
Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Der gestreifte Teuerling.

Von Dr. Düring, Chemnitz.

Der gestreifte Teuerling (*Cyathus striatus*) gehört wohl mit zu den am wenigsten beachteten Pilzen. Er findet sich im Herbst an feuchten, modrigen, meistens der Sonne abgewendeten Orten und wächst auf faulendem Holze sowie auf modernden Blättern. Besonders häufig kommt er in feuchten Sommern vor. Er bildet anfangs gelbbraunliche, filzige, kugelige, später kreiselförmige, lederartige Fruchtkörper. Sie besitzen nach oben einen flachgewölbten Deckel, der sich zur Reifezeit öffnet und flache, anfangs helle, später bräunliche, scheibenförmige, etwa 2 mm breite Innenkörperchen, sogenannte Sporangiolen, zeigt. Diese Sporangiolen sind mit einem Strang, der an den Nabelstrang der Samen erinnert, mit der Peridie (Wand des Fruchtkörpers) verbunden. Sie enthalten die zahlreichen elliptischen, 14—17 μ langen und 8—9 μ breiten farblosen Sporen.

Zu *Phlegmacium orichalceum*.

Von R. Gottleuber, Dresden.

Im 2. Band der Ausgabe B von Michael/Schulz ist unter Nr. 199 bei dem kupferroten Schleimkopf (*Phlegmacium orichalceum* Batsch) beschrieben „Wert nicht festgestellt“. Ich habe diesen Pilz bis jetzt an zwei Standorten alljährlich seit 1927 bei Murnau in Oberbayern in je nicht allzu großer Menge festgestellt und auch jedes Jahr diese Pilze als Mischpilze im Gericht ohne jeden Nachteil gegessen. So auch letztes Jahr im August. Nach meinen Feststellungen riecht der Pilz nicht nach rohen Kartoffeln, sondern eigenartig stark würzig, dabei dumpfig. Dies stellten auch einige „Eingeborene“ fest, deren Urteil nicht durch Sachkenntnis getrübt war. Der Geschmack ist mild. Er wird von Maden angegangen. Die Abbildungen im Buche sind sehr gut. Fast schwefelgelb kommt der Pilz aus dem Boden. Er scheint allerdings auch in Bayern selten zu sein.

Geotropismus an Lamellen.

Von H. Haas, Stuttgart.

Wer Blätterpilze nach Rickens Werken bestimmt, und das tun vermutlich viele Pilzfreunde, der hat gewiß schon wiederholt bei der Beschreibung der Lamellen die Angabe „legen sich“ bemerkt, besonders bei zahlreichen Arten der *Cortinari* findet sich dieser Hinweis. Im folgenden gebe ich eine diesbezügliche Beobachtung wieder, die ich im Jahre 1930 an mehreren Arten der Gattungen *Phlegmacium* und *Inoloma* zu machen Gelegenheit hatte. Einige normal gewachsene Exemplare von *Phlegmacium varium*, einem häufigen Fichtenwaldpilz, ließ ich zu Hause über

Nacht in einer Schachtel liegen, ohne die Stiele zu entfernen; die Pilze lagen mit dem Hutrande auf, wie eben Hutpilze zu liegen kommen, wenn man sie nicht gerade „auf den Kopf stellt“. Am nächsten Morgen hatten sich die Lamellen „gelegt“, und zwar in sehr interessanter Weise. Die vom Berührungspunkt des Hutes senkrecht nach oben zum Stielansatz hin verlaufende Lamelle ist unverändert geblieben, die seitlich von ihr angeordneten legen sich durchweg nach abwärts um, sich nunmehr gegenseitig teilweise überdeckend; in der Verlängerung der unten stehengebliebenen Lamelle findet sich dann mitunter eine weitere, die sozusagen nicht recht weiß, ob sie sich nach links oder rechts zu den von ihr abgewandten Nachbarlamellen legen soll. Offenbar unterliegen die Lamellen dem Einfluß der Schwerkraft, und es liegt damit ein hübsches Beispiel von Geotropismus vor. Die auf die eben geschilderte Weise geotropisch beeinflussten Pilze drehte ich nun derart um, daß die umgelegten Lamellen mit ihren Schneiden allesamt nach oben wiesen; siehe da, andern tags hatten die Lamellen sich wiederum nach abwärts gewendet, nunmehr nicht mit der ganzen, sondern nur etwa der halben Breite, was recht merkwürdig aussah.

