

- Lycoperdon gemmatum*, piriforme.
Macropodia macropus.
Marasmius oreades, androsaceus.
Merulius tremellosus.
Morchella wurde an keiner alten Fundstelle angetroffen.
Mycena atroalba, *epipterygia*, *galopus*.
Myxadium mucosum.
Panus stipticus.
Paxillus atrotomentosus, *involutus*, *prunulus*.
Peziza aurantia, *onotica*.
Phallus impudicus.
Phlegmacium multiforme.
Pholiota caperata, *mutabilis*, *squarrosa*.
Pluteus cervinus.
Polyporus brumalis, *lucidus*, *betulinus*, *ovinus*, *annosus*, *caesius*,
Schweinizii, *stipticus*, *confluens*.
Cristatus und *pescaprae* wurden an alter Fundstelle nicht gesichtet.
Psalliota arvensis, *lepiotoides* R. Sch., *silvatica*.
Ramaria aurea, *cristata*.
Rhizopogon luteolus.
Russula lepida, *virescens*, *cyanoxantha*, *badia*, *delica*, *emetica*,
fragilis, *foetens*, *nigricans*, *sardonica*, *xerampelina* (Schaeff.) Fr., *Turci*,
ochroleuca.
Bei den Täublingen ist zu bemerken, daß *lepida* und *virescens* noch nie
so häufig in den Monaten Juli/August gefunden wurden wie dieses Jahr.
Scleroderma vulgare.
Sparassis crispa.
Strobilomyces strobilaceus.
Stropharia aeruginosa, *squamosa*.
Telamonia armillata.
Telephora terrestris.
Tremellodon gelatinosus.
Tricholoma rutilans, *columbetta*, *equestre*, *saponaceum*, *colossus*,
sulfureum, *nudum*, *portentosum*, *terreum*, *sejunctum*.
Gambosum wurde an alter Fundstelle dieses Jahr nicht angetroffen.
Xylaria hypoxylon, *polymorpha*.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Pluteus cervinus nicht an Holz?

Von Dipl.-Chem. K. Bäßler, Neustadt (Weinstraße).

Bis jetzt begegnete mir der rehbraune Sturmdachpilz ausschließlich auf Holzstümpfen. Deswegen war ich sehr verwundert, als mir am 21. April 1941 ein Pilzfreund fünf stattliche Pilze brachte, die ihrem

Aussehen nach (gedrängt stehende, rötliche Blätter, Geruch nach Ligusterblüten usw.) auf *Pluteus cervinus* hindeuteten, aber angeblich im Gras auf dem Boden gewachsen sein sollten. Sporenfarbe und die mikroskopischen Merkmale (Sporenmaße und kennzeichnende Cystiden) bestätigten, daß es sich unzweifelhaft um *Pluteus cervinus* handelte. Ich gab meinem Erstaunen darüber Ausdruck, daß die Pilze nicht an Holz gefunden worden sein sollten. Der Finder versicherte mir aber immer wieder, sie wären auf ebener Erde zwischen Moos und Gras gewachsen.

Da ich in dem mir zur Verfügung stehenden Schrifttum nicht fand, daß der Pilz anders als an Holz vorkomme, beschloß ich, der Sache nachzugehen. Ich suchte mit dem Pilzfreund zusammen die Fundstelle auf und hatte das Glück, noch zwei Exemplare des Sturmdachpilzes aufzustoßern. Dem ersten Anblick nach wuchsen sie tatsächlich auf ebener Erde. Die genauere Prüfung ergab jedoch, daß sie an einem stark vermoderten Baumstumpf wuchsen, der durch Überwachsung mit Gras und Moos ohne Nachgraben nicht als solcher zu erkennen war.

Es bleibt also dabei, daß der Sturmdachpilz nur an Holz vorkommt.

Über den Geruch von *Collybia maculata*.

Von Dipl.-Chem. K. Bäßler, Neustadt (Weinstraße).

