

Zur Geschichte des Satanspilzes.

Erklärung zu Tafel 11.

Oben:

Links: Straße von Schnepfenthal nach Waltershausen, mit Blick auf den Burgberg, an dessen Hang sich die Ibenhainer Berggärten erstreckten.

Rechts: Blick auf die ehemaligen „zu dem Dorf Ibenhain gehörigen Berggärten“, wo der Satanspilz erstmalig von Lenz gefunden wurde.

Mitte: Der Waldfriedhof von Schnepfenthal. Ganz rechts das Grab ohne Schriftplatte, dicht mit Efeu zugewachsen, die Ruhestätte von Christian Gotthilf Salzmann, der die Schnepfenthaler Erziehungsanstalt im Jahr 1784 begründete.

Unten:

Links: Die Grabstätte von Prof. Dr. Harald Othmar Lenz. Er hat den Satanspilz erstmalig gefunden und beschrieben.

Rechts: Ruhestätte von Dr. Carl Christian Salzmann, der nach der Grabaufschrift am 5. Juli 1810 geboren wurde und bereits am 24. April 1838 starb. Er hat mit Lenz zusammen die erste Satansvergiftung erlebt, worüber dieser berichtet: „Den 12. September 1830 nach Mittag unternahm ich mit meinem Freunde, dem studiosus medicinae Carl Salzmann, der seine Ferien hier zubrachte und sehr eifrig Schwämme für mich sammelte, eine drei Stunden dauernde Schwammjagd.“

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Züchtungsergebnis mit dem „Echten Reizker“.¹⁾

Von R. Andre, Berg.-Neukirchen.

Ich habe die Gelegenheit wahrgenommen, in einem eingefriedigten Waldstück Versuche zur Züchtung von Pilzen zu machen. Dabei habe ich mich nach den von Edmund Michael im „Führer für Pilzfreunde“ gegebenen Anweisungen gerichtet.

Erfolg hatte ich aber mit keinem der von Michael als besonders geeignet bezeichneten Pilze, außer beim Champignon. So war mir von befreundeter Seite auch die Morchel empfohlen, deren Sporen ich ganz nach Angabe von Michael ausgesät habe. Durch Zufall hatte ich vor mehreren Jahren festgestellt, daß an einer Stelle, und zwar im Schatten unter jungen Fichten, an der ich den Abfall gesammelter Reizker — meist madige Hüte — fortgeworfen hatte, im nächsten Jahre Reizker wuchsen. Das veranlaßte mich zu einem Versuch in größerem Maßstabe. Sporen, auf einer Glastafel gesammelt, wurden im Frühjahr in der Gießkanne, wie Michael angibt, unter einem jungen Fichtenbestand, zunächst am Rande desselben, ausgestreut. Bereits im Herbst kamen die Reizker. Ich habe darauf dasselbe Verfahren zum zweiten Male angewendet, auch Abfall der Hüte verstreut und konnte im folgenden Jahre die Reizker in großen Mengen ernten. Eine noch größere Menge lieferte das dritte Jahr, nur waren leider alle Reizker voller Maden. In diesem Herbst

¹⁾ Mit Absicht nehmen wir vorläufig keine Stellung zu dieser Veröffentlichung. Die Schriftleitung.

blieben die Pilze völlig aus, sehr wahrscheinlich infolge des Frostes Anfang Oktober.

Ich habe übrigens bei dem früheren günstigen Ergebnis in diesem Jahr einen zweiten Versuch gemacht und die Pilzlager an einigen Stellen mit Harnstoff künstlich gedüngt. Leider kann ich infolge des Frostes über die Wirkung noch keine Angaben machen. Michael empfiehlt ja Düngung der Pilzlager im Walde mit Jauche, um gute Ernten zu erhalten. Das ist ein Verfahren, welches im allgemeinen nur die Forstverwaltung durchführen könnte. Mit dem künstlichen, pulverförmigen Harnstoff, vielleicht auch mit Nitrophoska oder anderen Düngemitteln, wäre ein Versuch viel einfacher durchzuführen.

Nach den Mißerfolgen mit der Züchtung von Pilzen, die sich angeblich besonders dazu eignen, und dem Erfolg bei einem Pilz, von dem dies bisher nicht bekannt war, nehme ich an, daß der Zufall eine große Rolle spielt, und zwar irgendwelche Umstände, die man noch nicht kennt. Grundsätzlich ist doch nicht einzusehen, warum man nicht jeden wildwachsenden Pilz züchten kann, wenn man ihm dieselben Bedingungen gibt, die ihm die Natur bietet.

