

orangebraun, tief gefurcht. Zwischen den Furchen die graue Lamellenfarbe durchscheinend. Jung ist der Hut völlig von rötlichen Fasern bedeckt. — Stiel 2 cm tief im Substrat wurzelnd, 7,5 cm / oben 1,5 mm, unten 3,5 mm; weiß bis weißlich, oben weißlich bestäubt, unten mit klebrigen, rötlichen Faserschüppchen besetzt, die dem Stiel eine leicht rötliche Färbung geben.

Dieser Pilz ist schon seit dem vorigen Jahrhundert bekannt. Er wurde jedoch nicht oft gefunden und wird von den modernen Autoren (z. B. MOSER 1955, „Blätter- und Bauchpilze“, KÜHNER-ROMAGNESI 1953, Flore analytique und PILÁT, A. 1953, Klič) als selten bezeichnet.

GRÖGER

Coprinus heptemerus LANGE et SMITH 1952

ROMAGNESI beschrieb diesen Pilz 1941 zum ersten Male als *forma* von *Coprinus curtus*. 1952 wurde diese Form von M. LANGE und SMITH als neue Art erkannt und mit dem Namen *C. heptemerus* belegt. Sie wird von KÜHNER-ROMAGNESI in der Flore analytique (1953) als häufig bezeichnet, ist aber aus der DDR — weil erst seit relativ kurzer Zeit abgegrenzt — nicht bekannt. Ich beobachtete sie mehrfach in der Nähe von Brüheim im Kreise Gotha (Kuhmist, September 1960, Mai und Juni 1961). Die kleinen Pilze sind am leichtesten an den kugeligen, farblosen oder leicht getönten, inkrustierten Velumzellen zu erkennen, die man auf den jungen Hüten findet; sie haben einen Durchmesser von 20 bis 60 μ . Nur wenige dieser Zellen sind nicht inkrustiert. Sie sind bereits mit einer starken Lupe auf dem Hut zu erkennen. Nicht sichtbar unter der Lupe sind haarförmig verlängerte Zellen in der Huthaut.

Die Pilze sind außerordentlich zart. Der Hut erreichte bei meinen Funden im Höchstfalle einen Durchmesser von 12 mm. Meist betrug er nur 3—7 mm, oft auch nur (Funde vom Herbst 1960) 2 mm. Er war zuletzt flach ausgebreitet, hauchdünn, tief gefurcht und riß vom Rande her oft etwas ein; im Umriß war er manchmal etwas eckig. — Die Lamellen waren untermischt, entfernt, sehr schmal. 8—27 Lamellen erreichten den Stiel. Der Stiel war 8—50 mm hoch und von sehr geringem Durchmesser. Er war durchsichtig und unter der Lupe deutlich feinhaarig.

GRÖGER

Mykologische Notizen

Prof. Dr. GEORG SÖRCEL †

Es war ein schwerer Verlust für die deutsche Mykologie, als am 12. 7. 1961 Prof. Dr. GEORG SÖRCEL beim Segelfliegen tödlich verunglückte. Im Alter von 50 Jahren — er wurde am 16. 4. 1911 in Leipzig geboren — stand SÖRCEL auf der Höhe seines Schaffens, und zweifellos hätte er uns noch sehr viel Wertvolles zu geben gehabt. GEORG SÖRCEL studierte in Göttingen und wurde von Prof. HARDER in die Mykologie eingeführt. Seit 1948 war er in Quedlinburg am Institut für Pflanzenzüchtung der Deutschen Akademie der Landwirtschaftswissenschaften tätig. Seine

wissenschaftlichen Veröffentlichungen, die durchweg niedere Pilze betreffen, zeichnen sich stets durch größte Sorgfalt und Sicherheit, interessante Methodik und Beweisführung aus. Die komplizierten Generationswechsel einiger *Blastocladales* und *Trichomyces*, die durch verschiedene Pilze hervorgerufenen Fußkrankheiten der Erbse, die geographische Verbreitung blattbewohnender Pilze — das sind einige der Probleme, die SÖRGELE in wegweisender, ja genialer Weise löste. SÖRGELE war ein hervorragender Kenner der *Fungi imperfecti*, von denen er tausende Reinkulturen angelegt hatte. Die letzten Arbeiten, erst zum kleinen Teil veröffentlicht, galten der Taxonomie der Ascomycetengattung *Chaetomium*.