Wiederholt habe ich in den letzten Jahren in den Wäldern der Rheinpfalz den Gefleckten Rübbling (*Collybia maculata* Alb. u. Schw.) gefunden. Meist trat er in Hexenringen, rasig oder büschelig, aber auch mehr in vereinzelt Gruppen von 2 bis 3 Stück auf. Zuletzt begegnete er mir am 8. September 1940 im Frankensteiner Wald, zum Teil mit den Stielen und Hüten verwachsen, Sporen rundlich, $6/5 \mu$. Beim Anblick dieses Pilzes freut man sich immer wieder, wie gut die Farbtafel 150 in Michael-Schulz, Führer für Pilzfreunde 1924, ihm gerecht wird.

Sonderbarerweise bringt nun keines der bekannteren Pilzbücher das über seinen Geruch, was mir schon beim ersten Zusammentreffen mit ihm auffiel, seinen schwachen Geruch nach Maggiwürze, Liebstöckel oder Bockshornklee. Es wäre immerhin möglich, daß die Stücke, die diesen Geruch aufweisen, schon etwas angetrocknet waren und daß ganz und gar frische Pilze den Geruch nicht zeigen. Beim Trocknen solcher bereits duftenden Exemplare verstärkt sich jedoch, soweit ich bisher fand, der Geruch nicht, wie dies z. B. bei *Lactarius camphoratus* der Fall ist.

Ricken, Blätterpilze Nr. 1235, schreibt über den Geruch des Gefleckten Rübblings: Riecht fast unangenehm, aber nicht stark. Michael-Schulz (II. Bd., Nr. 150) findet den Geruch „streng, tintenartig“ oder ähnlich dem von *Collybia dryophila* „etwas unangenehm, scharf, öfter knoblauchartig stinkend“ oder überhaupt fehlend. Seehuber (Z. f. P. 1934, S. 152) findet den Geruch angenehm.

Man könnte darüber streiten, ob dieser Geruch angenehm oder unangenehm ist. Jedenfalls finde ich den Geruch, wenn vorhanden, angenehm

und an Maggi erinnernd. Niemals habe ich einen tintenartigen oder knoblauchartigen Geruch wahrgenommen.

Ich würde mich freuen, wenn andere Pilzfreunde ähnliche Erfahrungen über den Gefleckten Rübbling gesammelt hätten.

Einwirkung einer Sporenstaubwolke auf den menschlichen Körper.

Von Paul Beck, Plauen.

Im August 1940 fand ich in den städtischen Parkanlagen ein schönes und großes Stück eines Kastanienbraunen Becherlings — *Plicaria badia* Pers. —. Da ich den Pilz zur Ausstellung verwenden wollte, legte ich ihn behutsam auf den rechten Handteller und trug ihn von der Fundstelle nach dem Fußweg heraus. Plötzlich verspürte ich auf dem Handteller, -ballen und -gelenk einen eigenartigen kalten Luftzug. Mein Erstaunen war daher groß, da der Pilz eine große Sporenstaubwolke auspuffte, die das eigenartige Gefühl auf den erwähnten Körperteilen verursachte.

***Polyporus squamosus, sulfureus* und *Hypholoma fasciculare* auf dem Speiseteller.**

Von Paul Beck, Plauen.

Von den mir bekannten Pilzwerken erwähnt den ersteren, den Schuppen-Porling, nur Jacottet als eßbar. Jedenfalls machte ich in diesem Frühjahr die ersten Eßversuche damit. Bei Liebau im Vogtland wächst dieser Pilz in größerer Anzahl an Ahornstümpfen. Bisher fand ich ihn im Vogtland nachweislich nur an Ahornbäumen und -stümpfen. Mit einem Rucksack voll landete ich zu Hause. Die Huthaut zog ich ab. Dabei stellte ich, wie später auch andere, die ich um ihr Geruchsurteil befragte, fest, daß der Geruch einwandfrei der gleiche ist, den man beim Abschälen frischer Gurken empfindet. Die harten Stiele entfernte ich, und nun wurden die zerkleinerten, ungewaschenen, fast schneeweißen Pilzstücke mit etwas fein zerkleinerter Knoblauchzwiebel sowie Kümmel, Pfeffer und Salz gebraten. Butter oder Fett bringe ich aus Gründen der Ersparnis bei allen Pilzen erst zu, wenn das Brühwasser verdampft ist. Beim Braten verbreiteten die Pilze einen vorzüglichen Duft. Dies erwähne ich deshalb, weil meine Schwester, der ich eine Portion dieser Pilze gab und die sie vor dem Anrichten bei im übrigen gleicher Zubereitung gewaschen hatte, zusammen mit meiner Nichte bis zum Einbraten gerade den gegenteiligen Duft empfanden. Da mir und meiner Familie das Pilzgericht gut schmeckte und bekam, schenkte ich weiter auch einer befreundeten Familie eine Anzahl dieser Pilze. Sie fanden den Geschmack ausgezeichnet und baten mich wiederholt um diese Pilze. Leider kann ich sie nicht nach Wunsch wachsen lassen. Ist der Pilz nicht mehr jung, läßt er sich mit dem Messer nicht ganz leicht schneiden, d. h. wenn er gummi- lederartig geworden ist, so lasse man die Hände weg, dann ist er nicht

