

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

im Winter zu Suppen und Tunken stellten sich nach dem Genuß von mit diesem Pulver gewürzten Speisen bei jedem Familienmitglied Übelkeit und heftige Leibscherzen ein. Wir stellten Versuche mit verschiedenen Speisen und zu verschiedenen Zeiten an und machten die Bemerkung, daß sich nach jedesmaliger Verwendung des Pulvers immer die gleichen Erscheinungen einstellten.

Ich wäre Ihnen nun zu Dank verpflichtet, wenn Sie mir mitteilen wollten, ob auch anderwärts mit diesem Pulver gleiche oder ähnliche Beobachtungen gemacht wurden, oder ob unter Umständen bei der Herstellung oder Aufbewahrung des Pulvers ein Fehler gemacht wurde. Der Pilz stellt in der heutigen Zeit eine wertvolle Ergänzung des Speisezettels dar und wäre mir auch für den Winter ein willkommenes Küchengewürz, wenn sich nicht die unangenehmen Folgen einstellen würden.

Antwort der Schriftleitung.

Aus Ihrer Mitteilung geht hervor, daß Sie die Totentrompete schon beinahe zwei Jahrzehnte kennen, verwerten und nie die geringsten Beschwerden darauf hatten. Erst bei Ihrer letzten Verwertung des Pilzpulvers stellten sich Übelkeitserscheinungen bei Ihrer Familie ein. Meines Ermessens sind diese Erscheinungen bestimmt nicht auf die normale Totentrompete zurückzuführen. Entweder ist Ihnen doch ein verdächtiger Pilz unter die Totentrompeten geraten, oder es waren alte, überständige Pilze dabei. Noch näher würde folgende Vermutung liegen. Sie geben an, daß Sie die Pilze vor dem Trocknen gewaschen haben. Das soll vor dem Trocknen nicht geschehen, weil die Pilze sonst zu schwer trocknen und sich während des langsamen Trocknungsprozesses Fäulniserscheinungen einstellen können. So scheint es auch in Ihrem Falle zu sein.

Die Verwertung der Totentrompete wird schon seit Jahrzehnten empfohlen, und nie wurden die geringsten Beschwerden gehört. Im Gegenteil liegen uns aus den verschiedensten Teilen unseres Vaterlandes die begeistertsten Zuschriften über die gute Verwertbarkeit dieses wirklichen Massenpilzes vor.

***Lepiota lenticularis* (Lasch 1828), *guttata* (Pers. 1801), Getropfter Schirmling, oder nicht?**

Von Hans Brüggemann, Hamburg.

Am 3. Oktober 1937 hatte ich im Rahmen der Volkshochschule Hamburg einen Pilzausflug nach dem hamburgischen Walddorf Wohldorf zu leiten. Im Wohldorfer Walde entdeckten wir unter Buchen in der Nähe eines Wassergrabens in sehr feuchter, humusreicher Erde einen Hexenring von etwa 1,50 m Durchmesser (Bild 1). Auf Bild 2 ist eine Pilzgruppe dieses Ringes in etwa $\frac{1}{2}$ natürlicher Größe wiedergegeben. Wer kennt diese Art?

Seit 20 Jahren bin ich wissenschaftlich und praktisch in der Pilzkunde tätig. Vor diesen 36 ansehnlichen Pilzen — die größten hatten

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): Bär Hermann

Artikel/Article: [Vorsicht beim Trocknen der Pilze! 123-124](#)