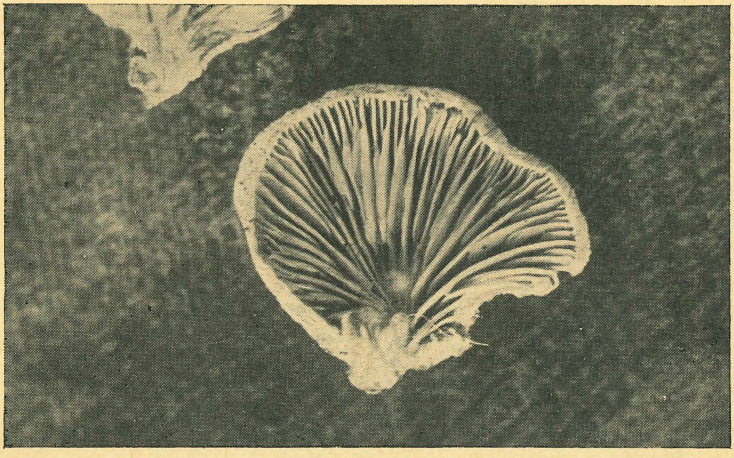
Mykologische Notizen

Fund des Orangeseitlings

Am 19. Mai 1962 brachte mir mein Sohn neben anderen Pilzen mehrere Exemplare eines orangegelben Pilzes. Oberflächlich gesehen, ähnelten die Hüte in der Farbe und Größe durchaus dem bekannten Pfifferling (*Cantharellus cibarius*).

Beim näheren Betrachten stellte ich jedoch fest, daß die Form der eines Seitlings entsprach. Dazu paßte auch die Beschreibung des Fundortes. An einem Wald-



Phyllotopsis nidulans

Foto PROSKE

wege unweit von Oberpörlitz im Kreise Ilmenau hatte mein Sohn viele Exemplare dieses Pilzes seitlich an einem Kiefernstubben wachsend gefunden. (Auch Ende Mai 1963 wurden die Pilze an demselben Stubben beobachtet).

Der Fruchtkörper war von muschelförmiger Gestalt, der Rand eingerollt, die Oberfläche filzig-samtartig. Die Lamellen waren breit und orangefarben.

Da ich den Pilz selbst nicht kannte und auch nicht die notwendige Literatur besaß, legte ich einige Exemplare Frau M. HERRMANN, Halle, vor, die ihn als Orangeseitling, *Phyllotopsis nidulans* (PERS. ex FR.) SING. bestimmte. Dieser bei uns nicht häufige Pilz kommt vor allem in den Gebirgen vor. Er wurde bei einem Arbeitsabend der pilzkundlichen Arbeitsgemeinschaft in Halle vorgelegt. Ein Exsikkat ist vorhanden.

G. PROSKE,
Halle/S., Seebener Straße 9

Gehört der Grünspanträuschling-*Stropharia aeruginosa* (CURT. ex. FR.) QUÉL. — zu den Mykorrhizapilzen?

Seit 4 Jahren kehren in meinem Hausgarten im August/September regelmäßig einige Exemplare des Grünspanträuschlings an den gleichen Stellen wieder. Obwohl überall reichlich humose Stoffe im Garten vorhanden sind, findet man die Pilze jedoch nur auf den Himbeerbeeten, und zwar stets in unmittelbarer Nachbarschaft des Rutenaustriebs, also nahe den Wurzeln. Ich möchte gern erfahren, ob anderswo ähnliche Beobachtungen gemacht wurden.

GEORG RICHTER

Diese Frage beantwortet Dr. KREISEL folgendermaßen:

Nicht alle Pilze, die in der Nähe von Baumwurzeln wachsen, sind Mykorrhizapilze. Für den Grünspanträuschling gibt es keinerlei Anhaltspunkte, daß er Mykorrhiza bildet, und überhaupt sind alle *Strophariaceae* als reine Saprophyten bekannt.

Daß sich der Grünspanträuschling sehr gut in humusreicher Erde kultivieren läßt, zeigen die Versuche, die R. SYNATSCHKE, Oldisleben, im Jahre 1956 in seinem Garten gemacht hat. Er schrieb, daß sich nach der Sporenverbreitung reichlich Fruchtkörper entwickelt haben, doch fehlt die Angabe, welche Zeit die Pilze zu ihrer Entwicklung benötigt haben. H. ZABEL vermutet, daß sich erst im 2. Jahr Fruchtkörper bilden. Er hatte Grünspanträuschlinge auf einen Komposthaufen geworfen und fand dann 2 Jahre später Fruchtkörper im Garten. Hat jemand ähnliche Beobachtungen gemacht?

