

den Hausbesitzern, Mietern usw., dazu nochmals ungefähr 300 telefonische Beratungen. Zahlreiche der vorliegenden Fälle führten zu einer sachverständigen Begutachtung für die verschiedensten Gerichte. Für diese gesamte Aufklärungstätigkeit wurden im abgelaufenen Jahr ungefähr 30000 km von dem Leiter der Beratungsstelle und seiner Mitarbeiterin zurückgelegt.

An Veröffentlichungen hat die Beratungsstelle wieder einen neuen Jahrgang der „Zeitschrift für Pilzkunde“ mit 16 Kunstdrucktafeln herausgebracht und 2 neue Lieferungen des Tafelwerks „Die Pilze Mitteleuropas“.

Außerdem fanden in den verschiedensten Gegenden Deutschlands, so in Berlin vor den Vertretern der Reichsregierung und der zuständigen Bauorganisationen, in Nürnberg usw. Aufklärungsvorträge mit Lichtbildern statt, ebenso Lehrwanderungen, Führungen durch die dauernde Hausschwamm-Ausstellung, die wiederholt auch anerkennenden Besuch aus dem Ausland erhielt.

So steht die jahrzehntelange Tätigkeit unserer Hessischen Beratungsstelle ganz im Dienste der Schadenverhütung und des Vierjahresplanes: „Schutz dem deutschen Holz, Schutz der Volksgesundheit vor Vergiftungen und bessere Ausnutzung unserer deutschen Waldesschätze.“

### **Erfahrungen über den Wert einiger Pilze.**

Von Huber, Saarbrücken.

Bekanntlich sind die Angaben über den Wert der Speisepilze in den Pilzbüchern nicht immer richtig. Schon mancher Pilzfreund wird festgestellt haben, daß Arten, die als wohlschmeckend bezeichnet sind, unangenehm bitter schmecken. Andererseits wieder sind solche, die geringwertig sein sollen, ganz vorzüglich. Oberlehrer Herrmann führt in seinem Taschenbuch „Welche Pilze sind eßbar“ 515 Arten auf. Von diesen muß ich jedoch auf Grund meiner seit Jahren angestellten Versuche 154 wegen des bitteren oder sonst unangenehmen Geschmackes als ungenießbar oder, weil unausgiebig und selten, als wertlos bezeichnen. Trotzdem enthält mein Verzeichnis der Speisepilze z. Z. 570 Arten, Unterarten und konstante Varietäten. Im folgenden berichte ich über den Wert einiger Pilze, bei denen die Urteile in den Büchern nicht mit meinen Erfahrungen übereinstimmen.

*Amanita solitaria* Bull. *Amanita strobiliformis* Vitt. Bresadola T. 11. Ricken T. 81 Nr. 1. Rolland T. 8. Herrmann führt diesen Wulstling unter Nr. 6 als *strobiliformis* und unter Nr. 7 als *solitaria* doppelt auf. Bei Nr. 6 sagt er: „Mittelmäßiger Speisewert, Mischpilz.“ Bei Nr. 7 heißt es: „Wohlschmeckend, Gemüsepilz.“ Auch in vielen anderen Pilzwerken ist er als eßbar bezeichnet. Viele Pilzfreunde, welche die Art kennen, wagen sie aber nicht zu sammeln, weil es unter der Gattung *Amanita* bekanntlich

gefährliche Giftpilze gibt. Ich habe diesen Pilz wiederholt in größeren Mengen als Alleingericht gegessen. Er schmeckt vorzüglich und steht im Speisewert unter den Wulstlingen an dritter Stelle, hinter *caesarea* und *ovoidea*, ist besser als *rubescens* und *spissa*.

*Amanita junquillea* Qu. Bresadola T. 14. Konrad et Maublanc T. 6. Michael Nr. 6. Über diesen Wulstling habe ich bereits S. 119 des Jahrganges 1935 dieser Zeitschrift berichtet. Wird er im eigenen Saft als Gemüse zubereitet, so verursacht er, wenn die Menge nicht gar zu gering ist, leichte Vergiftungserscheinungen (mehrmaliges Erbrechen), auch wenn die Pilze gut gekocht sind. Frau Lehmann, die auf S. 120 des betreffenden Heftes ihre Erfahrungen mitteilt, hat anscheinend die Pilze auf schwachem Feuer gekocht und dann den Saft durch ein Sieb abtropfen lassen. Die gesundheitsschädlichen Bestandteile dürfte sie dadurch beseitigt haben. Es ist anzunehmen, daß *junquillea*, so vorbereitet und alsdann gut gebraten, unschädlich ist. Leider habe ich den Pilz in diesem Jahre nur in vereinzelten Exemplaren gefunden, obwohl ich eifrig nach ihm suchte. Sobald er häufiger auftritt, werde ich auch solche Versuche anstellen.

