

---

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

---

### Pilze und Käferschäden.

Von Paul Beck, Plauen/Vogtl.

Herr John berichtet auf S. 13 des Jahrgangs 1936 der Zeitschrift für Pilzkunde unter der Überschrift „Tierleben in Pilzen“ über seine diesbezüglichen Erfahrungen mit einem *Polyporus applanatus* und einem *Polyporus fomentarius*, die kleine Käfer usw. behausten und von diesen teilweise bzw. ganz aufgefressen wurden.

Alte überaus große Stücke von *Polyporus applanatus*, wie ich sie an Baumstümpfen bei Pöhl im Vogtland fand, wo sie jetzt noch vorzufinden sind, beherbergen aber auch größere Käferarten, die die Größe des Totenkäfers erreichen. Auch in *Polyporus cuticularis* fand ich größere Käfer. Aber nicht nur diese *Polyporus*-Arten dienen als Unterkunfts- und Nahrungsstätte von Käfern und Larven, sondern u. a. auch *Polyporus squamosus*, *Trametes gibbosa* und *odorata*, *Polyporus radiatus* und *Daedalea quercina*, während *Polyporus ignarius* und *ungulatus* — letzterer wohl schon wegen seines sauren Geruchs —, soweit ich das bei meinen Sammlungen beobachten konnte, immer frei von Insekten sind. Dies gilt auch für *Polyporus lucidus*.

Ich sammle nunmehr vier Jahre und habe, da ich einige Vorsicht walten ließ, keine trüben Erfahrungen in der von Herrn John geschilderten Weise gehabt.

Dabei ist aber die von Herrn John gemachte Überraschung nicht einmal schlimm. Es können Fälle eintreten, wo diese Käferchen nicht nur den Pilz, sondern auch die aus Holz bestehende Lagerstätte des Sammlers zerfressen. Dieses Mißgeschick hatte tatsächlich ein Sammler. Einwandfrei wurden die Schubkastenböden seines Schreibtisches von diesen kleinen Pilzkäfern durchfressen. Um mit Sicherheit festzustellen, ob das Vernichtungswerk der Käfer im Holze fortgesetzt wird, wurden die durch den Fraß geschaffenen Löcher mit Bleistift umkreist. Als nach einiger Zeit ein vermehrtes Zerstörungswerk augenfällig war, wurden die Böden kurzer Hand von einem Tischler durch neue ersetzt. Es handelt sich in diesem Falle nicht etwa um einen überalterten Schreibtisch, der auch nicht in einem feuchten Raum untergebracht war und dessen Schicksal sowieso der Holzwurm besiegelt hätte.

Vorsicht bei solchen Sammlungen ist also geboten. Wie schützt man sich aber vor derartigen unangenehmen Überraschungen? Zunächst sind trockene Räume als Lagerstätte Vorbedingung, sonst entsteht der gleiche Vorgang wie bei Speisepilzen, die man in Scheiben geschnitten hat und nun in der Luft und Sonne zum Trocknen auslegt, ohne sie des Nachts ins fensterverschlossene Zimmer zu verbringen, so daß sie die in der Nacht entstehende vermehrte Luftfeuchtigkeit anziehen und so leicht das Angriffsziel für Insekten und Bakterien werden. Die Insekten der

befallenen Pilze muß man abtöten, sei es mit Essigäther, Tetrachlorkohlenstoff oder ähnlichen Mitteln. Dabei sind die genügende Vorsicht und die Behandlungsvorschriften zu beachten! Ich habe es noch einfacher gehandhabt, indem ich z. B. die Anistramete, die nach meiner Erfahrung immer Käfer beherbergt, in ein Glas einschloß — für kleine Pilze genügt ein Honigglas, für große ein Topf mit einem gut abschließenden Deckel — und dieses auf den geheizten Kachelofen stellte. Nach geraumer Zeit konnte ich dann die große Anzahl der kleinen Käfer im Glas feststellen, die die ursprünglich gesuchte Wohnung nach der Prozedur verlassen hatten und nun mausetot auf dem Glasboden lagen. Später habe ich die Pilze ab und zu mit Flit bespritzt. Das ist einfach. Man kann damit unbesorgt in die Aufbewahrungsstätte spritzen, auch wenn sich andere Gegenstände darin befinden, denn Flit verursacht vermöge seiner chemischen Zusammensetzung keine Flecken.

Genaue Vorschriften über die Behandlung von Sammlungsmaterial hat übrigens Prof. Dr. Ulbrich in dieser Zeitschrift im Jahrg. 1925/26 gegeben.

### **Ist der Sparrige Schüppling (*Pholiota squarrosa*) giftig?**

Von Paul Beck, Plauen.

Dr. med. Heinzig hat sich, wie er auf Seite 119 der Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1940, mitteilt, nach dem Genuß dieser Pilze — sie waren angeblich mit Fleisch zu Fleischklößen zubereitet — eine Vergiftung zugezogen. Bei dem 14jährigen Hausmädchen zeigten sich die gleichen Vergiftungserscheinungen; dazu mit nachhaltiger Wirkung, denn ihr war am nächsten Tage noch übel.

