

In der ganzen Gemarkung zerstreut liegen Bauernhöfe. Auf dem Weg zur Schule und in allernächster Nähe des Elternhauses haben die Schüler reichlich Gelegenheit zum Pilzesuchen. Über die ganze Gemarkung spannt sich so ein Netz von vielen Beobachtern. Fast Tag für Tag wird ein großer Teil der Gemarkung planmäßig abgesucht. (Dieses Verfahren birgt allerdings Gefahren in sich, denen vorgebeugt werden muß.)

Wären — wie hier im kleinen — über ganz Deutschland recht viele Pilzbeobachter verteilt, dann ließe sich ungemein viel Material zusammentragen über die geographische Verbreitung der Arten. Gerade für die Lehrerschaft wäre dies ein Gebiet dankbarer Betätigung.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Abschrift aus dem Ministerialblatt für die Sächsische innere Verwaltung.

Nr. 7 v. 3./4. 1930.

Dörrpilze. (M. d. J., 31. März 1930 — 54005 —).

Die Erfahrungen der Lebensmittelkontrolle haben ergeben, daß als Dörrpilze auch Gemische mit völlig wertlosen ungenießbaren und sogar giftigen Pilzen in den Handel kommen. Es ist deshalb im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle den Dörrpilzen besondere Beachtung zu schenken. Als eine zulässige Handelsware können nur solche Dörrpilze angesehen werden, die aus aromatischen genießbaren Pilzsorten hergestellt sind. Als solche haben folgende zu gelten:

a) Röhrenpilze: Steinpilz (auch Herrenpilz genannt): *Boletus edulis*, das Rothäubchen: *Boletus rufus*, der Birkenpilz: *Boletus scaber*, der Schusterpilz: *Boletus luridus**, der Maronenröhrling: *Boletus badius*, der Sandpilz: *Boletus variegatus*, die Ziegenlippe: *Boletus subtomentosus*, der Rotfußröhrling: *Boletus chrysenteron*, der Hohlfußröhrling: *Boletus cavipes*, der Butterpilz: *Boletus luteus*, der schöne Röhrling: *Boletus elegans*, der Schmerling: *Boletus granulatus*, der Kuhpilz: *Boletus bovinus*, der Schafporling: *Polyporus ovinus*, der Semmelpilz: *Polyporus confluens*, der Eichhase: *Polyporus ramosissimus*.

b) Stachelpilze: der Habichtspilz: *Hydnum imbricatum*, der Semmel-Stoppelpilz: *Hydnum repandum*.

c) Korallenpilze: Krause Glucke: *Sparassis crispa*; Morcheln und Lorcheln: *Morchella*- und *Helvella*-Arten; Trüffel: *Tuber*- und *Choiromyces*-Arten.

d) Blätterpilze (Lamellenpilze): der Pfifferling: *Cantharellus cibarius*, die Totentrompete: *Craterellus cornucopioides*, der Grünling: *Tricholoma equestre*, die Champignons: Schafchampignon: *Psalliota arvensis*, Wiesenchampignon: *Psalliota campestris*, Waldchampignon: *Psalliota silvatica*.

*) Anm. der Schriftlfg.: Gemeint ist der meist als Hexenpilz benannte *Boletus miniatorporus* Secr. = *erythropus* Fr., der durch seinen meist dunkelbraunen Hut, das sattgelbe, sofort stark blauende Fleisch und den ungenetzten Stiel gut charakterisiert ist.

Gemische, bei denen andere aromalose, minderwertige, ungenießbare oder giftige Pilze verwendet sind, sind auf Grund von §§ 3 und 4 des Lebensmittelgesetzes zu beanstanden.

Personen, die Dörrpilze herstellen oder in den Verkehr bringen, haben dies zur Vermeidung ihrer Bestrafung und der Beschlagnahme der minderwertigen oder gesundheitsschädlichen Ware besonders zu beachten. (JB. Bl. 3. 4. 30, S. 27.)

Kleine Mitteilungen aus der Pilzberatungsstelle der Staatl. Landesstelle für öffentl. Gesundheitspflege, Dresden.

