

hätten. Daß derartige Angaben, soweit sie nicht, wie in den angeführten Fällen, von pilzkundiger Seite erfolgen, einer botanischen Nachprüfung unterzogen werden sollten, geht aus einer Mitteilung des Schriftleiters der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Kallenbach-Darmstadt, an das Reichsgesundheitsamt hervor, wonach es sich bei der Nachprüfung einer derartigen Angabe herausstellte, daß nicht *Helvella esculenta*, sondern die wie alle Morchellaarten im Gegensatz zu den *Helvella*-arten als unschädlich bekannte *Morchella rimosipes* (Käppchenmorchel) gegessen wurde.

Worauf die auffällige Resistenz einzelner Individuen beruht, ist nicht näher bekannt. Möglicherweise kommt hierbei eine schnelle Zerstörung des Lorchelgiftes in Frage, wie ja auch die erstaunliche Resistenz verschiedener Haustiere gegen Atropin darin ihre Erklärung gefunden hat, daß z. B. bei Kaninchen das Serum und die Leber das Atropin zu zerstören vermögen (Fleischmann 49, Cloetta 50). Stahr (51) neigt dazu, in solchen Fällen eine baldige Ausscheidung des Giftes anzunehmen. Auf diese Weise soll 1. eine kumulierende Giftwirkung verhindert werden und sich 2. eine Giftfestigkeit entwickeln können. (Schluß folgt.)

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Der Rote Gitterling im Botanischen Garten zu Hamburg.

Von Martha Brüllau.

Ganz besonders hat mich in der Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 1, 1933 der Aufsatz von Herrn Universitätsprofessor Dr. Reinhardt über das Vorkommen von *Clathrus cancellatus* in Hedersleben interessiert. Als Glanzstück auf unserer letzten Pilzausstellung in Hamburg (vom 24. bis 26. September 1932) hatte ich auch zwei *Clathrus cancellatus* L., und zwar ein herrlich ausgewachsenes Exemplar mit dem schönen roten Gitterwerk und ein Ei. Die Pilze sind hier im Botanischen Garten im Agavenhaus in einem Kübel gewachsen. Ich nahm mit Bestimmtheit an, daß die Sporen dieses Pilzes mit der Erde hier eingeschleppt wurden. Nach der Ausstellung ist der Pilz in die hiesige Sammlung eingereicht worden.

Der rote Gitterling.

Von Rektor Kusserow, Stettin.

In der Zeitschrift für Pilzkunde bringt Heft 1, 1933, eine Abhandlung über das Vorkommen von *Clathrus cancellatus* aus der Feder von Univ.-Prof. Dr. O. Reinhardt. Da Stettin als Standort des roten Gitterlings nicht bekannt zu sein scheint, möchte ich folgende Beobachtung zur Kenntnis bringen. Befreundete hiesige Botaniker machten mich darauf aufmerksam, daß auf dem hiesigen Torneyer Friedhofe mit Kränzen aus Italien eingeschleppte Pilze vorkämen, die einen entsetzlichen Geruch verbreiten. *Phallus impudicus* kam nicht in Frage — er kommt zwar

häufig auf diesem Friedhof vor — da er den Herren bekannt war. Durch Zufall konnte ich das Vorkommen von *Clathrus cancellatus* hier feststellen. Gelegentlich einer Pilzsuche auf dem Friedhof fand ich auf einem Kirchhofswege, der an der städtischen Gärtnerei entlang führte, ein Ei des Pilzes, das offenbar aus der Gärtnerei hierher geworfen war. Bei der Nachsuche auf dem Friedhof fand ich auf einem alten Grabe am Rande eines mit Epheu bewachsenen Hügels an drei verschiedenen Stellen eine Anzahl Fruchtkörper, teils schon im Vergehen, teils vollständig entwickelt, teils als Ei. In den nächsten Jahren habe ich das Erscheinen dieses Pilzes regelmäßig feststellen können; in wärmeren Sommern war die Zahl der Pilze stets größer als in kühleren. In den letzten 3 Jahren habe ich die Pilze an dieser Stelle und auch sonst nicht mehr auffinden können. Veränderungen am benachbarten Bahnkörper kommen nicht als Grund für das Ausbleiben in Frage. Ich nehme an, daß der Pilz infolge der dichteren Epheudecke des Grabes und der Beschattung durch die das Grab nach allen Seiten einschließenden etwa 20jährigen Linden nicht mehr Wärme genug erhält, um sich entwickeln zu können.

Pilzfunde 1933.

Von Univ.-Prof. Dr. O. Reinhardt, Hedersleben (Bez. Magdeburg).

