

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Schnegg: Eine neue Warnung zur Vorsicht beim Einkauf getrockneter Pilze

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

festgesetzten Zahl von Pilzforschern und Pilzfreunden, zum Teil aus denen, die die Einrichtung der Pilz- und Kräuterzentrale geschaffen haben, oder auf Bitte dieser ersten in die Leitung mit-treteten. Der Arbeitsausschuß hat das Recht, sich beliebig zu ergänzen, er ist verpflichtet, im Todesfalle von Ausschußmitgliedern an Stelle des Verstorbenen ein neues Mitglied aus dem Kreise der Pilzforscher oder Pilz- und Kräuterfreunde zu berufen.

Die Geschäftsstelle

der Zentrale wird verwaltet durch die Geschäftsstelle der allen Pilz- und Kräuterfreunden so lieb gewordenen praktisch-wissenschaftlichen Zeitschrift der Pilz- und Kräuterfreunde, auf deren Anregung in Verbindung mit einer Anzahl von Pilzforschern, Pflanzenforschern, Pilz- und Kräuterfreunden die Gründung der Zentrale erfolgt ist.

Der Zweck der Pilz- und Kräuterzentrale

ist nicht Gelderwerb, sie ist eine durchaus gemeinnützige Gründung zur Förderung der Forschung und zur Mehrung des Volkswissens auf ihrem Gebiete. Sie kann also niemals irgendwelche Geschäfte betreiben, sich z. B. niemals am Handel mit Pilzen und Kräutern, am Handel mit Bedarfsgegenständen irgendwelcher Art, die der Sammlung, Verarbeitung oder Zubereitung von Pilzen und Kräutern dienen, beteiligen.

Die Pilz- und Kräutervereinigung dient allein den Zwecken der Forschung, der Förderung des Volkswissens, sie ist eine Arbeits- und Forschungsgemeinschaft aus den Kreisen der Wissenschaft und dem der gebildeten und bildungsdurstigen Laien, ohne Rücksicht auf Stand und Beruf. Sie ist eine wahrhaft soziale Gemeinde von Naturfreunden, die es als ihre Endaufgabe ansieht, die

Freude der Menschen an der Natur zu erwecken, um sie von dem giftschwangeren Genußleben einer entarteten Überkultur erlösen zu helfen. Hierzu erbitten wir die Hilfe und die Unterstützung aller, die guten Willens sind.

Erste Forscher auf dem Gebiete der Mykologie, der Pilzkunde ebenso wie der Botanik im allgemeinen sind mit ersten, arbeitsfreudigen Pilz- und Kräuterfreunden aus der Laienwelt in diese Forschungs- und Arbeitsgemeinschaft eingetreten, zum Teil haben sie sich bereit erklärt, im Arbeitsausschuß mit ihrem erfahrenen Rat und ihrem Einfluß zu wirken. Genannt seien unter vielen anderen: Direktor Blumenauer, Cassel, San.-Rat Dr. Briegleb, Worms, Prof. Dr. Dittrich, Breslau, Prof. Dr. Falck, Hann.-Münden, Eugen Granberg, Königsberg, Oberlehrer Herrfurth, Stollberg, Oberlehrer Herrmann, Dresden, Rektor Hinterthür, Schwanebeck, Franz Kallenbach, Darmstadt, Prof. Dr. Lindau, Dahlem, Dr. Marzell, Gunzenhausen, Prof. Dr. Raebinger, Halle, Prof. Dr. Schnegg, München, V. Ert Soehner, München und andere mehr, die alle anzuführen leider heute der Raum verbietet. Bemerket sei nur, daß auch aus dem Auslande bereits verschiedene Forscher sich dieser Arbeits- und Forschungsgemeinschaft angeschlossen haben.

Eine neue Warnung zur Vorsicht beim Einkauf getrockneter Pilze.

Von Professor Dr. Schnegg-München.

In meiner Eigenschaft als amtlicher Pilzsachverständiger hatte ich wiederholt Gelegenheit Pilze der Art, wie sie Herr Herrfurth in der letzten Nummer des „Puk“ als warnendes Beispiel hinstellt, unter die Hand zu bekommen. Um welche Ware es sich dabei handelt, geht aus den darüber meinerseits ausgestellten Gutachten hervor, die ich im Wortlaut hier folgen lasse.

Im ersten Falle handelt es sich um Pilze, die einem bayerischen Großhändler durch Vermittlung eines norddeutschen Händlers angeboten wurden mit dem Hinweis, daß es sich um „Pilze mit aus-

gezeichnetem Aroma“ handle, im zweiten Falle handelte es sich um Pilze, die der bayer. Lebensmittelstelle durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst angeboten und ausdrücklich als „Speisepilze“ bezeichnet worden waren. Der Preis beider Pilzsorten war mit 5 Mk. für das Pfund angegeben,

Die abgegebenen Gutachten lauteten:

1. „Die Pilze spotten hinsichtlich ihrer Beschaffenheit jeder Beschreibung. Ungeputzt, wie sie der Wald hervorgebracht hat, zum Teil dick überzogen mit Sand und Erde, Tannennadeln, Laub und Moos, sind sie im Ganzen getrocknet

worden, ohne jede Rücksicht auf Alter und sonstige Beschaffenheit. Daher sind sie teilweise noch mit Maden durchsetzt oder zeigen sich von Fraßgängen der Maden vollkommen durchzogen. Durch unsachgemäße Trocknung, anscheinend im Backofen, da einigen Pilzen noch Holzkohlenteilechen anhaften, haben sie außerdem in ihrer Qualität noch weiter so sehr gelitten, daß sie zum größten Teil hornartig hart geworden und teilweise direkt verbrannt sind.

