eine ganz respektable Länge gehabt haben müssen. Bei einem Vergleiche kommen sie jedoch nicht in Betracht.

Der beschriebene Pilz mit seinen gewaltigen Dimensionen — 33 cm lang — ist wohl eine große Rarität, aber nichts anderes als eine Xylaria hypoxylon in einer ganz abnormen Größe, die vielleicht damit zusammenhängen kann, daß sich der Pilz in einer so großen Tiefe entwickelte. Trotz fleißigen Nachschauens an der Fundstelle konnte bis heute nichts mehr gefunden werden.

Das rechte Bild ist die Photographie einer Xylaria polymorpha Pers., die seit 1930 an einem Ahornstumpf jedes Jahr zu finden ist, jedoch nicht immer in gleicher Größe. 1931 wuchsen nun auffallend große Pilze, bis zu 13 cm Länge und 3 cm Dicke, meist deutlich gestielt, oben abgerundet oder, wie im Bilde, etwas spitz zulaufend. Außenfläche wulstig-höckerig mit tiefen Einkerbungen. Auf dem Durchschnitte sind sie schmutzigweiß-schwachrötlich, mit feinen dunklen Linien, die in der Mitte gehäuft sind und nach auf- und auswärts ausstrahlen.

Von den getrockneten Pilzen sind im abgeschabten Rindenmaterial Sporen frei in großer Zahl zu finden. Sie sind spindelförmig mit spitzen oder ein wenig abgerundeten Enden, ungleichseitig, schwarzbraun. Bei vorsichtiger Anwendung von Kalilauge kommen ovale, helle Öltropfen zum Vorschein; meist 21:6 μ, ab und zu auch länger — 27 μ. Auch an den alten, eingetrockneten Exemplaren, die man im Frühling noch am Stocke findet, findet man eine Menge dieser charakteristischen Sporen.

Diese großen, plumpen Formen von polymorpha sind jedenfalls unter recht günstigen Lebensbedingungen entstanden; denn in anderen Jahren waren sie wesentlich kleiner — sehr klein, auch heller in der Farbe mit rötlichen Tönen, weshalb mit der Aufstellung von Unterarten dieses „vielgestaltigen" Pilzes nicht recht viel gedient ist.

Hinzufügen möchte ich noch, daß hier auch Ustulina vulgaris Tul. zweimal mit den charakteristischen Xylaria-Sporen, 21:6 μ, so wie der Pilz im Rabenhorst 1887 abgebildet und beschrieben ist, gefunden wurde.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Zur Namensnennung der Pilze.

Von Studienrat K. Dorn, Leipzig.

Gegen das Überhandnehmen der deutschen Pilznamen möchte ich mich aussprechen. Ohne lateinische Namen daneben sind sie mir oft unverständlich; da die oft sehr schwierige Trennung der Arten auf wissenschaftlicher Erkenntnis beruht, sind die dafür geschaffenen deutschen Namen künstliche Machwerke, alles andere als volkstümlich, oft schwulstig geschraubt und albern klingend. Der Schmetterlingssammler aus Volkskreisen bezeichnet seine Schmetterlinge nur lateinisch, z. B. sagt er nerii,

elpenor, alni u. a., mit Weglassung des Gattungsnamens, er verlangt aber keine deutschen Namen. Weshalb soll nun der Pilzwissenschaftler für jede Art zwei Namen lernen, einen lateinischen und einen deutschen? Sobald sich der Nichtwissenschaftler auf das Gebiet der Systematik begibt, hat er auch die Pflicht, sich um die Fachausdrücke zu kümmern. Es wäre daher zum mindesten angebracht, stets den lateinischen Namen zuerst zu nennen und nur, wo man es für nötig hält, den deutschen beizufügen.

Der Hexenpilz.

Von Huber, Saarbrücken.

