

etwa bei Elias Fries (1821, 1828, 1874). So wurde die früheste Arbeit Persoons vergessen. Noch in P. A. Saccardos Sylloge fungorum Vol. V ff., Patavii 1887 ff., wo die neun Arten nur überholte Synonyme darstellen, bleibt lediglich der Hinweis auf die anonyme Schrift: Abbildungen der Schwämme, Heft 3. * * *

Zum Schluß füge ich ein Bildnis Persoons aus jener Zeit hinzu, einen Kupferstich, Bornemann del., Schwenterley sculp. 1796, auf einem losen Blatt in 8^o aus der Handschriftenabteilung der Preuß. Staats-Bibliothek in Berlin, zweifellos ein äußerst seltenes Stück. Ich sah nie ein anderes. Es dürfte das einzige Bildnis von Person überhaupt sein.

Forschungs- u. Erfahrungsaustausch, Anfragen usw.

Hausschwamm-Aufklärung.

Im Mai 1933 haben die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde und die Hessische Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung in Heiligenstadt und Dessau je einen Hausschwamm-Vortrag mit bunten Lichtbildern in Verbindung mit einer entsprechenden Wanderausstellung durch Direktor Kallenbach veranstalten lassen. Um die Organisation dieser Vorträge haben sich unsere Mitglieder, Seminar-Oberlehrer Apel und Oberlehrer Kersten, sehr verdient gemacht. Weitere derartige Pilzaufklärungsvorträge folgen in den verschiedensten Gegenden Deutschlands.

Zum Karbolgeschmack der Champignons.

Von Kuno Handtke, Champignonzüchterei, Rüsselsheim a. M.

In Heft 2 (1932) wurde von Dr. Passecker-Wien zu den Ausführungen eines Dr. Obst Stellung genommen, in welchen von nach Karbol riechenden Zuchtchampignons gesprochen wurde. Dr. Passecker wie auch Herr Witt behaupten dagegen, daß das Lysol in dem üblich angewandten Maße unmöglich diesen Geruch hinterläßt.

In meinen Kulturen verwandte ich den Viertelmond (Bordeaux), etwa 2500 Stück, 1 Zentner Wittscher Trockenbrut und mehrere hundert Kartuschen Dr. Passeckers, außerdem 2500 Tabletten einer Pariser Firma. Meine Anlage, in welcher alle diese Brutsorten untergebracht waren, befand sich in einem 550 qm großen Keller. Die Beete wurden mit üblich prozentigem Lysolwasser besprengt und zwar vor dem Erscheinen der Pilze. Später hatte ich verschiedentlich Klagen über den Karbolgeschmack der Pilze, wobei sogar die Speisen verdorben waren. Hauptsächlich die Pariser Tablettenpilze waren die Übeltäter. Wittsche weniger, wie auch die von Dr. Passecker. Gar nichts wurde bei den Bordeauxpilzen bemerkt. Was war der Grund? Nach meinen Beobachtungen hatte ich die Sache dem Leunasalpeter zu verdanken. Denn sobald ich mein Gießwasser mit Leunasalpeter (auf 100 Liter 500 g) verbesserte,

trat diese unangenehme Wirkung stärker ein. Der Kunstdünger muß also zu diesem Übel beigetragen haben, denn ich hatte dem Dung ebenfalls Leunasalpeter zugesetzt. Also Vorsicht damit, sonst hat man nur Kundenverlust.

Zum Karbolgeschmack der Champignons.

Von Wilhelm Witt, Spezialzüchtereier für Champignonbrut, Torgau, Elbe.

Zur Notiz der Champignonzüchtereier Handtke in Rüsselsheim sei folgendes bemerkt. In zahlreichen Versuchen habe ich festgestellt, daß das Überbrausen der fertigen Champignonbeete mit einer schwachen Lysollösung den Geschmack der Pilze nicht beeinflusst, wenn das Mittel vor dem Erscheinen der Pilze angewendet wird.

Daß der Karbolgeschmack durch die Zugabe von Leunasalpeter, und zwar in einem so geringen Verhältnis von 500 g auf 100 l Wasser den Karbolgeschmack hervorrufen sollte, ist nach meinen Beobachtungen gänzlich ausgeschlossen, auch kann ich dafür keine Erklärung finden.

