

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilzkunde - Pilzvergiftungen - Pilzzucht - Pilzrezepte - Personalia

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Wirkungen, wie sie in ähnlicher, wenn auch nicht ganz gleicher Weise beim Muskarin des Fliegenpilzes beobachtet werden. Am Menschen greift dieser Giftstoff des Knollenblätterschwammes Herz und Nerven an und verursacht meist Mundsperrre und schwere Krampferscheinungen, die bei etwa zwei Dritteln der Erkrankten zum Tode führen. Spezifische Gegenmittel sind nicht bekannt, insbesondere hat sich Atropin nicht bewährt; dagegen ist Immunisierung von Tieren gelungen. Besonders wichtig ist die Tatsache der Stochbeständigkeit des Toxins bzw. Alkaloids; hierdurch erledigt sich die Meinung vieler Leute, auch angeblich sachverständiger, man brauche seine Pilze nur genügend lange auszukochen, um alle Sorten unterschiedslos ohne Schaden genießen zu können.

Diese beiden Wirkungen nun, die hämolytische und die muskarianartige zeigen Auszüge von Am Mappa nur in sehr viel geringerem Grade, während sie sich in Am. phalloides auch beim Trocknen — in Exemplaren aus einem Breslauer Park mindestens 2 1/2 Jahre lang — unverändert stark erhalten. Uebereinstimmend mit diesen Versuchsergebnissen hat sich auch für eine Verwechslung von Knollenblätterschwämmen mit Champignons, von der so unendlich viel und oft geschrieben wird und bei der in erster Linie die so häufige weißliche Mappa in Betracht käme, in den beiden letzten Jahren kein sicherer Anhaltspunkt ergeben. Wenn gleichwohl ein solcher Irrtum mit Champignons im engeren Sinne (Psalliota-Arten) vorgekommen ist, so würde daraus allein noch nicht auf Giftigkeit der Am. Mappa zu schließen sein, vielmehr käme dafür weit eher die unzweifelhaft schwer giftige weiße Form der Am. phalloides, Am. verna (nicht vernalis junquillea, die für harmlos gilt) in Betracht, welche früh im Jahre erscheint, aber auch zur eigentlichen Pilzzeit, freilich allem Anschein nach in Deutschland selten, zu finden ist.

Wie man sieht, sind noch nicht alle Fragen, die den Knollenblätterschwamm betreffen, einwandfrei entschieden, und ein weiter Weg wird schon zurückgelegt sein, bis auch nur die hier mitgeteilten Tatsachen über die verschiedene Bewertung der beiden häufigeren Formen von Knollenblätterschwämmen, vor allem über die besondere Gefahr, die gerade von Seiten der grünen Art droht, Eingang in die Schriften gefunden haben werden, aus denen weitere Kreise ihre Belehrung über Pilze schöpfen. Mehr als auffallend ist auch, daß nichts Durchgreifendes für die Verbreitung der Kenntnis der Knollenblätterschwämme geschieht, womit dann doch fast alle Pilzvergiftungen aufhören müßten; mit der Empfehlung von Merkblättern und der Anlegung von Pilzwanderungen ist dieses Ziel offensichtlich nicht zu erreichen. Dabei steht aus naheliegenden Gründen zu erwarten, daß die Zahl der Pilzvergiftungen in diesem Jahre eher noch steigen wird; auch wird, wenn im Glauben an trügerische allgemeine Erkennungszeichen, zu denen selbst heutzutage noch manche Schriften beispielsweise den unangenehmen Geruch zählen, eine größere Zahl von Sorten als bisher erprobt werden sollte, wahrscheinlich auch der Kreis der als schädlich erkannten Arten sich erweitern. Vielleicht ließe es sich wenigstens erzielen, die Kenntnis der einzelnen Vergiftungsfälle auf eine noch umfassendere Grundlage zu stellen, wenn Persönlichkeiten aus dem Leserkreise, die sich auf diesem Gebiete fördern zu betätigen geneigt werden, möglichst genaue Angaben über die Vorkommnisse des neuen Jahres dem Verfasser unter der Adresse Breslau 16, Uferzeile 14, mitteilen und vor allem auch einige Stücke der betreffenden Art als „Muster“, in einem Papplästchen, zwischen Papier gelegt, einsenden wollten.