Wohl bei keinem Pilz herrschen größere Widersprüche über den Wert als bei dem Hexenpilz (Boletus luridus Schff.). Die meisten Autoren bezeichnen ihn als giftig und erwähnen z. T. auch Vergiftungsfälle, die ihnen aus eigener Erfahrung bekannt sind. In mehreren Pilzbüchern ist luridus dagegen als wohlschmeckender Speisepilz angegeben. Ich entschloß mich deshalb, den Wert zu erproben. Ich will aber gleich betonen, daß es bei dem ersten Versuche bleibt. Mitte August 1933, als infolge der Trockenheit im Saarland die Pilze recht selten waren, fand ich auf einem Spaziergange ein schönes Exemplar des luridus. Ehe ich zu Hause zur Zubereitung schritt, kostete ich ein gut erbsengroßes Stückchen des rohen Pilzes. Bereits nach 15 Minuten lief mir das Speichelwasser aus dem Munde, die ersten Zeichen einer Pilzvergiftung. Starkes Erbrechen setzte ein, das eine Stunde dauerte. Nach Entleerung des Magens trank ich reichlich Wasser. Schließlich überkam mich eine derartige Schwäche, daß ich nicht mehr stehen und gehen konnte. Erst am nächsten Morgen war mir wieder leidlich wohl. Ich warne hiermit alle, luridus zu Speisezwecken zu verwenden. Er ist entschieden giftig. Selbst, wenn durch längeres Kochen die Giftstoffe zerstört würden, dürfte luridus nicht als Speisepilz empfohlen werden. Vor etwa 13 Jahren berichtete ich in dieser Zeitschrift über eine ganz ähnliche Vergiftung durch Satanas, die ich mir im August 1911 zuzog. Ich vermute nun sehr stark, daß es sich damals um einen üppigen luridus mit auffallend blassem Hute gehandelt hat; denn der Verlauf der Erkrankung war derselbe wie heuer, und der Pilz wuchs am gleichen Standorte. Boletus miniatoporus, einen vorzüglichen Speisepilz, genieße ich seit langen Jahren. Für diesen Röhrling schlage ich den deutschen Namen Samtpilz vor.

Vorsicht mit dem gelben Knollenblätterpilz (Amanita mappa).

Von F. Kallenbach, Darmstadt.

Es ist in der Literatur schon lange bekannt, daß der gelbe Knollenblätterpilz (Amanita mappa) weniger gefährlich sein soll wie sein unbedingt todbringender Bruder, der grüne Knollenblätterpilz (Amanita phalloides). Ob der gelbe Knollenblätterpilz allerdings vollständig harmlos ist, soll dahingestellt bleiben, ehe einwandfreie Versuche in dieser Richtung nicht auf breiterer Basis durchgeführt sind. Auf keinen Fall

kann es gebilligt werden, daß der gelbe Knollenblätterpilz in Wort und Schrift, in Zeitungen, Zeitschriften, in Pilzvorträgen oder auf Wanderungen als vollkommen harmlos und eßbar vorgeführt wird. Der von Kersten-Dessau im Vorjahr geschilderte Vergiftungsfall durch Amanita mappa gibt zu denken. Und wer will zudem noch den Appetit dazu aufbringen, einen so übel nach Kartoffelkeimen riechenden Pilz in Kostproben oder gar in einem ganzen Gericht zu verspeisen? Außerdem hat eine derartige Empfehlung des gelben Knollenblätterpilzes eine noch viel gefährlichere Seite. Wer seit Jahrzehnten in der praktischen Pilzaufklärung steht, weiß, wie schwer es den meisten Pilz-Sammlern und -Freunden überhaupt fällt, nur die vielen Formen des gelben und grünen Knollenblätterpilzes scharf und sofort voneinander abzugrenzen. Man muß immer bedenken, daß der Pilzfreund kein Pilzforscher ist.

In diesem Zusammenhang will ich noch auf folgendes Erlebnis verweisen: Im vergangenen Herbst habe ich in den Kieferwäldern unserer Rheinebene, vom Volk „Tanne" genannt, die stellenweise untermischt sind mit Laubwald und Laubgebüsch, den gelben und den grünen Knollenblätterpilz wiederholt und zahlreich in engster Gesellschaft zusammengefunden. Zumal der Regen beim gelben Knollenblätterpilz die Hüllreste auf dem Hut fast durchweg abgespült hatte und beide Arten an ein und demselben Platz in den vielfältigsten Farbabweichungen auftraten, wird meine obige Warnung nur zu leicht verständlich. Denn gerade in einem solchen Fall bedarf es doch eines scharfen und jahrelang geschulten Beobachterblickes, um eine rasche und einwandfreie Scheidung beider Arten zu veranlassen. Wer sich viel mit der Veranstaltung von Pilzexkursionen und von Ausstellungen beschäftigt hat, wird mir das Durcheinanderwerfen dieser Amanita-Arten bestätigen. Auch ein Blick in die Literatur bestätigt dies.

