
Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Über den Geruch des gerieften Scheidlings (*Volvaria gloiocephala*).

Von A. Eppler, Leverkusen-W.

Anfang Oktober fand ich am Eingang eines Laubwäldchens auf lehmigem Schutt einen Pilz, der einer dunklen Form des Scheidenstreiflings (*A. vaginata*) täuschend ähnlich sah. Die Lamellen waren rein weiß. Erst am nächsten Tage zeigten sie eine rötliche Färbung, womit dann der endgültigen Bestimmung als *V. gloiocephala* der Weg gewiesen war. Was aber sofort auffiel, war der Geruch. Während der Geruch des Scheidenstreiflings nur unbedeutend ist, hatte dieser Pilz den unangenehmen Geruch keimender Kartoffel, ganz wie *A. mappa*, nur noch ausgeprägter. Ricken, der in den Blätterpilzen ausdrücklich auf die leichte Verwechslungsmöglichkeit mit *A. vaginata* hinweist, erwähnt den Geruch nicht. Er dürfte aber bei der großen Ähnlichkeit der beiden Arten ein willkommenes Unterscheidungsmerkmal sein, um so mehr, als *V. gloiocephala* für giftverdächtig*) gelten muß. Ricken schreibt in den Blätterpilzen „nach Léveillé sehr giftig“ im Vademecum „verdächtig“. Habersaat spricht im Schweizer Pilzbuch (1935) von der Verwechslungsfahr mit den „angeblich meist giftigen Scheidlingen“. Vielleicht sind gelegentliche Nachrichten über Vergiftungsfälle mit dem Scheidenstreifling (Schweizer Zeitschrift für Pilzkunde 1933, S. 135, desgl. 1935 S. 165) auf eine solche Verwechslung zurückzuführen.

Kampf gegen die Frühlings-Lorchel.

Dessau-Großkühnau, den 11. März 1936

An

Herrn Oberbürgermeister
— Marktpolizei —

Dessau.

Wie aus zahlreichen Aufsätzen und Erfahrungsberichten in der Fachpresse — z. B. der „Zeitschrift für Pilzkunde“, Darmstadt — hervorgeht, verursacht die Frühlingslorchel alljährlich zahlreiche Vergiftungsfälle, darunter auch solche mit tödlichem Ausgang.

Die Gefahr einer Vergiftung ist besonders dann groß, wenn das Brühwasser nicht weggegossen wurde. Da in Dessau die Lorchel als Marktpilz zugelassen ist, würde ich empfehlen, daß jede Verkäuferin auf die Giftigkeit des Lorchelwassers hinweisen muß. Der Hinweis könnte durch ein Schild (Schiefertafel) geschehen mit der Aufschrift: „Vorsicht! Bei Lorcheln ist das Kochwasser wegzugießen!“

*) Nach der französischen Literatur sind *Volvaria gloiocephala* und *bombycina* eßbar. Doch möchte ich darauf verweisen, daß der letzte Pilz beim Liegen einen äußerst unangenehmen und durchdringenden Geruch entwickelt, der schwer näher zu charakterisieren ist. F. K.

Der Einwand, daß die Lorchel in unserer Gegend nicht giftig sei, trifft nicht zu; mir sind eine ganze Anzahl Fälle bekannt, wo Personen nach dem Genuß von Fläminglorcheln erkrankt sind.

Selbstverständlich werde ich — wie alljährlich — in der Tagespresse zur Vorsicht beim Lorchelgenuß mahnen.

Das Merkblatt Nr. 1 der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde habe ich in der Anlage beigelegt.

Heil Hitler!

gez. Kersten,

Fachberater für Pilzaufklärung im Gau Magdeburg-Anhalt.

Lorchel-Vergiftung auch durch Konserven?

Es wurde die Frage gestellt, ob Lorchel-Vergiftungen auch schon durch Konserven bekannt geworden seien. Für sichere Berichte wären wir dankbar.

Verkauf von Speisepilzen ist im Straßenhandel verboten.

