pilzen durchstreift, mochte auch der Erfolg kaum die aufgewandte Mühe lohnen. Ebenso hat die Nachfrage nach Speisepilzen zugenommen. Nach zuverlässigen Beobachtungen wurden die Pilzstände auf den Marktplätzen der Industriestädte von Käufern und Käuferinnen geradezu gestürmt, obschon die Preise verhältnismäßig hoch waren (je nach Art und Güte: 0,70, 1,— RM. und mehr für 1 kg). Allgemein bekannt und beliebt sind, wenn auch weniger als Marktpilze, der Hallimasch, Violette Ritterling, Schopf- und Knotentintling.

Trotz des pilzarmen Jahres wurde die hiesige Pilzprüfungsstelle verhältnismäßig oft in Anspruch genommen. Laut Tagebuch gingen 77 Schreiben ein; ihnen stehen 50 schriftliche Antworten gegenüber. 21 Sendungen mit 163 Pilzarten mußten bestimmt werden, darunter 4 hier zum ersten Male vorgelegte Arten. Diese heißen: Buchen-Ringröbling (*Collybia mucida* Schrad.), Nadeln-Trichterling (*Clitocybe pityophila* Secr.)

Glockenförmiger Seitling (*Pleurotus perpusillus* Fr.), Fuchsiger Porling (*Polyporus rutilans* Pers.). Die eßbaren Arten sind gesperrt gedruckt. Damit ist die Zahl der im Landkreise Recklinghausen nachgewiesenen Pilzarten von 396 auf 400 gestiegen! An dieser Stelle sei bemerkt, daß Blasinski von dem in hiesiger Gegend seltenen Reizker (*Lactarius deliciosus* L.) auf einer Waldwiese bei Sythen 40 Stück gefunden hat.

Trotz mancher, mit den Zeitverhältnissen zusammenhängender Schwierigkeiten wurde die Verbindung mit Pilzfreunden anderer Gegenden so weit als möglich aufrechterhalten. Rektor Seidel sandte mir u. a. einen zeitgemäßen Aufsatz über „Baummörder (Pilze) in den Görlitzer Anlagen“, während Herr Maurer-München mich wieder wie im Vorjahre durch Zusendung seltener Pilzarten erfreute. Auch der Gedankenaustausch mit Herrn Direktor Kallenbach-Darmstadt war sehr rege und fruchtbringend. Von dem großen Werke „Die Pilze Mitteleuropas“ bearbeitet er den I. Band „Die Röhrlinge“. Die 20. Lieferung erscheint in Kürze, während von dem II. Bande (die Gallertpilze und die Milchlinge — Bearbeiter: Knauth und Neuhoﬀ) bereits 8 Lieferungen vorliegen. Kallenbach gibt in Verbindung mit Dr. Welsmann (Pelkum) die wertvollen Merkblätter der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde heraus, von denen bereits folgende 11 erschienen sind: 1. Frühlingslorchel, 2. Knollenblätterpilz, 3. Pilzregeln, 4. Pilzverwertung, 5. Pantherpilz, 6. Hausschwamm, 7. Vorsicht bei Steinpilzen, 8. Vorsicht bei der Pilzaufklärung, 9. Vorsicht bei dem Maipilz, 10. Vorsicht bei Ziegenbärten, 11. Die Totentrompete. Diese Merkblätter eignen sich sehr zur Veröffentlichung in den Tageszeitungen, namentlich während der Hauptpilzzeit, geben aber auch dem Pilzfreunde manche wissenswerte Aufklärungen und Anregungen. Auf Bestellung werden sie kostenfrei von der Hauptstelle in Darmstadt geliefert. Daß die Pilzstelle für die Provinz Westfalen (Schloßgarten 3, im Botanischen Garten) in Münster seit Juli 1939 wieder eingerichtet ist, dürfte nicht allgemein bekannt sein, wird aber sicher von jedem Pilzfreunde begrüßt. Auch die Stadt Essen hat eine Pilzstelle eingerichtet. Auf Veranlassung des Herrn Dr. Güttlich in Essen, Hufelandstraße 55, habe ich hierbei einige Winke und Ratschläge gegeben. Ebenso habe ich dem neu ernannten Pilzobmann der Stadt Moers mit meinen Erfahrungen zur Seite gestanden.