Seltene Röhrlinge erwünscht!

Von F. Kallenbach, Darmstadt.

Zur Fertigstellung meines Boleten-Werkes muß ich von seltenen Arten noch umfangreicheres Material in den verschiedensten Gegenden an Ort und Stelle beobachten und verarbeiten. Besonders kommen in Betracht Boletus flavidus in Moorgebieten (ähnlich einem zierlichen Boletus elegans!), der dem Pfeffer-Röhrling ähnliche, aber nicht brennende Boletus Pierrhuguesii mit rosa Poren im Nadelwald und die Grüblingsarten (Gyrodon)*). Falls diese und andere im Tafelwerk noch nicht behandelten seltenen Arten irgendwo regelmäßig und alljährlich erscheinen sollten, bitte ich jetzt schon um entsprechende ausführliche Nachricht, damit Verabredungen über telephonische oder telegraphische Nachricht beim plötzlichen Erscheinen der Pilze vereinbart werden

*) Auch Boletus collinitus, der aussehen soll wie ein Körnchen-Röhrling, aber mit weiten zusammengesetzten Poren, ist erwünscht.

können. An dieser Stelle sei allen, die mich seither schon in dieser Richtung unterstützten im Dienste unserer großen Sache, nochmals der herzlichste Dank ausgesprochen.

Zur Giftigkeit mancher Trichterlings-Arten.*)

Von Generaloberarzt Prof. Dr. Krause, Rostock.

Clitocybe phyllophila Bres. 144 habe ich mir als Synonym zu Amanita opacus Bas. Rost. No. 383 (Agaricus Sow. 142; Fr.; Tricholoma Nüesch) angemerkt. Über den Geruch steht auf meinen Bildern: ungut — schwach inozyb — etwas „Mehl" — etwas ranzig — ranzig — cossus — schwach — geruchlos. Als Geschmack ist nur einmal „etwas herb" notiert. Mein Pilz wird größer, auch Sowerby's Bild ist größer, und die Sporen sind meist noch kleiner, als Bresadola und Szemere sie angeben. Sowerby sagt, er wachse oft „with A. orcades (soll wohl oreades heißen), which it ressembles in flavour but is more watery and tender." Schulzer's Bilder sind seinerzeit von Kalchbrenner durchgesehen worden, der daraus veröffentlicht hat, was er für neu hielt — den Ag. corda hat er offenbar nicht dafür gehalten. Szemeres Bild paßt auf opacus! Es wird also gut sein, diese Art einstweilen zu verdächtigen.

Beitrag zur volkstümlichen Pilzaufklärung.

Von Generaloberarzt Prof. Dr. Krause, Rostock.

Mecklenburgern schaden Giftpilze nicht, weil sie keine essen. Und wenn sich ein Zugezogener vergiftete, würden die Eingeborenen sagen: „Wat het hê ôk so'n Schît tô êten!" Neulich sprach mich ein Eisenbahner an, ein Holste. Er hat in der Millionenzeit in einer kleinen Stadt gestanden und an der Strecke gewohnt. Eines Morgens sieht er auf der Wiese einen weißen Fleck. Die Frau hat ihn schon bemerkt und festgestellt, daß es kein Papier wäre, weil es sich im Winde nicht bewegt. Der Mann geht hin und findet einen großen Champignon (vermutlich einen echten arvensis) und nimmt ihn mit. Da begegnet ihm ein Ackerbürger. — Wat wust du mid den'n? — Den'n warr ik hüt middag vertêren. — Wat? Poggenstööl möötst du êten? neeee, dat dô ick nich!

Neulich traf ich einen Pilzsammler unter 120jährigen Kiefern und 60jährigen Buchen. Da er Täublinge aufnahm, warnte ich ihn. Aber er belehrte mich: „Alles, was sich abziehen läßt, ist eßbar". Ich hatte keine Sorge und verließ mich darauf, daß er so viel Russula fellea mitbekommen würde, daß es ihm ginge, wie den Hörern des Propheten Elisa, 2. Kön. 4, 40.

Tierfraß an der Stinkmorchel.

Von Oberlehrer Kunz, Ludwigshafen.

In den prächtigen Fichtenwäldern des Allgäu fand ich in einer Schonung unweit Sonthofen zahlreiche „Eier" der Stinkmorchel, Phallus impudicus. Die meisten derselben waren jedoch dadurch verletzt, daß die

*) Man vergl. hierzu die Arbeit von Szemere, Z. f. P., 1932, p. 92.

