

bolgeruch behafteten Steinpilzen auf, den ich im Mühlbachtal im Reinhardswald, mittlerer Buntsandstein, vor kurzem machte und umgehend Herrn Kallenbach zur Kenntnisnahme zusandte. Die drei Pilze wuchsen nicht weit voneinander, wahrscheinlich aus demselben Mycel, am äußersten, staubtrocknen Rande einer sich auf der weniger steilen Seite des schluchtartigen Tales längs hinziehenden Waldstraße. Zwei davon waren ganz jung, ganz klein, etwa 25 mm im Durchmesser und von ganz blasser Farbe, der dritte älter, viel größer, derbknollig, der höckerige, tiefdunkelbraune elliptische Hut mit etwa 65 mm längstem Durchmesser der Basis des kurzgestauchten dicken Stiels fast aufsitzend, diese gedrungene Form eine Folge des trockenen Aufwachsens. Ich drehe Pilze stets ab; dabei merkte ich bereits den Geruch, der dann ganz kräftig beim Abschälen der Erde von den Stielenden auftrat. Es können also auch ganz junge, ganz trocken aufgewachsene Steinpilze von gewöhnlicher Färbung die riechende Substanz hervorbringen. Daß der Geruch meiner Pilze durch an die Fundstellen zufällig gelangte Chemikalien hätte entstanden sein können ist ganz und gar ausgeschlossen.

Mittlerweile habe ich diesen rotbraunhütigen Steinpilz auch ohne Karbolgeruch gefunden.

---

## **Forschungs- und Erfahrungsaustausch.**

---

### **Ein gefährlicher Irrtum bei der Pilzaufklärung.**

Immer wieder taucht bei der volkstümlichen Pilzaufklärung der gefährliche Irrtum auf, daß die Giftpilze mit unangenehmem Geruch oder Geschmack behaftet sein müßten und dadurch vor dem Genuß abschrecken. Auch in Ullsteins Sonderheft\* Nr. 12 finden wir folgenden Satz: „Eine Kost- und Riechprobe ist immer zu empfehlen; gute Pilze riechen und schmecken angenehm, ungenießbare riechen dumpf und schmecken schlecht oder scharf“. Eine solche Aufklärung kann tatsächlich lebensgefährlich werden. Nach solchen Gesichtspunkten dürfen Pilze niemals gesammelt werden; Vergiftungen und Todesfälle sind sonst unausbleiblich. Nur was man ganz genau als eßbar kennt, darf zum Genuß gesammelt werden. Gerade der grüne Knollenblätterpilz, unser gefährlichster Giftpilz, der die meisten tödlich ausgehenden Vergiftungen verursacht, hat weder unangenehmen Geruch noch abstoßenden Geschmack; dieser furchtbarste Schädling riecht süßlich, was von manchen Menschen als angenehm, von anderen als etwas widerlich-süßlich bezeichnet wird. Auf keinen Fall schreckt dieser süßliche Geruch unbedingt vor dem Genuß zurück. Zum groben Vergleich sei nur an die stark süßlich duftenden Ligusterblüten erinnert, dem einen ein lieblicher Duft, dem anderen widerlich, je nach der persönlichen Veranlagung. So gibt es bei uns noch

---

\* Auf dieses Sonderheft werden wir im September noch ausführlich zurückkommen.

eine Anzahl von Giftpilzen, die ihre Gefährlichkeit nicht im geringsten durch irgendwelchen unangenehmen Geruch oder Geschmack verraten. Im Gegensatz dazu gibt es eine ganze Reihe von besten Speisepilzen, die irgendwie unangenehm riechen oder schmecken. Es sei nur an den üblen Heringsduft des Brätlings und an den mehr oder weniger scharfen bis pfeffrigen Geschmack des Eierschwammes (Pfefferling, Pfifferling) und des köstlichen Reizkers erinnert, die den Unkundigen nach obiger Regel sicher vom Genuß abschrecken müßten. Nur genaue Pilzkenntnis schützt vor Vergiftung. Nach Kost- und Riechprobe allein Pilze zu beurteilen, zu sammeln und zu verspeisen, heißt, mit Sicherheit dem Tode durch Pilzvergiftung in die Arme zu fallen. Jegliche Auskunft über Pilze erteilt die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt.