Wenn der Dünger von Haus aus etwas mager ist, gebe ich häufig etwas Leunasalpeter bei der Präparation zu und habe noch in keinem einzigen Fall beobachtet, daß irgendeine Beeinflussung des Geschmackes des Pilzes entsteht.

Nach meinen Erfahrungen ist das Auftreten des Karbolgeschmackes eine Eigentümlichkeit einer oder mehrerer bestimmter Champignonsorten, doch glaube ich kaum, daß diese in Champignonzüchtereieren auftreten. Mir ist wenigstens noch kein einziger Fall bekannt geworden, trotzdem ich mit hunderten von Pilzzüchtern dauernd in Fühlung stehe.

Trüffelwurst mit Rothäubchen (*Tubiporus rufus* Schff.).

(Mitteilung aus dem Institut für angewandte Botanik, Hamburg.)

Von Martha Brüllau.

Die verhältnismäßig billigen und reichlich großen Auslagen verschiedener Wurstarten mit Trüffeln in hiesigen Geschäften gaben Veranlassung, diese einer näheren Untersuchung zu unterziehen. In geschnittener Wurstware wurden bei der mikroskopischen Prüfung nur Hyphengewebe und keine Fruchtkörperteile gefunden. Würden Trüffeln oder auch nur Trüffelabfälle vorliegen, so müßten sich immer *Asci**) finden. Aus ungeschnittener Ware wurden größere den Trüffeln durchaus ähnliche Bruchstücke von Pilzen isoliert, an denen z. T. noch deutlich eine Röhrenschicht zu erkennen war. Ganz vereinzelt konnten auch Sporen beobachtet werden. Soweit eine genaue Bestimmung möglich ist, dürfte es sich bei den verarbeiteten Pilzen um das Rothäubchen, *Tubiporus rufus* Schff., handeln. Es ist bekannt, daß dieser Pilz beim Kochen stets schwarz wird.

Grambergs Pilze der Heimat

werden uns in gebräuchtem Zustand zu Mk. 6.— angeboten (2 Bde.). Interessenten erfahren Näheres durch die

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

*) Sporenschläuche

Empfehlenswerte Pilz-Rezepte.

Von Thea Hillgärtner.

Pilz-Frikadellen.

Die Pilze, möglichst verschiedene Sorten, werden geputzt, kurz durchgewaschen und mit dem Wiegmesser zerkleinert. 1 bis 2 gehackte Zwiebeln, leicht in Fett durchgeschwitzt, 1 Eiweiß zu Schnee, Salz und Pfeffer. Sämtliche Zutaten werden gemischt. Ist die Masse zu dünn, gibt man Mehl und Weckmehl dazu, so daß man Klöße formen kann. Man backt die Frikadellen langsam in Butter durch.

Gebratene Pilze.

Zum Braten eignen sich besonders Brätlinge und der echte Reizker. Die Stiele werden abgeschnitten, die Hüte gewaschen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und in Butter auf beiden Seiten gebraten.

Herstellung von Sulfo-Vanillin *).

Von F. Kallenbach.

Auf verschiedene Anfragen geben wir die Zusammensetzung dieses Reagens nach Maire (B. S. M. Fr. 1910) bekannt. Folgende Verhältniszahlen sind für die Herstellung maßgebend:

2 ccm Wasser,

2 ccm Schwefelsäure,

0,25 g Vanillin puriss. (z. B. von E. Merck, Darmstadt).

Von Zeit zu Zeit muß man wieder einige Tropfen Schwefelsäure zugeben oder das Reagens erneuern. Die zu lange aufbewahrte Lösung verliert ihre Wirkung.

Zur Namengebung der Frühlings-Lorchel.

Von Generaloberarzt Dr. Krause, Rostock.

