Tatsache. Die „Giftchampignons", die Knollenblätterpilze, sind aber keine Düngerfreunde; ihre Gegenwart ist an die Gemeinschaft mit lebenden Bäumen gebunden; der grüne Wulstling liebt die Nachbarschaft von Eichen, der gelbe Knollenblätterpilz hält sich mit Vorliebe im Kiefernwald auf. Es ist also eine ganz neue, dichterische Entdeckung, daß der Knollenblätterschwamm auch mit Pferdemist kultiviert werden kann.

Ebenso scheint sich der Dichter im unklaren zu sein über die außerordentlichen Schwierigkeiten der Pilzkenntnis und der Pilzkunde.

„Im ganzen Deutschen Reiche gab es kaum einen Pilzkenner, wie Emil Atzel; der täuschte sich nicht!"

Weiß doch heute noch nicht einmal die Wissenschaft, alle unsere Tausende von Pilzen mit Namen zu benennen und die einzelnen Arten in schwierigen Gattungen sicher voneinander abzugrenzen.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Eine unfreiwillige Champignonzucht.

Von Oberlehrer *Kunz*, Ludwigshafen.

Ein Gärtner in Oggersheim legte sich einen Garten mit Mistbeeten an, um Gurken zu ziehen. Die Erde hierzu entnahm er einem Komposthaufen in der Nähe der Wohnung, auf dem er schon Champignon gesehen hatte. Unter dem Laubdache der Gurken, die reichlich begossen wurden, entwickelten sich bei der Wärme zahlreiche Egerlinge, die er hier auf dem Markte verkaufte. Die Sporenmaße rückten diesen Champignon Psalliota cretacea nahe, das Aussehen sonst stellte ihn zu Psalliota campestris. Die Hauptunterscheidung *Rickens*, 1. die farbigen Egerlinge (auch im Anfang nicht reinweiß) und 2. die weißen Egerlinge finde ich nicht glücklich. Meinen Egerling hätte ich bei 1. unterbringen müssen, da auch junge Exemplare schon die dunkel gefaserte Oberhaut hatten, die ihn in dieser Hinsicht Psalliota silvatica nahe rückten. Die Pilze hatten das richtige Aussehen des Zuchtchampignons, den man auch hier in einem Keller züchtet.

Eine neue Trüffel?

Im April dieses Jahres habe ich eine Trüffel gefunden, die allen Autoritäten, denen sie vorgelegen hat, vollständig neu ist. Herr *Söhner* vermutet, daß es eine Stephensia ist, sagen wir also vorläufig Stephensia neglecta. Da ich den Pilz leider nur einmal gefunden habe, so muß er ruhen, bis ein anderer so glücklich ist, den Fund nochmals zu machen. Die Notizen, die ich mir gemacht habe, möchte ich hier mitteilen: eine bisher unbeachtete Trüffel: Fruchtkörper (jung) unregelmäßig knollig mit einzelnen flachen Höckern und schwach zwischen flachen Furchen vortretenden Buckeln und fein warzig gefelderte Oberhaut; sonst nackt und ganz. Grau mit bräunlichem Schein. Gleba mit der Oberhaut verwachsen; Kammern dickwandig gewunden, geruchlos, milchweiß. Kammerwände dunkler. Schläuche zylindrisch, langgestreckt, 320—340 μ lang (davon 100 bis 110 μ Stiel) und 20—30 μ breit (Stiel 8—16 μ), mit 8 Sporen. Sporen: kugelig, 17,5 bis 22 μ Durchmesser, ganz glatt, farblos, mit einigen ungleich kleinen Tropfen. In Palmenkübeln eines Gewächshauses, einzeln, 9. 4. 29. Studienrat *Koch*, Glogau

Gefährliche Pilzaufklärung und kein Ende.

Unser Mitglied, Herr *Richard Gerdien*, Köln-Lindenthal, machte uns in dankenswerter Weise auf folgende Pilznotiz in der „Grünen Post" Nr. 30 vom 28. Juli 1929 aufmerksam. Ein Artikel über „giftige Pilze" im Leser-Sprechteil lautet dort folgendermaßen:

Giftige Pilze.

Zu dem Artikel über Pilze in Nr. 28 der „Grünen Post" teile ich mit, daß ich in der Dubrow einen dem Steinpilz täuschend ähnlichen Pilz gefunden habe. Er schmeckte aber bitter, war also zweifellos giftig, mindestens jedoch ungenießbar. Dieser Pilz unterschied sich von dem echten Steinpilz nur durch eine netzartige Zeichnung am Stiel.

Die Hausfrau tut gut, wenn sie beim Putzen der Pilze von jedem einzelnen ein ganz kleines Stückchen probiert. Schmeckt der Pilz bitter oder beißt er auf der Zunge, so ist anzunehmen, daß er giftig oder ungenießbar ist. An dem kleinen Pilzstückchen vergiftet sich niemand, zumal man es ja nicht verschluckt, sondern, falls es bitter schmeckt, sofort wieder ausspucken soll. *B. Salomon*, Friedenau.

