

*M. scorodonius*: Küchenschwindling oder Kahlstieliger Knoblauchschildling

*M. alliaceus*: Schwarzfilziger Knoblauchschildling

*M. prasiomus*: Braunfilziger Knoblauchschildling

„Schwarz- und Braunfilziger“ scheint mir besser als „Braunstieliger und Schwarzstieliger“ zu sein, weil dadurch der Unterschied zum Kahlstieligen Küchenschwindling besser hervorgehoben wird.

#### 4. Rädchenschwindlinge

Eine Gruppe von Schwindlingen ist durch das Vorhandensein eines Collars (Halsband) gut charakterisiert. Nur eine Art davon, der häufige *Marasmius rotula*, wird deutsch mit dem Namen „Rädchenschwindling“ bezeichnet. Ich halte es für zweckmäßig, die gesamte Gruppe so zu bezeichnen. Überlegt werden müßte allerdings, ob man den Namen „Käsepilzchen“ für eine dieser Arten fallenlassen sollte. Dann würden sich folgende Bezeichnungen ergeben:

*M. rotula* — Weißer Rädchenschwindling

*M. graminum* — Rotbrauner Rädchenschwindling

*M. bulliardii* — Ockerbrauner Rädchenschwindling

*M. limosus* — Sumpf-Rädchenschwindling

#### 5. Trichtermilchlinge

Es gibt eine Gruppe sehr ähnlicher orangefarbener bis blaß ockerfarbener Milchlinge mit kurzem Stiel, sehr scharfem Geschmack und tief trichteriger Hutform. Sie sind oft miteinander verwechselt worden. Da sie sehr ähnlich sind, sollte man dies auch in einem Gruppennamen kenntlich machen. Vorgeschlagen werden:

*L. acerrimus* — Queradriger Trichtermilchling

*L. bresadolianus* — Fichten-Trichtermilchling

*L. evosmus* — Duftender Trichtermilchling (oder besser Blasser Trichtermilchling?)

*L. insulsus* — Schöner Trichtermilchling

Gröger

## Mykologische Notizen

### Zu den DDR-Jahresberichten 1976 und 1977

1976 war infolge des schneearmen Winters das Aufkommen von Frühjahrspilzen mäßig und kam in den trockenen, heißen Sommermonaten fast völlig zum Erliegen. Erst Anfang Oktober mit Schwerpunkt zwischen dem 7. und 10. 10. kam es nach ausgiebigem Regen

zu überdurchschnittlich gutem Pilzwachstum. Bis zu 60 Personen suchten mancherorts täglich die einzelnen Pilzberatungsstellen auf. Für Steinpilze scheinen besonders günstige Wachstumsbedingungen gewesen zu sein, wogegen auffallend wenig Täublinge und Milchlinge auftraten. Der sogenannte Salzwiesenegerling, den wir jetzt Düngeregerling nennen (*Agaricus bernardii*), breitet sich auf dem ganzen Gebiet der Republik aus.

1977 war das ertragsreichste Pilzjahr der letzten 20 Jahre; daher war es erforderlich, die Aktivitäten wesentlich zu erhöhen. Die Beratungen und Bestimmungen mußten fast verdoppelt werden. Einen besonderen Schwerpunkt bildete wieder die Urlauberbetreuung, teils in Ferienzentren, Urlauberorten und auf Campingplätzen.

Vergleicht man die Pilzvergiftungen, so stieg die Anzahl der Geschehen von 115 im Jahre 1976 auf 129 (1977); die Anzahl der Erkrankten erhöhte sich von 226 auf 280 Personen. Während 1976 ein Todesfall gemeldet wurde, erhöhte sich 1977 die Zahl der Todesfälle auf 7; die Ursache war der Genuß des Grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*). Der Pantherpilz (*Amanta pantherina*) verursachte in beiden Berichtsjahren die meisten Erkrankungen: 35 Geschehen mit 86 Vergifteten und 47 Geschehen mit 114 Erkrankten.

Mila Herrmann

## Fries - Gedenkbriefmarken

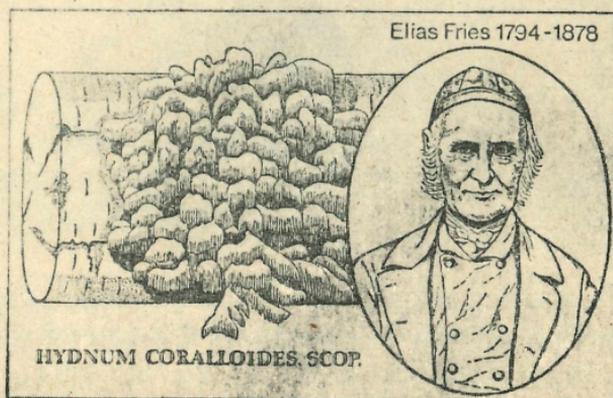
Die Elias-Fries-Gesellschaft hat mit ihrer Eingabe vom 5. Juli 1976 an das Kungl. Poststyrelsen (Generaldirektion des Postwesens) die Würdigung des Lebenswerkes von Elias Fries durch die Ausgabe von Sondermarken angeregt. Die schwedische Post ist diesem — auch von vielen anderen Seiten des In- und Auslandes geäußerten Wunsch — nachgekommen und hat am 7. Oktober 1978 zur Erinnerung an Elias Fries einen Satz von 6 Briefmarken zu Kr 1,15 im Gesamtwert von Kr 6,90 herausgegeben.