HERR.

Zur Genießbarkeit des Spindeligen Rüblings

Aufgrund meiner Notiz „Ist der Spindelige Rübling-*Collybia fusipes* – giftig?" (Myk. Mitt. Blatt 5, 12—13, 1961) erhielt ich verschiedene Zuschriften, auch aus dem Ausland (Österreich, Ungarn, Schweiz). Die meisten Pilzsachverständigen können über den Speisewert dieses Pilzes nichts aussagen, weil er bei ihnen nicht so häufig auftritt. Hingegen schreibt GRÖGER folgendes: „Von der Unbekömmlichkeit dieser Art berichtete mir H. KREISEL (1962, briefl.), daß ihm ein Fall bekannt sei, wo *Collybia fusipes* eine Vergiftung verursacht hätte. Die zähen Stiele der Pilze hätten wie Stricke im Magen gelegen und zu Erbrechen geführt. Ich selbst probierte die Art im Sommer 1962 zweimal aus. Mitte Juli verzehrte ich 60 g vom Seeberg bei Gotha, an *Quercus* gewachsen, als Reingericht in Butter gebraten zusammen mit Brot. Auf dieselbe Weise bereitete ich im August Fruchtkörper aus dem Sperlingsholz bei Naumburg/S. zu. Es waren diesmal fast 70 g. Allzu zähe Teile der Stiele, insbesondere die unteren, wurzelnden Teile, wurden weggeschnitten. In beiden Fällen handelte es sich um junge und ausgewachsene, jedoch nicht überalterte Exemplare. In Naumburg waren sie in voller Sporulation begriffen, was man an den dick mit Sporen bestäubten Hüten der unteren Pilze im Büschel erkennen konnte. Die Pilze schmeckten gut und sind mir ausgezeichnet bekommen. Ich persönlich neige nach diesen Proben dazu, *Collybia fusipes* keinesfalls als giftig zu betrachten."

Demgegenüber erfuhr ich aber von 3 Vergiftungsfällen.

Frau W. Becker, Dessau-Waldersee, berichtete mir, daß sie im Jahre 1957 eine kleine Menge Spindelige Rüblinge, mit Zwiebel und Margarine zubereitet, gegessen habe. Leibschmerzen und Übelkeit waren die Folgen. Es handelte sich um kleine Exemplare. Ob sie vielleicht überaltert gewesen waren, kann die Schreiberin nicht sagen.

Frau H. Böttger, Mühlhausen, teilte mir mit, daß ihr am 2. 8. 63 2 kg Spindelige Rüblinge vorgelegt wurden, die sie als eßbar, aber nicht wertvoll bezeichnete. Obwohl es sich durchwegs um junge Exemplare handelte, riet sie, die Fruchtkörper ohne die zähen Stiele zu verwerten. Trotzdem führte das Pilzgericht bei der 4 köpfigen Familie zu Vergiftungserscheinungen. Die Eltern hatten nur leichte Leibschmerzen, aber bei den beiden erwachsenen Töchtern traten Leibschmerzen, Erbrechen und Durchfall auf; außerdem noch ein Widerwillen gegen jegliches Pilzgericht.

Von einer noch ernsteren Vergiftung erfuhr G. Proske, Halle. Ein Ehepaar aus Halle aß seit Jahren im Mischgericht Spindelige Rüblinge. Am 1. 8. 1963 fand der Ehemann wegen der großen Dürre keine anderen Pilzarten und erntete nur etwa 750 Gramm junger Spindeliger Rüblinge von einem Stubben, von dem er seit Jahren Pilze geholt hatte. Mit Butter und Margarine zubereitet, aß er das Pilzgericht mit seiner Frau zu Mittag. Gleich nach Schichtbeginn, um 14 Uhr, also 2 Stunden später, stellten sich Schweißausbruch, Unwohlsein, Erbrechen und Durchfall ein. Diese Zustände dauerten bis 19 Uhr an. Daraufhin fühlte er sich wieder wohl. Bei seiner Frau traten die gleichen Vergiftungserscheinungen etwa 3 Stunden nach der Mahlzeit auf; das Unwohlsein hielt aber 3 Tage an. Ob nur die zähen Stiele, die mitverwendet wurden, die Ursachen der Beschwerden waren?

Bei der Beurteilung der unterschiedlichen Wirkungen muß man in Betracht ziehen, daß die verzehrten Pilzmengen recht stark voneinander abwichen. Während Gröger von 60 bzw. 70 g schreibt, wurden in Mühlhausen wohl etwa 400 und in Halle etwa 300 g Pilze pro Person verzehrt.

