

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 Diareihen 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 und 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,

Sträuchern, Gräsern und anderen Kulturpflanzen) vorkommen. Die Rost- und Brandpilze blieben unberücksichtigt, ebenso alle *Ascomycetes*. Da sich keine scharfe Grenze zwischen obligaten Parasiten, fakultativen Parasiten bzw. Schwächeparasiten und Saprophyten ziehen läßt, wurden auch letztere z. T. aufgenommen; ist es doch für den Sammler durchaus nicht immer möglich, zu entscheiden, ob der gefundene Pilz eine parasitische oder saprophytische Lebensweise hat. Selbstverständlich werden die Meinungen darüber, welche der Saprophyten in einen solchen Schlüssel aufzunehmen sind, immer weit auseinandergehen; so wird mancher in diesem Buch auch Pilze suchen, die nicht aufgenommen wurden.

Für alle Benutzer — Phytopathologen, Forstleute, Pilzsachverständige, Studenten, Lehrer u. a. — stellt der vorliegende Schlüssel eine überaus wertvolle Hilfe bei der Bestimmung parasitisch oder oft auch nur saprophytisch an Phanerogamen vorkommender Arten dar; mag auch dem einen oder anderen Benutzer die durch die oben dargelegte Beschränkung erzielte systematische Unvollständigkeit ein Mangel scheinen — in methodischer Hinsicht, und das ist bei einem Bestimmungsbuch ein wichtiger Gesichtspunkt, ist es ein großer Gewinn. Für den Phytopathologen ist es sehr wichtig, wenn er nicht ein Bestimmungsbuch für höhere Pilze zur Hand nehmen braucht, das sehr viele Arten enthält, die ihn nicht interessieren. Für den Pilzsachverständigen und Pilzfreund ist es aber auch viel leichter, einen an Holz oder anderen Pflanzen vorkommenden Pilz zu bestimmen. Hat er doch hier unter einer relativ kleinen Zahl von Arten zu wählen. Aus diesem Grunde ist das vorliegende Werk auch für unsere Pilzsachverständigen als Bestimmungsbuch von großem Wert. Es führt in die wissenschaftliche Pilzbestimmung ein, bietet aber dem Anfänger wegen der durch das Thema erzwungenen Beschränkung auf bestimmte Pilzgruppen nicht die verwirrende Fülle anderer Pilzbestimmungsbücher.

Besonders begrüßt wird dieses Werk von uns wegen seiner Bestimmungsmöglichkeiten für Porlinge. Mußten sich die deutschen Interessenten für solche Pilze doch bisher — soweit sie nicht auf z. T. sehr schwer zugängliche ausländische Monographien und Zeitschriftenartikel zurückgreifen konnten — auf sehr veraltete deutsche Werke beschränken; der jüngeren Generation waren auch diese (LINDAU-ULBRICH, BAVENDAMM, RICKEN) kaum zugänglich. So war die Kenntnis der *Polyporaceen* i. w. S. gerade unter den deutschen Pilzkennern sehr gering. Diesem Mangel wird der vorliegende Schlüssel bestens abhelfen. Wir sind KREISEL dafür sehr dankbar. Endlich wird eine sehr empfindliche Lücke in der deutschen Bestimmungsliteratur für Pilze geschlossen! Die Gattungs- und Artbestimmungstabellen sind so sicher führend, dabei aber auch einfach und klar aufgebaut, daß die Bestimmung eines an Bäumen oder anderen Pflanzen vorkommenden parasitischen Pilzes überhaupt keine Schwierigkeiten mehr bereitet. Für eine Reihe von unbestimmten Porlingen in meinem Herbar konnte ich die Bestimmungstabellen ausprobieren. Selbst die schwer zu identifizierenden *Phellinus*-Arten waren nach der Tabelle sicher zu bestimmen.

Da floristische Arbeiten immer noch selten sind bei Pilzen, ist es schwierig, für einzelne Arten einen Überblick über deren Verbreitung und ökologisches Verhalten zu geben. Daß es in den meisten Fällen trotzdem gelingt, ein solches Bild zu zeichnen, zeugt von der großen Felderfahrung KREISELS. Trotzdem ist auf diesem Gebiet noch vieles zu tun. Viele der Benutzer werden feststellen, daß für viele Arten nur

wenige Wirte bekannt sind, obwohl die betreffenden Arten ein viel größeres Wirtsspektrum besitzen. In dieser Hinsicht ist das Werk eine Zusammenfassung unserer bisherigen Kenntnisse. Von hier aus kann die Erforschung dieser Fragen weiter vorangetrieben werden.