In einem geschmackvollen Umschlag ist außer dem Bild von Elias Fries mit Geburts- und Sterbejahr auch *Hydnum coraloides*, der Korallen-Stachelbart, abgebildet, den Fries als Koralltaggvamp in „Schwedens eßbare und giftige Pilze“ (1860–66) dargestellt hat. Vermerkt sind weiter auf der Innenseite des Umschlages: Vorlagen: Eva Jern, Stecher: Cseslaw Slania, Umschlag: Jan Magnussen. Bei Bildunterlagen bzw. Foto haben Nils Suber, Åke Strid, Mauri Korhonen und Naturfotografen mitgewirkt.

Die sechs in ihrer natürlichen Umgebung auf einem Markenblock zur Einheit zusammengefügt Marken werden auf der 4. Seite des Um-

schlags wie folgt beschrieben. Der Orangerote Graustieltäubling — *Russula decolorans* Fr. — hat einen ziegelroten Hut und weißen, dann grauenden Stiel und wächst in nährstoffarmen Nadelwäldern. Der Flaschenbovist — *Lycoperdon perlatum* Pers. —, dessen junge Stücke eßbar sind, ist in bewaldetem oder auf Wiesengelände zu finden. Der Große Schirmpilz — *Macrolepiota procera* (Scop. ex Fr.) Sing. —, von vielen besonders geschätzt, wächst in Wäldern und an grasigen Standorten. Zu den am besten bekannten Pilzen gehört der Pfifferling — *Cantharellus cibarius* Fr. — oder der Steinpilz — auch Karl-Johann-Schwamm genannt — *Boletus edulis* Fr. —, beide Pilze des Waldes, der erstere oft an Wegrändern. Die Rötliche Koralle — *Ramaria botrytis* (Fr.) Ricken — wächst in Laub- und Mischwäldern und ist an einem weißlichen, kräftigen Stiel und roten Zweigspitzen im jugendlichen Zustand zu erkennen.

1.15 · 1.15 · 1.15 · 1.15 · 1.15 · 1.15 · 1.15 · 1.15



SVAMPAR

VALÖR  
KR1:15  
PRIS

6.90

Auf Seite 3 folgt eine kurze Lebensbeschreibung. Elias Magnus Fries (1794–1878) entstammte einer småländischen Pfarrersfamilie und wurde in Femsjö geboren. Frühzeitig wurde er von seinem Vater unterrichtet und als Zwölfjähriger kannte er schon die Pflanzen seiner Heimat recht gut. Machte die Suche nach etwas Neuem ihn für Pilze interessiert? Oder war es beim Beerenpflücken zusammen mit der Mutter der Fund des Korallenstachelbartes, „welcher zuerst mich dazu trieb, mir Kenntnisse über Pilze zu verschaffen“? Nach Studien in Lund wurde Fries dort Lehrer, bis er 1834 eine Professur in Uppsala bekam. Sein System der Pilze war durchgearbeitet und

übersichtlich. Die Namensgebung der meisten Pilze nimmt ihren Ausgangspunkt vom „Systema mycologicum“ I–III und „Elenchus fungorum“ (1821–1832). Im Tafelwerk „Schwedens eßbare und giftige Pilze“ fordert er die Bevölkerung zum Pilzeessen auf, was bis dahin als Nahrungsmittel in Notzeiten galt, aber von da an beliebt wurde (siehe auch Myk.-Mitt. Bl. 21: 89–95, 1977).



Für die Übersetzung aus dem Schwedischen möchte ich dem Ehepaar Prof. H a n d k e meinen herzlichen Dank aussprechen.

Mila Herrmann

### Sklerotien als Keulenköpfe in Neuguinea

„Andere Völker – andere Sitten“, das gilt, wie wir sehen werden, auch für die Verwendung von Pilzen. T. V. Price et al. (1) teilen hierzu die folgende Beobachtung mit.

Am sumpfigen Mittellauf des Aramia-Flusses in der Westprovinz von Papua-Neuguinea lebt der Stamm der Gogodala in einer ausgesprochen steinarmen Gegend. Viele Werkzeuge, die von anderen eingeborenen Stämmen aus Steinen angefertigt werden, stellt man in dieser Gegend aus Holz her. Die o.g. Autoren konnten nun erstmalig nachweisen, daß auch Pilzmaterial hierzu verwendet wird.

Vögel aus der Familie der *Megapodiidae* errichten in den Wäldern dieser Provinz große Nesthügel, in denen die Eingeborenen harte,

steinähnliche, dunkelbraune Klumpen finden, die zur Herstellung von Keulenköpfen getrocknet, abgerundet und mit einer zentralen Bohrung versehen werden. Die gefundenen Keulenköpfe haben einen Durchmesser von 7–15 cm. Die Autoren konnten nun durch mikroskopische Untersuchung derselben zeigen, daß es sich um Sklerotien von *Lentinus tuber-regium* (Fr.) Fr. handelt.