Für weitere Beobachtungen wäre ich dankbar. Herrmann

Aufbewahrung von getrockneten Pilzen in durchsichtigen Beuteln aus Zellglas-Folie

Herrn Dr. H. Jahn, Heiligenkirchen bei Detmold und Frau M. Herrmann verdanke ich die Anregung, mein Pilzherbar in durchsichtigen Beuteln unterzubringen. Es gelang mir, einige Tausend Beutel in der Größe 8 × 13 cm zu beschaffen. Dieses Format scheint etwas klein; bis auf wenige Ausnahmen konnte ich aber bisher fast alles darin unterbringen, selbst größere Täublinge, teilweise sogar in mehreren Exemplaren; die Beutel sind sehr stabil und reißen selbst bei stärkerer Beanspruchung nur selten ein. Unter Umständen lassen sich auch größere Beutel beschaffen. In die Beutel wird ein Blatt dünnerer Pappe eingelegt, auf dem die notwendige Beschriftung vorgenommen wird. Diese Pappe gibt den Beuteln eine solche Festigkeit, daß sie in Karteiform aufbewahrt werden können. Hinter dem Papp-

schild wird der Pilz untergebracht, so daß er sich auf einer glatten weißen Unterlage befindet.

Die Aufbewahrung von getrockneten Pilzen in derartigen durchsichtigen Beuteln bietet verschiedene Vorteile. Die Pilze können jederzeit zu makroskopischen Vergleichen herangezogen werden, ohne daß sie aus den Beuteln genommen werden müssen. Die Gefahr des Bruches ist damit sehr gering. Die saubere Aufbewahrung läßt die Beschäftigung mit ihnen nicht mehr zu einer äußerst staubigen Angelegenheit werden. Die Betrachtung der Exsikkate in den Wintermonaten zur Auffrischung des Gedächtnisses bereitet Freude. Die Beutel können übersichtlich in Karteiform aufbewahrt werden. Und was für Privatsammlungen, die nicht immer so wie in Herbarien gepflegt werden können, nicht unwichtig ist: Die ganze Sammlung kann häufiger auf Insektenfraß durchgesehen werden, da dies in relativ kurzer Zeit möglich ist.

GRÖGER

Nachrichten — Persönliches

Nachruf für MARTIN RAUE

Nach langer, schwerer Krankheit ging am 29. November 1963 der Bezirkspilzsachverständige und Lehrer i. R. MARTIN RAUE, für immer von uns.

Er wurde am 30. 5. 1885 in Magdeburg geboren und wuchs bei den Großeltern auf. Der Großvater, ein Schuhmachermeister, ermöglichte ihm unter finanziellen Opfern den Besuch des Lehrerseminars in Quedlinburg. Er war dann in Magdeburg, Eggenstedt zuletzt in Sülldorf als Lehrer und Schulleiter tätig.

MARTIN RAUE war ein vielseitig interessierter Mensch, sehr musikliebend, und ein kunstverständiger Sammler auf manchen Gebieten. So suchte er in den Orten, in denen unsere Lehrgänge für Pilzsachverständige stattfanden, gern die Antiquitätengeschäfte auf und freute sich, wenn er ein schönes Stück erwerben und damit seine Sammlungen erweitern konnte.

Als großer Naturfreund wanderte er, allem Schönen aufgeschlossen, durch seine deutsche Heimat; dabei gewann er Interesse an der Pilzkunde, der er sich schließlich ganz verschrieben hatte. Fast 11 Jahre war MARTIN RAUE als Bezirkspilzsachverständiger im Bezirk Magdeburg tätig. Als guter Redner und geschickter Dialektiker war er für seine Stellungen im öffentlichen Leben wie geschaffen, wobei ihn sein Organisationstalent und seine Ausgeglichenheit noch unterstützten. Durch sein offenes, ehrliches Wesen, seine Hilfsbereitschaft und Verträglichkeit erwarb er sich viele Freunde.

Wir verlieren in ihm einen unermüdlichen, von treuer Pflichterfüllung beseelten Kameraden, der in seiner ruhigen und freundlichen Art immer vermittelnd wirkte. So manche schöne Weiterbildungstagung, insbesondere der Bezirke Magdeburg und Halle, haben wir mit unserem — leider viel zu früh verstorbenen — Pilzfreund gemeinsam verlebt und werden nie vergessen, wie er uns mit seiner unübertroffenen Vortragskunst die Abschlußabende verschönte. Wir wollen MARTIN RAUE in dankbarer Erinnerung ein treues Gedenken bewahren.

GERTRUD SIEBERT

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mykologisches Mitteilungsblatt

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: 8

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Mykologische Notizen 28-31