Am Schlusse dieser Ausführungen vermerkt die Schriftleitung, daß ein Besucher der Darmstädter Pilzberatungsstelle diesen Pilz mit seiner Familie wiederholt in Mengen genossen habe, daß sie gut geschmeckt haben und stets wohl bekommen seien. Da diese Anmerkung mit der oben angegebenen Titelüberschrift versehen ist, gebe ich meine Erfahrungen mit diesem Pilz hiermit kund und zu wissen: Ich habe ihn wiederholt gegessen; im vergangenen Jahre auch in Mengen — mindestens 30 Stück als Mischpilz mit sauren Kartoffelstückchen — sogenannte vogtländische Schwammespalken —. Stets ist er mir und meiner Familie gut bekommen. Auch habe ich Pilze dieser Art zusammen mit anderen wiederholt an andere Familien verschenkt, die sie ebenso ohne Nachteile gegessen haben.

Mir steht die *Z. f. P.* erst seit 1932 zur Verfügung, und seitdem ist dies der erste darin beschriebene Vergiftungsfall. Nun schreibt Dr. Heinzig im 1. Absatz seines Berichtes wörtlich: „Ich hatte ihn nur oberflächlich betrachtet und ihn so mit dem Hallimasch verwechselt.“ Deshalb erlaube ich mir die Frage aufzuwerfen, ob etwa der Goldfell- oder Hochthronende Schüppling (*Phol. aurivella* Batsch.) als Doppelgänger des Sparrigen gefunden und gegessen wurde, den Ricken als ungenießbar bezeichnet und der in keinem anderen mir bekannten Pilzwerk als eßbar beschrieben ist,

insbesondere nicht von Herrmann. Trotz seines schönen Namens wächst der Hochthronende Schüppling auch am Grunde der Stämme.

Übrigens finde ich den Geschmack des Sparrigen Schüplings kräftig, pfefferersatzmäßig.

### **Sind alle Sparrigen Schüpplinge (*Pholiota squarrosa*) giftig?**

Von Oberlehrer Mittelstädt, Gera.

Als ich 1936 noch Pilzberater in meiner Schulgemeinde Schönberg-Kornbach i. Vogtl. war, da führten mich meine Schritte auf dem Heimweg von einem Pilzgang am 30. August 1936 zu der alten Kornbacher Dorflinde, wo ich an dem gewaltigen Wurzelhals den Sparrigen Schüppling entdeckte.

Um diesen Riesen vor dem Baumschädling zu schützen, begab ich mich am 15. 9. wieder zu ihm und entnahm aus dessen Vertiefungen mit Hilfe meines Neffen aus 15 Brutnestern 83 „Sparrige Schüpplinge“ und darauf im Beisein des Besitzers des Grundstückes noch 8 Exemplare. Das waren an diesem Tage 91 Stück. Da ich diese Sammlung auch einigen Ortsbewohnern, meinen Schülern und 73 Mann des Mühltruffer Land-schulheimes zeigte, wurde es unterlassen, diese Pilze zum Essen vorzubereiten. Weil der Besitzer als Gastwirt und Landwirt keine Zeit fand, dem Lindenbaum aus seiner Not zu helfen, übernahm ich diese Riesenarbeit selber. Ich versuchte, das Myzel zu zerstören, indem ich die Linde bis zu 2 m Höhe von Schößlingen, Altholz, Humusstellen und Brutnestern gründlich säuberte. Dabei spritzte mir wiederholt ein vom Pilzmyzel abgeschnürt gewesener Saft in das Gesicht, das erstemal sogar sehr kräftig und schmerzhaft. Als ich am 29. 9. wieder zu meinem Patienten kam, fand ich 51 Exemplare und am 7. 10. in vier Nestern wieder 44 weniger gut entwickelte Stücke.

Diese letzten zwei Pilzfunde wurden von meiner Frau als Pilzgemüse zubereitet und von uns zwei anschließend ohne Schaden und Beschwerden verzehrt. Es wurden natürlich nur junge Exemplare verwendet.

Vor etwa 20 Jahren aß ich mit meiner Frau, meinem Sohn und meinen zwei Töchtern in einem Mischgericht den ersten Sparrigen Schüppling, das waren gegen 10 Stück. Wir fühlten nach dem Genuß keine Beschwerden. Die Pilze (Sparrige Schüpplinge) stammten von einer lebenden Buche.

Ich bin noch heute überzeugt, daß der Sparrige Schüppling vom Grunde eines lebenden Buchen- und Lindenbaumes genießbar ist. Ob das bei dem Sparrigen Schüppling (*Pholiota squarrosa*) von andern lebenden Laub- und Nadelhölzern oder gar von abgestorbenen Laub- und Nadelhölzern der Fall ist, entzieht sich bis jetzt meiner Erfahrung.

