

## Rickens ziegelroter Rißpilz.

*Inocybe lateraria* Ricken = *In. Patouillardi* Bres. 1905.

Von Kallenbach, Darmstadt.

Zu NeuhoFFs Anmerkung im Jahrgang IV, Heft 1, p. 13 (links unten!) muß ich bemerken, daß in den im November 1924 erschienenen *Icones selectae Fungorum* (Konrad et Maublanc, Paris) auf pl. 86 in tadellos erkennbarer Weise *Inocybe lateraria* Ricken (Ziegelroter Rißpilz) als *Inocybe Patouillardi* Bres. dargestellt wurde. Als Synonyme werden angegeben:

*Inocybe Trinii* (Rötender Faserkopf) var. *rubescens* Patouillard, tab. anal. t. 155,

*Inocybe repanda* (Rosafuchsiger Faserkopf) Secr., Myc. Suisse, n. 308 und

*Inocybe lateraria* Ricken (Ziegelroter Rißpilz) in Soehner etc., Pilz- und Kräuterfreund III, p. 243.

Hierzu will ich jedoch bemerken, daß die No. 344 bei Patouillard nach der Abbildung allein durch ihre fahle Darstellung nicht so ganz einfach als zu unsrer Art gehörend erkannt werden kann.

Auch Abbate Bresadola bestätigte mir in liebenswürdigster Weise am 2. März 1925 auf übersandte Exsikkate hin die Identität von *Patouillardi* und *lateraria*. In seinen ausführlichen Notizen bemerkte mir unser Altmeister Bresadola unter anderem: „...*Inocybe Bongardii* Fries ist eine ganz andere Art und nicht nahe verwandt...“ Gerade in Bezug auf Schiffners Ausführungen halte ich diese Angabe für sehr erwähnenswert.

Der jahrelange *Inocybe*-Streit ist also endlich ausgetragen worden; unser verehrter Dr. Ricken sollte die Lösung

leider nicht mehr erleben. Ihm selbst kann unmöglich durch einen derartigen Ausgang irgendwelcher Vorwurf gemacht werden. Nein, die ganze, schon jahrelang schwebende Affäre ist wieder einmal ein schlagender Beweis dafür, wie toll es mit dem Wirrwarr in unserer Pilzliteratur ist, wie vergraben manch wertvolle Notiz an unbekannter Stelle in stiller Ruhe schlummert, wie es ganz unmöglich für einen Einzelnen ist, das gesamte Gebiet der höheren Pilze zu überblicken, und wie selbst der Spezialist erst nach mühesamer jahrelanger Arbeit einen allmählichen Überblick über sein kleines Gebiet erhalten kann. Und ein schlagender Beweis ist es weiterhin dafür, daß es wirklich höchste Zeit ist, durch Spezialforscher einmal sämtliche Gruppen der Pilze durch exakte Beschreibungen und völlig naturgetreue Abbildungen in allen Entwicklungsstadien und Formenkreisen festlegen zu lassen, und zwar auf solchem Wege, daß sich jeder Pilzfreund auch ein derartiges Werk zulegen kann. Schäffer-Potsdam hat in No. 2 des laufenden Jahrganges ja schon in überzeugender Weise über diese Notwendigkeit gesprochen. Wir müssen also unserer Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde von Herzen dankbar sein, daß sie jetzt den Anfang machen will mit der Herausgabe ihres großen Pilztafelwerkes. Den besten Dank leisten wir aber unserer Gesellschaft und auch der gesamten Pilzkunde, wenn wir jetzt schon auf das eifrigste für die Subskription zu diesem Bilderwerke werben!

## Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

### Seltene Pilzfunde.

Unser verehrter Pfarrer Dr. Ricken hatte im Jahre 1918 mit der schönen Sitte begonnen, seltenere Funde, sowohl bei ihm eingegangene als auch eigene von

Zeit zu Zeit in Listenform zu veröffentlichen. Ich möchte vorschlagen, diese wertvolle Gepflogenheit von neuem wieder aufleben zu lassen. Einerseits werden hierdurch bei gewissenhafter Be-

stimmung wertvolle pilzgeographische Beiträge geliefert, andererseits werden alle, welche sich mit bestimmten Spezialstudien befassen, hierdurch in die Lage versetzt, von den betreffenden Findern sich das bekanntgegebene Material nach Notwendigkeit besorgen zu lassen. Ich möchte meinem Vorschlag gemäß mit diesen Veröffentlichungen beginnen. Da es mir an der notwendigen Zeit fehlt, meine betreffenden Notizen systematisch geordnet zu publizieren, möge man mir verzeihen, wenn ich ab und zu eine Anzahl Arten zusammenhanglos bekanntgebe, je nachdem mir meine diesbezüglichen Aufzeichnungen in die Hände kommen. Wo es sich um Zusendungen von fremder Seite handelt, wird Name des Finders, Fundort und -zeit gewissenhaft angefügt.

1. *Cantharellus Friesii* Quéf. (samtiger Leistling). Bayerseich 10./24. Buchen-hochwald. Sp. 8—11/4—6  $\mu$ , Bas. 48/6—8  $\mu$ .
2. *Lepiota demisannula* (Schwarzbeschleierter Schirmling). In den letzten Jahren verschiedentlich hie und da in den Kiefernwäldern der Umgebung.
3. *Polyporus fragilis* Fr. (Fleckender Porling). Wie Fries t. 182, 2. An Kiefernstumpf, Eberstadt 10. 24.
4. *Polyporus nidulans* (Nistender Porling). 6. 22. Rohrbach, an abgefallenem Eichenast; wie Bull. 482, hier nur ein einziges Mal beobachtet!
5. *Polyporus rufescens* Pers. (Labyrinthischer Porling). Hier selten, nur zweimal beobachtet! 8. 20. bei Eberstadt ein schön zentral-hütiges Exemplar!
6. *Polyporus cuticularis* Pers. (Häutiger Porling) (det. Bresadola). Von mir zuerst für *rheades* gehalten, ein einzigesmal an Fagus 9. 21.
7. *Trametes protracta* (Leistenförmige Tramete). In den letzten Jahren regelmäßig am gleichen Standort; wie Fries 191, 3.
8. *Trametes rubescens* (Rötende Tramete). (Gesammelt in den U. S. A.; zugesandt von Romell.)
9. *Trametes odorata* (Fenchel-Tramete). Hier selten, in höheren Lagen

häufiger; bei Darmstadt 3 Standorte. Vogelsberg 8. 23. (leg. Dr. Lenz), Vorarlberg (Brand) 8. 22., Tegernsee (Dr. Spilger), Basel 9. 22. (leg. Flury).

10. *Collybia longipes* (Sammetiger Rübling). 1920 (Dr. Spilger).

(Fortsetzung folgt.)

Kallenbach.

### Schlanker Schirmpilz, Weiden-Seitling, Seidiger Scheidenpilz, Wohlriechender Schneckling.

Welche Pilzfreunde können nähere zuverlässige Angaben über den Speisewert folgender als eßbar geltender Pilzarten machen?

1. *Lepiota gracilentata* (Schlanker Schirmpilz).
2. *Pleurotus salignus* (Weiden-Seitling).
3. *Volvaria bombycina* (Seidiger Scheidenpilz).
4. *Limacium agathosmum* (Wohlriechender Schneckling).

Huber, Saarbrücken.