Inocybe carbonaria Vel.

Von Jaroslav Brodský, Sobeslav.

Prof. Velenovský beschreibt in seinem Werke „České houby“ auf Seite 379ff. eine neue Art der Gattung *Inocybe*, welche er bezeichnet als *Inocybe carbonaria* sp. n., und stellt sie neben die Art *Inocybe lacera* Fries. Die originale Beschreibung ist diese:

I. carbonaria sp. n. V. uhelná. Statný dr., *I. lacera* velmi připomínající. Kl. 2—5 cm, rozlož., vždy špičate hrbol., tmavě šedohnědě měkce plstnatě šupinatý a přitiskle plstnatý, nelesklý. Tr. dl., tuhý, 3—5 mmtl., dole neztluštělý, vždy prohnutý, bílé útle vláknitý, nahoře málo poprášený. L. husté, šir., útlé, bílé, v stáří šedorezavé. Bez zápachu. Výtr. krátce tupě elipt., 8—10 mm. Cyst. lahvic., jež.

Ve velikém množství na spáleništích v lese Běchovickém v červnu 1919. Jest příbuz. před. a *I. lacera*.

Deutsche Beschreibung:

Hut 2—6 cm breit, stets spitzig oder stumpf gebuckelt, regelmäßig gewölbt, rehbraun bis braunocker gelb, oder auch semmelbraun bis mäusebraun, zuerst faserig, aber bald faserig-schuppig und filzig, dünnfleischig. Stiel ganz weiß, 3—5 mm breit und 3—10 cm hoch, stets gebogen, gleichdick, fein faserig mit bereifter und staubiger Spitze, auch innen weiß. Lamellen gedrängt, fast breit, blaß, schl. grau bis rostgrau mit weißer Schneide. Fleisch blaß, riecht schwach spezifisch. Sporen elliptisch, schmutzig, 8,5—11,75 mmm lang, 4,6 breit. Bas. 6,9—8,75 mmm breit, Cyst. 30—34 mmm lang, flaschenförmig, auch an Lamellenfläche, Sterigm. 3—3,45 mmm lang.

Auf der Erde zwischen den Resten von Kohlen und Asche unter Eichen in großer Menge, 9—11, Soběslav, Jižní Čechy.

Diese Art, wie aus der Beschreibung bemerkbar, ist *I. lacera* Fr. verwandt und war vielleicht damit verwechselt. Sie ist keine Form von *In. lacera* Fr., weil die mikro- und makroskopischen Merkmale sehr gut sind. Ich bemerke diese Art darum, weil wahrscheinlich ist, daß diese Formen auch in anderen Gegenden vorkommen werden.

Allerlei schmackhafte und pikante Pilzgerichte.

Von der „Heag“ (Darmstadt¹⁾).

Pilzpudding:

Zutaten: 500 g Pilze, 250 g gehacktes Schweinefleisch, 1 kleine Zwiebel, 1 Eigelb, Salz, Paprika, 1 Eßlöffel gehackte Kräuter, 1 Eischnee, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 eingeweichte Semmel. — Man dünstet die Pilze mit dem Fleisch und der Zwiebel an, gibt Eigelb mit den Gewürzen dazu und zieht zuletzt den Schnee unter. Man gibt die Masse in eine gut ausgefettete Puddingform, läßt 45 Minuten auf Stufe 1 kochen und 15 Minuten auf 0²⁾. Der Pudding wird mit Röstkartoffeln umlegt und so zu Tisch gebracht.

Reisring mit gedämpften Pfifferlingen:

Zutaten: 500 g Reis, 50 g Butter, 1 Teller Pilze, 1,5 l Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Salz, 50 g geriebenen Käse. — In heißer Butter dämpft man die geputzten, gewaschenen Pilze, welche man je nach Größe in 4 bis 6 Teile geschnitten hat, etwa 5 Minuten, dünstet den gewaschenen, zwischen einem reinen Tuch getrockneten Reis 10 Minuten mit, löscht mit klarer Fleischbrühe ab und kocht den Reis gar. Sodann zieht man mit einer Gabel vorsichtig den Käse und nußgroß frische Butter darunter, drückt das Ganze in eine gut ausgestrichene Ringform, stürzt nach kurzer Zeit dieselbe und bringt das Ganze mit Tomaten und Salat garniert, sofort zu Tisch.