Nach der Nürnberger Wochenmarktordnung dürfen Speisepilze (Schwämme) auf dem Markt nur in frischem Zustande und nach stattgefundener amtlicher Beschau feilgehalten und verkauft werden. Das Feilhalten oder Verkaufen überreifer, angefaulten, wurmstichiger, geschnittener oder schon längere Zeit abgelagerter Speisepilze, dann solcher Pilze, deren Unschädlichkeit nicht zweifellos feststeht, ist verboten. Bei der großen Häufigkeit giftiger und gesundheitsschädlicher Pilze wird dringend geraten, beim Pilzeinkauf größte Vorsicht walten zu lassen.

Auf den Nebenmärkten dürfen nur Steinpilze und Pfifferlinge (Eierschwämme) verkauft werden. Im Straßenhandel ist der Verkauf von Pilzen verboten.

Fränkischer Kurier, Nürnberg

Schnelle Beförderung von Speisepilzen.

Im vergangenen Jahre sind der Deutschen Reichsbahngesellschaft mehrfach darüber Klagen zugegangen, daß selbst als Expreßgut aufgelieferte frische Speisepilze verspätet die Empfangsstation erreicht haben. Da frische Speisepilze schnell verderben, sind durch die verspätete Ankunft den Empfängern beziehungsweise Versendern beträchtliche Schäden entstanden. Um in diesem Jahre derartige Unzuträglichkeiten von vornherein auszuschließen, hat die Deutsche Reichsbahngesellschaft ihre Dienststellen darauf hingewiesen, daß frische Pilze wegen ihrer leichten Verderblichkeit schnell zu befördern sind. Die Bestimmungsbahnhöfe sind angewiesen, für eine rasche Auslieferung der eingehenden frischen Speisepilze Sorge zu tragen. In diesem Zusammenhange muß noch darauf hingewiesen werden, daß frische Speisepilze ebenso wie frische Beeren, frisches Obst, frisches Gemüse aller Art (auch Zwiebeln,

Radieschen, Tomaten, Petersilienwurzeln und Rettiche) zur halben Expressgutfracht befördert werden, sofern es sich um einheimische Erzeugnisse handelt. Das einzelne Frachtstück darf jedoch nicht mehr als 50 kg wiegen, die Mindestfracht beträgt 40 Pfennig.

Nordwestdeutsche Zeitung, Bremerhaven

Ein Osterpilz.

Von Prof. Dr. Ernst H. L. Krause.

Ungefähr jedes vierte Jahr erscheint in Rostock meist unter Linden noch vor Georgi (1936 am 10. April) ein Pilz, der aussieht, als hätte sich der Nebelgraue durch den Winter gerettet. Zu bestimmen ist er als *Agaricus mouceron* Flora Danica t. 1672, 2 und als *Tricholoma gambosum* Ferdinandsen og Winge ekskursionsflora Nr. 269. Er riecht und schmeckt wie ein guter Champignon und ist vermutlich eßbar. Mikroskopische Untersuchung erweist ihn als einen Melaleuken. Jedenfalls steht *Tricholoma humile* Bresadola t. 128 ihm nahe, nur ist der auf Nadeln gewachsen, hat braunes Fleisch, weder Geruch noch Geschmack und farblose Sporen (meine haben unter dem Mikroskop gelbe Membran und sind auf Papier gelblich). Merkwürdig, daß Ricken keinen frühen Melaleuken kennt, auch bei Nüesch finde ich meine Form nicht; dagegen gibt Bresadola für das früh erscheinende *Tricholoma humile* eine Verbreitung über alle Erdteile an. Die Systematik der Melaleuken ist noch nicht geklärt. In meiner Liste von Mecklenburgs Basidiomyceten (Nr. 718) habe ich diesen Osterpilz als Frühform mit *grammopodia* Konrad et Maublanc 269, *arcuatum* Ricken t. 96, 1 und anderen Sommerformen unter *M. angustifolius* zusammengefaßt. Auch von anderen Melaleuken gibt es hier neben dunklen, schlanken Sommerformen blässere untersetzte Frühlingsformen.

Der gleiche Osterpilz?