Anm. d. Schriftl.: Für die angefragten Arten werden in Herrmann, Welche Pilze sind eßbar? (Verlag Carl Rembold AG., Heilbronn) folgende Angaben gemacht: 1. *Lepiota gracilentata*: Suppen- und Gemüsepilz, 2. *Pleurotus salignus*: jung mittelguter Speisepilz (Mischpilz), 3. *Volvaria bombycina*: schmackhaft, Gemüsepilz, 4. *Limacium agathosmum*: Mischpilz. Vor dem Genuß von Scheidlingen muß aber gewarnt werden, da die Giftigkeit einiger *Volvaria*-Arten noch nicht endgültig geklärt ist. Maire zitiert 1916 nach den Beobachtungen von Roch (1913) 16 Vergiftungsfälle durch *Volvaria speciosa* mit 9 Todesfällen, also 52% mit tödlichem Ausgang!

Nachträgl. Anmerk.: Maire gibt im Amat. des Champ. 1922, p. 5 ff. den ansehnlichen Scheidling (*Volvaria speciosa*) als Pilz von sehr gutem Geschmack an und schließt sich der Ansicht von Mc Clatchie an, der diese Art zu den besten Speisepilzen rechnet!! *Tempora mutantur!*

### Zur Genießbarkeit des Pfeffer-Milchlings.

Fast in der gesamten Pilzliteratur wird der Pfeffer-Milchling (*L. piperatus*) als geringwertiger Speisepilz bezeichnet, der, ohne vorherige Abkochung gebraten, seine pfefferartige Schärfe zwar verlieren, dafür aber bitter und zäh werden und eine graugrünliche Färbung annehmen soll. Aus diesem Grunde habe ich den Ende Juni und im Juli in Buchenwäldern massenhaft erscheinenden Pilz nie gesammelt und den Speisewert nicht erprobt. Mit Erstaunen las ich nun in der von Schulz bearbeiteten neuen Auflage des Michaelschen Führers für Pilzfreunde, der Pfeffer-Milchling ergäbe, ohne vorherige Abkochung gebraten, ein Gericht von besonderem Wohlgeschmack, und die bedauerliche Verirrung in der Wertbezeichnung beruhe nur auf der Verwechslung mit dem ähnlichen Wollschwamm (*L. vellereus*). Zur Erprobung des Speisewertes hatte ich nun im Juli 1923 reichlich Gelegenheit, da der Pilz in einigen Wäldern in Unmenge, fast wie gesät, erschien. Ich bereitete die Pilze nach der Schulzschon Anweisung zu und fand dieselben ungenießbar. Die Pilzstückchen schmeckten bitter und färbten sich graugrünlich. Auch andere Zubereitungsarten ergaben kein befriedigendes Ergebnis. Der Pfeffer-Milchling ist ohne Zweifel als Speisepilz recht geringwertig und die Wertangabe von Schulz unzu treffend. Schädliche Folgen stellten sich nach dem Genuß, obwohl ich trotz der Bitterkeit eine kleine Portion verzehrte, nicht ein. Eine Verwechslung mit dem Wollschwamm ist ausgeschlossen, da dieser leicht erkennbare Pilz meist erst im August erscheint, eine feinfilzige Hutoberfläche und locker gestellte Lamellen besitzt.

Huber, Saarbrücken.

### Welchen Täubling stellt die Abbildung 283 im 3. Bande des „Führers für Pilzfreunde“ von Michael dar?

Dieser Täubling, von Michael als *R. ravida* (Bull.) bezeichnet und sehr gut abgebildet, ist mit der *R. ravida* Fr. (Graufleischiger Täubling) des Ricken-

