

Eine Lorchelvergiftung.

Am 8. Mai dieses Jahres zeigten sich nach dem Genuß von Speiselorcheln (*Helvella esculenta*), welche nach dreimaligem Abbrühen mit heißem Wasser in einer Sauce mit Rahm zubereitet worden waren, bei drei Familien Vergiftungserscheinungen. Eine Frau P. schilderte die Krankheitserscheinungen folgendermaßen: Nach ungefähr vier Stunden traten starke Schmerzen mit Erbrechen und Durchfall ein. Hierauf starke Krämpfe und Schwindelgefühl, was 6 Tage anhielt. Als Gegenmittel wurde Mineralwasser genommen, welches die Schmerzen linderte.

Dieselben Pilze wurden acht Tage vorher anstandslos genossen, und ich nehme an, daß die Pilze durch den drei Tage lang andauernden Frost, welcher damals herrschte, verdorben wurden. Die Lorcheln stammten vom Wechselgebiet und wurden in ungefähr 1000 m Höhe gesammelt. Der Sammler derselben wurde von mir gewarnt, dieselben zu genießen.

Michael Jakob, Wr.-Neustadt.

Welcher Giftpilz war schuld?

Einem $\frac{1}{2}$ kg Mairaslinge waren 6 Pilze beigegeben, welche abends (31.5.1938) zubereitet und gleich darauf genossen wurden. Nach zwei Stunden traten die Vergiftungserscheinungen auf: Erbrechen und Durchfall, nachher starkes Schwindelgefühl, welches bis in die Morgenstunden anhielt. Als Gegenmittel wurde Milch angewendet. Die Vergiftungserscheinungen dauerten etwa 12 Stunden an. Die Pilze wurden im städtischen Föhrenwalde mit Raslingen, angeblich im gleichen Kreise wachsend, gesammelt.

Michael Jakob, Wr.-Neustadt.

Braunknolliger Rübling.
Von Josef Beran.

Auf faulenden Hutresten mancher Milchlings- und Täublingsarten, am häufigsten auf dem Wollschwamm und Kohlentäubling, findet man von August bis Spätherbst einen kleinen, gesellig wachsenden Pilz, den braunknolligen Rübling (*Collybia tuberosa* Bull.). Das Hüthen ist flach gewölbt, bis 15 mm breit, weiß, die Lamellen sind dicht, weiß. Der Stiel ist 3 cm lang, dünn, röhriqhohl, gebogen, weißlich. Er entspringt einem dunklen Knöllchen, einem sogenannten Dauermyzel, Sklerotium, das sich in den obgenannten Hutresten entwickelt. Ricken nennt ihn daher in seinem „Vademecum“ weißer Sklerotienrübling. Anmerkung der Schriftleitung. Siehe den Aufsatz „Höhere Pilze als Bewohner höherer Pilze“ von Dr. Franz Svoboda, Seite 43 - 48 im 1. Jahrgang.

Neue Literatur.

Höfler K., Pilzsoziologie. Ber. d. Deutschen Bot. Ges., Bd. 55 (1937), S. 606-622.

Die von Braun-Blanquet für die quantitativ-soziologische Erfassung der Vegetation autotropher (grüner) Pflanzen angegebene Methode wurde vom Verfasser für Pilzaufnahmen umgearbeitet. Die in Tabellenform dargestellten Aufnahmeergebnisse wurden auf Grund der Individuenzahl und des Gewichtes erstellt. Das geometrische Mittel dieser beiden Größen wird zur Abgrenzung von vier (vorläufigen) Abundanz- (Häufigkeits-)klassen verwendet. Als nächstes Ziel schwebt dem Verfasser die Festlegung charakteristischer Artkombinationen vor. Annales Mycologici, Bd. 35, 1937, Nr. 5/6 (S. 295-370.)

