Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

Beitrag zur Pilzflora des südlichen Siebenbürgen.

Von Karl Heinrich Rechinger (Wien).

Im Sommer 1922 war es mir durch die Freundlichkeit eines Bekannten ermöglicht, mehrere Wochen in Siebenbürgen, zumeist in der näheren und ferneren Umgebung von Hermannstadt (rumänisch: Sibiu) zu botanisieren. Obwohl mein Hauptaugenmerk auf die Phanerogamenflora gerichtet war, ergaben sich auch auf mykologischem Gebiet manche Funde, die für Siebenbürgen neu sind. Die Bestimmung der Pilzausbeute verdanke ich Herrn Regierungsrat Dr. Karl Kreißler, Direktor der botanischen Abteilung des naturhistorischen Staatsmuseums in Wien, und Herrn Prof. Dr. V. Litschauer in Innsbruck, welcher die Bestimmung der Hydnaceen, Corticeen und Polyporeen übernahm. Beiden Herren bin ich hiefür sehr zu Dank verpflichtet.

Die Belegstücke der hier angeführten Pilze befinden sich im Herbarium des naturhistorischen Staatsmuseums in Wien.

1. Odontia arguta Fr. auf Coniferenbalken: Michelsberg.
2. Odontia Barba Jovis Fr. auf Betula sp.: „Junger Wald bei H.[1]
3. Odontia crustosa Pers. auf Coniferen: Michelsberg.
4. Irpex deformis Fr. forma polyporioidea v. Höhn. auf Fagus silvatica: Götzenberg bei Heltau.
5. Irpex lacteus Fr. forma resupinata auf Prunus avium: Heltau bei H.
6. Radulum laetum Fr. auf Carpinus Betulus: Wench bei Schäßburg.
7. Radulum membranaceum Bres. auf Fagus silvatica: Wench bei Schäßburg.
8. Radulum orbiculare Fr. auf Ulmus (?): Erlenpark bei H.
9. Stereum gausapatum Fr. auf Quercus: Götzenberg bei Heltau.
10. Stereum hirsutum Pers. auf Quercus: „Junger Wald" bei H.; Freck; auf Betula sp.: Erlenpark bei H.; auf Cytisus Laburnum: H.
11. Corticium confluens Fr. auf cult. Robinia: H.; auf Alnus: Erlenpark bei H.
12. Corticium laeve Pers. auf Quercus: Erlenpark bei H., „Junger Wald" bei H.; auf cult. Aesculus: Erlenpark bei H.; auf Tilia parvifolia: H., Gartenanlagen.
13. Corticium roseum Pers. auf Populus tremula: Erlenpark bei H.
14. Corticium serum Pers. auf Hedera Helix: Michelsberg; auf Aesculus: Erlenpark bei H.
15. Peniophora Allescheri Bres. auf Quercus: Götzenberg bei Heltau.
16. Peniophora cinerea Cooke auf Quercus: „Junger Wald" bei H.; auf Aesculus: Erlenpark bei H.; auf Fagus: Michelsberg; auf Acer Pseudoplatanus: Erlenpark bei H.; auf Hedera Helix: Michelsberg.
17. Peniophora rufomarginata Bourd. auf Tilia: Erlenpark bei H. Ausgegeben unter Nr. 2613 (1923) in den „Kryptogamae exsiccalae".
18. Peniophora cremea Bres. auf Fagus silvatica: Götzenberg bei Heltau.
19. Peniophora gigantea Mass. auf Pinus silvestris: Hammersdorf bei H.
20. Peniophora incarnata Cooke auf Hedera Helix: Michelsberg.
21. Peniophora mutata Bres. auf cult. Platanus: Erlenpark bei H.
22. Peniophora pubera Sacc. auf morschen Balken: H.
23. Peniophora corticalis Bull. auf Quercus: Erlenpark und „Junger Wald" bei H., Heltau.
24. Peniophora setigera v. Hohn. et Litsch. auf Alnus und Aesculus: Erlenpark bei H.
25. Aleurodiscus disciformis auf Quercus: Götzenberg bei Heltau.
26. Aleurodiscus subacerinus auf Ulmus: Erlenpark bei H.
27. Glococystidium praetermissum Bres. auf Salix fragilis: Erlenpark bei H.
28. Coniophora cerebella Schreber auf morschen Balken: H.
29. Merulius Corium Fr. auf Prunus spinosa (?): Hammersdorfer Berg bei H.; auf Hedera Helix: Michelsberg.
30. Poria contigua Pers. auf Eichenbalken: H.
31. Poria medulla panis Pers. auf Balken: Frauendorf (bei Klein-Kopisch).
32. Poria eupora Karst auf Fagus silvatica: Götzenberg bei Heltau.
33. Polyporus punctatus Fr. auf Alnus (?) und Sorbus: Erlenpark bei H.
34. Polyporus hispidus Fr. auf Obstbäumen: bei Schäßburg.
35. Polyporus brumalis Fr.: Schäßburg.
36. Tremella lutescens Pers. auf Fagus silv. (?): Götzenberg bei Heltau.
37. Cyathus striatus Hoffm.: Erlenpark bei H.
38. Orbilia chrysocoma Sacc.: Erlenpark bei H.
39. Lachnella hirta Gill.: Junger Wald bei H.
40. Sepedonium chrysospermum Bull.: Erlenpark bei H.

