
Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Eine Anregung zur Äußerung von Erfahrungen.

Zur Frage der Pilzsammlung nach Frösten.

Von Lebensmittelchemiker Dr. Bodinus-Bielefeld.

Die Frage, ob nach eingetretenen Frostnächten die Sammlung und der Genuß von Pilzen noch zu empfehlen sei, scheint umstritten. — Das Pilzeiweiß ist bekanntlich leicht zersetzbar, so daß grundsätzlich dieser Eigenschaft die größte Aufmerksamkeit zu schenken sein wird. Der geschätzte und in Pilzkennerkreisen bekannte Edmund Michael schreibt in seinem „Führer für Pilzfreunde“ u. a.: „Bei dem hohen Eiweißgehalte und ihrem überaus schwammigen und wäßrigen Charakter werden die Pilze beim Älterwerden von mikroskopisch kleinen, sich während weniger Stunden ins Riesenhafte vermehrenden Spaltpilzen durchsetzt und erzeugen dann die lebensgefährlichen Magen- und Darmentzündungen. Auf eine gleiche oder ähnliche Zersetzung der Pilzfleischsubstanz mag es zurückzuführen sein, daß Pilze, sowie sie im Spätherbste durch Reif oder Fröste gelitten, nach dem Genuß nicht unbedenkliche Vergiftungserscheinungen hervorgerufen haben. So sind nach nur leicht gefrorenen Ritterlingen, Birkenpilzen, vor allem aber Steinpilzen mehr oder weniger schwere Erkrankungen beobachtet worden. Also: Vorsicht nach eingetretenen Frösten!“

Gewiß wird auch hier in der Praxis mancher Unterschied festzustellen sein. Es könnte durchaus die Annahme stimmen, daß z. B. junge Exemplare tatsächlich mehr oder weniger Frost erleiden können ohne merkliche und tatsächliche Eiweißzersetzungerscheinungen. Hinzu kommen naturgemäß die Art der Sammlung, die Aufbewahrung und der Transport usw. bis zur Zubereitung. Alle diese Momente spielen sicherlich eine gewisse Rolle. Es dürfte darum kaum möglich sein, auf rein wissenschaftlicher Grundlage die Frage der Schädlichkeit zu klären, da die wirklichen Verhältnisse in der Natur sich auch nicht annähernd werden nachahmen lassen. Es muß vielmehr vom rein praktischen Standpunkt aus zu dieser Frage Stellung genommen werden. Und da ist einmal zu sagen, daß die Hauptpilzernte zu solcher Zeit des Eintretens von Frösten im wesentlichen beendet ist. Insofern hat also die Frage kaum praktische Bedeutung. Wir wollen dankbar und froh sein, wenn bis dahin wirklich auch nur der größte Teil der genußfähigen Pilze in unserem Vaterlande sachgemäß gesammelt und zubereitet worden ist. Tatsächlich steht es bis heute noch so, daß ein ungemein großer Teil der Pilze in unseren Wäldern verfault und dieser Nahrungsreichtum noch nicht ausgenutzt wird in vollem Umfange. Hier muß noch viel Aufklärung einsetzen und viel Pilzberatung stattfinden. Nun der grundsätzliche Punkt: Es ist keineswegs zu bestreiten, daß durch Frost mancher Pilz eine

bessere Beschaffenheit wird vortäuschen können und tatsächlich vortäuscht. Ein alter, in sich bereits schon leicht zersetzter Pilz wird also einen leidlich günstigen Eindruck machen können und der — besonders nicht erfahrene — Sammler wird ihn, zumal bei der relativen Knappheit der jetzt noch vorfindenden Ernte, mitnehmen und auch zubereiten. Die Folge wird dann bestimmt beim Genuß eine nicht sehr erfreuliche sein und die weitere Folge wird sein, daß die Pilze in einen gewissen Mißkredit geraten. Dieser Gesichtspunkt scheint mir also der entscheidende zu sein, um sachlich-praktisch zu der angeschnittenen Frage Stellung nehmen zu können, und zwar ein für allemal. Die Frage ist zu verneinen: man soll der breiten Masse die Sammlung nach eingetretenen Frösten nicht mehr empfehlen. Gerade auf dem Gebiete der Pilzsammlung kann man — wie die Praxis immer wieder lehrt — grundsätzlich niemals vorsichtig genug sein. Wir können es uns nicht leisten, hier mutwillige Experimente zu machen und Krankheitsfälle zu konstruieren. Der Lebensmittelchemiker muß fordern und erwarten, daß nach eingetretenen Frostnächten der öffentliche Verkauf und die Anpreisung von Pilzen auf Märkten usw. nicht mehr stattfindet. Wer dann noch privat sammeln will, tut das auf eigene Gefahr. In der Öffentlichkeit aber diese Dinge zu verharmlosen und weiter zur Sammlung aufzufordern, dürfte eine nicht unbedenkliche Angelegenheit sein.