Zu meiner und anderer Freude kann ich mitteilen, daß der Sparrige Schüppling, wie mir seine Schützlinge versicherten und ich mich Ende September 1939 persönlich überzeugen durfte, sich nicht wieder an der alten Dorflinde sehen ließ. Es wäre aber auch wirklich um dieses alte Wahrzeichen schade gewesen. Die alte Dorflinde wird vielleicht aus der Zeit der Ortsgründung um 1340 stammen. Sie steht in der Mitte des

Dorfes an einer geringen steilen Anhöhe. Ihr Wurzelwerk bildet einen terrassenförmigen Aufbau von über 2 m Höhe und über 10 m Länge, es ist von der Straße aus, die hier vorüberführt, zu bewundern. Der Besitzer hat bei starkem Regenwetter 3—4 Fuder Getreide unter diese Linde gestellt, ohne daß sie unter dem starken Blätterdach naß wurden. Im Winter hat er seine Klaftern Holz darunter aufgestellt. Es ist möglich, daß dadurch der Sparrige Schüppling sich angesiedelt hat. Diese Niederschrift beweist, daß es auch Aufgabe der Pilzkundigen ist, solche alten Wahrzeichen zu betreuen und rechtzeitig einzuspringen.

### **Der Pilzmarkt in Linz.**

Von Regierungsrat Prof. Dr. Raimund Berndl.

Riesenwerte an Nahrungsmitteln bergen unsere Wälder. Tausende von Speisepilzen gehen für unsere Ernährung verloren, weil sie das Volk nicht kennt. Das Linzer Marktamt bemüht sich seit Jahren, durch Pilzausstellungen und mündliche Aufklärungen in der Pilzbeschau die einschlägigen Kenntnisse und Erfahrungen immer weiteren Kreisen zu vermitteln zum Wohl und Gedeihen deutschen Wirtschaftslebens.

Dem Vertreter des Linzer Marktamtes, A. Schauburger, verdanke ich die folgenden Mitteilungen über unseren Pilzmarkt. Die Pilzanlieferung 1939 erreichte bis 16. des Nebelmonds in Kilogramm: Korallenpilze 104,37, Brätlinge 251,70, Eierpilze 23016,70 (!), Hallimasch 223,55, Herrenpilze 350,17, Rothautröhrlinge 66,96, Birkenröhrlinge 36,15, Große Schirmlinge 16,53, Reizker 77,20, Ritterlinge 78,05, Stockpilze 24,94, Egerlinge 28,86, Morcheln 8,80, Schweinsohren 1,30, Krause Glucken 5,49, Butterpilze 8,55, Semmelporlinge 22,50, Schafporlinge 3,25, Habichtspilze 9,65. Die Gesamtanlieferung betrug daher rund 24325 kg.

Weiterhin berichtet A. Schauburger: Das ungünstige Pilzwetter 1939 verursachte einen Rückgang der Anlieferung um 3503 kg. Im Frühlinge und Frühsommer herrschte Trockenheit, und die späteren Regenfälle brachten starke Abkühlung, so daß der richtige feuchtwarme Waldboden fehlte. Zudem beschäftigten sich in früheren Jahren Hunderte von Arbeitslosen mit dem Verkauf von Waldfrüchten. Ihre Zahl ist 1939 von 400 auf 100 herabgesunken. Die Leute beschickten damals die Lebensmittelmärkte wöchentlich 3—5 mal, 1939 höchstens zweimal.

Gewiß eignet sich die Winterzeit am besten zur vorbereitenden Aufklärung über die Speisepilze und deren Verwertung durch Wort und Bild in Schule und Öffentlichkeit. Daher frisch ans Werk und Glück auf! zur neuen Pilzernte 1940.

### **Wie werden Pilze zur Bestimmungsstelle geschickt?**

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Unter dieser Überschrift schrieb ich im zweiten Jahrgange des Pilz- und Kräuterfreundes am 15. November 1918 folgenden Aufsatz. Die Arbeit war damals kurz vorher unter den Eindrücken eines

längeren Aufenthaltes bei unserem leider zu früh verstorbenen Altmeister Dr. Ricken entstanden. Wer das gesehen hatte, mußte etwas Derartiges schreiben. Ricken wurde seit dem Erscheinen seines Werkes „Die Blätterpilze“ und erst recht nach dem Herauskommen des „Vademecum“ alltäglich geradezu erdrückt mit Pilzsendungen aller Art, oft in Massen das unglaublichste Zeug, wie oft sogar von Leuten, die gar nicht die Absicht hatten, sich ernstlich mit tieferen Pilzstudien zu befassen. Ricken sagte mir in jenen Jahren oft, daß er insbesondere durch die unheimlichen Mengen der Zusendungen gar nicht mehr mitkomme. Diese Worte sind immer aktuell. Sie sollen daher von vor über 20 Jahren wiederholt werden:

Es ist eine Schande und ein Jammer, wenn man mit eigenen Augen sehen muß, wie unsere Pilzautoritäten infolge der durch den Krieg hervorgerufenen „Pilzwut“ tagtäglich mit ganzen Ladungen der gewöhnlichsten Pilzarten überschwemmt werden. Ausgerissene und zerbrochene Pilze, abgeschnittene Hüte ohne Stiel, mit Moos und Erde beschmutzt, 20 Arten bunt durcheinander, verfault und zerdrückt kommen sie in durchfeuchteten und zerquetschten Schachteln. Vor allen Dingen sollte ein Anfänger, zumal wenn er nicht wissenschaftlich und mikroskopisch arbeitet, seine Pilze nicht an erste Autoritäten schicken. Solche Männer haben ihre Zeit wahrhaft nicht dazu, um Anfängern, die aus Unwissenheit oft in einer Sendung denselben Pilz in fünf Exemplaren als fünf verschiedene Arten bezeichnen, die ersten Wege weisen, die mit einiger Mühe und gutem Willen nebst Vertiefung in die Sache oft selbst gefunden werden können. Außerdem finden sich in den meisten Gegenden Pilzbestimmungstellen oder erfahrene Pilzfreunde, die recht gerne neuen Anhängern die notwendigen Aufklärungen beibringen werden. Pilzautoritäten sollte man nicht für derlei Erstlingsauskünfte anrufen, deren Zeit und Arbeitskraft muß unbedingt für andere wertvollere Arbeit bewahrt werden. Nun etwas über die Art des Versandes. Wer tatsächlich Pilze für wissenschaftliche Arbeiten bestimmen lassen will, sollte zuerst einmal recht schöne Exemplare der zu bestimmenden Art in den wichtigsten Alterstadien sammeln. Die betreffenden Stücke müssen vollständig und vorsichtig aus dem Boden genommen werden. Wie z. B. Cortinarien ohne Stiel, fast nur Hüte, an Autoritäten zur Bestimmung gesandt werden können, ist mir schleierhaft. Zum Lösen von Bilderrätseln haben solche Männer keine Muße. Die verschiedenen Exemplare werden dann einzeln vorsichtig in Papier gewickelt, mit Namen oder Nummer versehen und ohne Druck in eine feste Pappschachtel verpackt. Falls man nicht gleichzeitig eine makro- und mikroskopische Beschreibung und möglichst farbige Abbildung der Art mitschicken kann, so muß man doch wenigstens die wichtigsten Angaben über Standort, Geruch, Farbe u. dgl. beifügen. Sehr leicht wird es auch sein, vorher aus einem abgeschnittenen Hut Sporen auf Papier ausfallen zu lassen und dieses, zierlich zusammengefaltet, mit gleicher Nummer versehen, mitzusenden. Ein mikroskopisches Dauerpräparat der Fruchtschicht leistet ebenfalls zur Bestimmung gute Dienste. Dem Bestimmer ist nun eine Riesenarbeit gespart und sicherste Gewähr für richtige Bestimmung geleistet. Außerdem zeugt es von wenig Verständnis für die Schwierigkeit der wissenschaftlichen Pilzbestimmung, wenn man 25 Arten oder mehr auf einmal schickt. Als rascheste Versandweise kommt nur das „Muster ohne Wert“ in Betracht. Die Arten dürfen dann nur numeriert werden. Beschreibung muß gesondert als Brief geschickt werden. Der Anstand erfordert, Rückporto für Antwort beizufügen. Falls alle diese Vorschriften nicht genau befolgt werden, ist bei besonders schwierigen Gattungen eine Artbestimmung oft völlig ausgeschlossen. Obendrein ist man es den Leuten, denen man solch ungeheure Bestimmungsarbeit zumutet, schon aus Dankbarkeit schuldig, diese Rücksichten zu nehmen. Hoffentlich genügen diese Zeilen, um manchen in dieser Hinsicht etwas das Gewissen zu schärfen!

Der Zweck der Wiederholung dieser zeitgemäßen Zeilen ist nun nicht der, alte Freunde an weiteren Zusendungen abzuhalten und insbesondere