Pilzfunde.

Fundort und Fundzeit von *Clavaria argillacea* Pers.

Die gelbstielige Keule (*Clavaria argillacea* Pers.) ist ein Keulenpilz, der von Nicken (Bad. S. 257, Nr. 44) nach dem glänzendgelben Stiele der gelblichblauen Keule benannt worden ist. Das Pilzchen erreicht bis 8 cm Länge. Als Fundort gibt Lindau an: „An lichten Stellen von Kiefernwäldern, Heiden, zwischen Moosen, an Wegen usw.“ Nach Nicken findet sich die gelbstielige Keule „auf Heideplätzen, an Waldrändern.“ Nach meinen Beobachtungen scheint eine enge Beziehung des Pilzes zum Heidekraut vorhanden zu sein. Am 17. Oktober 1915 fielen mir die gelbstieligen Keulen zum ersten Mal auf, wie sie die Heidekrautbüsche umgaben. Am 17. Oktober 1916 umkränzte wieder Ringe von *Clavaria argillacea* in einem Abstände von 10–20 cm einzelne Heidekrautbüsche. So oft ich das Pilzchen sah, fand ich es stets dicht bei Heidekraut. Als Fundzeit gibt Lindau „Herbst“ an, Nicken bringt keine Angabe über die Zeit des Auftretens. In der Umgebung Berlins ist der Pilz von mir nur im Oktober und Anfang November gefunden worden. In diese Fundzeit fügt sich auch sehr gut ein, daß, wie P. Hennings in den Verhandlungen des botanischen Vereins der Provinz Brandenburg vom Jahre 1901 (S. 121) angibt, *Clavaria argillacea* am 3. November 1901 gefunden worden ist.

A. Arndt, Berlin-Friedenau.

Bei meinen Nachforschungen über die Verwendung, die der giftige **Kartoffelbovist** (*Scleroderma vulgare* Horn) im Volke findet, von dem verschiedene Pilzsucher behaupteten, daß sie diesen auch als Gericht ohne Schaden genossen hätten, erwies sich, wie wenig oft selbst alte und sonst erfahrene Pilzsucher ein Bild, und wenn es noch so schön ist, zu beurteilen verstehen. Nach Vorzeigen des Michaelschen wie Grambergerschen Bildes vom Kartoffelbovist behauptete dieser Pilzsucher fest, dieser Pilz sei es, den er in Massen als Gericht genossen und getrocknet zum Fleische als Trüffelersatz seit Jahren gebracht habe. Bevor ich aber dies als feste Tatsache hinnahm, wartete ich noch dieses Jahr ab und ersuchte den Pilzsucher, mir auch einige solcher selbstgefügten Boviste zu bringen. Und was brachte er mir heuer? Die Stinkmorchel im Jugendzustande!! — Ueber deren Verwendbarkeit ist schon in voriger Nummer gesprochen worden. Die Verwendbarkeit des Kartoffelbovistes als Gericht ist somit hinfällig und ich kann auch über einen Fall aus Zwickau berichten, in dem einem Pfarrer ein riesiger Kartoffelbovist als eßbare Trüffel von einem Apotheker bestimmt wurde; der Genuß des Pilzes erzeugte bei der ganzen Familie schwere Vergiftungsercheinungen. — Bestehen bleibt aber die Verwendung dieses Bovistes als Gewürz. Der Pilz wird in Scheiben geschnitten und getrocknet, bzw. auch zu Pilzpulver zermahlen. Mit kleinen Mengen werden dann die Speisen gewürzt ohne nachteilige Folgen. Ich kenne mehrere Familien, die dies seit Jahren tun.

Oberlehrer D. Herrfurth, Stollberg.

Pilzvergiftungen.

Verwertungsmöglichkeit der Giftpilze.