---

[1] H. bedeutet in der Folge immer Hermannstadt (Sibiu).

Verwendung eingesalzener Pilze.

Von Emma Gramberg.

Gewisse Pilzarten, z. B. Reizker, Edelpilze (Champignons), Steinpilze, Butterpilze, Hallimasche, treten im Sommer und Herbst oft in so großen Mengen auf, daß es schwer ausführbar ist, sie durch Sterilisieren („Einwecken") oder Trocknen zu konservieren, während es verhältnismäßig leicht fällt, sie einzusalzen[1]. Zwar haben sie in diesem Falle durch das Einsalzen, nämlich durch das vorherige Abkochen und die Lakebildung, schon etwas an Nährwert verloren, und es erscheint daher geboten, sie nicht etwa — wie es meist geschieht — durch langes Wässern noch wertloser zu machen. Man wird nun gut tun, bei der Verwendung der Salzpilze solche Gerichte zu wählen, die durch Hinzunahme andrer, ungesalzener Zutaten das lange Wässern unnötig machen. Abwechslung im Küchenzettel — namentlich im Winter — ist immer vorteilhaft. Ganz besonders aber gilt das für die Pilzgerichte selbst, die man nur dann öfter auf den Tisch bringen sollte, wenn sie immer wieder verschiedenartig zubereitet sind, da sie sonst dem Esser widerstehen. Hoffentlich finden junge Hausfrauen in den folgenden Anweisungen eine Anregung zu selbständigen Versuchen.

Pilz-Bratklopse (Koteletten, Klöße).

Sehr wohlschmeckend als Beilage zu Kartoffelsuppe, als Einzelgericht mit Kartoffeln, sowie kalt genossen oder als Brotbelag. — Für 4 Personen nimmt man etwa 1/2 Pfd. Salzpilze, 4 gare Kartoffeln, 1/4 Pfd. fettes Schweinefleisch und eine große Zwiebel. Die Pilze werden mehrmals mit warmem Wasser gewaschen und eine Weile (etwa 10 Minuten) im Wasser stehen gelassen, gut abgedrückt und dann mit den genannten Zutaten durch die Fleischmaschine gedreht. Man nimmt ein Ei hinzu und stellt einen festen Teig her, der sich formen läßt. Ist die Masse zu lose, so gibt man etwas Reibbrot dazu. Salz erübrigt sich, Pfeffer wird nach Geschmack zugesetzt. Die Klopse werden in kochendes Fett gelegt und auf beiden Seiten knusperig gebraten.

Pilzhaschee (Hackpilze).