schen Vademekums, lfd. Nr. 1291, nicht identisch. Die Vermutung von Singer in der Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 4, die Michaelsche Abbildung stelle ein unschönes Exemplar von *R. decolorans* (Graustieliger Täubling) dar, trifft jedoch nicht das richtige. *R. ravida* nach Ricken wird als ein kleinerer, gebrechlicher Täubling bezeichnet, während die Michaelsche *ravida* viel größer und fester ist. Die Bezeichnung Graugelber Täubling ist für letztere Art sehr treffend. Hut fleischig, ausgewachsen meist nicht unter 10 cm breit, Rand glatt, Färbung schmutzig ockergelb oder graugelb. Blätter gelblich. Stiel ziemlich hart, unten graugelb, nach oben weißlich. Fleisch fest, weißlich, wird bald grau. Geruch nach dem Waldboden, etwas modrig. Geschmack mild. Dieser auffallende, größere Täubling wächst von Juli bis Oktober massenhaft in den Tannenwäldern des Saargebietes. Mich wundert es nur, daß die Art nicht bekannter geworden ist. Sie ist genießbar, aber recht minderwertig, höchstens als Mischpilz zu gebrauchen. Mit *R. decolorans*, Abbildung 149 im 2. Bande des Michaelschen Führers für Pilzfreunde (im Rickenischen Vademekum wird diese Art jedoch als *R. roseipes* [Verfärbender Täubling] bezeichnet), kann der Pilz überhaupt nicht verwechselt werden. Er hat mit demselben weiter nichts wie die Färbung der Lamellen und das grau werdende Fleisch gemein. Es bleibt noch festzustellen, ob der Michaelsche oder Rickenische Täubling als *R. ravida* zu bezeichnen ist. Einer der beiden Täublinge müßte alsdann neu benannt werden.

Huber, Saarbrücken.

### Jodofortmäubling und Herings-täubling.

Angeregt durch den Aufsatz von Schäffer in Heft 9, 1923, S. 190 ff. habe ich heuer den Bereiften Täubling (*R. xerampelina* Schff., abg. bei Ricken Taf. 17,3) öfters beobachtet. Er wuchs um Nürnberg im Aug./Sept. in großen Mengen, meist truppweise, in allen möglichen Variationen. An einem Nachmittage nach einem Regen habe ich in einem Kiefernwaldchen 200—300 Stück abge-

pflückt und auf ihren Geruch hin untersucht. Die meisten waren geruchlos, etwa 25 Stück besaßen jedoch einen mehr oder weniger ausgeprägten Geruch nach Jodoform. Letztere unterscheiden sich sonst in keiner Weise von den geruchlosen Formen. In einer Gruppe von etwa 20 Stück, die offenbar aus dem gleichen Mycel emporgeschossen waren, befanden sich 1—3 Stück mit Geruch, manchmal waren alle der gleichen Gruppe geruchlos. Die riechenden Exemplare waren teils mürbe, teils fester, jung und alt, bald madig, bald madenfrei, hatten alle vorkommenden Farben und waren sämtlich von mildem Geschmack. Ich dachte, das madig zersessene Fleisch möchte durch Zersetzung den eigenartigen Geruch bekommen haben, allein auch junge madenfreie Exemplare zeigten den Geruch. Es war kein Grund zu ersehen, weshalb die einen Geruch besaßen, die andern nicht. Als ich am Abend zu Hause die riechenden Täublinge nochmals untersuchte und auch meine Familienglieder ihr Urteil abgeben ließ, stellte es sich heraus, daß verschiedene Täublinge den Geruch verloren hatten. Am Tag darauf brachte ich die betreffenden „Bereiften Täublinge“ in die hiesige Pilzausstellung und ließ verschiedene anwesende Personen daran riechen. Es wurde konstatiert, daß 3—5 Stück einen ausgesprochenen, die übrigen einen schwachen Geruch nach Jodoform oder Verbandstoff besaßen. Der Jodoformtäubling ist also eine mit Geruch behaftete *Russ. xerampelina* Schff.

Auch an andern Tagen an anderen Standorten habe ich einige Mal den „Bereiften Täubling“ riechend vorgefunden. Nebenbei möchte ich erwähnen, daß ich mehrere Exemplare von *R. xerampelina* beobachtet habe, welche etwas scharf waren. Meine Begleiter gaben nach einer Kostprobe das gleiche Urteil ab.