Das Einkochen von Steinpilzen, Pfifferlingen usw. im eigenen Saft:

Nachdem man die Pilze sauber geputzt und dabei alle wurmstichigen Pilze, sowie bei älteren Exemplaren die Haut des Hutes und die Röhrenschicht sorgfältig weggenommen hat, werden die Pilze in Scheiben geschnitten. Dann wäscht man sie in viel Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Dann werden die Pilze auf die Kochplatte gestellt und

¹⁾ Die Hessische Eisenbahn A.G. veranstaltet in dankenswerter Weise seit Jahren regelmäßig in Verbindung mit Pilzvorträgen der D. G. f. P. und der Landesstelle für Pilz- und Hauschwammerberatung praktische Pilzkochvorführungen mit Kostproben.

²⁾ Diese Ziffern beziehen sich auf die Einstellung elektrischer Küchenherde.

in ihrem eigenen Saft einmal aufgekocht, kochend in Gläser gefüllt, verschlossen und im Einkochapparat bei 100 Grad $1\frac{1}{2}$ Stunden sterilisiert.

Pilzsuppe:

Die zubereiteten Pilzreste werden fein gewiegt, mit kochendem Wasser nebst Salz und etwas Butter angesetzt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Unterdessen wird ein wenig Mehl gebräunt, hineingequirlt und die Suppe mit Petersilie sowie etwas Pfeffer abgeschmeckt. Außerdem kann ein Ei hinzugegeben werden. Ist Fleischbrühe vorhanden, so kann auch diese mit Verwendung finden.

Goldbarschfilet mit nordischer Pilzsoße:

1 kg Steinpilze, 75 g Butter, Salz, Pfeffer, saurer Rahm. — Ganz kurz in Butter gedämpft, werden die Pilze mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann unter allmählicher Zugabe von dickem saurem Rahm vollständig gargeschmort.

Hähnchen auf dem Grill mit Pilzfüllung und Pilzsoße.

Überbackenes Pilzragout:

500 g Pilze werden in etwas Butter oder Speck mit geriebener Zwiebel gedünstet. Dann bereitet man von 50 g Butter, 50 g Mehl und 0,5 l Flüssigkeit eine dicke Tunke, in die man die Pilze sowie Bratenreste oder gekochten Schinken in Würfel geschnitten gibt. Man kann auch hart gekochte Eier in Achtel schneiden und untermischen. Die Masse wird kräftig mit Zitronensaft, Wein und einer Prise Zucker abgeschmeckt, in Muscheln oder Förmchen gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut, in den vorgeheizten Ofen hoch eingeschoben, und 15—20 Minuten auf $\frac{3}{3}$ überbacken, bis eine leichte Kruste entstanden ist.

Pilzfrikadellen:

Diese sind ein guter Ersatz für Fleisch. 250 g gekochte Kartoffeln, 375 g Pilze, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett, gehackte Zwiebel, 3—4 Eßlöffel Grieß, 2 Eier, Salz, Paprika, 20 g geriebener Käse, gehackte Kräuter. — Die Kartoffeln vom Tage vorher werden gerieben und die feingehackten Pilze mit der Zwiebel in Fett gedünstet (Butter, Speck oder Öl). Dann vermennt man Kartoffeln, Pilze und Mehl, fügt die Eier und Gewürze hinzu und formt flache Frikadellen, die man in Semmelmehl wendet und in heißem Fett abbackt.

Pilz-Eintopf:

Zu diesem Eintopfgericht ist Fleisch nicht unbedingt erforderlich, da es schon durch die Pilze kräftig wird. — 2 Eßlöffel Butter oder 75 g Speck, 1 große Zwiebel, 500 g Brechbohnen, 500 g Wirsing, 500 g Kartoffeln, 500 g Pilze. — Alle Zutaten werden der Reihe nach eingeschichtet und zum Kochen gebracht. Zuletzt mischt man die Kräuter unter und setzt nach Belieben ein Stück Butter zu.

Das Trocknen von Pilzen im Elektroherd:

Man verwendet zum Trocknen am besten 2 Horden, die man sich zu dem Ofen passend arbeiten läßt. Sie bestehen aus einem niedrigen Holzrahmen, der mit verzinnem Gitterdraht bespannt wird. Die Pilze werden in einer Lage, nicht übereinander, auf die Horde verteilt, die man unten und oben in den Backofen einschiebt. Ist der Ofen kalt, so heizt man zunächst 15—20 Minuten auf 3/3 vor, öffnet den Wrasenschieber ganz und läßt nach dem Eintreten der Horden mit 1/1 trocknen. Die Horden werden alle Stunde umgewechselt. Die Dauer des Trocknens ist sehr verschieden, denn sie richtet sich nach Größe und Feuchtigkeit der Pilze.