Allerdings ist im ersten Absatz vom Steinpilz und wohl dem Gallenröhrling die Rede. Sicherlich wird es aber den meisten Lesern genau so ergehen, wie unserm Einsender, daß sie den letzten Absatz für bare Münze halten und die darin gegebenen Ratschläge auf alle Pilze erstrecken; denn es ist keine Silbe davon gesagt, daß sich diese Kostprobe auf die Unterscheidung des Steinpilzes und des allerdings schlecht charakterisierten Gallenröhrlings beziehen soll. In dieser allgemeinen Form ist die Merkregel von der Kostprobe der Pilze geradezu lebensgefährlich; denn unser gefährlichster Giftpilz, der grüne Knollenblätterschwamm, hat weder unangenehmen Geruch noch unangenehmen Geschmack. Wir möchten auch niemandem raten, selbst nur ein winziges Stückchen vom grünen Wulstling als Kostprobe zu versuchen, selbst wenn das Versuchsstückchen sofort wieder ausgespuckt wird. Die Giftgefährlichkeit des grünen Knollenblätterpilzes ist unberechenbar. Die Gefährlichkeit einer solchen Notiz wäre schon außerordentlich gedämpft worden, wenn man statt der Überschrift „Giftige Pilze" gesagt hätte „Der Steinpilz und sein Doppelgänger, der Gallenröhrling", und wenn die Kostprobe auf die Unterscheidung zwischen Steinröhrling und Gallenpilz beschränkt worden wäre.

Wie man unvernünftige Pilz-Kochvorschriften verbreitet.

Einer in Stuttgart erscheinenden Zeitungsbeilage über „Land- und Hauswirtschaft" entnehmen wir folgendes prachtvolle Pilzrezept:

Steinpilze.

Die Steinpilze werden sauber geschält, von den unter dem Hute sitzenden Samenfasern befreit, in dicke Scheiben geschnitten, in kochendem Salzwasser abgewellt. Hierauf schüttet man sie auf einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie ablaufen. usw.

Wer nach solchen Rezepten verfährt, begeht denselben Unsinn wie beim Auspressen des Spinates, der Gurken usw. Die wertvollsten Nährstoffe, wie z. B. die löslichen Salze gehen der Ausnützung hierdurch verloren, worauf besonders in der Kriegszeit mit Recht oft genug hingewiesen worden ist. Falls sich bei der Zubereitung überreichlicher Pilzsaft ergibt, wird er zur Suppe oder Tunke verwertet, auf keinen Fall aber fortgeschüttet. Genau so wenig darf man empfehlen, die Pilze in dicke Scheiben zu zerschneiden. Je feiner die Pilze bei der Zubereitung zerschnitten und hergerichtet werden, desto besser werden ihre durch den hohen Wassergehalt an sich verhältnismäßig geringen Nährwerte vom Verdauungskanal ausgenützt.

Einwandfreie Pilzvorträge im Rundfunk!

In der „Sendung" Nr. 32, 1929, S. 520 wird ein Hinweis gebracht auf den Vortrag „Pilze und Pilzvergiftung" von Geh. Sanitätsrat Prof. Dr. *Benda*; dieser Vortrag sollte am 16. August, 15 Uhr, von der Deutschen Welle (1635 m) verbreitet werden. Der hinweisenden Skizze entnehmen wir folgende Sätze:

„Zu den verräterischen Pilzen gehören ohne Zweifel der grünliche Knollenblätterpilz, der tatsächlich ebenso giftig wie schön nicht nur in seiner Wirkung auf unsere Gesundheit, sondern auch schon in seiner Wirkung auf unser Auge ist. Vollkommen unschuldig wiederum und geradezu kokett liebenswürdig erscheint der Faltentintling, der tatsächlich ein zart gefältetes Röckchen trägt, unter dem sich aber offenbar nichts Gutes verbirgt. Ein wahres Muster von giftigem Aussehen stellt der Pfeffermilchling dar, dem die Krankheit, wenn man das bei einem Pilzkopf sagen darf, an die Stirne geschrieben ist."

Die Pilzkunde ist ein außerordentlich umfangreiches und sehr schwieriges Gebiet, so daß in der Öffentlichkeit nur die qualitativ beste Aufklärung am Platze ist. Wie aber ein solch unsachliches und seichtes Geschwätz der so notwendigen Pilzaufklärung dienen soll, bleibt uns mehr wie unverständlich.