Die Giftpilze machen nur einen sehr geringen Teil unserer Pilzbestände aus. Etz Arten werden in einem Merkblatt des Kaiserlichen Gesundheitsamtes nahmhast gemacht. Aber auch von diesen kann, wie die „Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene“ betont, eigentlich bloß der Knollenblätterschwamm als absolut gefährlich bezeichnet werden. Alle übrigen Pilze werden da und dort mit gewissen Vorsichtsmaßregeln als Speisepilze verwertet. So verlieren der Pantherpilz, der Perlschwamm, ja sogar der Fliegenpilz nach Abziehen der Haut ihre Giftigkeit. Der Speiteufel, der Satanspilz und die Giftmorchel werden durch das Abkochen genießbar. Der Kartoffelbovist wirkt nur in älteren Exemplaren und in großer Menge genossen schädlich. Der falsche Pfefferling endlich und der Schwefelkopf gelangten bloß durch ihren bitteren Geschmack in den Ruf der Giftigkeit. Wenn diese Formen sich auch größtenteils für die menschliche Nahrung nicht empfehlen, so stellen sie doch ein recht nützliches Viehfutter dar, das besonders in Vermischung mit anderen Arten keinerlei Gefährdung bietet. Tatsächlich werden diese Arten vielfach spontan von Wild- und Weidetieren aufgesucht und sie empfehlen sich — besonders unter den gegenwärtigen Verhältnissen — geradezu als Kraftfutter, weil

XI abo! Anomomus

die Trockensubstanz neben Kohlehydraten mehr Eiweiß enthält als selbst Fleisch. Nach einer Berechnung würden sich bei viermaliger Ernte im Jahre auf deutschem Boden 2000 Millionen Kilogramm Pilzsubstanz gewinnen lassen. Das entspricht einem Eiweißgehalt von etwa 50 Millionen Kilogramm.

Pilzrezepte.

Pilzverwertung.

Das Pilzmehl. Da über den Nährwert der Pilze, besonders über die bestmögliche Ausnutzung der Stickstoffsubstanz unserer heimischen Pilzarten bisher noch immer nicht genügende Klarheit herrschte, verdienen gerade in jetziger Zeit die von den Forschern P. Schmidt, M. Klostermann und K. Scholta im Hygienischen Institut P. Schmidt, M. Klostermann und K. Scholta im Hygienischen Institut der Universität Halle unternommenen Ausnutzungsversuche in der weitesten Kreise Beachtung. Die Versuche, für die Scholta sich selbst zur Verfügung stellte, wurden auf 5-7 Tage ausgedehnt. Besonders fruchtbringend war es, daß zwei getrennte Versuche vorgenommen wurden, nämlich der eine mit Nahrungsmengen, die ungefähr den Ernährungsverhältnissen der Gegenwart entsprechen, der andere mit Friedensmengen. — Es wurde festgestellt, daß die Pilze nicht nur vorzügliche Eiweißspender sind, sondern daß sie auch hinsichtlich der Kohlenhydrate eine größere Beachtung verdienen, als dies bisher der Fall war. Gerade jetzt sind die Pilze daher als ein Nahrungsmittel ersten Ranges zu bezeichnen. „Wenn man die in unseren deutschen Wäldern,“ so heißt es in der Schlußfolgerung, „massenhaft wachsenden, weniger geschätzten, aber ungiftigen Pilze mit berücksichtigt, so kann man wohl sagen, daß in dem Pilze unserer Wälder eine nicht hoch genug einzuschätzende Eiweißquelle vorhanden ist, die zur menschlichen Ernährung, vielleicht auch zur tierischen, als hochwertiges Kraftfutter herangezogen werden sollte.“ Um dieser Forderung auf großzügige Weise zu entsprechen, sollte das ganze heimische Pilzgebiet toxikologisch genau durchforscht werden, damit endlich einmal die Giftigkeit oder Ungiftigkeit der verschiedenen Arten festgestellt wird. Auf diese Weise würde man eine außerordentlich reichhaltige Stickstoffquelle der Gesamtheit des Volkes zugänglich machen können. Daher sollten staatliche und städtische Körperschaften Pilzberatungsstellen einrichten und das Einsammeln und Trocknen der Pilze regelrecht organisieren. Das Endergebnis der fraglichen, in der „Deutschen Medizinischen Wochenschrift“ wiedergegebenen Versuche gipfelt aber in der Erklärung, daß der Nährwert der Pilze am besten ausgenutzt wird, wenn man sie in Pulverform genießt. Die Versuchsnahrung bestand daher auch aus Reis, die zu einem großen Teil aus einem Pulver feingemahlener Pilze hergestellt waren. Die bisher übliche Zubereitung der Pilze, nach welcher sie am liebsten wie Fleisch in Fett geschmort werden, ist für die Ausnutzbarkeit unvorteilhaft. Das Pilzpulver allein läßt den höchsten Grad der Ausnutzung erreichen. Man kann daraus Suppen machen, man kann es zu allen Gemüsen und Saucen zusetzen und überhaupt mit bestem Erfolg die Rolle des Fleischextrakts übernehmen lassen.