Daß SÖRGELE auch den höheren Pilzen großes Interesse entgegenbrachte, wissen alle, die mit ihm auf mykologischen Tagungen zusammentrafen, so in Dresden 1957, Stralsund 1959, Weimar 1960 und in der Tschechoslowakei 1960. Auch für die Arbeit der Pilzsachverständigen interessierte er sich, nahm öfters an deren Arbeitstagungen teil und hielt Vorträge über sein engeres Arbeitsgebiet, die niederen Pilze. Wir lernten ihn als einen stillen, bescheidenen Menschen kennen; selbst in lebhaften Diskussionen blieb er gern der scharfe Beobachter, der er in allen seinen mykologischen Arbeiten war. Einmal zum Reden gebracht, offenbarte er ein großes Wissen wie auch einen köstlichen Humor. Er beherrschte viele Sprachen und war ein leidenschaftlicher Verfechter des Esperanto. Trotz seines zurückhaltenden Wesens war Prof. SÖRGELE gern bereit, seine Kenntnisse dem Nachwuchs weiterzugeben. Der 1958 von ihm abgehaltene Bestimmungskurs für *Fungi imperfecti* wird allen Teilnehmern unvergeßlich bleiben.

Für seine wissenschaftlichen Leistungen wurde SÖRGELE schon 1951 im Kollektiv des Quedlinburger Instituts mit dem Nationalpreis geehrt. 1956 wurde ihm der Professorentitel verliehen. Wir werden dem Quedlinburger Mykologen stets ein dankbares Andenken bewahren.

H. KREISEL

Pilzbewohner als Zeiger für Pilzinhaltstoffe

Seit vielen Jahren beschäftigt sich Fräulein Dr. I. EISFELDER (Bad Kissingen) mit Kleintieren als Pilzbewohner und Pilzverzehrter. Bisher sind über 26 000 Fruchtkörper auf ihren Tierbefall untersucht worden. Über die Ergebnisse der Untersuchungen wurde mehrfach in der Zeitschrift für Pilzkunde berichtet (1954, 1955, 1956, 1957). Am 7. 4. 1961 hielt Fräulein Dr. EISFELDER im Botanischen Institut in Halle ein Colloquium über dieses Thema. In der Zeitschrift für Pilzkunde erschien nun 1960 wieder eine Arbeit von Dr. EISFELDER über „Die Pilzfauna als Wegweiser in der Pilzforschung“. Es wird in diesem Artikel an einigen Beispielen gezeigt, wie pilzbewohnende und pilzverzehrende Insekten Hinweise für das Vorkommen von Pilzinhaltsstoffen geben können.

Interessant ist z. B. der Befall von Täublingsarten: Die scharfen Arten *Russula fellea* (Gallentäubling), *R. emetica* (Speitäubling), *R. fragilis* (Gebrechlicher Täubling) und *R. sardonica* (Zitronenblättriger Violettäubling) zeigen einen viel geringeren Befall an Pilzmücken (*Fungivoriden*) (etwa 25—45%) als beispielsweise die schmackhaften Arten *R. virescens* (Grünfelderiger Täubling), *R. cyanoxantha* (Frauentäubling), *R. xerampelina* (Heringstäubling) und *R. vesca* (Speisetäubling) (60—80%).

Der Pilzbuckelfliegenbefall der *Amanitaceen*, die wertvolle Speisepilze und tödlich wirkende Giftpilze umfassen, ist auch sehr interessant. So ist der Befall vom Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) und vom Fliegenpilz (*A. muscaria*) mit weniger als 25% gering. Die eßbaren Scheidenstreiflinge (*A. vaginata*) und der Graue Wulstling (*A. spissa*) haben mit 40—50% schon einen bedeutend höheren Befall an Buckelfliegenlarven. Noch höher ist der Befall des (leicht giftigen) Narzissengelben Wulstlings (*A. gemmata*) und des Perlpilzes (*A. rubescens*) (beide zwischen 70 und 80%). Nicht ganz in dieses Bild paßt der Befall des Pantherpilzes (*A. pantherina*), der mit etwa 55% relativ hoch liegt.

Einen geringen Befall zeigen auffallenderweise auch die Kremplinge *Paxillus involutus* (roh giftig) und vor allem *P. atrotomentosus*. Während beim Kahlen Krempling nur die normalen Pilzfresser fehlen, hat der Samtfußkrempling fast gar keine Tiere. Auch der Gallenröhrling ist sehr wenig befallen.*)