Einen besseren Eindruck hat uns der Vortrag selbst gemacht, der allerdings von zwei anderen Herren wie angekündigt als Zwiegespräch geführt wurde. Die Namen blieben uns unverständlich, wie das bei einem Fernempfang bei ungefähr 500 km Entfernung an einem heißen Sommernachmittag erklärlich ist. Dieser Grund müßte auch entschuldigen, wenn wir uns bei einer der nachfolgend angeführten Einzelheiten verhört haben sollten. Der Knollenblätterpilz müßte allerdings bei einer Radiodarbietung noch viel ausführlicher und anschaulicher beschrieben werden. Auf keinen Fall ist der grüne Wulstling geruchlos, wie das im Vortrag behauptet wurde. Der Hinweis auf den Stielknollen genügt nicht, den zeigen oft auch viele andere Pilze, wie auch der Parasol, sogar der Champignon usw. Das Charakteristische ist die Hülle am Stielgrund, welche jung den ganzen Pilz umschließt und ihm in geschlossenem Zustand Ähnlichkeit mit einem Ei gibt (Verwechslung mit Bovisten!).

In diesem Zusammenhange wurde auch gesagt, daß ein einziger Giftpilz in einem Gericht nicht viel Unheil anrichten könne. Wir bitten die Herren Referenten, einmal an ihrem eigenen Leibe die Probe hierzu anzustellen. Wer solche Belehrungen erteilt, kann höchstens Leichtsinn beim Pilzsammeln ernten und damit Vergiftungen ohne Ende. Nur allergrößte Vorsicht ist hier am Platze.

Die meisten tödlich ausgehenden Pilzvergiftungen werden durch unseren gefährlichsten Giftling, den grünen Knollenblätterpilz, verursacht, nicht durch verdorbene Pilzgerichte, wie im Vortrag behauptet wurde.

Den Eierpilzsammlern braucht man doch wirklich keine Bange zu machen mit einem „giftigen Pfifferling". Aufklärung könnten sich die Herren Vortragenden leicht verschaffen, wenn sie das neue Pilzmerkblatt studieren, welches von dem Reichsgesundheitsamt unter Mitwirkung des Botanischen Museums in Berlin-Dahlem und der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde herausgegeben wurde.

Die „Deutsche Welle" soll Kunde geben von dem kulturellen und geistigen Hochstande unseres deutschen Vaterlandes. Wir können

daher verlangen, daß man sich in allen Fällen in Verbindung mit wirklichen Fachleuten setzt, ehe man solche Dinge in die Welt posaunt. Allen deutschen Radiosendern möchten wir die Verbindung mit der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde empfehlen, die in allen deutschen Landesteilen Fachleute für die Verbreitung einwandfreier, volkstümlicher Pilzkenntnisse vermitteln kann.

Außerdem bitten wir alle Radiosender um Unterstützung bei unserer durch das Reichsgesundheitsamt eingeleiteten Pressepropaganda, damit der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt, bzw. unserer medizinischen Fachkommission, Dr. med. *Welsmann*, Pelkum b. Hamm (Westfalen) sofort Mitteilung über alle vorkommenden Pilzvergiftungen zu deren wissenschaftlicher Verarbeitung gemacht wird.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde.

Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Professor Dr. *Lakowitz* in Danzig feierte kürzlich seinen 70. Geburtstag. Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde hat ihm ihre herzlichsten Glückwünsche übermittelt und zugleich den besten Dank ausgesprochen für die warme Unterstützung, die er jederzeit unserer Sache zuteil werden ließ.

Stabsapotheker Dr. Karl, München, †.

Im Frühjahr 1929 ist ein eifriges Mitglied, der Stabsapotheker Dr. *Karl*, München, heimgegangen. Seit Herbst des vergangenen Jahres lag er an einem schweren Herz- und Nierenleiden ständig zu Bett. Einer Anregung des Münchner Kongresses folgend, hatte er sich in den letzten Jahren darangemacht, den lateinischen Text von *Bresadolas* Iconographia ins Deutsche zu übertragen. Leider konnte Dr. *Karl* die Übersetzung der letzten Bände nicht mehr durchführen, da sein Sehvermögen durch die fortschreitende Krankheit immer mehr nachließ. Vielleicht ist es uns möglich, diese fleißige Übersetzungsarbeit von Dr. *Karl* auch unsern Mitgliedern durch eine Veröffentlichung nutzbar zu machen. Meldungen werden an die D. G. f. P. erbeten. Hoffentlich ist auch ein anderes unserer Mitglieder bereit, die Übersetzung der nächsten Bresadola-Bände im Sinne des Verstorbenen weiterzuführen.

Pilzberatungsstellen.

Pilzkultur, besonders Champignonzucht: *Wilhelm Witt*, Spezialzüchterei für Champignonbrut, Torgau/Elbe.

Einladung.

Der Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde lädt unsere Mitglieder zu seiner Tagung am 7. und 8. September in Zürich ein.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1929

Band/Volume: 8_1929

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 125-128