Über eine Pilzvergiftung in Arnsberg Ende August des Berichtsjahres teilt mir Frl. Hilleke, Lehrerin an der Sehschule daselbst, folgendes mit: Eine 30jährige Arnsbergerin, Frl. Anna Gockel, sammelte gelegentlich einer Radtour mit ihrem Schwager auf einer Wiese „Champignons“. Da ihr Begleiter am Abend abwesend war, aß sie allein von den zubereiteten Pilzen. Erst am Mittag des anderen Tages, also nach 16 Stunden, traten starke Schmerzen ein. Der herbeigerufene Arzt ordnete ihre Überführung ins Krankenhaus an, konnte sie aber nicht mehr retten. Noch an dem Nachmittage desselben Tages verschied Frl. Gockel. Man vermutet, daß sie einer Verwechslung des Knollenblätterpilzes mit dem Champignon zum Opfer gefallen ist. Auffällig dabei ist, daß die Knollenblätterpilze

auf einer Wiese (?) gesammelt wurden. Mir persönlich sind diese Giftwulstlinge auf frei liegenden Wiesen noch nicht begegnet. Ob es sich vielleicht um eine Waldwiese handelt, konnte ich nicht ermitteln.

Um die Pilzvergiftungen so weit als möglich zu verhüten, tut noch viel Aufklärung not. Leider gestatten es die Kriegsverhältnisse nicht, die zu diesem Zwecke geeigneten Maßnahmen in dem Umfange wie in früheren Jahren durchzuführen. Hinzu kam, daß es für Pilzwanderungen, Ausstellungen u. dgl. an den nötigen Pilzen mangelte. Darum mußte von größeren Veranstaltungen abgesehen werden. Lediglich Herr Blasinski hat am 11. November mit der Abteilung Recklinghausen des Sauerländischen Gebirgsvereins eine Wanderung in die Umgegend von Sythen gemacht, die allerdings gute Erfolge zeitigte. Wurden doch u. a. auf einer Wiese (abgeholztes Grundstück mit Stubben?) an 100 kg Hallimasch eingesammelt. Nach wie vor lassen sich die Lehrkräfte die Förderung der Pilzkenntnis und -verwertung sehr angelegen sein. Die Pilzkunde gehört mit zum eisernen Bestande des naturwissenschaftlichen Stoffplanes. Auch besitzen die meisten Schulen gute Pilztafeln und -bücher. Besonders aber lernen die Kinder auf ihren Lehrwanderungen die Pilze der Heimat nach Standort, Lebensbedingungen und Wert kennen. Durch Umfrage habe ich festgestellt, daß im hiesigen Schulaufsichtsbezirk von 4715 Familien, die Kinder zur Schule schicken, 1956 (= 41%) Pilze essen, wogegen es die übrigen Haushaltungen erst auf 16% gebracht haben. Die fördernde Einwirkung der Schule tritt hier klar zutage. Natürlich erfreuen sich die Pilze nicht überall gleicher Wertschätzung. Beispielsweise bringen an Orten mit industriellem Einschlag 70% der Familien Pilze auf den Tisch, während die Ortschaften auf dem Lande in dieser Hinsicht durchweg nicht über 10% hinauskommen. Darum soll nunmehr über die ländliche Mädchenberufsschule versucht werden, die Landbewohner mit dem Werte der Pilze für die Küche vertraut zu machen.

Schätzungsweise beträgt der Wert der alljährlich in unserem Vaterlande ungenutzt bleibenden Speisepilze 200 000 000 RM. Einen solchen Verlust an Nahrungsmitteln können wir uns nicht leisten, am wenigsten während des Krieges. Darum hat der Reichsminister für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung u. a. erneut auf die Bedeutung der Pilze als Nahrungsmittel hingewiesen und die Schulen ausdrücklich zu aufklärender Arbeit aufgefordert. Die an das Hauptamt für Volksgesundheit angeschlossene Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald“ (Leiter Dr. Bernhard Hörmann, München) hat sich daraufhin mit dem Reichswalter des NSLB., Gauleiter Wächtler, in Verbindung gesetzt, der sodann die zur „Sicherstellung der Ernährung“ notwendigen Anweisungen den Gauleitungen<sup>1)</sup> des NS.-Lehrerbundes bekanntgab. Demgemäß rief

