

Nees ist die Conidienform von *deliquescens*.

Dacryomyces benötigt für Heranwachsen, Reifung und Abschleuderung der Spore insgesamt ca. 50 Minuten. Diese rasche Entwicklung steht in engster Beziehung zum raschen Wiederaufleben des Fruchtkörpers bei kurzen Regenfällen. Die Tropfenbildung geschieht 16 Sekunden vor der Sporenauschleuderung. Der Tropfen hat den Durchmesser der Spore. Die zuerst einzellige Spore wird mit 4 Querwänden versehen (also in 4 Teile abgeteilt!), wenn sie in Wasser kommt und sich zur Keimung vorbereitet. Ähnliches Verhalten ist bei anderen Tremellineensporen zu beobachten. Fruchtkörper, die an dunklen Stellen wachsen, sind blasser gefärbt und zuweilen sogar fast farblos.

Bei den Clavariaceen, den Keulenpilzen, ist das Hymenium auf der äußeren Oberfläche der Fruchtkörper ausgebreitet. Die Verzweigung dient als Mittel zur Oberflächenvergrößerung. Buller vermutet auf der Oberseite des Fruchtkörpers der Herkuleskeule (*Clavaria pistillaris*) kein Hymenium. Bei *Clavaria vermicularis* wurde an den dünnen Stielen und am Scheitel keine Sporenproduktion beobachtet. *Clavaria pyxidata* ist ein zusammengesetzter Keulenpilz. Die Basalteile sind wahrscheinlich steril. Die

oberen Seiten der Gabeln, wo die Äste beginnen, erzeugen nie Hymenium und Sporen. Es sind also die aufwärts gerichteten Teile unfruchtbar und nur die mehr oder weniger abwärts gerichteten Oberflächenteile fruchtbar. Die Sterilität in den Winkeln ist also wohl abhängig von der Einwirkung der Schwerkraft.

Bei der krausen Glucke (*Sparassis*) finden wir das Hymenium an den letzten Zweigendigungen nur an den Teilen, die mehr oder weniger abwärts gerichtet sind; die aufwärts gerichteten Stellen sind ebenfalls steril. Wir finden hier also eine dorsiventrale Ausbildung der Endzweige bei *Sparassis*. Cotton verlangt daher, daß *Sparassis* aus der Familie der Clavariaceen zu streichen und bei den Thelephoreen in der Nähe von *Stereum* einzureihen sei. Hierzu ist aber m. E. der Grund der dorsiventralen Hymenialbildung allein nicht ausreichend.

Buller hängte einen Fruchtkörper von *Sparassis* verkehrt herum, mit dem Stiel nach oben unter einer Glasglocke auf. Jetzt wurden die Sporen auf den vorher nach oben gerichteten, sterilen Flächen gebildet. Die Hymenialbildung wird hier deutlich durch die Schwerkraft beeinflusst.

Kallenbach.

(Fortsetzung folgt!)

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Pilze und Grillen.

„Wer wollte sich mit Grillen plagen?“ wird mancher Leser bei der Überschrift fragen, und manch anderer wird daran denken, daß ihm das Aufsuchen der Pilze im stillen Wald schon gar oft die Grillen vertrieben hat.

Doch von diesen Grillen rede ich hier nicht, sondern von leibhaftigen Grillen aus der Insektenfamilie der Heuschrecken, von den Vettern der bekannten Feldgrillen (*Gryllus campestris*).