Unlängst wünschte ein Einsender in der Z. f. P., *Helvella esculenta* möchte einen anderen Namen kriegen, da sie nur noch mit Vorsicht zu genießen ist. Namensänderung aus solcher Ursache erlaubt die botanische Sitte nicht; muß doch auch mancher Mensch zeitlebens einen unpassenden Namen tragen. Indessen fiel mir ein, daß es für besagten Schwamm eigentlich einen älteren Namen geben müßte, denn der übliche stammt erst von Persoon. Selbstverständlich hat Willdenow die seit 300 Jahren in Berlin marktgängige „Morchel“ gekannt, aber er hat sich nicht vorstellen können, daß Linné sie nicht gekannt hätte, und sie infolgedessen falsch bestimmt (*Helvella mitra*). Schäffer bildet einige recht ähnliche Pilze ab, die in Bayern als „Stockmaurachen“ gegessen wurden — es sind aber Herbstschwämme. Einen gültigen Namen für die Persoonsche *esculenta* finde ich bei Timm in dem 1788 erschienenen *Florae Megapolitanae prodromus*. Dort stehen nach Hedwigs Vorschlag alle Schlauchpilze in der Gattung *Octospora*, und unsere „Lorchel“ heißt

*) Da wir in letzter Zeit wiederholt nach diesem Rezept gefragt wurden, wiederholen wir den Abdruck aus Z. f. P. 1928, S. 80.

Octospora menzeliana. Die botanische Beschreibung ist nach der Sitte jener Zeit zu kurz, um eindeutig zu sein, aber eindeutig ist die Bemerkung, daß sie als „gemeine Morchel“ im Frühling frisch und später getrocknet verkauft würde. Also ist *Helvella* (*Gyromitra*) *menzeliana* (ich würde *Menzeliana* schreiben) der richtige Name. Timms Wohnort Malchin lag vor dem Eisenbahnbau an der Nordwestgrenze der östlichen Morchelmärkte; bei Rostock ist die Art schon viel zu selten, um gewerbsmäßiges Sammeln zu lohnen. Persoon hatte sie in seiner Göttinger Zeit aus dem Harz kennengelernt.

Wer ist der Dichter?

Von Prof. Dr. Spilger, Darmstadt.

Wer kann Auskunft darüber geben, wer der Verfasser folgender netter Verse ist?

Mensch, sei weise,	Wenn durch die Pilzwelt
Wenn als Speise	Du sicher willst gehn,
Champignon du handelst ein,	So pflücke die Morcheln,
Giftgeschwollen	Die Lorcheln laß stehn.
Kann der Knollen-	Man kann unterscheiden
Blätterpilz darunter sein.	Sie sicher und schnell,
	Die eine fängt mit M an,
	Die andre mit L.

Zum Scheiden-Angerling, *Chitonia Pequinii*.

Von J. Schäffer, Potsdam.

In meinem Aufsatz über *Psalliota Pequinii* habe ich selbst hervorgehoben, daß eine Identifizierung meiner Art mit derjenigen Boudiers eine Korrektur Boudiers zur Voraussetzung hat. Der mehrfach an mich gerichteten Frage, ob eine solche Korrektur erlaubt sei, glaube ich glücklicherweise überhoben zu sein, seit mir zwischen Abfertigung und Drucklegung meines Aufsatzes Bild und Beschreibung von Quélets *Psalliota bitorquis* vom Jahr 1883 und gleichzeitig zahlreiche weitere Exemplare meines Pilzes zu Gesicht gekommen, die mit dieser *bitorquis* aufs Beste übereinstimmen: dieselbe Farbe, Größe, Haltung, dieselbe doppelte Ringbildung — auch Quélet spricht von einem „scheidenförmigen Schleier an Stielbasis —, dasselbe weiß bis fleischrote Fleisch, dieselben (angeblich „elliptischen“, aber kugelig*) gezeichneten!) Sporen von 5—6 μ . Ganz ohne Korrektur geht es auch hier nicht: das Schnittbild zeigt auf der linken Seite die Lamelle jung reiner rosa, als ich sie je beobachtet, und das Velum parziale wie von Stielspitze herabkommend, wie es nur selten und nur scheinbar vorkommt. Die rechte Seite des Schnittes

*) Anm. der Schriftleitung:

Im Jahr 1921 habe ich die Figur Nr. 653 aus Patouillard, *Tabulae Analyticae Fungorum*, kopiert, die dort unter dem Namen *Agaricus bitorquis* Quél. beschrieben und in meine *Chitonia*-Mappe eingeordnet ist. Die Sporen sind dort in Wort und Bild rundlich. Patouillards Beschreibung sei hier beigefügt: „Chapeau arrondi, épais, blanc puis jaunâtre; chair ferme, blanche et devenant carnée à l'air; lames arrondies, blanches puis rosées brunâtres; cystides saillantes; spores subglobuleuses (5—6 μ), pourprées; stipe plein, ovoïde, blanc, portant au sommet un anneau et à la partie inférieure une volve membraneuse.