*Amanita vaginata* Bull. Bresadola T. 17. Migula T. 135 C. Hahn Taf. II Nr. 6. Ricken nennt den Pilz empfehlenswert. Auch in den übrigen Pilzbüchern wird er meist als wohlschmeckend bezeichnet. *Amanita vaginata* zerfällt in mehrere Unterarten. Als wirklich vorzüglich habe ich nur die aschgraue *plumbea*, die olivbraune *lividopallescens* und die orangefarbige *fulva* kennengelernt, während die gelbbraune *badia* wegen des kratzenden Geschmacks wertlos ist. Seit Jahren beobachte ich *badia* an mehreren Standorten. Die Pilze erscheinen stets typisch, und nie habe ich Übergänge gesehen. In den Büchern von Michael, Gramberg und Ricken ist *badia* abgebildet. Auch die weißliche *alba* ist fast wertlos, weil klein und sehr gebrechlich.

*Armillaria mucida* Schrad. Ricken T. 106 Nr. 5. Migula T. 128 Nr. 1 und 3. Michael Nr. 147. Roman Schulz schreibt: „Er ist eßbar, doch geringwertig, am besten als Mischpilz zu gebrauchen.“ Herrmann sagt dasselbe. Ich habe den Pilz als Alleingericht gegessen und fand ihn sehr wohlschmeckend.

*Tricholoma terreum* Schff. Michael Nr. 127. Gramberg I T. 45. Jaccottet T. 17. Gramberg sagt: „Er ist genießbar, aber von geringem Werte.“ Herrmann bezeichnet ihn als milden, wohlschmeckenden Suppen- und Gemüsepilz. Nach meiner Erfahrung ist er ein zarter, wohlschmeckender Speisepilz.

*Tricholoma rutilans* Schff. Michael Nr. 28. Gramberg I T. 44. Rolland T. 18 Nr. 32. Gilt allgemein als eßbar. Nach Michael, Gramberg, Schnegg u. a. ein guter, wohlschmeckender Pilz. Nach Roman Schulz, Herrmann, Nüesch usw. geringwertig, Geschmack dumpf, stockig, bitterlich. Nach meinen Versuchen ist er als Gemüsepilz, im eigenen Saft zubereitet, unbrauchbar. Werden die Pilze aber klein geschnitten und gut

gebraten, so verliert sich der dumpfe Geschmack. Am schönsten und nur wenig stockig sind die Pilze von Kiefernstümpfen.

*Tricholoma personatum* Fr. *Tricholoma saevum* Gill. Bresadola T. 114. Ricken T. 95 Nr. 3. Rolland T. 17 Nr. 30. Auch bei dieser Art widersprechen sich die Wertangaben. Herrmann u. a. bezeichnen ihn als wohlschmeckend und wertvoll, während Gramberg sagt: „Genießbar, minderwertig, etwas widerlich. Zum Mischen mit besseren Arten verwendbar.“ Ich habe diesen Ritterling wiederholt als Gemüsepilz verwendet und fand ihn delikat. Er steht im Speisewert mit *equestre*, *portentosum*, *Georgii*, *irinum*, *aggregatum* usw. auf einer Stufe. Das nahestehende *nudum* schmeckt nicht so gut.

*Clitocybe nebularis* Batsch. Michael Nr. 144. Gramberg I T. 33. Jaccottet T. 18 z. T. In den meisten Büchern ist er als wertvoller, wohlschmeckender Speisepilz bezeichnet. Roman Schulz schreibt jedoch: „Wegen seines widerwärtigen Geruches kann er zur Speise nicht recht empfohlen werden.“ Seit einigen Jahren wird der Pilz als Speckschwamm von den Saarbrücker Pilzfreunden viel gesammelt. Mir sind jedoch mehrere Fälle von ernsten Magenkrankungen nach dem Genusse bekannt geworden, nachdem der Pilz im eigenen Saft als Gemüse zubereitet wurde. Ich habe dasselbe am eigenen Leibe erfahren. Völlig unschädlich ist er jedoch, wenn man die ausgekochte Brühe weggießt und die kleingeschnittenen Pilze brät. Er ist jedoch nur von mittlerer Güte.