Es war diesen Sommer und Herbst 1933 sehr trocken hier. Der Standort von *Clathrus* wurde von Herrn Rektor Brehorst regelmäßig besucht. Am 8. und 9. Oktober hatten wir nach längerer Trockenheit 9 mm und 15 mm Regen; während Brehorst noch am 7. Oktober nichts gesehen hatte, fand er am 10. Oktober zwei kleine, ganz verregnete Pilze, deren Netz vom Regen mehrfach zerrissen war; ich habe sie, so gut es ging, getrocknet.

Im Garten war unter der Rotbuche *Inocybe lateraria* in der Form von *frumentacea*; die Pilze, etwa ein Dutzend, waren klein und kamen gleich braun heraus. Unter der Esche, wo 1932 die dem Maipilz so ähnliche *lateraria* wuchs, ist 1933 überhaupt keine erschienen. Auch sonst gab es wenig Pilze, selbst *Russula* und *Lactarius*, sonst so reichlich im Hakel, waren nur wenige da. Merkwürdigerweise war *Lactarius piperatus* häufiger als *vellereus*, während es sonst umgekehrt ist, den *vellereus* habe ich 1933 im Hakel nur einmal gefunden. Neu für den Hakel war *Boletus sericeus* und *Polyporus (Fomes) conchatus* an einer toten Weißbuche, beide am 10. VIII. 1933, auch *Polyporus (Placoderma) lucidus*, den ich früher schon zweimal im Hakel gefunden habe, trat auf; alle 3 Pilze nur in je einem Exemplar.

Jahresbericht 1933 der Markthallen-Verwaltung zu Chemnitz.

Von Markthallen-Inspektor Borrmann.

In diesem Jahre war der Eingang an Pilzen außerordentlich gering im Verhältnis zu den Vorjahren. Die Nachfrage nach Pilzen konnte bei weitem nicht gedeckt werden. Die Bemühungen der Händlerschaft, Pilze

heranzuschaffen, waren vergeblich. Gegenden, aus denen in früheren Jahren Massenbezüge von Pilzen getätigt wurden, versagten infolge der Trockenheit und lieferten fast nichts.

Wie in den Vorjahren waren wiederum die eingegangenen Pilzmengen ordnungsgemäß gebucht worden. Das Ergebnis war folgendes:

79 661 kg Gelbschwämmchen
4 370 kg Steinpilze
34 007 kg Mischpilze
3 932 kg Birken- und Rothautröhrlinge
4 833 kg Zuchtchampignon
415 kg Wiesenchampignon
41 kg Schälpilze
<hr/>
127 259 kg

Wie bisher sind die Pilze auf ihre Genußfähigkeit geprüft worden. Mehrmals ist das Auslesen der Pilze angeordnet worden. 629 kg Pilze wurden wegen Verdorbenseins aus dem Verkehr gezogen und vernichtet. In einem Falle sind 3 Pfund Gallenröhrlinge und im anderen Falle 9 Pfund Filzige Milchlinge vom Verkauf ausgeschlossen worden. Infolge der Pilzknappheit lagen die Preise höher als im Vorjahre. Eine Folge des geringen Pilzeinganges war auch die nicht so reiche Pilzausstellung. Immerhin sind in 251 Fällen verschiedene Pilze ausgestellt worden. Die Pilzkontrollen hatten sich auf 285 vermindert. Das Ergebnis bei den 15 vorgenommenen Pilzwanderungen war wenig zufriedenstellend, stundenlanges erfolgloses Suchen ermüdete und mehrmals mußte die Wanderung ergebnislos beendet werden.

Neues zur Konservierung der Pilze*).

Von W. Hacker.

Das Konservieren der Pilze für wissenschaftliche Zwecke hat in den Kreisen der Pilzforscher und Pilzfreunde von jeher ein lebhaftes Interesse gefunden. Es sind schon verschiedene Versuche unternommen worden, aber alle scheiterten eben an der scheinbar unabwendbaren Zersetzungseigenschaft des „Fleisches“ der Pilze. Diesem Übelstand suchte man durch Anlage von Herbarien abzuwehren, wobei die fleischige Substanz der halbierten Pilze sorgfältig entfernt und die gewonnene „leere Haut“ auf starkes Papier oder Karton aufgeklebt wird. Dieses Verfahren hat aber den nicht unwesentlichen Nachteil, daß Form und Farbe der Pilze nicht mehr erkenntlich sind und deshalb eine Vergleichung zur Bestimmung eines Pilzes auf unsicheren Merkmalen beruht. Das Verfahren mit dem Aufbewahren in Formol dürfte das bekannteste und für Museumszwecke gebräuchlichste sein, aber auch hier ist der Nachteil des Farbenwechsels nicht ganz ausgeschlossen.