äußere, obere Hälfte der Außenhaut abgenagt war. Bei vielen war die Zerstörung so fortgeschritten, daß eine kreiselförmige Vertiefung im Fruchtkörper entstanden war; sie maß $2 \times 1^1/_2$ cm. Mäuse konnten als Zerstörer nicht in Betracht kommen. Es waren auch keine Vögel und Eichhörnchen, die man im Gegensatz zu jenen nicht selten sah. Eine mehrtägige Beobachtung ergab, daß die Pilze durch eine größere Nacktschneckenart angefressen wurden, die am Tage sich stets in einen Schlupfwinkel zurückzog. Die weitere Entwicklung der Pilze war durch das Anfressen unterbunden. Ich entfernte aus einigen „Eiern" die darin sitzenden Schnecken. Am nächsten Tage waren sie vom rotbrüstigen Aaskäfer (Silpha thoracica) und mit Schmeißfliegen besetzt, die sich anscheinend an der Gallertmasse gütlich taten.

Zum rotfilzigen Ritterling und Rettich-Fälbling.

Von Mary Lehmann, Hamburg.

Zu dem Bericht des Herrn Huber, Saarbrücken, möchte ich kurz etwas über den rötlichen Ritterling, Tricholoma rutilans sagen. Was seine Schmackhaftigkeit anbelangt, schmeckt er tatsächlich: dumpf — erdig. Michael sagt: „Ein wohlschmeckender Pilz, eignet sich auch gut zum Einmachen. Auf sehr vermorschten Stöcken gewachsene und alte Pilze haben aber einen dumpfen Geschmack." Unser lieber, unvergessener Altmeister Michael sagte ihm, wohl auch seiner Schönheit wegen, den erdigen Geschmack nicht nach.

Seit fast 20 Jahren sammle ich Pilze, auch zu Wintervorräten, wecke ein, trockne, mache Pilzextrakt und Pilzmehl, koche Pilze sauer und süßsauer ein usw. und verwende Tricholoma rutilans zu süßsaurer Einkochung. Habe ihn, namentlich in pilzarmen Jahren, oft und viel gegessen. Als Gemüsepilz bei Mischgerichten behält er den dumpferdigen Geschmack bei — auch wenn er jung ist. Daß ihm aber die Vergiftungserscheinungen bei dem fraglichen Pilzgericht des Herrn Rektor Seidel zugeschoben werden soll, halte ich für eine ganz irrige Annahme. Ich habe den schönen Pilz, denn das ist Tricholoma rutilans wirklich, viel öfter mitgenommen, als ich eigentlich wollte und oft gegessen, meine Bekannten sammeln ihn gern und sprechen mir einen „verwöhnten Pilzgaumen" zu, da sie ihn nicht so dumpferdig finden als ich, er ist durchaus bekömmlich und hat niemals auch nur das leiseste Unbehagen nach dem Essen hinterlassen.

Den Rettich-Fälbling, Hebeloma crustuliniforme, verwende ich nur in ganz pilzarmen Jahren, kochend überbrüht, mit viel Gewürz, sauer eingemacht.

Seltsame Standorte.

Von K. May, Fischerbach, A. Wolfach.

In unserer Zeitschrift, Heft 3, 1933, berichtet Herr Villinger, Offenbach, über einen seltsamen Pilzstandort. Als Ergänzung hierzu seien einige von mir gemachte Beobachtungen mitgeteilt.

Vor etwa 6 Jahren brachte mir einer meiner Schüler ein Stück schwarzen Stoff, auf dem ein Pilz wuchs. Es war eine Polyporus-Art. Leider konnte ich den Pilz nicht genau bestimmen, da er noch am gleichen Tage spurlos aus meinem Schulzimmer verschwand. Der Schüler hatte den Stoff ausgeschnitten aus einem alten Schirm, welcher im Walde auf dem Boden lag.

Am 9. Mai 1931 kam ich auf einem Spaziergang zum Bergeckhof. Neben dem Bauernhause stand ein 80 cm tiefer Brunnentrog aus Zement. Wie groß war mein Erstaunen, als ich neugierigen Auges in den Trog blickte. Auf einem dicken Sacke wuchsen viele Teuerlinge. Ich nahm den Sack heraus und zählte über 300 Tiegel-Teuerlinge, Cyathus crucibulum Hoffm. Ein Stücklein des Sackes schnitt ich mir ab für meine Sammlung. Es mißt 18 qcm, und darauf wuchsen 42 Pilze! Außerdem wuchs auf dem Sacke noch ein Blätterpilz, der aber so stark verfault war, daß er nicht mehr bestimmt werden konnte. Auf einem Lumpen also 2 verschiedene Arten! Unter dem Sack lag eine 10 cm dicke Schicht von Sägmehl.