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Im Darmstädter Herrngarten, einer alten Parkanlage aus der hessischen Landgrafenzeit, wächst ebenfalls im Frühjahr, ungefähr im April, truppweise ein großer Ritterling. Vielleicht ist es die gleiche Art, die Herr Professor Dr. Krause erwähnt. Auch der Gausachberater, Herr Oberlehrer Eppler in Leverkusen, findet diesen Pilz alljährlich im Frühjahr.

Dieser Ritterling erscheint schon anfangs April auf den Rasenflächen des genannten Herrngartens in der Nähe von großen Platanen und anderen Bäumen. Der Pilz hat größte Ähnlichkeit mit der Darstellung von *Tricholoma arcuatum* bei Ricken Tafel 96, Fig. 1. Auch die Ähnlichkeit mit *Tricholoma grammopodium* im Sinne von Konrad muß erwähnt werden. Ebenso käme nach der Beschreibung *Tricholoma excissum* bei Ricken in Erwägung. Herr Professor Dr. Killermann sprach die Art ohne weiteres für *Tricholoma grammopodium* Bull. an; vielleicht sei auch an *Tricholoma amicum* im Sinne von Bresadola zu denken.

Für die Sporen habe ich notiert 7—8—10/5—6 μ , für die Basidien 30/11 μ .

Die Beschreibung habe ich folgendermaßen aufgezeichnet:

Hut: In feuchtem Zustand \pm dunkelbraun, trocken viel heller, mit \pm bleibendem, feucht fast schwarzem Buckel, wird zuletzt schüsselförmig und vertieft, bis ungefähr 10 cm Durchmesser, wird beim Liegen fast hellgrau und glänzend.

Fleisch: Dünnfleischig, fahl bräunlich und blaß, von Huthaut her \pm bräunlich eindringend, im Stiel rostbraun faserig, riecht etwas unangenehm. Geschmack nicht besonders auffällig.

Lamellen: Blaß, mit fahlbräunlichem Ton, sehr dicht, nicht sehr breit.

Stiel: Bis ungefähr 6—8 cm lang und bis ungefähr 2 cm dick, \pm bräunlich und nach unten dunkler, \pm erhaben-gefasert, am Grunde oft etwas knollig.

Wichtige Mitteilung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Obwohl mehr als der gesamte Inhalt bereits fertig gesetzt vorlag, war es wegen wiederholter schwerer Erkrankungen des Schriftleiters im letzten Vierteljahr leider nicht möglich, das Schlußheft 1936 noch im Dezember herauszubringen. Da auch unser Schatzmeister zur Arbeitsfülle seines schweren Berufes an einer gefährlichen Lungenentzündung darniederlag, mußte vorläufig die Zusammenfassung des Geschäfts- und Kassenberichtes zurückgestellt werden.

Verständliche Verzögerungen des Schriftwechsels wolle man bitte entschuldigen. Die vielen eingegangenen Grüße und Glückwünsche erwidern wir aufs herzlichste. Zugleich geben wir erneut unserem bekannten Neujahrswunsche Ausdruck: mögen uns unsere zahlreichen Freunde in aller Welt weiterhelfen bei unserer wichtigen und opferreichen Aufklärungsarbeit und unseren Bestrebungen immer wieder neue Freunde gewinnen zum Wohle der Menschheit und insbesondere zum Segen unseres deutschen Vaterlandes.

Auch unsere Pilzaufklärung

gehört zum neuen Vierjahresplan!

Jeder von uns muß nach seinen Kräften mithelfen!

Verantwortliche Schriftleitung: Franz Kallenbach, Darmstadt, und Hochschulprofessor Dr. Sebastian Killermann, Regensburg. — Organ der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde und der Hess. Landesstelle für Pilz- und Hausschwamm-Beratung. — Herausgeber und Verleger: Franz Kallenbach, Darmstadt, für die genannten Organisationen. — Hersteller: Hofbuchdruckerei L. C. Wittich, Darmstadt. — IV. 36. 990.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1936

Band/Volume: [15_1936](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 125-128](#)