Ebenso habe ich den Heringstäubling wiederholt beobachtet. Die rote Form (*R. Linnaei*, abgeb. bei Michael 2. Aufl. 282), sowie die grünliche Form (*R. olivascens* Fr., abgeb. bei Ricken Taf. 18, 5, aber schlecht) lief nach Durchschneiden gelbbraun an und verbreitete einen Geruch nach faulem

Fleisch. Einige Herren, die ich um ihr Urteil bat, sagten ohne weiteres, der Geruch erinnere an den der Heringsdosen. Die rote filzige Form (*R. olivacea* Schff., abgeb. bei Ricken Taf. 14, 4) fand ich heuer einmal bei Nürnberg in mehreren Exemplaren unter Eichen. Das Fleisch lief an und hatte den gleichen fauligen Heringsgeruch. In Heft 2, 1923, S. 35 habe ich mitgeteilt, daß ich letztere Form (*R. olivacea*) sehr häufig in den Laubwäldern des Taunus angetroffen hatte. Ich habe damals den Geruch als „übel“ bezeichnet, da mir der Heringsduft weniger bekannt ist. Jene Täublinge waren zuweilen scharf.

Im Juli und August dieses Jahres habe ich während meines Ferientaufenthaltes am Ammersee in den dortigen Laubwäldern wiederholt den gleichen roten filzigen Täubling (*R. olivacea* Schff.) gesammelt, fast die einzige Pilzart, die ich antraf. Dieser Täubling, den ich genau kenne, war trotz des häufigen Regens auffallend hart und trocken, hatte ausgezeichneten Geschmack, keine Spur von Schärfe oder Geruch und lief nicht an. Ich habe wiederholt solche Täublinge in meinem Quartier aufgeschnitten, 2 Tage lang liegen lassen, aber das Fleisch blieb unveränderlich weiß und ohne jeden Fäulnisgeruch. Die Wälder der Ammerseer Gegend liegen auf durchlässigem Moränenschotter. Deshalb waren vielleicht die Täublinge kaum wasserhaltig, vielmehr festfleischig.

*Russ. Linnaei* ist um Nürnberg kein seltener Pilz. Er erschien auch noch, als im Oktober die Trockenheit und später im November die Kälte einsetzte. Mir fiel auf, daß die bei Trockenheit gewachsenen *Linnaei*-Heringstäublinge wohl mehr oder weniger bräunten, aber manchmal kaum Geruch besaßen. Der heringsartige Fäulnisgeruch scheint also mit dem Wassergehalt des Fruchtkörpers in Zusammenhang zu stehen.

Mein Urteil geht also dahin:

1. Der Bereifte Täubling (*R. xerampelina* Schff.) fast stets mild, ausnahmsweise etwas scharf, besitzt zuweilen deutlichen Jodoformgeruch.

2. Der Heringstäubling (*R. Linnaei*, *olivascens* Fr., *olivacea* Schff.) meist mild, selten etwas scharf, meist bräunend und nach Hering riechend, kommt auch geruchlos und nicht bräunend vor.

Aus obigen Ausführungen mag hervorgehen, daß Geruch, Geschmack und das Anlaufen des Fleisches keine feststehenden Charakteristiken für Täublinge sind und daß es noch eingehender Einzelstudien bedarf, bis man an eine Gesamtdarstellung dieser schwierigen Gattung herantreten kann.

Dr. Klee, Nürnberg.

### Pilzberatungsstelle für den Landkreis Recklinghausen.

Jahresbericht 1924.

