

hatten es ihm besonders die Pilze angetan, aber erst mit 70 Jahren begann er sich intensiv mit der Pilzkunde zu beschäftigen. Zuerst glaubte er nicht, daß er noch imstande sein würde, sich die wissenschaftlichen Pilznamen einzuprägen und doch waren sie ihm in ganz kurzer Zeit geläufig. Von 1958 an war er Kreispilzsachverständiger und nahm das ihm anvertraute Amt sehr ernst. Er begann auf Grund eigener, älterer Aufzeichnungen in mühevoller Arbeit die Pilzarten eines Teiles der Dübener Heide zu kartieren. Jahrelang wanderte er Sonntag für Sonntag in sein Untersuchungsgebiet und ergänzte laufend seine Aufzeichnungen.

Josef Fritscher war durch sein stilles, bescheidenes Wesen allgemein beliebt. Sein Hinscheiden hinterläßt eine fühlbare Lücke.

Wir wollen sein Andenken bewahren, indem wir versprechen, die Pilzkartierung der Dübener Heide — sein Werk — abzuschließen und zu veröffentlichen.

Promotion

Am 6. November 1965 promovierte die Dipl.-Chemikerin Frau Sonja Franke vom Bezirkshygieneinstitut Dresden mit der Dissertation „Über den Giftstoff der Frühjahrslorchel — *Gyromitra (Hevelia) esculenta* Fr.“ an der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen Fakultät der Technischen Universität, Dresden.

Herr.

Literaturbesprechung

Böhm e, F.: Unsere Pilze, 9. Auflage. A. Ziemsen Verlag, Wittenberg-Lutherstadt 1966, 2 Farbtafeln, 2 Textzeichnungen und 53 Schwarz-Weiß-Aufnahmen. Preis geheftet 3,75 MDN.

„Unsere Pilze“ aus der Reihe „Die neue Brehm-Bücherei“ liegt in seiner 9. Auflage vor. Es handelt sich um ein nur 64 Seiten umfassendes Büchlein, das aber trotzdem alles Wissenswerte enthält, das der Anfänger wissen soll. Gegenüber früheren Auflagen wurde es mit zwei Farbtafeln ausgestattet, die von Kurt Herschel stammen; außer 24 Pilzarten, in verschiedenen Altersstadien dargestellt, werden auch besondere Merkmale, wie Knollenbildungen, Stoppeln u. dgl., vergrößert gezeigt. Die einzelnen Kapitel behandeln folgende Themen: Was sind Pilze, wie vermehren sie sich, wie sehen sie aus? Pilzvergiftungen und Pilzgifte. Wie lernen wir Pilze kennen? Wo und wann wachsen Pilze? Etwas vom Sammeln, über den Nährwert und über die

Verwertung der Pilze. Über die Bedeutung der Pilze für die Natur und für die Wirtschaft. Systematische Übersicht mit der Beschreibung von 50 Pilzarten und Hinweisen auf Verwechslungsmöglichkeiten. Die 53 Standortaufnahmen sind von Kurt Herschel, Alfred Birkfeld und Horst Siegemund.

Das Büchlein schließt mit einem Verzeichnis der deutschen und der wissenschaftlichen Pilznamen.

Da im Text auch auf die im Handel zugelassenen Pilzarten hingewiesen wird, die namentlich angeführt und größtenteils auch beschrieben werden, kann das äußerst preiswerte Büchlein, das auf erstklassigem Papier gedruckt ist, allen Pilzfreunden als Einführung in die Pilzkunde wärmstens empfohlen werden.

Herr.

Kotlaba, František — Procházka, František: Naše houby (Unsere Pilze). 306 Seiten mit 9 Federzeichnungen im Text und 110 farbigen Pilzabbildungen nach Originalen des Malers Frant. Procházka, Státní nakladatelství dětské knihy Praha 1965, Preis Kčs 18,—.

Für Kinder und Jugendliche erschien im Kinderbuchverlag das von Kotlaba verfaßte Büchlein mit dem Titel „Unsere Pilze“. Der Text ist so anschaulich und verständlich, teilweise humorvoll geschrieben, daß auch der Erwachsene mit Vergnügen liest, auf welche Art es der Autor versteht, die jungen Leser anzusprechen. Er stellt hohe Anforderungen an sie, indem er alles das bringt, was man in guten Pilzbüchern (für Erwachsene) erwartet. Das ist berechtigt, denn in der ČSSR ist das Pilzesammeln Nationalsport, und die Pilzkenntnis ist dort so verbreitet, wie vielleicht nirgendwo anders.