Wird ein Pilz, der zu solcher Regulierung der Senkrechtstellung seiner Lamellen befähigt ist, etwa durch vorbeistreifende Tiere oder durch allzu nahe sich entwickelnde Artgenossen etwas aus seiner Lage gebracht, so werden sich die Lamellen geotropisch wieder senkrecht einstellen, was für das normale Ausstreuen der Sporen von Bedeutung sein könnte. Erwähnt sei noch eine weitere Erscheinung, die aber weiterer vergleichender Beobachtungen bedarf. Es reagieren nämlich zahlreiche Pilze noch in anderer Weise geotropisch: Amanita-, Mycena- und Galeraarten bringen durch Krümmungen des Stieles ihre Hüte in waagrechte, deren Lamellen mithin in senkrechte Stellung. Besonders schön zeigen dies Amanitopsis vaginata und unter den Helmlingen Mycena polygramma. Die plumpen Arten der Cortinariii fand ich dagegen viel weniger zu solchen Biegungen des Stieles befähigt. Ob es sich hierbei um Ersatzercheinungen bei verschiedenen Pilzarten oder -gattungen handelt, bleibt noch festzustellen.

Über die Giftigkeit der *Tricholoma flavobrunneum* Fries.

Von Dr. Pilát, Prag.

Zu dem interessanten Artikel von Herrn Lehrer Kersten „Ein gesundheitsschädlicher Ritterling“ in Heft 4/5 des vorigen Jahrganges der Z.f.P., sowie auch zu den anderen Berichten über die merkwürdige Pilzvergiftung in Bitterfeld, welche in der gleichen Nummer veröffentlicht wurden, will ich nur die kleine folgende Anmerkung beifügen.

Die Giftigkeit der Art *Tricholoma flavobrunneum* Fries ist in der Tschechoslowakei gut bekannt. Einen ausführlichen Bericht über Vergiftung mit diesem Pilz bringt Velenovský in seinem großen Werk „Pilze Böhmens“. Velenovský war vor Jahren selbst der Meinung, daß diese Art

eßbar sei und hatte auch selbst mehrmals mit seiner ganzen Familie ohne jeden Schaden diesen Ritterling in der Küche verwendet.

Aber einmal bei nasser Witterung, wenn das Holz in der Küche mit Wasser durchfeuchtet war und deshalb schlecht brannte, geschah es, daß die Pilze schlecht durchgekocht wurden. Nach dem Genuß dieser nicht gut gekochten Pilzspeise erschienen bei allen Familienangehörigen die Merkmale einer ziemlich starken Pilzvergiftung, etwa mit gleichem Verlauf, wie bei dem Pilzvergiftungsfall in Bitterfeld. Es ist deshalb Prof. Velenovkys Meinung, daß dieser Ritterling im Rohzustand giftig ist, aber wenn er gut und lange gekocht ist, verliert er die schädlichen Wirkungen fast gänzlich.

Zum Semmel-Stoppelpilz (*Hydnum repandum* und *rufescens*).

Von Studienrat Dr. Stier, Swinemünde.

Die Ausführungen des Herrn Huber-Saarbrücken über den Semmelstoppelpilz im Jahrgang 1930, Seite 147, habe ich mit Interesse gelesen. Ich habe dazu zu sagen, daß mir in der Tat bisher eine von *Hydnum repandum* verschiedene Art *Hydnum rufescens* nicht bekannt war. In den mir zur Verfügung stehenden Werken ist sie nicht verzeichnet. Wenn aber Gramberg die zweite, Michael die erste Art abgebildet hat, so habe ich beide oft genug gefunden, ohne sie weiter zu unterscheiden. Die rötliche Art kommt bei uns auf Usedom ziemlich häufig vor, und zwar meist so klein, daß es sich nicht lohnt, sie für Speisezwecke zu sammeln. Der von Michael abgebildete Pilz ist aber auf unserer Insel auch nicht selten, ebenso im Harz und im Thüringer Walde, und zwar gewöhnlich in Buchenwäldern. Bei dem Fall, den ich in unserer Zeitschrift besprochen habe, handelte es sich um ungewöhnlich große Exemplare unter hochstämmigen Fichten, die vor Alter fast weiß geworden waren. Sie müssen also doch wohl zu *Hydnum repandum* gerechnet werden.

Die verdächtige Lorchel und die Herbst-Trompete.*)

Von Prof. Dr. Stahr.

Wäre es nicht nützlich, folgenden Schwämmen andere Namen zu erteilen? Nach meinen üblen Erfahrungen mit der Lorchel in Gestalt sehr vieler Vergiftungen leichten Grades, so mancher Vergiftung schweren Grades und etlicher Todesfälle sollte doch der Name *esculenta*, das heißt eßbare Lorchel, beseitigt werden! Wenn wir schon danach streben, daß *Helvella esculenta* nicht mehr bedingungslos verkauft wird, da nun feststeht, daß sie ein Giftpilz ist, so sollte doch auch baldigst die lockende Bezeichnung „eßbar“ gestrichen werden. Ich schlage meinerseits vor *Helvella noxia*, schädliche Lorchel; oder sollte vielleicht *Helvella suspecta*, verdächtige Lorchel, besser geeignet sein, zumal dieses Wort früher bereits in anderem Sinne gebraucht wurde und Kennern geläufig ist?