Von Dr. Friese, Dresden.

Am 21. August 1930 wurde ein Riesenexemplar des Schuppigen Baumporlings vorgelegt. Gewicht: 14 Pfund, Maße: 58×58×18 cm. Fundort: Großer Garten zu Dresden.

***Lycoperdon caelatum* (Hasenstäubling).**

Von Hauptlehrer Gackstatter, Stuttgart.

Auf einer als Schafweide benutzten hügeligen Heide bei Schonach, O.-A. Mergentheim, mit Lettenkohlsandstein als Unterlage finde ich seit Jahren den Hasenstäubling (Ricken: gefelderter Stäubling) in seltener Größe. Einzelne Exemplare haben einen Durchmesser bis 16 und 18 cm, reichen also fast an die Größe eines kleinen Kinderkopfes heran und man konnte sie von der Ferne für *Globaria bovista* (Riesen-Bovist, der in Württemberg auf der schwäbischen Alb [Jura] und den Talauen der Jagst und ihrer Seitenflüsse und wohl auch sonst zerstreut vorkommt) halten. Man findet den Hasenstäubling bei uns nicht selten auf Wiesen, an grasigen Wegen, auf Rainen, hier aber stets mit einem Durchmesser von 5—7 cm, so daß nach meinen Beobachtungen die Gramberg'schen Maßangaben die zutreffenden sind, nicht aber diejenigen Rickens (cf. Vad. 284, Nr. 1786). — Während *Lycoperdon gemmatum* (Flaschen-Stäubling) häufig, *Lyc. piriforme* (Birnen-Stäubling) verbreitet ist, ist *Lyc. depressum* (niedergedrückter Stäubling) seltener; *Lyc. flavescens* (gilbender Stäubling) fand ich nur ein einziges Mal. Zerstreut findet sich *Lyc. echinatum* (Igel-Stäubling), *Lyc. uteriforme* (schlauchförmiger Stäubling); von den Bovisten ist verbreitet *Bovista nigrescens* (der schwärzende Bovist). Da man in Württemberg eine Fleischmahlzeit einem Pilzgericht vorzieht, werden die Stäublingsarten nur in Ausnahmefällen zu Speisezwecken verwendet.

Zu *Hebeloma crustuliniforme* und *Tricholoma rutilans*.

(S. 190 und 191 der Schlußnummer 1930)

Von Studienrat D. Herrfurth, Weinböhla bei Dresden.

Wenn die Genießbarkeit von *Hebeloma crustuliniforme* jetzt wiederholt bestritten wird, so möchte ich doch meine Erfahrungen mit diesem Pilze mitteilen.

Seit Jahrzehnten wurde dieser Pilz in unserer Familie mit zubereitet und gern genossen, aber nicht nur in einzelnen Exemplaren, sondern meist zugleich 30—40 Stück in einem Gericht, da ich zwei Standorte (1. einen rasigen Waldrand und 2. einen ganz lichten jungen Fichtenbestand) kannte, wo dieser Pilz alljährlich in größerer Zahl wächst. Seine Genießbarkeit kann ich als einwandfrei bestätigen. Und wenn vielleicht jemand bezweifeln möchte, ob ich den Pilz richtig bestimmt habe, so kann ich hinzufügen, daß ich beim ersten Funde einige Exemplare an Ricken sendete, der meine Bestimmung für richtig erklärte. Es kann sich somit bei Herrn Dr. Baudys nur um einen anderen Pilz gehandelt haben. — Wenn nun aber gar jetzt *Tricholoma rutilans* als ein verdächtiger Pilz hingestellt wird, der Erkrankungen verursachen soll, so muß ich diesem bestimmt widersprechen, denn dieser Pilz ist gerade einer der ersten, die ich kennen lernte und als eßbar selbst ausprobierte vor ca. 45 Jahren. Sowohl ich wie auch alle meine Familienmitglieder sammelten zum Genuß gerade diesen Pilz immer mit Vorliebe wegen seines schönen sauberen gelben Fleisches. Wir haben ihn immer wohlschmeckend befunden und nie Schaden davon gehabt. Aber nicht nur in meiner Familie wurden die beiden vorgenannten Pilzarten genossen, sondern die Bewohner der weiteren Umgebung meines früheren Wohnortes Stollberg i. Erzgeb., wo ich in vielen Ausstellungen beide Pilze als eßbar vorführte, sammeln diese Pilze als eßbare Pilze.