Pilzberatung im Hamburgischen Institut für angewandte Botanik.

Von Martha Brüllau, Hamburg.

Der regenreiche Sommer 1936 war günstig für das Wachstum der Pilze. Sie erschienen schon im Juli in größerer Menge. Der August brachte die Hauptmenge der Anfragen im Gegensatz zu den früheren Jahren, in denen die größte Anzahl der Anfragen im September lag. 1732 Anfragen, die sich auf 174 Arten in 59 Gattungen erstreckten, wurden von 466 Personen gestellt. An seltenen hier im Gebiet auftretenden Pilzarten wurden bestimmt: *Amanita junquillea* Qu. (Ahrensburg 28. 7.), *Boletus castaneus* Bull. (Ohlsdorfer Friedhof 4. 8., Ehestorf-Harburg 16. 8.), *B. cavipes* Opat. (Ellerbeck-Kaltenkirchen 17. 8.), *B. cyanescens* Bull. (Radbruch-Winsen 10. 8.), *Helvella lacunosa* Afz. (Jahnring-Stadtpark in großer Zahl 18. 8.), *Hydnum imbricatum* L. (Boizenburg 28. 9.), *Polyporus elegans* Bull. (Ahrensburg 28. 7.), *Elaphomyces cervinus* L. (Harburg-Rosengarten Jagen 100 5. 7., Oher Tannen 31. 8.), *Cordyceps ophioglossoides* Ehrh. (Oher Tannen 31. 8.) und *Geoglossum glutinosum* Pers. (Rissen-Schnakenmoor 22. 11.). Lästig wirkte in Alpenveilchenkulturen das zahlreiche Auftreten von *Coprinus disseminatus* Pers. und von *Lepiota Friesii* Lasch. in Mangoldkulturen. Ein Massenauftreten von Champignons wurde im September längere Zeit in Kabelschächten des Reichstelephons in der Horst-Wessel-Straße beobachtet.

Auf Anordnung der Polizeibehörde wurden zugleich mit einem Beamten der Lebensmittelpolizei in den Monaten August, September und Oktober

an den Hauptmarkttagen morgens vor der Verkaufszeit die Stände der Händler überprüft, die Pilze feilboten. Es gingen an Pilzen über den Gemüsemarkt: Pfifferlinge, Steinpilze, Schaf- und Wiesenchampignons, Maronenpilze, Grünlinge, Habichtspilze und krause Glucken. Unter Steinpilzen wurden an mehreren Tagen Gallenröhrlinge gefunden. Verdorbene Steinpilze und Pfifferlinge mußten mehrmals beanstandet und der Vernichtung übergeben werden. Der Handel mit geschälten Pilzen wurde verboten. Die gehandelten Pilze kamen aus Ost- und Westpreußen, Pommern, Mecklenburg und der bayerischen Ostmark. Nur die Champignons waren in der hannöverschen Elbmarsch bei Scharnebeck und ein kleiner Teil der Pfifferlinge im Forst Lohbergen gesammelt.

Im Berichtsjahre veranstaltete das Institut zwei dreitägige Pilzausstellungen, die wieder sehr regen Zuspruch hatten. Im Rahmen von „N. S. G. Kraft durch Freude“ wurde bei zwei Pilzwanderungen in den Sachsenwald die Führung übernommen, ebenso bei einer am 3. und 4. Oktober in Lübeck veranstalteten Pilzausstellung und Wanderung in den Hundebusch bei Ratzeburg. In mehreren Fällen wurde außerdem Auskunft gegeben über Kultur und Beschaffung von Brut des Champignons, sowie Anleitung zum Bestimmen der Pilze und Literatur nachgewiesen.

Eigenartige Bildung eines Schwefel-Porlings (*Polyporus sulphureus*).

Von S. Fränkel, Neustadt/Oberschlesien.

(Zu Tafel 11).

