

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Literatur - Personalien - Vereinswesen - Pilzzucht - Pilzliches Allerlei

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

Literatur.

Die Edelpilzzucht.

Als eine schöne Ostergabe ist im Verlag von Natur und Kultur, München, die neue Ausgabe der Schrift „Die Edelpilzzucht“ von Professor Schnegg, Weihenstephan, erschienen und müssen wir gestehen, daß diese zweite wesentlich vermehrte Auflage alle darauf gesetzten Erwartungen erfüllt.

Der Verfasser, auch als Pilzsachverständiger der Bayerischen Lebensmittelstelle und als Herausgeber mehrerer Pilzbücher und -Tabellen weiten Kreisen bekannt, geht den Fragen der Edelpilzzucht mit dem Rüstzeug des Wissenschaftlers und den Erfahrungen des Praktikers zu Leibe und führt den Laien gründlich und doch nicht zu weiterschweifig in das Wesen der Edelpilzzucht ein, bietet auch dem nur empirisch vorgebildeten Züchter viel Wissenwertes, sodaß die Schrift allen, die sich für dieses heute so wichtig gewordene Gebiet interessieren, nur warm empfohlen werden kann. Unterstützt werden die Ausführungen durch gut gelungene Bilder, auch werden die am Schluß aufgeführten zahlreichen Rezepte über die Verwendungsarten den vielen Liebhabern des Champignons willkommen sein.

Personalien.

Pfarrer Dr. phil. honoris causa Adalbert Nicken.

Die philosophische Fakultät der Universität Würzburg hat Herrn Pfarrer Adalbert Nicken in Lohrbach wegen seiner hervorragenden wissenschaftlichen Leistungen auf dem Gebiete der Pilzkunde die Würde eines Ehrendoktors der Philosophie verliehen.

Schon von jeher ist die Botanik mehr als andere Wissenschaften von Männern gefördert worden, die ohne Fachgelehrte zu sein all ihr Interesse der „scientia amatilis“ zuwandten und in stiller Zurückgezogenheit Werke schufen, wie sie bahnbrechender auch aus den wissenschaftlichen Instituten unserer Hochschulen nicht hervorgegangen sind. Es sei nur an Wilhelm Hofmeister erinnert, der als Musikalienhändler seine großartigen Untersuchungen über die Verwandtschaft der großen Abteilungen des Pflanzenreichs anstellte, sowie an den Prälaten Gregor Mendel, den Begründer der Erblchtheitslehre. Zu diesen Männern gehört auch Herr Pfarrer Adalbert Nicken. Geboren am 20. März 1851 in der altherwürdigen Bischofsstadt Fulda beschäftigte er sich, wie er im Vorworte seines Hauptwerkes berichtet, schon früh mit der Pilzkunde und ist heute unumstritten der gründlichste Kenner der höheren Pilze. Ausgestattet mit einer selten feinen Beobachtungsgabe und Darstellungskunst, dazu Dank seiner Ausbildung als katholischer Geistlicher in Logik und Methodik vorzüglich geschult hat er in seinem Werke „Die Blätterpilze“ eine Monographie dieser schwierigen Pilzgruppe geschaffen, die in jeder Beziehung mustergültig genannt werden muß. Hat Fries das System der Pilze in seinen Grundzügen festgelegt, so möchten wir es als das Hauptverdienst Nickens betrachten, daß es ihm in jahrzehntelanger rastloser Arbeit gelungen ist, in das schier unentwirrbare Chaos der Gattungen und Arten Klarheit und Ordnung zu bringen. Seine wissenschaftlichen Leistungen haben die uneingeschränkte Anerkennung aller Fachgelehrten gefunden und wenn ihn jetzt die Universität Würzburg durch die Verleihung des „Ehrendoktors“ ehrt, so freut das niemanden mehr als die zahlreichen in der Gemeinde des „Pul“ vereinigten Pilzfreunde, denen die „Blätterpilze“ wie das vor Jahresfrist erschienene „Bademefum“ durchaus unentbehrliche Hilfsmittel beim Arbeiten mit den Pilzen geworden sind. Wir wünschen dem verehrten Pfarrherrn von Herzen Glück zu dieser Ehrung, der höchsten, die eine Universität verleihen kann, und möchten damit gleichzeitig der Hoffnung Ausdruck geben, daß es ihm noch lange Jahre vergönnt sein möge, der Wissenschaft in gleicher fruchtbringender Weise wie seither zu dienen.