*Clitocybe clavipes* Pers. Konrad et Maublanc T. 293. Michael Nr. 145. Rolland T. 24 Nr. 45. Dieser Trichterling wird in den meisten Pilzbüchern kurz als eßbar bezeichnet. Herrmann schreibt: „Mild, gering, Mischpilz.“ Nüesch bezeichnet ihn als unschädlich, aber nicht empfehlenswert. Ich sammle den Keulen-Trichterling seit langen Jahren und genieße ihn meist als Alleingericht. Er ist unstreitig der wohlschmeckendste aller Trichterlinge. Der ausgiebige Pilz ist ziemlich weichfleischig. Infolgedessen ist er bei anhaltendem Regenwetter oft völlig durchwässert. Bei solchen Exemplaren wird man am besten vom Sammeln absehen. Festfleischige Keulen-Trichterlinge sind Speisepilze erster Qualität.

*Mycena galericulata* Scop. Ricken T. 111 Nr. 1. Michael Nr. 155. Die Helmlinge besitzen allgemein als Speisepilze keine besondere Bedeutung. Als eßbar ist den meisten Pilzfreunden nur *pura* bekannt, der nach kurzer Abkochung als Salatpilz zubereitet wird. Die übrigen der artenreichen Gattung gelten zumeist als wertlos. Von diesen ist es jedoch *galericulata*, der *pura* im Speisewert ganz erheblich übertrifft. Er wächst meist in großen Büscheln am Grunde der Buchenstämme und ist infolgedessen recht ergiebig. Werden die Hüte nach Entfernung der hornartigen Stiele im eigenen Saft als Gemüse zubereitet, so übertreffen sie im Wohlgeschmack das gleichfalls an Stümpfen häufig auftretende geschätzte Stockschwämmchen.

*Pholiota adiposa* Fr. Bresadola T. 699. Konrad et Maublanc T. 75. Michael Nr. 176. Roman Schulz sagt: „Wert nicht festgestellt.“ Herrmann

führt ihn nicht auf. Nach Konrad et Maublanc ist der schöne Pilz eßbar. Er wächst rasig an Buchenstümpfen, ist aber nicht häufig. Nach meiner Erfahrung ein wohlgeschmeckender Speisepilz.

*Volvaria speciosa* Fr. Ricken T. 70 Nr. 1. Migula T. 116. Rolland T. 55 Nr. 123. Dieser Scheidling galt früher als giftig. Auch heute hegen viele Pilzfreunde noch Mißtrauen gegen ihn. Er hat sich jedoch als einwandfrei eßbar erwiesen. Herrmann sagt, er sei eßbar, wenn auch nicht besonders wohlgeschmeckend. Nach meiner Erfahrung gehört er zu den besten Speisepilzen. Er wächst auf Garten- und Ackerland und ist durch die rötlichen Lamellen und den ringlosen Stiel von der sehr giftigen *Amanita virosa* leicht zu unterscheiden.

*Entoloma porphyrophaeum* Fr. Konrad et Maublanc T. 190 Nr. I. Ricken T. 72 Nr. 3. Nur von Konrad et Maublanc wird er als eßbar bezeichnet. Der Pilz wächst truppweise auf Wiesen, kommt aber nicht überall vor. Er ist wohlgeschmeckend und noch besser als der bekannte Frühlings-Rötling (*elypeatum*).

