

mit 25 cm hoher Schüttung. Ein 7 m² – Beet (mit Blumenstauden besetzt) ergab eine Ernte von 24 kg prächtiger Träuschlinge. Die besten Exemplare brachten 500 g auf die Waage. Inzwischen sind bereits eine Reihe weiterer Pilzfreunde gefolgt, so daß das Anbauverfahren auf Holzstiften im Bereich des Faserplattenwerkes durchaus Bedeutung erlangen kann. Vorteilhaft bei diesem Verfahren ist die Unkompliziertheit der Beetanlage, die geringe Pflege sowie die fortlaufende Verwendung durchgewachsenen Holzstifte-Substrates als Brut.

Über ein ähnliches Vorkommen auf Kiefernshälrrinde hatte C. WILCKE in dieser Zeitschrift 23: 22–24, 1979 berichtet.

Ein anderes Spontanvorkommen auf einem etwa 3 ha großen, abgeernteten Roggenacker scheint mir ebenfalls bemerkenswert. Denn auf dem anliegenden Mietenplatz gab es keine Riesenträuschlinge, obwohl sie sonst an solchen Stellen nicht selten sind. Es bestätigt aber die Feststellung PÜSCHEL's (diese Zschr. 14: 18, 1970), daß der Riesenträuschling Deckerde zur Bildung von Fruchtkörperanlagen benötigt. Der betreffende Roggenacker bei Neu-Guthensdorf war in der Reihenfolge Weizen-Roggen-Roggen belegt. Es war stets viel Lagerstroh untergetellert worden. Als ich die Fundstelle besichtigte, waren dort etwa 600 kg Fruchtkörper aller Größen vorhanden, die von der alarmierten Dorfbevölkerung alsbald eingesammelt wurden.

H.-H. KUNDE

Zum *Battarraea*-Fund in der CSSR

RICHTER und MÜLLER erwähnten in ihrem Artikel über den Erstfund von *Battarraea phalloides* in der DDR (Myk. Mitt. Bl. 26:: 62, 1983) auch die tschechischen Funde dieses Pilzes im Tale von Kokorin bei Melnik. Sie zitieren auch die Angaben von Z. MORAVEC (Gasteromycetes, Flora ČSR 1958: 623), daß diese Lokalität von J. KRIZENECKY aus dem Jahre 1917 „wenn als sehr wahrscheinlich, jedoch nicht als ganz gesichert, angesehen werden muß“. Nach 56 Jahren! fand dort der Prager Mykologe Ing. J. BAIER im September 1973 neuerlich, und zwar wieder im Sand unter den Felsen, einen Fruchtkörper von *Battarraea phalloides*. Eine Fotodokumentation wurde in der schwarz-weißen Beilage der Zeitschrift Časopis čechoslovenskych houbaru 51: 5, 1974 veröffentlicht. Somit ist wenigstens ein Fundort aus Böhmen gesichert. Es ist also möglich, an ähnlichen Stellen, (feiner, relativ trockener Sand vor Regen durch die Felsen geschützt) zu suchen. Die andere europäische Art dieser Gattung – *Battarraea stevenii*, wurde in der Česká Mykologie 24:40, 1970 als farbige Beilage nach dem Fund von A. PRIHODA aus Griechenland veröffentlicht.

MUDr. J. KUBIČKA
Třebon, ČSSR

MYKOLOGISCHE NOTIZEN

Sporenkeimung und Systematik der Gallertpilze

Aus Untersuchungen von Professor INGOLD (1981, 1982) geht hervor, daß bei Gallertpilzen zwei Typen der Keimung von Basidiosporen vorkommen: Die Basidiosporen von *Tremella mesenterica* und *T. foliacea* keimen alle gleichzeitig, inner-

halb 3–6 bzw. 24 Stunden nach Aussaat, durch Aussprossen und Bildung einer hefeartigen Kolonie. Die Sporen von *Hirneola auricula-judae*, *Auricularia mesenterica* und *Exidia glandulosa* dagegen keimen unsynchron, d.h. während einiger Wochen täglich ein kleiner Prozentsatz, und zwar mit dem Auswachsen von 1 bis 4 Keimhyphen aus einer Spore. Bei allen genannten Arten bilden auf das Hymenium zurückgefallene Basidiosporen ein Sterigma mit einer Sekundärspore, die dann wiederum abgeschossen wird („repetitive Sporenkeimung“). Diese Beobachtungen sprechen für eine enge Verwandtschaft der Familien *Auriculariaceae* und *Tremellaceae*. Die Gattung *Exidia* (Drüsling) entspricht in der Gestalt ihrer Basidien den *Tremellaceae*, im Modus der Sporenkeimung hingegen den *Auriculariaceae*.

