bisher noch zu keinem Ergebnis geführt haben, hatte ich mit der Kultur in geschlossenen Räumen Erfolg. Es zeigte sich, daß sich die Fruchtkörper im Dunkeln zu entwickeln vermögen und daß der Pilz auch bei Temperaturen von etwas unter 10° Fruchtkörper produziert, daher fast geringere Wärmeansprüche stellt wie der Champignon.

Ueber einen Kulturversuch, der in einem Hauskeller durchgeführt wurde, sei im nachstehenden kurz berichtet. Im Sommer geschnittene etwa 60 cm lange, gut armstarke Holzprügel der Rotbuche wurden im Jahre 1935 mit Bohrlöchern versehen, die einen Durchmesser von 2½ cm bei ungefähr gleicher Tiefe hatten. Um dem Holz, das schon völlig ausgetrocknet war, die nötige Feuchtigkeit zuzuführen, wurden die Prügel über Nacht in Wasser gelegt. Am nächsten Tag wurde die Impfung mit Brut vorgenommen, die ich mir auf Holzspänen gezogen hatte. Die Impfung geschah derart, daß die Bohrlöcher mit der Brut angestopft wurden. Sofern ein Bohrloch mit der Brut nicht vollgefüllt war, wurden noch etwas feuchte Buchenholzspäne zugegeben. Hohlräume frei zu lassen, ist nicht empfehlenswert, da sich in ihnen gerne Asseln ansammeln. Die Prügel wurden in einen Hauskeller gelegt und mäßig feucht gehalten. Die ersten Fruchtkörper erschienen im Oktober 1937, also nach einer Kulturdauer von mehr als zwei Jahren. Die Hüte erreichten einen Durchmesser bis zu 7 cm und waren, offenbar infolge Lichtmangels, auffallend blaß gefärbt, fast weiß.

Die Kultur in Kellern und ähnlichen Räumen scheint mir für unsere Verhältnisse aussichtsreicher zu sein als wie Freilandkultur, da die Luft im Freien offenbar zu trocken ist. Auch durch starkes Gießen läßt sich dieser Mangel nicht ausgleichen. Allerdings wird die Kultur durch die Notwendigkeit, sie in Räumen vorzunehmen, verteuert. Es ließe sich jedoch

vielleicht dadurch an Platz und damit auch an Kosten sparen, daß man die Prügel anfangs kreuzweise übereinanderschichtet und sie erst nach zwei Jahren aufstellt, sobald zu erwarten ist, daß der Ertrag einsetzt.

Bischofsmütze.

Am 14. Oktober 1937 fand ich auf dem Einstein (Nordtirol), 1800 m hoch gelegen, an einem morschen Baumstrunke eine Bischofsmütze (Helvella infula), die eine Höhe von 21 cm und eine Hutbreite von 10 cm hatte. Der noch ganz frische Pilz gab in einer Gemüsesuppe einen sehr guten Geschmack.

Anton Oberlechner, Enge, Tirol.

Neue Literatur.

H. Lohwag u. M. Peringer, Zur Anatomie der Boletaceen. Ann. Myc. 35 (1937).

Es werden in der Arbeit besonders die tramalen Verhältnisse einiger Boleten beschrieben und bei der bilateralen Trama außer dem Mediostratum die Lateralstrata unterschieden. Das Stielnetz zeigt in diesen Fällen ebenfalls unterhalb des Subhymeniums ein Lateralstratum.

Swoboda.

Pilzbücherei.

2) Eugen Gramberg, Pilze der Heimat. 2 Bände mit 130 farbigen Pilzgruppen. 4. Auflage, 1927. Verlag Quelle und Meyer in Leipzig. Die erste Auflage des von unserem Ehrenmitgliede verfaßten Pilzwerkes erschien im Jahre 1913. Wie bei Michael wurden auch hier einige der vorzüglichen Bilder der 1. Auflage umbenannt (Tafel 15: Lactarius subdulcis in camphoratus; Tafel 42: Tricholoma personatum in nudum u.s.w.). Gramberg meidet die uns geläufige Endung

"ling", daher: Ritterpilz, Schirmpilz u.s.w. Im ersten Band werden die Blätterpilze, im zweiten die übrigen Pilzgruppen besprochen. Größtenteils nach Photographien hergestellte Schwarzbilder vervollständigen das schöne Pilzwerk.

M i t t e i l u n g e n .

Am 7. Jänner verschied unser hochverehrtes Mitglied Herr Regierungsrat

Dr. Heinz Zuderell,

Vorstand des Botanischen Versuchslaboratoriums der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesversuchsstation für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg. Ueber sein Wirken wird in der März-Folge berichtet werden. Wir wollen ihm stets ein ehrendes Angedenken bewahren.

o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o

A c h t u n g ! Die H a u p t v e r s a m m l u n g findet am D i e n s t a g , den 8. März 1938 um 18 Uhr im Hörsaale des Botanischen Institutes statt. Anträge müssen bis spätestens 14 Tage vorher bei der Gesellschaftsleitung eingebracht werden.

Vortrag: Dr. Heinrich Lohwag, Mykologische Arbeiten der Gesellschaftsmitglieder im Jahre 1937.

Nächste A u s s c h u ß s i t z u n g am Montag, den 14. Feber 1938 um 18 Uhr. Vorher Bücherumtausch.

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Oesterreichische Mykologische Gesellschaft (Präsident Univ.-Dozent Dr. Heinrich Lohwag, Wien, III., Rennweg 2). - Für die Schriftleitung und die Vervielfältigung verantwortlich: Hans Fenzl, Purkersdorf, Herrengasse 6.

Österreichische Zeitschrift für

Pilzkunde

Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft

Sitz: Wien, 3., Rennweg 14
Botanisches Institut

II. Jahrgang 1938

Folge 3 März 1938

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o

****

* P i l z m a r k t b e r i c h t *
* des städt. Marktamtes S a l z b u r g. *

****

Nach § 20 der Marktordnung für die Landeshauptstadt Salzburg dürfen nur folgende eßbare Schwämme feilgeboten und verkauft werden:

1. Hallimasch, 2. Falscher Mousseron (Trich. graveolens), 3. Mairasling, 4. Ritterblätterpilz oder Grünling, 5. Feldchampignon, 6. Brätling, 7. Echter Reizker, 8. Eierschwamm, 9. Schafeuter, 10. Herrenpilz, 11. Kapuzinerpilz, 12. Kuhpilz, 13. Butterpilz, 14. Zierlicher Röhrling, 15. Totentrompete, 16. Speisemorchel, Morcheln, 17. Perigordtrüffel, schwarze als auch Sommertrüffel, 18. Weiße oder deutsche Trüffel, 19. Kaiserling.

Getrocknete, zerschnittene Schwämme, nur:

1. Herrenpilz, 2. Morcheln, 3. Trüffeln, 4. Feldchampignon.

Schwämme dürfen nicht in Haufen, hohen Körben oder anderen tiefen Behältern verkauft werden, sondern müssen behufs Erleichterung der Beschau stets in flachen niederen Körben ausgebreitet sein.

Der Verkauf von nassen, von Würmern ange-

Achtung! Die Hauptversammlung findet am Dienstag, den 8. März 1938 statt!

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): diverse

Artikel/Article: Pilzbücherei 31-32