Zum erstenmal seit vielen Jahren habe ich im August und September d. J. wiederholt beobachtet, daß auf Pilzen, besonders auf umgefallenen Blätterpilzen, zahlreiche Grillen saßen, gerade so braun, aber viel kleiner wie die Feldgrillen. Wenn ich nahe kam, ergriffen die Tierchen scheu in weiten Sprüngen die Flucht. An den Pilzen konnte ich dann sehen, daß die Lamellen zerwühlt und zerkrümelt waren; doch war es mir leider nicht möglich festzustellen,

ob sie von den Lamellen gezehrt oder vielleicht Jagd auf Larven von Pilzfliegen gemacht hatten. Ich war jedoch geneigt, letzteres anzunehmen, da die Grillen bekanntlich nicht nur von pflanzlicher, sondern auch von tierischer Nahrung leben. Ich fing mit einiger Mühe vier der flinken Springer und nahm sie in einem Glaszylinder mit nach Hause. Am demselben Abend konnte ich keine Fütterungsversuche mehr anstellen, und am anderen Morgen waren nur noch drei Grillen im Glasröhrchen. Sie hatten ihren Kameraden aufgefressen; nur dessen Beine waren noch da. Ich hatte nun gerade keine madigen Pilze mehr zur Fütterung und konnte daher weitere Beobachtungen nicht machen.

Auf einer Pilzwanderung, die ich einige Tage darnach mit Freund Kallenbach-Darmstadt machte, entdeckten wir, als wir im warmen Sonnenschein unter Buchen lagerten, plötzlich um uns her ebenfalls solche Grillen; sie hüpfen und sprangen

zu Hunderten auf dem dünnen Laub umher, und zwar Tiere in allen Altersstufen, die kleinsten kaum größer wie Flöhe. Hier nahm ich nun wieder einige größere mit und setzte sie in ein weites Einnachglas auf Laub und Moos. Am nächsten Tage legte ich den Gefangenen — sie waren noch alle am Leben — ein frisches Stück Graukopf (*Clitocybe nebularis*), das keine Maden enthielt, in ihr Gewahrsam; es wurde jedoch bis zum anderen Tage nicht angerührt! Vielleicht ist dem Riechorgan der Grillen der Geruch dieses Pilzes gerade so unangenehm wie meiner Nase!

Es sei mir gestattet, hier abschweifend zu bemerken, daß der Graukopf wegen seines widrigen Geruches (ähnlich wie Jodoform) von unseren Pilzsammlern nicht genommen wird. Er wird auch garnicht auf den Markt gebracht, obwohl er alljährlich in großen Mengen in den Buchenwäldern der Umgegend zu finden ist. Da er aber in der Pilzliteratur als guter Speisepilz gepriesen wird, muß ich annehmen, daß er in anderen Gegenden diesen Geruch nicht hat, und erinnere daran, daß auch schon von Champignons berichtet wurde, die wegen Jodoform-Geruch nicht zu genießen waren. Da meine Grillen also vom Graukopf nichts wissen wollten, legte ich dafür ein Stück von *Hypoholoma hydrophilum* in den Behälter, und bald waren 2 Grillen daran, die zarten Lamellen abzunagen und zu verzehren; dies konnte ich ganz genau beobachten. Maden enthielt auch dieses Pilzstück nicht.

Am nächsten Tage fand ich einen *Boletus submontosus* mit Maden; ich legte einige auf einem Blatte in das Einnachglas. Es dauerte nicht 10 Minuten, so hatten 3 Grillen die „Fleischspeise“ entdeckt, und gleich war sie verschwunden. Diese Versuche genügten mir, um festzustellen, daß die Waldgrillen den „Pilzmaden“ zu Leibe gehen, und daß wir sie daher als unsere Freunde betrachten können.

Zum Schlusse dürfte noch in Frage zu beantworten sein: Wie kam es, daß diesjahr die Waldgrillen so zahlreich und an Pilzen zu finden waren? In der mir zur Verfügung stehenden Literatur habe ich über diese Tiere überhaupt nichts entdecken können. Ich vermute, daß sie sonst unter Laub und zwischen Wurzeln sich versteckt halten und hier Nahrung suchen. Diesjahr hat wohl das anhaltend eRegenwetter im Sommer sie gezwungen, mehr an die Oberfläche zu gehen, wo ab und zu der Luftzug das Laub getrocknet hat. Hier sind sie dann an die Pilze geraten und haben willkommene Labung — Fleisch und Zucker zugleich — in reichem Maße gefunden.