mehr zu genießen; es wäre schade um das Fett. Wenn der Pilz hochthronend auf dem Baume wächst, scheint er übrigens auch schon während des Wachstums etwas zäher zu werden.

Nun zu *Polyporus sulfureus*, dem Schwefel-Porling. In schönster Form- und Farbensvollendung fand ich ihn 1939 und am 13. Juni 1940 in Dobeneck (Vogtland) an Birnbaumstumpf im verfallenen Ritterguts-garten an der Talsperre. Die Bilder der Literatur bieten auch annähernd nichts dieser Pracht Gleichwertiges. Einen Teil verwandte ich zur Ausstellung, den großen Teil ließ ich von meiner Tochter in Salzwasser kochen und dann braten. Meine Tochter hatte nun, ohne daß ich es wußte, einen Teil lediglich in breiter Schnitzelform zerschnitten. So war es erklärlich, daß ich in dem speisefertig auf dem Teller liegenden Schnitzel auch nicht im geringsten an den Schwefelporling dachte. Ich glaubte wirklich, Schnitzel oder gebratenes Kuheuter vor mir zu haben. So roch es, ähnlich schmeckte es, bloß mit dem Unterschied, daß es außerdem noch schöner aussah als jene Gerichte. Auch mein Fleischer im Haus, dem ich eine Kostprobe gab, pflichtete dieser Ansicht bei. Und nun rate ich den die Zeitschrift lesenden Frauen, ihre Männer im gegebenen Zeitpunkt mit einem derartigen Gericht zu überraschen und so die Probe aufs Exempel zu machen.

Schließlich habe ich auch noch den Schwefelkopf, *Hypholoma fasciculare*, probiert. Zuerst habe ich die Pilze in Natron gekocht, das Kochwasser weggegossen und dann die Pilze gebraten und — weggeschüttet. D. h. einige habe ich vorerst schon gekostet und gegessen. Sie waren aber trotz des Natronzusatzes noch so bitter, daß ich den Wegschüttungsvorgang der Verspeisung vorzog. Damit sind es 84 Arten, die ich gegessen habe. Die 100 will ich in diesem Jahr noch voll machen.

Ist der Hausschwamm gesundheitsschädlich?

Von Baumeister Finke, Göttingen.

Zweimal konnte ich feststellen, daß das Einatmen von Hausschwamm-luft giftig wirkt. Zwei Frauen erkrankten an Kehlkopfleiden, meines Ermessens durch Einatmen der Schwammluft, die, ausgehend von den dicken Polstern von Schwammbildungen an Kartoffelkisten im Keller, durch die hölzerne Balkendecke, belegt mit Tannendielen, die immer Risse aufwiesen, in das darüberliegende Schlafzimmer drang.

***Mycena rosella* (Fr.) Quél. Rosenroter Helmling.**

Von Heinrich Huber, Brunn a. d. Pitten (Niederdonau).

Mycena rosella ist eine elegante, kleine Art aus der Gruppe der bunt-schneidigen Helmlinge, die durch die rote Lamellenschneide und die besondere Form der Randzellen derselben gut charakterisiert ist. Sie wächst vom Juni bis Dezember in Tannen- und Fichtenwäldern, einzeln

und büschelig, auf tief geschichteten Nadeln oder zwischen Moosen. Nach Regen tritt sie herdenweise, oft wie gesät auf, ist aber nicht haltbar, sondern bald welkend.