Im allgemeinen Teil behandelt Kotlaba folgende Kapitel: Wir lernen unsere Pilze kennen. Was sind Pilze? Wie teilen wir sie ein? Die Vermehrung und das Wachstum der Pilze. Fruchtkörperformen (Morphologie), Pilznamen. Die Bedeutung der Pilze in der Natur und für den Menschen. Pilzvergiftungen. Der Nährwert der Pilze. Pilzbestimmung. Wie und wo sammeln wir Pilze? Pilzkonservierung für wissenschaftliche Zwecke und für den Haushalt. Pilzspeisen und ihre Zubereitung.

Es folgen 110 Farbtafeln, auf denen fast immer drei Fruchtkörper abgebildet sind; ein junges, ein reifes und ein halbiertes Exemplar. Die Pilzbilder von Procházka sind ganz ausgezeichnet und die Farbwiedergabe mit unbedeutenden Ausnahmen hervorragend. Die Beschreibungen sind ausführlich und gleichen denen in anderen Pilz-

büchern. Auch auf nahe Verwandte oder auf Verwechslungsmöglichkeiten wird hingewiesen.

Den Schluß bildet das Verzeichnis der tschechischen und der wissenschaftlichen Pilznamen.

Wir beglückwünschen den Autor zu seinem Buch, das in jeder Weise dem entspricht, was von einem guten Kinderbuch gefordert wird: leicht verständlicher Text, gute Abbildungen, handliches Format und erstklassige Ausstattung.

Herr.

Bötticher, W., und Rothmayer, J.: „Pilze“ in der Schriftenreihe „Richtige Ernährung“ Nr. 16. Herausgegeben im Auftrage des Verbraucherausschusses für Ernährungsfragen. 35 Seiten, 7 Farbtafeln und 62 Abbildungen von Pilzarten von Hedy von Riesen-Zeller, geheftet im Querformat, Hamburg.

Die nette Broschüre über „Pilze“ kann man in jeder Beziehung als gelungen bezeichnen. In gut verständlicher Weise wird in knappen Worten erklärt, was man unter Pilzen versteht. In ansprechender Form werden verschiedene Baumtypen abgebildet und auf die sie begleitenden Pilzarten hingewiesen. Schematisch werden die Pilzkörperformen mit dem Sitz des Sporenlagers und daneben der entsprechende Pilz dargestellt. Auf der nächsten Tafel sieht man die Unterscheidungsmerkmale von vier Familien von Hutpilzen je nach der Form des Sporenlagers. Die Pilzabbildungen sind ausgezeichnet: den wichtigsten Giftpilzarten werden die essbaren Pilze gegenübergestellt, mit denen sie verwechselt werden können (man vermißt allerdings die Abbildung der Frühjahrsorchel). Ein übersichtlicher Pilzkalender zeigt das Auftreten der abgebildeten Pilzarten. Kurz wird auf den Nährstoffgehalt der Pilze eingegangen. Was der Pilzsammler beachten soll, was er falsch macht und wie er richtig sammeln soll, ist geschickt dargestellt. Des weiteren wird auf die Marktordnung und die Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung in München hingewiesen. Einige Pilzrezepte beschließen das Büchlein, das in seiner Aufmachung sehr ansprechend ist und dem Pilzfrend das Wichtigste vermittelt.

Herr.

Clarmann, M. von: Pilzvergiftungen. Fortschritte der Medizin, „FdM-Tabellen für die Praxis“ Nr. 14/1964, S. 508—509, 1964.

Der leitende Arzt der Toxikologischen Station des Städtischen Krankenhauses München rechts der Isar, Dr. med. M. von Clarmann, faßt auf zwei Seiten das Wichtigste über Pilzvergiftungen zusammen.

Zunächst erklärt er, was man unter Pilzvergiftungen versteht, geht dann auf die allgemeine Therapie, die Gifentfernung und Bekämpfung, sowie auf spezielle anamnestische Fragen ein, die er in a) Pilzsuche, b) Aufbewahrung und Zubereitung, und c) Genuß unterteilt. Als Prophylaxe (also Vorbeugung) gibt er die bekannten Regeln an, vor allem die, nur solche Pilze zu essen, die man genau kennt.