Vom Tranigen Glöckling (*Nolanea mammosa* Linn.).

Von Heinrich Huber, Wiener-Neustadt.

Der Tranige Glöckling ist ein Frühlingspilz. Von Ende März bis Mitte April 1930 fand ich ihn in zahlreichen kleinen Gesellschaften zwischen Eichen- und Buchenblättern, Fichten- und Lärchennadeln, Moosen und Gräsern auf der Ost- und Nordostseite (Burgenland) des Gespitzten Riegels im Rosaliengebirge. Die Tafel 582 in „Iconographia Mycologica“ von J. Bresadola gibt junge Pilze dieser Art in Haltung und Farbe sehr gut wieder. Ich hatte Gelegenheit, diesen Pilz in allen Entwicklungsstufen zu beobachten. Die Auftrocknung der Hüte erfolgt stets längsstreifig, also nicht vom Scheitel zum Rand oder umgekehrt, sondern feuchte dunkle und trockene helle Stellen nebeneinander. Die ausgeblaßten Hüte schimmern weißlich und sind weithin sichtbar. Sie bleiben spitz höckerig. Der tranige Geruch ist ausgeprägt wahrnehmbar. Sporen bis $15 \times 9 \mu$.

Champignons mit Karbolgeruch.

Von Huber, Saarbrücken.

Wiederholt wurde in unserer Zeitschrift über Champignons (*Psalliota arvensis*) mit Karbolgeruch berichtet. Die meisten führen diesen Geruch auf Chemikalien zurück, die zufällig in den Boden gelangt sind. Nach Professor F. von Teodorowicz soll jedoch ein Tausendfüßler die Ursache sein, der bei Berührung eine Flüssigkeit von karbolähnlichem Geruch ausscheidet. Dr. F. Paßecker hält den Karbolgeruch für ein konstantes

Rassenmerkmal einer Varietät der *Psalliota arvensis*. Schon in meiner Knabenzeit brachte ich *Psalliota arvensis* in großen Mengen nach Hause. In Begleitung einiger Schulkameraden wurde der Pilz an den Rändern des Fichtenhochwaldes, wo er in üppigen Exemplaren zu finden war, in den Herbstferien gesammelt. Wir Knaben erfreuten uns stets an dem angenehmen Geruch nach bitteren Mandeln oder Anis, der namentlich den jüngeren, aufgebrochenen Pilzen entströmte. Bis zum Vorjahre blieben mir Champignons mit Karbolgeruch unbekannt. Eines Tages im Oktober brachte mir ein Bekannter mehrere schöne Pilze, die in einer Parkanlage der Eisenbahnverwaltung standen. Auf den ersten Blick hielt ich die Pilze für *Psalliota arvensis*. Bei der näheren Betrachtung sah ich aber sofort, daß es sich um eine mir bisher unbekannte, eigene Art handelt, die namentlich in jüngerem Zustande *Psalliota arvensis* sehr ähnlich ist. Der fast glatte, grauweiße Hut ist anfangs auch abgeplattet-glockig, wird aber bei Fingerdruck nicht gelbfleckig, und die Lamellen sind satter gefärbt. Der enghohle Stiel trägt ebenfalls einen doppelschichtigen, aber zartgeriefen Ring. Das dicke Fleisch des Hutes ist unveränderlich, während das Stielfleisch blaßgelblich wird. Das auffälligste ist der mehr oder weniger starke Karbolgeruch, wodurch der Pilz ungenießbar ist. Auch im September 1930 wurden am gleichen Standort neun Exemplare dieses Pilzes gefunden. Ferner wurde mir ein weiterer Standort auf einem alten Friedhof bekannt, wo der Karbol-Champignon häufig auftrat. Bei der großen Ähnlichkeit, die dieser Pilz und der Wald-Edelpilz aufweisen, wundere ich mich nicht, daß man immer über *Psalliota arvensis* mit Karbolgeruch berichtete. Ich bin davon überzeugt, daß der Karbol-Champignon eine mit *Psalliota arvensis* nahe verwandte, sichere Art ist. Die Unterschiede sind nicht größer wie die zwischen *Lactarius deliciosus* und *sanguifluus*.