*Psalliota cretacea* Ricken. Nach Konrad et Maublanc soll er mit der unbekömmlichen, übelriechenden *xanthodermus* identisch sein. Dies ist jedoch nicht der Fall. Da *cretacea* wenig bekannt ist, gebe ich die kurze Beschreibung: Hut 8—15 cm breit, reinweiß, gilbend, fast glänzend, seidiggeglättet, im Alter höchstens schwach faserig, abgeplattetglockig, schließlich gewölbt ausgebreitet, Huthaut am Rande etwas überstehend. Lamellen graulichweiß, selbst noch im Alter, kaum rosarötlich schimmernd. Stiel weiß, glatt, mit weitem, hängendem, unterseits spaltend-schuppigem Ring, hohl, Basis verdickt, aber nicht abgesetzt knolligerandet. Fleisch weiß, riecht anisartig, schwach gilbend, besonders am Stielgrunde. Der Pilz wächst an den gleichen Standorten wie *arvensis*, ist aber viel seltener. Sehr wohlgeschmeckend. Gute Bilder sind nicht vorhanden. Michael Nr. 51 halte ich für eine Form von *campestris*.

*Stropharia aeruginosa* Curt. Michael Nr. 183. Gramberg I T. 51 Nr. 1. Rolland T. 75 Nr. 167. In der französischen Pilzliteratur wird er nicht zu den Speisepilzen gezählt (Rolland, Jaccottet, Dumée, Maublanc, Costantin u. a.). Nach Gramberg und mehreren anderen deutschen Autoren ist er genießbar, doch minderwertig. Herrmann bezeichnet ihn als vorzüglichen Suppenpilz, der dem Egerling fast gleichwertig ist. Auch Roman Schulz nennt ihn einen guten Suppenpilz. Er ist tatsächlich ein schmackhafter Speisepilz. Da er häufig vorkommt und die klebrige Oberhaut sich sehr leicht abziehen läßt, ist das Sammeln dieser Art nur zu empfehlen.

*Lactarius turpis* Weinm. Bresadola T. 358. Michael Nr. 61. Gramberg I T. 16. Er ist bei den meisten Pilzfreunden als Speisepilz nicht beliebt und wird wenig gesammelt. Gramberg nennt ihn aber mit Recht einen wichtigen Speisepilz. Er wird 5 Minuten abgekocht und dann gebraten. Ein vorheriges Wässern ist nicht erforderlich. Mittlere Güte.

*Lactarius fuliginosus* Fr. Bresadola T. 385 (subsp. *picinus*). Konrad et Maublanc T. 325 (subsp. *picinus*). Michael Nr. 216. Dieser

Milchling wird zwar von Roman Schulz als eßbar bezeichnet, doch soll er nicht recht schmackhaft sein. Er dürfte kaum für die Küche gesammelt werden. Ganz zu Unrecht; denn im Speisewert steht er gleich hinter *deliciosus*, *sanguifluus* und *volemus*. Die Schärfe des rohen Pilzes verliert sich beim Braten völlig. Er ist wohlschmeckend und bekömmlich. Sollte er dem einen oder anderen zu aromatisch sein, so genügt es, ihn eine Minute abzukochen.

*Lactarius chrysorheus* Fr. *Lactarius thejogalus* Bresadola. Bresadola T. 378. Ricken T. 13 Nr. 4. Rolland T. 30 Nr. 61. Gilt infolge des scharfen Geschmackes allgemein als verdächtig. Nur Bresadola nennt ihn eßbar. Er wird höchstens 5 Minuten abgekocht und dann in Essig gelegt. Ein vorheriges Wässern ist nicht erforderlich. Als Essigpilz übertrifft er *rufus* im Wohlgeschmack.

*Russula citrina* Boudier. *Russula olivascens* Ricken. Boudier T. 44. Unter den eßbaren Täublingen gilt *vesca* als der beste. Der wohl-schmeckende Speise-Täubling wird im Speisewert aber noch von *citrina* übertroffen. Er ist gebraten von köstlichem Geschmack, besser als der Reizker. Leider kommt er nicht in allen Gegenden vor. Im Saarland ist er ziemlich häufig, auch bei Freiburg soll er nicht selten sein. J. Schäffer bezeichnet ihn als *amoena* Qu. Dieser ist jedoch eine blauviolette bis karminrote Varietät mit rötlichviolettem Stiel. Die typische, weitaus häufigere Form ist rein zitron- bis olivgelb. Übergänge zur var. *amoena* mit violettlichem Hutrand und Stielfuß sind nicht selten. Außer dem Buche Herrmanns (Nr. 337) ist dieser prächtige Täubling nirgends als eßbar bezeichnet.