den Anfängern jeglichen Mut zur Einarbeitung zu nehmen. Nein, das Gegenteil ist der Fall. Jeder ernste Mitarbeiter ist auch in Zukunft bei allen unseren Pilzberatern und Pilzforschern willkommen. Nur muß der wirkliche Ernst auch überall richtig in Erscheinung treten. Die Pilzsammler von nur wenigen Arten werden ja zur Genüge in den zahlreichen Beratungsstellen betreut, oder sie kommen gar nicht dorthin, weil sie alles viel besser verstehen als die amtlichen Berater! Es dreht sich hier vor allem um die Posteinsender von Pilzen. Es hat keinen Sinn, einen Pilz oder oft sogar Dutzende von Arten (oft in einem Postpaket, das 8 Tage unterwegs ist!) einzuschicken, wenn man sich selbst nicht die geringsten Gedanken darüber gemacht hat, wo er überhaupt hingehören könnte, in welche Verwandtschaft usw. Bei einiger Mühe muß man das wenigstens ungefähr fertigbringen. Insbesondere bei zweifelhaften Funden macht man sich dann eine kurze Beschreibung über die wichtigsten Merkmale des Pilzes, möglichst in allen Altersstufen. Jedes Pilzbuch zeigt einem ja rasch, welche Merkmale man da besonders beachten muß und welches die entsprechenden technischen Ausdrücke hierfür sind. Wir empfehlen dafür besonders Herrmanns Pilzsprache, die heute noch von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde bezogen werden kann. Dazu macht man sich dann eine einfache Farbskizze, sowohl in der Aufsicht wie im Schnitt. Der Standort muß genau vermerkt werden, besonders auch die dabei vorkommenden Bäume, Bodenverhältnisse, Fundzeit usw. Wenn der Name des Pilzes im ersten Jahr nicht herausgebracht werden kann, wird er in den folgenden Jahren auf dem genau bezeichneten Fundplatz weiterbeobachtet. Es gibt Fundplätze, die ich derart seit Jahrzehnten beobachte. Mittlerweile hat man sich auf einem Stück Papier eine Sporenprobe ausfallen lassen, die man gefaltet der Skizze beikleben kann. Nach dieser gründlichen Beschäftigung mit einer Pilzart weiß man wenigstens ungefähr, wo man ihn unterbringen soll. Dann kann man seinem Helfer ungefähr eine Meinung mitteilen, man kann sagen, was für oder gegen jene Art in der Literatur spricht. Ich hätte mich wenigstens vor 25 Jahren geschämt, eine Einsendung ohne Mitteilung einer eigenen Meinung zu machen. Allerdings habe ich meine Sache vielleicht auch immer zu genau gemacht. Ricken erstaunte über mich bei meinem ersten Besuch. „Er habe sich unter mir nach meinen Korrespondenzen einen Mann mit einem grauen Kopfe vorgestellt.“ Mir hat diese Genauigkeit nie geschadet. Man hilft damit sich und vor allen Dingen auch seinem Helfer. Insbesondere muß man seine Funde auch auf das genaueste mikroskopisch untersuchen. Will oder kann man das nicht, so hat es keinen Zweck, sich auf schwierige Gattungen wie Rißpilze, Haarschleierlinge und vieles andere zu stürzen. Nur die eigene Bestimmungsarbeit hilft auf die Dauer weiter. Viele zögern mit dem Anfang. Dazu rate ich immer folgendes. Man bestimme im Anfange nur bekannte Pilzarten, und zwar nach allen möglichen Bestimmungstabellen. Man wird dann rasch in den Geist seines Bestimmungsbuches kommen und bald

auch Glück haben mit unbekanntem Sachen. Man darf aber nie glauben, sofort alles bestimmen zu können und zu müssen. Das ist unmöglich. Denn unsere Pilzwissenschaft ist eine noch zu junge Wissenschaft, auch die Pilzsystematik.

So ist es verständlich, daß zahlreiche Pilzgruppen auch in der wissenschaftlichen Literatur noch völlig ungenügend geklärt sind, und daß es selbst ergraute Pilzforscher gibt, die sogar am Abend ihres Lebens in weiser Bescheidung erkennen, daß sie nicht alle Pilze kennen und bestimmen können. Das soll auch dem Anfänger zur immerwährenden Aufmunterung dienen.

### **Pilze als Heilmittel.**

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Zunder wurde früher in der Heilkunde als blutstillendes Mittel verwandt. Daher auch der Name „Blutschwamm“. Nicht nur die zunderige Fleischsubstanz des echten Zunderschwammes kann zu diesem Zweck verwandt werden, sondern auch die ähnlich geartete Substanz mancher seiner Verwandten. Auch die trockene zunderige Substanz mancher großen Bovistarten, die einen sterilen Grund haben, kann derart benützt werden. Heute erzähle ich nun ein Erlebnis auf einer Pilzausstellung vor ungefähr 10 Jahren, das ebenfalls hierher gehört. Als ich das Stäuben eines Riesenbovistes bei einem Ausstellungsvortrag vorführte, meldete sich ein älterer Gewerbelehrer. Er machte sein Hosenbein herauf und zeigte eine riesige Wundnarbe, die sich über einen großen Teil des Unterschenkels erstreckte. Die Narbe stamme aus seiner Jugend, erzählte er. Er habe sich das Bein damals verletzt, die Wunde sei nicht richtig gepflegt worden und deshalb in Entzündung übergegangen. Die Sache sei immer schlimmer geworden, bis nach dem Entscheid der Ärzte das Bein abgenommen werden sollte. Darüber im Elternhaus alles verstört. Am Tag vor der angesetzten Operation kam durch Zufall eine Zigeunerin ins Haus. Sie erkundigte sich nach dem Grund der Verstörtheit, der verweinten Augen der Angehörigen. Sie hört den Grund. Sofort macht sie sich auf. Sie sucht alte stäubende Boviste. Dazu ließ sie sich vom nächsten Förster Dachsfett besorgen. Das Bein wurde dann gehörig mit Dachsfett eingerieben, und darauf wurde dick das Sporenpulver der Boviste gestäubt. Der Erfolg war unerwartet. Sofort trat Besserung ein. Der Junge kam am nächsten Tage nicht ins Krankenhaus. Die Operation wurde nicht vorgenommen. Die Wunde trocknete ab, schorfte zu. Schon nach verhältnismäßig kurzer Zeit löste sich der ganze Schorf, und das Bein war heil und blieb erhalten.

Vielleicht weiß jemand andere Beispiele dazu. Warum sollten nicht unsere Pilze ebenfalls als entsprechende Heilmittel benützt werden können? Kehrt man doch heute mit Recht auch wieder zu unseren alten Volksheilmitteln, den Teekräutern und Heilpflanzen zurück.