Erfreulich ist, daß in diesem Werk, das in breitere Kreise gelangen soll, eine moderne Nomenklatur angewendet wird. Man hilft den Pilzfreunden nicht, wenn man ihnen die Arten immer wieder unter den alten, im Ausland oft schon lange nicht mehr gebrauchten Namen vorstellt; einmal ist das Umdenken ja doch erforderlich und je eher man den Erkenntnissen der modernen Taxonomie auch in solchen Büchern gerecht wird, um so besser. Natürlich gilt das nur für solche Fälle, wo die Stabilität des gebrauchten Namens einigermaßen gesichert ist; so vermeidet der Autor neue Namen bei solchen Gruppen, wo der Umbau des Systems noch diskutiert wird und nicht als abgeschlossen gelten kann.

Die alphabetische Anordnung von Arten innerhalb großer Gattungen kann das Auffinden einzelner Arten wesentlich erleichtern. Ob die alphabetische Anordnung von Ordnungen und Familien auch von solchem Vorteil ist, möchte ich dahingestellt sein lassen. In den meisten Fällen dürften die Benutzer solcher Bestimmungstabellen bereits so viel Kenntnisse über das natürliche System haben, daß sie sich ohne weiteres zurechtfinden würden, wenn die Familien usw. nach taxonomischen Gesichtspunkten angeordnet worden wären. Benutzer, denen eine solche Anordnung zu unübersichtlich erscheint, begnügen sich meist mit Bildersammlungen und den zugehörigen Beschreibungen für Bestimmungszwecke.

Im Anschluß an den Bestimmungsschlüssel folgt ein Pilzverzeichnis, das nach Wirtspflanzen geordnet ist. So wird es möglich, schnell einen Überblick über wichtige und seltene (Kleindruck) Parasiten an bestimmten Kulturpflanzen zu gewinnen. Nach dieser Übersicht folgt ein lateinisches und deutsches Pilznamenregister und ein Verzeichnis der erwähnten Krankheiten.

Über ein Viertel des Buches umfaßt ein Bildanhang, der Fotos der besprochenen Arten vom Verfasser, K. HERSCHEL/Holzhausen und A. STRAUS/Berlin zeigt. Die Fotos bzw. deren Wiedergaben befriedigen jedoch nicht in allen Fällen. Die Aufnahmen vermögen jedoch demjenigen, der einen unbekannten Pilz nach dem vorliegenden Schlüssel bestimmt hat, eine gewisse Bestätigung der Richtigkeit seiner Bestimmung zu geben. Ist doch für das Erkennen eines Pilzes ein habitueller Eindruck — Eigenschaften vor allem der äußeren Form, die sich nur ungenügend in Worten wiedergeben läßt — oft sehr wichtig. Für diese Fälle erscheint ein solcher Bildanhang an einen Bestimmungsschlüssel durchaus gerechtfertigt. Nicht unbedingt erforderlich sind dagegen Aufnahmen von Pilzen, die überhaupt nicht zu verkennen sind und nach einer Beschreibung einwandfrei zu identifizieren sind (*Phallus hadriani*, *Schizophyllum commune*). Auch hätten wohl einige Aufnahmen eingespart werden können, nämlich dann, wenn eine Art zweimal gezeigt wird, dies aber für Bestimmungszwecke nicht erforderlich scheint (z. B. Abb. 56/57, 58/59, 60/61). Auch Aufnahmen von Arten, die auf Schwarz-weiß-Fotos kaum etwas Charakteristisches zeigen, hätte man nicht abbilden brauchen. So ist es z. B. nur einem besonders Erfahrenen möglich, zu entscheiden, welche der Abb. 109 und 110 *Stereum hirsutum* und welche *St. purpureum* darstellt; eine Aufnahme hätte genügt, um die Fruchtkörperform eines Schichtpilzes zu zeigen. Durch solche und ähnliche

Beschränkungen hätte sich u. U. der für ein Bestimmungsbuch unverhältnismäßig hohe Preis niedriger halten lassen, ohne daß das Hauptanliegen des Buches — ein Bestimmungsschlüssel zu sein — geschmälert worden wäre.