Prof. Dr. Spilger, Bensheim.

Pilzvergiftungen.

„Giftpilze färben einen silbernen Löffel braun“.

Eine Erläuterung des Sprüchens: „Giftpilze färben einen silbernen Löffel braun“.

Oft begegnet man der irrigen Meinung, daß man mit einem silbernen Löffel Giftpilze erkennen könne. Daß dem nicht so ist, haben uns schon viele Vergiftungsfälle, bei denen auch der silberne

Löffel zu Rate gezogen wurde, bewiesen. Es soll nämlich wenn sich unter einem Gerichte Giftpilze befinden, der silberne Löffel braun färben. Natürlich kann das Ergebnis bei Speisepilzen eintreten, andernfalls bei Giftpilzen ausbleiben. Die Erklärung für das scheinbar so sonderbare Verhalten des Löffels ist sehr einfach.

Die Pilze enthalten ziemlich viel Eiweiß. Ein wichtiger Bestandteil desselben ist nun der Schwefel. Dieser verbindet sich sehr gerne mit Metallen, ebenso wie Schwefelwasserstoff (H²S), einer Schwefelverbindung. Letzterer tritt beim Kochen der Pilze auf und wirkt nun auf das Silber ein und so überzieht sich der Löffel mit Schwefelsilber (Ag²S), das den dünnen, bräunlichen Belag auf demselben hervorruft.

Vereinswesen.

Der Verein für Pilzkunde in Königsberg i. Pr.

Von Eugen Gramberg.

Unser Verein ist nächst dem Nürnberger Verein für Pilzkunde (gegründet 1910) wohl der älteste dieser Art. Ich gründete ihn 1913 mit 24 Mitgliedern; im Laufe von 6 Jahren ist er auf 136 Mitglieder (2/3 davon Damen) angewachsen, wobei ihm allerdings das während der Kriegszeit viel stärkere Interesse für die Nahrung spendenden Pilze zu statten kam. Der Verein bezweckt 1. das Kennenlernen der höheren Pilze; 2. Einsicht in Bau und Entwicklung der Pilze; 3. Förderung ihrer allgemeinen Verwendung; 4. Einsicht in eine richtige Behandlung der Speisepilze beim Einsammeln, Zubereiten und Einmachen. — In den Monaten August und September findet wöchentlich ein Ausflug statt. Im Winter werden 2-3 Versammlungen abgehalten. Der Jahresbeitrag beträgt 2 Mk., das Eintrittsgeld 3 Mk.

Die Ausflüge des Vereins sind stets gut besucht, und die Teilnehmer werden durch den Vorzüglichen und mehrere kundige Mitglieder beim Bestimmen der Pilze und bei allen einschlägigen Fragen beraten. Es wird darauf gehalten, nicht nur die eßbaren und giftigen Arten, sondern das ganze Reich der höheren Pilze kennen zu lernen. Auch wird erstrebt, das Interesse für die selteneren Pilzarten wachzurufen, wobei auch die Benutzung der Vereinsbücherei, die bereits 30 Nummern umfaßt, gute Dienste leistet. So ist es denn auch tatsächlich gelungen, mit Hilfe der interessierten Mitglieder im Laufe der Zeit in den zahlreichen Wäldern der Umgebung von Königsberg eine große Zahl wenig verbreiteter Pilzarten aufzufinden, die dann bei den Winterfestungen in gepreßtem Zustande wiederum demonstriert, mit beigegebenen Abbildungen verglichen und besprochen werden. Als solche selteneren Funde seien hier einige genannt, deren Vorkommen in der östlichsten Provinz des Reiches gewiß jeden Pilzkennner interessieren wird:

- | | |
|--|------------------------|
| Amanita junquillea | Hypholoma cascum |
| Boletus flavidus | Inoloma bolare |
| „ castaneus | Inocybe frumentacea |
| „ fragrans | Leptoglossum retirugum |
| „ collinitus (Boudieri) | Lepiota Friesii |
| „ parasiticus | „ helveola |
| „ porphyrosporus | „ lenticularis |
| Cantharellus umbonatus | „ naucina |
| Choiromyces maeandriiformis | Mutinus caninus |
| Coprinus papillatus | Paxillus rhodanthus |
| „ picaceus | Peziza macropus |
| Clavaria fistulosa | „ cupularis |
| „ fragilis | Pholiota adiposa |
| „ pyridata | Polyporus borealis |
| „ suecica | „ caesius |
| Clitocybe connata | „ rutilans (nidulans) |
| Collybia stipitaria (Marasm. caulicinalis) | Psalliota perrara |
| Crepidotus calolepis | Stropharia depilata |
| Geaster Bryantii | Trametes rubescens |
| „ granulatus (Cesatii) | Tricholoma cnista |
| „ striatus (Schmidellii) | „ lascivum |
| Helvella elastica | „ inamoenum |
| „ gigas | „ personatum 1) |
| Hydnum aurantiacum | „ sordidum |
| | „ vaccinum |

In den Winterfestungen wird ferner Pilzliteratur vorgelegt und gekennzeichnet, und es kommen Herbarpilze, sowie Holz- und korkartige getrocknete Schwämme zur Demonstration. Immer wieder wird auch auf die interessanten Artikel im Pul hingewiesen, auf den bereits 10 Mitglieder abonnierten. Vorträge wurden z. B. gehalten über: Bau und Leben der Pilze; Vermehrung der höheren Pilze; Wie erwerben und verbreiten wir Pilz-

kenntnis; Neuere Pilzliteratur; Pilzvergiftungen; Holzbewohnende Pilzarten; Anlegung eines Pilzherbars; Winters Pilztafel „Aufklärung zur Pilzernie“; Vielseitige Verwendung der Speisepilze¹⁾; Einsalzen der Speisepilze; Nährwert der Pilze nach den Forschungen von Schmidt & Klostermann.

Soll in breiteren Volksschichten nachhaltiges Interesse für die Pilze geweckt werden, so ist eins der wirksamsten Mittel hierzu die Gründung von Vereinen für Pilzkunde. Hier können sachverständige und methodisch wertvolle Kenntnisse auf diesem schwierigen Gebiet dem Volke vermittelt werden. Einem lange verkannten und unterschätzten Nahrungsmittel wird dadurch immer mehr zu der Würdigung verholfen, die es verdient und die ihm erst in der drückenden Kriegsnot zuteil wurde. Nicht zu übersehen aber ist auch der ideale Vorteil solcher Vereinigungen. Geschleht doch die Hauptarbeit dieser Vereine draußen in der freien Natur. Das genaue Beobachten der bunten Kinder des Herbstes in wüßziger Waldluft, in blumiger Heide weitet Sinnen und Herz, bringt die Menschen einander näher und hinterläßt viele unvergeßliche Eindrücke. Frisch ans Werk drum, ihr Pilzkenner alle:

Gründet Vereine für Pilzkunde!

¹⁾ Unter *Tricholoma personatum* verstehe ich den fälschlich Ritterspilz (Hiden, Bademuseum, Nr. 135), mit weißlichem Hut und Fleisch, ebensolchen Blättchen, und außen lilafarbenem Stiel. Der durchweg blaue gefärbte Pilz, den ich in meinen „Pilzen der Heimat“ (I, 42) irrträglich mit *Tr. bicolor* (*personatum*) bezeichnete, ist *Tr. nudum* (blauer Ritterspilz). Dieser Irrtum, der in der ganzen Pilzliteratur auftrat, wurde durch Pexabolas und Hiden's Schriften richtig gestellt.
²⁾ Dieser Vortrag führte zur Herausgabe des „*Kleinen Pilzbüchchens*“ von Emma und Eugen Gramberg. Leipzig. Quelle & Meyer. 70 Pfg.

Behälter wäre auch wegen der bequemeren Pflege — insbesondere der Lüftung und ev. Belichtung während der Schwammentwicklung — (zur Reifung!) — vorteilhaft, da man die unteren Behälter nach oben setzen und so alle Behälter abwechselnd Luft und evtl. Licht aussetzen könnte. Es lassen sich leicht 5—6 Stagen bewirtschaften und so die verschiedenen Räume bedeutend vorteilhafter ausnutzen.
Heinz-Josef.