Im gleichen Jahre, am 23. Oktober, kam ich in die Werkstätte eines Wagners. Der Werkstattboden liegt tiefer als die Straße. An einer feuchten Wand aus Bruchsteinen, 15 cm über dem Boden, fand ich 3 schöne Stücke des feuerroten Becherpilzes Peziza aurantia Müll. Von den im Freien wachsenden Pilzen unterschieden sie sich nur durch ein weniger leuchtendes Rot.

An einem heißen Augusttag des letzten Jahres strömte mir in der Nähe eines Hauses der widerliche Geruch der Stinkmorchel Phallus impudicus L. in die Nase. Ich ging der Sache auf die Spur und fand zwei Fruchtkörper der Stinkmorchel in einer Hundehütte, welche ohne Boden war. Wie man mir sagte, war der Hund nicht mehr in diese „dicke Luft" zu bringen. Aus einem Keller erhielt ich am 16. 9. 1933 ein ganzes Büschel Pilze. Ob des seltsamen Standortes war ich meiner Bestimmung nicht ganz sicher und schickte die Pilze an Herrn Kallenbach, der sie in dankenswerter Weise bestimmte als Gepanzerter Rasling, Tricholoma cartilagineum Bull. Ricken schreibt in seinen Blätterpilzen über den Standort „besonders im Laubwald auf Tonboden", Nüesch in seinen Ritterlingen „in büscheligen Beständen in Buchenwäldern", Ulbrich in den Höheren Pilzen „an grasigen Stellen und in Wäldern".

Zum Schluß sei noch ein „Irrläufer" aus der Röhrlings-Familie erwähnt. Ich fand im August 1933 zwei blutrote Röhrlinge Boletus sanguineus With. in einem Gemüsegarten, wenigstens 500 m vom nächsten Wald entfernt.

Wer ist der Dichter?

Von Prof. Dr. Moser, Nürnberg.

Zur Anfrage in der Zeitschrift für Pilzkunde, Band 17, Heft 2, S. 63 ist folgendes zu bemerken. Die Verse „Mensch sei weise, wenn als Speise usw." stammen von Johannes Trojan. — Sie werden sich an den Kopf

greifen und denken: „Na, selbstverständlich!“ — Gibt es denn einen Dichter, der so wie dieser innige Naturliebe und herzfrischen Humor vereinte! Man vergleiche z. B. sein Gedicht vom „Grünberger Wein, der mit Gezisch fährt durch den Tisch usw.!“ — Wahrscheinlich stand das Gedicht zuerst im „Kladderadatsch“, später vermutlich in den „Scherzgedichten“ oder den „Neuen Scherzgedichten“, erschienen bei Cotta in Stuttgart. — Ich kenne sie aus einem Jubiläumsartikel einer Zeitung zum 70. Geburtstag des Dichters im August 1907. Ein solcher Jubiläumsaufsatz steht z. B. im Türmer, Band 9, 1907, Heft 11, S. 688. — Das Weingedicht von Grünberg steht z. B. in der Deutschen Allgemeinen Zeitung, 1926, vom 31. Oktober (Beilage „Welt und Werk“). Ein weiteres Gedicht: „Willst Du, ob ein Pilzgericht giftig ist, ermessen, laß davon zur Probe erst einen andern essen!“

Pluteus pellitus, ein nicht häufiger Dachpilz.

Von Oberlehrer Schmidt, Breslau.