*Um Nachdruck wird gebeten!*

### **Statistik der Pilzvergiftungen.**

Wiederholt ergingen an uns Anfragen über die Zahl der Pilzvergiftungen in den letzten Jahrzehnten in Deutschland. Sogar für eine Dissertationsarbeit wurde dieserhalb bei uns angefragt. Leider konnten wir keine genügende Auskunft über all diese Anfragen erteilen. Unser medizinischer Mitarbeiter, Dr. med. *Welsmann*, Pelkum bei Hamm (Westf.) beschwert sich mit Recht darüber, daß ihm von seiten seiner Kollegen, der Krankenhäuser usw. nur ganz spärliche Berichte zulaufen. Wir müssen daher unsere Mitglieder nochmals ganz dringlichst bitten, jeder bekannt werdenden Vergiftung nachzugehen und in jedem Fall sofort zu veranlassen, daß die Verbindung mit der medizinischen Fachkommission der D. G. f. P. aufgenommen wird. — Vielleicht ist auch das Reichsgesundheitsamt zu Berlin in der Lage, eine Pilzvergiftungsstatistik der letzten Jahrzehnte zu veröffentlichen; zum mindesten müßte sich das Reichsgesundheitsamt die Unterstützung und Förderung dieser wichtigen Dinge sehr angelegen sein lassen.

*Schriftleitung der Zeitschrift für Pilzkunde.*

### **Zeitungsblüten.**

Aus dem „Pilzartikel“ einer Thüringer Zeitung entnehmen wir folgende prächtigen „Wahrheiten“: „. . . der Birkenreizker ist leicht mit dem eßbaren Eierschwamm zu verwechseln. — Dem Steinpilz ähnelt der Hexenschwamm sehr, den man auch Saupilz nennt. Schneidet man ihn durch, dann läuft er sofort dunkel an, was immer ein gefährliches Zeichen ist. Die Stinkmorchel ist nicht weniger giftig. — Sehr ähnlich ist dem Champignon der Knollenblätterschwamm, nur daß sein Stengel hohl und unten dicker ist. — Den Schwefelkopf erkennt man an seinem roten dickflüssigen Saft.“

Wenn ein Redakteur, der selbst den „Birkenreizker leicht mit dem Eierschwamm zu verwechseln“ in der Lage ist, Pilzartikel verfaßt,

kann man sich nicht wundern, daß es mit der Pilzkenntnis unseres Volkes nicht besser wird, daß alljährlich immer wieder von neuen schweren Vergiftungen berichtet werden muß. Im Gegenteil, man muß sich bei solcher „Aufklärung“ wundern, daß nicht noch mehr Vergiftungen vorkommen. Die Presse sollte sich angewöhnen, vor dem Abdruck von Pilzartikeln wirkliche Fachleute zu befragen. Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde und ihr Mitarbeiterstab in ganz Deutschland werden jederzeit gern Auskunft erteilen.