(INGOLD, C. T.: Trans. Brit. Mycol. Soc. 78: 161–166, 1981; 79: 370–373 und 561–563, 1982).

KREISEL

Aufruf zur Erfassung der *Agaricus*- und *Leucoagaricus*-Vorkommen in der DDR

In diesem Jahr sind die beiden Gattungen mit sehr vielen verschiedenen Arten aufgetreten. Aus diesem Grunde habe ich mich entschlossen, alle aufgetretenen Arten zu erfassen und bitte, mir Angaben von Fundort- und Belegnachweisen einschließlich der letzten Jahre mitzuteilen. Bei unbestimmten Arten sind mir Einzelbeschreibungen mit evtl. Umrisszeichnungen willkommen.

WALTER HOFMANN
7400 Altenburg, Teichstr. 19

Erste Rekombinationsversuche mit Ektomykorrhizapilzen

Während bei saprophytischen Hutpilzen schon seit 3 Jahrzehnten Kreuzungsversuche zwischen Einspormyzelien verschiedener Herkünfte ein wichtiges Kriterium zur Überprüfung der empirisch gewonnenen Artkonzeption darstellen und grundsätzlich die sehr enge Artauffassung der Taxonomen bestätigt haben (auch geringfügig verschiedene Arten ließen sich in keinem Falle miteinander kreuzen), waren entsprechende Experimente bei Mykorrhizapilzen bisher unmöglich. Die hartnäckige Dormanz der Basidiosporen konnte der schwedische Physiologe NILS FRIES in langwierigen Versuchen mit Arten von *Amanita*, *Cantharellus*, *Laccaria*, *Lactarius*, *Leccinum*, *Paxillus* u.a. zwar brechen, indem er der Sporenaussaat eine Kolonie der Hefe *Rhodotorula* sowie aktivierte Holzkohle zusetzte und damit die Keimung einiger Basidiosporen induzierte, doch blieb die Keimrate zu gering, um hinreichend Einspormyzelien für Kreuzungsexperimente zu gewinnen (FRIES 1977, 1978, 1979). Eine beträchtliche Steigerung der Keimrate wurde erst erzielt, als die mit Basidiosporen beimpfte Agarplatte mit aktivierter Holzkohle überstäubt (Eliminierung von Hemmstoffen!) und außerdem mit dem Myzel der gleichen bzw. nächst verwandter Arten beimpft wurde (FRIES 1983). Dadurch wurde es möglich, 29 Herkünfte von *Laccaria laccata* i.w.S. (Lacktrichterling) untereinander zu rekombinieren. Dabei zeigte sich, daß sich die 29 Herkünfte auf 4 untereinander nicht kreuzbare Gruppen (FRIES spricht von „biologischen Arten“) verteilen. Die Myzelien der Gruppe II fielen durch ihre blaß violette Farbe auf. Diese Befunde sprechen für die volle Berechtigung einer engen Artkonzeption auch bei mykorrhizabildenden Hymenomyceten, wie sie von den Systematikern unserer Zeit fast allgemein vertreten wird.

(FRIES, N.: Mycologia 69: 848–850, 1977; Trans. Brit. Myc. Soc. 70: 319–324, 1978; Mycologia 71: 216–219, 1979; Mycologia 75: 221–227, 1983).

KREISEL

Orangeroter Ritterling – *Tricholoma aurantium* als Laubholzbegleiter

In der Literatur (MOSER, Die Röhrlinge und Blätterpilze, 1983; MICHAEL-HENNIG-KREISEL, Band III, 1979; DÄHNCKE, 700 Pilze in Farbfotos, 1979) wird der Orangerote Ritterling, *Tricholoma aurantium* (Schff.: Fr.) Ricken als Mykorrhizapilz der Fichte auf Kalkboden angegeben. In der Umgebung von Freyburg/U. fand ich die Art an drei Stellen im Laubwald auf Kalk ohne Bindung an Koniferen. In allen drei Fällen war Birke als Begleitbaum vertreten. Eine Bindung an diese Holzart ist mit hoher Wahrscheinlichkeit gegeben. *Tricholoma aurantium* verhält sich somit analog den Arten *Amanita muscaria*, *Lactarius necator* und *Suillus piperatus*, welche in der Freyburger Gegend einen herbstlichen Aspekt in Birkenbeständen des Eichen-Hainbuchenwaldes bilden, in anderen Gegenden aber Begleiter von Koniferen sind. Die Fundorte: 2 km SW Freyburg/U., „Kleine Probstei“, an zwei Stellen im dortigen Flächennaturdenkmal, September 1965. Bad. Bibra, Naturschutzgebiet „Spitzer Hut“, 20. 10. 1976. Beide Funde leg. et det.: HUTH.