Pilzunsinn.

Von F. Kallenbach.

In einer bekannten illustrierten Zeitschrift lesen wir folgenden lebensgefährlichen Unsinn. Die Einsendung des Blattes verdanken wir unserem Mitglied, Frau Toni Weiß in Berlin. An der betreffenden Stelle heißt es unter anderem:

„Wie kommt es, daß mancher ein ganzes Gericht des weißen Knollenblätterschwammes, der trotz seiner weißen Lamellen so häufig mit dem rosa- oder braun-lamelligen Champignon verwechselt wird, ohne Beschwerden verzehren kann, oder sogar einen Teller voll grüner Knollenblätterpilze, während ein anderer schon an Herzschwäche oder krankhaften Veränderungen der Leber zugrunde geht, wenn er nur einen Teelöffel voll davon genossen hat.“

Verfasser und Schriftleiter haben wohl trotz unserer jahrzehntelangen Aufklärungstätigkeit noch nie etwas davon gehört, daß der grüne Knollenblätterpilz so giftig ist, daß eine Gabelspitze davon einen Menschen ums Leben bringen kann. Verfasser und Schriftleiter dieses Unsinnes werden gebeten, bei der nächsten Veranstaltung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde gemäß ihrem Berichte „einen Teller voll grüner Knollenblätterpilze“ zu verzehren, ohne . . . zu sterben.

In einer Tageszeitung lesen wir folgende irreführenden und falschen Angaben:

„Unter den Strauch- oder Korallenpilzen gibt es keinen giftigen.“

Der Verfasser dieses Aufsatzes hat wohl noch nichts von den Forschungen und Erfahrungen unseres Mitgliedes Huber, Saarbrücken, gehört, nach denen manche Korallenpilze, wie z. B. *Ramaria pallida* (Z.f.P. 15, 1931, Tafel 15) eine ganz erhebliche Giftigkeit besitzen. Vielleicht machen Schriftleiter und Verfasser einmal persönliche Versuche, um in Erfahrung zu bringen, warum derartige Korallenpilze z. B. in der Schweiz „Bauchwehkorallen“ heißen.

An einer anderen Stelle des gleichen Aufsatzes heißt es: „Wenn Stachelpilze sich nicht lederartig zäh oder gar holzig anfühlen, so sind sie unbedenklich eßbar.“

Hat der Verfasser noch nichts von ungenießbaren Gallenstachlingen gehört? An wieder anderer Stelle heißt es dort:

„Eßbar sind die Blätterpilze immer, wenn die Lamellen gelb, goldgelb, blau oder rot gefärbt sind und das rohgekostete Pilzfleisch nicht unangenehm riecht oder widerwärtig oder beißend schmeckt.“

Auch diese Merkregel ist nicht einwandfrei. Der Ölbaumpilz des Südens, den ich vor beinahe zwei Jahrzehnten erstmals für Deutschland festgestellt habe, hat goldgelbe Lamellen und ist gefährlich giftig. Nach der obigen Regel könnte der Pilz ohne weiteres gegessen werden. Dieser, wenn auch seltene Giftpilz, ist in den wärmeren Gegenden Süddeutschlands verbreiteter, wie man glaubt. Im übrigen weiß noch nicht einmal die Wissenschaft, ob alle die angeführten, angenehm riechenden und schmeckenden Pilze mit gelben, blauen oder roten Lamellen tatsächlich alle harmlos sind. Wir müssen der Tagespresse deshalb immer wieder empfehlen, nur einwandfreies Pilzaufklärungsmaterial zu verwenden und möglichst viel Gebrauch von dem Abdruck unserer Merkblätter zu machen.

Pilzkontrolle, Pilzmarkt und Pilzberatung im Jahre 1937 in Oldenburg.

Von Duis, Oldenburg.

Die seit Jahren bewährten Maßnahmen für Pilzkontrolle und Pilzaufklärung wurden in Oldenburg auch in diesem Jahre durchgeführt.

