

Außer den gefundenen etwa 12 Exemplaren ließ ich noch etwa vier bis sechs alte Exemplare stehen. Ich würde das als „sehr zerstreut“ bezeichnen. In früheren Jahren, zuerst glaube ich 1944, und dann wohl ein oder zwei Jahre darauf fand ich sie an der gleichen Stelle, m. E. Anfang Juni sehr häufig, fast rasig.

Geologische Unterlage: Granit.

Vorherrschende Flora: In der Nähe standen nur Laubbäume und Sträucher; Ahorn und Eiche; Ahorn und Haselnuß; nur Haselnuß; Bodenpflanzen meist nicht vorhanden. Nur ein einziger etwas tiefer als die anderen stand in schwacher Grasnabe. In der Nähe öfters eine zur Zeit nicht blühende Minze, wohl die Waldminze *Mentha silvestris* oder Abart *undulata*. Pilzflora sonst kaum vorhanden. Nur an einer Stelle zwei Rauchbraune Schwärztäublinge, *Russula adusta*.

Auffällig die dunkle Färbung aller gefundenen Exemplare, auch der ganz jungen, während die in früheren Jahren gefundenen meines Erinnerens weit heller, die ganz jungen fast rein weiß waren. Ich vermute, daß dies an dem durchschnittlich sehr trockenen Wetter der letzten Wochen liegt. Solche großen Unterschiede sind vielleicht auch die Ursache dafür, daß man früher verschiedene Arten annahm. An einem Exemplar war sehr starker Schneckenfraß festzustellen.

Der Fundort ist nur ein ganz kleines Gebiet in dem an sich schon kleinen Waldgebiet. Der Hauptfundort, eine Geröllrille, liegt fast genau nach Süden offen, in den Lößnitzgrund, während ich in dem nach den Weinbergen zu liegenden, mehr südöstlich offenen Teil (zum Elbtal gewendet) ebensowenig Pilze dieser Art fand, wie weiter westlich im Rieselgrund und im Dorfgrund, wo über dem Fels schon eine stärkere Humusschicht liegt.

Häufig oder selten. Eine Zusammenarbeit von Pilzfreunden kann dem Mykologen wertvolles Material zur Lösung auch dieser Frage liefern.

Literatur

Dr. Hermann Jahn: Pilze rund um. Ein Taschenbuch zum Bestimmen und Nachschlagen von rund 500 einheimischen Pilzarten. Mit 235 Zeichnungen im Text und 61 farbigen Pilzbildern. Park-Verlag Hamburg Claaßen & Goverts, 1949.

Hier wird dem Pilzfreund ein Pilzbuch in die Hand gegeben, von dem man getrost sagen kann, daß es den Anfänger einführt und den Fortgeschrittenen weiterführt. Gerade die Literatur, die über die 60 Anfängerarten hinausführen kann, ist immer noch spärlich gesät. Um so erfreulicher ist es, wenn Jahn versucht hat, mehrere hundert Arten in dichotom angelegten und durchgeführten Bestimmungsschlüsseln einzufangen und wenn er dazuhin für alle aufgenommenen Arten auch noch nicht zu knappe und nicht zu ausführliche Beschreibungen beifügt. Wer schon in das Reich der Pilze eingedrungen ist, wird mit Vergnügen feststellen, daß der Verfasser an vielen Stellen seine eigensten Beobachtungen in treffender, oft origineller Formulierung eingefügt hat. Überall bemerkt man den Pilzkenner, der sich dessen bewußt ist, worauf es ankommt: Dem unwissenden Bestimmer so an die Hand zu gehen, daß er möglichst wenige Fehlentscheidungen trifft. Das Buch enthält einen ansprechenden allgemeinen Teil, der Ratschläge für das Pilzstudium, die wichtigste neuere Pilzliteratur, Abschnitte über Pilze als Nahrungsmittel und über Pilzvergiftungen und über Leben, Bau und Vermehrung der Pilze enthält. Die systematische Übersicht trägt erfreulicherweise den neuesten Ergebnissen Rechnung, denen zufolge die Basidiomyceten in zwei