<sup>1)</sup> Bei der Tagung der Gaureferenten in München war auch unser Schriftleiter, Direktor Kallenbach, als Vertreter der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde eingeladen und hielt dort verschiedene Vorträge. Er wurde von Reichsamtsleiter Dr. Hörmann als „alter Vorkämpfer der Pilzaufklärung“ begrüßt.

der Geschäftsführer der Gauverwaltung Münster, Pg. Schaefer, die in Frage kommenden „Kreisreferenten“ am 28. September (1938) in Recklinghausen und am 4. Oktober in Bielefeld zu einer Arbeitstagung zusammen, um mit ihnen die zu ergreifenden Maßnahmen festzulegen, gleichzeitig aber die Teilnehmer auch mit der sehr preiswerten Bild- und Schriftenreihe: Heil- und Nährkräfte aus Wald und Flur von Dr. Hörmann bekannt zu machen. (Reihe 5: Speise- und Giftpilze von Julius Rothmayr.) Über die Erfolge der Werbeaktion habe ich bereits am 1. Dezember 1939 dem Herrn Landrat, der Kreis- und Gauleitung des NSLB., dem Deutschen Gemeindetag in Berlin, der Reichs-Arbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald“ in München und dem Direktor Kallenbach in Darmstadt berichtet. U. a. habe ich auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die sich einer erfolgreichen Durchführung der vorgesehenen Maßnahmen entgegenstellten (Beschlagnahme der Schulen, Pilzarmut im vergangenen Herbst infolge anhaltender Trockenheit usw.). Das soll uns aber nicht mutlos machen. Vielmehr wollen wir uns auch im Jahre 1940 bemühen, die Pilze nach und nach zu einer bodenständigen Zusatznahrung zu machen. Mitarbeiter auf dem Wege zu diesem Ziele, namentlich aus der Lehrerschaft, sind stets willkommen. In diesem Sinne begrüße ich die Herren: Konrektor Wickström und Lehrer Thomaßen aus Marl, die sich bereiterklärt haben, mich bei meiner Arbeit zur Förderung der Pilzkunde tatkräftig zu unterstützen. Möge die Zeit nicht mehr fern sein, wo jede Pilzart des Landkreises Recklinghausen entdeckt, bestimmt und ins Pilzverzeichnis eingetragen ist.

Alles für das Wohl unseres Volkes!

### **Vorsicht beim Trocknen der Pilze!**

Von H. Bär, Eberswalde.

Die Totentrompete kenne ich bereits von der Verwendung in meinem Elternhaus her, und zwar aus der Zeit von 1925. Der Pilz fand sich in den Wäldern meiner Heimat in Ansbach in Mittelfranken massenhaft, wurde aber nur wenig gesucht und zur Ernährung verwendet. Seit zwei Jahren finde ich nun den Pilz an einer bestimmten Stelle in großen Massen in den Mischwäldern um Eberswalde. Ich verwende ihn gerne in meinem Haushalt als Gemüsepilz nach folgender Zubereitung. Die vorbereiteten Pilze werden in eine dunkle Buttersoße gegeben, ungefähr 15 Minuten gekocht und dann mit Milch, besser mit Sahne, abgeschmeckt. Wir essen die Pilze dann mit Semmel- oder Kartoffelknödeln oder gekochten Kartoffeln.

Im vergangenen Jahr, als die Pilze massenhaft auftraten, habe ich einen großen Teil gepflückt, gewaschen und an der Luft getrocknet. Nach dem Trocknen wurden die Trockenpilze in der Röhre des Ofens bei mäßiger Hitze überröstet. Nach dem Durchdrehen durch den Fleischwolf wurde das gewonnene Pilzpulver ohne jeden Zusatz anderer Pilze in einem Glas mit eingeschliffenem Glasstopfen aufbewahrt. Bei der Verwendung

# 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: 1940

Band/Volume: [19\\_1940](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Jahresbericht der Pilzprüfungsstelle für den Landkreis Recklinghausen, Sitz Dorsten. Leiter: Schulrat Johannes Brock. 1939 120-123](#)