Zu der Eßbarkeit der Haar-Schleierlinge.

Von L. Fink e, Göttingen.

Nachfolgende Pilzarten habe ich in den Jahren 1919—1921 mit meiner Familie gegessen und als sehr schmackhaft gefunden: *Phlegmacium largum*, *multiforme*, *claricolor*, *prasinum*, *elegantius* und *varium*. *Phlegmacium varium* suchen wir jedes Jahr. Meine Frau kocht einige Gläser davon ein. Das Fleisch ist sehr schön weiß und ohne Maden. Dieser Pilz wächst Mitte September und Oktober unter niederen Tannen.

Dazu bemerke ich noch, daß wir auch *Clitocybe inversa* viel genießen und Pilzsülze davon hergestellt haben.

Massenhaftes Vorkommen von Trüffeln im Vogtlande.

Von Arno John, Elsterberg i. V.

Anfang Juli 1929 brachte mir ein junger Pilzfreund, Georg Krien aus Elsterberg im Vogtland, eine Tüte voll kleiner Trüffel, die ich zunächst für *Hysterangium clathroides* hielt (Gelbe Schwanztrüffel). Herr Ert Soehner-München bestimmte sie mir als *Hysterangium fragile* Hesse.

Dieser Pilz wuchs in riesenhaften Mengen in einem Fichtenwäldchen südlich Elsterberg von 75×35 qm = 2625 qm Größe. Gemeinsam mit Herrn Krien habe ich versucht, die Pilze zu schätzen. Auf 1 qm fanden wir 2—3 Nester, die ungefähr 50—80—100 und noch mehr Pilze pro Nest enthielten, die ganz winzigen abgerechnet. Da der ganze Wald von den Trüffeln befallen war, so ergibt eine vorsichtige Schätzung $2500 \times 200 = 500\,000$ Stück, welche Zahl sicher eher zu niedrig als zu hoch gegriffen ist. Auch heuer sind die Pilze wieder vorhanden, allerdings nicht so häufig und nicht überall im Walde. Immerhin haben wir auf einem genau abgegrenzten Quadratmeter über 200 Stück ausgegraben. Auch die Anzahl der Nester hatte sich bedeutend verringert.

Herr Soehner schrieb mir, daß auch in seiner Gegend der Pilz sehr häufig erscheint, und zwar ebenfalls im reinen Fichtenwald. Dieser Standort ist interessant; denn nach der Angabe Rickens im Vademekum Nr. 1827 wächst *Hysterangium fragile* Vitt. (non Hesse) „nur wenig vom Laub bedeckt in jungen Eichenbeständen“.

Hysterangium clathroides Vitt., die gelbe Schwanztrüffel, habe ich mittlerweile auch noch im Vogtland festgestellt, allerdings in geringer Zahl, und zwar bei Ölsnitz i. V. am 11. Juni ds. Js. Auch hier war der Standort wieder reiner Fichtenwald im Gegensatz zu Ricken und Michael, wo von „lichten Buchenbeständen“ gesprochen wird. Mitten unter diesen Trüffeln fand ich ein einziges Exemplar ganz abweichend mit rostbrauner Fruchtmasse, deren elliptische, mit deutlichen Stielrestchen versehenen Sporen 12—15mal 8—9 μ maßen, so daß es sich um *Hymenogaster Klotzschii* handeln könnte.

Wer für sein Herbar *Hysterangium fragile* haben möchte, dem sende ich sie gern zu. Porto erwünscht.

Der Satans-Röhrling.

Zu unserer Tafel*) 1. Von Franz Kallenbach.