Pilzliches Allerlei.

Kann der Geschmack der Pilze vom Standort abhängig sein?

Daß der Geschmack verschiedener Gemüse (Spinat, Spargel usw.) durch die chemischen Eigenschaften des Bodens unter Umständen ganz wesentlich beeinflusst wird, ist eine allen Hausfrauen wohlbekannte Tatsache. So zeigen alle Gemüse, die stark mit Fäkalien gedüngt waren, beim Kochen und besonders beim Einweichen einen derartig unangenehmen Geruch und Geschmack, daß sie nicht zu genießen sind. Auch bei Pilzen muß die Möglichkeit der Einwirkung des Standortes auf den Geschmack wohl zugegeben werden. Da nur wenig Beobachtungen hierüber vorzuliegen scheinen, ist die Mitteilung des Herrn Dr. Briegleb in Nr. 6 des *Bul* von besonderem Interesse. In der neueren Literatur bemerkt Michael vom roten Ritterling (*Tricholoma rutilans*) daß auf sehr vermorschten Stämmen gewachsene Pilze einen dumpfen Geschmack besitzen. Ausführlicher berichtet Kraubholz über diesen Punkt (*Bul* 1, Seite 13): „So fand ich den Königspilz (*Boletus regius* Kr.) welcher sehr nahe an den Wurzeln des Eichbaums wuchs, immer etwas herb von Geschmack, einige Schritte entfernter dagegen sehr angenehm. So bemerkte Hayne, daß *Boletus Tuberastrer* Jacq., sobald er am Baumstamme hervorkommt, ein verdächtiges Fleisch besitzt, während der aus der Erde und versauenden Pflanzenteilen aufsteigende von gutem Geschmack ist. Der auf morschen Weiden und Pappelstöcken wachsende Champignon hat nach Hayne einen äußerst bitteren Geschmack, während der des kultivierten so angenehm ist. Vermutlich ist es das sehr bittere Salizin, das in der Rinde vieler Weiden und Pappelarten vorkommt, welches den Geschmack der auf diesen Bäumen wachsenden Pilze unangenehm beeinflusst. Der herbe Geschmack des in der Nähe von Eichen vorkommenden Königspilzes dürfte durch den Gerbstoff der Eiche bewirkt sein, der wohl auch für den herben Geschmack des Eichen-Anäulings (*Panus stipticus*) und des herben Porlings (*Polyporus stipticus*) verantwortlich zu machen ist. Bei der Untersuchung dieser Fragen darf nicht außer Acht gelassen werden, daß der Geschmack vieler Pilze, so gerade des roten Ritterlings, auch durch das Alter der Pilze wesentlich beeinflusst wird. Der von Herrn Dr. Briegleb beobachtete Pilz war wahrscheinlich nicht *Pleurotus ostreatus*, sondern der diesem sehr ähnliche und gleichfalls eßbare *Pl. satigeus*, der besonders an Weiden und Pappeln vorkommt.“
Dr. Spilger, Bensheim.

Pilzzucht.

Billige Nahrungserzeugung.

Eine bei Freyhse & Schmidt, Leipzig, erschienene Broschüre unter dem Titel: „Billige Nahrungserzeugung ohne Land und Tiere.“ — 90 Pfg. — entnehmen wir folgende Abhandlung: Die erste Vorbedingung wäre die der Platzfrage. Wir haben in allen Mittel- und Großstädten eine ganze Reihe von gärtnerischen Gewächshäusern. Nichts eignet sich besser für diese Kulturen. Heute brauchen wir weniger Zier-Bäume und -Sträucher, sowie Blumen, — umso mehr aber Nahrung in den Städten! — Mit Recht werden Kellerwohnungen als gesundheitswidrig bekämpft — hier haben wir eine Gelegenheit, solche zu Pilzkulturen aufs vorzüglichste auszunutzen. Ebenso lassen sich leerstehende Werkstatträume, Ställe und gewöhnliche Keller hierzu sehr gut verwenden. Endlich können an allen sonst ungenutzten Winkeln der Hofräume einfache Erdkeller ausgehoben werden, die gleicherweise hierzu vollkommen genügen.

