

Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

Aufgewärmtes Pilzgericht.

Mitte August 1918 fand ich im Buchenwalde eine Stelle mit einer Unmenge von schönen, großen Pfifferlingen zwischen dem abgefallenen gelben Laube. Meine Frau hatte eine bekannte Dame mitgenommen, die sich das Abernten auch sehr angelegen sein ließ und die auch einige Ziegenbärte mitnahm, die ich jedoch nicht näher bezeichnen kann, da ich nicht darauf achtete und nur ganz zufällig beim Aufblicken, von weitem, einen solchen Pilz in der Hand der Dame sah. Er hatte eine deutliche rein graue Farbe. Die Ernte war reich, sie gab uns am nächsten Tage, einem sehr heißen, schwülen, gewitterreichen Augusttage, zwei Mahlzeiten. Es wurde alles auf einmal gekocht; ein Teil wurde zum Mittagessen vertilgt, ein anderer Teil kam in Weckgläser, den Rest aber, für das Abendessen bestimmt, ließ ich, da ich der Hitze, der Schwüle und dem Gewitter nicht traute, aus Vorsicht kalt rühren und kühl aufbewahren. Uns geschah nichts; bei unserer Pilzjagdgenossin aber kam es anders. Diese verkochte gegen Mittag ebenfalls die ganze Ernte zu einem Pilzgericht, aber unter Zusatz von Kartoffeln, bestimmte es für das Abendessen, zu dem sie sich eine größere Gesellschaft einlud. Der Topf blieb so wie er war auf dem Herde sich selbst überlassen bis zum Abendessen stehen, wozu das Gericht wieder warm gemacht wurde. Die Gesellschaft bestand aus 10 Köpfen in den verschiedensten Lebensaltern. Während des Essens wurde von zwei Leuten gefragt, ob denn die Speise mit Essig zubereitet wäre, sie schmecke sauer. Die Fragen wurden verneint. Während der Nacht stellten sich bei allen Teilnehmern mit Ausnahme von zwei Kindern, die fast nichts gegessen hatten, die Folgen ein: alle Grade des Übelseins, des Durchfalls und Erbrechens bis zu mehrtägigem Krankenlager.

Was war nun schuld: der Ziegenbart — manche Arten sind ja unter Umständen nicht ganz harmlos —, die Kartoffeln, die langsame Abkühlung und das Aufwärmen, oder mehrere miteinander? Daß das Gericht sauer geworden war, wurde ja von Zweien der Teilnehmer sozusagen ahnungslos festgestellt und ohne daß daraus Bedenken entstanden. Verdorben bezw. mindestens verändert war also die Speise, und es ist die Annahme zulässig, daß, da die Abkühlung des Topfes infolge des sehr heißen Tages eine sehr langsame war, hineingeratene pathogene Bakterien stundenlang in der optimalen, d. h. für ihr Gedeihen günstigsten Temperatur verbleiben und giftige Stoffwechselprodukte erzeugen konnten, die beim Wiederaufwärmen nicht zerstört wurden.

H. Schwitzer, Cassel.

Was bedeutet der Name Hallimasch?

Im 5. Jahrg. Heft 8/9 (Febr./März 1922) S. 183 des „Puk“ streift E. Gramberg die Frage der Erklärung des bekannten Namens „Hallimasch“ für *Armillaria (Clitocybe) mellea*. In Ascher-son und Graebners Synopsis Bd. VI. 2, S. 1078

(1910) findet sich nach Mitteilung von L. Celevkovský (Sohn) die recht einleuchtende Aufklärung, daß „Hadlimasch“ im Mährischen der Name eines dem Irish stew oder Pichelsteiner Fleisch ähnlichen, aus gehacktem Fleisch und verschiedenen Gemüsen bestehenden Gerichtes ist, zu welchem auch unser Pilz verwendet wird. Dieser würde also vollständig „Hallimasch-Pilz“ heißen, wird aber der Kürze halber einfach als „Hallimasch“ bezeichnet. Der gleiche Vorgang der Übertragung des Namens eines Gerichtes auf einen Teil desselben hat sich im Französischen auch für die Garten- oder Schminkbohne (*Phaseolus vulgaris*) vollzogen. „Haricot“, wie die Bohne heute heißt, hängt wohl mit „ragout“ zusammen und bedeutet ursprünglich ein des Irish stew ähnliches Gericht; die Bohne, als Bestandteil desselben, hieß anfänglich „Fève de Haricot“, woraus dann durch Abkürzung der Name „Haricot“ schlechweg entstanden ist.