*Russula lepida* Fr. Bresadola T. 413. Ricken T. 16 Nr. 4. Michael Nr. 69. Nach der gesamten deutschen und ausländischen Pilzliteratur ist der Pilz eßbar. Nach Herrmann und Roman Schulz recht geringwertig. Herrmann nennt den Nachgeschmack herb, etwas zusammenziehend, an Terpentin erinnernd. Gewiß zählt *lepida* zu den geringeren Speisepilzen. Werden die Pilze aber einige Minuten abgekocht und dann gebraten, so schmecken sie nicht schlecht. Die meisten Pilzfreunde können jedoch *lepida* nicht von der weniger häufigen *pseudointegra* unterscheiden, die gleichfalls in Buchenwäldern vorkommt. Der zinnoberrote Hut der letzteren ist aber bei feuchter Witterung fast schmierig, die Lamellen schimmern mehr gelblich, und der Stiel ist weiß. Dieser milde Täubling besitzt tatsächlich gekocht oder gebraten einen ekelhaften, zusammenziehenden, an Terpentin erinnernden Geschmack. Selbst nach längerem Abkochen und Einlegen in Essig schwindet er nicht. Wo *lepida* derart beurteilt wird, dürfte er mit seinem ungenießbaren Doppelgänger verwechselt worden sein.

*Russula depallens* Pers. (nicht Ricken = *R. vesca* var. *depallens* Singer). *Russula atropurpurea* Krombh. Bresadola T. 409. Konrad et Maublanc T. 354. Unter den scharfschmeckenden Täublingen gibt es zwei, die zu den Speisepilzen gehören. Es sind *ochroleuca* und *depallens*.

Der letztere ist der beste von beiden. Er wird nur 2 Minuten abgekocht und dann gebraten, worauf er eine schmackhafte Speise gibt. Bis jetzt wird dieser Täubling nur von Bresadola und Konrad et Maublanc als eßbar bezeichnet.

*Limacium penarium* Fr. Bresadola T. 305. Migula T. 54 E. Dieser Schneckling wird allgemein zu den Speisepilzen gezählt. Er schmeckt jedoch derart bitter, daß man seinen Geschmack nur mit dem des Gallen-Röhrlings vergleichen kann. Auch wenn er längere Zeit abgekocht wurde, ist er noch ungenießbar. Von der Liste der Speisepilze muß er gestrichen werden.

*Cantharellus aurantiacus* Wulf. Michael Nr. 81. Gramberg I T. 2. Rolland T. 53 Nr. 117. Dieser bekannte Doppelgänger des Pfifferlings galt früher als giftig oder verdächtig. Jetzt stellt man ihn zu den eßbaren Arten, doch gilt er als recht minderwertig. Nur Jaccottet macht eine Ausnahme, indem er ihn eßbar und vorzüglich nennt. Diesem Urteil muß ich mich voll und ganz anschließen. Er ist ein sehr wohlschmeckender Gemüsepilz. Namentlich in trockenen Jahren, wenn der Pfifferling recht selten ist, erscheint sein Doppelgänger im Herbst in Nadelwäldern in großen Mengen. Das Sammeln kann ich nur empfehlen. Leider ist er gegen Kälte empfindlich. Bereits nach den ersten Nachtfrosten verliert er seine schöne Färbung, wird schlaff und vom Stielgrunde aus schwärzlich. Die Erntezeit ist vorbei.

*Cantharellus tubiformis* Fr. (*lutescens* der meisten Pilzbücher). Konrad et Maublanc T. 498. Michael Nr. 264. Jaccottet T. 39. Dieser schöne Pilz wird von Ricken Stinkender Leistling genannt. Der Geruch ist eigenartig, aber recht angenehm. Ricken bezeichnet die Art als unschädlich, Herrmann als Mischpilz, Roman Schulz sagt in der Beschreibung überhaupt nichts über den Wert. Konrad et Maublanc und Jaccottet nennen ihn eßbar und vorzüglich. Er zählt wirklich zu den besten Speisepilzen. Mitte August d. J. fand ich den Pilz in einem Kiefernwalde der Pfalz in sehr großer Menge. Auf einem kleinen Platz konnte man den Pilz in kurzer Zeit korbweise sammeln. Leider ist er nicht recht haltbar. Von 3 kg der gesammelten Pilze war am nächsten Tage bereits ein Drittel verdorben, obwohl sie über Nacht ausgebreitet lagen. Als Marktpilz ist *tubiformis* infolgedessen kaum zu empfehlen.