Dem Bestimmungsteil ist ein allgemeiner Teil vorangestellt. Dieser umfaßt eine sehr klare Erklärung pilzmorphologischer Begriffe, die bei der Benutzung der Tabellen gebraucht werden. Diese Begriffe wurden bewußt nicht alphabetisch angeordnet. Auf diese Weise wird erreicht, daß sich der Benutzer nicht nur einige Begriffe wie Vokabeln einprägt, sondern wirklich eine Vorstellung vom Bau der zu bestimmenden Fruchtkörper erhält. Außerdem werden phytopathologische Begriffe erläutert, Bekämpfungsmöglichkeiten erörtert, das Wirtsspektrum und die geographische Verbreitung der Pilzarten diskutiert.

Die Ausstattung des Werkes ist gut. Ein stabiler Leineneinband macht es — wie das für ein Bestimmungsbuch nötig ist — strapazierfähig. Abgerundete Ecken erleichtern die Benutzung. Der Druck ist sehr klar und vor allem besonders übersichtlich.

Insgesamt gesehen ein Bestimmungswerk, das nicht nur durch einfache und klare Aufschlüsselung, sondern auch wegen seiner vorbildlichen ökologischen und pflanzengeographischen Angaben allen Pilzsachverständigen wärmstens empfohlen werden kann.

Gg.

SKIRGIELLO, Dr. ALINA: Grzyby (Fungi) Borowikowe (Boletales)

130 Seiten, 47 Federzeichnungen, 30 Farbtafeln mit etwa 60 Pilzarten; Text polnisch. — Polska Akademia Nauk. Instytut botaniki, Warszawa 1960. Preis Złoty 70,—, das entspricht etwa 20,— DM

In der Reihe „Flora Polens“, die von der Akademie der Wissenschaften herausgegeben wird, bearbeitete die bekannte polnische Mykologin Dr. A. SKIRGIELLO den ersten Pilzband, die Röhrlinge-*Boletales*.

Im Vorwort berichtet die Autorin, daß das umfangreiche Werk, die Flora Polens, zwischen den beiden Weltkriegen zu entstehen begann und nun fortgesetzt wird. Es wird die Gefäßpflanzen, Moose, Flechten, Algen, Pilze, aber auch die Schleimpilze (*Myxomyceten*) behandeln.

Im allgemeinen Teil, der sich mit allen *Agaricales* befaßt, geht die Verfasserin auf verschiedene makroskopische Merkmale (Hutrand, Hymeniumformen, Stielbasisformen, Schuppen, Ring, Scheide usw.) anhand von Federzeichnungen ein. Ihre Methode, Pilze aussporen zu lassen, beschreibt sie folgendermaßen: Ein Blatt Papier mit einer Öffnung für die Stielweite wird auf ein mit Wasser gefülltes Glas gelegt, so daß der Hut auf dem Papier liegt und der Stielstumpf in das Wasser ragt. Es folgen Darstellungen mikroskopischer Merkmale, wie Sporenformen, Zystidenformen und Tramatypes. Zuletzt werden chemische Reaktionen erörtert. Die Autorin reiht in die Ordnung der *Boletales* die Familie der *Boletaceen*, der *Gomphidiaceen* und der *Paxillaceen* ein. Sie führt dichotome Gattungs- und Artbestimmungsschlüssel an. Insgesamt beschreibt sie 62 von etwa 200 auf der Erde vorkommenden Arten ganz ausführlich. 48 Arten kommen davon in Polen vor; die restlichen 14 Arten wurden bisher noch nicht beobachtet, könnten aber in Polen vorkommen.

Es ist bemerkenswert, daß sich Dr. SKIRGIELLO der Ansicht von VASSILKOV anschließt und vom Steinpilz — *Boletus edulis* — nur Abarten anerkennt, keine selbständigen Arten. Auch bei der Rotkappe unterscheidet sie nicht mehrere Arten; sie spricht hier von Formen.

Für die farbigen Abbildungen wurden die von der Verfasserin größtenteils nach der Natur gemalten Originale verwendet (Fundort und Datum werden angegeben). Die Ausstattung des Buches ist gut bis auf den Druck der Farbtafeln, der nicht befriedigt.

Das Werk ist für alle Mykologen, die sich eingehender mit *Boleten* befassen, von großer Bedeutung; es ist nur bedauerlich, daß es nicht — ähnlich wie die „Flora ČSR“ — eine lateinische Kurzfassung hat. Trotz allem glauben wir, daß es in Fachkreisen seine Verbreitung finden wird.

HER.

BÖTTICHER, Dr. WALTER: Europäische Normen für Pilze und Pilzerzeugnisse

Deutsche Lebensmittel-Rundschau. Heft 7, S. 175—178, Juli 1961.