Hut: Häutig, glockig gewölbt, bisweilen mit einer kleinen, stumpfen Mittenwarze, 0,8—1,5 cm breit, kahl, schön rosen- bis fleischfarbig, ausblassend, Scheibe und Randstreifen etwas dunkler.

Lamellen: Fast entfernt, ziemlich breit, angeheftet und mit Zahn herablaufend, hellrosa, mit dunklerer, rosenroter bis purpurfarbiger Schneide.

Stiel: Schlank, röhrig, gebrechlich, 3—5 cm hoch, milchlos, kahl, blasser rosenrot als der Hut, am Grunde weiß und zottig-faserig.

Fleisch: Gleichfarbig, ohne Geruch und ohne Geschmack.

Sporen: Hyalin, in Menge weiß, länglich ellipsoidisch oder eiförmig, am Grunde zugespitzt, mehrtropfig, körnig, $7-10/4-5\ \mu$.

Lamellenschneide: Verschieden gestaltet. Randzellen (Cystiden) $7-15\ \mu$ breit, stumpf oder verlängert, verkehrt ei-, keulen- bis birnförmig, mit rotgefärbtem Inhalt. Sie sind oben warzig und tragen eine kleine, flaschenhalsartige, hyaline Ausstülpung.

Basidien: 4-sporig.

Essbar, aber ohne Wert.

Mycena rosella ist im Jura gemein, in Dänemark sehr selten. Obwohl sie Ricken im Vademecum mit zwei Sternen als in unserem Vaterlande häufig bezeichnet, habe ich diese schöne Helmlingsart bisher nur einmal, bei Klein-Wolkersdorf, in riesiger Zahl gesehen. Da die Zeitspanne ihres Auftretens fast die Hälfte des Jahres umfaßt, kann der Grund ihres Übersehenwerdens darin liegen, daß sich die Streckungsphase ihrer Entwicklung, die Sporenreife und Aussaat, sowie der darauf folgende Verfall, in rascher Folge vollziehen. Es ist daher eine Sache des Zufalles, sie in ihrer schönsten Entfaltung anzutreffen.

Mit weil. Dr. Heinz Zuderell (Klosterneuburg) und Präparator Thomas Cernohorsky (Wien) unternahm ich am 23. September 1931 eine Pilzexkursion in das Rosaliengebirge. Von der Südbahnstation Wiesen-Sigleß aus wanderten wir durch die Edelkastanienhaine der Ortschaft Wiesen, vorbei an der mächtigen, auf Felsen gebauten Burg Forchtenstein zur Rosalienkapelle auf dem Heuberggipfel (746 m). Nach kurzer Mittagsrast setzten wir unseren Marsch nach Westen fort, um über die Holzhackerhäuser im Ofenbachgraben zur Aspangbahnstation Klein-Wolkersdorf zu gelangen. Unterhalb des Forsthauses (665 m) verließen wir den, dort fast eben verlaufenden, markierten Kammweg und stiegen auf dem nach Norden abfallenden Steilhang in den hinteren Grasriegelgraben ab. An schattigen, altstämmigen Fichten-Hochwald schließt sich hangabwärts dichter unterwuchsloser Fichten-Stangenwald an. Kurz vor Erreichen der schluchtähnlichen Grabensohle standen wir plötzlich vor einem Wunder! Weithin den Boden des Waldes bedeckend, lag vor uns ein rosenroter Teppich ausgebreitet, gewebt aus unzähligen Frucht-

körpern der *Mycena rosella*, durchwirkt mit eingestreuten Gruppen des gelbbraunen, runzelhütigen, kastanienbraun gestielten *Marasmius calopus* Pers. Diese einmalige Begegnung mit der zierlichen *Mycena rosella* war ein unvergeßbares Erlebnis! Die Fundstelle liegt im früheren Niederösterreich.

Ein weiterer Fundort des Kaiserlings.

Von Dr. Geib †, Berlin.

Den Kaiserling (*Amanita caesarea*) habe ich vor langen Jahren in der Rheinpfalz bei Bergzabern gefunden.

Volkstümliche Pilznamen.

Von A. Göttler, Modschiedel.

In Oberfranken nennen die Leute den Wiesenchampignon „Fleischpfiffer“. In Juramundart heißt der echte Reizker „Schimmela“.