Kurze Beschreibung (aus meiner Monographie „Die Pilze Mitteleuropas“):

H.: anfangs kappchenförmig dem Stiel aufgedrückt, bald halbkugelig-polsterförmig; mit anfangs eingebogenem, später verbogenem Rande; grauweißlich, meist ins Grünliche spielend; eingewachsen zartfilzhaarig; etwas uneben-grubig; dickfleischig, sehr breit werdend, bis ca. 25 cm.

Fl.: weißlich bis weißgelblich, jung mehr gelb, zuweilen etwas rötlich; zart blauend; sehr derb; Röhrenansatz meist gelb.

Rö.: gelb-grünlichgelb, blaugrün anlaufend; bleiben lange kurz, verlängert bis ca. 25 mm, um Stiel eingebuchtet, halbfrei.

*) Die Verlagsbuchhandlung Gustav Fischer in Jena war so liebenswürdig, uns die notwendige Auflage dieser Kunsttafel für unsere Zeitschrift kostenlos zur Verfügung zu stellen.

Wir sprechen dafür unseren herzlichsten Dank aus.

Po.: gelb, dann blut-karminrot, mit gelber Randzone, allmählich oliv, bei Druck grünblau; rundlich-eckig, ziemlich fein.

St.: gelb und karmin, die eine oder andere Farbe vorherrschend, auch Lebhaftigkeit sehr veränderlich; meist an Spitze gelb, abwärts karmin, gegen Basis wieder gelblich, bei Druck blauend; fein genetzt; eiförmig-kugelig bis knollig-bauchig, im Alter kaum gestreckt, 4—12/4—15 cm.

Ger.: stark, meist widerlich.

Geschm.: süßlich.

Standort: lichter Laubwald, besonders Rotbuchen, liebt Kalk im Untergrund; 7—9.

Sporen: 10—16/5—7 μ .

Verwechslungsmöglichkeiten: Durch die Literaturmängel und die Seltenheit des Vorkommens werden meist die übrigen Vertreter der Luridigruppe als *satanas* angesprochen. Die Art ist jedoch nicht zu verkennen, wenn man auf den grauweißlichen bis schwach grünlichen Hut, das derbe, weißliche Fleisch, den dickbauchigen Stiel und den auffallenden Geruch achtet! Am nächsten steht *rhodoxanthus* (Pilze Mitteleuropas, T. 2, F. 2 u. T. 3), der aber schon mit bloßem Auge durch das leuchtendere Rot und Gelb an Poren und Stiel, durch das gelbe, weichere Fleisch, durch die gelblichen und rosa Töne auf dem Hut, durch den bald gestreckten Stiel und durch die Geruchlosigkeit leicht zu unterscheiden ist. Von oben gesehen haben auch einige Blauhüter der Gelbporer eine gewisse Ähnlichkeit, so die bitteren Spezies *pachypus* und *radicans* Pers. (Pilze Mitteleuropas, T. 32), auch die schöne und seltene Art *aestivalis* (Pilze Mitteleuropas, T. 14, F. 5 u. 6). Beim Aufnehmen der Pilze ist jeder Zweifel sofort behoben.

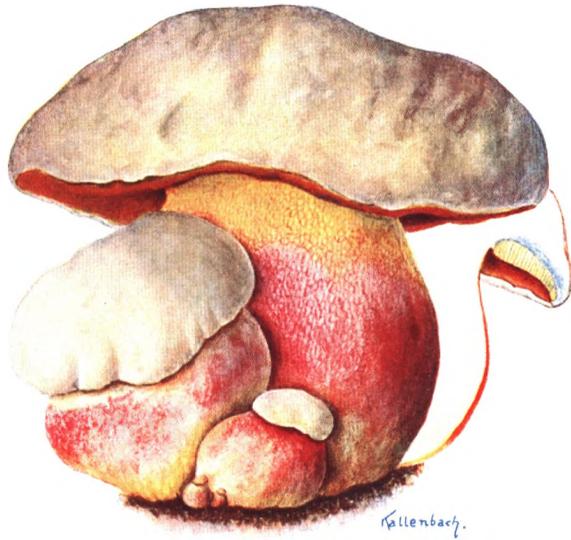
Zur Festlegung der geographischen Verbreitung ist der Verfasser dankbar für Zusendung von seltenen und kritischen Röhrlingen und Porlingen.