Ketschup. In Michael, Führer für Pilzfreunde I, S. 78 ist zu lesen: „In ähnlicher Weise (wie der Champignon) wird in England in großem Maßstabe der Beerpilz (*Amanita pustulata rubescens*) gezüchtet, da aus demselben ein ausgezeichnetes Pilzextrakt (Ketschup) gewonnen wird.“ — Ueber den merkwürdigen Namen, der aus dem Chinesischen stammt, findet man in Joseph E. Worcester's Dictionary of the English Language (London 1881) folgende Bemerkung: „Catchup — the kitjap of the Chinese. A sauce made from mushrooms, tomatoes, walnuts etc. Catsup is the form that was first introduced into the language; though catchup appears now to be most in use, and ketchup is also sometimes used.“ L. S.

Pilzzucht.

Eine Steigerung des Ertrages von Champignonkulturen läßt sich nach Versuchen von Dr. W. Magdeburg, wie wir der Naturwiss. Wochenschrift XV. Nr. 34 entnehmen, durch Anwendung von Ozon erzielen, indem man das auf elektrischen oder chemischen Wege hergestellte Ozon in den Raum, in dem sich die Kulturen befinden, einführt.

Der günstige Einfluß des Ozon beruht wahrscheinlich auf seiner Eigenschaft parasitentötend zu wirken. In den Champignon-

kulturen treten bekanntlich pflanzliche oder tierische Parasiten auf, die den Ertrag der Kulturen verringern oder oft ganz vernichten. Diese Parasiten werden durch das Ozon in ihrer Entwicklung sehr stark gehemmt, so daß ihr schädigender Einfluß gestört wird. Es kommt hinzu, daß das Ozon die in den Kulturräumen vorhandenen Dunggase, insbesondere das Ammoniak, oxydirt. Auch kommt möglicherweise noch eine spezifische Wirkung des Ozons auf die Sauerstoffatmung des Champignons in Betracht. Bg.

Pilzliches Allerlei

Ein Ueberpilz. (Hierzu Zeichnung.)

Die illustrierte Halbmonatsschrift für Naturfreunde „Die Natur“ berichtet in einer ihrer letzten Nummern von Ueberbäumen, d. h. von Fällen in denen ein Baum auf einem anderen lebenden gewachsen ist und zwar zumeist von anderer Art. Solche Fälle sind bei den Pilzen, die ja zu einem ganz beträchtlichen Teile Parasiten oder Schmarotzer sind, nichts Seltenes. Wir kennen einige Arten von Pilzen, die überhaupt nur auf einem anderen ganz bestimmten Pilze ihren Nährboden finden. Aber das Beispiel vom Auf- oder Uebereinanderwachsen zweier Pilze gleicher Art ist in der Weise, wie die nebenstehende Abbildung in natürlicher Größe zeigt, wohl noch kaum bisher gesehen worden.