Allelopathie zwischen Pilzen und anderen Pflanzen.

Von Professor Dr. S. Killermann, Regensburg.

In dem schönen und interessanten Werkchen von Hans Molisch, „Der Einfluß einer Pflanze auf die andere“ (Jena, Gustav Fischer 1937), ist zu lesen (S. 41), daß Champignon-Luft auf das Wachstum von Wickenkeimlingen schwach hemmend einwirkt. Molisch hat sechs frisch geerntete Fruchtkörper von *Psalliotia campestris* mit gequollenen Wicken Samen im Sand unter eine Glasglocke untergebracht; im Kontrollgefäß wurden ebensolche Samen ohne Pilze im Sande eingelegt. Die letzteren wuchsen in drei Tagen ungefähr 21,8 cm hoch auf, die ersteren 20,3 cm, blieben um 1 cm zurück. Der Unterschied ist also nicht besonders groß.

Es kann aber auch, wie der Versuch zwischen Schimmelpilzen und Äpfeln (S. 71) lehrt, das Umgekehrte eintreten. Das Myzel vom Pilz (*Phycomyces nitens*) wächst in reiner Luft viel üppiger als in einer Glasglocke, in der auch (3) Äpfel untergebracht waren. Hier wirkt also der Apfel hemmend auf das Wachstum des Pilzes ein.

Pilze als Heilmittel.

Von Johannes Krusemark.

Zu Ihrem gleichnamigen Aufsatz in Band 19 (Neue Folge), Doppelheft 1/2, Seite 55, kann ich Ihnen mitteilen, daß der Weiden-Seitling günstig gegen Verschleimung der Brust wirkt, besonders, wenn er alt und bitter ist. Da ich ihn vom Moor hole, das man nur bei stärkerem Frost beschreiten kann, so habe ich ihn in gefrorenem Zustand nach Hause gebracht. Die Oberhaut läßt sich auch dann meistens sehr gut abziehen, da sie trocken und lederartig ist. Das Fleisch habe ich, ehe es auftaute,

auf dem Reibeisen gerieben und dann gekocht, eventuell unter Zusatz von Reispieß. So zubereitet schmeckte das Gericht trotz des bitteren Beigeschmacks doch ganz gut, war leicht verdaulich und hatte wie gesagt eine schleimlösende Wirkung.

Über die Pilzverhältnisse in Finnland.

Von W. G. Kroeber, Frankfurt a. Main (z. Zt. im Felde).

Drei Jahre wohnte ich in Finnland in der Nähe von Helsinki (Pukimäki) unmittelbar am Wald im Südfinnischen Seengebiet, habe aber auch in Mittel- und Nordfinnland Streifzüge unternommen. Die klimatischen Verhältnisse Finnlands kann ich in bezug auf die Pilzflora einfach ideal nennen. Die langen Tage im Sommer und Spätsommer bringen trotz der geringen Niederschläge ungeheure Mengen von Pilzen hervor. Die Sonneneinwirkung von 18—24 Stunden täglich läßt kalte oder kühle Nächte nicht aufkommen. Trotzdem ist den ganzen Sommer über äußerst reichliche Bodenfeuchtigkeit vorhanden, unendlich erscheinende dichte Wälder, Urwälder, in welchen eine Baumgeneration über der vorhergehenden zusammengesunken verfault, vermodert und der üppig wuchernden jungen Generation neue Nahrung gibt. Riesige Windbrüche faulen und bringen lichte Stellen in die Wälder, alte Waldbrandherde bilden Lichtungen mit neugewachsenem Jungholz. Alles dies ist überzogen von Moosen und Flechten von gewaltigem Artenreichtum, ein Dorado für Kryptogamenforscher.

Die Sumpfgebiete des Nordens und die Seengebiete des Südens und Ostens halten den Boden den ganzen Sommer über feucht. Wie erwähnt, lassen diese Voraussetzungen sämtliche dort heimischen Pilze in reichlichen Mengen gedeihen.