Die gesalzenen Pilze werden wie vorhin vorbereitet. Dann mahlt man sie mit etwa übrig gebliebenen Bratenresten oder auch Suppenfleisch und einer Zwiebel mit der Fleischmaschine, läßt die Masse durchkochen und bindet mit einer Mehlschwitze, die man mit Buttermilch oder Sahne verkocht. Der Geschmack kann durch Zusatz von etwas Zucker und Zitronensaft (Essig) erhöht werden. Man reicht Kartoffeln dazu.

Schusterpastete (Auflauf).

Die wie vorhin vorbereiteten Pilze werden grob gehackt (nicht gemahlen). Nun schneidet man rohe Kartoffeln in dicke Scheiben (ähnlich wie zum Braten) und legt eine Schicht davon in eine stark gefettete Form. Darauf kommt eine Schicht Pilze, mit gewürfelt geschnittenen Zwiebeln vermischt, sodann eine Schicht Räucherspeck mit Fleischresten. Man wechselt damit ab, bis die Form voll ist. Den Abschluß bilden wieder Kartoffeln, die mit Fettflocken (Butter) bestreut werden. Salz kommt nicht hinzu, doch kann man etwas Pfeffer verwenden. Man bäckt die gut zugedeckte Pastete eine gute Stunde, bis die Kartoffeln gar sind. Schließlich verquirlt man 1/8 l Milch (Sahne) mit einem Löffel Mehl und etwas pulverisiertem Majoran, gießt diese über den Auflauf und läßt ihn damit durchkochen.

Pilzsuppe.

Man hackt die Pilze fein und kocht sie gut durch, gibt ungesalzene Fleischbrühe hinzu und bindet sie mit Mehl, das mit Milch (Sahne) verquirlt ist. Statt mit Fleischbrühe kann die Suppe auch mit Wasser verlängert werden. Dann macht man eine helle Mehlschwitze mit Butter oder Fett dazu und schmeckt nach Belieben mit Essig ab. Gekochte Eier bilden eine schmackhafte Beigabe zu dieser Suppe.

[1] Anweisung hierzu (S. 41) gibt das „Kleine Pilzkochbuch" von Emma und Eugen Gramberg. 3. Aufl. 1919. Leipzig, Quelle u. Meyer. 72 S. Preis etwa 1,50 Mk.

Die Verwendung der Totentrompete als Suppen- und Würzpilz.

Die Totentrompete (Craterellus cornucopioides) gehört zu den würzigsten Speisepilzen. Als Bratpilz allerdings ist sie nicht zu empfehlen, da sie zäh bleibt. Ihre eigentliche Verwendung findet sie vielmehr in getrocknetem Zustande als Suppen- und Würzpilz, wo sie nicht viel ihresgleichen findet. An ihrer füllhornartigen Gestalt und graubraunen Farbe ist sie auch dem weniger vorgeschrittenen Pilzfreund leicht kenntlich. Sie bildet oft riesige Bestände und hat den Vorzug, sich außerordentlich leicht trocknen zu lassen.

Man kann sie allein oder mit andern Arten gemischt als Suppenpilz verwenden. Ganz besonders zu empfehlen ist eine Zusammenstellung von Totentrompeten und Stockpilzen (Pholiota mutabilis). Die getrockneten Pilze werden mehrmals tüchtig gewaschen, einige Stunden vor dem Gebrauch in lauwarmem Wasser eingeweicht, alsdann fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Die so vorbereiteten Pilze werden zu einer der verschiedenen Arten von Pilzsuppen verwandt. Das Einweichwasser wird mit verwertet.

Mit Vorliebe benutze ich die Totentrompete zu Kartoffelsuppe. Man rechnet etwa 75 g (ungefähr vier Hände voll) für vier Personen, bei frischen Pilzen 200 g. Die zerkleinerten Pilze werden mit den Kartoffeln aufgesetzt und Suppengemüse hinzugefügt. Die Suppe wird durchgeschlagen, wieder aufs Feuer gegeben, Butter, Salz und nach Belieben etwas Milch dazugegeben und mit Mehl gebunden. Die Suppe kann dicker gekocht mit ausgebratenem Räucherspeck oder Würstchen als Gericht gegeben werden.