*Boletus variegatus* Swartz. Migula T. 46 B. Michael Nr. 90. Gramberg II T. 12. Einer der bekanntesten und häufigsten Röhrlinge. Erscheint während des Sommers massenhaft in sandigen Kiefernwäldern. Nach fast allen Pilzbüchern ein geringwertiger Speisepilz. Wenn er auch dem Steinpilz, Maronenpilz, der Rotkappe und mehreren anderen Röhrlingen im Wohlgeschmack nachsteht, gehört er doch wegen seines häufigen Vorkommens und seiner Ergiebigkeit zu den wichtigsten Speisepilzen.

*Boletus cyanescens* Bull. Bresadola T. 939. Migula T. 39 B. Michael Nr. 266. Nach Bresadola und Rolland verdächtig. Von Michael wird er geringschätzend als genießbar bezeichnet. Konrad et Maublanc

sagen, er sei eßbar und vorzüglich. Herrmann zählt ihn ebenfalls zu den schmackhaftesten Pilzen. Nach meiner Erfahrung ist er unstreitig der beste eßbare Röhrling. Beim Schmoren wird das Fleisch schön hellgelb.

*Boletus erythropus* Pers. (nicht Fries = *miniatoporus* Secr.). *Boletus Queleti* Schulz. Kallenbach T. 2 Nr. 3 und 4 und T. 8. Habersaat T. 28 Nr. 3. Von den rotporigen Röhrlingen ist nur *miniatoporus* als einwandfrei eßbar bekannt. Er wird heute allgemein als vorzüglicher Speisepilz geschätzt, während der nahestehende *erythropus* Pers. wenig bekannt ist. Über den Wert äußert sich nur Habersaat, indem er den Röhrling vorsichtig als verdächtig bezeichnet. Ich habe ihn vor wenigen Jahren in Lothringen in größeren Mengen gesammelt und als Alleingericht verspeist. Er steht *miniatoporus* im Speisewert wenig nach und schmeckt etwas säuerlich. Ich möchte jedoch nur guten Kennern empfehlen, ihn für die Küche zu sammeln.

*Polyporus ramosissimus* Schff. *Polyporus umbellatus* Pers. Michael Nr. 286. Gramberg II T. 22. Hahn T. XXV Nr. 126. Der Wert dieses schönen, ausgiebigen, leider aber seltenen Pilzes wird in der Literatur nicht genügend gewürdigt. Nach Gramberg ist er ein mittelmäßiger, nach Roman Schulz ein ziemlich guter und nach Herrmann ein brauchbarer Speisepilz. Obermeyer sagt: „Der Eichhase ist mit seinem weichen, wohlriechenden Fleisch bei Pilzessern längst als ein vortrefflicher Speisepilz bekannt und geschätzt.“ Er ist tatsächlich ein vorzüglicher, wertvoller Speisepilz, der gleichwertig neben Steinpilz, Champignon, Reizker, Morchel u. a. steht. Der verwandte *Polyporus frondosus* hält im Speisewert kaum einen Vergleich mit ihm aus.

*Ramaria fennica* Karst. *Ramaria spinulosa* Pers. Bresadola T. 1091. Ein größerer, wenig bekannter Korallenpilz. Stamm meist üppig, violett, Äste und Endungen gleichsam bräunlich oder gelblich überreift. Der Pilz wächst in Laub- und Nadelwäldern, fehlt aber in vielen Gegenden. Im August 1936 konnte ich ihn in erheblichen Mengen sammeln. Er besitzt einen kräftigen Geschmack und zählt zu den guten Speisepilzen.

*Clavaria pistillaris* L. Migula T. 24. Michael Nr. 329. Rolland T. 104 Nr. 235. Nach allen Pilzbüchern eßbar. Maublanc allerdings sagt, daß das Fleisch bitter sei. Er nennt ihn geringwertig. Nach meiner Erfahrung ist er völlig ungenießbar, weil sehr bitter. Selbst junge Pilze, die 15 Minuten abgekocht wurden, kann man nicht essen. Auch nachdem sie nach der Abkochung tagelang in Essig liegen, ist die Bitterkeit noch vorhanden. Dieser Keulenpilz konnte sich sicherlich nur unter die Speisepilze schleichen, weil er fast allgemein mit der völlig milden, ähnlichen *truncata* verwechselt wird. Diese hat jedoch einen abgeplatteten, fast gerandeten Scheitel und wächst in Nadelwäldern, während *pistillaris* nur in Buchenwäldern, hauptsächlich auf Kalkboden, vorkommt. Bresadola bezeichnet *pistillaris* und *truncata* zu Unrecht als identisch.