In der Hauptsache bestehen die Wälder Finnlands aus Nadelwäldern, doch stets reichlich mit Birken und Erlen, Pappeln und Lärchen durchsetzt, an den Gewässern und im Süden reichlich Erlen und Birken, auch Buchen. Der Norden ist oft baumlos und für uns uninteressant. Der Finne kennt Pilze wenig und bringt kein großes Interesse dafür auf. Ich habe mit gutem Erfolg versucht, einige deutsche Familien zu interessieren. Manche sind eifrige Pilzsammler geworden, anfangs wohl nur, um sich die Eintönigkeit des Lebens in Finnlands Waldgebieten zu unterbrechen. Ich getraue mich, der Auffassung zu sein, daß Finnland wohl sämtliche bei uns in Deutschland bekannten Arten (besser gesagt, von den bei uns häufiger auftretenden, volkstümlichen Arten) aufweist. Von Röhrlingen erwähne ich z. B. den Goldröhrling, den Butterpilz, den Steinpilz, den Hohlfuß, den Birken-Röhrling, die Rotkappe, den Sandröhrling, den Kuhpilz, den Porlingen den Zunderschwamm, den Birkenporling und den Dauerporling.

FÜR DIE KÄMPFER BRINGT DIE HEIMAT JEDES OPFER.
--

Zum Eschershäuser Pilzlehrgang.

Nachtrag zur Liste der beobachteten Pilze in Z. f. P., 1940, S. 118/119.

Folgende Arten müssen noch nachgetragen werden: *Amanita rubescens* f. *alba*, *Boletus subtomentosus*, *Clavaria stricta*, *Lactarius acris*, *Limacium cossus*, *eburneum*, *melizeum*, *olivaceo-album*, *Pluteus cervinus* f. *typ.* et f. *atromarginata*, *Polyporus caesius*, *rutilans*.

Der Sparrige Schüppling (*Pholiota squarrosa*) auf ausländischen Hölzern.

Von Richard Zorn, Hofheim am Taunus.

In den Baumstücken unserer Gegend sieht man dieses Jahr besonders viel an alten Apfelbäumen den Sparrigen Schuppenpilz (*Pholiota squarrosa*). Merkwürdigerweise zeigte er sich auch schon an einem japanischen Baum, *Hovenia dulcis*. Derselbe ist ungefähr 45 Jahre alt, 20 m hoch. Seine Früchte sind erbsengroße, in Dolden stehende Beeren, in Japan weiß und süß, bei uns unreif und grün bleibend. Aber der glänzende Kern doch gut keimend und zur Aussaat geeignet.

Pilzunsinn¹⁾.

F. Schwanitz bespricht an der genannten Stelle unter der Überschrift „Eine sehr unerfreuliche Pflanzenkunde für Kinder“ das im Verlag Emil Weises Buchhandlung im Jahr 1939 erschienene Buch von Dr. Gerbert Grohmann „Kleine Pflanzenkunde für Kinder“ in treffender Weise. Uns interessiert dabei besonders der lehrreiche Absatz über die Pilze.

„Die Pilze bekommen wieder die ganze Abneigung des Herrn Verfassers zu verspüren: die Pilze steckten in der Erde, weder die Erde noch die Sonne hätten sich bei ihrer Herstellung besonders angestrengt, daher sei es kein Wunder, wenn so viele Pilze giftig seien, da sie sich doch nicht von der Sonne durchlichten‘ ließen. ‚Nur Früchte und Blüten‘ ragten aus der Erde heraus, das seien die Pilze und Schwämme, die ‚Blüten und Früchte zugleich‘ seien. Die Buntfarbigkeit der Pilze rühre nicht von der Sonne, sondern von dem Mond her. Daher das oft so ‚unheimliche Äußere‘ dieser ‚Geschöpfe der Finsternis‘ und der fehlende Blütenduft.“

Vorsicht bei der Vergiftung von Pilzsammlungen mit Sublimat!

Da wir schon des öfteren auf die Vergiftung von Pilzsammlungen mit Sublimat als Schutz gegen Insektenfraß hingewiesen haben, fühlen wir uns auch verpflichtet, auf die Gefahren solcher Methoden zu verweisen. Wir bringen daher einen wichtigen Aufsatz zum Abdruck, den uns Herr Dr. Wetzel aus seiner Zeitschrift „Natur und Kultur“ (Herold-Verlag, München) in dankenswerter Weise gestattete.

