

treiben, Schmerzlosigkeit...". Die 20 bis 25 gesammelten Pilze wurden für Champignons gehalten. Söhner schwankt bei der Bestimmung der Art zwischen *Inocybe sambucina* und *frumentacea* und sagt: "...aber entscheidend scheint mir keine Diagnose." Hermann entscheidet sich für *Inocybe sambucina*, zumal er solche Pilze auch aus Göttingen erhielt, nachdem dort eine Vergiftung vorgekommen war. In den Streit griff noch Romell (Stockholm) ein, der erklärte, Ricken habe den Derben Faserkopf (*Inocybe sambucina* Fries im *Vademecum*, 1. Auflage!) verkannt. Romell wies an in Femsjö gesammelter *Inocybe sambucina* (von Fries dort festgestellt!) nach, daß dieser Pilz nicht die von Ricken angenommene *Inocybe fibrosa* (eingeknickter Reißpilz) sein könne. Letztere habe eckige, nicht glatte Sporen. Ricken stellte dies in der zweiten Auflage des *Vademecums* (1920) richtig. *Inocybe fibrosa* der 1. Auflage wird zur *sambucina*; *fibrosa* erscheint bei den eckig-sporigen Reißpilzen. Bresadola hielt den von Söhner vorzüglich beschriebenen Reißpilz aus München für den Rötenden Faserkopf (*Inocybe Trinii* Weinm.). Auch Hermann stellt die ihm neuerdings aus Göttingen zugeschickten Reißpilze zu *Inocybe Trinii*. Allein der strittige Pilz hat nur an der Lamellenschneide Cystiden, während der Rötende Faserkopf auch solche an der Lamellenfläche besitzt.

Da nun der Pilz weder *Inocybe sambucina*, noch *Inocybe frumentacea*, noch *Inocybe Trinii* einwandfrei entsprach, entschloß sich Ricken, eine neue Art aufzustellen:

Inocybe lateraria, Ziegelroter Reißpilz
(*Vademecum*, 2. Auflage, Nr. 530).

Dr. Thellung stellte den Pilz in der Umgebung von Zürich und Winterthur fest (Puk, 4. Jg., S. 18), Dr. Mühlreiter (Hall in Tirol) gibt 1920 die Vergiftung einer 3-köpfigen Familie durch diesen Pilz bekannt, Findeisen meldet eine Vergiftung bei Meißen (Puk, 5. Jg., S. 67).

(Fortsetzung folgt.)

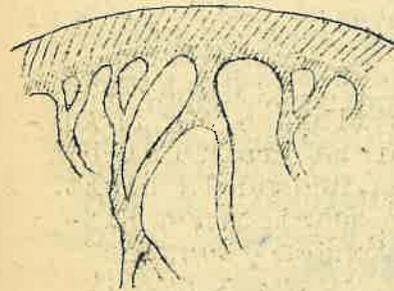
* Einiges über die Milchlinge. *

* Von Dr. Franz Swoboda. *

(3. Fortsetzung.)

Nach Ricken hat man beim Bestimmen der genannten Arten auf folgende Merkmale zu achten:

Lactarius insulsus ist nur am Hutrand und nur durch wässrige Linien gezont (keine orangefarbenen Bänder wie bei *zonarius*), die Lamellen sind aderig-löcherig verbunden (siehe Figur!), die Sporen sind für einen Milchling ungewöhnlich groß (0'012-0'015 / 0'010-0'012 mm gegen 0'008-0'010 / 0'007-0'008 mm bei *zonarius*).



L. insulsus, Tangential-schnitt durch den Hut. (Lupenbild.) Lamellen "aderig-löcherig verbunden" - (Koralleider Bau des Hymenophors im Sinne von H. Lohweg.) Original.

Wiederholt konnte ich durch eigene Untersuchungen die Artmerkmale Rickens bestätigt finden. Ich habe Sporengrößen von 0'010-0'015 mm gemessen.

Leider hat Bresadola die Auffassung Rickens nicht akzeptiert. Seine Abbildung von *Lactarius insulsus* (T. 362) ist viel zu farbensatt ausgefallen, stimmt jedoch mit seiner Beschreibung ("aurantiacus" (!)) überein. Die von ihm angegebenen Sporenabmessungen sind zu klein (0'008-0'010 / 0'007-0'009 mm). Hingegen ist der auf Tafel 363 abgebildete Milchling hinsichtlich Gestalt, Farbe und Zonung eine gute Darstellung von *Lactarius zonarius*; doch treffen die Angaben über die Sporengröße

(0'010-0'013 / 0'009-0'012mm) viel eher für insulsus als für zonarius zu.