Es stand auf einem Nadelholzstumpfe in einem Fichtenhochwalde bei Zwönitz im Erzgebirge; woselbst es bei einem Pilzlehrgange in den Wald gefunden worden ist. Wie der Schnitt zeigt, ist der junge, ziegelrote Schwefelkopf verkehrt, mit dem Stiele in die Luft ragend, dem größeren auch noch jungen ziegelroten Schwefelkopf aufgewachsen. Von außen wie von innen zeigen sich beide Pilze vollständig verwachsen, so daß eine trennende Oberhaut vollständig verschwunden ist. So zeigen sich Lamellen nach oben genau so wie nach unten und bieten einen eigenartigen Anblick. Wie mag dieses Naturschauspiel zu Stande gekommen sein? — Bei einem späteren Waldgange zur Bestimmungsübung einiger Pilzbestimmungsstellenleiter kam uns der Eindruck, daß das absonderliche Kriegsjahr auch im Wachstum der Natur reich an Absonderlichkeiten ist, denn wir fanden dabei ein zweites Exemplar eines Ueberpilzes und zwar zweier „Nötlicher Lachtrichterlinge“ *Agaricus (Clitocybe) lacc. var. ruber*. Am folgenden Tage aber ward uns sogar ein „Drilling“ zu teil. Ein „Ocker-gelber Täubling“ (*Russula ochracea*) trug einen mit ihm auf dem Gute liegenden kleinen Pilz derselben Art ohne Stiel und an diesem war wieder ein dritter gleicher Pilz angewachsen mit dem Stiele nach oben. Herrfurth, Stollberg i. Erzgebirge.

Kann der Geschmack der Pilze vom Standort abhängig sein?

Als ich mir 1903 den großen Michael kaufte, fand ich im hiesigen Stadtpark an einem Weidenstamm einen eine reichliche Mahlzelt gebenden Pilz, den ich in Band II. 29 naturgetreu im Bilde antraf. Es war unzweifelhaft der Außern-Seitling, Pleurotus ostreatus. Er gab beim Dämpfen mit Butter einen schauerhaften Gestank und schmeckte so bitter, daß er nicht zu genießen war. Ich gab in einer Zuschrift an Michael der Vermutung Ausdruck, daß an diesem vielleicht das Wachsen auf einer Weide Schuld sei und bekam die Möglichkeit zugegeben. Ich möchte heute die Sache hier nochmals vorbringen und namentlich der allgemeinen Aussprache unterbreiten, ob der Standort, bzw. die Nahrungsspendende Unterlage auf den Geschmack der Pilze von Einfluß sein kann.

Dr. Briegleb, Worms.

Käfer als Pilzzüchter.

Ueber die bisher kaum bekannte Fähigkeit verschiedener Käfer, Pilze sozusagen für ihren eigenen Hausbedarf zu züchten, geht Wilhelm Bölsche bei seinen Ausführungen von den seltsamen Ringelkäfern und Arabesken aus, die er in der Holzoberfläche von Baumzweigen im Urwald von Bialowia beobachtete. Diese Ornamente stammen von kleinen tierischen Künstlern, nämlich den Borkenkäfern, die zwischen Rinde und Holz eine eifrige nagende und fressende Tätigkeit entwickeln. Eine andere Gruppe von Borkenkäfern geht aber noch weiter, indem sie in die Tiefe des harten Holzes hinabdringt, um dort durch Bohren, Fressen der Holzbestandteile, Nagen usw. regelrechte Bergwerksgänge anzulegen. Die Frage ist nun, wie die in dem Holzbergwerk verbleibenden Jungen genährt werden. Daß der Holzstoff allein ihnen genügt, erscheint wegen des geradezu ungläublich geringen Nährwertes und der Stickstoffarmut des Holzes höchst zweifelhaft. Es muß also hier ein besonderes kulinarisches Käfergeheimnis mit im Spiele sein, das Bölsche ergründet. Während das vor dem Schachtloch ausgeworfene Bohrmehl des Holzes weiß ist, sehen die Wände der von den Käfern bewohnten Schächte im Bau tief braunschwarz aus, als ob sie von einem Brand versengt wären. Dies wird durch das Gelechts eines im Holz schmarogenden Pilzes hervorgerufen. Solche Pilze in Insektenbauten sind bereits in den Ameisenhaufen tropischer Gegenden nachgewiesen worden, und zwar handelte es sich dabei um Pilze, die gewissermaßen in der eigenen gärtnerischen Zucht der Ameisen stehen. Das Blätterwerk wird von den Ameisen selbst eingefahren, die junge Königin bringt den ersten Pilzstockling im Munde mit, und so werden nun die Pilze künstlich in gewaltigen Luxusarten gezüchtet. Derartige Pilzzüchter größten Schlages sind auch die Borkenkäfer. Es handelt sich in ihren Schächten um feinen regellosen Zufallschimmel, da erwiesenermaßen jede der betreffenden Holzarten in den Gängen auch je eine nur ihr zukommende, nur sie begleitende Pilzart besitzt. Der Pilz erscheint nicht an den Baum gebunden, sondern an das betreffende Käfergeschlecht, denn wenn der Käfer einer Art die Bäume wechselt, geht immer der für ihn charakteristische Pilz mit. Die Schachtwände werden von den Pilzen durchspinnen und so zu einem kräftigen Nahrungsmittel für die jungen Käfer zubereitet. Wie die Ameisen, so bringen auch die Käfer als Pilzzüchter gärtnerische Luxusprodukte hervor. Ueber die Methode, nach welcher der Käfer jedesmal die erste Pilzausfaat in sein neues Schachtwerk verpflanzt, schwanken die Anschauungen. Am wahrscheinlichsten ist, daß jeder fertig ausgeschwärmte Käfer bereits von der Aiderstube her mit Keimsporen des Familienpilzes so eingestäubt ist, daß er ohne besondere Mühe seinen Pilzgarten anzulegen vermag.