1. Überblick über den Pilzmarkt und die Pilzkontrolle: An 48 Markttagen wurden an Pilzen zugebracht und kontrolliert: an Pfifferlingen 5055 kg, Champignon 750 kg, Steinpilzen 184,5 kg, Rothaupt 8 kg, Birkenpilzen 7 kg, Maronen 14 kg, Grünlingen 133,5 kg, Butterpilzen 18 kg, Semmelstoppelpilzen 11 kg, Täublingen 5 kg, Gürtelfüßen 5 kg, zusammen 6191 kg. — Dazu wurden in Kanalstr. 12 geprüft: Champignon 10,5 kg, Steinpilze 12 kg, Rothaupt 2,5 kg, Birkenpilze 2 kg, Maronen 4,5 kg, Grünlinge 5 kg, Butterpilze 3 kg, Semmelstoppelpilze 3,5 kg, Täublinge 7 kg, zusammen 50 kg; ferner Kuhpilze 2 kg, Scheidenstreiflinge 4,5 kg, Perlwulstlinge 5 kg, rötliche Ritterlinge 2,5 kg, Habichtspilze 2 kg, Kremplinge 4 kg, Hallimasch 2,5 kg, zusammen 22,5 kg. Das ergibt eine Gesamtsumme von 6263,5 kg, oder 125,27 Zentner; an Wert etwa 7000 RM.

Giftige Pilze wurden bei der Kontrolle nicht vorgefunden, beanstandet und vom Verkauf ausgeschlossen nur 10—12,5 kg alte und madige Pilze. Vergiftungsfälle sind nicht gemeldet worden.

Die Pilzberatung wurde in diesem Jahre mehr als je in Anspruch genommen. Hierbei mußte leider in den meisten Fällen darauf aufmerksam gemacht werden, keine alten Pilze zu sammeln, weil sie schwer verdaulich, unappetitlich und nicht mehr einwandfrei sind für die Ernährung. An 32 Freitagen wurden Pilzfahrten unternommen, hauptsächlich zu dem Zweck, Material für die Pilzausstellung herbeizuschaffen. Sie waren

aber auch gleichzeitig Pilzkundefahrten, an denen ständig Pilzfreunde teilnahmen. Auf Anregung von der NSG. „Kraft durch Freude“, in Verbindung mit der Reichsarbeitsgemeinschaft für Schadenverhütung wurden auch drei Sonntagsfahrten gemacht und zwar am 22. August, 12. September und 10. Oktober. Teilnehmer 15, 56 und 20 Personen. An diesen Pilztagungen wurden eßbare Pilze gesammelt, große Ausstellungen veranstaltet und unterweisende Vorträge gehalten über Pilzbiologie, Zubereitung der Pilze, die geheimnisvolle Pilzwelt und über Pilzvergiftungen.

Die Pilzausstellungen in der Markthalle fanden ständig wohlverdiente Beachtung. Hier konnten die Pilzfreunde stets ihre Kenntnisse neu befestigen und erweitern. Auch von Schülern wurden die Pilze fleißig studiert.

Oldenburg, Staatszeitung.

Der verkannte Birkenreizker.

Von Dr. von R.

In meinen Kinderjahren — es ist das über ein halbes Jahrhundert her — kannte ich als eßbaren Pilz eigentlich nur den Birkenreizker. Das war im Baltikum der Pilz, die anderen kannte man kaum oder schenkte ihnen keine Beachtung.

Da kamen vor etwa 50 Jahren die ersten volkstümlichen Pilzbücher auf und, o Schreck! in ihnen war der Birkenreizker als giftig bezeichnet. Obzwar niemand sich bis dahin durch den Genuß dieses Pilzes eine Vergiftung zugezogen, ja nicht einmal ein Unbehagen verspürt hatte, verschwand der Birkenreizker aus allen Küchen. Man stürzte sich mit Begeisterung auf den bis dahin für giftig (!) gehaltenen Pfefferling, bemängelte zuweilen seinen etwas fad-süßlichen Geschmack, aß ihn aber weiter, weil ungefährlich; man machte sich an die bis dahin vernachlässigten Röhrenpilze, die man in ziemlich großen Stücken zu braten pflegte und von denen die älteren Leute, etwas die Nase rümpfend, meinten, es käme ihnen so vor, als verschluckten sie Schnecken, so unangenehm glatt erschienen ihnen diese Pilze.

Ich bin aber trotzdem dem Birkenreizker treugeblieben, weil ich ihn seines besonderen, würzigen Geschmacks wegen gleich hinter die Morchel setze.

Um nun auch anderen Menschen zu diesem Gaumengenuß zu verhelfen und zu einem Versuch anzuregen, will ich verraten, wie man mit diesem „Giftpilz“ verfuhr.