Aus diesem interessanten Bericht über die 4. Tagung des Europäischen Rates des Codex Alimentarius in Wien vom 31. 5.—3. 6. 1961 von Dr. W. BÖTTICHER ersehen wir, daß als erstes Lebensmittel für das europäische Lebensmittelbuch das Kapitel Pilze und Pilzerzeugnisse von den Delegierten aus zwanzig europäischen Ländern (darunter auch einem Vertreter der DDR) verabschiedet wurde.

Der Text des Kapitels Pilze enthält Begriffsbestimmungen, Normen und allgemeine Anforderungen. Für den zwischenstaatlichen Verkehr werden folgende Speisepilzarten genannt: Zuchtchampignon (*Agaricus hortensis* oder *A. bisporus*), Herren- oder Steinpilz (*Boletus edulis*), Trüffel (*Tuber brumale* und *Tuber melanosporum*) Pfifferling (*Cantharellus cibarius*), Speisemorchel (*Morchella esculenta*), Spitzmorchel (*Morchella conica*) und Speiselorchel (*Gyromitra esculenta*) mit der Bemerkung, daß letztere nur in getrocknetem Zustand in den zwischenstaatlichen Verkehr gebracht werden darf. (Dies dürfte für die DDR entfallen, da *Gyromitra esculenta*, die wir die Frühjahrsorchel nennen, in keiner Form in den Handel gebracht werden darf).

Es wird ausdrücklich vermerkt, daß in den einzelnen Ländern beliebig viele Pilzarten verwendet werden können. So sind z. B. in der DDR 52 Pilzarten, in Westdeutschland 30 Arten, in Ungarn 30, in Polen 31 und in der ČSSR sogar 64 Arten zugelassen.

Folgende Arten von Pilzprodukten dürfen gehandelt werden: Trockenpilze, Pilzgries, Pilzpulver, Essigpilze, eingesalzene Pilze, silierte Pilze, tiefgefrorene Pilze, Pilzextrakte, Pilzkonzentrate, Pilztrockenkonzentrate und sterilisierte Pilze (Pilznaßkonserven). Es wird verlangt, daß die Pilze annähernd madenfrei sein sollen und man einigte sich, daß nicht mehr als 5% madengängige Anteile zugelassen werden. Bei Pilztrockenkonserven ist der Höchstwassergehalt mit 12% festgelegt worden. Bemerkenswert ist, daß der Gehalt an Fremdkörpern wie Erde, Blättern, Tannennadeln usw. bei Frischpilzen 0,5% nicht übersteigen darf. Frische Zuchtchampignons, die geputzt in den Handel kommen, dürfen überhaupt keine Fremdkörper aufweisen,

Geregelt werden auch die Anforderungen, die an Essigpilze, eingesalzene, silierte, sterilisierte und tiefgefrorene Pilze sowie an Pilzextrakte, -konzentrate und -trockenkonzentrate gestellt werden. Aus der Bezeichnung muß das Ausgangsmaterial deutlich hervorgehen (z. B. sterilisierte Pilze aus Frisch- oder aus Gefrierpilzen). Aus einer Tabelle, die in der Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung in München zusammengestellt wurde, ersieht man die Pilzverwertung in den einzelnen Ländern:

Produktion an: (alle Angaben in t)	Waldpilze			Zucht- champignons
	Dosenpilze	Trockenpilze	Salzpilze + silierte Pilze	
Argentinien	50	100	30	—
Belgien	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			2500
Bulgarien	—	30	—	—
Chile	—	100—150	30	—
Dänemark	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			2200
Westdeutschland	5000	40—60	150	3200
England	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			25 000
Finnland	50	—	250	200
Frankreich	1500	100—150	—	35 000
Holland	keine nennenswerten Mengen infolge zu geringer Waldfläche			2500
Jugoslawien	—	500	30	400
Italien	—	250	—	500
Japan	5000	3500	—	1400
Mexiko	—	—	—	330
Norwegen	—	—	—	100
Österreich	150	50	500	300
Polen	—	100—150	1500	300
Portugal	—	—	—	10
Rumänien	—	50—70	300	50
Schweiz	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			1000
Schweden	300	—	—	900
Sowjetunion (Norden)	—	200	2500	750
Spanien	300	—	—	500
Südafrika	—	—	—	100
Tschechoslowakei	—	80—100	200	100
Ungarn	150	100	150	1200
USA	keine nennenswerten Mengen trotz reichhaltiger Pilzflora			55 000

HER.

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: [Literaturbesprechung 19-24](#)