Was die verwendeten Pilzarten betrifft, so sind außer den verschiedensten Arten von Röhrenpilzen, wie Kuhpilz, Rotfußröhrling, Ziegenlippe und anderen, enthalten Täublinge, Grünlinge, Pfifferlinge, Milchlinge, Stoppelpilze, auch ein holziger Baumschwamm, kurz, so ziemlich alles, was der Wald an Pilzen hervorbringt, unter anderem in dem eingesandten Muster 2 Exemplare des giftigen Birkenreizkers.

In gemahlenem Zustande können die Pilze wohl als Futterpilze Verwendung finden, keinesfalls aber als Speisepilze in Betracht kommen.

Die Pilze zeigen, mit welcher Gewissenlosigkeit mancherorts das Pilzsammeln und Pilztrocknen gehandhabt wird.“

2. Die „gemischten Speisepilze“ sind genau die gleiche Ware wie die in dem Gutachten vom 27. Mai begutachteten. So etwas niederträchtiges habe ich, solange ich mich mit Pilzen beschäftigte, noch nicht unter die Augen bekommen. In gemahlenen Zustande können die Pilze schließlich als Schweinefutter in Betracht kommen, im ungemahlene Zustande selbst nicht einmal dazu, da sie so hart gebrannt sind, daß sie nach längerem Einweichen lieber verfaulen, als wieder weich werden.“

Zur weiteren Illustration der Angelegenheit dürften an dieser Stelle auch interessieren, was auf diese Gutachten von der Reichsstelle erwidert wurde:

„Die bemängelten Pilze sind polnischer Herkunft, durch den Oberbefehlshaber Ost gesammelt, durch die Vermittlung der Zentralstelle für die besetzten Gebiete eingeführt und gemäß der Bundesratsverordnung vom 13. September 1916 der Reichsstelle für Gemüse und Obst über-

lassen. Es waren im ganzen 2000 Zentner gemischte Pilze, für welche laut Vereinbarung mit Ober-Ost ein Preis von 10 Mk. für je 1 Kilogramm erzielt werden sollte. Die Pilze wurden allen in Betracht kommenden Stellen angeboten. Diese Pilze, die auf Veranlassung der Militärbehörde im besetzten Gebiet gesammelt und mit den dort zur Verfügung stehenden primitiven Mitteln bearbeitet waren, hatten zwar ein schlechtes Aussehen, stellten aber nach dem Gutachten der Sachverständigen ein vollkommen brauchbares und gesundes Nahrungsmittel dar.

Kommentar überflüssig!

So schreibt dem „Puk“ Prof. Dr. Schnegg. Aus dem Ganzen ergibt sich wohl, wie ungeheuer notwendig ein Blatt wie der „Puk“ ist, in dem Pilzsachverständige zu Wort kommen, damit die Gesamtheit der Pilzfreunde auf Mißstände aufmerksam wird und sie abstellen helfen kann. Pilze und Kräuter können nicht auf Kommando gesammelt werden. Dazu gehört nicht nur sachverständigste Aufsicht, sondern ebenso verständnisreiche, wenn nicht gar liebevolle Tätigkeit. Man kann nicht einfach eine Herde Zweifüßer in den Wald schicken, um ihn nach Pilzen abgrasen zu lassen. Schade um den Wald, schade um die Pilze und um sinnlos vergeudete Zeit und Kraft.

Die Schriftleitung.

Soll man auch die Giftpilze kennen?

Es gibt Pilzfreunde, die meinen, es sei für den Pilzsammler, der seinen Futterkorb füllen will, vollauf genügend, die eßbaren Pilze genau zu kennen. Das hat scheinbar eine Berechtigung, und doch beweist die in München vorgekommene Verwechslung der Rißpilze mit dem Egerling, über die in der Abhandlung auf Seite 5 berichtet wird, das Gegenteil. Aufklärung und nochmals Aufklärung ist die einzige Abhilfe. Die Pilzkunde muß Volkswissen werden. Um überall die Sammler mit dem Derben Faserkopf und dem Weinroten Rißpilz bekannt zu machen, liefert die „Puk“-Geschäftsstelle die der heutigen Nummer beiliegende farbige Bildtafel derselben mit dazu gehöriger kurzer treffender, groß gedruckter Beschreibung, die auch die Schwarzweißbilder der Jugendform, die Zeichnung der Lamellen- und sonstigen Unterschiede mit dem Champignon enthält, fertig aufgezogen auf starkem Karton, zum Aufhängen und Aufstellen eingerichtet, für Mk. 2,25 einschließlich Verpackung und Porto, für Mitglieder der „Pilz- und Kräuterzentrale“ für Mk. 2.—. Man bestellt die Tafel mit der dieser Nummer beiliegenden Bestellkarte. In jeder Pilzberatungsstelle, in jeder Schule sollte die Tafel aushängen. Eine Tafel der Knollenblätterpilze, auf der diese in neun verschiedenen Bildern, auch in den seltener auftretenden, aber gerade zu Verwechslungen Anlaß gebenden Abarten, naturgetreu dargestellt sind, ist in Vorbereitung. Wer dafür Interesse hat, möge dies mitteilen.