*) Aus dem „Mikrokosmos“, Stuttgart, 1933/34, H. 3, S. 56.

Nun ist es nach langjährigen Versuchen dem französischen Naturforscher Lutz gelungen, ein Verfahren ausfindig zu machen, um Pilze — wenigstens die Mehrzahl derselben — in ihren natürlichen Farben zu konservieren, was bisher nicht möglich war. Lutz verwendet zu diesem Zweck Lösungen von essigsaurem Quecksilber (Merkuriazetat) und neutralem essigsaurem Blei (Bleizucker). Er gibt folgende Vorschriften:

1. für Pilze, deren Farben im Wasser unlöslich oder wenig löslich sind: Man zerreihe rasch in der Reibschale 1 Gramm reines essigsaures Quecksilber, fünf Kubikzentimeter Essigsäure und füge dann 1 Liter destilliertes Wasser hinzu;

2. für Pilze mit sehr leicht wasserlöslichen Farben: In diesem Falle zerreihe man 1 Gramm reines, essigsaures Quecksilber, 10 Gramm reines, neutrales, essigsaures Blei, 10 Kubikzentimeter Eisessigsäure und füge 1 Liter 90prozentigen Alkohol hinzu.

Die eigentliche Konservierungsflüssigkeit erhält man dann, wenn man gleiche Teile dieser Lösung mit der unter 1 beschriebenen vermischt. Der Zusatz von Eisessig hat den Zweck, die leicht stattfindende Zersetzung der angewandten essigsauren Salze zu verhindern.

Häufig bemerkt man, daß nach Einlegen der Pilze in die Konservierungsflüssigkeit ein mehr oder weniger reichlicher weißer Niederschlag entsteht. Nach längstens 24 Stunden aber wird dieser Vorgang aufhören. Es genügt dann, die Flüssigkeit einfach vorsichtig abzugießen und zu filtrieren.

Sehr schöne Ergebnisse hat Lutz auch mit der folgenden Konservierungsflüssigkeit erhalten: 25 Gramm reines schwefelsaures Zink, 10 Gramm Formol, ein Liter destilliertes Wasser.

Pilze, die 10 Jahre lang in dieser Flüssigkeit aufbewahrt waren, zeigten nicht die geringsten Veränderungen.

Alle Chemikalien sind als Gifte zu behandeln, unter Verschuß zu halten und mit größter Vorsicht in Gebrauch zu nehmen.

Warum Erlaubnisscheine zum Pilzsammeln?

Von Curt Grimm, Kassel.

Nach Berichten aus Hann.-Münden, Regierungsbezirk Hildesheim (Kasseler Neueste Nachrichten vom 22. Juni 1933) wird das Sammeln von Beeren und Pilzen nur gegen Lösung eines Erlaubnisscheines gestattet. Die Scheine sind bei den einzelnen Förstereien gegen Bezahlung von 1 RM. (Minderbemittelte 50 Pfg.) zu haben. Es ist schade, daß man auf die Erhebung einer besonderen Gebühr für das Pilzsammeln nicht verzichtet, nachdem doch gerade in der heutigen Zeit viele Menschen nicht in der Lage sind, auch den geringsten Betrag für besondere Ausgaben aufzubringen. Viele, die bisher schon aus anderen Gründen den Pilzen ablehnend gegenüberstanden und die vielleicht als Freunde gewonnen werden könnten, werden mit dem Sammelversuch nun gar nicht erst beginnen, nachdem noch eine besondere Gebühr erhoben wird. Die Aufklärungsarbeit wird dadurch erschwert.

Jahresbericht der Pilzberatungsstelle Danzig.

Von Prof. Dr. Lakowitz.

Die Pilzberatungsstelle Danzig hat wie in den Vorjahren so auch 1933 fleißig gearbeitet. Die Auskunftstelle über Speisepilze in der städtischen Markthalle wurde in den Vormittagsstunden eines jeden Montag, Mittwoch und Sonnabend lebhaft beansprucht, wobei mit Benutzung vorgelegter frischer Pilzproben und angesichts der dauernd ausgehängten großen Pilztafeln (Knollenblätterpilz und Hausschwamm) der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde sowie schöner Modelle des Champignons, des Knollenblätterpilzes u. a. m. gelegentliche kurze Vorträge vor den erschienenen Interessenten zur Sache gehalten wurden. Hinzukamen vom Westpreußischen Botanisch-Zoologischen Verein wie alljährlich so auch in diesem Herbst veranstaltete Pilzexcursionen und Pilzausstellungen. Das Interesse hier ist groß. Vergiftungsfälle durch schädliche Pilze sind im Bereiche der Freien Stadt Danzig 1933 nicht vorgekommen.