*Schriftleitung der Zeitschrift für Pilzkunde.*

### **Zum Thema: Schwefelköpfe.**

Die Eßbarkeit der Schwefelköpfe war namentlich in den Kriegsjahren eine oft erörterte Frage, und im alten „Puk“ erschien einmal eine längere Abhandlung über den rauchgrauen Schwefelkopf, der sogar ohne Butter zubereitet, empfohlen wurde. Heute hat man sich wieder auf stärkeren Fettkonsum eingestellt, und mit der Abschaffung der berüchtigten Lebensmittelmarken ist die Nachfrage nach anderen als den üblichen „besten Speisepilzen“ stark abgeflaut. Dennoch möchte ich selbst auch heute noch besonders auf *Hypholoma capnoides* hinweisen, da dieser Pilz besonders nach lauen Frühjahrsregen oft massenhaft an Fichtestümpfen erscheint. Ob nicht der *elaeodes* des Herrn Schulrat *Brock* diese Art ist? Es erscheint mir sonderbar, daß *elaeodes* massenhaft vorkommen soll. Mir selbst kam noch nie einer zu Gesicht, und sogar *Ricken* sagt in seinen „Blätterpilzen“, er habe wiederholt Exemplare aus Holland erhalten. Das deutet darauf hin, daß er selbst die Art sehr selten gefunden hat. Zudem führt er sie im Nachtrag auf. Von den eigentlichen Schwefelköpfen kommt allenfalls noch *sublateritium* für Genußzwecke in Betracht. Ein Leckerbissen ist er freilich nicht. Unter den Saampilzen lohnt sich eigentlich nur *Hypholoma hydrophilum* zum Einsammeln. In der Zeit seines Erscheinens, im Herbst, pflegen bessere Pilze in solcher Menge vorhanden zu sein, daß man auf ihn nicht angewiesen ist.

*Hans Hans, Stuttgart.*

### **Boletus crocipodius Letell. oder Bol. rimosus Vent.?**

Von Prof. A. Thellung, Zürich.

In seinen sehr gründlichen und sorgfältigen Erörterungen über die Nomenklatur dieses Pilzes kommt *F. Kallenbach* (Die Pilze Mitteleur. Bd. I, 4. Lief., 1927, S. 17, 29) zu dem Schlusse, daß der Name *B. crocipodius*, trotz seiner Priorität (1839 und früher) vor *B. rimosus* (1842), nicht als gültig vorangestellt werden kann, da er ohne Beschreibung veröffentlicht wurde. Daß solche Namen ungültig sind, ist durch die Internationalen Nomenklaturregeln (Art. 37) festgelegt. Nun lautet aber der zweite Absatz des gleichen Artikels: „Tafeln, denen Analysen beigegeben sind, werden einer Beschreibung gleich erachtet.“ „Analyse“ bedeutet offenbar Figurenerklärung (nicht etwa Detailbilder, Blüten-

analysen usw.; denn solche würden sich doch auf der Tafel finden, nicht ihr beigegeben sein). Der Sinn des betr. Absatzes kann also nur sein: ein Name, der ohne Beschreibung veröffentlicht wurde, ist gleichwohl gültig, wenn an Stelle der Beschreibung auf eine (durch Druck vervielfältigte und richtig publizierte) Abbildung verwiesen wird. Nach dieser Auffassung ist also der Name *B. crocipodius* Letell. gültig und prioritätsberechtigt, weil mit Tafel publiziert.

### **Crocipodius Let. oder rimosus Vent.?**

Zur vorstehenden Mitteilung von Herrn Prof. Dr. *Thellung* will ich kurz nochmals meine Meinung äußern, wie das auch in „Die Pilze Mitteleuropas“ bereits geschah. Nur die eine Fig. b bei *Letellier* ist eindeutig zu unserer Art zu ziehen, Fig. a ist schon fraglich. Bei Figur c kommt nach der mir vorliegenden Darstellung *Boletus rimosus*, der gelbe Birkenröhrling, überhaupt nicht in Betracht. Diese Figur ist meines Ermessens überhaupt nicht einwandfrei zu deuten; man könnte vielleicht an den Rotfuß, *Boletus chrysenteron*, denken. Wenn nun Fig. c eine uns noch unbekanntere Röhrlingsart wäre und eines Tages käme jemand, der sie der Öffentlichkeit präsentierte mit der Behauptung, das sei der wahre *crocipodius* Let.? Gewiß gebe ich zu, daß man auch eine Darstellung allein ohne Beschreibung unter Umständen gut und einwandfrei deuten und für die Priorität in Betracht kommen lassen könnte. Da aber eine eindeutige Klärung sämtlicher *Crocipodius*-Figuren nicht möglich war, konnte ich nicht umhin, diesen Namen für die Benennung unseres Pilzes fallen zu lassen. Die Hauptsache ist auch wohl, daß die Art als solche jetzt genügend festgelegt ist. *Kallenbach.*

