

Vergrößerung) eine große Zahl der elliptischen Sporen erblicken, die sich in Keimung befinden.

Die Schlauchpilze, zu denen Morcheln, Lorcheln und Becherlinge gehören, sind überhaupt äußerst empfehlenswert für die Einführung in die Mikroskopie der Pilze. Blätterpilze, Röhrenpilze usw. gehören zu den Ständerpilzen (Basidiomyceten); ihre Sporen — meist 4 — sitzen 4 Spitzchen (Sterigmen) der Basidie (des Sporenständers) auf. Basidien und Sporen der Ständerpilze sind zumeist verhältnismäßig klein und daher nur mit stärkerer Vergrößerung zu untersuchen. Bei den Schlauchpilzen wird die Fruchtschicht aber aus verhältnismäßig großen Schläuchen gebildet. Bei manchen Arten sind die Schläuche fast $\frac{1}{2}$ mm lang und schon beim Bruch der Fruchtschicht mit einer guten Lupe — als Faserung senkrecht zur Oberfläche — sichtbar. Schon bei schwacher mikroskopischer Vergrößerung erblickt man in den riesigen Schläuchen die schräg nebeneinander gereihten Sporen — meist in der 8-Zahl. Auch die Sporen sind fast durchweg sehr groß im Vergleich zu denen der Basidiomyceten.

So bietet schon der Frühling eine Fülle von Beobachtungs-Anregungen für alle unsere Pilzfrende jeder Richtung, sowohl für den kulinarischen Pilzliebhaber wie für den forschenden Pilzfrend, den Anfänger in dieser schweren, aber lieblichen Wissenschaft, wie auch für den Fortgeschrittenen.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Deutsche Pilznamen.

Die Einteilung der Pilze in „Röhrlinge, Ritterlinge, Trichterlinge, Milchlinge usw.“ dürfte wohl heute als allgemein eingeführte Einteilung anzunehmen sein.

Bedauerlich erscheint mir demgegenüber die Benennung mancher Pilze durch einzelne Schriftsteller, abweichend von dieser Einteilung, mit Namen, aus denen man keinen Anhaltspunkt über die Zugehörigkeit des Pilzes zu einer der Pilzklassen entnehmen kann.

Ich nenne z. B. den „Graukopf“ unseres sonst von mir hochgeschätzten Mitarbeiters *Gramberg*. Der Name besagt mir, daß der Pilz grau ist, weiter nichts. Diese Eigenschaft teilt er aber mit sehr vielen anderen Pilzen. Nun gar der unglaublich scheußliche Name „Maggipilz“. Was ist das nun für ein Pilz? Irgendein besonders veranlagter „Riecher“ glaubt, der Pilz rieche nach Maggi. Danach soll nun ein Pilz, ein Erzeugnis der Natur, benannt werden, also nach einem noch ziemlich neuen Genuß- oder Nahrungsmittel, das vielleicht auch Pilzstoffe enthält. Zu welcher Gattung, welcher Klasse gehört nun dieser so schön bezeichnete Pilz? Ist es ein Täubling, ein Milchling, ein Ritterling oder vielleicht ein Röhrling? Ich kann mir keine ärgere Entgleisung denken, und ich

bin der Ansicht, daß eine gediegene Zeitschrift mit aller Kraft gegen solche Eigenbrödelei vorgehen sollte.

Es muß doch bedacht werden, daß zu der großen Gemeinde der Pilzfreunde auch solche gehören, die Wert darauf legen, einen Pilz bestimmen zu können. Dazu gehört aber in erster Linie, daß der Pilz durch seinen Namen die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Klasse klar und unzweifelhaft erkennen läßt. Direktor *Blumenauer*, *Zimmersrode*.

Der Heringsgeruch vom Brätling, *Lactarius volemus*.

Nach meiner Ansicht ist der von Herrn Schulrat *Brock* gefundene Pilz *L. volemus* und nicht *L. ichoratus*. Es geht dies schon daraus hervor, daß Herr *Brock* *volemus* noch nie gefunden hat, was bei dessen öfterem Vorkommen kaum anzunehmen ist. *Ricken* sagt weder im *Vademecum*, noch in den Blätterpilzen etwas über den Geruch.

Die beste Zeichnung von *volemus* finde ich bei *Michael*, der den Geruch bei älteren Pilzen als tranig bezeichnet. Die Zeichnung bei *Gramberg* ist nicht so gut, er bezeichnet aber den Geruch als im Alter schwach nach Heringen. Der frisch ausgedrehte Pilz riecht allerdings kaum nach Heringen. Schneidet man aber den Pilz an und läßt die Milch einige Zeit auf der Hand, so ist der Heringsgeruch dieser Milch ganz unverkennbar und sehr stark. *Blumenauer*.