## Praktische Winke zur Pilzausstellung.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

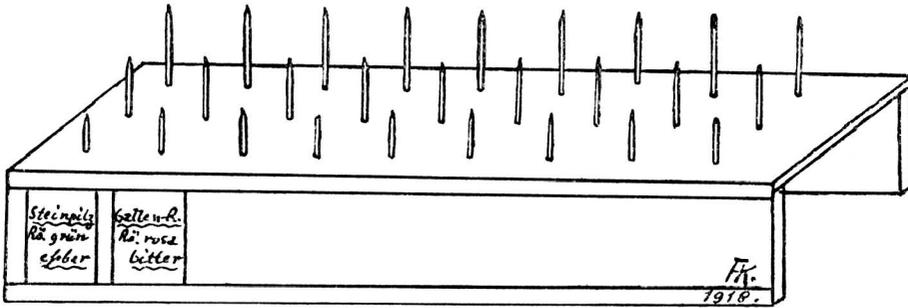
Unter diesem Titel habe ich in Heft 2 des zweiten Jahrganges des „Pilz- und Kräuterfreund“ am 15. August 1918 einen größeren Aufsatz veröffentlicht. Einen Teil davon lasse ich der aktuellen Wichtigkeit halber folgen. Ebenso füge ich eine Skizze des erläuterten Pilzbrettes bei.

Gerade wie jede Lehrtätigkeit zur Erreichung ihres Zweckes sich nach bestimmten Grundsätzen zu richten hat, so muß auch die Ausstellung von Pilzen nach gewissen, praktischen Richtlinien erfolgen. Der erste Grundsatz ist: nicht zu viele Arten, sonst brummt dem Beschauer der Kopf von lauter Pilzen und Pilznamen, und er weiß am Schluß doch nicht mehr, was er gesehen hat. Eine vernünftige Auswahl der in der Gegend am meisten vorkommenden Speisepilzarten und daneben ihre giftigen Doppelgänger. Erst bei längerer Dauer der Ausstellung darf man schwerer unterscheidbare und seltenere Arten bringen. Zu meinen Ausstellungen in der Schule oder in einem Schaufenster des Ortes benütze ich ein Brett von ungefähr  $1\frac{1}{2}$  m Länge und 30 cm Breite, an dessen Breitseiten im rechten Winkel je ein 15 cm hohes Brett aufgenagelt ist. In das obere Brett, das so einen erhöhten Stand erhält, sind in regelmäßigem Abstand von unten her drei Längsreihen von Nägeln eingeschlagen, so daß mit ungefähr 10 cm Abstand Querreihen von je drei Nägeln entstehen. Als Nagellänge genügt 3—4 cm, die der hinteren Reihe sind zweckmäßig etwas länger. Das ganze Brett wird jetzt zur Dekoration mit einer dünnen Schicht verschiedener Moos- und Flechtenarten belegt, die von den Nägeln sehr gut festgehalten wird, so daß letztere im Moos ganz unsichtbar werden. Auf den Nägeln kann man so sehr gut die einzelnen Pilze feststecken, auf den vordersten einer 3-Nagel-Reihe ein ganz junges Exemplar, auf den zweiten ein mittleres und auf den hintersten, großen Nagel ein ganz ausgewachsenes Exemplar. Man hat so sämtliche Altersstufen einer Art beisammen, was für die Unterscheidbarkeit vieler Arten von größter Wichtigkeit ist. Vor der betreffenden Nagelreihe, an dem senkrechten Standbrett, wird nun mit Hilfe eines Reißnagels<sup>1)</sup> das Schildchen mit der Aufschrift angebracht. Für giftige Arten benütze ich rote Schrift, für eßbare schwarze. Außerdem bemerke ich auf jedem Zettelchen unter dem Namen die Pilzfamilie (Blätterpilz, Röhrenpilz usw.), das allerwichtigste Merkmal und ob eßbar. Nebeneinander gruppriere ich nun die Arten, die große Ähnlichkeit haben und leicht miteinander verwechselt werden können.

Für zweckmäßig halte ich es, gleichzeitig ein besonderes Brett mit nur Giftpilzen auszustellen, so daß man durch die geringe Zahl dieser Giftarten überrascht.

Die Pilzbretter haben sich sehr gut bewährt. Wenn es sich um Pilze handelt, die bei großer Hitze leicht schrumpfen und weniger faulen, empfiehlt es sich, das Moos etwas anzufeuchten und das gesamte Brett über Nacht mit den Pilzen durch ein großes Papier (Zeitung oder dgl.) abzudecken. Man erspart sich dadurch viel Sammelarbeit, die an sich durch eine Ausstellung schon groß genug ist, insbesondere wenn sie sich in Schaufenstern usw. auf viele Wochen erstreckt. Durch die Ausstellung werden viele Leute auch angeregt, im Ausstellungsraum oder in der Beratungsstelle immer wieder Pilze zur Ausstellung abzugeben oder zu hinterlassen. Professor Ulbrich hat in seinem Aufsatz über Pilzausstellungen usw. (Jahrgang 1925/26 dieser Zeitschrift) empfohlen, die Pilze in feuchtem Moos in Blumentöpfen einzupflanzen, wodurch sie auch längere Zeit frisch bleiben. Für größere Ausstellungen habe ich zweck-

<sup>1)</sup> Wenn man auf dem vorderen Brett zwei Leisten geschickt anbringt, kann man die vorrätigen Schilder gleicher Größe leicht einschieben.



mäßigerweise Pappschalen verwandt, wie sie z. B. in Konditoreien üblich sind. Man bekommt sie in Papiergeschäften in allen Größen und Formen.