*) Wir berichten hierüber nach einem Aufsatze France in den nächsten Nummern.

Pilzkalender.

Die im Spätherbst erscheinenden Pilze.

Die Zeit der reichen Pilzernte ist vorüber, doch erscheinen in den späten Herbstmonaten noch die verschiedensten Arten in mehr oder weniger großer Zahl. — Nachstehend folgen ihre Namen.

a) **Eßbare.**

- Totentrompete, Echter Tintenzpilz, Ochsenbläuling, Rosa-Bläuling, Drehling, Rosa-Helmpilz, Glatter Röhrling, Butter-Röhrling, Wurzel-Röhrling, Stockpilz, Großer Schirmpilz, Hallimasch, Suppenpilz, Knoblauchpilz, Kahler Krempling, Samtfuß-Krempling, Kleiner Glaskopf, Olivbrauner Schneckenpilz, Außernseitling,

x. Ambrona kaifu, russ. naturm. Zetter & Co. hat das ungenügend. Bolsche hat damit weiter zu tun

- Wiesenellerling, Ziegenellerling, Nebelgrauer Trichterling, Grünling, Helm-Weißling, Schneeling, Ausgestreckter Seitling, Seitenringling, Orangegelber Ringling, Hartpilz, Kleiner Schmierling, Masken-Mitterling, Schwärzlich-weißer, gefelliger A., Seifen-A., Honig-A., Erd-A., Grauer A., Röttlicher A., Brätling, Süßlicher Milchling, Milder Milchling, Rotbrauner Milchling, Echter Reizler, Echter Pfifferling, Falscher Pfifferling, Feldchampignon, Perlpilz, Pantherpilz, Ziegelroter Schwefelkopf, Blaumenpilz, Nesselwindling, Hochroter Saftling, Winterpilz, Verschiedene Täublinge, Sandpilz, Kuhpilz, Butterpilz, Birkenröhrling, Rothhäubchen, Steinpilz, Ziegenlippe, Rotfußröhrling, Maronenpilz, Hexenpilz, Schmerling, Starkriechender Röhrling, Leberpilz, Zungenhäutling, Röhren-Rundling, Klebriger Hörnling, Schneckenförmiger Becherling, Gelbliche Kraterelle, Semmelpilz, Sabichpilz, Flaschenbovist, Hasenbovist, Eierbovist, Kartoffelbovist (eßbar solange Fleisch weiß ist), Rauchgrauer Porling, Gelber Ziegenbart, Röttlicher Z., Steifer Z., Wiesen-Z., Korallen-Z.

