

über erkundigt, daß Frau N. niemals die geringste Übelkeit verspürte nach dem Genuß von Gebäck mit bitteren Mandeln, nach dem Genuß von Mandelmilchsirup oder von Arzneitränken, die aus Kirschlorbeer destilliert waren. Aber Herr und Frau N. hatten nichts Ähnliches in der Erinnerung.

Man darf die Möglichkeit eines Falles von Idiosynkrasie wohl ausschließen, die nur ausgelöst würde beim Anblick eines Pilzes, der ganz allgemein verspeist und hochgeschätzt wird, zudem bei einem Menschen, der im übrigen andere Pilzarten ohne die geringsten Zufälle verträgt.

### Von japanischen Pilzen und Pilzfreunden.

Unser eifriges Mitglied, Herr Postamtsdirektor Huber aus Wiener-Neustadt hat in einer älteren Zeitung, deren Ursprung leider nicht mehr festzustellen war, einen interessanten Aufsatz entdeckt. Dessen für unsere Leser wichtigster Teil sei hier abgedruckt. Es tut uns leid, aus dem genannten Grund die genaue Quelle nicht angeben zu können. Verfasser ist der bekannte Wiener Botaniker Professor Dr. Hans Molisch, der seinen schönen Aufsatz damals von Sendai in Japan am 11. November 1923 datierte mit der Überschrift: „Bei Affen und Walfischen zu Besuch.“ Lassen wir Herrn Professor Molisch selbst berichten:

Der größte Teil der Insel besteht aus Granit und ist mit Laub- und Nadelwald ganz bedeckt. Stellenweise hat man den Eindruck, durch einen Urwald zu wandern, denn alte Buchen (*Fagus silvatica* v. *Sieboldii*), Kastanien (*Castanea pubinervis*), Föhren (*Pinus densiflora* und *P. Thunbergii*) und Tannen (*Abies firma*) wachsen, vom Baumbart bedeckt, wohl seit einem Jahrhundert ungestört fort und, wenn sie endlich niederbrechen, so bleiben sie liegen und gehen der natürlichen Zerstörung entgegen.

Eine alte absterbende Buche lenkte meine Aufmerksamkeit besonders auf sich, denn sie war am Stamme bis 5 m hoch mit etwa 100 Fruchtkörpern des Hutpilzes *Pleurotus japonicus* bedeckt, einem von den wenigen japanischen Pilzen, der leuchtet. Der Pilz war gerade in der richtigen Entwicklung und als ich ihn bei einbrechender Dunkelheit nochmals aufsuchte, bot sich mir ein wunderbarer Anblick dar. Schon in einer Entfernung von 20 Schritten konnte man die Lage des Baumes an dem Lichte, das der Pilz ausstrahlte, deutlich erkennen.

Er wächst, angeordnet wie die Schindeln am Dache, einer über dem andern und da hauptsächlich die Unterseite des einseitig ausgebildeten Hutes, das sporenerzeugende Hymenium, leuchtet, so gewinnt man den besten Eindruck von der Lichterscheinung, wenn man knapp an den Stamm herantritt und dann von unten nach oben blickt. Das Licht erscheint ruhig, milchweiß und macht im Walde bei Nacht einen magischen Eindruck. Man begreift, daß dem Volke diese Erscheinung nicht entgangen ist und daß es diesem *Pleurotus* den Namen „Mondlichtpilz“ gegeben hat.

Kinkwazan ist auch deshalb von besonderem naturwissenschaftlichen Interesse, weil die Insel auch den japanischen Affen, *Macacus fuscatus*

Temminek in nicht unbedeutender Zahl beherbergt. Es ist dies die einzige Art, die im eigentlichen Japan\*) vorkommt, und auch dies erscheint noch auffallend, wenn man bedenkt, daß der Winter hier sehr kalt sein kann, der Schnee oft meterhoch liegt und das Thermometer weit unter Null sinkt.

Es ist nicht immer leicht, den Affen zu Gesichte zu bekommen, da er seinen Aufenthaltsort beständig wechselt. Er liebt sehr die Wärme; kommt der Wind von Osten, so zieht er nach Westen, weht der Wind von Westen, so wandert er nach Osten. Hat man Glück, so kann man Trupps bis zu hundert Stück sehen.

Was wohl die Nahrung dieses bis weit nach Norden vorkommenden Affens sein mag, war eine Frage, die ich mir schon lange vorlegte. Daß es zum großen Teil die Früchte des Waldes, im Herbst besonders Kastanien sind, war mir bereits bekannt, aber es war für mich sehr überraschend, von den Bewohnern der Inseln zu wiederholten Malen zu hören, daß der japanische Affe mit Vorliebe den äußerst schmackhaften orangegelben Reizker, *Lactarius deliciosus*, der ja auch bei uns als ein ausgezeichnete Speisepilz geschätzt wird, verspeist und auch häufig an den Meeresstrand kommt, um die von der Brandung ausgeworfenen Algen zu fressen.

Also Kastanien, Hutpilze und Algen bilden wenigstens zu gewissen Zeiten einen wesentlichen Bestandteil der Nahrung des japanischen Affen auf Kinkwazan, dieselben Objekte, die auch der Japaner gerne zu sich nimmt. Wenn der Affe Hutpilze verzehrt, so muß er jedenfalls eßbare, nicht eßbare und giftige besser unterscheiden können als der Mensch, denn wenn er das nicht verstünde, wäre er schon längst durch Giftpilze ausgerottet worden. Solche gibt es auf der Insel genug, so ist zum Beispiel der früher erwähnte „Mondscheinpilz“, obwohl er durch Geruch und Aussehen zum Genusse förmlich einladet, überaus giftig.

### **Der Shiitake oder Pasaniapilz (*Cortinellus Shiitake* P. Henn.).**

Von Dr. F. Passecker, Wien.

Mit 2 Abbildungen auf Tafel 7.

Durch eine Sporensendung, die ich aus Japan erhalten hatte, war es mir möglich, den Shiitake in Reinkultur zu ziehen und bis zur Fruchtkörperbildung zu bringen.

Der Shiitake wird in Japan, zum Teil auch in China, in großen Mengen im Freien auf Holz kultiviert und spielt dort eine ähnliche wirtschaftliche Rolle wie bei uns der Champignon. Die Japaner schätzen ihn als den feinsten Speisepilz und verwenden ihn in mannigfacher Weise zur Bereitung von Suppen, Soßen, Pickels und ähnlichem.

Einbürgerungsversuche in Mitteleuropa erscheinen nicht aussichtslos, da der Pilz in Japan unter ähnlichen klimatischen Verhältnissen gedeiht, wie wir sie haben. Bei München wurden vor einigen Jahrzehnten von

\*) Auf Formosa kommt noch eine zweite Art vor, der *Macacus cyclopsis* Swinhoe.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1935

Band/Volume: [14\\_1935](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Von japanischen Pilzen und Pilzfreunden 57-58](#)