Erlebnis mit *Hypholoma sublateritium* (Ziegelroter Schwefelkopf).

Von *H. Schwitzer*, Kassel.

Herr Schulrat *Brock* gab im 2. Heft dieser Zeitschrift (1928) seine Absicht kund, die Schwefelköpfe auf ihre Genießbarkeit durchzuprobieren. Der Vorsitzende des hier bestandenen Pilzvereins, Herr Vermessungsdirektor *Blumenauer*, empfahl seinerzeit insbesondere den ziegelroten Schwefelkopf des öfteren sehr zum Genuß, und eines schönen Abends berichtete Herr Lehrer *G. Krasske* im Verein über die Erfahrungen, die er mit dem so warm empfohlenen Pilz gemacht hatte. Herr *Krasske* war so liebenswürdig, mir in nachfolgendem Brief das mitzuteilen, was er über den Fall (seit 1916) noch im Gedächtnis hat:

„Auf die Notiz ‚Eßbar‘ im 2. Band von *Michaels* ‚Führer für Pilzfreunde‘ beschlossen wir, einmal ein Pilzgericht vom ziegelroten Schwefelkopf (*Hypholoma lateritium*) zu bereiten, und bald schmorten die ganz appetitlich aussehenden Pilze im Topfe. Als es aber ans Essen ging, blieben nach der ersten Probe von fünf nur zwei standhaft, mein Schwiegervater und ich. Während ich aber nach dem ersten Teller streikte, da mir das Gericht widerstand, aß mein Schwiegervater, der über einen unverwüstlichen Bergmannsmagen verfügte, noch einen zweiten Teller voll, ohne üble Folgen zu spüren. Anders verlief die Sache aber bei mir! Bald nach dem Essen stellte sich heftige Übelkeit ein, die mehrere Tage nicht weichen wollte und die sich noch wochenlang bemerkbar

machte. Das Schlimmste aber war, daß mir, dem leidenschaftlichen Pilzesser, im ganzen Sommer vor Pilzen ekelte, selbst vor den edelsten, und daß schon der Gedanke daran mir Übelkeit verursachte. Wenn auch das Experiment keine bleibenden nachteiligen Folgen hatte, so möchte ich es nicht zum zweiten Male versuchen.“

Ich bemerke hierzu, daß mein viel besseres Gedächtnis noch viel mehr Einzelheiten über den Fall bewahrt hat und füge hinzu, daß ich hier eine sehr kräftige gesunde Frau vom Lande kenne, die eine leidenschaftliche Pilzesserin ist, aber vom Pilzessen nicht nachläßt, obwohl sie jede solche Vergnügung mit einem oft tagelang dauernden Übelsein büßen muß.

Z. f. P., 1928, S. 30.

Hier kommt nur *Lactarius volemus*, der Brätling, in Frage. Diese überaus wohlschmeckende Milchlingsart ist in hiesiger Gegend keine seltene Erscheinung. Dieser Brätling ist stets gekennzeichnet durch seine semmelgelbe Farbe, sein derbes Fleisch, seine süßschmeckende, sehr reichlich fließende Milch, seinen Herings- oder Bücklingsgeruch, besonders bei älteren Exemplaren und durch seinen Standort, der stets als Untergrund Ton- oder Lehmboden verrät. In meinem Haushalte wird der Brätling alljährlich, roh gerieben, zum sogenannten falschen Hasenbraten mit verwertet. Er ersetzt auf diese Weise die Sardelle. Übrigens ist *Lactarius volemus* infolge seines festen Fleisches versandfähig. Eine 3—4 tägige Reise hält derselbe bequem aus. Wenn gewünscht, bitte um Bestellung auf einer Postkarte. Er erscheint im Juli.

Seidel, Gablenz O.-L.

Zu Z. f. P. 1928, S. 26.

Den Schulzimmerpilz halte ich für eine *Pleurotus*art, und zwar für *Pleurotus nidulans*, der sehr häufig, besonders an alten Balken, vorkommt. Diese Seitlingsart ist, wenn auch etwas kleiner, *Paxillus panuoides* in seiner Farbe und in seiner Stiellosgkeit sehr ähnlich. *Paxillus involutus* (Batsch), einen Bruder von dem soeben erwähnten, habe ich öfters am Boden der Abort-Schamwände und auch im Mulm hohler Eichenäste vorgefunden.

Vor kurzem brachte die hiesige Tagespresse eine kleine Notiz über einen Champignon, den man in Schweidnitz beim Räumen einer Wohnung hinter einem Schranke vorfand.