M. HUTH

Zum Trocknen von Scheibenbecherlingen

Pilze, die zum Trocknen vorgesehen sind, darf man nicht waschen, weil sie sich stark mit Wasser vollsaugen. Es gibt aber einige Ausnahmen.

Im April 1983 fand ich den Schildförmigen Scheibenbecherling, *Discina ancilis* Pers.: Fr. 5 km NW Naumburg/S. in der „Großen Probstei“. Um das mühsame Putzen zu sparen, tauchte ich die Pilze kurz in Wasser und spülte sie ab. Dabei haben sie offensichtlich nur wenig Wasser aufgenommen. Schon nach 30 Minuten waren sie so weit abgetrocknet, daß man ihnen das kurze Wasserbad kaum noch ansah. Später sind sie (an Luft und Sonne, zuletzt auf einer Gasheizung) einwandfrei getrocknet, wobei sie hell blieben.

Am selben Tag nach einem kräftigen Gewitterregen gesammelte Fingerhutverpeln, *Verpa digitaliformis* Pers. („Frankenhohle“ 2 km SSW Freyburg/U.) waren dagegen im Stiel so schwammig-feucht, daß sie bei denselben Trocknungsbedingungen zum größeren Teil matschig-weich wurden und verdarben.

GRÖGER

Pilzkäfer im Schwefelporling

Im Rahmen der Kartierung der Porlingsvorkommen im Süden der DDR fiel mir auf, daß sich im Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus* (Fr.) Murr.) eine zur Familie der Schwarzkäfer (*Tenebrionidae*) gehörende Käferart entwickelt, die in der bisherigen faunistischen Literatur wenig genannt wird. Es handelt sich um *Eledona agaricola* (Hbst.), eine vermutlich in der DDR weit verbreitete und auf den Schwefelporling spezialisierte Art, die als Vollkerfe im Schwefelporling oder an geschützten Stellen im Holz des Wirtsbaumes überwintert.

In seinen Untersuchungen zur Ökologie der Porlinge konnte NUSS (1975, p. 152–153) auf der Berliner Pfaueninsel (Berlin-West) 92 Exemplare im Schwefelporling von Mai bis Juli nachweisen. Durch Untersuchung der Verdauungsorgane gelang ihm der Nachweis, daß *Eledona agaricola* eine mycetobionte Art ist, denn in vier Käfern fanden sich sowohl Pilzhyphen als auch Sporen im Verdauungstrakt.

Seine Ausführungen zum Vorkommen von *Eledona agaricola* regten mich an, gezielt nach der Art zu suchen. Dabei ergab sich als erste Überraschung, daß die Käfer in den Schwefelporlingen überwintern und in dieser Jahreszeit leicht zu finden sind. Die gezielte Suche an den mir bekannten Fundstellen von Schwefelporlingen ergab eine weitere Tatsache, die ich nicht erwartet hatte. Es zeigte sich, daß die Käfer in der vom Menschen stark veränderten Landschaft sowohl in der Feldflur als auch in urbanen Gebieten sehr häufig in den Schwefelporlingen zu finden waren. Allerdings wurden solche Fruchtkörper der Schwefelporlinge gemieden, die an Stümpfen wuchsen. Diese Pilzfruchtkörper widerstehen nicht den starken Einflüssen der winterlichen Witterungsbedingungen. Die Käfer würden in diesen Pilzen während der Winterruhe verschimmeln. Dagegen fand ich die Tiere in Fruchtkörpern, die in Stammhöhlen oder in Stammwunden der verschiedenen Bäume relativ trockenen die kalte Jahreszeit überdauerten.