In einer seit Jahren stillgelegten Schmiede hat sich auf einem Holzblock, der die Unterlage zu einem Amboß bildete, der aus den beiliegenden Aufnahmen ersichtliche Pilz gebildet. Und zwar wächst er schon im dritten Jahre, hat aber dieses Jahr einen Umfang angenommen wie noch nie zuvor.

Der aus Eiche bestehende Block ist 1,20 m hoch, 55 cm sind in der Erde. — Der Pilz ist in seiner gegenwärtigen Entwicklung etwa 30 cm hoch und 30 mal 35 cm breit; er scheint aber noch weiter zu wachsen. Ein hiesiger Pilzsachverständiger hat ihn als *Polyporus caudicinus* bestimmt, glaubt aber, daß er in seiner Entfaltung eine ganz große Ausnahme darstellt.

Der Wert der Totentrompete.

Von Oberst Frisch, Keudelstein/Eichsfeld.

In unseren nicht sehr pilzreichen Wäldern bei Keudelstein (Eichsfeld), — es sind Buchen auf mittlerem Buntsandstein, vorwiegend grobkörnige Sandsteine mit Schieferletten —, stehen in manchen Jahren Totentrompeten in ganz großen Mengen, in anderen Jahren allerdings nicht eine. Michael gibt ihren Wert an: „Frisch zubereitet ist die Totentrompete zwar wohlschmeckend, aber getrocknet und verwertet wie die Morchel übertrifft sie diese an Wohlgeruch und Geschmack. Sie gehört deshalb zu den vorzüglichsten und wohlschmeckendsten Pilzen. Ihr großer Wert wird viel zu wenig gewürdigt.“

Wir sind trotz mehrfacher Versuche noch nicht hinter den Wert des Pilzes gekommen. Ich wäre dankbar für einen Rat über die Verwendung in frischem und getrocknetem Zustand.

Ramaria Michaelis und elegans.

Von Huber, Saarbrücken.

Die schönsten Korallenpilze sind unstreitig *Ramaria Michaelis* und *elegans*. In der einschlägigen Literatur sind sie noch nicht aufgeführt, weshalb ich sie vor einigen Jahren benannte (Zeitschrift für Pilzkunde 1934, S. 34). Bei einer Exkursion anfangs August 1936 fand ich im Eichenjungwalde bei Kottweiler in der Pfalz von jeder der beiden Arten etwa 20 Exemplare. Auch auf dem Saarbrücker Wochenmarkt waren sie in geringer Menge zu sehen. Ich gebe nochmals die kurzen Beschreibungen:

1. *Ramaria Michaelis*. Ziemlich schlank und zierlich. Größe der *flava*. Stamm nicht üppig, weißlich. Äste und Endungen leuchtend dottergelb. In der Jugend sind die Astspitzen leicht gezähnt. Die lebhaft Färbung verliert sich im Gegensatz zu *aurea* beim Kochen nicht. Fleisch wässrigmarmoriert. Ziemlich selten in Laubwäldern, August und September. Sehr wohlschmeckend.

Unter Nr. 315 des „Führers für Pilzfreunde“ von Michael ist ein älterer, verbläbter Pilz als *formosa* abgebildet. Meist wird er aber für eine schwächliche *aurea* gehalten.

2. *Ramaria elegans*. Erreicht ebenfalls die Größe der *flava*. Stamm weißlich, Äste und Endungen prächtig orangerosa, nur bei anhaltendem Regenwetter im Alter etwas verblässend. Fleisch wässrigmarmoriert. Ziemlich selten in Laubwäldern, August und September. Ein vorzüglicher Speisepilz.

Infolge der Ähnlichkeit mit der säuerlichbitteren, giftigen *formosa* wurde die Art übersehen. *Formosa* ist jedoch matt gefärbt, die Astspitzen sind schon in der Jugend blaßgelb, die Äste sind mehr gedrängt, und das Fleisch ist nicht hygrophan.

Cantharellus crassipes.

Von Huber, Saarbrücken.

