war er mehrfach zu Gast, zuletzt 1957 auf der I. Deutschen Mykologentagung in Dresden, seit der er auch Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde ist. Als Vorsitzender leitet er die Tschechoslowakische Gesellschaft für wissenschaftliche Mykologie, als Hauptschriftleiter deren Zeitschrift „Česká Mykologie". Die große Zahl seiner Veröffentlichungen vollständig hier aufzuführen, ist leider räumlich unmöglich — bereits an seinem 50. Geburtstage waren es über 300, und in den letzten zehn Jahren sind 108 weitere hinzugekommen; genaue Verzeichnisse befinden sich in der „Česká Mykologie" (7/4 und 17/4). Wir erwähnen jedoch besonders seine zweibändige *Polyporaceen*-Monographie im „Atlas des Champignons de l'Europe", seine monographischen Studien über böhmische *Agaricus*-Arten und *Clavariaceen*, den *Gasteromyceten*-Band der „Flora ČSR", den Röhrlings- und Blätterpilzschlüssel („Klíč k určování našich hub hřibovitých a bedlovitých") und das von Otto Ušák illustrierte zweibändige Atlaswerk „Naše houby" (Unsere Pilze), die großenteils auch in deutschen, französischen und englischen Ausgaben erschienen sind. Sie allein schon würden genügen, den Ruf Dr. Pilát s als eines der bedeutendsten lebenden Mykologen zu rechtfertigen. Wir schätzen aber ebenso dankbar seine fachlich und menschlich stets gleichgroße Hilfsbereitschaft in nachbarlicher Zusammenarbeit mit seinen deutschen Kollegen. So grüßen wir alle den Jubilar mit dem herzlichen Wunsche für weiteres unbehindertes Schaffen zur Förderung der Pilzwissenschaft in der Č.S.S.R., in Europa und in der ganzen Welt: Ad multa decennia!

E. H. Benedix

Aus unserer Lesermappe

1. Kremplingsvergiftung in Meiningen

Am 3. September 1963 bekam die etwa 25-jährige Frau P. aus Meiningen selbstgesammelte Pilze geschenkt, bei denen es sich angeblich um „Reizker" handeln sollte. Es waren aber — wie ich später aus Putzresten feststellte — einwandfreie Kahle Kremplinge (*Paxillus involutus*) ohne jede andere Beimischung.

In der Mittagspause bereitete Frau P. ziemlich eilig die Pilzspeise zu — und zwar gulaschartig, d. h. sie schnitt die Pilze in sehr grobe Stücke (jeweils etwa vier aus einem Exemplar). Da sie recht gern rohe Pilze verzehrt, aß sie während der Zubereitung einen der Kremplinge roh (!). Die anderen kochte sie nur flüchtig einige Minuten (!) und verspeiste davon die auf sie entfallende Portion. Da sie eine angebrochene Flasche Weißwein im Hause hatte, trank sie auch noch ein Glas Weißwein dazu (!). Kurz darauf fühlte sie, wie der ganze Körper schlaff wurde; gleichzeitig stellten sich heftige Kopfschmerzen, besonders in den Augenhöhlen, ein. Dann wurde ihr übel, und sie erbrach heftig. Gleich beim ersten Erbrechen war das Erbrochene stark von hellrotem Blute durchsetzt. Im darauffolgenden Durchfall war jedoch kein Blut zu sehen. Die Magen- und Darmschmerzen erfaßten später auch Leber und Nieren.

Im Krankenhaus fühlte sich Frau P. am ganzen Körper so schlaff, daß sie zusammenbrach, bevor sie ins Bett gebracht werden konnte. „Es war" — so sagte sie hinterher —, „als wenn der ganze Körper, besonders die Gelenke, wie weicher Gummi wären und gar keinen Halt hätten." Der Magen wurde zweimal ausgespült, wobei wiederum Blut zum Vorschein kam; der Durchfall blieb vollkommen blutfrei. Die Patientin fror stark, hatte jedoch keine Schüttelfröste. Kopf-, Leib-, Leber- und Nierenschmerzen hielten an; Schwindelgefühl trat nicht auf.

Nach drei Tagen konnte Frau P. aus der Klinik entlassen werden. Bis auf abklingende Leber- und beständige Nierenschmerzen (die noch mehrere Wochen lang anhielten) war

ihr Zustand wieder normal; eine Abneigung gegen Pilze hat sie nicht bekommen — sie könnte und würde jederzeit wieder welche essen!

