München, „Der Münchner Karbolheidechampignon = Psall. meleagris Schff.?“ in der Z. f. P. 1931, Seite 75, studierte ihn gründlich und kam zu dem Ergebnis, daß es sich bei dem griechischen Karbolchampignon um die gleiche Art handeln mußte.

Im Laufe des Dezember verlegten wir nach Athen und kamen etwa 20 km weiter südlich der Stadt in die Nähe der Meeresküste. Die schönen Gärten in dem Villenort, wo wir unsere Unterkünfte hatten, waren voll immergrüner Sträucher, die den ganzen Winter über blühten.

In der angrenzenden steinigen Steppenheide mit ± dichtem Pinienbestand fand man nichts mehr an Pilzen, trotzdem das Wetter feucht und mild war. Aber wie staunte ich, als Ende Februar bis Anfang März mit den ersten Frühlingsblumen — Milliarden von Gänseblümchen und Traubenhyazinthen — die ersten Pilze erschienen! Aber nicht etwa Morcheln und Becherlinge, sondern lauter deutsche Herbstpilze waren es, die auf dem mageren steinigen Boden gediehen: Trich. terreum, Gomph. viscidus, Bol. luteus und ein unbekannter Fälbling. Die Pilze erschienen sehr reichlich, waren aber meist nur klein. Ein paarmal fand ich auch Nester mit Rhizopogon rubescens. Der Zauber dauerte einige Wochen, dann war alles aus, denn schon im April kam die große Hitze und mit ihr die Trockenheit. — Leider mußten wir im Juli die Gegend verlassen, so daß es mir nicht möglich war, über die dortigen Herbstpilzvorkommen Beobachtungen zu sammeln. Nach meiner Ansicht bleiben dort die Herbstpilze überhaupt aus und erscheinen eben dafür im Frühjahr nach dem Winterregen. Es ist ja eigentlich erstaunlich, daß sich in jener steinigen, sonnendurchglühten Landschaft, wo man die Hälfte des Jahres hindurch kein grünes Hälmchen finden kann, die zarten Pilzmycelien am Leben erhalten können.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Hallimasch giftig?

(Zu Heft 2/1949 — Vergiftung mit tödlichem Ausgang durch Hallimasch — und Heft 6/1950 — Hallimasch giftig? —)

Mit großem Interesse habe ich die 3 Abhandlungen über tatsächliche oder angebliche Giftwirkungen nach dem Genuß von Hallimasch gelesen und möchte gleich von vornherein betonen, daß mir kein Fall von Erkrankungen nach dem Genuß dieses Pilzes bekannt geworden ist, obwohl er in meiner engeren schlesischen Heimat als „giftig“ bezeichnet wurde und Kenner diesen schmackhaften Pilz in Unmengen sammeln konnten. Soweit erinnerlich (leider habe ich das Heft „Eßbar oder giftig?“ zurücklassen müssen), erwähnt auch Prof. Ulbrich gewisse unangenehme Wirkungen des Hallimasch, dessen Namen er von Hel = Hölle, im Gegensatz zu Michael-Schulz, der ihn von „Hadlimasch“, einem mährischen Mischgericht, ableitet. Schon vor dem 2. Weltkriege versuchte ich den Hallimasch im Bekanntenkreise als guten Speisepilz einzuführen, im verstärktem Maße in den Kriegsjahren. Wie ja allgemein bekannt, haben die meisten Menschen gegen einen Pilz, den sie nicht kennen, anfänglich eine mehr oder weniger begründete Abneigung und der Körper nimmt dazu eine Stellung ein, die man mit „Vorsicht“ bezeichnen möchte und die u. U. bei empfindlichen Personen vergiftungsähnliche Erscheinungen hervorrufen kann. Diese Einstellung möchte ich voranstellen, wenn ich weiter berichte, daß ich mit meinem Vorschlag, einen Versuch mit dem Hallimasch zu machen, einen 100%igen Erfolg hatte. Nicht nur, daß selbst die skeptischen Pilzliebhaber ein Gericht, das sie nach meinen Angaben herstellten, mit gutem Appetit und ohne schädliche Wirkungen verzehrten, wurde ich immer wieder gebeten: „Können Sie uns nicht wieder von diesen Pilzen bringen, sie haben vorzüglich geschmeckt!“ Wir selbst legten uns alljährlich einen größeren Vorrat an Hallimasch durch „Einwecken“ an und verwandten ihn vielfach als Sülze, wobei die Pilze das fehlende Fleisch ersetzten. Einer irgendwelchen Vorbehandlung (abbrühen, kochen und wegschütten des Kochwassers) wurde der Hallimasch nicht unterzogen. Die Schuppen auf den Hüten wurden durch Abschaben entfernt. Vielleicht spielen diese eine Rolle. Verwendet wurden nur die Hüte

von jungen oder jüngeren Exemplaren. Vielleicht haben die verschiedenen Wachstumsmöglichkeiten (an Laub- und Nadelbäumen, im Grase usw.) oder Standortseigentümlichkeiten einen gewissen Einfluß auf seine Bekömmlichkeit. Dies müßte festgestellt werden. Es wäre jedenfalls schade, wenn dieser Pilz durch wenige Ausnahmen (vielleicht durch unsachgemäße Behandlung oder durch Verwendung alter und gefrorener Pilze) in Mißkredit käme.