Es zeigte sich ferner, daß Schwefelporlinge, die an Straßenbäumen fruchteten, trotz der hohen Abgasbelastung die Käfer enthielten. Andererseits konnte festgestellt werden, daß *Eledona* solche Schwefelporlinge meidet, die in größeren Waldungen mit kühl-feuchtem Bestandsklima wachsen. Es konnte noch nicht geklärt werden, ob die Insekten die submontanen und montanen Lagen der Gebirge meiden. Auffällig ist in dieser Hinsicht, daß nach den bisherigen Untersuchungen der Käfer im Vogtland fehlt (ERMISCH, K. & W. LANGER, 1936, p. 138). Jedoch kommt die Art in den wärmebegünstigten Tallandschaften von Flüssen und größeren Bächen bis in die collinen Gebiete vor.

Weitere Beobachtungen müssen zur Klärung des Verbreitungsbildes von *Eledona agaricola* erfolgen. Insbesondere muß festgestellt werden, ob im Thüringer Wald, im Harz und im Erzgebirge echte Verbreitungsgrenzen vorhanden sind.

Die bisherigen Kartierungsergebnisse erhärten die von DONISTORPE (1935) und BENICK (1952) getroffenen Feststellungen, daß es sich bei *Eledona agaricola* HBST. um eine mycetobionte und monophage Art handelt. Der Verfasser konnte durch Zuchten feststellen, daß sich *Eledona agaricola* in Schwefelporlingen entwickelt und teilt die Ansicht, daß die Tiere zu ihrer Arterhaltung auf *Laetiporus* spezialisiert sind (NUSS, 1975, p. 152). In diesem Zusammenhang erhält die Frage nach der Bedeutung der Käfer für die Verbreitung des gefährlichen Baumparasiten einen besonderen Stellenwert.

Literatur:

- BENICK, L.: Pilzkäfer und Käferpilze. Acta Zool. Fenn. 70. Helsingforsiae, 1952.
DONISTORPE, H.: The british fungicolous coleoptera. Ent. Month. Mag. 71, 1935.
ERMISCH, K. & W. LANGER: Die Käfer des sächsischen Vogtlandes in ökologischer und systematischer Darstellung. Mitt. d. Vogtl. Ges. f. Naturf., III. Teil, 1936.
FREUDE, H., K. W. HARDE & G. A. LOHSE: Die Käfer Mitteleuropas, Band 8. Krefeld 1969.
JAHN, H.: Mitteleuropäische Porlinge (Polyporaceae s. lato) und ihr Vorkommen in Westfalen. Westf. Pilzbriefe, Band IV, 1963.
NUSS, I.: Zur Ökologie der Porlinge. Bibliotheca Mycologica, Vaduz 1975.
RAPP, O.: Die Käfer Thüringens unter besonderer Berücksichtigung der faunistisch-ökologischen Geographie, Band II. Erfurt 1936.

RAPP, O.: Die Käfer Thüringens unter besonderer Berücksichtigung der faunistisch-oekologischen Geographie, 1. Nachtrag. Manuskript 1953.

REITTER, E.: Fauna Germanica. Die Käfer des Deutschen Reiches, Band III. Stuttgart 1911.

REINHARD CONRAD

Üppige Rehbraune Dachpilze während einer Trockenperiode

Mit dem Wurzelröbling, dem Waldfreundröbling und dem Breitblatt gilt der Rehbraune Dachpilz, *Pluteus cervinus* (Schaeff.) Kumm., als eine sehr trockenheitsresistente Art (M. LANGE, Fungus Flora in August, Botanisk Tidskrift 73: 29, 1978). Das fand ich im heißen und trockenen Sommer 1983 bestätigt.

An einem Laubholzstubben von 60 cm Durchmesser wuchsen in der Bahnhofstraße in Querfurt über 3 Monate hindurch aller 3–5 Tage fünf bis zehn Rehbraune Dachpilze. Selbst in einer Entfernung bis zu 1,50 m vom Stubben fand ich einmal 28, dann 26 und schließlich 20 Fruchtkörper. Sie waren fast alle kräftig ausgebildet. Das größte Exemplar hatte einen Hutdurchmesser von 16 cm, der Stiel maß 18 / 2 cm und das Gewicht betrug 340 g.

Früher hatte ich am noch lebenden Baum alljährlich üppige Hallimaschfruchtkörper geerntet. Außerdem wuchsen später an demselben Stubben Tränende Saumpilze (*Psathyrella lacrymabunda*), Hochthronende Schüpplinge (*Pholiota aurivella*), Winterröblinge (*Flammulina velutipes*) und Schuppige Schwarzfußporlinge (*Polyporus squamosus*).