A. Thellung-Zürich.

Schädlinge des Champignons und deren Bekämpfung.

Von tierischen Schädigern sind vor allem die Champignonfliegen, genauer Pilzmücken (*Sciurinen*), zu nennen, deren weiße, schwarzköpfige Larven das Fruchtfleisch verzehren. Sie gehören zwei übrigens nicht völlig erforschten Arten an. In von Herrn Witt aus Torgau eingesandtem Champignonmist fanden sich ferner Fliegen aus der Gruppe der Choriden, deren Larven ebenfalls in die junge Pilzbrut eindringen und die Champignons, wie man sagt, madig machen können. Auch Schnakenlarven (*Tipula*) treten in ähnlicher Weise als Schädiger auf. Als vorbeugendes Bekämpfungsmittel wird das Abfangen durch Fanglaternen empfohlen, an deren mit Fliegenleim bestrichenen Wänden die Fliegen hängen bleiben. — Auch Milben, z. B. *Tyroglyphus mycophagus* können die Champignons zerstören und als Überträger von Fäulnisbakterien schädlich werden. Alchen (*Nematoden*) kommen vor, sind aber noch wenig untersucht. Größere Tiere wie Mäuse und Ratten sind leichter zu fangen. Kellerasseln und Nacktschnecken lassen sich unter ausgehöhlten Kartoffelhälften fangen.

Unter den Schmarotzerpilzen sind *Xylaria*-Arten und besonders *Mycogone pernicioso* oder *M. rosea*, die als Nebenfruchtformen von *Hypomyces* gelten, zu nennen. Die durch sie hervorgerufene Verschimmelung (französisch „la môle“) wird durch schweflige Säure bekämpft. Infolge Verletzungen bei unvorsichtiger Ernte tritt leicht Fäulnis durch Spaltpilze (Bakterien) ein. Der Dünger wird häufig durch „Schwammweiß“, das Fadengeflecht höherer Pilze, entwertet und dadurch die Brut des Champignons bedroht. Eine Anzahl anderer Krankheiten (z. B. Rost) und schädlicher Zersetzungen (durch Hemmungsstoffe) des Düngers bedürfen weiterer Aufklärung.

H. W. Wollenweber.

Welcher Tubiporus ist es?

In unserer Gegend — Elbaue in Anhalt — kommt in diesem Jahre häufig ein Röhrling vor, den ich nach Ricken, Vademekum, 1. Aufl. 1918, nicht bestimmen kann. Er gehört unter *Tubiporus*, b. Stiel nicht netzadrig, S. 207, und steht *sericeus* am nächsten.

H.: trocken, braun, polsterförmig, mit scharfem Rande; ältere Pilze ein wenig grubig, Oberhaut adrig gerissen, 3—7 cm breit.
St.: goldgelb, bald knollig kurz, bald verlängert. Mit rauhen schwärzlichen Erhebungen besetzt ganz nach Art von *T. rufus*.

R.: goldgelb, eng bis mittelweit, frei, bekommen bei festem Druck schmutzibraune Stellen.

Fl.: hellgelblich, wird nach längerer Zeit graubräunlich, die Schnittfläche des Stiels zuletzt schmutzig braunschwarz. Zuweilen erscheint die Schnittfläche des Stielinnern auch rötlich.

W.: wohlschmeckend, eßbar.

Standort: unter Eichen.

Um Auskunft in dieser Zeitschrift bittet
Kersten, Großkühnau.

	Exkursionsberichte	
	Pilzfunde	

In dieser Rubrik sollen Berichte über Exkursionen mit bemerkenswerten Ergebnissen und seltene Pilzfunde veröffentlicht werden. Die Schriftleitung bittet die Veranstalter von Exkursionen in den zugesandten Berichten nicht nur seltene und seltenere Arten, sondern nach Möglichkeit alle Pilzfunde anzuführen. Da mit Rücksicht auf das voraussichtlich zahlreich einlaufende Material der verfügbare Raum nicht ausreichen wird, muß sich die Schriftleitung vorbehalten, das zur Veröffentlichung geeignet erscheinende Material auszuwählen. Die vollständigen Berichte werden im Archiv der Gesellschaft aufbewahrt werden und seinerzeit bei der geplanten Bearbeitung einer Pilzgeographie Deutschlands Verwendung finden. — Bei jedem Pilz ist anzugeben, wer ihn bestimmt hat. Bei bemerkenswerten Formen ist Mitgabe einer genauen Beschreibung erwünscht.