Die stark wolligen Teile der Oberhaut müssen abgezogen werden, dann zerkleinert man die Pilze und brüht sie; man ließ sie wohl 5 Minuten oder länger kochen. Da es immerhin nicht ausgeschlossen ist, daß die rohen Reizker irgendeinen unzuträglichen Stoff enthalten, erscheint es ratsam, das Brühen nicht zu unterlassen, jedenfalls müßte ein gegenteiliger Versuch mit Vorsicht gemacht werden. Man tröste sich, daß das Nützlichkeitsprinzip hierbei leidet, indem irgendwelche Nährstoffe mit dem Brühwasser fortgeworfen werden und stelle sich in diesem Falle ausnahmsweise

auf den Standpunkt des Franzosen, für den das Essen weniger eine sachliche Handlung, als ein ästhetischer Genuß ist. Man sei also bezüglich des Birkenreizkers mal nicht pedantisch, um so mehr als das nüchterne Zweckmäßigkeitsdenken hierbei vielleicht doch unliebsame Folgen haben könnte.

Zu verwenden ist der Birkenreizker nach dem Abbrühen zweifellos wie jeder andere Pilz, doch will ich hier auch das Rezept verraten, wie man ihn dort oben aß.

Mit etwas gehackter Zwiebel und in zentimetergroße Würfel geschnittenen, gekochten Kartoffeln etwa zur Hälfte vermischt und mit nicht zu knapp bemessener Butter (nicht etwa Schmalz!) kurze Zeit gebraten und vor dem Anrichten mit saurer Sahne vermischt. Wer dieses Pilzgericht kennt, dem läuft bestimmt beim Lesen dieses kurzen Rezeptes das Wasser im Munde zusammen.

Allerlei pilzkundliche Beobachtungen.

Von Seidel, Görlitz.

Amanita phalloides variiert auch schneeweiß¹⁾ (*Albinos*) und wächst nicht nur, wie immer angenommen wird, unter Eichen und Buchen, sondern ebenfalls unter Tannen und Linden, auf Wiesen und Feldrainen in der Kronenweite dieser erwähnten Bäume. Seine Stielbasis ist, wenn auch selten, manchmal wie bei *Amanita mappa* mißgebildet, abgerandet. Die Hüllreste vom *Velum universale* sind dann nach der Entfaltung am oberen Rand der Knolle zart angedeutet.

Paxillus tricholoma (Schw.) besitzt eckige Sporen. Diese Art bildet den Übergang zu *Inocybe*. Im Wasser gebettet, werden die Sporen rund mit einem Öltropfen.

Boletus edulis wird in vielen Pilzwerken netzstielig dargestellt. Rabenhorst (1806—1881) sieht dies als „Trockenform“ an. Die normale Form ist glattstielig.

Farbe, Größe und Gestalt der Sporen einer Art sind nicht immer konstant. Britzelmayr (1839—1909) gibt drei Formen des Sporenstaubes von *Collybia butyraceus* Bull. an, und zwar:

1. mit weißem Sporenstaub, *forma albosperma*,
2. mit sahnefarbigem Sporenstaub, *forma cremosperma*, und
3. mit rötlichem, fast fleischfarbigem Sporenstaub, *forma incarnatosperma*.

Die beiden ersten Formen zeigen in der Regel hellere, die dritte Form dunklere Färbungen, außerdem neigen jeweils die Lamellen jeder Form zur Farbe des betreffenden Sporenstaubes zu. — Bei *Tricholoma* gibt es auch eckige Sporen (*Trich. trigonosporum*).

Pleurotus ostreatus besitzt sogar rosazarten Sporenstaub, obwohl er zu den Weißsporen gehört. Bei erhöhter Wärme werden seine weißen Lamellen goldgelbschimmernd.

¹⁾ Vergl. Kallenbach, Knollenblätterpilz-Tafel.

Geruchswahrheiten sind meist subjektiv zu beurteilen. Der starkduftende Schwefel-Ritterling (*Trich. sulphureum*) riecht nach den Forschern Lenz (1798—1870), Phöbus (1804—1880) und Fries (1794—1878) wie Jasmin, nach Planchon wie Syringien, nach Candolle (1778—1841) wie faulender Hanf, nach Delile (1778—1850) wie *Tagetes* (Totenblume), nach Berkeley (1803—1889) endlich wie Kohlenteer. Britzelmayr vermochte diesen unangenehmen Geruch nicht näher zu charakterisieren. Nach meiner Nase ist es Karbidgeruch oder Leuchtgas.