Unterklassen (Hetero- und Eubasidiomycetes) zu teilen sind und unter der zweiten die vier Ordnungen der Gasterales, Aphyllophorales, Boletales und Agricales aufgeführt werden. Ebenso entspricht die gegenseitige Abgrenzung der einzelnen Familien neuen Anschauungen. Was das Bestimmen selbst anbelangt, so kann Ref. nach seinen in einer ganzen Vegetationszeit bei zahlreichen Pilzfreunden gemachten Beobachtungen nur sagen: Das Buch hat sich bewährt. Jeder, der sich von der sicheren Kenntnis der ersten 500 Arten ein gut Stück entfernt weiß, möge danach greifen. Daß man damit nicht alle Funde bewältigen kann, tut seiner Brauchbarkeit keinen Abbruch. Auf der einmal gegebenen Grundlage aufbauend, wird sich gewiß manche Ergänzung und Erweiterung anbringen lassen. Ein Lob sei auch noch den farbigen Darstellungen gesagt; sie sind sauber ausgeführt und helfen die Bestimmungen sichern, wenn man „typische“ Stücke in Händen hat. Die Schwarzweißzeichnungen sowie die Übersichtstabellen lenken stets auf das Wesentliche und erleichtern die Bestimmungen. Wir freuen uns darüber, daß das Werk auch in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde bereits eine anerkennende Würdigung erfahren hat.

H. Haas, Schwenningen.

Greis, Dr. I. Unser Pilzbuch. Verlag Seb. Lux, Murnau/München.

Die äußere Aufmachung des nun in zweiter Auflage erschienenen Pilzbuches hat sich geändert und mag reklametechnisch besser wirken, obwohl uns der alte Rahmen geschmackvoller erscheint. Textlich hat sich wohl nichts geändert. Die Abbildung 37, Frauentäubling (*Russula cyanoxantha*), ist in beiden Auflagen sicher mit *Russula nigricans* verwechselt worden. Ebenso erinnert die Abbildung 36, rotstieliger Ledertäubling (*Russula olivacea*), viel eher an den Heringstäubling (*Russula xerampelina* var. *rubra*).

Das als erster Führer zum Kennenlernen der Pilze gedachte Büchlein wird seinen Zweck auch weiterhin erfüllen und bei einem Preis von 3,60 DM vielen zugänglich sein.

Kühlwein.

Dr. Rautavaara, Toivo: Studies on the Mushroom crop in Finland and its Utilization.

(Studien über die Pilzernte Finnlands und seine Verwendung). Helsinki 1947.

Das finnisch, mit englischer Zusammenfassung geschriebene Buch des 2. Vorsitzenden der Finnischen Gesellschaft für Pilzkunde gibt einen Einblick in das Vorkommen und die Verwertungsmöglichkeit der Pilze Finnlands. Es gliedert sich in 1. Mycofloristische Zusammensetzung der Pilzernte, 2. Pilzertrag nach jahreszeitlicher Ordnung, 3. Möglichkeiten der praktischen Verwertung der Pilzernte, 4. die finnische Pilzernte auf dem Markt, 5. Wert der Pilzernte und seine wirtschaftliche Bedeutung. Es ist bedauerlich, daß in dem umfangreichen Werk (534 Seiten) der Leser auf die englische Zusammenfassung angewiesen ist. Ref. möchte annehmen, daß es über wirtschaftliche Gesichtspunkte hinweg auch dem Pilzsystematiker interessante Einblicke in die finnische Pilzflora vermittelt.

Kühlwein.

Friedrich Lörtscher: Kleines Fremdwörterbuch der Pilzkunde. 71 Seiten. Bern 1949.

Der Redakteur der Schweizer Zeitschrift für Pilzkunde hat dieses Wörterbuch der Pilzkunde geschaffen, um dem Nichtlateiner über die Schwierigkeiten hinwegzuhelfen, die er mit den wissenschaftlichen Gattungs- und Artnamen der Pilze sowie wissenschaftlichen Ausdrücken auf dem Gebiete der Pilzkunde hat. Dem Nichtfachmann ist häufig weder die richtige Aussprache noch die Übersetzung der Namen bekannt.

Das Werk enthält etwa 2800 Namen von Pilzen mit Angabe der Betonung und Herkunft des Wortstammes.