Gleich vorzüglich eignet sich die Totentrompete als Würzpilz. Man trocknet sie entweder ganz dürr und zerstößt sie zu Pilzpulver, das man in einer Blechbüchse aufbewahrt und der Braten- oder Fleischsoße zu Beginn der Zubereitung bei-

fügt, oder man verwendet vorher geweichte Pilze. Ebenso ist sie zur Bereitung von Pilzwürze (Extrakt) ganz besonders zu empfehlen. Pilzwürze wird erst beim Abschmecken zugesetzt.

Ella Neuhoff.

Der Geruch der Krausen Glucke.

Zu der Pilzausstellung, welche anfangs September ds. Js. vom Verein der Pilzfreunde in Graz veranstaltet worden ist, wurde auch eine große, frische, krause Glucke (Sparassis ramosa Schaeff.) gebracht, die mir durch ihren ungewöhnlich starken Geruch auffiel, der mir sehr bekannt vorkam. Ich ersuchte viele Mitglieder des Ausstellungsausschusses und Besucher der Ausstellung um Abgabe ihrer Meinung, an welchen bekannten Geruch dieser starke Duft erinnert. Niemand vermochte es zu sagen. Durch häufiges Riechen und Vergleichen mit Geruchserinnerungen kam ich schließlich plötzlich darauf, daß der Pilz deutlich nach Opium riecht. Der Vergleich mit Opium meiner Sammlung zeigte eine auffallende Übereinstimmung des Geruchs, was auch mehrere Herrn bestätigten. Dies scheint noch von niemand bemerkt worden zu sein. Michael gibt den Geruch äußerst würzig, morchelartig an, Gramberg gewürzig, morchelähnlich, Rothmayr würzig. Wünsche (die verbreitetsten Pilze Deutschlands) erwähnt den Geruch überhaupt nicht, ebenso Migula (Thome's Flora). Ob der Geruch der Morcheln der gleiche ist, konnte ich damals nicht feststellen, da nur wenige Morcheln zur Verfügung standen, welche aber ganz anders rochen. Ich wurde nun gleich gefragt, ob bei der Gleichheit des Geruches zu fürchten sei, daß die krause Glucke auch solche giftige Stoffe enthalten könnte wie das Opium. Diese Befürchtung ist unbegründet. Die giftigen Stoffe des Opiums (Alkaloide) sind im reinen Zustande geruchlos. Der Geruch des Opiums wird durch einen eigenen Stoff bewirkt, der sich dem Opium entziehen läßt, der aber noch nicht näher untersucht ist, jedoch nicht giftig zu sein scheint!

Prof. Fr. Reinitzer, Graz, Techn. Hochschule.

Der Goldschüppling (Pholiota aurea Gillet) eßbar.

Ende September ds. Js. wurden mir von mehreren Seiten prachtvoll entwickelte große Fruchtkörper dieses Pilzes gebracht, die durch ihre schöne, leuchtend goldgelbe Hutfarbe und den festen weißen Schleier, der zu einem breiten, strahlig gestreiften Ringe wurde, besonders auffielen. Besonders reichlich fand sie Prof. Dr. Eberstaller im St. Peterfriedhof bei Graz, wo sie auf dem Erdboden wuchsen. Sie wurden in seiner Familie zubereitet und ohne Schaden verzehrt und sehr wohlschmeckend befunden. Auch auf dem Leonhardfriedhofe wurden sie gleichzeitig von einer Dame gesammelt. Da ich über die Genießbarkeit dieses schönen, großen und leicht erkennbaren Pilzes nirgends eine Angabe gefunden habe, dürfte die Mitteilung dieser Erfahrung wertvoll sein.

Prof. Fr. Reinitzer, Graz, Techn. Hochschule.

Riesen-Champignon.

