Ob man aber als endgültige Benennung für unseren Pilz die der französischen Mykologen übernehmen sollte, die jetzt *Leucopaxillus tricolor* (Peck) Kühner var. *pseudoacerbus* (Cost.-Duf.) Kühn. — Romagn. schreiben, weil (laut briefl. Mitt. Schwöbels „offenbar ... der amerikanische Pilz vom europäischen ein klein wenig verschieden" ist, wird schwer zu entscheiden sein.

6. Schlußbemerkung

Sicherlich ist die Frage nach dem Wert eines solch seltenen und schonungsbedürftigen Pilzes von nicht allzu großem Belang. Allenfalls könnte der von mir an jungen Pilzen festgestellte, angenehme, fast nußartige, etwas an milde Täublinge erinnernde Geschmack bei vorerst wenig aufdringlichem Mehlgeruch unsere Art für den Kochtopf empfehlen, falls sonst keine schädlichen Inhaltsstoffe vorliegen. Doch der mit zunehmendem Alter schon bald auftretende, recht lästige und z. B. beim Trocknen unerträgliche Geruch schließt später jede kulinarische Verwendung mit Bestimmtheit aus.

Abschließend bleibt zu hoffen, daß es durch diese Mitteilung gelungen sein möge, die Aufmerksamkeit mykologisch Interessierter auf unseren bemerkenswerten Pilz zu richten und daß dadurch vielleicht über kurz oder lang die Feststellung weiterer Fundplätze in Aussicht steht. Gegebenenfalls wäre der Verfasser für eine entsprechende Mitteilung sehr dankbar.

Nicht zuletzt soll auch an dieser Stelle den Herren Hennig, Schwöbel, Dr. Berger und Huth für ihre freundliche und bereitwillige Unterstützung wärmstens gedankt sein.

Literatur:

Moser, M.: Die Blätter- und Bauchpilze *(Agaricales* und *Gastromycetales)* in Gams: Kl. Kryptogamenflora von Mitteleuropa, Bd. IIb. Stuttgart 1955

Michael/Hennig: Handbuch für Pilzfreunde, 3. Band. Jena 1964.

Michael/Schulz: Führer für Pilzfreunde, 2. Band: Blätterpilze. Leipzig 1927

G. Drewitz, 1506 Caputh, Straße d. Einheit 61

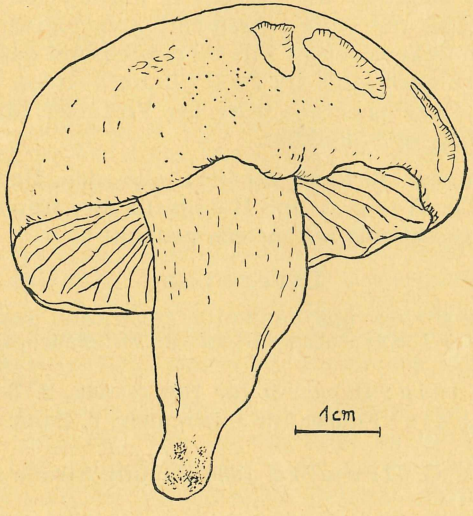
Leucopaxillus tricolor (Peck) Kühner im Hakel bei Halberstadt

Karl Berger

Am 8. September 1965 wurde mir ein Pilz vorgelegt (leg. Forsting. H. Matthes), den ich als obengenannten bestimmte, was mir an-

schließend Dr. E. H. Benedix bestätigte. Die Fundstelle (230 m Seehöhe) lag in einem 100jährigen Rotbuchenbestand, einem ausgehagerten Waldrand an der Westseite des Hakels (in Abt. 55).