¹⁾ Herr Regierungsrat Dr. W. Greite war so liebenswürdig, uns in dankenswerter Weise den Teilabdruck aus seiner Zeitschrift „Der Biologe“, 1941, Heft 1, Seite 27, zu gestatten (J. F. Lehmanns Verlag, München/Berlin).

Die große Giftigkeit des Quecksilbers erläutert Chemieprofessor A. Stock wieder eindringlich in Nr. 24/40 der „Forschungen und Fortschritte“. Noch immer herrscht hier schwerer Leichtsinn im Umgang mit diesem heimtückischen Metall. Stock gibt zu bedenken, daß das Quecksilber ein starker Katalysator und in kleinsten Mengen noch nicht unwirksam ist. Am gefährlichsten wirkt der Dampf, der sich immer dort findet, wo Quecksilber offen an der Luft steht. Verweilen in quecksilberhaltiger Luft führt zur Vergiftung. Diese äußert sich naturgemäß nicht immer so kraß, wie das früher in den Spiegelfabriken und Feuervergoldereien oder in Filzfabriken der Fall war, aber doch schlimm genug. Prof. Stock nennt: Müdigkeit, Niedergeschlagenheit, Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Hemmung des Gedächtnisses, chronische Katarrhe der oberen Luftwege, Zahnfleischschwäche, Durchfälle, Ekzeme, Hände-zittern. Seit neuestem weiß man, daß das Quecksilber in der Hypophyse (Hirnanhang) angereichert wird und von diesem wichtigen und ungemein vielfältig wirkenden Organ aus den ganzen Menschen in Unordnung bringt. Am leichtfertigsten sind Physiker, Chemiker, Zahnärzte mit dem Gift. Aber auch alle, die mit Quecksilber-Barometern, Manometern, Thermometern, Blutdruckmessern, elektrischen Kontakten, Quecksilberdampflampen, Filzfabrikation, Sensibilisierung photographischer Platten, Anwendung von Sublimat zu tun haben, sind gefährdet. Ferner alle, welche Amalgam-Zahnplomben im Munde haben.

Wer obige Krankheitserscheinungen zeigt, ohne daß man wüßte, woher das nun immer kommt, entferne das Quecksilberbarometer oder andere quecksilberhaltige Geräte aus seinem Hause, entferne vor allem seine quecksilberhaltigen Zahnplomben. Wir warnen vor Amalgamplomben. Jeder, der Zähne zu plombieren hat, lehne Amalgamplomben ab, denn bis das Gesundheitsamt sich entschließt, diese Art Plomben zu verbieten, wird noch manche Zeit verstreichen. Kein Quecksilberbarometer, das ja naturgemäß offen sein muß, soll in einem bewohnten Zimmer hängen. Die das tun, verkürzen ihr Leben. Der Laie braucht kein Quecksilberbarometer, das ist vollkommen überflüssig. Er nehme ein Aneroidbarometer, und wenn dieses eventuell nicht ganz so genau geht, so ist das völlig belanglos, denn man will ja nur das Wetter beurteilen und keine wissenschaftlichen Messungen machen. Zerbricht ein Barometer oder Thermometer und ergießt sich das Quecksilber ins Zimmer, so ist dieses Zimmer einstweilen nicht mehr bewohnbar. Denn es ist unmöglich, die Quecksilbertröpfchen restlos wieder zusammenzufangen. Quecksilberversuche, die mit Verschleuderung von Material oder mit Verdunstung des Quecksilbers notwendig verbunden sind, dürften von Rechts wegen in Schulzimmern überhaupt nicht ausgeführt werden. Es ist unbeschreiblich, was in chemischen, auch physikalischen Schulzimmern und Hörsälen gegen diese Forderung gesündigt wird. Wenngleich noch eine ganze Reihe anderer hygienischer Versündigungen mitspielen, so darf man ruhig sagen, daß die hohe Sterbeziffer bzw. das niedrige Durchschnittslebens-

alter der Chemiker auch durch das Umgehen mit Quecksilber verschuldet ist. Bedeutendste Chemiker sind an Quecksilbervergiftung zugrunde gegangen, so Joh. Rud. Glauber und K. W. Scheele. Auch die Sterbeziffer der Zahnärzte ist schlecht, da sie naturgemäß mit am stärksten der Quecksilbervergiftung ausgesetzt sind. Die auch photographierenden Laien empfohlene Sensibilisierung der Photoschichten durch Quecksilberdampf wird den gesundheitlichen Ruin dieser Liebhaberphotographen herbeiführen.