Am 6. November 1923 fand ich auf einem ehemaligen Schuttabladeplatz bei Swinemünde, der jetzt bewachsen ist, ein Phänomen, das ich zuerst für eine kleine umgestürzte Waschschüssel hielt. Als ich herzutrat, war es ein gewaltiger Champignon, der dicht in kurze Brennesseln eingebettet war. Der Hut war weit geöffnet und hatte einen Durchmesser von 30 cm, die Lamellen waren noch rosa, der Geruch etwas streng. Der Durchmesser des Stieles betrug 9 cm, das Gewicht des Pilzes 2 Pfund, so daß er für eine einzelne Person zwei gute Mahlzeiten abgab. Der Geschmack war sehr gut. Als ich den Pilz vorsichtig heraushob, um ihn nicht zu zerbrechen, fühlte ich unter ihm noch zwei „kleinere" Exemplare. Sie waren noch völlig geschlossen und hatten einen Hutdurchmesser von 24, bezw. 20 cm.

An diesem Orte finde ich auch sonst große Champignons, doch ist mir ein so ungewöhnlich großes Exemplar bisher noch nicht begegnet.

Dr. Stier, Swinemünde.

Der Schopftintling als Speisepilz.

Wenig beachtet als Speisepilz ist nach meiner Erfahrung der Schopftintling oder Spargelpilz (Coprinus porcellanus oder comatus). Und doch ist dieser auf Wiesen und Abfallhaufen häufig zu findende Pilz von ganz vorzüglichem Geschmack. Er eignet sich sowohl zu Suppen wie zu Gemüsen. Am besten schmeckt er mit Reis oder als Fülle von gewickeltem Weißkohl. Dabei ist er in geschlossenem Zustande recht mühelos zu putzen und bei dem langen Stiele — der Hauptsache — sehr ergiebig. Man lasse sich übrigens durch den etwas strengen Geruch beim Säubern nicht irre machen.

Dr. Stier, Swinemünde.

Ein eßbarer Frühlingspilz.

Im Frühjahr 1919 erhielt Dr. Ricken aus dem Hannöverschen einen Becherling, den er als Plicaria coronaria feststellte. Der Pilz war in größerer Menge in einer Mergelgrube gefunden worden und Herrn Dr. Ricken mindestens für hiesige Gegend neu. Zu meiner Verwunderung fand ich ihn im Mai 1920 in großen Mengen auf Kalkboden in einem ca. 30jährigen Fichtenbestand (in Südwestlage und durch Schneebruch etwas licht gestellt). Der Bestand war von mir selbst auf einem früheren flachgründigen und deshalb für landwirtschaftliche Zwecke ungeeigneten Acker angelegt worden. Ich habe den Pilz mehreremale und in größerer Menge gegessen und möchte ihn als mittelguten Speisepilz bezeichnen, immerhin wertvoll, da sein Erscheinen in die pilzarme Zeit fällt. Daß seine Abhängigkeit von der Kiefer sicher sein dürfte, ist aber nicht haltbar, da er, wie gesagt, unter Fichten wuchs und selbst in weiterer Entfernung von seinem Fundort (Engelsberg bei Tann, Rhöngebirge) keine Kiefer wächst. Die Farbe war violett, ging aber bald ins bräunliche über.

Frhr. v. d. Tann-Rathsamhausen,
Tann, Rhöngeb.

Seltenheiten.

1. Zu 2. Jahrg., S. 179 ff., Dr. Stier, „Zwillingserscheinungen bei Pilzen" 1, a): Einen Zimthautkopf, durch dessen Buckel ein Bündel kurzer Blätter oben hinausgewachsen waren, fand ich im vergangenen September; man konnte aber nicht von einem Zwilling reden, sondern nur von einer Übergangsform.