Wilh. Seiffert, Altenburg (Thür.).

Literaturbesprechungen

Erich Feuereissen: **Pilzkalender 1951.** 24 farbige Bildpostkarten nach Original-Agfa-Color-Aufnahmen. Sachsenverlag, Plauen i. V. 1950.

Der Versuch, auf dem Wege eines Abreißkalenders das Verständnis für Pilze in möglichst breite Bevölkerungskreise zu tragen, ist durchaus zu begrüßen. Gerade darum aber müssen wir im vorliegenden Falle eindeutig sagen: Das geschmackvolle Aussehen allein genügt nicht! Wenn ein Kalender sich einem Spezialgebiet widmet, wie es die Pilze nun einmal sind, dann wäre es unbedingte Pflicht des Verlages gewesen, einen Sachkenner zu Rate zu ziehen!

Daß Herr Feuereissen ein guter Photograph ist, beweisen seine Bilder in technischer (auch drucktechnischer) Hinsicht — trotz einiger Fehlschläge (z. B. Ockergelber Täubling und Perlpilz). Daß er aber kein Pilzkenner ist, beweisen seine zugehörigen Texte: Nicht allein, daß er u. a. von „carmin" (?) roten Rothäuptchen spricht oder den Butterpilz (B. luteus) einen „wenig bekannten Pilz" nennt — viel schlimmer ist, daß er den Flocken- und Netzstieligen Hexenpilz miteinander vermengt und daß er eindeutige Fliegenpilze (Blatt 22) als junge „Perlpilze" vorstellt! Kein Wunder, wenn dann die Pilzberatungsstellen immer wieder junge Fliegenpilze beanstanden müssen und die Sammler sich rechtfertigen, sie hätten „nur Perlpilze" genommen — bitte, da steht's doch: „Solche jungen Pilze" (also die abgebildeten Fliegenpilze! D. Ref.) „ergeben ein ganz ausgezeichnetes Gericht"! — Wie gesagt: So geht es nicht!

Auch methodisch gesehen, ist dieser Kalender wahrlich kein Meisterstück — das Wertvollste an ihm ist die Tatsache, daß bei Verwendung der Bilder als Postkarten die mangelhaften Begleittexte ebenso wegfallen wie die sinnwidrige Reihenfolge. Denn was sollen — bei einem Kalender! — die Bitterpilze im Januar, Rothäuptchen im Februar, Perlpilze und Scheidenstreiflinge im November-Dezember? Es drängt sich doch förmlich von selbst auf, daß in den Winter die Winterpilze, in das Frühjahr die Lorcheln, Morcheln und Maipilze gehören, während im Spätherbst z. B. die Schwefelköpfe und Schneeritterlinge kalendergemäß sind! Und warum statt mehrmaliger Steinpilz- und Rothäuptchenbilder nicht Doppelgängerpaare, die wirklich der Aufklärung dienen?

Für künftige Fälle — und deshalb, nur deshalb diese eingehende Besprechung — möchten wir nachdrücklich wünschen: Mehr sachliche Sorgfalt, lieber Sachsenverlag! Ein Pilzkalender ist nicht nur eine Anzahl ästhetischer Farbbilder, sondern trägt auch Verantwortung für die Gesundheit des Volkes!

Dr. Benedix

Friedrich Böhme: **Unsere Pilze.** 56 Seiten mit 2 farbigen Tafeln von Gottfried Böhme und 8 Aufnahmen von Horst Siegemund. Sammlung „Neue Brehm-Bücherei"; Gemeinschaftsarbeit der Verlage Geest & Portig K.-G. — A. Ziemsen, Leipzig und Wittenberg 1950.

Die „Neue Brehm-Bücherei" hat sich vorgenommen, das Leben der Tiere und Pflanzen in volkstümlicher Weise von anerkannten Fachleuten darstellen zu lassen. Das Heft „Unsere Pilze" entspricht diesem Grundsatz leider nicht ganz. Es ist das Werk eines Pilzfreundes, der zwar mit offensichtlich viel Fleiß und Begeisterung die wichtigsten Tatsachen zusammentrug, um seinem Thema gerecht zu werden — der aber in wissenschaftlicher Hinsicht, besonders in der Fachsprache (und selbst in der deutschen Grammatik!) noch unsicher ist. Das

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1951

Band/Volume: 21_8_1951

Autor(en)/Author(s): Seiffert Wilhelm

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 19-20