AUGUST LIDZBA

Verwertbarkeit einiger Pilzarten

Der Rötliche Holzritterling – *Tricholomopsis rutilans* – wird in der Schweiz als Trockenpilz gehandelt. Ich habe selbst ausprobiert, ob dieser Pilz so verwendbar ist. Als Frischpilz schmeckt im Pilzgericht immer der dumpfige Geschmack durch. Aber durch den Trocknungsprozeß verschwindet das Dumpfige. Viele Pilzfreunde trocknen jetzt den Rötlichen Holzritterling und freuen sich, diesen farblich so schönen Pilz verwerten zu können.

Der Pappelritterling – *Tricholoma populinum* – gilt als eßbarer Speisepilz. Er sollte abgebrüht werden, verliert aber den bitterlichen Geschmack nicht. Dagegen ist er als Trockenpilz, fein gemahlen bei manchen Allergien wirkungsvoll zu verwenden.

Ich wurde sehr oft nach der Zubereitung von Hexeneiern der Stinkmorchel – *Phallus impudicus* – gefragt. In einigen Pilzbüchern wird sie als Delikatesse gepriesen. Vom Hexenei wird die Hülle abgezogen und das Hexenei samt der gelatinösen Schicht in 4 Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. Man würzt mit Thymian und Salz. Die gallertartige Schicht wird knusprig.

GERTRUD WÖLLNER

Hexenröhrling – *Boletus luridus* – mit Alkohol

In der Schweizerischen Medizinischen Wochenschrift 112,1179-1181 (1982) haben H. BUDMIGER und F. KOCHER über Vergiftungserscheinungen nach dem Genuß von Hexenröhrlingen und gleichzeitigem Alkoholgenuß berichtet.

Im September 1981 haben 3 Personen (2 Männer, 42- und 44-jährig und eine 42-jährige Frau) ein Pilzgericht gegessen und dazu Rotwein getrunken. Die Pilzmahlzeit bestand aus dem Netzstielligen Hexenröhrling – *Boletus luridus* –, dem Erdritterling – *Tricholoma terreum* – und dem Bräunlichen Stäubling – *Lycoperdon umbrium* –, die mit Butter und Zwiebel 40 Min. lang bei abgedeckter Pfanne gedünstet worden sind. Wenige Minuten nach der Mahlzeit klagten alle Essenteilnehmer über Unwohlsein, Übelkeit, Erbrechen, Herzklopfen, Wärmegefühl im ganzen Körper, Schwindel, Schwitzen und Abnahme der Sehschärfe. Nachdem ein Patient zur Stärkung einen Kognak getrunken hatte, verstärkten sich bei ihm die Symptome und es kam erneut zu Erbrechen. Nicht erwähnt wurde die typische Rötung von Gesicht, Hals und Nacken, die aber auch auf Oberschenkel und Oberarme übergreifen kann. Die Autoren nehmen an, daß möglicherweise andere Stoffe als das im Knotentintling – *Coprinus atramentarius* – festgestellte Coprin die Ursache der Erkrankung sein könnten.

Die unterschiedlichen Angaben über die Giftigkeit des Hexenröhrlings mit Alkohol führen die Verfasser teils auf den Mangel sicher dokumentierter Geschehen hin, teils auf weitere Faktoren, wie Alter des Patienten und Zubereitungsdauer und -art des Pilzgerichtes.

Nach Meinung der Referentin könnte auch die verschiedene Verträglichkeit gegenüber dem Giftstoff – ähnlich wie bei *Coprinus atramentarius* – eine Rolle spielen.

MILA HERRMANN

Verursacht der Hochthronende Schüppling Vergiftungserscheinungen?

Im September 1982 berichtete mir ein 40-jähriger Mann, daß er und seine 8jährige Tochter etwa 4–5 Stunden nach dem Genuß von Hochthronenden Schüpplingen – *Pholiota aurivella* (Batsch: Fr.) Kummer – erkrankt seien. Bei dem Kind traten nach 4 Stunden zweimal Erbrechen auf, bei ihm eine Stunde später zuerst Durchfall, später Erbrechen, das sich mehrere Male wiederholte. Am nächsten Tag kamen noch Unwohlsein und Bauchschmerzen hinzu.