W. Villinger.

Anm. d. Schriftl.: Auch diese interessante Mitteilung muß zu entsprechender Weiterbeobachtung anregen. Nach Brehm ernährt sich die Feldgrille hauptsächlich von weichen Pflanzenteilen, und nur gelegentlich erweitert sie ihren Speisezettel mit tierischer Kost. — ch.

Welche Morchel ist es?

Herr Doktor Stier brachte mir einige Exemplare einer mir unbekanntem Morchel mit. Fundort im Walde bei Etzelwang (Obpfz.), auf Jurakalk. Kopf oval-spitz, oben etwas abgerundet, $1\frac{1}{2}$ —4 cm hoch, unten $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ cm breit, Gru-

ben schwärzlich, sehr unregelmäßig eckig, Leisten olivgraulich, relativ breit, an den Rändern schwachfilzig. Stiel $\frac{1}{2}$ —1 cm hoch, blaßgelb, dünn, unten etwas verdickt, ausgestopft. Der Kopf ist innen gelblich und hohl. Geruch kräftig, morchelartig. Geschmack unbedeutend. Der Habitus erinnert an ganz junge Spitzmorcheln. Der Pilz kommt *Morch. umbrina* Boud. (siehe Thomé: Flora von Deutschland, Band X, 2 Nr. 3957) am nächsten, ist es aber nicht. Kann mir ein Leser der „Z. f. P.“ nähere Auskunft geben?

Außer diesem Pilz sind mir bis jetzt (1. Mai) aus unserer Gegend infolge der kalten Witterung nur noch *Helv. esculenta* (Speise-Lorchel) und *Morch. conica* (Spitz-Morchel) als Funde gemeldet. Rud. Chan, Nürnberg.

Beobachtungen an Hexenringen.

Die Not der Kriegsjahre lehrte mich, die Pilze suchen, und mit Freude gehen wir während der Hauptpilzzeit auf die „Jagd“. Ich habe nun in diesen längeren Jahren die Stellen kennen gelernt, wo sie am meisten wachsen und ich sicher bin, meinen Bedarf für Mahlzeiten, Trocken und Einkochen zu finden. Dabei habe ich die eigentümliche Bemerkung gemacht, daß auf den Stellen, wo ich 2 und 3 Jahre lang Champignons und Fleischschwämme fand, ein Jahr darauf nur weiße und braune Boviste in den charakteristischen grünen Ringen auf der Wiese standen, im nächsten Jahr darauf dann vereinzelte gute Pilze und wieder das nächste Jahr nur Fleischschwämme und Champignons. Dieselbe Erfahrung hat eine Bekannte von mir gemacht, die in Gotha lebte und dort Pilze suchte. Bei Steinpilzen, die in einem Wald massig standen, gab es das nächste Jahr sehr wenig, dafür aber sehr viele Hexenpilze, nun wieder Steinpilze an Stellen, die ich mir genau merkte. Auf einer Wiese, über die wir immer in den Wald mußten, stand jahrelang nichts, dann Boviste im Ring und im Jahr darauf Champignons wie hingesät, leider war im nächsten Jahr die Wiese ungeackert und mit Weizen bestellt, in diesem das saftige Grün mit Champignons, die wir nun stehen ließen, um den Weizen zu schonen.

Diese Beobachtungen interessieren mich und da wir hier keine Stelle haben, bei der wir unsere Erfahrungen besprechen können, wäre es mir lieb, wenn ich erfahren könnte, wie der Zusammenhang zwischen den beiden Arten der Pilze beurteilt wird.

Agnes Otto, Coburg.

Anm. der Schriftleitung.