Diese Keulen, die früher auch im Krieg benutzt wurden, werden heute vorwiegend während kultischer und folkloristischer Tänze, aber auch bei der Jagd, getragen.

Hen nig berichtet im Band 2 des Handbuches für Pilzfreunde unter Berufung auf Pilát, daß afrikanische Eingeborene ebensolche Sklerotien verzehren.

(1) Price, T. V., J. A. Baldwin, J. A. Simpson: Nature (London) 273, 374 (1978).

Dr. Jürgen Langner

### Silber in höheren Pilzen

Neben den Schwermetallen Kadmium, Mangan, Eisen und Vanadium reichern bestimmte Pilzgruppen auch Silber in beträchtlichem Maße trotz geringem Gehalt im Substrat an. Biochemiker in Saarbrücken untersuchten 230 Arten höherer Schlauch- und Ständerpilze, außerdem eine Reihe von Kern- und Schleimpilzen, mittels Atomabsorptionsspektrografie auf ihren Spurengehalt an Silber (Ag). Den höchsten Ag-Gehalt fanden sie in Vertretern der Stäublingsartigen — *Lycoperdales* — (bis 50 mg/kg Trockensubstanz) und in einigen *Boletus*arten (bis 15 mg/kg Trockensubstanz). Der Durchschnittsgehalt der übrigen Ordnungen war um 1 mg Ag/kg Trockensubstanz. Beim Bronzeröhrling — *Boletus aereus* — wurden einzelne Teile gesondert geprüft und eine Zunahme des Ag-Gehaltes vom Stiel über das Hutfleisch zu den Röhren (etwa 1:3:10) gefunden. Ein signifikanter Unterschied zwischen Boden- und Holzbewohnern sowie zwischen ober- und unterirdisch entstehenden Fruchtkörpern bestand nicht.

Über die Wirkung von Silberionen auf den menschlichen Körper ist außer einer toxischen Störung des enzymatischen Stoffwechsels noch recht wenig bekannt.

(J. A. Schmitt, H.-U. Meisch & W. Reinle, Zeitschr. Naturforsch. 33c, 608–615, 1978)

Dr. W. Herrmann

## **Sterilisation von Pilzen im Schnellkochtopf**

Auf die Anfrage nach Erfahrungen mit der Sterilisation von Pilzen im Schnellkochtopf gibt uns Frau Rose Marie Dähncke, die bekannte Pilzbuchautorin aus Hornberg (Myk.-Mitt. Bl. 21: 83–84, 1977), folgenden Hinweis: Recht kleine Industriegläser mit Vakuumdeckel werden mit Pilzen gefüllt und im Schnellkochtopf 15 Minuten sterilisiert und am übernächsten Tag noch einmal 5 Minuten gekocht. Sie empfiehlt, die Pilze vorher kurz aufzukochen und nur bei schleimigen Arten frisches Wasser in die Gläser zu füllen. Diese Methode wird im Kreise ihrer Pilzfreunde schon jahrelang praktiziert und auch sie selbst kocht seit 2 Jahren Pilze ohne jeden Ausfall so ein. Der besondere Vorteil liegt nicht nur in der mühelosen Technik, sondern auch darin, daß kleine Mengen an Pilzen verwertet werden können, was besonders für Einzelpersonen günstig ist.

Mila Herrmann

## **Pilze trocknen – einmal anders**

In der Südwestdeutschen Pilzrundschau 15/1, 1979 beschreibt Gerhard Fuchs, Heilbronn, wie er mit Hilfe von Damenstrümpfen seine Pilze trocknet. Die geschnittenen Pilze werden in den Dederonstrumpf gefüllt, der oben zugebunden und mit zwei Klammern waagrecht an einer Leine befestigt wird.

Auch eine andere Methode scheint mir nachahmenswert zu sein. Eine Familie aus Jena hat bei feuchtem Herbstwetter die Pilze in einer Art Hängematte aus Verbandmull oder Gardinstoff, die quer – in etwa 2½ m Höhe – durch das geheizte Zimmer gespannt war, getrocknet.

Mila Herrmann

## **Nachrichten – Persönliches**

### **Volker Bergstädt †**

Für alle, die ihn kannten, ist es unfassbar, daß dieser vielseitig interessierte Wissenschaftler nicht mehr unter den Lebenden weilt. Mit tiefer Erschütterung vernahmen wir die Nachricht von seinem jähen Tod am 24. 6. 1978.

Volker Bergstädt wurde am 22. 5. 1942 in Dresden geboren und studierte 1963 bis 1968 an der Karl-Marx-Universität in Leipzig Landwirtschaft. Anschließend war er Leiter einer Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft in Außig Kreis Oschatz, und ab 1972 dann wissenschaftlicher Assistent und Leiter der Abteilung

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1978

Band/Volume: [22](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Mykologische Notizen 77-82](#)