b) **Ungenießbare:**

Büscheliger Schwefelkopf.

c) **Giftige:**

Schwamm, Fliegenpilz, Speiteufel, Zottiger Reizler, Satanspilz. Die lateinischen Namen, Verwendungsmöglichkeiten und Standorte sind aus Plagersparnis nicht benannt, zumal die diesbezüg. Angaben bereits in den vorausgegangenen Monatskalendern (Heft 1-4 1918 dieser Zeitschrift) niedergelegt wurden. Benutzte Literatur: Gramberg „Pilze der Heimat“, Band I und II. Michael „Führer für Pilzfreunde.“ Band I-III. Sinterthür „Praktische Pilzkunde.“

Prof. Dr. Raebiger, Leiter der Pilzbestimmungsstelle des Bakteriolog. Instituts i. Halle a. d. S.

Bemerkung: Infolge Versagens der Post ging uns der Pilzkalender verspätet zu, so daß derselbe leider in der Novembernummer keine Aufnahme mehr finden konnte; im Interesse des Zusammenhanges erfolgt daher die Aufnahme noch im heutigen Dezemberheft.

Personalien.

Ein sächsischer Organisator.

Am 18. Oktober starb im Alter von 36 Jahren als Opfer der Grippe Arthur Hans, Leiter des Ausschusses für Kleingartenbau bei der Zentrale für Wohnungsfürsorge in Sachsen. Anfangs kaufmännischer Angestellter in Leipzig, berief ihn mit Beginn des Krieges die sächsische Regierung an die neugegründete Landeszentrale für Kleingartenbau. Sein gemeinnütziger Sinn beugnete sich jedoch nicht mit dieser Aufgabe. Er wandte sich zur Steuerung der Kriegsnot der Pilzfrage zu. Sein organisatorisches Talent war dazu wie geschaffen. Er verfolgte das Ziel, die vielen auf dem Gebiete der Pilzaufklärung tätigen Kräfte zu einheitlicher Arbeit zum Nutzen des ganzen Volkes zusammen zu fassen. Darum wandte er sich mit einer Eingabe an das Ministerium des Innern und forderte zur Schaffung von öffentlichen Pilzberatungsstellen auf. Seit 2 Jahren hat Sachsen solche Pilzbestimmungsstellen in welchen jedermann unentgeltliche Auskunft über Pilzangelegenheiten erhält. Die Kosten bestreitet das Ministerium des Innern. Jedes Jahr berief H. Hans die Leiter der Pilzbestimmungsstellen zu einer Versammlung, bei welcher Fragen der Organisation und persönliche Erfahrungen behandelt wurden. Er veranlaßte die Herausgabe eines Merkblattes „Der gefährlichste Giftpilz Deutschlands“, welches bereits nach einem Jahr vergriffen ist. Ferner regte er die Herausgabe von Pilznamensschilder für Pilzausstellungen an. Weitere Maßnahmen zur Verbreitung von Pilzkenntnissen sind: Anschaffung von Lichtbildererien für Vorträge, Vermittlung von Pilzkursen, Pilzvorträgen, Unterstützung von Pilzausstellungen mit statistischem Material, Anlegen einer Bibliothek von Pilzwerken. Wie gemeinnützig er tätig war, beweist auch die Tatsache, daß er der Fülle von Arbeit auch die Schulgartenfrage noch angliederte. Damit ist sein Wirkungskreis nicht erschöpft. Mehrere Fragen waren erst geplant und wurden mit sachmännischen Beratern durchsprochen, warten aber noch der Erledigung. Für die kurze Tätigkeit auf diesem Gebiet eine überaus erfolgreich wirkende Kraft. Wie segensreich hätte sie zum Nutzen der Allgemeinheit noch wirken können. Der Tod dieses Mannes hinterläßt eine Lücke, die weit über die Grenzen Sachsens hinaus empfunden wird. Wir wollen ihm für seine reiche Arbeit danken, indem wir in seinem Geiste weiterarbeiten. Ehre seinem Andenken!