Gleichzeitig sei nochmals verwiesen auf die Subskription zu meinem handlichen Taschenbuch über die Röhrlinge (Z.f.P. 1930, Schlußheft, S. 182). Dieses Taschenbuch soll alle europäischen Röhrlinge in besten Buntdarstellungen mit kurzen, aber erschöpfenden Beschreibungen, in handlichem Format umfassen. Der Preis für das in Ganz-Leinwand gebundene Taschenbuch wird höchstens 9—10 RM. betragen und ermäßigt sich, sowie die Subskribentenzahl die Erwartungen und Berechnungen übertrifft. Je rascher eine größere Zahl von Subskribenten zusammenkommt, desto früher wird mit der Ausgabe begonnen und desto niedriger wird der Preis. Dieses Taschenbuch wird allen Pilzfreunden gerade im Wald bei der Bestimmung behilflich sein und meiner großen Monographie sicherlich viele neue Freunde erwerben.

Mit diesem Büchlein werde ich eine Serie von erschöpfenden Taschenbüchern über die verschiedensten Pilzgruppen eröffnen, worauf z. B. die Porlinge und Stachelinge usw. in absehbarer Zeit folgen werden.

Bestellungen nimmt der Verfasser entgegen.

Um rege Werbung in Freundeskreisen usw. wird gebeten!



Boletus satanas, Satanspilz.
 $\frac{1}{2}$ nat. Gr. Nach Kallenbach. — Giftig.

Mozart und die Pilze.

Von Professor Dr. Killermann.

Im Herbst 1787 unternahm Mozart mit seiner Frau eine Reise von Wien nach Prag. Am 3. Reisetag, 14. IX., besuchte das Paar, gelockt vom Grün der Wälder, an der böhmischen Grenze einen frischen Tannenwald, der es mächtig entzückte. Mozart brach einen Pilz und steckte verschiedene Zapfen ein. „Man könnte denken“, sagte da die Frau, „du hast noch nicht 20 Schritte hinein in den Prater getan, der doch solche Raritäten auch wohl aufzuweisen hat.“ — „Was Prater! Saperlot! wie du nur das Wort hier nennen magst! Vor lauter Karossen, Staatsdegen, Roben und Fächern, Musik und allem Spektakel der Welt, wer sieht denn da nach sonst etwas? Und selbst die Bäume dort, so breit sie sich aufmachen, ich weiß nicht, Bucheckern und Eicheln am Boden verstreut, sehen halt aus wie ein Geschwisterkind, mit der Anzahl verbrauchter Korkstöpsel darunter. Zwei Stunden weit riecht das Gehölz nach Kellnern und nach Soßen“ — so Mozart. (Nach E. Mörike.)

Ein neuer Kaiserlings-Fund in Baden.

Von Kunstmaler Kölbl, Freiburg i. Br.

Es dürfte die Leser unserer Zeitschrift interessieren, daß ich am 4. August dieses Jahres in einem durch seine Kultur der Edelkastanie und durch sein mildes Klima bekannten Seitental des Schwarzwaldes in der Nähe von Freiburg den Kaiserling (*Amanita caesarea*) in mehreren gesunden Exemplaren im Gesamtgewicht von über 1 kg gefunden habe. Vier Tage später fand ich ihn nochmals in mehreren Stücken im gleichen Tal, aber ungefähr 1 km vom ersten Platz entfernt. In beiden Fällen stand der Pilz unter Eichen, die von Edelkastanien-Gestrüpp umgeben waren.

Die Kraft der Pilze.

Zu dem gleichnamigen Bericht von H. Findeisen, Meißen, möchte ich unseren Lesern eine ähnliche Schilderung aus dem Jahre 1883 nicht vor-enthalten. Diese Angaben stammen aus unserem Vorläufer, der „Zeitschrift für Pilzfreunde“, 1. Jahrgang 1883.