Ein Vergleich der einzelnen Blätterpilzgattungen zeigt, daß besonders die dunkel-sporigen Gattungen *Stropharia*, *Hypholoma*, *Drosophila*, *Panaeolus* und *Coprinus* einen recht geringen Befall durch Pilzmücken und Buckelfliegen haben. Den *Agaricus*-Arten fehlen die Pilzmücken fast ganz. Einen sehr geringen Buckelfliegenbefall haben ferner die Giftgattung *Inocybe* (Rißpilze) und die Gattung *Hebeloma* (Fälblinge). Die wenigsten dieser Tiere aber hat in dieser Pilzfamilie die Gattung *Dermocybe* (Hautköpfe); das mahnt zur Vorsicht mit dieser Gattung. Selbstverständlich kann man aus den Ergebnissen dieser Untersuchungen nicht Schlüsse auf die Genießbarkeit der Pilze für den Menschen ziehen; Tiere haben einen anderen Stoffwechsel oder andere Abbaufemente als der Mensch und viele Stoffe, die für den Menschen giftig sind, sind es nicht für verschiedene Tiere, aber auch umgekehrt. Eine genaue Kenntnis der Giftpilze ist in jedem Fall erforderlich. Die Tiere können uns aber vielleicht Hinweise für das Vorkommen bestimmter, meist noch unbekannter Inhaltsstoffe geben. (Zeitschrift f. Pilzkunde, 26/4, 1960).

GRÖGER

Geheimnis um Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*)

Am 8. 6. 1961 sammelten wir in Kiefernwäldern etwa 4 km nordöstlich von Fürstenwalde (Spree) bei Neuendorf im Sande Pfifferlinge. Die Ausbeute war so reichlich, daß die zum Sammeln vorgesehene Zellophantüte (von Feinfrostgemüse) nicht ausreichte und wir die Pilze in einen Einkaufsfaltbeutel umschütteten. Von den am gleichen Nachmittag gesäuberten Pilzen konnten am folgenden Nachmittag noch einige Weckgläser eingekocht werden, während die meisten der über Nacht kühl in Emailleschüsseln aufbewahrten Pfifferlinge uns als Mittagssmahlzeit dienen sollten.

Am 9. 6. 1961 gegen 11 Uhr mußte ich die gekochten Pilze kosten, da sie abscheulich bitter schmecken sollten. Sie waren es in dem Maße, daß sie tatsächlich ungenießbar

*) Bekanntlich kommen gelegentlich auch milde Gallenröhrlinge vor. Es wäre für Fr. Dr. EISFELDER sehr interessant vergleichen zu können, ob der Madenbefall ebenso gering ist, wie bei bitteren Exemplaren und sie bittet daher um Zusendung aller milden Gallenröhrlinge. Anschrift: Dr. IRMGARD EISFELDER, Bad Kissingen, Salinenstr. 4, Haus 2.

HER.

waren. Hausbewohner, denen wir von unserer Ausbeute abgegeben hatten, wurden vor dem Genuß der Pilze gewarnt. Doch sie hatten schon ein paar Pfifferlinge roh gekostet, deren Bitterkeit festgestellt und sie nicht zubereitet.

Wir standen vor einem Rätsel. Mit ein paar noch ganzen, rohen Pilzen, einem Teil unseres Pilzgerichts und einem Glas eingeweckter Pfifferlinge suchten wir am Nachmittag das Bezirkshygieneinstitut Frankfurt/Oder auf. Der leitende Chemiker — selber Pilzfreund — stand vor einem in seiner Praxis noch nicht aufgetretenen Fall. Eine von ihm vermutete Verseuchung des Waldbodens durch Verstäubung von Insektiziden vom Flugzeug aus kam nicht in Betracht. So kam der Verdacht auf, daß es nur am Sammelgerät liegen könnte. Die Zellophantüte erwies sich bei der Untersuchung als völlig einwandfrei. Die Faltbeutel aber sind innen mit einer Schicht aus Polyvinylchlorid versehen, dem ein Weichmacher zugesetzt ist. Nun hatte der Lebensmittelchemiker schon mehrfach im Handel erschienene Fettbackwaren zur Untersuchung erhalten, bei der die zur Verpackung dienenden Plaste auch aus Weich-PVC bestanden und als Ursache der Ungenießbarkeit des Beutelinhalts erkannt worden waren.

Diese Erklärung erschien einleuchtend; aber ich wollte doch noch die Probe aufs Exempel machen. Acht Tage später, am 16. 6. 1961 haben wir unter den gleichen Witterungsbedingungen an den gleichen Fundorten erneut Pfifferlinge gesammelt. Wir nahmen drei verschiedene Sammelbehälter mit:

1. den am 8. 6. 1961 benutzten Faltbeutel mit Innenimprägnierung durch PVC-weich,
2. einen PVC-Plastbeutel des Stäubemittels „Ruscalin“, der vorher in heißem Wasser sorgfältig innen und außen gesäubert worden war,
3. einen Spankorb.