Das Jahr 1924 ist auch für die hiesige Gegend als pilzreich zu bezeichnen. Besonders massenhaft waren Schirmpilze, Tintlinge und Schwefelkopfformen vertreten, während Täublinge und Röhrenpilze nicht so gut geraten waren wie in früheren Jahren. Auch die Knollenblätterpilze waren bei weitem nicht so zahlreich als früher, und die Wiesenegerlinge (*Psalliota campestris*) fehlten stellenweise ganz. Auch konnte ich feststellen, daß das Erscheinen der Pilze weniger an die Jahreszeit als an die Witterung gebunden ist. So konnte der Hallimasch, der gewöhnlich erst im Spätherbste auftritt, bereits im August gesammelt werden. Der Knollenblätterpilz findet sich bei uns nur in Wäldern und Gebüsch, niemals auf Wiesen. Der Egerling dagegen wächst ausschließlich auf der Wiese, niemals im Walde, und zwar wohl aus dem Grunde, weil hier Wald-, Blut- und Schafegerling (Waldpilze) überhaupt nicht vorkommen.

Die Pilze werden hier vielfach gewerbsmäßig gesucht. Doch ziehen auch zahlreiche Pilzfreunde mit ihren Familien zum Pilzsammeln aus. In den Schulen erfreut sich die Pilzkunde liebevoller Pflege.

Drei Pilzarten, die bisher als ungenießbar bzw. verdächtig gelten, habe ich auf ihre Genießbarkeit erprobt. Es sind 1) *Tricholoma stans*, der starre Ritter-

ling, Abart von *Tricholoma albobrunneum*, 2) *Pholiota spectabilis* (der rasige — besser ansehnliche Schüppling), 3) *Hypholoma hydrophilum* (der zartestbehängene — besser wasserblättrige Saumpilz). Alle 3 Arten habe ich wiederholt in kleineren und größeren Mengen ohne Schaden genossen. Welche andern Pilzfreunde können hierüber ihre Erfahrungen mitteilen? Besonders *Hypholoma hydrophilum* kommt hier in großen Mengen vor. Sollte nicht auch der hier häufig wachsende gefleckte Rübbling (*Collybia maculata*) eßbar sein?

Brock, Schulrat.

### Nürnberger Pilzausstellung 1924.

Herr R. Chan-Nürnberg übersandte uns ein Verzeichnis von weit über 200 Pilzarten, die im Sommer 1924 durch den dortigen Verein für Pilzkunde zu einer Ausstellung zusammengebracht worden waren. Ein schönes Zeugnis für eine rege und allerorts nachahmenswerte Vereinstätigkeit. Aus Raummangel wollen wir im Nachfolgenden nur auf die selteneren Arten hinweisen.

*Amanita verna* Fr. (Frühlingswulstling), *porphyrea* Fr. (Porphyrbrauner Wulstling), *junquillea* Qué. (Zitrongelber Wulstling), *magnifica* Fr. (nach dem Berichterstatte Varietät des Perlwulstlings!);

*Tricholoma focale* Fr. (Halsband-Ritterling), *colossus* Fr. (Riesen-Ritterling), *album* Fr. (weißer Ritterling), *sordidum* Fr. (fleischbrauner Ritterling), *molybdinum* Fr. (derbknohliger Ritterling);

*Clitocybe candida* Bres. (weißer Riesen-Trichterling).

*Phlegmacium corrosum* Fr. (vergrabener Klumpfuß), *sulfurinum* Qué. (schwefelgelber Klumpfuß).

*Inoloma violaceum* Fr. (dunkelvioletter Dickfuß), *muricinum* Fr. (violett-fuchsiger Dickfuß), *turgidum* Fr. (tonweißer Dickfuß), *argutum* Fr.

*Pholiota marginata* Batsch (Nadelholzschüppling).

*Entoloma nidorosum* Fr. (alkalischer Rötling).

*Lactarius resimus* Fr. (Fransen-

Milchling), *serobiculatus* Scop. (Erd-schieber), *flexuosus* Fr. (violettlicher Milchling), *lignyotus* Fr. (runzeliger Milchling).

*Cantharellus clavatus* Pers. (Schweinsohr).

*Boletus parasiticus* Bull. (Schmarotzer-Röhrling), *porphyrosporus* Fr. (porphyrsporiger Röhrling).

*Placodes unguulatus* Qué. (rotrandiger Schichtporling).