Bemerkenswerte Pilzfunde aus der Umgebung Würzburgs.

Mitgeteilt von H. Zeuner.

Amanita strobiliformis (Vitt.), Kalk.
Amanita solitaria (Bull.), Kalk.
Lepiota acutesquamosa (Weinm.).
Tricholoma arcuatum (Bull.), Sand.
Tricholoma paedidum (Fr.), Sand.
Clitocybe imperialis (Fr.).
Clitocybe candida (Pers.-Bres.), Löß.
Clitocybe vermicularis (Fr.), unter Kiefern auf Kalk.
Mycena mucor (Batsch).
Pleurotus tremulus (Schff.).
Paxillus lepista (Fr.).
Inocybe scabella (Fr.), Sand.

Inocybe lucifuga (Fr.).

Phlegmacium rapaceum (Fr.)

Herr Pfarrer Keim aus Frankenhofen, Post Weiltingen, teilt mit: Ich fand bei Pölsingen bei Öttingen den Kaiserling. Dort ist in einer Kalkgrube ein Topf mit römischen Goldmünzen mit dem Bilde des Kaisers Nero und mit silbernen Denaren gefunden worden.

Kaiserlingfund.

Herr Gerichtsinspektor Rothbauer in Klingenberg a. M. (Unterfranken) hat mir unterm 13. August einen Pilz zur Bestimmung übersandt, der sich als Kaiserling herausstellte. Nach Mitteilung des Finders wurde der Pilz in 2 Exemplaren im gemischten Laub- und Nadelwald an der Westseite am Waldrand in sehr trockener Lage angetroffen. Später teilte mir Herr Rothbauer mit, daß er 3 Tage nach dem 1. Fund 3 noch vollständig geschlossene Pilze und einen ganz ausgewachsenen gefunden habe. Ferner wurden am 22. August abermals 4 Pilze gefunden, von denen 2 noch vollkommen in der dicken Volva eingeschlossen waren, während der dritte halb entwickelt, der vierte aber schon vollkommen ausgewachsen war. Auch diese Pilze wurden mir übersandt. Schnegg.

	Vereinsnachrichten	
---	---------------------------	---

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde

Würzburg, Riemenschneider-Straße 9.

Bis 20. August haben sich bei der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde 250 Einzelmitglieder und sämtliche Mitglieder der beiden örtlichen Vereine: „Vereinigung der Pilzfreunde Frankfurt a. M.“ (167 Mitgl.) und „Verein für Pilzkunde München“ als ordentliche Mitglieder gemeldet.

Die Veröffentlichung der Mitgliederliste mit Quittierung der Beiträge erfolgt von der nächsten Nummer ab.

Bund zur Förderung der Pilzkunde, Berlin.

Sekretariat: Steglitz, Albrechtstraße 15 B.

Postscheckkonto Berlin 16047.

Pilzberatung, Pilzsammelstelle und Pilzbücherverkauf: Steglitz, Albrechtstraße 15 B; Auskunft kostenlos. — Pilze jeder Art werden in beliebiger Menge für die Ausstellungen entgegengenommen. — Annahme von Giftpilzen zu Versuchszwecken jederzeit im Hauptgesundheitsamt Berlin C., Fischerstraße 39/41. Weitere Pilzberatungsstellen: Steglitz, Albrechtstr. 37, Albrechtsdrogerie und Cöpenick, Biesdorferstr. 20.

Hauptversammlung in Leipzig am 20. September nachm. 4 Uhr im Auditorium 43 der Universität. Geschäftliches. Wahl des Vorstandes und des Ausschusses. Beschlußfassung über einen Antrag auf Satzungsänderung betreffend Erhöhung des Jahresbeitrags. Vorträge. — Anschließend Ausflug nach Wien zum Besuch der Veranstaltungen der österreichischen Gesellschaft der Pilzfreunde. Schnellste Personen-zugverbindung nach Wien durch Bayern: ab Ber-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1922

Band/Volume: [1_1922](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 26-27](#)