Auffallend an diesem Krankheitsbild ist die erhebliche Magenblutung, die mir bisher als Symptom einer Kremplingsvergiftung noch nicht bekannt war. Spielt hier vielleicht ein verborgener Magendefekt eine Rolle, der nur mechanisch und zufällig durch die Vergiftung ausgelöst wurde? Oder sind derartige Blutungserscheinungen auch anderweit besonders nach Kremplingsgenuß aufgetreten?

Oskar Schmidt, Meiningen

2. Wirkstoffe mexikanischer Zauberpilze (Ergänzung)

In meinem Beitrag über „Magische Pilze und Pilzzeremonien" (Z. f. P. **28**/3—4) habe ich die beiden Wirkstoffe Psilocin und Psilocybin nicht klar genug kommentiert. Ich bitte deshalb, die entsprechende Formulierung (S. 71, Mitte) folgendermaßen zu verbessern und zu ergänzen:

Beides sind Indolderivate, die in ihrer molekularen Struktur den Mutterkornalkaloiden (und dem halbsynthetischen LSD 25) ähneln. Die Mutterkornalkaloide, die neuerdings durch Hofmann und Cerletti (1961) auch in Angiospermen aus der Familie der *Convolvulaceen* (Samen von *Rivea corymbosa* u. a. = mexikanische Zauberdroge Ololiuqui!) entdeckt wurden, bilden zusammen mit den zwei Wirkstoffen der Zauberpilze Mexikos „insofern eine strukturelle Sondergruppe innerhalb der großen Klasse der natürlichen Indolverbindungen, als sie bisher die einzigen Repräsentanten mit substituierter 4-Stellung sind" (nach Hofmann, Helvet. Chim. Acta XLII, 1959, S. 1565). Ob diese Sonderstellung mit den psychotropen Wirkungen zusammenhängt und ob infolge ihres besonderen Chemismus auch ein biogenetischer Zusammenhang zwischen Mutterkornalkaloiden und den mexikanischen Pilzdrogen besteht, ist wohl möglich und wäre durch weitere Versuche zu klären.

Dr. Sigrid Knecht, Freiburg i. Br.

3. Riesentrichterlinge bei ausgesprochener Trockenheit

In dem bei Mainz liegenden Lennebergwald, einem sandigen Kiefernmischwald auf Kalksteinuntergrund, sind mir drei Plätze bekannt, wo im Juli-August der Riesen-Krempentrichterling (*Leucopaxillus* [*Clitocybe*]*giganteus* Sow. ex Fr.) in großen Hexenringen erscheint. Alle Plätze liegen beträchtlich über der Rheinebene, zwei sind grasig und licht, einer moos- und laubbedeckt und schattig. Nirgends ist der Boden quellig; weit und breit ist keinerlei fließendes oder stehendes Wasser. Im Mai 1962 begann in der hiesigen Gegend eine monatelange Trockenheit, so daß nach und nach alles Pilzwachstum aufhörte. Deshalb war ich aufs höchste erstaunt, im Hochsommer bei einem Gang durch den dürren Wald als einzige Pilze ausgerechnet die Riesentrichterlinge in gewohnter Menge und Größe vorzufinden. Am höchstgelegenen und offensten Platz erschienen sie zuletzt, aber nicht minder groß und zahlreich. Woher nahmen die Myzele die zum Aufbau der vielen großen Pilze erforderlichen Wassermengen? Reichen sie in größere Tiefen, stellen sie selbst Wasser durch chemische Umsetzungen her, speichern sie Wasser in feuchter Zeit, vielleicht in Sklerotien?

Rudolf Müller, Mainz

Ganz so ungewöhnlich, wie es auf den ersten Blick aussieht, ist das Auftreten der Riesentrichterlinge bei extremer Trockenheit nicht; denn die optimalen Feuchtigkeitsbedingungen, unter denen unsere Pilze fruktifizieren, können von Art zu Art äußerst verschieden sein. So wächst z. B. die zierliche *Mitrula paludosa* Fr. mitten im Wasser, während große, fleischige *Boleten* zuweilen eine ausgesprochene Vorliebe für Trockenperioden oder wasserarme, ja, steinige Standorte zeigen: Es ist bekannt, daß gerade bei Hochsommerdürre, wenn die Steinpilze ausbleiben, die meisten Gallenröhrlinge auftreten; und vom Wurzelnden