Außerdem habe ich 1918 in dem zum Teil abgedruckten Aufsatz empfohlen, bei einer solchen Ausstellung selbstgezeichnete Pilzmerkmale auszuhängen, wie auch die wichtigste Literatur beizufügen. Ebenso soll dabei auf die ständige Beratungsstelle verwiesen werden, auch auf praktische Kochproben.

### Seltsame eßbare Pilze.

Von S. Killermann.

Es ist bekannt, daß bei anderen, besonders asiatischen Völkern verschiedene Pilze, die wir als verdächtig oder giftig betrachten, in der Küche verwendet werden. In dem neuen Verzeichnis der japanischen Pilze von Sanshi Imai<sup>1)</sup> vom September 1939 finde ich folgende Arten als eßbar bezeichnet: *Amanita ovoidea* Bull., die auch bei uns (s. Ricken S. 307) als eßbar gilt; *Tricholoma fulvum* (= *flavobrunneum* Fr.) — möchte ich nicht empfehlen (Ricken sagt über diese Art nichts); *Tr. lignatile* Fr. (früher *Pleurotus* l.), durch starken Mehlgeruch ausgezeichnet (Ri. S. 448) — ist wohl eßbar. *Clitocybe odora* Bull.<sup>2)</sup> mit dem starken Anisgeruch — über beide macht Ricken keine Bemerkung; *Hygrophorus pratensis* Pers. — auch bei uns als wohlschmeckend empfohlen (Ri. S. 18). Auffallend sind zwei Schleierlinge (*Cortinarius*): *Myxarium collinitum* Pers.<sup>3)</sup> und *Hydrocybe duracina*<sup>4)</sup> Fr., welche von Ricken S. 124 und 180 wohl als mild und geruchlos bezeichnet werden.

In New York soll der gewöhnliche und gemeine Tintling *Coprinus micaceus* Bull. (Ri. S. 63) auf den Markt kommen und viel gegessen werden (Ref. von Ulbrich in *Hedwigia* 69, p. [28]).

<sup>1)</sup> Sanshi Imai, *Studia Agaricacearum Japonicarum I.* Hokkaido Imperial University Bot. Institute Sapporo 1939. — In Japan gilt auch die systematische Mykologie als hochschulmäßig.

<sup>2)</sup> Wird von Herrmann 1922 als Gewürz- und Mischpilz bezeichnet.

<sup>3)</sup> Wird von Roman Schulz 1926 als eßbar angesprochen.

<sup>4)</sup> Konrad und Maublanc bezeichnen ihn als eßbar, aber nicht als empfehlenswert. Zur Kenntnis der schwierigen Gattung *Cortinarius* gehört ein Spezialist, so daß sie für die Allgemeinheit auch nicht zum Genuß in Frage kommt. Auch sind nicht alle Arten bezüglich ihrer Genießbarkeit durchgeprüft.

### **Eichhörnchen und Pilze.**

Von Studienassessor Krebs, Rothenburg ob der Tauber.

Im Herbst 1932 jagte ich im Stadtpark von Münchberg ebenfalls einem Eichhörnchen einen Pilz ab. Es war der Grünschuppige Täubling (*Russula virescens*), ein frisches, prächtiges Stück. Damals habe ich die Fraßspuren einwandfrei festgestellt und studiert und konnte seither fast jedes Jahr Eichhörnchen-Fraßspuren an Pilzen finden, die sich von Hasen- und Mäuse-Fraßspuren gut unterscheiden lassen. Meist ist es der Steinpilz mit solchen Fraßspuren, gelegentlich auch *Boletus subtomentosus*.

### **Die Bischofsmütze (*Helvella infula*).**

Von Hubert Menschick, Pielenhofen.

Diesen Pilz habe ich bei Geigant (Bez. Waldmünchen, Böhmerwald) häufig gefunden. Auch habe ich ihn ohne Abbrühen und ohne Mischung mit anderen Pilzen bis zu 10 Stück auf einmal ohne jegliche Folgen gegessen.

### ***Tricholoma focale* oder *robustum*?**

Von Paul Thomas, Bautzen.