Das Doppelheft bringt zwei bemerkenswerte Arbeiten von Mitgliedern unserer Gesell-

schaft, u. zwar von H. Lohwag u. M. Peringer: Zur Anatomie der Boletaceen (besprochen im Jg. 1938 unserer Zeitschrift, S. 31), sowie von Kurt Lohwag; Tomes Hartigii (Allesch) Sacc. et Trav. und Tomes robustus Karst (besprochen ebenda, S. 46). Außerdem enthält das Heft eine Abhandlung von F. Petrak u. H. Sydow, „Ueber die Gattung Amerosporium Speg. und ihre nächsten Verwandten“, eine weitere von H. Sydow über „Neue oder bemerkenswerte australische Micromyceten (II) und ein Verzeichnis der neuen Literatur.“ Bulletin de la Société Mycologique de France. Bd. 53, Heft 3 und 4, 1937.

Das Heft enthält eine Reihe sehr bemerkenswerter Beiträge, von denen im besonderem genannt werden:

Favre J., Seltene oder wenig bekannte Pilze der Hochmoore des Jura;

Henry R., Ueber drei Arten von Inoloma und drei von Hydrocybe, von denen zwei neu sind;

Romagnesi H., Versuch einer Unterteilung der Gattung Rhodophyllus Qué1. (Unter diesem Namen werden die rosasporigen Normalblättler mit eckigen Sporen zusammengefaßt.)

In Anhang befinden sich je eine gute Farbtafel von Russula livida Pers. und Russula Zvarae Vel. Fr. Swoboda.

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

Vom Hallimasch.

Mannigfaltig ist die Zubereitungsart des Hallimasch in der Küche. Die Hüte werden wie Wiener Schnitzel herausgebacken, die getrockneten Stiele als Suppenwürze verwendet. Hervorragend schmeckt dieser Pilz, wenn er wie Reiszfleisch zubereitet wird (siehe 1. Jg., Seite 8). Eine gute Suppe: in Scheiben geschnittene Pilze werden mit Petersilie in Butter gedünstet, in mit kochendem Wasser aufgeglichene Einbrei gegeben und eine Stunde kochen gelassen. Mitun-

ter werden auch die Hüte des Hallimasch, auf eine Schnur aufgefädelt, getrocknet. Hat man bei einem Ausflug Hallimasch in großer Anzahl gefunden, dann ist die Herstellung von Pilzmarmelade zu empfehlen. Die Pilze werden im eigenen Saft gekocht, und das entstehende Pilzwasser wird fallweise in ein Gefäß gegossen. Schließlich kocht man die zurückgebliebenen Pilzreste mit Salzwasser nochmals scharf auf und verwendet den Saft ebenfalls. Auf 1 Liter Pilzsaft kommt nun ein Kaffeelöffel Salz. Hierauf kocht man ihn auf Sirupdicke ein und verwahrt den Extrakt in gut verschließbaren Fläschchen. Ein Kaffeelöffel Pilzextrakt genügt zum Würzen von 5 Tellern Suppe (nach Michael), wobei der Extrakt vorher in kochendes Wasser gequirt und durchgeseiht wird. Ebenso dient die Pilzmarmelade als Zusatz zu Bratentunken.

B e r i c h t e .

Unser rühriges Mitglied, Herr Anton Oberlechner ist nach Mayrhofen im Zillertale übersiedelt. Anlässlich seiner Vermählung wünschen wir alles Gute und wollen nur hoffen, daß er auch weiterhin in so vorbildlicher Weise Pilzaufklärungsarbeit leistet wie bisher. Pilzausstellung. Bei unserer Frühjahrspilzausstellung wirkte in uneigennützigster Weise die Höhere Staatslehranstalt und Versuchsstation für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg mit. Herr Regierungsrat Dr. Zweigelt stellte Präparate, Modelle und Bilder über die wichtigsten Weinbauschädlinge zur Verfügung. Unser alter Freund, Herr Präparator Thomas Cernohorsky brachte mit Herrn Woboril diese Gegenstände zur Aufstellung und klärte während der Ausstellungszeit manchen wißbegierigen Kleingärtner über verschiedene Krankheiten des Weinstockes auf. Allen Mitarbeitern nochmals besten Dank und - Einsatzbereitschaft für die nächste

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: [Neue Literatur 125-126](#)