Es ist schon im Walde ohne genaueste Baumbezeichnung gänzlich unmöglich, einen Standort zu späterer Zeit wieder richtig aufzufinden. Um wieviel schwerer ist das also auf einer Wiese, wo man keinerlei Anhaltspunkte als Merkmale hat! Es bedürfte deshalb unseres Ermessens der sorgfältigsten Beobachtung, ob tatsächlich in dem gleichen Ringe, in welchem im ersten Jahre die Boviste auftraten, im 2. Jahre die Angerlinge wuchsen. Um den Standort genau festzulegen, wäre es wohl am zweckmäßigsten, im Einverständnis mit dem Wiesenbesitzer den Ring sowohl an seinem inneren als auch seinem äußeren Rand mit Holzpflocken auf das genaueste zu markieren.

Nur so wird erst der sichere Nachweis zu erbringen sein, daß die Angerlinge des 2. Jahres tatsächlich auf dem Lycoperdonring des 1. Jahres stehen.

Erst dann könnte man der Frage nähertreten, in welchem Zusammenhang diese beiden Pilzarten stehen. Es sei daran erinnert, daß Bamberger, Landsiedl und Gaze in Lycoperdonarten (Stäublinge) Harnstoff nachwies. Dieser Harnstoff gelangt doch nach der Wachstumsperiode der Stäublinge wieder in den Boden. Es wäre daher nicht verwunderlich, wenn nun die Angerlinge in diesem harnstoffreichen Boden sich ansiedeln, da sie besonders an dungreichen Stellen vorkommen. Es braucht nur an die Mistbeetkultur der Angerlinge erinnert zu werden.

Vielleicht können Pilzfreunde auch anderwärts auf diese bei Coburg beobachteten Zusammenhänge zwischen Stäublingen und Angerlingen achten.

Pilzliteratur.

- Hammarlund, C., *Boletus elegans* Schum. und *Larix-Mykorrhiza*. (Bot. Not. 1923. 305 bis 326. 1 Fig.)
- Hollös, L., Unterirdische Pilze aus der Umgebung von Szekszard. (Bot. Köslm. 1922, 20, 80—81.) (Ungarisch m. dtsh. Zusfsg.)
- Issatschenko, B. L. et Egorova, A. A., Observations sur croissance du corps fruitier des champignons. (Bull. Jard. Bot. Républ. Russe 1922. 21, 109—114.)
- Keißler, Karl, *Fungi novi sinenses* a Dr. H. Handel-Mazzetti lecti. (Anz. Akad. d. Wiss. Wien, math.-nat. Kl. 1923. 11, 73—76.)
- Konrad, P., Notes critiques sur quelques Champignons du Jura. (Bull. Soc. Mycol. France 1923. 39, 29—45, 3 Taf.)
- Lagarde, J., Sur quelques champignons comestibles accidentellement vénéneux. (Bull. Soc. Mycol. France 1923. 39, 127—130.)
- Lohwag, H., Beobachtungen an *Cordyceps sinensis* (Berk.), *Sacc.* und verwandten Pilzen. (Österr. Bot. Ztschr. 1923. 72, 294—302. 1 Textfig.)
- Magnin, Ant., Aperçu d'une histoire de la mycologie dans la région lyonnaise. (Bull. Soc. Myc. France 1923. 39, 131—152.)
- Mayor, E., Notes mycologiques. (Bull. Soc. Neuchât. des Sc. nat. 1921 [1922]. 46, 3—40.)
- Martin-Sans, Deux empoisonnements par des Champignons. (Bull. Soc. mycol. France 1923. 39, 197—199.)
- Melin, E., Experimentelle Untersuchungen über die Birken- und Espenmykorrhizen und ihre Pilzsymbionten. (Svensk Bot. Tidskr. 1923. 17, 479—520, 16 Textfig.)
- Moffat, W. S., The higher Fungi of the Chicago Region. II. The Gasteromycetes. (Nat. Hist. Survey Bull. 1923. F. 24 S., 26 Taf.)
- Mounce, Irene, The Production of Fruit-bodies of *Coprinus comatus* in Laboratory Cultures. (Transact. Brit. Mycol. Soc. 1923. 8, 221—225.)
- Murill, W. A., Dark-spored-Agarics. V. *Psilocybe*. (Mycologia 1923. 15, 1—22.)
- Naveau, R., Twee hondert nieuwe Zwammen voor de Antwerpse Kempen. (Naturwetensch. Tijdschr. 1923. 5, 65—91, 17 Fig.)
- Ramsbottom, J., A handbook of the larger British fungi. London (British Museum) 1923. 222 S., 141 Fig.
- Sartory, A., et Maire, L., Les accidents provoqués par l'*Amanita echinocephala* Vitt. (C. R. Soc. Biol. 1923. 88, 437—438.)
- Spegazzini, Carlos, *Gasteromycetea americana* digna de constituir un nuevo género. (Rev. Chil. Hist. Nat. 1923. 25, 77—78.)
- Vandendriès, R., Nouvelles recherches sur la sexualité des Basidiomycetes. (Bull. Soc. R. Bot. Belgique 1923. 16, 1—25.)
- Werdermann, E., Einige neue Pilze aus Natal. (Fedde, Repert. 1923. 99, 50—54, 1 Taf.)
- Yasuda, A., Neue Arten von *Stereum* and *Hymenochaete*. (Bot. Mag. Tokyo 1923. 37, 60—61, 2 Fig.)
- Zeitschrift f. Pilzk., Schweizerische 1924, Heft 10.