Röhrling (*Boletus radicans* Pers. ex Fr.) sagt bereits Kallenbach („Die Röhrlinge", 1926 ff.): „Erscheint sogar in heißen und trockenen Jahren, bricht öfters aus dem nackten, harten Erdreich hervor". Auch ich habe die massigen Fruchtkörper dieses Röhrlings in Thüringen (siehe „Pilzgänge um Jena", 1944!) büschelweise an Geröllhängen und steinharten Wegrändern gefunden, bisweilen von der Bodenhärte deformiert, aber stets in voller Größe! Von den Riesentrichterlingen dagegen weiß man, daß sie grasige (= nicht absolut trockene!) Standorte bevorzugen und gern in Hexenringen wachsen, also ein umfangreiches Myzel und damit ein relativ großes Feuchtigkeits-Einzugsgebiet haben. Sklerotien sind meines Wissens hier nicht vorhanden und würden auch mehr der Nährstoff- als der Wasserspeicherung dienen. Wohl aber weist Nüesch in seiner Trichterlingsmonographie (1926, S. 128) darauf hin, daß „nach Jakob E. Lange (Studies in the Agarics of Denmark, Part V in Dansk Botanisk Arkiv 1923, Band 4, Nr. 4, pag. 8) *giganteus* ein Wurzelparasit ist" (vielleicht auf Graswurzeln wie *Marasmius oreades*?)! Diese Möglichkeit, daß die Riesentrichterlinge zumindest in Notzeiten auf solchen Parasitismus zurückgreifen, dürfte wohl die plausibelste Erklärung für das überraschende Massenauftreten im Mainzer Lennebergwald sein.

Benedix

4. **Hohlfußröhrling — ungenießbar?**

Zu den auf Seite 48/49 mitgeteilten Beobachtungen über ungenießbare Varianten des Hohlfußröhrlings aus Sachsen und Thüringen erreichte uns während der Drucklegung dieses Heftes noch folgender Bericht aus dem Rheingebiet. Dadurch verliert der Verdacht, daß es sich nur um lokale Zufälle handelt, immer mehr an Wahrscheinlichkeit; und weitere Geschmackskontrollen dieses Röhrlings sind dringend erwünscht.

Die Schriftleitung (Benedix)

Die Notiz über den Huthautgeschmack von *Amanita rubescens* (Pers. ex Fr.) Gray in Tirol (Z. f. P. **29**, S. 30) veranlaßt mich, eine ähnliche Beobachtung an einem anderen bekannten Speisepilz mitzuteilen:

Im August des pilzreichen Jahres 1957 weilte ich wieder im hessischen Spessart (Buntsandstein) und fand dort auf einem durch Lärchen führenden Bergweg so viele prächtige Exemplare des Hohlfußröhrlings (*Boletinus cavipes* [Opat.] Kalchbr.), daß ich mir ein Reingericht aus diesen Pilzen zur Erprobung des Eigengeschmackes herstellen ließ. Die von mir selbst zubereiteten Pilze wurden in Butter gedünstet. *Boletinus cavipes* wird in der Literatur als eßbar, von Michael-Hennig (Bd. I/1958) sogar als „eßbar und schmackhaft" bezeichnet. Das Essen roch verlockend, schmeckte auch im ersten Augenblick sehr gut, hinterließ aber nach kurzer Zeit bei allen Teilnehmern einen abscheulich-brennenden Nachgeschmack im Halse, der auch nach Fortgießen der Brühe und nochmaligem Aufkochen der Pilze in Milch nicht verschwand. Das Gericht war einfach ungenießbar.

Rudolf Müller, Mainz

Literaturbesprechungen

Prof. Dr. Rolf Singer: **Mushrooms and Truffles.** Botany, Cultivation, and Utilization. XXII + 272 Seiten, 4 Textfiguren und 32 teils farbige Tafeln; Text englisch. — Leonard Hill Ltd./Interscience Publishers Inc., London-New York 1961.

Professor Singers neues Werk über kultivierbare Speisepilze erschien als Bestandteil der „World Crops Books", einer Reihe von Monographien (Herausgeber: N. Polunin), die sich mit der Botanik, Kultur und Verwertung weltwirtschaftlich wichtiger Ernteerträge befassen. Außer den bereits vorliegenden Bänden über Ananas, Eukalyptus, Kaffee und

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1963

Band/Volume: 29_1963

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Aus unserer Lesermappe 54-56