*Trametes odorata* Wulf. (Fenchel-tramete).

*Hydnum squamosum* Fr. (bitterer Stacheling), *ferrugineum* Fr. (rostbrauner Stacheling), *compactum* Pers. (olivbrauner Stacheling).

*Clavaria truncata* Qué. (abgestutzte Keule).

*Gyrocephalus rufus* (Gallert-Trichterling).

*Pisolithus arenarius* (Erbsenstreuung).

☒	<b>Neue Literatur</b>	☒
---	-----------------------	---

*Amateur de Champignons*, Léon Lhomme, Paris vol. X No. 1—8, 1924. 17 fr.

Bennet, F. T., *Outlines of Fungi & Plant Diseases*, illustr. 1924. 7 sh 6 d.

Brunswik, H., *Über einige merkwürdige Fruchtkörpermißbildungen bei Coprinus*, Österr. Botan. Zeitschr., Wien 1924, No. 10—12.

„ *Untersuchungen über die Geschlechts- und Kernverhältnisse bei der Hymenomycetengattung Coprinus*. Jena 1924, 152 S. mit Illustr. (Botan. Abhandl.)

Buller, A. H. Reginald, *Experiments on sex in mushrooms etc.* Nature, Dez. 1924.

Burgeff, *Untersuchungen über Sexualität und Parasitismus bei Mucorinen*. Jena 1924, 135 S. mit Abb. (Botan. Abhandl.)

Church, A. H., *Elementary notes on the morphology of fungi*. Oxford/London 1920.

Hanna, W. F., *The dry-needle method of making monosporous cultures of*

*Hymenomyces and other Fungi*. 4 S. *Annals of Botany* 1924. Oktober.

Hedwigia, Bd. 65 Heft 2/3, Dresden, Februar 1925. Enthält keine Originalarbeit über Pilze; nur im Beiblatt No. 1 p. 38—59 Literaturverzeichnis über Fungi.

Jwanoff, N. N., *Der Pilzharnstoff als Ersatzmittel des Asparagins*.

„ *Ursache des verschiedenen Harnstoffgehaltes in Pilzen*. *Biochem. Zeitschrift*, Berlin 1924. Heft 3—6.

Klebahn, *Kulturversuche mit Rostpilzen*. *Zeitschr. f. Pflanzenkrankheiten*. Stuttgart 1924. Heft 7/8.

Konrad et Maublanc, *Icones selectae Fungorum*. 50 Tafeln mit Text. Paul Lechevalier, Paris 1924. 1. Lieferung 100 frs.

Krieger, L. C. C., *Catalogue of the mycological Library of Dr. Howard A. Kelly*. Privatdruck Baltimore 1924. 4<sup>o</sup>. 260 Seiten.

Es handelt sich hier um den Katalog der größten mykologischen Privatbibliothek der Welt!

Marshall, N. L., *The mushroom-book; a popular guide to identification*. New-York 1920, mit Farbtafeln! 1 Pfd. 5 sh.

Möbius, *Über das Grauwerden des Holzes*. *Ber. d. Deutschen Botan. Gesellsch.* 1924, S. 15/18.

„ *Über graues und schwarzes Holz*, a. d. O. S. 341/345.

Prat, Silvester, *Die Pilze in den Wespenestern*. *Ber. d. D. Bot. Gesellsch.* 1924, S. 225/226.

Steidle, Hans, *Besitzen eßbare Pilze antiskorbutische Wirkung?* *Biochem. Zeitschrift*, 151. Band, H. 3/4, S. 181/186.

Swanton, E. W., *Fungi and how to know them*. 2. ed. 1922. 10 sh. 6 d.

### Persönliche Mitteilungen.

Rektor Gramberg wurde anlässlich seines 60. Geburtstages von dem Wiener Verein für Pilzkunde zum Ehrenmitgliede ernannt.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1925

Band/Volume: [4\\_1925](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 67-72](#)