

Art eigentlich diesen Versuchen zugrunde lag. Einige neuere Autoren (z. B. Bresadola, Lohwag, R. Schulz) bezeichnen unsere Art kurzerhand als giftig, ohne jedoch nähere Auskunft über bestimmte Vergiftungsfälle zu geben. Sichere Vergiftungen mit B. luridus sind mir nicht bekannt geworden<sup>3)</sup>. Dagegen liegen aus verschiedenen sicheren Quellen zweifellose und voneinander unabhängige Berichte über die Unschädlichkeit des genetzen Hexenpilzes vor. Barbier-Dijon schreibt 1913: „Bon, Hermay, Bataille, Bigeard, Barbier, Paris etc., malgré sa très mauvaise réputation.“ Ferri-Mailand bezeichnet ihn 1915 als eßbar. Nach Dobbrik 1919 wurde der Pilz in Westpreußen von verschiedenen Familien nach vorheriger Abkochung verspeist. Killermann-Regensburg berichtet 1919: „Der Pilz wird um Pielenhofen von manchen Leuten gegessen.“ Maublanc-Paris sagt 1921: „Comestible et même de bonne qualité.“ Herrmann-Dresden bezeichnete unsere Art 1922 als „guten Speisepilz“. Stoll-Riga berichtet 1923, daß er B. luridus wiederholt ohne Schaden genossen habe. Koch-Glogau schrieb mir 1926, daß er „diesen Pilz — R. Schulz T. 92 — wiederholt in großen Gerichten gegessen und andere auch“. Gnauck-Freiberg/Sa. teilte mir 1927 mit, daß er unsere Art jahrelang im Mischgericht verspeist habe und der Genuß immer ausgezeichnet bekommen sei. Auch Villinger-Offenbach hat diese Art seit Jahren in seiner Familie stets ohne Schaden gegessen. Im Anschluß an meine eigenen Berichte von 1920/21 betone ich nochmals, daß meine Versuchsproben mit B. luridus an einer Reihe von Personen mit rohen und gedämpften Pilzen (ohne Fortgießen des Brühwassers!) von den verschiedensten Fundorten bei kleineren Kostproben und größeren Gerichten niemals die geringsten nachteiligen Folgen hatten. Trotz dieser vielsagenden Berichte aus den verschiedensten Weltgegenden möchte ich keine abschließende Meinung äußern, sondern zuvor weitere Ergebnisse abwarten und zur Vorsicht mahnen<sup>4)</sup>.

### Boletus luridus, der netzstielige Hexenpilz eßbar?

Von Seminaroberlehrer Buchs, Frankenstein (Schlesien).

Zu Boletus luridus Schäff. kann auch ich mitteilen, daß er ohne Zweifel genießbar ist. Am 2. Juli 1924 wuchsen auf lindenbesetzter Rasenfläche der Frankensteiner Ostpromenade drei ganz prächtige luridus, geradezu ein Beweisstück für die Naturtreue der neuen Tafel 92 in Michael-Schulz. Die von mir schon bei ihrem ersten Lesen mit zwei??

<sup>3)</sup> Singer berichtete auf dem Münchner Kongreß (5. Sept. 1927) über eine eigene Vergiftung. Doch sind meines Ermessens diese Erfahrungen in einem Einzelfall an einer einzigen Person und ohne ärztlichen Befund nicht beweiskräftig, da auch andere Ursachen diese Beschwerden bewirkt haben können. Da Singer sich gleichzeitig auf Nüesch stützte, betonte ich seinerzeit schon, daß sich dessen Angaben trotz der Aufführung unter B. luridus auf miniatporus (T. 2, F. 6) beziehen, dessen Genießbarkeit übrigens viel weniger umstritten wird.

<sup>4)</sup> Vgl. Zeitschr. f. Pilzk., 1925, Heft 6.

versehene *Schulzsche* Angabe, daß *luridus* giftig sein soll, war natürlich Anlaß, die gesammelten drei Stücke ohne Abbrühung, in Butter geschmort [(170 g) zu verzehren. Resultat wie vorausgesehen: Wohlgeschmeckend und bekömmlich! Am 31. 7. 25 dieselbe Sache, ebenso am 1. 7. 27.

### **Polyporus montanus Quél. der Berg-Porling.**

Von F. Kallenbach, Darmstadt.

Im Mai 1927 habe ich von G. Feurich, Göda (Sachsen), ein Polyporusexikkat mit der Bezeichnung „*Polyporus imberbis*“ erhalten; Aufschrift: „Sächs. Schweiz, am Fuß von *Abies pectinata* — Weißtanne —, am kleinen Winterberg, leg. G. A. Poscharsky, 26. 9. 1898“. Von Feurich war die Notiz beigesetzt: „Ob *squamulosus*?“ Meine Untersuchung ergab *Polyporus montanus* Quél., mit russula-ähnlichen Sporen, 6—8  $\mu$ . Durch den ersten Blick ins Mikroskop ist die Art an ihren auffallenden, prächtigen Sporen zu erkennen. Es ist dies der älteste mir bekannte Fund dieser seltenen Art aus Deutschland. Vielleicht ist dieser seltene Pilz an eine gewisse Höhenlage gebunden.

### **Erfahrungsaustausch und Auskunfterteilung über parasitäre Kleinpilze.**

Von Dr. R. Laubert, Berlin-Zehlendorf.

Neben jeglicher Förderung und Verbreitung der volkstümlichen Pilzkunde, der Kunde von den eßbaren und giftigen Pilzen, ist eine Förderung der wissenschaftlichen Pilzkunde Zweck und Ziel der D. G. f. P. und der Z. f. P.

Ein Gebiet von sehr großer praktischer Bedeutung ist auch die Kunde von den parasitären Pilzen, zumal denjenigen, die als Schädiger unserer Kulturpflanzen eine bösartige Rolle spielen, nicht selten sogar katastrophal verheerend auftreten. Ihre Zahl ist Legion. Die Kenntnisse von den parasitären Pilzen, ihrem Aussehen und ihrer Lebensweise, ihrem Entwicklungsgang, ihrer Fortpflanzungs- und Verbreitungsart, ihren Beziehungen zur Wirtschaftspflanze und ihrer Schädlichkeit, ihren wissenschaftlichen Namen und ihrer verwandtschaftlichen Zugehörigkeit sind bisher noch sehr wenig in weitere Kreise gedrungen. Das ist kein Wunder, denn, da es sich größtenteils um Kleinpilze handelt, ist ein sicheres Kennenlernen derselben meist nur unter Anwendung des Mikroskopes möglich. Unter den Pilz- und Naturfreunden findet sich gar mancher, der den Wunsch hat, die Namen von parasitären Kleinpilzen, die er auf den Blättern oder den Trieben, an den Knospen oder Blüten, an den Früchten oder Samen, an den Stengeln oder Zweigen, den Ästen oder Stämmen, am Stengelgrund und Wurzelhals, selbst an den Wurzeln als Erzeuger von Verfärbungen, Fleckenbildungen, Verunstaltungen, Anschwellungen, Verkrüppelungen, Welke- und Absterbungsscheinungen der Pflanze beobachtet, zu erfahren, um sich dann aus den Büchern über schädliche

# 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: 1928

Band/Volume: [7\\_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Buchs M.

Artikel/Article: [Boletus luridus, der netzstielige Hexenpilz eßbar? 89-90](#)