Der Hakel ist ein 1300 ha großes, isoliert gelegenes Waldstück, ein Traubeneichen-Linden-Mischwald mit verschiedenen Varianten im nördlichen Harzvorland, östlich von Halberstadt. Der Boden ist ein durch Auslaugung entkalkter Lößboden, dem erst in etwa 0,80 m Tiefe karbonathaltige Schichten folgen, die in 1,20 m Unterem Muschelkalk (Wellenkalk) aufliegen. Durch die geringen Niederschlagsmengen (wenig über 500 mm jährlich) ist der Hakel ohne fließende Gewässer. Oberflächlich hat sich ein Humushorizont entwickelt (3 cm dick), der im Bereich der Fundstelle alljährlich Steinpilze *(Boletus edulis)*, Perlpilze *(Amanita rubescens)*, Frauen- und Stinktäublinge *(Russula cyanoxantha* und *foetens)* in Menge liefert. Zur Zeit des Fundes war ganz allgemein ein reiches Pilzwachstum, aber von dieser Art war nur dieses eine, noch ziemlich junge Exemplar vorhanden.



Der 2 cm dicke, glanzlose Hut (Durchm. 6 cm) war ockerfarben bis fuchsig, die Oberfläche etwas rissig aufgebrochen, der Rand nach innen umgeschlagen. Die Blätter waren hellgelblich, schmal (bis 2 mm) und zum Teil auffallend schlängelig verlaufend (vermutlich hätten sie sich beim weiteren Vergrößern des Hutes gestreckt). Ein Aussporenlassen war bei der Jugend des Exemplars vergeblich. Der

Stiel fast weiß, feinstflockig, oben zylindrisch, nach unten kegelförmig verjüngend. Das Fleisch im Bruch weiß, langsam gilbend. Frischer Bruch nach Mehl riechend, der Geruch aber bald verschwindend. Geschmack mild, nußartig. Auffallend war die Haltbarkeit des Exemplars, das auch nach Tagen keine Veränderungen zeigte.

1966 wurde der Pilz nicht wiedergefunden. Er ist auch Ortskundigen vorher nie aufgefallen oder zur Beratung vorgelegt worden. Zu diesem Erstfund im Hakel gesellten sich im gleichen Jahr zwei weitere Funde in anderen Gebieten (bei Freyburg und bei Berlin. Myk. Mitt. Bl. 10 : 83, 1966 und S. 10 dieses Heftes).

Literatur:

Michael/Hennig: Handbuch für Pilzfreunde, Bd. III, S. 200, Jena 1964.

Eichler, H.: Floristische und phytozönologische Untersuchung des Hakels und seiner nächsten Umgebung. Diss., Halle 1950. (Enthält eine bescheidene Liste von Pilzfunden).

Weinitschke, H.: Die Waldgesellschaften des Hakels. Wiss. Zeitschr. d. M.-L.-Univ. Halle-Wittenberg 1954, Jg. 3, Heft 4, S. 947—978.

Dr. K. Berger, Institut für Kulturpflanzenforschung, Gatersleben, Krs. Aschersleben

Die Giftstoffe verschiedener *Amanita*arten

Walter Herrmann

I) Die Gifte des Grünen Knollenblätterpilzes

Nach einer Übersicht von Theodor Wieland[1] sind bisher acht Giftstoffe in *Amanita phalloides* sicher identifiziert worden. In der Gruppe der Amanitine[2] sind es jetzt vier, das α-, β-, γ- und δ-Amanitin, dann die drei in der Gruppe der Phalloidine[2] und das eine Zwischenstellung einnehmende Amanin. Dieser in sehr geringer Menge vorkommende Stoff ist wie alle anderen *Amanita*gifte ebenfalls ein ringförmiges S-haltiges Peptid (Cyclopeptid) ähnlichen Molekülaufbaues. Es gibt die blaue Farbreaktion mit Zimtaldehyd und Salzsäure wie die Phalloidine, wirkt aber langsam wie die Amanitine. Eine Übersicht der einzelnen Giftstoffe in der Reihenfolge der Flecke im Chromatogramm, deren Reaktion mit Zimtaldehyd und

---

[1] Th. Wieland, Pure and Appl. Chem. *9* : 145, 1964

[2] Myk. Mitt. Bl. 7 : 98, 1963

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mykologisches Mitteilungsblatt

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: 11

Autor(en)/Author(s): Berger Karl

Artikel/Article: Leucopaxülus tricolor (Peck) Kühner im Hakel bei Halberstadt 17-19