Ist der Honig-Ritterling (*Tricholoma russula*) eßbar und wohlschmeckend?

Von Dr. Pohl, Darmstadt.

Am 31. Oktober 1933 sammelte ich bei schönem Herbstwetter in einem Laubwald zwischen Darmstadt, Griesheim und Eschollbrücken ungefähr 12—15 schöne Stücke des Honig-Ritterlings. Alte Pilze blieben stehen. Die Art wurde am Tag zuvor durch die Hess. Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung einwandfrei bestimmt. Die eingesammelten Pilze wurden im Walde an Ort und Stelle geputzt und noch am gleichen Tage zubereitet. Um ein sicheres Urteil über den Geschmack dieses schönen Herbstpilzes zu gewinnen, wurden die eingetragenen Stücke ganz allein für sich zubereitet, und zwar in folgender Weise:

Die Pilze wurden zerkleinert, gewaschen und in Butter mit etwas Petersilie gedämpft.

Das Ergebnis war folgendes: Das Pilzgericht war so bitter, daß es ungenießbar erschien, trotzdem die benutzte Pilzart, z. B. bei Michael Nr. 252, als angenehm schmeckend und eßbar bezeichnet wird. Für Mitteilung von ähnlichen oder auch gegenteiligen Erfahrungen wäre ich dankbar.

Der giftige Schirmpilz.

Von J. Schäffer.

Von Szemere macht in dankenswerter Weise auf einen gefährlichen Giftpilz aufmerksam, über den zuerst Jossierand in Bull. Soc. Myc. 1931, S. 52—71 anlässlich einer tödlich verlaufenen Vergiftung in Lyon eingehend und aufschlußreich berichtet unter dem Namen *Lepiota helveola* Bres. unter Beigabe einer ausgezeichneten Farbtafel, und der dann von Möller in Friesia als „*brunneo-incarnata*“ ebenfalls genau beschrieben

worden ist. Nach Josserands klinischen und experimentellen Feststellungen handelt es sich um ein phalloidesartiges, langsamer und mit Unterbrechungen wirkendes Gift, das besonders tagelange Brech- und Muskelkrämpfe hervorruft. Der Pilz ist äußerst variabel, bald klein und schlank, bald robuster, schuppig oder glatt, ockergelb, scherben-rostbraun bis sepiabraun mit nicht immer bemerkbarer rosa-roströtlicher, selbst weinrötlicher Anlauffarbe auf Hut und Stiel (aber mehr außen als innen). Auch die Sporen variieren bald um $6/3,5$, bald um $9/5 \mu$! Die Schneide ist bald flockig, bald glatt, mit oder ohne Büschel von Randzellen; den Geruch, den Josserand als eigenartig lieblich bezeichnet, fand ich einmal an sauergewordenes Gemüse, einmal an *Lep. carcharias* (Schweinstall) anklingend. Möller, mit dem ich den Pilz zusammen in Dänemark fand, machte mich auf seine eigene Veröffentlichung wie auf die Josserands aufmerksam; ohne dies hätte ich gar nicht gemerkt, daß ich den Pilz schon im Jahr zuvor vor meinem eigenen Haus im Rasen gefunden und gemalt hatte, so verschieden können die Pilze ausfallen. Die Potsdamer Form erinnert sofort an das Bild im Bulletin, erinnert aber auch mit seinen zitronolivblassen Lamellen an das Bild von *citrophylla* B. & Br. bei Cooke, T. 639; ich glaube, daß alle diese Pilze identisch sind und noch nicht einmal konstante Varietäten oder Unterarten, sondern bloße, in allen „Merkmale“ beliebig variierende Formen einer und derselben Art darstellen, die *Lepiota helveola* Bres. heißen muß.

Pilzplakate.

Unser Mitglied Dr. Bickerich in Heidelberg hat ein Pilzplakat (stilisierte Fliegenpilze) herausgebracht, das zum Hinweis auf Pilz-Ausstellungen Verwendung finden kann. Die Plakate werden von dem genannten Herausgeber zum Preis von 5 RM. für 10 Stück abgegeben. — Für den gleichen Zweck können auch unsere 6farbigen Knollenblätterpilz- und Hausschwamm-Wandtafeln Verwendung finden, die an unsere Mitglieder wie bekannt für je 1 RM. zuzüglich Versandkosten abgegeben werden.

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

Neue Literatur.

Russula-Monographie.

Von J. Schäffer, Potsdam, 211 Seiten.

Verlag Friedländer und Sohn, Berlin, 1933. Geheftet 15 Reichsmark.

Wir verweisen nochmals auf den jetzt vorliegenden 1. Teil der Täublings-Monographie unseres Berliner Mitgliedes.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1934

Band/Volume: [13_1934](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 27-32](#)