Der mir vorgelegte Pilz konnte einwandfrei als *Pholiota aurivella* bestimmt werden. Einen Hinweis, daß die Art giftverdächtig wäre, fand ich nirgends. MHK, Bd. IV, schreibt: „Eßbar, minderwertig!“ Ich selbst habe diese Pilzart nie gegessen, weil ich keine Gelegenheit hatte, die hoch am Stamm gewachsenen Pilze zu ernten.

Der Vater hatte mir vor zwei Jahren berichtet, daß er nach dem Genuß von Butterpilzen – *Suillus luteus* (L.: Fr.) S. F. Gray – auch Vergiftungserscheinungen hatte, wie er mir versicherte, aber nicht so schwer wie diesmal. Sollte es sich aber um eine Allergie handeln? Wie mir versichert wurde, könnte die Tochter ebenso überempfindlich sein wie der Vater.

Die Pilze wurden in Thale in der Nähe der Seilbahnstation in etwa 1,50 m Höhe an einer Rotbuche gefunden. Auszuschließen wäre wohl, daß die Pilze Schadstoffe aus dem dortigen Eisenhüttenkombinat aufgenommen haben könnten.

MILA HERRMANN

Bemerkungen zum Fuchsigem Trichterling – *Lepista flaccida*

Da nach neuesten Erkenntnissen der Fuchsiges Trichterling nicht mehr als Speisepilz verwendet werden soll, möchte ich von einer Vergiftung aus Halberstadt berichten. Am 11. 9. 1982 um 19.00 Uhr wurden Maronen, milde Täublinge, Echte Reizker und Fuchsiges Trichterlinge gegessen. Eine nicht allzu große Portion wurde gekocht und geschmort. 5 Fuchsiges Trichterlinge wurden dem Gericht erst später roh zugegeben und wahrscheinlich nicht mehr genügend durchgeschmort. Dazu wurde Bier getrunken. Etwa 15 Minuten nach der Mahlzeit traten Vergiftungserscheinungen auf: Schweißausbruch, Hitzeschauer, Augentränen, Unwohlsein, die 3 Stunden anhielten, danach Besserung.

24 Stunden später Wiederholung der gleichen Symptome, nachdem 1 Glas Bier getrunken worden war. Danach Einlieferung ins Krankenhaus Halberstadt. Maßnahmen des Arztes: EKG, kreislaufflankierende Infusionsbehandlung. Nach 2 Tagen konnte der Patient entlassen werden.

Der Mann ist Pilzsammler und kennt Pilze. Er kannte auch den Fuchsiges Trichterling. Gesammelt hat er mitten im Wald, so daß Spritzmittel als Erkrankungsursache vermutlich ausscheiden.

Die Vergiftungserscheinungen weisen deutlich auf eine Muskarinvergiftung hin und bestätigen, daß der Fuchsiges Trichterling nicht gegessen werden darf. Allerdings wird die Wiederholung der Symptome am nächsten Tag als eigenartig empfunden. Möglich sind auch Zusammenhänge zwischen Pilzgenuß und Alkohol wie beim Faltentintling.

GERTRUD WÖLLNER

Der Stinkschirmling – *Lepiota cristata* – ist eßbar

In den „Mykologické listy“ 13: 9–11, 1983 schildern Dr. FRANT. KOTLABA und ZDĚNEK PODSKALSKÝ einen Selbstversuch mit Stinkschirmlingen – *Lepiota cristata* (A. & S. ex Fr.) Kummer –, die bisher als verdächtig bis giftig galten und bezeichnen die Art als schmackhaft, besonders im Mischgericht. Vermutlich geht der unangenehme Geruch während des Kochprozesses verloren.

M. HERRMANN

Eine abweichend gefärbte Form des Falschen Pfifferlings – *Hygrophoropsis aurantiaca* –

Am 5. 10. 1982 fand ich zwischen Oberhof und Oberschönau unmittelbar am Eingang des Kanzlergrundes in der Nähe des Haselbaches, an den Resten eines schon weitestgehend zerfallenen Stubbens (wahrscheinlich Fichte) mehrere Fruchtkörper, die mir durch ihren Kremplingshabitus und die s a t t o r a n g e b r a u n e n F a r b e n von Hut und Stiel auffielen. Die Pilze waren verhältnismäßig festfleischig, die regelmäßig geformten, kaum niedergedrückten feinsamtigen Hüte mit noch eingewinkelten Rändern hatten einen ϕ von etwa 2,5–3,5 cm und fast zylindrische, gerade Stiele von ca 2,5–3,5 x 0,7–1 cm. Erst bei näherer Betrachtung im nahegelegenen