Nach Schaeffer (1718—1790) wird der gelblichweiße Knollenblätterpilz *Amanita „citrina“* genannt. Eine treffsichere Bezeichnung ist das nicht. Diese *Amanita*-art ist nie zitronengelb. Das hat auch Ricken sehr gut beobachtet. Nach ihm ist der Hut entweder weiß, mehr oder weniger in Gelblich oder Grüngelblich neigend. Dagegen besitzt *Amanita junquillea* (Qu.) einen einwandfreien zitronen- oder narzissengelben Hut.

Boletus elegans ist Symbiont der Lärche, aber auch der Douglas-Tanne.

Panus stipticus wird allgemein nur auf den Schnittflächen der Eichenstümpfe vorgefunden, wächst, wenn auch selten, auch an Birkenstümpfen.

Lactarius glyciosmus riecht exakt nach Kokosnuß und ist im Laubwalde ungezont, im Fichtenwalde dunkler gefärbt, auch größer und gezont.

Die Schläuche der *Bulgaria polymorpha* sind keulig und winden sich, im Wasser gebettet, hörnerartig, wie ein Feuerhorn.

Die größten Sporen in der Pilzflora findet man bei der böhmischen Glockenlorchel (*Verpa bohemica* Krombh.). Meist sind in den Schläuchen nur 2—4 langelliptische Sporen, 60—80/18—24 μ , enthalten.

Die Riesenlorchel (*Helv. gigas*) und der orangefarbene Schüsselpilz (*Aleuria aurantia*) besitzen elliptische Sporen mit Anhängseln.

Unter den Egerlingen findet man drei Arten mit knolliger Stielbasis: *Ps. arvensis*, *Ps. meleagris* und *Ps. minima*.

Collybia dryophila variiert in 12 Formen und wird daher oftmals von Neulingen in der Pilzkunde verkannt.

Psalliota augusta ist wegen ihrer Größe, ihres Wohlgeschmacks, ihrer schön gezackten Samenhülle (*Velum partiale*) die Pilzkönigin.

Ein Karbolsteinpilz.

Von Dr. Stier, Swinemünde.

Über Karbolchampignons ist in dieser Zeitschrift häufiger geschrieben worden. Ich selber meldete einmal, daß auf den Sandhügeln meiner Heimat (bei Quedlinburg) sich große Flaschenboviste finden, die stark nach Karbol riechen. Zu ihnen gesellt sich nun auch ein Karbolsteinpilz.

Am 5. November 1934 brachte mir ein Herr ein kräftiges Exemplar eines Steinpilzes, den er wegen seiner etwas ungewöhnlichen Gestalt nicht

gleich als solchen erkannt hatte. Ich klärte ihn auf, bemerkte jedoch zu gleicher Zeit einen intensiven Karbolgeruch an dem Pilz.

Zufällig hatte ich den Stiel vom Hute abgetrennt, und als ich am nächsten Morgen die Bruchstücke unter die Nase hielt, konnte ich feststellen, daß der Geruch nur am Stiel, nicht aber am Hute haftete. Ich schnitt nun den untersten Teil des Stieles wieder ab und nahm wahr, daß nur das untere Ende nach Karbol roch. Der Geruch ging also offenbar von der Erde, in der der Pilz gestanden hatte, aus. Der Bringer sagte mir, er habe ihn in abgefallenem Erlenlaub eingebettet gefunden, und er habe ursprünglich einen dunkelgrauen Überzug gehabt, von dem ich nichts mehr sah.

Ich erwähne diese Tatsache, weil sie vielleicht zur Klärung der vielumstrittenen Frage der Karbolchampignons beiträgt.

Farben-Diapositive für Pilz-Lichtbildervorträge.

Unser Mitglied Hans Dambach in Würzburg hat Kleinbild-Diapositive in natürlichen Farben hergestellt mit dem neuen Agfacolor-Farbfilm. Die Dias zeichnen sich durch große Natürlichkeit der Farben und große Schärfe aus und lassen sich mit einem Kleinbild-Diaskop mehrere Quadratmeter groß projizieren, ohne die Schärfe zu verlieren, da die Emulsionschicht der Farbfilme ohne Korn ist. Diese Bilder eignen sich aus diesen Gründen ganz besonders gut für Pilzvorträge, da sie die Pilze tatsächlich in den natürlichen Farben zeigen.

Woher der Name „Träuschling“.

Von Schulrat Brock, Dorsten, Westfalen.