Für die mühevollte Kleinarbeit werden viele Pilzfreunde dem Verfasser dankbar sein. Interessenten können das Büchlein von mir erhalten: Br. Hennig, Berlin-Südende, Steglitzer Straße 34.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Hallimasch giftig?

S. Killermann vermutete eine tödliche Vergiftung durch Hallimasch (Zeitschrift für Pilzkunde, Bd. 21, Nr. 2, S. 42, 1949). F. Kreuzenberger (ebenda Nr. 4, S. 21, 1949) und W. Villingner (ebenda Nr. 5, S. 30, 1950) weisen dagegen auf die erhebliche Verwendung dieses Pilzes unter Ausbleiben irgendwelcher Gesundheitsschädigungen hin. Ich esse diesen Pilz seit jeher gern und verzehrte während des Krieges gemeinsam mit meinen Haushaltsangehörigen mehrere Tage lang erhebliche Mengen davon. Der Pilz trat damals plötzlich in meinem nahe dem Dahlemer Botanischen Garten auf dem Fichtenberg Berlin-Steglitz gelegenen Grundstück mit altem Baumbestand stark auf und war in jener Zeit eine willkommene Bereicherung der Ernährung. Ich gab auch an Nachbarn von dem Pilz ab; diese konnten von ihm gar nicht genug bekommen, obwohl ihnen die Verwendungsmöglichkeit dieses Pilzes vorher unbekannt war. Irgendwelche Gesundheitsschädigungen waren dabei nicht zu beobachten. Wir bereiteten das Pilzgericht durch Schmoren der etwas zerkleinerten Pilze mit Butter und eigenem Saft, also ohne Beseitigung eines Kochwassers.

E. Gramberg (Pilze der Heimat, 5. Aufl., Bd. 1, S. 60) gibt allerdings an, der Pilz wirke roh oder halbgar als Salat genossen giftig, der schlechte Geschmack des rohen Pilzes halte aber von einem solchen Gebrauch ab. Den gebratenen oder geschmorten (ohne vorherige Abkochung) Pilz erklärt er gut und schmackhaft, und da der Pilz massenhaft vorkommt, diesen als wichtigen Speisepilz. R. Schulz (Führer für Pilzfreunde, Ausg. B, Bd. 1, 5. Aufl. Nr. 35) erwähnt eine Giftwirkung des Pilzes überhaupt nicht; er sagt nur, die jungen Hüte und oberen Enden des Stieles liefern ein gutes Gericht, da sich der herbe Geschmack des Pilzes beim Kochen verliert. Ich schließe mich der Ansicht von E. Gramberg und R. Schulz an.

Prof. Dr. Th. Sabalitschka,
Berlin-Steglitz,

Dr.-Ing. Fritz Englert.

Veranlaßt durch die in den Heften 2/49 und 4/49 der „Zeitschrift für Pilzkunde“ bekanntgegebenen Beobachtungen am Hallimasch möchte ich als weiteren Beitrag folgendes mitteilen:

Anfang November 1948 kam zu mir ein Mann von 66 Jahren, derzeit Heizer, noch sehr rüstig, aber sichtlich infolge harter körperlicher Arbeit vorzeitig gealtert. Er brachte aus einem größeren Fund gleicher Art einen Hallimasch, den er bis dahin noch nicht kannte, und sagte mir, er kenne mit Sicherheit etwa 40 Pilzarten und habe sich angewöhnt, alle Pilze, die er noch nicht kenne, zuerst einmal roh zu versuchen; das habe er auch im vorliegenden Falle getan und ein kleines Stück eines der Pilze roh gegessen. Daraufhin habe er zum erstenmal in seinem Leben Herzbeschwerden gehabt. So wie er sie mir schilderte könnte es sich um den sogenannten gastrokardialen Symptomenkomplex gehandelt haben, um unter Umständen sehr unangenehme Erscheinungen, die dadurch entstehen, daß das Zwerchfell durch geblähten Magen oder geblähte Därme in die Höhe gedrückt und das Herz dadurch nach rechts oben verschoben und in seiner eigenen Blutversorgung beeinträchtigt wird.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [21_6_1950](#)

Autor(en)/Author(s): Haas Hans, Kühlwein Hans

Artikel/Article: [Literatur 25-27](#)