„Zeitungen teilen folgendes interessante Vorkommen vom Champignon mit: Im Hofe eines Hauses am Breitenwege in Magdeburg bot sich vor einigen Tagen auf einer im Bereich der Dachtraufe befindlichen Stelle des Asphaltbelags eine kleine Eruption dar. Die Asphaltdecke war hier in einer Breite von mehr als 1 Fuß und einige Zoll hoch blasenartig emporgehoben und zugleich zerrissen. Die Untersuchung ergab, daß ein ansehnlicher, ca. 50 kg*) schwerer Champignon, der noch von einem zahl-

*) kg soll wohl Dekagramm = 10 g bedeuten. Diese Gewichtsbezeichnung ist heute noch stellenweise üblich. 50 kg nach unserer heutigen Bezeichnung sind für einen Champignon doch eine Unmöglichkeit.

reichen Nachwuchs umgeben war, die Hebung und den Bruch veranlaßt hatte. Unzweifelhaft sind bereits mit dem Mörtel oder Steinmaterial die Sporen oder das Mycel in die Betonschicht gelangt, und hat hier, trotz des vollständigen Mangels an Luft und Licht, die Entwicklung des Pilzes stattgefunden. Der Pilz ist zwar in seiner Form etwas gedrückt und so von im Freien entwickelten Exemplaren in etwas abweichend, indes der volle, am Grunde verdickte, in der Mitte beringte Strunk, der fleischige, gewölbte, flockig-seidige Hut und seine fleischfarbigen Sporenplatten oder Lamellen, sowie der angenehme Geruch und Geschmack lassen den echten *Agaricus campestris* erkennen.“

Trametes odorata Wulf., die Fenchel-Tramete.

Von William Meier, Hamburg.

In der Z. f. P., Jg. 1928, S. 140, finde ich die Bemerkung, daß in Nord-Deutschland das Vorkommen der Fenchel-Tramete (*Trametes odorata* Wulf.) möge festgestellt werden. Ich fand die Art am 12. August 1916 im Forst Langelohe (bei Sprötze, Hann.); bei Wohldorf-Hamburg; bei Deutsch-Evern (südlich von Lüneburg), Oktober 1926; bei der Försterei Rostorf bei Kellinghusen-Mittelholstein, Mai 1926. Die Pilze wuchsen jedesmal an alten Fichtenstümpfen.

Bemerken möchte ich noch, daß *Hydnum caeruleum* Fl. Dan. (Himmelblauer Stacheling) auch bei Hamburg (Aumühle) und jenseits der Elbe (Wintermoor, Deutsch-Evern, Bienenbüttel, Bevensen) vorkommt. Seltner ist *Hydnum nigrum* Fr. (Schwarzer St.); diese Art fand ich im Esinger Wohld in Holstein und bei Bevensen.

Strychnin in Pfifferlingen.

Ein nicht alltäglicher Fall von Pilzvergiftung ereignete sich unlängst in einem Dorfe des ungarischen Bezirks Eisenburg. Hier starb die fünfköpfige Familie eines Bauern nach dem Genusse eines Pilzgerichts unter vergiftungsähnlichen Erscheinungen. Natürlich schob man die Schuld an dem traurigen Ereignis auf die Schwämme, stand aber insofern vor einem Rätsel, als die Mahlzeit ausschließlich aus Pfifferlingen bestanden hatte, die bekanntlich unschädlich und auch mit anderen, giftigen Pilzen kaum zu verwechseln sind. Die Sache wurde noch rätselhafter, als eine Untersuchung des Pilzgerichts ergab, daß dieses Strychnin enthielt. Wo stammte das starke Gift her? Den ganzen Umständen nach kam ein Verbrechen oder auch nur eine Fahrlässigkeit — der Bauer hatte nie Strychnin im Hause gehabt — nicht in Frage. Schließlich stellte sich heraus, daß die todbringenden Pfifferlinge in einem Kiefernbestande gesammelt worden waren, der zur Vernichtung von Insekten vor einiger Zeit mit Strychnin bestreut war. Die Pilze müssen das Gift aus dem Boden in sich aufgesogen und so den Tod der Bauernfamilie herbeigeführt haben.

(„Die Hanse“, Hamburg 1930, S. 661).

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: [10_1931](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 19-26](#)