Die in den letzten Septembertagen einsetzende, für die Jahreszeit ungewöhnliche Wärme erweckte Hoffnungen auf rasches Pilzwachstum. Strahlender Sonnenschein lockte am 1. Oktober hinaus in den die Oder flußabwärts von Breslau begleitenden Oderwald. Die zwischen Weistritzmündung und Oder sich hinziehenden Viehkoppeln, auf denen sich alljährlich Psalliota campestris zeigten, waren ohne jeden Befund. In einem von jungen Eichen und einzelnen Birken besetzten Bestande fanden sich zwei Riesenexemplare von Lepiota procera. Auf einer unmittelbar an der Oder sich hinziehenden Wiese mit einzelnen alten Eichen fesselten das Auge zwei etwa 10 m voneinander entfernte Baumstümpfe, die über und über mit ansehnlichen Pilzen besetzt waren. Einzelne Hüte zeigten auffällig seidenen Glanz. Die Stümpfe waren zum Teil gänzlich vermodert, so daß der Fuß beim Nähertreten tief einsank. Es waren die Überreste von Pappeln, etwa 50 bis 60 cm im Durchmesser. Die Pilze standen mit bis zu 20 cm hohen Stielen teils an den Holzresten, teils waren sie aus dem Moder herausgewachsen. Die ausgewachsenen Exemplare mit ausgebreitetem Hut hatten die Haltung von Pluteus cervinus, der größte Hut maß 20 cm im Durchmesser. Die Farbe der Hüte war verschieden, bei den älteren Pilzen hell, bei den jüngeren an die Hutfarbe von Pluteus cervinus erinnernd. Sporenstaub war an der Fundstelle nicht zu sehen. Die Lamellen waren völlig frei, breit, gedrängt, weißlichgelb mit einem beim Drehen deutlich sichtbaren Schein in rosarötlich. Der Stiel war bei fast allen Pilzen am Grunde mit Holzresten verwachsen. Bei den jüngeren Pilzen mit noch nicht ausgebreitetem Hute fielen am Hutscheitel zahlreiche grubige Vertiefungen auf, so daß die Vermutung nahelag, daß es sich um Pl. semibulbosus (grubiger Dachpilz) handle, dessen Hutdurchmesser von Ricken mit 2 bis 3 cm angegeben wird.

Auf weißes Papier gelegt, zeigten sich am nächsten Morgen reichlich rötlichhellbraune Sporen. Sie waren unter dem Mikroskop stark lichtbrechend und waren mittelgroß und elliptisch rundlich. Dem Mykologischen Institut der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde wurden zahlreiche Exemplare in verschiedenen Entwicklungsstufen eingesandt. Herr Kallenbach teilte mit, daß es sich um Pluteus pellitus handle, daß ihm diese Art allerdings in solcher Größe noch nicht vorgekommen sei. Frisch und am nächsten Tage waren die Pilze geruchlos, während Herr Kallenbach bei den übersandten Exemplaren starken Geruch nach Rettich oder Kartoffelkeimen ganz ähnlich wie bei Amanita mappa feststellte.

Pilzbericht 1933.

Von F. Seiffart, Nordhausen.

Trotzdem für unsere Gegend kein gutes Pilzjahr war, wurde die amtliche Beratungsstelle doch von 820 Personen in Anspruch genommen. Es wurden 935 Bestimmungen erledigt und 147 Arten konstatiert. Hiervon waren 98 Arten eßbar und die anderen zum Teil verdächtig und ungenießbar. An Giftpilzen einbehalten und vernichtet habe ich 67 Pantherpilze, 8 Satanspilze, 5 Fliegenpilze (kleine, die mit dem Perlpilz verwechselt waren) und 1 ziegelroten Rißpilz. Der grüne Giftknollenblätterpilz, der sonst hier in Massen vorkommt, fehlte in diesem Jahre ganz. Auch sein gelber Bruder wurde nur einzeln gefunden.

Pilzvergiftungen sind nicht bekannt geworden. Trotz abnormer Witterungsverhältnisse wurden mir verschiedene seltene Pilzarten gebracht.

So konnte ich das Schweinsohr, das in diesem Jahre zum ersten Male bei Bleicherode in riesigen Mengen auftrat, als Marktpilz freigeben.

Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Veranstaltungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Zur praktischen Sammel- und Bestimmungstätigkeit sind folgende Veranstaltungen für 1934 vorgesehen:

1. am 4. und 5. August 1934 in der Umgebung von Haslach im Schwarzwald mehrtägige Polyporeen-Exkursionen durch unser Mitglied Herrn Oberlehrer May in Fischerbach bei Haslach (Kinzigtal);
2. anfangs Oktober 1934 Exkursionen mit praktischer mikroskopischer Bestimmungsarbeit im Odenwald, nach Wunsch auch im Spessart und Taunus.

Interessenten wollen ihre Anmeldung an die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt kundgeben, worauf dann alle näheren Einzelheiten mitgeteilt werden.

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 83-90