Seidel, Gablenz, P.-L.

Zum Herings-Milchling.

Der *Lactarius*, den Schulrat *Brock* (Heft 2, 1928) als „ichoratus“ bestimmte, dürfte *volemus* gewesen sein. Der Pilz kommt hier vereinzelt vor, ich kenne aber Stellen, wo man ihn in vielen Stücken gesellig finden kann, und da kann man auch zusammengewachsene Exemplare finden. Zwei Stück fand ich mehrere Male vereinigt. Der Pilz wird hier nicht auf den Markt gebracht und die Burschen, die jeden Pilz

umwerfen, an dem sie vorbeikommen, gehen an den Plätzen des *Lactarius volemus* vorüber.

Ich machte die Erfahrung, daß eine große Anzahl Täublinge, wenn man sie mehrere Tage aufhebt, dann nicht stark, aber doch nach Heringen riechen bzw. nach Trimethylamin. Dazu muß man aber eine feine Nase haben, der gewöhnliche Sterbliche riecht das im allgemeinen nicht. Dieser Geruch ist aber dem wirklichen Geruch des Herings oder gar der Sardelle gegenüber viel gröber, gemeiner und direkt ekelhaft, so daß ich mich mit Ausnahme eines einzigen Falles (*Russula virescens*) bisher noch nie entschliessen konnte, Täublinge zu essen.

Ing.-Chem. *Schwitzer*, Kassel.

Neue Literatur und Besprechungen.

Literatur.

Unter dieser Rubrik und unter „Besprechungen“ können wir nur Arbeiten aufnehmen, die an Herrn *Kallenbach*, Darmstadt, Frankfurter Straße 57, eingesandt werden. Die Herren Autoren werden im Interesse des raschen Bekanntwerdens ihrer Publikationen jeweils um baldigste Zusendung gebeten!

- Catoni, L'Abate Giacomo Bresadola. Per L'80. Compleanno. Trento 1927.
- Cool, Cath., Phaenologie der Paddenstoelen. In Phaenologiese Waarnemingen over 1926 door H. Bos. Uit Het Landbouwkundig Tijdschrift, Maandblad van het Nederl. Genootschap voor Landbouwwetenschap. 39. Nr. 466/68. Juli/Sept. 1927.
- Eriksson, Die Pilzkrankheiten der landwirtschaftlichen Kulturgewächse. Handbuch für Pflanzenbauer und Studierende. 2., vollständig neu bearbeitete Auflage. 300 pp. 151 Abb. und 3 farb. Tafeln. Franck'sche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart 1927.
- Falck, Über die Größen, Fallgeschwindigkeiten und Schwebewerte der Pilzsporen und ihre Gruppierung mit Bezug auf die zu ihrer Verbreitung nötigen Temperaturströmungsgeschwindigkeiten. Ber. Deutsch. Botan. Ges. XLV. 1927. p. 262—281.
- Frémy et Meslin, Excursion botanique dans la lande de la Meauffe (Manche). Bull. Soc. Linn. Normandie. 1927. p. 118—130
- , Herborisations aux environs de Gavray (Manche). Bull. Soc. Linn. Normandie. 1927. p. 146—183.
- Funk, G., Neuere Fragen aus der Bodenbiologie des Waldes. Forstwissenschaftl. Zentralblatt 49 (LXXI.) 1927. p. 345—54 und 376—86.
- Gackstatter, *Hydnum caeruleum*, *Geaster coronatus*. Aus der Heimat. 1927. p. 289.
- Hanna, The inheritance of spore size in *Coprinus sterquilinus*. Trans. Brit. Myc. Soc. Dez. 1926. p. 219—238.
- Hedwigia, LXVII. 1927. Hefte 1—3. Über Moosbastarde (Timm); Die mitteleuropäischen Verrucariaceen (Zschacke); Die Laubmoose Kamtschaktas (Möller); *Stereocladium tirolense* (Bachmann); Lebermoose aus Kamtschakta (Arnell); Beitrag zur Kenntnis der Gattung *Cyphella* (Pilát); Teratologische Notiz über einige Closterien (Kol); Über einige Peridinaceen aus der Nordmaneschurei (Skvortzow); Über zwei seltene Polyporaceen in Bayern (Killermann); Der Thallus der *Sarcogyne*-arten (Bachmann); Zellpflanzen Ostafrikas (Schröder); Beiträge zur Pilzflora Mährens und Schlesiens (Hruby); Literatur.
- Henneberg, Handbuch der Gärungs bakteriologie. Band II: Spezielle Pilzkunde usw. 1926.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [7_1928](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 61-64](#)