Betriebsferienheim mußte ich erstaunt feststellen, daß es sich bei den Pilzen offensichtlich um ganz ungewöhnliche Exemplare von *Hygrophoropsis aurantiaca* (Wulf.: Fr.) R. Mre. handeln mußte, die zu dieser Zeit in großer Zahl überall, meist in ganzen Gruppen und oft auch in Hexenringen dutzendweise anzutreffen waren, was nach warmen und trockenen Sommern für diese Art charakteristisch sein soll.

Nach der Ausbildung der kräftig orange gefärbten Lamellen und nach dem Geruch und Geschmack des ebenso gefärbten Fleisches wiesen sich die Pilze dann auch zweifelsfrei als zu *H. aurantiaca* gehörig aus.

Trotz des massenhaften Auftretens konnten solche Fruchtkörper nur noch einmal einige Tage später am gleichen Standort gefunden werden. Es waren jedoch Übergangsformen zu finden, die die dunkle Färbung, die festere Konsistenz und den gleichmäßig symmetrischen Wuchs von Hut und Stiel, mehr oder weniger ausgeprägt, aufwiesen. Solche Exemplare fruktifizierten aber stets unmittelbar an alten, stark zersetzten Stümpfen, so daß die Vermutung nahe liegt, daß Art und Zustand des Substrats für die Ausbildung dieser „Form“ ausschlaggebend gewesen sein könnten.

GERHARD SAUPE

Pilzfarbstoffe für Wolle

Eine dänische Amateurmykologin, Frau Hjordis HALL ANDERSEN – Vorsitzende des Vereins zur Förderung der Pilzkunde – hat schöne Erfolge beim Färben von Strickwolle mit aus Hutzpilzen gewonnenen Farbstoffen erzielt. Das Verfahren wurde vor etwa 15 Jahren von Frau Miriam RICE in Kalifornien entwickelt und auch von dem Ehepaar SUNDSTRÖM in Schweden praktiziert. Nicht jeder farbfreudige Pilz ist dazu geeignet: die Carotinoide aus Pfifferlingen (*Cantharellus*), Hörnlingen (*Calocera*), Schwefelporling (*Laetiporus*), Pilzblumen (*Clathraceae*) u. a. werden von Wolle nicht angenommen; dagegen eignen sich sehr gut Benzochinone, so die Polyporsäure aus dem Porling *Hapalopilus rutilans* (violette Töne), das Atromentin aus dem Samtfuß-Krempling (*Paxillus atrotomentosus*, olivbraune Töne) und die Anthrachinone aus Hautköpfen (*Dermocybe*-Arten, rote Töne). Man färbt damit weiße Schafwolle vor oder nach dem Spinnen. 15 g getrocknete Pilze reichen für 100 g Wolle.

Die Technik ist folgende: Die gewaschene Wolle wird 1 Stunde in 85° C heiße Beizlösung gelegt, die mit eisen- und chlorfreiem (!) Wasser 20 g Alaun (oder 4 g Zinnchlorid) + 10 g Weinstein (= Kaliumtartrat) pro 100 g Garn enthält. Der Topf muß innen emailliert oder aus Edelstahl sein. Ohne zu spülen, wird die Wolle dann in das Farbbad übertragen, sie kann aber auch vorerst (ungespült) getrocknet aufbewahrt werden. Plötzliche Temperaturwechsel sind unbedingt zu vermeiden.

Aus den klein geschnittenen Pilzen wird eine Farblösung der gewünschten Konzentration hergestellt (Probe mit einem Faden). Die Wolle wird naß in die Lösung gelegt und für 1 Stunde auf 85 bis 90° C erhitzt; Kochen ist zu vermeiden. Danach wird mehrmals mit Essigwasser gespült und zuletzt mit Seifenwasser ausgewaschen. Die von Frau HALL ANDERSEN übersandten Wollproben zeigen je nach Beizmittel unterschiedliche, jedenfalls sehr aparte Farbtöne.

(HALL ANDERSEN, H., Svampe 6: 103–105, 1982; dies., The Danish Guild of Handicraft, August 1983, S. 3–8; THORBECK, S., Svampe 9: 51–52, 1984)

KREISEL

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [27](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Mykologische Notizen 54-61](#)