Die Gattung *Cantharellus* weist bekanntlich mehrere wichtige und schmackhafte Speisepilze auf. Zu erwähnen sind besonders *cibarius*, *clavatus* und *tubaeformis* (*lutescens* vieler Bücher). Ein kaum bekannter, aber schöner und auffallender Pilz ist ferner *Cantharellus crassipes* Dufour. In der einschlägigen Literatur finde ich keine Beschreibung. Nur in der Iconographie des Champignons supérieurs von Juillard-Hartmann T. 51 Nr. 11 ist der Pilz gut erkennbar abgebildet (nach Maire). Bei einer Exkursion in den Wäldern bei Kottweiler (Pfalz) fand ich große Trupps, viele Hunderte von Pilzen. Meine kurzen Notizen lauten: Stellung zwischen *cibarius* und *clavatus*. Habitus des Pfifferlings, Färbung des

Schweinsohrs. Der ganze Pilz schimmert schwach lila. Hut anfangs gewölbt, Rand eingerollt, bald ausgebreitet, wellig, gelappt, in der Mitte wenig vertieft, nicht selten nach dem Stiele zu leicht durchbohrt, in der Jugend graugelb, bald falb, im Alter rußig bereift. Lamellen dick, leistenförmig, gabelig, am Stiele herablaufend, fleischpurpurn, später grauviolett. Stiel dem Hute gleichfarbig, voll, seltener hohl. Fleisch schmutzig weißlich, weich, geruchlos, mild, nach dem Schnitt bald blaß-lila. Schattige Buchenwälder, in großen Trupps, oft sogar büschelig, August. Ein schmackhafter Speisepilz.

Zur Klärung der *Sejunctum*-Frage.

Von Huber, Saarbrücken.

Anläßlich meines Aufsatzes in Heft 1, 1936, geht Herr Villinger, Offenbach, in Heft 3 auf die *Sejunctum*-Frage ein. Ich greife wiederum zur Feder, um die Angelegenheit der Klärung näherzubringen. Am 5. Oktober 1936 besuchte ich Herrn Kallenbach in Darmstadt. Bei einer Exkursion am Nachmittage, die in die sandigen Kiefernwälder der Umgebung Darmstadts führte, wurden zwei Exemplare von *sejunctum* (Kallenbach/Villinger) gefunden. Die Hutfärbung war infolge des vorausgegangenen Nachtfrostes auffallend dunkel, nur der Rand war schwach olivgelblich angelaufen. An Hand dieser Funde stelle ich fest:

1. *Sejunctum* (Kallenbach/Villinger) und *fucatum* (Konrad/Huber) sind nicht identisch. *Tricholoma fucatum* war auch in diesem Jahre zwischen den Grünlingen auf dem Saarbrücker Wochenmarkt zu sehen. Es ist dem Grünling viel ähnlicher als das *sejunctum* des Herrn Villinger. Ricken beschreibt als *fucatum* einen anderen, kleineren Ritterling, der mit dem Pilz auf T. 241 der *Icones selectae Fungorum* von Konrad et Maublanc nichts zu tun hat.

2. *Tricholoma malluvium*, von Bresadola in der *Iconographia mycologica* auf T. 55 gut abgebildet und beschrieben, hat mit meinem *fucatum* nur geringe Ähnlichkeit. M. E. könnte *malluvium* allenfalls mit grünlichen Formen des Seifen-Ritterlings verwechselt werden. Es ist jedoch möglich, daß die Ritterlinge, die Herr Villinger für blasse Grünlinge hielt und dann als *malluvium* bestimmte, *fucatum* im Sinne Konrads waren.

3. Mein *sejunctum* ist eindeutig das von Konrad et Maublanc, Rolland und Ricken, wenn auch die bräunlichgelbe Hutfärbung im Handbuche Rickens nicht gut getroffen ist. Auch in diesem Jahre hatte ich mein *sejunctum* wieder zur Hand. Ich fand es bis jetzt nur in Buchenwäldern auf Kalkboden. Dem Geschmack lege ich entschieden eine größere Bedeutung bei als Herr Villinger. Anfangs ist er mehrlartig, wird aber schon nach wenigen Sekunden intensiv bitter (nicht nur bitterlich, wie ich früher angegeben habe). Mit dem Grünling könnte dieser Ritterling nur von ganz oberflächlichen Sammlern verwechselt werden. Dagegen haben aber die im Spätherbst wachsenden dunkelhütigen Exemplare eine recht große Ähnlichkeit mit *portentosum*.

4. Villingers sejunctum steht dem meinigen sehr nahe, ist aber doch verschieden. Der Pilz schmeckt entschieden mild, auch zubereitet. In einem kleinen Aluminiumtöpfchen, das ich mir zu diesem Zwecke beschafft habe, habe ich die kleingeschnittenen Pilze im eigenen Saft geschmort. Sie waren durchaus schmackhaft. Mein sejunctum ist nach der Zubereitung derart bitter, daß man es ohne vorherige Abkochung nicht genießen kann. Der Pilz Villingers erinnert auch an das milde luridum, das mir allerdings nur aus der Literatur bekannt ist.