Zum Schlusse will ich noch die artenreiche Gattung *Cortinarius* erwähnen. Sie macht den meisten Pilzfreunden beim Bestimmen der Arten

erhebliche Schwierigkeiten, und in den kleinen Taschenbüchern sind keine Schleierpilze aufgeführt. Auch in den größeren volkstümlichen Pilzbüchern (Michael, Gramberg, Hahn, Rolland, Jaccottet usw.) sind nur ganz wenige Arten als eßbar angegeben. Trotzdem sind in den letzten Jahren mehr als 50 Arten als eßbar bekannt geworden. Die meisten sind Speisepilze mittlerer Güte, mehrere sind nur geringwertig. Wirklich vorzügliche Speisepilze sind jedoch nach meiner Erfahrung hauptsächlich *mucosum*, *napus*, *multiformis*, *fulgens* und *varius*. Giftpilze sind unter dieser Gattung bis jetzt nicht bekannt geworden.

### Ein gefährlicher Schädling an Stachel- und Johannisbeersträuchern.

Von der Landesstelle für Pilz- und Hausschwammberatung in Darmstadt.

Zu Tafel 16, 1936, und Tafel 2, 1937.

Die Blütenpracht des Frühlings lenkt unsere Schritte des öfteren auch durch die Johannisbeergärten der Bergstraßenhänge. Oft kann man dabei beobachten, daß am Grunde der Büsche, meist mit dem Erdreich mehr oder weniger abschließend, eigenartige Knollenbildungen zu beobachten sind, die oft dicht mit Moos zugewachsen sind. Erst bei näherem Zusehen entdeckt man, daß es sich hier um holzharte Pilzgebilde handelt, von grau-bräunlicher Farbe. Es sind flache Pilzhüte, die dachziegelig übereinander stehen. Beim Durchbrechen erblickt man ein rostgelbes, zundrigkorkiges Fleisch und darunter ebenfalls bräunliche, senkrecht nach unten gerichtete Röhrchen, deren feine Öffnungen auf der Unterseite nur mittels einer starken Lupe sichtbar werden. Es handelt sich um den Johannisbeer-Porling (*Xanthochrous* [*Polyporus*] *ribis* [Schum.] Pat.), der am Grunde schlecht gepflegter Johannis- und Stachelbeersträucher schmarotzt und dieselben nach und nach umbringt. In manchen Johannisbeergärten kann man mehr derart pilzbefallene Stöcke finden als gesunde. Das Aufkommen dieses Schädlings ist auf mangelhafte oder unzweckmäßige Pflege der Johannisbeersträucher zurückzuführen. Beim Freihalten des Grundes der Sträucher, wo die Zweige der Sträucher sich dicht über dem Boden verzweigen, wird man sofort das erste Auftreten eines Pilzfruchtkörpers entdecken, um die erste Entwicklung sofort beseitigen zu können, wobei die entsprechende Wunde mit einem Obstbaumkarbolineum zugestrichen werden muß. Wird beim Hacken der Johannisbeergärten die Erde am Grunde der Stöcke unzweckmäßig aufgehäufelt, so daß der Grund des Busches nicht genügend sauber und frei gehalten wird, so wird man nach einigen Jahren bald entdecken können, daß der ganze Grund des Busches ringsum rosettenförmig von den Fruchtkörpern des Johannisbeer-Porlings umwachsen wird. Dann ist es natürlich zu spät. Das ganze untere Holz des Busches ist vom Geflecht dieses Pilzes verseucht, und es sterben immer mehr Äste des Busches ab. Dann hilft nur noch das sorgfältige Aushacken der befallenen Stöcke, die sofort restlos verbrannt werden müssen. Ein Fehler ist es, wie man das so oft sieht, die ausgehackten Büsche wochen-

# 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: 1937

Band/Volume: [16\\_1937](#)

Autor(en)/Author(s): Huber

Artikel/Article: [Erfahrungen über den Wert einiger Pilze 4-11](#)