

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.

Professor H. Mayer Kulturversuche im Freien angestellt, die teilweise von Erfolg begleitet waren.

Die Einzelheiten meiner Laboratoriumsversuche sind in der „Gartenbauwissenschaft“ (8. Bd., 2. Heft) veröffentlicht. Auch im Freiland und in Mistbeeten wurden Versuche eingeleitet, deren Ergebnis noch abgewartet werden muß.

Die in meinen Laboratoriumskulturen aufgetretenen Fruchtkörper zeigten folgende botanische Merkmale:

**Hut:** heller oder dunkler braun, schwarzbraun, rotbraun oder graubraun, oberseits zottig-schuppig. Die Schuppen stehen meist in konzentrischen Ringen und sind nicht selten  $\pm$  dreieckig geformt, wobei die Spitze des Dreieckes gegen den Hutrand zu gewendet ist. Zuerst ist der Hut halbkugelig, später flach ausgebreitet oder in der Mitte etwas vertieft. Der Hutrand ist anfangs eingerollt und mit dem Stiel durch Fasern (Cortina) verbunden. Später ist er meist unregelmäßig verbogen. Um den Hutrand läuft eine Borte, die dadurch zustande kommt, daß auf die äußerste, fast glatte Zone eine schmale, stark zottige Zone folgt.

**Lamellen:** weißlich, ziemlich dicht stehend, angewachsen oder herablaufend und in die Stielriefung übergehend, oft auch wie bei *Tricholoma* ausgebuchtet.

**Stiel:** in seiner ganzen Länge überfasert oder im oberen Teil gerieft; unterhalb der Stelle, wo anfangs die Cortina ansetzt, zottig, weißlich, oft bräunlich überfasert oder mit bräunlichen zottigen Schuppen, voll, zentral oder  $\pm$  exzentrisch, ohne Ring.

**Fleisch:** in Hut und Stiel weißlich, mit teilweise hell-gelbbraunlicher Tönung.

**Sporen:** weiß, sehr klein, 3—6  $\mu$  lang, 2—3  $\mu$  breit, oval, meist auf einer Seite zugespitzt (Ansatzstelle).

**Geruch und Geschmack:** etwas an *Mousseron* (*Marasmius alliatus*) und gleichzeitig ein wenig an *Radieschen* erinnernd.

### **Gautieria graveolens (Vitt.), Stink-Morchling\*).**

Von W. Villinger, Offenbach a. M.

Das Aufsuchen der Hypogaeen ist eine langwierige und oft erfolglose Arbeit. Um so mehr ist man erfreut, wenn man manchmal, besonders nach Regenfällen, solche unterirdischen Fruchtkörper bloßgelegt findet. So entdeckte ich am 21. November 1934 zum erstenmal den Stink-Morchling, eine wohl recht seltene Hypogaeen, am Rande eines Fichtenwaldes, gleich mehrere Stück gesellig beisammen. Einige ragten mit braunem Scheitel zur Hälfte über dem fast gleichfarbigen Nadelboden hervor. Der Blick

\*) Anm.: *Gautieria graveolens* ist auch für Bayern einige Male nachgewiesen, so bei Wörishofen, um München, im Gebirge (Partenkirchen), dann bei Regensburg; *G. morchelaeiformis* nur einmal bei Grünwald im Isartal. Vgl. die Arbeiten von S. Killermann und E. Soehner in *Kryptog. Forsch.* Bd. 1 München (1916—26) S. 79, 335 und 391/2.



Dr. Passecker, Wien, Der Shiitake oder Pasionia-Pilz  
(*Cortinellus Shiitake* P. Henn.).

Oben: zwei Fruchtkörper des Shiitake in einer Reinkultur. Die Kultur ist  
in einem Glaszylinder eingeschlossen. Natürliche Größe.

Unten: sieht man einen Fruchtkörper dieses japanischen Pilzes von oben.  
Man erblickt gut die haarigen, fast dreieckigen Schuppen der Hutoberseite.

$\frac{5}{4}$  nat. Größe.

# 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): Passecker Fritz

Artikel/Article: [Der Shiitake oder Pasaniapilz \(Cortinellus Shiitake P. Henn.\) 58-59](#)