Herr Generaloberarzt Professor Dr. Krause in Rostock schreibt mir auf meine Anfrage folgendes:

„Träuschling ist eine Verhochdeutschung von drüschling (druschel); das ist eine der vielen am Ende des 15. Jahrhunderts aufgekommenen Übersetzungen des küchenfranzösischen Champignon. — Darumb das sie auf den heiden oder druschen gewachsen sind.“

Diese Erklärung scheint mir richtig zu sein.

Ein lebensgefährlicher Rat.

Von K. Pachner, Wien.

In einem Fremdenheime der Ostmark fand ich heuer ein Buch vor mit der Titelseite:

„Haus-Lexikon. Ein Buch für Alle. 1700 praktische Winke, von Frieda Müller. Alle Rechte vorbehalten. Im Selbstverlage.“ Sie trägt überdies den Stempelaufdruck: „Fach-Buch-Verlag Kroisbach bei Graz.“ Eine Jahreszahl fehlt.

Unter Ziffer 1439a ist der nachfolgend wörtlich wiedergegebene Wink angegeben:

„Pilzvergiftungen vermeiden. Wenn man Pilze kocht, soll man Zwiebelschnitten dareingeben. Wenn die Zwiebelschnitten schwarz werden, sind giftige Pilze darunter, bleiben sie weiß, kann man sie ruhig genießen.“

Wenn dieser gefährliche Irrglaube in so bestimmter Form in einem für Hausfrauen bestimmten Lexikon verbreitet wird, darf es nicht wundern, wenn ihm so häufig begegnet wird und wenn immer wieder Berichte einlaufen über Erkrankungen nach dem Genusse von Pilzen. Es würde die Mühe lohnen, die Verfasserin aufzuklären, daß sie durch diesen „praktischen Wink“ nicht zur Vermeidung, sondern zur Förderung von Pilzvergiftungen beiträgt, und sie zur Löschung dieses lebensgefährlichen Rates zu veranlassen, bevor er unheilvolle Wirkung geübt hat.

Champignon sprengt eine Asphaltdecke.

Ergötzliche Naturseltenheit in einer Stoppenberger Werkstatt.¹⁾

Daß Pilze des öfteren eine recht anschauliche Größe erreichen und ein ebenso respektables Gewicht, wie z. B. die sogenannte „Krause Glucke“ oder auch hin und wieder der König unter den „Schwämmen“, der ansehnliche Steinpilz, kann man so ziemlich alle Jahre wieder als aufsehenerregende Meldung aus dieser und jener waldreichen Gegend lesen. Daß aber diese zumeist durchweg zartfleischigen herbstlichen Gesellen zementierte Gehsteige oder Asphaltdecken sprengen, dürfte doch zu den Seltenheiten gehören.

Eine solche kleine Sensation ereignete sich gestern vormittag in der Schreinerwerkstatt der Bauunternehmung Batz in Essen-Stoppenberg, als einer der dort beschäftigten Leute plötzlich unter der Hobelbank ein merkwürdiges Geräusch vernahm. Bei näherem Zusehen gewahrte man dann, daß ein klotziger „Steinpilz“ — in Wirklichkeit war es ein ungewöhnlich starker Champignon von 1,2 kg Gewicht — die 4 cm starke Asphaltdecke des Werkstattbodens gesprengt hatte. Wie die Pilzsporen unter die vor zehn Jahren gelegte Heißasphaltdecke gelangt sind und dort zur Keimung kommen konnten, ist einstweilen noch ein Rätsel. Übrigens erinnert dieser Fall an einen ähnlichen, der sich vor einer Reihe von Jahren in einer norddeutschen Großstadt zutrug, wo Champignons, zu einem unförmigen Klumpen verwachsen, die schweren Steinplatten des Gehsteiges vor einem Delikatessengeschäft hochhoben. Die Erklärung für jenen Vorgang war allerdings einfacher. Wahrscheinlich war Pilzabfall aus besagtem Geschäft zwischen die Platten des Gehsteiges geraten, was dann später, vielleicht erst nach Jahren, zur Entwicklung der Pilzkörper führte.

„National-Zeitung“, Essen.

¹⁾ Von einem ähnlichen Ereignis berichtet Dr. Düring aus Chemnitz. Eine Tintenpilz-Art hat dort den Backstein-Bodenbelag eines Kellers in die Höhe gehoben. Eine gute Abbildung hiervon werden wir noch veröffentlichen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17_1938](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 115-125](#)