Leider haben die im Jahre 1936 früh auftretenden starken Nachtfröste fast alle Pilze vernichtet, so daß die Sejunctum-Frage erst in der nächsten Pilzsaison geklärt werden kann. Vor einigen Tagen suchte ich vergeblich nach dem bitteren sejunctum des Buchenwaldes, das ich Herrn Kallenbach schicken wollte. Im nächsten Jahre werde ich mir auch das mild schmeckende sejunctum des Kiefernwaldes in ausreichender Menge aus der Umgebung Darmstadts besorgen.

Die Pilzaufklärung im Kreise Plauen 1936.

Von A. John, Elsterberg.

Zu den zahlreichen Aufgaben der Reichsarbeitsgemeinschaft Schadenverhütung (Gau Sachsen) gehört auch der Kampf gegen die Pilzvergiftungen wie die Pilzaufklärung überhaupt. In unserem Kreise Plauen war die Durchführung dieser Organisation besonders notwendig und dringlich, denn in keinem Teil des gesamten deutschen Vaterlandes traten die Pilzvergiftungen in so erschreckender Häufigkeit auf wie hier. Es mußten weit über hundert Personen in den letzten Jahren mit schweren Vergiftungen in das Krankenhaus eingeliefert werden. Auch waren vier Todesfälle zu verzeichnen. 1935 begann der Aufbau der

Pilzaufklärungsorganisation,

die im verflorbenen Jahr 1936 den schönen Erfolg zeitigte, daß kein einziger Vergiftungsfall vorkam. Zu danken war dies den 25 Pilzberatern in Stadt und Land, die sich in uneigennütziger Weise in den Dienst der wichtigen Sache gestellt hatten. An die 1000 Auskünfte und Pilzbestimmungen wurden von ihnen erteilt, ein Beweis für das große Interesse und das Bedürfnis nach Aufklärung unter der Bevölkerung. Ein Beispiel! Einem Berater legte ein Volksgenosse eine Anzahl Pilze vor, die ihm als eßbare Perlpilze gebracht worden waren. Unter diesen 35 Pilzen befanden sich 12 sehr giftige Pantherpilze! Neben der Auskunftserteilung veranstalteten die Pilzberater öffentliche Pilzwanderungen und Pilzausstellungen in Apotheken und anderen Geschäftsschaufenstern usw., beides Arbeiten, die viel Umsicht und Verantwortung erfordern. In den Städten wurde in Zusammenarbeit mit der Polizei der Pilzverkauf auf dem Wochenmarkt überwacht und z. B. in

Plauen einmal aus einer Sendung Steinpilze drei Pfund Gallenröhrlinge, auch Bitterpilze genannt, herausgenommen! Schon eine Kleinigkeit des zwar nicht giftigen, aber ganz ungenießbaren und gallenbitteren Pilzes genügt, um eine Mahlzeit vollständig zu verderben. In dem verflorbenen nassen Pilzjahr 1936 wuchsen diese dem Steinpilz sehr ähnlichen Gallenröhrlinge in großen Mengen; mancher Volksgenosse dürfte sich damit sein schönes Pilzgericht verdorben haben. Hätte er die Pilze einem Pilzberater vorgelegt, dann wäre ihm der Schaden erspart geblieben. Die Pilzberater sind nicht nur über die häufigen eßbaren Pilze unterrichtet, sondern vor allem über die Giftpilze und ihre Verwechslungsmöglichkeiten. Durch besondere Veranstaltungen (Schulungsvorträge, Lehrwanderungen usw.) bleiben sie immer auf dem Stand der heutigen Pilzforschung, und ihre Kenntnisse werden vertieft und erweitert.

Pilz- und Beerenscheine.

Der Reichsstatthalter hat eine Verordnung erlassen, wonach die im Jahre 1935 erfolgte Einführung gebührenpflichtiger Pilz- und Beerenscheine für die sächsischen Staatsforsten aufrechterhalten wird. Der Preis eines Scheines beträgt wie bisher für Reichsdeutsche 50 Pf., für im Deutschen Reich wohnende Ausländer 3 RM. An andere Ausländer dürfen keine Scheine ausgegeben werden.

Illustriertes Tageblatt, Ausgabe F. Sächsische Heimatzeitung.