Neue Literatur und Besprechungen.

Friedrich, Karl, Untersuchungen zur Ökologie der höheren Pilze. 53 Seiten mit 2 Abbildungen im Text. Heft 22 der „Pflanzenforschung“, herausgegeben von Prof. Dr. Kolkwitz, Berlin-Dahlem. Verlag Gustav Fischer, Jena, 1940, Broschiert 3.— RM.

Eine Besprechung mit vielerlei Anregungen.

Von Franz Kallenbach,

Die bemerkenswerte, vorliegende Arbeit stammt aus dem pflanzenphysiologischen Institut der Universität Wien. Verfasser dankt seinem hochverehrten Lehrer, Herrn Prof. Dr. Höfler für die Anregungen zu dieser Arbeit, für wertvolle Ratschläge usw., wie auch Herrn Geh. Hofrat Prof. Dr. von Keißler für die mit besonderer Hingabe erfolgten Bemühungen für die unzähligen Bestimmungen und für die wichtigen Literaturhinweise. Der Dank an den Letzteren beweist, wie unendlich schwierig gerade die mykologische Systematik ist, und wie keine biologische, physiologische Pilzarbeit u. dgl. der dauernden Mitarbeit eines gewissenhaften Systematikers entbehren kann, wiewohl diese Tätigkeit leider auch heute noch in keiner Weise entsprechend gewürdigt wird, im Gegenteil sogar mißachtet und manchmal als Sitzarbeit niederen Grades verächtlich gemacht wird. In der Einleitung hat der Verfasser den aner kennswerten Mut, vom Lehrstuhl der Universität Wien aus¹ zu sagen: „Die einschlägigen Beobachtungen wurden dabei keineswegs nur von Fachbotanikern gemacht, sondern viel wertvolles Material wurde auch von anderen Naturfreunden beigebracht.“ Er erwähnt hier u. a. Bresadola, Konrad et Maublanc, Michael, Ricken usw. „Riesige Erfahrungsschätze sind in diesen Werken enthalten, aber sie sind noch kaum planmäßig verwertet worden.“ Diesem ehrlichen Urteil eines botanischen Fachmannes ist besonderes Gewicht beizulegen und besonderer Dank zu zollen. Denn für die Wissenschaft war es gewiß kein Vorteil und keine Ehre für ihre maßgeblichen Vertreter, daß man einen Bresadola bis zu seinem 80. Lebensjahr warten ließ, bis man ihm bei seinen Veröffentlichungen behilflich war, daß ein Ricken sein Vermögen opfern mußte, um seine Arbeiten herausbringen zu können, daß man einem Romell den Ehrendoktorhut auf den Sarg legte, daß die Angehörigen und Mitarbeiter solcher Männer nach deren Tode in kümmerlichen Verhältnissen darben, ja diese selbst nur unter Entbehrungen schaffen können. Ja, daß es sogar Leute gibt, welche solchen Männern zu ihrer schweren Arbeit alles andere wie Unterstützung zuteil werden lassen.

Die wertvolle Arbeit gliedert sich:

1. die Untersuchung der Wirkung der einzelnen Standortsfaktoren auf das Pilzgedeihen und
2. als Synthese daraus die Abhängigkeit bestimmter Pilzaspekte vom Gesamtklima.

Die Untersuchung erstreckte sich auf den Wassergehalt des Bodens (Trocknung und Berechnung des Prozentgehaltes), auf die Temperatur (Messung mit Stabthermometer um die Mittagszeit in 5 cm Bodentiefe), auf die Wasserstoffjonenkonzentration (Bestimmung mit Mercks Universal-Indikator), auf die Lufttemperatur (um 14 Uhr, 180 cm über Bodenhöhe), auf die Luftfeuchtigkeit (gemessen mit Haarhygrometer

¹ Die Teile in „Anführungszeichen“ sind dem vorliegenden Werke wörtlich entnommen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: [20_1941](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 52-61](#)