2. a) Den ersten und einzigen Erdstern, den ich überhaupt sah, brachte mir eine Dame Anfang Oktober 1923. Die Art ließ sich nach Ricken nicht genau feststellen (Geaster rufescens?). Er soll im Laubwald gestanden haben. b) Einige Zigeuner (Rozites caperata) fand ich im September 1923 unter Kiefern (Sandboden) ausnahmsweise. c) Ebenso zum 1. Mal Clitocybe geotropa, die Prof. Heilbronn (Münster) als var. subinvoluta bestimmte, im Gras einer Kastanienallee. d) Noch ein Trichterling zeigte sich mir hier 1923 zum 1. Mal: Clit. nebularis, und zwar im Oktober im Laubwald. e) Das Pilzjahr fiel auf durch zahlreiche Gattungen und Mengen, wenngleich es hinter 1918 zurückstand. Nur der Feldegerling fehlte in der ganzen Gegend, während einige Psalliota arvensis vorkamen, aber erst im Herbst (Sept.), und var. Richonia im Juli im Stall gefunden wurde. f) Außer einem Trichterstacheling ließen sich g) folgende früher nicht festgestellte Ritterlinge nachweisen: außer dem regelmäßig häufigen Tricholoma equestre und dem immer vereinzelten Tr. rutilans der Vornehme Ritterling (Tr. sejunctum var. coryphaeus), ferner der ungenießbare Schwefelgelbe Ritterling (Tr. sulfureum), Tr. miculatum, ein reinweißer (aber nicht Michaels Abb. 184!) und endlich zwischen dem Steinschlag des Bahnkörpers (!) durchbrechend, fünf riesige hellbraune, stark wellig verbogene, an die Abb. 21 bei Michael-Schulz erinnernde Ritterlinge, die ich ohne Schaden verzehrt habe, aber gleichfalls nicht bestimmen konnte! Soll man an der Möglichkeit, selbst mit Rickens Vademekum auszukommen, zweifeln, wenn selbst so große Arten in dem Buche übergangen sind?

Wilh. Handke, Burgsteinfurt.

Anm. der Schriftl.: Was ist ein Trichterstacheling? In Rickens Vademecum II. Aufl. ist diese Bezeichnung nicht zu finden. Darum empfiehlt sich die Beifügung der botanischen Namen.

Gyrocephalus rufus Jacq. (Gallert-Trichterling) in Lettland!

Michael sowohl, wie auch W. Neuhoff weisen darauf hin, daß dieser Pilz ein typisch süddeutscher sei. Da dürfte es wohl von Interesse sein, daß er auch in Lettland zuhause ist. Durch Schüler erhielt ich am 14. und 21. Oktober 1923 eine ganze Anzahl Gallerttrichter, die sie in Riga auf der Dünainsel Hasenholm einzeln und büschelig auf einer Wiese wachsend gefunden hatten. Der hiesige Kunstmaler Th. Kraus hatte die große Freundlichkeit, den „Südländer" für mich in Aquarell zu malen.

Riga. Conservator F. E. Stoll.

Bemerkung über „Albinos" bei Blätterpilzen.

Diese Frage scheint mir sehr wert einer Erörterung zu sein, da solche Objekte Anfängern und selbst erfahreneren Pilzkennern große Verlegenheiten bereiten können, indem sie sie unter den „Weißsporigen" vergeblich suchen und selbst dazu veranlaßt werden können, sie für „neu" zu halten und als solche zu beschreiben. Ich bin schon vor vielen Jahren durch meinen in der Mykologie hocherfahrenen Kollegen Prof. Dr. v. Höhnel aufmerksam gemacht worden und habe diese Erscheinung seither verfolgt; ich möchte also hier meine Erfahrungen darüber mitteilen.