Eine Vergiftung durch die Speisemorchel (*Morchella esculenta*)?

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Ein zuverlässiger Förster hat mir folgende Geschichte erzählt. In den Auenwäldern am Rhein trug er am Gründonnerstag 1930 frische Morcheln (*Morchella esculenta*) ein. Lorcheln kommen in diesen Wäldern bestimmt nicht in Betracht. Es wurden ungefähr 12—15 Morcheln für den Förster und seine Familie zubereitet. Die Pilze wurden in einem Aluminiumtopf gekocht und sogar abgebrüht. Das Gericht wurde abends verzehrt. Nachts wurde es jedoch allen Teilnehmern an der Mahlzeit nach dem Aufstehen übel, alle mußten sich wiederholt erbrechen. Bei dem starken Erbrechen war zuletzt alles gelb, wohl Galle.

Mir selbst ist im Jahre 1918 eine ähnliche Geschichte passiert. Auch ich mußte mich wiederholt und außerordentlich stark erbrechen, so daß ich jahrelang nichts mehr von Morcheln wissen wollte. Bei mir lag die Ursache aber wohl darin, daß ich als einziger ein recht umfangreiches Morchelgericht verspeiste. Bei mir handelt es sich wohl um eine Magen- oder Darmüberladung, was in dem oben genannten Fall des Altrheinförsters bei der geringen Zahl der Pilze und bei der Beteiligung der ganzen Familie ausgeschlossen erscheint.

Ist der Hallimasch giftig?

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Zwei weitere Beiträge wurden mir mittlerweile hierzu bekannt. Gegessen wurde ein haselnußgroßes Stück des frischen Pilzes. Der eigenartige Geschmack des frischen Hallimaschs ist ja bekannt. Die Probe wurde ungefähr um 12 Uhr gemacht, gegen 3 Uhr traten Leibschmerzen und Durchfall ein.

In einem anderen Fall wurde gekochter Hallimasch verzehrt und zwar von ungefähr 14 Personen. Ein Teilnehmer der Mahlzeit bekam Erbrechen und Leibschmerzen, zwei andere Teilnehmer verspürten nur Leibschmerzen, während die anderen nichts Wesentliches gemerkt hatten.

Weißer Habichtspilz?

Von Iwo Vogl, Innsbruck.

Am 11. August 1936 habe ich in einem Walde des südwestlichen Mittelgebirges von Innsbruck einen vollständig dem Albinismus unterworfenen Habichtschwamm (*Hydnum imbricatum*) gefunden. Der Schwamm war vollständig schneeweiß und nur die äußersten Spitzen (1 mm) der sonst normal gebauten Schuppen dunkelrotbraun. Die Stoppeln zeigten eine blaß rosarote Farbe. Der Schwamm stand auf Fichtennadelhumus in Gesellschaft von normalen Kollegen am Waldrande eines nach Norden abfallenden Hanges, der ebenfalls von Fichten bestanden ist. Die Höhenlage des Fundortes beträgt etwa 830 m, und der geologische Unterbau dürfte aus glazialen Kalkgeschiebe mit Einschüssen von Urgestein bestehen. Der Feuchtigkeitsgehalt des Bodens kann für das heurige Regenjahr als abnormal bezeichnet werden. Ich bin als botanisch Interessierter durch Jahre hindurch ein eifriger Wanderer und scharfer Beobachter, doch ist mir ein derartiger Fall von Albinismus bei Schwämmen bis auf den vorliegenden nie untergekommen.

Demnach scheint dieser Fund eine Rarität, wenigstens für das hiesige Gebiet, darzustellen. Herr Prof. Litschauer, der die hiesige engere und weitere Umgebung ebenso gut kennt wie ich, weiß einen solchen Fund auch nicht.

Nachwort der Schriftleitung: Die rosa Stacheln verweisen auf *Hydnum fuligineo-album*, der in Gesellschaft mit *imbricatum* vorkommt. Tatsächlich ist diese Art auch ganz blaß im Vergleich mit *imbricatum*.

Wichtige Mitteilung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Standortskarten für unsere Boletus-Arten.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Damit das Verbreitungsgebiet unserer Röhrlings-Arten einwandfrei erfaßt werden kann, wird um sorgfältige Ausfüllung der früher bereits wiederholt verteilten gelben Standortskarten gebeten. Bei selteneren Arten wird um die Mitteilung aller notwendigen Einzelheiten und um die

ZOBODAT - 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):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 86-93](#)