Sur la terre. Environs de Paris, été.

Ic. — Port et coupe gr. nat.; cystides et spores grossies.“

Kallenbach.

und das Hauptbild entspricht genau meiner Art, ich glaube, wir dürfen sie getrost mit diesem viel älteren und viel sprechenderen Namen Psalliota bitorquis QuéL. belegen. Die Deutung dieses Namens auf bloße Formen von Psalliota campestris, wie sie seither üblich war, halte ich für viel unwahrscheinlicher und schon durch die Sporengröße für ausgeschlossen.

Herbarien, Heilkräuter, naturwissenschaftliche Bücher usw.

hat abzugeben Apothekenbesitzer Maury, Ober-Barmen-Beckacker, Wittenerstr. 6, I.

Neue Literatur.

32 farbige Pilzlichtbilder.

Von Wilhelm Villinger, Offenbach am Main.

Mit einem Vorwort und Begleittexten von Otto Zimmermann, Hamburg.

Verlag Georg Westermann, Braunschweig, RM. 6.50.

Über die Notwendigkeit der Pilzaufklärung brauchen wir an dieser Stelle wohl kein Wort zu verlieren. In der Praxis macht sich bei der volkstümlichen Pilzaufklärung sehr oft der Mangel an brauchbaren und guten Pilz-Lichtbildern unangenehm bemerkbar. Ein lichtstarkes Epidiaskop zur Projektion von Papierbildern ist nur in Ausnahmefällen vorhanden. Gute Glaspilzbilder zur Verwendung in den billigeren Projektionsapparaten sind viel zu teuer. Wir sind deshalb unserem Mitgliede Villinger, dem Herausgeber Zimmermann und auch dem Verlag Westermann ganz besonderen Dank schuldig dafür, daß sie in gemeinsamer Arbeit 32 so hochwertige Pilzlichtbilder herausgebracht haben, von denen im Durchschnittspreis gerechnet das einzelne Bild ungefähr 0,20 RM.*) kostet. Die Bilder sind im Vierfarbendruck hergestellt und nach einem Spezialverfahren auf eine durchsichtige gelatineähnliche Folie aufgedruckt. Die Bilder werden ausgeschnitten und zwischen Lichtbild-Deckgläser im Format 8,5 × 10 cm oder 9 × 12 cm eingeklemmt. Noch zweckmäßiger wird jedes Bild dauerhaft zwischen zwei derartige Deckgläser eingelegt und mit schwarzen Papierstreifen wie üblich umrandet. Diese Lichtbilderserie ist eine äußerst wertvolle Bereicherung unserer Pilzliteratur. Wir können die Anschaffung nur sehr empfehlen, besonders deshalb, weil dies auch den ärmeren Gemeinden, Schulen, Volksbildungsvereinen usw. durch den äußerst geringen Preis wirklich möglich ist.

Kallenbach.

*) Das betr. Heft 6 der Zeitschrift „Dia“, 1932 enthält zu den 32 bunten Pilzlichtbildern noch acht schwarze Lichtbilder über den Schiffsbau. Im Abonnement kostet das Einzelheft statt 6,50 RM. nur 5,50 RM., wodurch sich der Einzelbildpreis noch wesentlich ermäßigt.

Im Alter von 81 Jahren wurde am 5. April 1933

Fräulein Valeska Seiffart

Leiterin der amtlichen Pilzberatungsstelle in Nordhausen

aus diesem Erdendasein genommen. Mit vorbildlichem Fleiß hat sie sich der Pilzaufklärung und der Förderung unserer Sache lange Jahre gewidmet.

Die Heimgegangene wird von uns nicht vergessen werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1933

Band/Volume: [12_1933](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- u. Erfahrungsaustausch, Anfragen usw. 60-64](#)