Solche „Albinos" sind sicher eine seltene Ausnahmserscheinung, denn es sind mir unter den vielen Tausenden von Exemplaren, die ich selbst sammelte und die mir durch Jahrzehnte in die Auskunftstellen gebracht wurden, nur ganz wenige vorgekommen, und zwar gewöhnlich gegen das Ende der Vegetationsperiode der betreffenden Pilzart. Es waren das durchaus nicht junge, sondern ganz entwickelte, sogar schon alte Fruchtkörper. Es waren darunter Arten, bei denen ein Nichterkennen ganz ausgeschlossen ist, wie: Hypholoma fasciculare (Lamellen ganz schwefelgelb!), H. sublateritium, Stropharia aeruginosa, Cortinarien etc. — Die Untersuchung zeigte nun, daß bei diesen Exemplaren das Hymenium nicht normal entwickelt ist; die Basidien zeigten überhaupt keine Sporen, oder nur wenige ganz unentwickelte Sporen, oder einzelne Sporen hatten zwar nahezu normale Größe, aber noch keine Färbung, die, wie bekannt (bei vielleicht allen Hymenomyzeten), erst zuletzt bei der Sporenreife eintritt. In einzelnen Fällen fand ich am Hymenium auch sehr vereinzelte, bereits ausgefärbte Sporen, die aber so zerstreut waren, daß sie für die Färbung der Lamellen nicht in Betracht kommen konnten. In den von mir untersuchten Fällen des „Albinismus" (es kann ja auch noch solche geben, die einen anderen Grund haben), war diese Erscheinung sicher nichts anderes als ein mangelhaft entwickeltes Hymenium, bei vollkommener Ausbildung des Fruchtkörpers. In allen so begründeten Fällen geht es also vom botanischen Standpunkte nicht an, darauf neue Varietäten (oder gar Arten oder Gattungen) zu begründen. Aus diesen Erfahrungen geht hervor, daß es zweifellos solche Individuen von farbigsporigen Blätterpilzen gibt, die als „Albinos" bezeichnet wurden, und daher ist die im Juni-Hefte dieser Zeitschrift geäußerte Behauptung, daß die Psalliota campestris Var. leucospora Beck „zweifellos" identisch sei mit Lepiota pudica, unzulässig, zumal da man von einem so ausgezeichneten Pilzkenner annehmen muß, daß er einen so häufigen Pilz kennt.

V. Schiffner.

Vereinsnachrichten

Der Standortkatalog der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Vor einem Jahre erschien in der Zeitschrift die Mitteilung über die beabsichtigte Anlage eines

Standortkatalogs, der alle deutschsprachigen Länder mit etwaiger Berücksichtigung angrenzender fremdsprachiger Gebiete umfassen soll. Gleichzeitig erging an alle interessierten Kreise die Aufforderung, sich für das zu unternehmende Werk zur Verfügung zu stellen. (Bd. 2, Heft 2, S. 25.)

Es erscheint heute an der Zeit, über die Entwicklung des Unternehmens Bericht zu erstatten.

Die Erwartungen über die Beteiligung wurden nicht in dem Maße erfüllt, als es wünschenswert gewesen wäre. Aus der Liste der Mitarbeiter und der von ihnen bearbeiteten Gebiete geht hervor, daß sich für viele geographische Landschaften noch kein geeigneter Sammelstellenleiter gefunden hat. Das ist wohl darauf zurückzuführen, daß vielleicht in manchen Fällen die Benachrichtigung der Zentrale versäumt wurde oder daß sich mancher, der sich gerne in den Dienst der Sache stellen würde, die Arbeit zu schwierig und zeitraubend vorstellt.

Dies ist jedoch nicht der Fall. Jeder ernsthafte Pilzfreund führt ein Verzeichnis seiner Pilzfunde, das er immer wieder ergänzt und vervollständigt. Wenn es wohl auch nicht immer dem seinerzeit im P. u. K. Jahrg. V, Heft 12 von Herrmann-Dresden. veröffentlichten Schema entsprechen mag, so ist es doch als Beitrag zum D. St. Kat. immer wertvoll und willkommen, auch wenn die Pilzfunde und Standortsangaben in kürzerer Form aufgezeichnet sein sollten. Die Arbeit, die die Anlage der einzelnen Bogen für jede Pilzart, die Zusammenstellung und Verarbeitung aller eingesandten Listen mit sich bringt, ist ja ungleich schwerer und verantwortungsvoller.