Vereinsnachrichten

Pilz - Ausstellung.

Die Nürnberger Pilz-Sektion veranstaltete in der Zeit vom 30. Oktober bis 11. September unter Leitung ihres Vorsitzenden Herrn Praßer im Luitpoldhaus eine großzügige Pilzausstellung. An lebenden Pilzen wurden 211 Arten ausgestellt. Darunter waren etwa 120 Arten genießbare. Besonders stark waren die Milchlinge vertreten. Von seltenen Pilzen seien nur einige genannt, so: *Lepiota clypeolaria* Bull. (Wolliggestiefler Schirmling), *Trich. columbetta* Fr. (Tauben-Ritterling), *Trich. molybdinum* Bull. (Derbknohliger Ritterling), *Lact. flexuosus* Fr. (Violettlicher Milchling), *Lact. chrysotheus* Fr. (Goldflüssiger Milchling), *Lact. serifluus* D. C. (Wässeriger Milchling), *Bolet. castaneus* Bull. (Zimt-Röhrling), *Tubip. porphyrosporus* Fr. (Porphyrsporiger Röhrling), *Merul. tremellosus* Schröt. (Gallertfleischiger Fältling) usw. Die übersichtliche Ausstellung umfaßte 1. Speisepilze, systematisch geordnet, 2. seltene und ungenießbare Pilze, 3. giftige Pilze, 4. Doppelgänger, 5. Kleinpilze, Schimmelpilze, Pflanzenkrankheiten usw., 6. die Verwertung der Pilze, 7. Holzpilze in schönen Exemplaren, 8. populäre Literatur, 9. wissenschaftliche und ältere Pilzliteratur mit wertvollen Büchern, darunter „Harzer: Pilze und Schwämme“ aus dem Jahre 1842, 10. zahlreiche Pilzbilder und Bilder aus dem Vereinsleben. Die Ausstellung war ein Markstein in der Nürnberger Pilzarbeit, der zeigte, daß die Pilzkunde trotz aller Not unserer Zeit vorwärts schreitet. Die Ausstellung wurde durch einen musterhaften öffentlichen Lichtbildervortrag des Herrn Dr. Zeuner, Würzburg, verschönt. Der Besuch des Vortrags war so stark, daß viele wieder umkehren mußten, weil kein Platz mehr vorhanden war. Ich kann mir nicht versagen, auch an dieser Stelle allen denen herzlichst zu danken, die an dem Gelingen der Ausstellung mitgearbeitet haben, vor allem aber den Sammlern, die stets für frische Pilze gesorgt haben.

R. C.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1924

Band/Volume: [3_1924](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 102-104](#)