Die nächste Seite ist der klinischen Einteilung der Pilzvergiftungen nach typischen Pilzsyndromen, geordnet nach der Latenzzeit, gewidmet. Es werden außerdem die Krankheitssymptome beschrieben sowie die entsprechenden Giftpilzarten angeführt, die bisher Erkrankungen hervorgerufen haben. Es folgen Hinweise auf die spezielle Therapie und schließlich werden in guten Federzeichnungen zu jedem Pilzsyndrom die typischen Giftpilze dargestellt: zum Muskarinsyndrom neben dem Rißpilz auch der Speitäubling, zum *Pantherinasyndrom* der Panther- und der Fliegenpilz, zum gastrointestinalen Pilzsyndrom der Tigerritterling, zum *Lactariussyndrom* der Giftreizker, zum *Phalloidessyndrom* der Grüne Knollenblätterpilz und die Lorchel (letztere dürfte nun nicht mehr dazu gezählt werden, siehe die Notiz in diesem Heft auf Seite 64), für das *Acetaldehydsyndrom* der Faltenintling und für das *Orellanasyndrom* der Orangefuchsig Hautkopf.

Die Tabellen sind übersichtlich und man könnte sich gut vorstellen, daß der behandelnde Arzt im Falle einer Pilzvergiftung gern zu ihnen greift.

Herr.

Nobles, M. K.: Identification of cultures of woodinhabiting *Hymenomyces*. (Bestimmung der Kulturen holzbewohnender Hymenomyzeten.) — *Canad. Journ. Bot.* 43: 1097—1139, 1965.

Die Erarbeitung von Bestimmungsschlüsseln für die Myzelien holzzerstörender Pilze gehört zu den aktuellen Aufgaben der Mykologie. Der vorliegende Schlüssel erlaubt die Bestimmung von Myzelien, die in Reinkultur gehalten werden, ohne Kenntnis der Fruchtkörper; er führt bis zu den Arten oder, in schwierigen Fällen, Artengruppen. Es sind 149 Arten berücksichtigt, vorwiegend *Aphyllophorales*, die in der Mehrzahl auch für Europa Bedeutung haben. Der Schlüssel kann sowohl in konventioneller Weise als dichotomer Schlüssel als auch, von beliebigen Merkmalen ausgehend, mit Hilfe eines Zahlencode benutzt werden. Arten mit sehr variablen Myzelien, z. B. *Piptoporus betulinus*, wurden mehrfach aufgeschlüsselt.

Nicht nur hinsichtlich der Artenzahl, sondern auch in bezug auf die Zahl der berücksichtigten Merkmale ist dieser Schlüssel umfassender als alle bisher publizierten Versuche. Die Verfasserin stützt sich auf

langjährige Erfahrungen mit Tausenden von Reinkulturen, deren Merkmale auf Lochkarten erfaßt wurden. Die Bestimmung richtet sich vor allem nach folgenden Merkmalen: Oxydase-Test mit Guajaklösung; Vorkommen von einfachen und multiplen Schnallen; Auftreten von warzig-stacheligen Wandverdickungen, dickwandigen Terminalzellen, charakteristischen Seitenzweigen, Zystiden, blasigen Kutikularzellen, Faserhyphen und anderen morphologischen Differenzierungen im Myzel; Bildung von Nebenfruchtformen (Konidien, Chlamydosporen, Oidien); Farbe des Myzels. Ferner dienen Wachstumsgeschwindigkeit, Verfärbung des Nährbodens, Fruchtkörperbildung, Geruch der Kulturen, genetisches Verhalten (Kreuzungstyp) und andere Merkmale zur Charakterisierung der Arten. Insgesamt wurden 60 Merkmale berücksichtigt.

Abgesehen von seiner praktischen Bedeutung ist der Schlüssel Nobles' auch theoretisch interessant, denn er bestätigt teilweise glänzend die Gruppierungen, welche die Aphylophorales-Taxonomie in den letzten Jahrzehnten auf Grund ganz anderer Merkmalskombinationen (nämlich der Fruchtkörper) geschaffen hat. So finden wir unter Code 2.3.8.10 die Gattung *Ganoderma*, unter 2.3.8.11 die Gattung *Polyporus* i.e.S., und unter 2.6.37 die Vertreter der Gattungen *Phaeclius*, *Inonotus*, *Phellinus* und *Hymenochaete*, also die Familie *Hymenochaetaceae*. Leider werden diese Zusammenhänge durch eine äußerst konservative, auf formaler Gattungsabgrenzung beruhende Nomenklatur (im wesentlichen nach Overholts) weitgehend verschleiert. Aber jedenfalls ist der Beweis erbracht, daß auch die Morphologie der Myzelien wesentliche Gesichtspunkte zur Taxonomie der Basidiomyzeten beitragen kann. Der von Nobles erarbeitete Schlüssel gehört — zusammen mit einer früheren, mehr theoretisch ausgerichteten Publikation der kanadischen Autorin (Canad. Journ. Bot. **36**: 883—926, 1958) — zu den interessantesten mykologischen Publikationen der letzten Jahre.

Kreisel

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: [10](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Literaturbesprechung 64-68](#)