Zu dieser Frage ein paar Worte. Das Rätsel löst sich, wenn man Heft 6 der Zeitschrift für Pilzkunde vom Jahrgang 1928 zur Hand nimmt. Rektor Seidel, der bekannte Lausitzer Pilzforscher, tritt dort in einem Aufsatz für den Riesenritterling (*Tricholoma colossum* Fr.) ein. Dabei erfahren wir, daß „dieser Ritterling zuerst von den beiden Oberlausitzer Pilzforschern von Albertini und von Schweinitz (zwei berühmten Bischöfen der Brüdergemeinde) beschrieben worden ist. Darum trägt er heute noch ihren Autorennamen *Tricholoma Alb. u. Schw.*“. Also: *Tricholoma colossum* Fr. und *Tricholoma Alb. u. Schw.* sind identisch. Wären sie es nicht, müßten wir hier in der Lausitz noch eine dritte Art, die mit *colossum* Fr. vieles: Farbe, Größe, Standort usw. gemeinsam hat, haben. In Wirklichkeit finden wir, genau wie Oberlehrer Engel, nur *focale* Fr. und *colossum* Fr. Es stimmt schon, wenn Ricken Bild 329 des alten Michael als *colossum* Fr. zitiert (ich habe das Bild auch für *colossum* Fr. gehalten). Ricken muß sich bei der Abfassung seines *Vademecums* der Identität der beiden Pilze bewußt gewesen sein. Unerklärlich bleibt, warum in seinen „Blätterpilzen“ noch *robustum* Schw. vorhanden ist, ein Lausitzer Pilz, der in der Lausitz nicht zu finden ist. *Focale* Fr. und *colossum* zu verwechseln ist nicht möglich.

Bleibt die Frage nach der Giftigkeit. Auch da gibt der Aufsatz Fingerzeige: „Der sogenannte kleine Härtling ist der kupferrote Halsbandritterling (*Tr. focale*), der wegen seines sehr strengen Fungingeschmackes jedes Pilzgericht verdirbt.“ Zu prüfen wäre, ob reine Halsbandritterlingsgerichte ernste Verdauungsstörungen, wie in Danzig, hervorrufen, oder ob es sich um Überempfindlichkeit einzelner oder eines ganzen Kreises handelt. Michael, der ihn in der neusten Ausgabe ausgezeichnet abbildet, hält ihn ja für essbar.

**Wer kennt diesen schönen Schirmpilz?**

Von Oberlehrer Vogt, Halberstadt. / Mit 2 Bildern.

Den Pilz, dessen Bilder ich beigegeben habe, fand ich zu Anfang Juni im Huy, einem Muschelkalk-Höhenzug, unter Tannen in hohem Grase. Wer kann diesen Pilz einwandfrei bestimmen, nachdem sich bereits drei Gelehrte vergeblich an der Identifizierung desselben versucht haben? Ich halte den Pilz nicht für *Lepiota procera*, auch nicht für *rhacodes* und nicht für *Lepiota excoriata*.

Der Pilz hat in Ergänzung der guten Aufnahmen folgende Merkmale:

1. Er wächst von Ende Mai an. Wir fanden ihn in einer Gruppe von 5 Exemplaren.
2. Der abgebildete Pilz ist 22 cm hoch, und sein Hut hat einen Durchmesser von 12 cm. Die größten von den 5 Exemplaren hatten einen Durchmesser von etwa 24—25 cm.
3. Der sternige Streifen auf dem Hut ist lederartig und auch lederfarbig. Bei den größeren Pilzen fanden wir das sternförmige Muster nur in der Mitte der Hüte, bis zum Rande waren vereinzelt Schuppen festzustellen.
4. Der Stiel war glatt, hohl und kräftig. Die Manschetten doppelt gerandet, schienen mir aber unbeweglich zu sein.
5. Die Schirmpilze hatten einen solch angenehmen Geruch, daß ich sie zum Essen verwendet hätte, wenn sie nicht solch eine Seltenheit darstellten.

---

## Neue Literatur und Besprechungen.

---

- Acta Societatis Mycologicae*, herausgegeben von Smotlacha, Heft 4—6, 1939.
- Andersson, Notiser om intressanta storsvampar, Meddelanden fran Lunds Botaniska Museum, 1939, p. 819—825.
- Annales Mycologici*, Hefte 4—6, 1939. Darin folgende Arbeiten: Sydow, *Fungi Aequatorienses*; Sydow und Sultan Ahmad, *Fungi panjabenses*; Lohweg, *Tuberineen-Studien*; neue Literatur.
- Bötticher, Pannwitz, Nier, Die Verwertbarkeit der in deutschen Wäldern wachsenden Pilze als Lebens- und Futtermittel. Vorratspflege und Lebensmittelforschung, 1939, p. 447—450.
- Both, Tödliche Vergiftung mit *Lepiota helveola* Bres. Sammlung von Vergiftungsfällen. Bd. 9, 1938, p. 43—46.
- Buchner, Symbiose der Tiere mit pflanzlichen Mikroorganismen. Sammlung Göschen, Band 1128, 1939.
- Fachauschuß für Holzfragen, Erläuterungen zum Merkblatt über baulichen Holzschutz gegen Fäulnis, 1939.
- Fries, Über die Bedeutung von Wuchsstoffen für das Wachstum verschiedener Pilze, 1938.
- Friese, Über pH-Werte von Pilzpreßsäften. Pharmazeut. Zentralh., 1938.
- Friesia, 1938. Enthält: Bjernekaer, Undersogelser over nogle danske Poresvampes Biologi med saerligt Hensyn til deres Sporefaeldning; Om Sporeproduktionens Storrelse hos Tondersvampen *Polyporus fomentarius*; Kock, Svampen med kardinalhatten; Ny Literatur; Meddelelser.

# 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: 1940

Band/Volume: [19\\_1940](#)

Autor(en)/Author(s): Diverse Autoren

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 49-59](#)