Seit etlichen Jahren sammle ich im Olivaer Wald *Craterellus cornucopioides*, die Totentrompete, die wir frisch und getrocknet als äußerst schmackhaft zu Suppen, Tunken usw. erkannt haben. Sie wird wohl auch überall geschätzt, wo man sie überhaupt kennt. Im Pilz-Merkblatt des Reichsgesundheitsamtes vermisse ich diesen Pilz. Was mich und meine Freunde immer sehr gestört hat, ist der Name Totentrompete. Dieser Pilz, der noch nie

*) Anmerkung. Diese Mitteilung ist am 17. März gleich nach dem Manuskript-Eingang von Prof. v. Teodorowicz (Z.f.P., Heft 3, 1931) unabhängig von demselben eingegangen.

jemanden etwas zu Leide getan hat, sollte diesen Namen auch nicht weiterführen müssen. Nennen wir ihn doch Herbst-Trompete oder braune Trompete.

Wollen wir schon das Volk belehren und anweisen, welche Schwämme zu meiden und welche zu lieben sind, so müssen wir doch auch diese irreführenden Bezeichnungen beseitigen, welche das Gegenteil von dem aussagen, was der Wahrheit entspricht; denn „Totentrompete“ wird jeder Laie für die Bezeichnung eines Giftpilzes halten, während *esculentus* (besser *edulis*) doch eben eßbar und nicht giftig heißt, wie z. B. der Frosch (*Rana esculenta*), der z. B. in Straßburg im Elsaß in großen Mengen auf den Märkten verkauft wird.

Pilzberatungsstelle in Augsburg.

Nach dem Bericht der neuen Augsburger Zeitung befindet sich im Zimmer Nr. 1 im Mittelgebäude des Stadtmarktes eine Beratungsstelle für Pilze. Bei der Untersuchungsstelle sind in letzter Zeit auch Gallenröhrlinge und Knollenblätterpilze zur Untersuchung vorgelegt worden. Daraus ersieht man, wie notwendig eine solche Beratungsstelle ist. Auf dem Stadtmarkt selbst werden nur kontrollierte Pilze verkauft.

Die wirtschaftliche Notlage und der Pilzgenuß.

Ähnlich wie in den Kriegs- und Nachkriegsjahren bewirkt die Not der Zeit auch wieder eine bessere Ausnutzung unserer Waldschätze. Aus dem Regensburger Anzeiger vom 30. Juli entnehmen wir folgendes:

„Der Schwammerlmarkt gestern Mittwoch war mit einer so reichlichen Menge eingedeckt, wie dies selten ein Jahr bietet. Rings um die Neupfarrkirche, rings um den Brunnen bis zur Spitze bei der Einmündung der Wahlenstraße boten gegen 250 Marktfrauen dieses Saisongericht zum Kauf an, so daß sicher der Schwammerlmarkt mit 12 bis 15 Zentner besichtigt war. Hauptsächlich beherrschte der König des Waldes, der Steinpilz, den Markt. Der Preis für eine Portion (etwa $\frac{1}{2}$ Pfund) war 20 Pfennig. Außerdem gab es noch Rotkappl, Rehgoaßl, Milchbreitling, Schafhäuterl, Champignons, die wieder in Wiesen- und Waldchampignons unterschieden werden, Birkenschwämme und den sogenannten Goaßbart, der hinsichtlich seines Geschmacks dem Steinpilz und dem Champignon gleichsteht. Die Preise waren für Rotkappl und die übrigen Schwämme 10 Pfennig pro Portion.“

Eine Vergiftung durch den Schopftintling?

Von Oberlehrer E. Kunz, Ludwigshafen.

Ein guter Bekannter, der etwas an Leberschwellungen leidet, aß Tintlinge (*Coprinus comatus*), die am Vormittag gesammelt waren, zum Mittagessen. Die Pilze waren jung und einwandfrei sowie gut zubereitet. Gegen Abend stellte sich heftiges Erbrechen ein, das einen großen Teil der Nacht währte. Am nächsten Tage war mein Bekannter wieder wohl auf. Einige Wochen später begegnete ihm dasselbe wieder. Muß man als Ursache seine gesundheitlichen Verhältnisse annehmen, handelt es sich um eine Vergiftung? Schopftintlinge rechnete doch schon Lenz zu den eßbaren Schwämmen!

Anfragen unserer Mitglieder.

Bitte um Zusendung

von nadelbewohnenden Pilzen (z. B. *Clitocybe pityophila* usw.) in möglichst frischen und zahlreichen Exemplaren kurz vor der Sporenreife am besten als Warenprobe.

Prof. Dr. Falck, Hann.-Münden.

Bitte um Zusendung

von ausgefallenem Sporenpulver auf gereinigten Objektträgern der verschiedensten Arten der Gattungen *Amanita*, *Russula* und *Pholiota*.

Professor Dr. René Vandendries, Rixensart, „La Chanterelle“ (Belgien).

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 122-125](#)