Eine der Artbeschreibung gut entsprechende Abbildung von L. zonarius findet man ferner in den "Icones" (Konrad u. Maublanc), Tafel 379; dagegen ist der in Michael-Schulz auf Tafel 212 abgebildete L. insulsus wenig charakteristisch dargestellt. (Die Farbe neigt zu sehr in Braun; die wässerigen Linien am Hutsaum fehlen; die dunklere radiäre Streifung des Huttes auf dem Bild nimmt sich auf dem Hutrand wie eine Kerbung oder Furchung aus und ruft somit einen ganz falschen Eindruck hervor.)

Beide Milchlinge haben weiße, unveränderliche, scharfe Milch und gelten in der Literatur als verdächtig.

Vorkommen: Beide Arten sind in Oesterreich zwar sehr verbreitet, treten aber nirgends häufig auf. L. zonarius: Sauerbrunn, Burgenland, leg. Huber (ex herb. H. Lohwag), Annaberg-Reith (Swoboda); Neuberg, Stmk., Kirchberg, Tirol (Swoboda). - L. insulsus: Rekawinkel (ex herb. Oe.M.G.), Lainzer Tiergarten (H. Lohwag), Georgenberg bei Purkersdorf (Swoboda).

P i l z v e r w e r t u n g .

P i l z p a s t e t e .

In eine gefettete Backschüssel gibt man eine Lage feingehackter Fleisch- oder Wurstreste; darüber rohe Erdäpfelscheiben, die man salzt, pfeffert und mit etwas Kümmel bestreut, darüber frische geschnittene Pilze, gesalzen und mit grüner Petersilie bestreut, auch gehackte Zwiebel dazwischen, über das Ganze reibt man Semmelbröseln, betropft mit Fett und bäckt knusprig. (Aus dem Kochbuch "Die gute Wiener Küche" von Marianne Stern, das wir bestens empfehlen).

* Meine Erfahrungen mit der *
* Kultur des Shiitake. *
* Von Dr. F. Passecker. *

Der Shiitake (Cortinellus Shiitake P. Henn.) wird seit langem in Japan, zum Teil auch in China kultiviert und gilt in den genannten Ländern als feinsten Speisepilz. Die Gattung Cortinellus steht den Gattungen Collybia und Tricholoma nahe. Der Hut des Shiitake ist bräunlich, gelbbraun oder graubraun, mit dunkleren, haarigen Schuppen besetzt. Die Schuppen können undeutlich sein, stets aber ist der Hut haarigzottig. Die weißlichen, ausgebuchtet angehefteten oder etwas herablaufenden Blätter sind beim jungen Pilz von dem fädigen Velum überdeckt. Die Ansatzstellen des Velums am Hut und Stiel bleiben auch beim entwickelten Fruchtkörper erkennbar. Da das Velum nicht ganz am Hutrand, sondern an der Hutoberseite, einige Millimeter vom Rand entfernt, befestigt ist, entsteht nach dem Reißen des Velums eine Art Borte. Der Geschmack des Pilzes ist angenehm aromatisch und klingt etwas an Mousseron bzw. Allium und Rettich an. In Japan setzt man den Shiitake als Würze den verschiedensten Speisen zu.

In seiner Heimat wird der Pilz, wie H. Mayr, H. Molisch und andere berichteten, auf Holzprügeln verschiedener Laubgehölze in großem Maßstab im Freien gezogen. Ob sich die Kultur bei uns einführen wird, hängt besonders davon ab, ob es gelingt, dem Pilz auf möglichst billige Weise geeignete Kulturbedingungen zu bieten. Auch wird es sich erst zeigen müssen, ob der Pilz dem hiesigen Geschmack entspricht.

Durch eine Sporensendung, die ich aus Japan erhalten hatte, wurde ich in die Lage versetzt, Versuche mit dem Shiitake hier in Oesterreich durchzuführen. Während Versuche im Freien

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [AS_2](#)

Autor(en)/Author(s): Swoboda Franz

Artikel/Article: [Einiges über die Milchlinge. 3. Fortsetzung 27-28](#)