Die Pilze aus den drei Behältern, in denen sie sich etwa zwei Stunden befunden hatten, wurden jeweils gesondert geputzt, gewaschen und danach gekocht. Die Pilze der 1. wie der 2. Gruppe wiesen bereits roh zerkaut eine starke Bitterkeit auf, während die der 3. Gruppe eben wie normale Pfifferlinge schmeckten. Genau das entsprechende Ergebnis fand sich bei der Brühe der nur in Wasser gekochten Pilze. Die zwei sich ergebenden Folgerungen sind: Auch beim Sammeln von Pfifferlingen möglichst Körbe verwenden und — größte Vorsicht bei der Benutzung von Plastbeuteln, da man nie weiß, welche Art von Weichmacher bei deren Herstellung verwendet wurde.

GEORG RICHTER, Fürstenwalde/Spree, Ernst-Thälmann-Straße 56

Pilzaufklärung in Westdeutschland

Die Pilzaufklärung in Westdeutschland wird von der Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung in München 23, Leopoldstraße 175 gefördert. Die etwa 100 Pilzberatungsstellen werden von dieser Zentrale aus in allen Pilzfragen beraten und mit Aufklärungsmaterial versehen*). Die Finanzierung der

*) Dr. W. BÖTTICHER: Wie wird der Pilzreichtum unserer Wälder praktisch verwertet? Zeitschr. f. Pilzkde. 18 (1955).

Zentralstelle erfolgt durch das Bundesernährungsministerium. Das Aufgabengebiet umfaßt: die Durchführung von wissenschaftlichen Untersuchungen auf dem Gebiet der Waldpilze und Waldfrüchte, die Erfassung und Verwertung heimischer Pilze und Waldfrüchte, die Verbreitung der Pilzkunde zur Förderung des Pilzgenusses und zur Verhütung von Pilzvergiftungen.

Es werden eine große Anzahl von Einzeluntersuchungen auf dem Gebiet der Pilzchemie gemacht und Zuchtfragen von Edelpilzen (z. B. Steinpilzen und Pfifferlingen) in den Pilzgärten des Spessart und des Bayrischen Waldes geklärt. Die Verwertung von Waldbeeren (Heidel- und Preiselbeeren), sowie von Sanddorn und Hagebutten obliegen ebenfalls der Zentralstelle. Alle ausländischen Pilzerzeugnisse werden von der Pilzforschungsstelle kontrolliert. Zur Aufklärung der Bevölkerung werden Pilzsonderschauen, Lehrwanderungen, Beratungen und Vorträge abgehalten. Modelle stehen außer den jeweiligen Frischpilzen, neben Wandtafeln und Diarereien mit Begleitheften zur Verfügung (Entwicklung und Formen der Höheren Pilze in Schwarz-weiß-Fotos und Speise- und Giftpilze in einer farbigen Reihe). Auf Anregung und unter Mitarbeit der Zentralstelle wurden eine Pilzbroschüre und ein Pilzkochbuch herausgegeben.

Die Ergebnisse der Forschungsarbeit der Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung, deren Leiter Dr. W. BÖTTICHER ist, werden in Pilz- und Lebensmittelzeitschriften veröffentlicht.

Die Zentralstelle übernimmt auch die Ausarbeitung von Normativbestimmungen für Frischpilze und Pilzkonserven und arbeitet in der internationalen Welt-Ernährungsorganisation FAO (= Food and Agriculture Organization of United Nations), die ihren Sitz in Rom hat, und im Unterausschuß Pilze und Pilzerzeugnisse im europäischen Lebensmittelkodex mit.

HER.

Vielbesuchte Pilzausstellung

Eine Pilzschau, die ein sehr großes Interesse fand, wurde vom 21. 9—4. 10. 1961 im Anschluß an ein dreitägiges Mykologentreffen in Budapest gezeigt. Sie wurde von 25 000 Personen besichtigt. Im architektonisch sehr schönen Nonnenhof des Schlosses Vajdahunyad wurden neben Frischpilzen, deren Beschaffung damals wegen der langanhaltenden Dürre in Mittelungarn schwierig war und die jeden 3. Tag mit dem Flugzeug aus den Randgebieten herangeschafft wurden, auch holzzerstörende Pilze gezeigt, sowie Pilzerzeugnisse des ungarischen Exportes. Ein Teil der Schau war neuen Methoden auf dem Gebiet der Pilzzüchtung gewidmet.

HER.

Literaturbesprechung

KREISEL, Dr. HANNS: Die phytopathogenen Großpilze Deutschlands
216 Seiten mit 45 Strichzeichnungen und einem Anhang von 66 Tafeln mit Schwarz-weiß-Fotos. VEB GUSTAV-FISCHER-Verlag 1961. Ganzleinen 33,20 DM

Das Werk enthält im wesentlichen einen Bestimmungsschlüssel für alle *Basidiomyceten* mit größeren Fruchtkörpern, die parasitisch an Phanerogamen (Bäumen,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1962

Band/Volume: [6](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Mykologische Notizen 15-19](#)