Ich gestatte mir, nocheinmal auf die Einzelheiten hinzuweisen, die eine wesentliche Vereinfachung und Erleichterung der letzten Zusammenstellung bedeuten, namentlich in Bezug auf Angaben über Verbreitung, und empfehle dringend die von mir vorgeschlagenen 5 bezw. 9 Bezeichnungen. Desgleichen bitte ich erneut um rege Beteiligung an dem Zustandekommen des Kataloges.

Verzeichnis der Mitarbeiter am Deutschen Standortkatalog.

Oberbayern, Alpenvorland: Erl Soehner, München, Konradstraße 11.

Württemberg (zentral): Hans Haas, Stuttgart, Johannesstraße 10.

Mittelfranken: Rud. Chan, Nürnberg-Maxfeld, Werderstraße 20.

Unterfranken: Dr. H. Zeuner, Würzburg, Riemenschneiderstraße 9.

Rhön: A. Ade, Bez.-Tierarzt, Gemünden a. M., Weerfelderstraße 290.

Taunus, Spessart, Wetterau: Fr. Quilling, Frankfurt a. M., Dreieichstr. 23 und Heinr. Müller, Hanau a. M., Dechaneistraße 20.

Oberhessen: Studienrat Wiepken, Marburg a. L., Schwanallee 22.

Rhein. Schiefergebirge: Bergrat Dr. Th. Schmierer, Berlin-Weidmannslust, Dianastraße 72.

Thüringen (Eichsfeld): Seminar-Oberlehrer Appel, Heiligenstadt i. Eichsfeld.

Freistaat Sachsen: Oberlehrer a. D. Knauth, Dresden 20, Dorotheenstr. 20 und Studienrat Arno Lange, Dresden 20, Lockwitzer Straße 18 E.

Reg.-Bez. Frankfurt a. O.: Apotheker Aye, Frankfurt a. O., Crossenerstraße 1 a.

Niederschlesien: Studienrat G. Koch, Glogau, Hohenzollernstraße 12.

Oberlausitz: Hauptlehrer M. Seidel, Gablenz, O.L., Post Muskau.

Bremen: Dr. W. Behrends, Birkenstraße, und G. A. F. Schatteburg, Privatgelehrter, Burg bei Bremen 1, Am Burger See 28.

Ostpreußen: Konrektor E. Gramberg, Königsberg i. Pr., Tiergartenstr. 58; W. Neuhoff, Lehrer, Königsberg i. Pr., Unterhaberberg 92.

Dr. Zeuner, Würzburg.

Austausch selbstgemalter Pilzbilder

würde manchem erwünscht sein. Zur Vervollständigung meiner Sammlung wären mir besonders Bilder seltener Täublinge willkommen, aber auch andere. Ich könnte z. B. Zweitstücke anfertigen von Lepiota haematites, Tubiporus sericeus, Amanitopsis strangulata u. a. Malende Pilzfreunde werden gebeten, brieflich oder durch die Zeitung mit mir in Verbindung zu treten.

B. Knauth, Oberlehrer, Dresden 20, Dorotheenstraße 18.

Den vielen Anregungen aus unserem Leserkreis nachkommend, und um unsere Zeitschrift mehr auszubauen, fügten wir dieser Nummer eine

KUNSTDRUCK-TAFEL

bei, die sicherlich vollsten Beifall findet.

Fünf weitere Mehrfarbendrucke nach Original-Aquarellen befinden sich im Druck und hoffen wir, schon in Heft 1 des III. Jahrg. mit dem so viel umstrittenen

Boletus satanas

beginnen zu können. Diese Kunstdruckbeilagen stellen erneut grosse Opfer an uns, und richten wir deshalb die Bitte an sämtliche Leser:

Werbet für die Zeitschrift für Pilzkunde.

Probenummern stehen kostenlos zu Diensten.

Verlag der Zeitschrift für Pilzkunde.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1923

Band/Volume: 2_1923

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 240-244