Wir kommen nun zur Erfüllung der Lebensbedingungen. In allen Mittel- und Großstädten haben wir bereits Wasser- und Gasleitungen. Es sollte für solchen Zweck nicht zu teuer sein, diese Räume anzuschließen, um den Kulturen die nötige Wärme und Feuchtigkeit zuführen zu können. Besonders die Keller liegen ja nahe diesen Leitungen. In den Städten bekommen wir auch viele für unsern Zweck geeignete Stoffe, die zu den Nährsubstraten der Pilze dienen können. Zu diesen sind zu zählen: Mooreerde, Torf, Mißbeerde, Pferdebedung (der Garnisonen), Blätter der Straßenbäume und Schmutzpläne, die Schlachthausabfälle und die Fäkalien der Kanalisation. Ganz besonderen Wert gewinnen für die spez. Holzpilze die entsprechenden Sägemehle und für andere Pilze der Torfmüll. Sollten beide nicht vorzügliche Nährsubstrate sein, wenn sie mit verwestem Baum- oder Strauchlaub und mit durch Alkalien behandeltem bzw. vergorenem Harn durchtränkt werden? Sollte es ferner nicht gelingen, für die Kultur mancher Pilze — gleich wie für die der Hefe — geeignete mineralische Nährlösungen aufzufinden, die den Nährsubstraten aus Torfmüll bzw. Sägemehl und verwestem Laub zugesetzt werden?

Wir wenden uns endlich einem Umstande der Pilzkultur zu, der vielleicht den größten Vorteil für dieselbe und ihre städt. Züchter ausmachen würde. Den Städtern steht nicht der Flächenraum zu Gebote wie den Landbewohnern. Es würde den Lebensanforderungen der Pilze gar nicht entgegen stehen, wenn deren Kulturen in mehreren übereinander liegenden Stagen ausgeführt würden. Es könnte dieses in der Weise geschehen, daß flache Behälter (etwa in Form von Schubladen) mit den Nährsubstraten für die Pilze gefüllt auf Lattengerüste über- und nebeneinander gestellt und in denen die Kulturen betrieben werden. Diese Schubladen müssen nur so gearbeitet werden, daß das darin befindliche, von den Pilzgeflechten durchzogene Nährsubstrat durch Bewegen der Schubladen nicht so stark aus seiner Lage gebracht wird, daß dadurch das Pilzgeflecht zerrissen und damit in seinem Wachstum gestört oder gar vernichtet wird. Die Einrichtung beweglicher

Lieber Leser!

Hast Du den Aufruf in voriger Nummer gelesen? Was folgert für Dich? Lege diese Nummer nicht achtlos beiseite! Gib sie an Deine Freunde weiter und erwerbe uns neue Leser. Dann können wir getreu unseres langjährigen Kampfes um die Anerkennung der volkswirtschaftlichen Werte der Pilzbewegung unsere Stimme viel wichtiger erheben.

Damit wirst Du ein Diener Deines Volkes! Weißt Du, wie man über den „*Bul*“ denkt? Lies folgendes:

Bl. 1402/18.

Dresden, 30. November 1918.
Schlegelgasse 24/11

An alle Pilzfreunde!

Schon längst macht sich das Bedürfnis nach einer Fachzeitschrift fühlbar, welche die Interessen aller Pilzfreunde in wissenschaftlicher und praktischer Hinsicht vertritt. Jetzt sind wir in der glücklichen Lage, im „*Pilz- und Kräuterfreund*“, Verlag A. Henning, Nürnberg, Tuchergasse 20 ein solches Organ zu besitzen. Es ist immer mehr zum Sprechsaal erfahrener Pilzfreunde geworden. Es muß unser Wunsch sein, diese Fachzeitschrift zum Nutzen der Pilzforschung zu erhalten. Das ist nur möglich, wenn sich noch mehr Leser finden. Jeder Pilzberater halte diese wertvolle Zeitschrift zum eignen Nutzen mit. Es werbe auch jeder in seinem Kreise unter den Pilzfreunden für den „*Pilz- und Kräuterfreund*“, damit er seine hohe, gemeinnützige Aufgabe auch fernerhin voll und ganz erfüllen kann.

Der Landesauschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse.
Dr. Pauschwitz.