Mit dieser letzteren Begründung kann ich mich einverstanden erklären. *Prof. Dr. Thellung.*

### **Heringsgeruch bei Täublingen.**

Seite 64 bemerkt Herr *Schwitzer*, daß eine große Anzahl von Täublingen schließlich nach Hering rieche. Ich kenne außer dem eigentlichen Heringstäubling nur noch drei Arten, die das tun: 1. im frischen jungen Zustand *Rickens* olivgelber Täubling *R. olivascens*, den mir Herr *Huber* aus dem Saarland zugesandt hat und der vielleicht mit der französischen *punctata* identisch ist; 2. *delica* und 3. *virescens* im überreifen Alter. Auch bei der englischen *R. mitis*, gibt *Singer* nach einem Fund in Bayern Heringsgeruch an. Es wäre mir sehr interessant, ob Herr *Schwitzer* noch andere Arten nennen oder noch besser mir zusenden könnte. *Schäffer, Potsdam.*

### **Der Purpur-Röhrling im südlichen Wienerwald.**

Von Apotheker *Gustav Hamann*, Wien.

Auf meinen häufigen Ausflügen an der Südbahnstrecke im Bereiche des Wiener Lokalverkehrs, welches Gebiet größtenteils der Kalkzone angehört, konnte ich 1926 im Juli, der sich besonders durch vieles Regnen

auszeichnete, das zahlreiche Auftreten vom Purpur-Röhrling (*Boletus rhodoxanthus* — Krbhlz. — Kbh.) feststellen. So fand ich am 9. Juli in der Hinterbrühl bei Mödling am Ostabhänge des kleinen Anninger (449 m) unter Buchen zwei gut entwickelte Exemplare dieses schönen Röhrlings. Im selben Monat am 18. und 31. Juli, fand ich in Baden — nördlich von den sich weit ausdehnenden Kurparkanlagen — am Richtberg (419 m) in Föhrenbeständen gemischt mit Laubholz, eine größere Anzahl derselben Form in mehreren Entwicklungsstadien; die älteren Stücke waren infolge des anhaltend nassen Wetters bereits in einem schlechten Zustand, doch konnte man noch leicht an der gelbgraulichen Hutfarbe und an der gegen den Hutrand auftretenden Rosafärbung die Art bestimmen, welche Herr *Kallenbach* in dem neuesten Werke „Die Pilze Mitteleuropas“ Band I — Die Röhrlinge — auf Tafel 2 — Abbildung 2 — so wunderbar zur Darstellung bringt.

### Pilzkonservierung.

Kurz möchte ich auf einen Konservierungsversuch aufmerksam machen, den ich im vorigen Jahre anstellte und bis heute beobachtete. Im August vorigen Jahres brachte ich einige Exemplare der Ziegenlippe in ein Rexglas mit destilliertem Wasser, dem ich 1 % Salizylsäure zusetzte, und verschloß das Glas dadurch, daß ich es unter einer Glasglocke evakuierte. Das Glas stellte ich dann auf eine steinerne Fensterbank, wo es sehr oft Sonnenstrahlen ausgesetzt ist. Die Farbe und Form der Pilze ist heute noch tadellos erhalten, und ich glaube, daß sich dieses billige Verfahren für Schaukästen in Beratungsstellen gut eignen würde.

Dr. *Oskar Raeithel*, Alsdorf b. Aachen.

### *Elaphomyces cervinus* (L.) *granulatus* (Nees).

Bemerkung zu der Mitteilung von *Gackstatter*<sup>1)</sup>.

Dieser Pilz ist in den Apotheken unter dem Namen *Boletus cervinus* oder *Fungus cervinus* vorhanden. Er wird vom Volke unter der Bezeichnung Hirschbrunst, Hirschsprung, Hirschtrüffel verlangt und findet bei den Haustieren Verwendung. Nach meinen Beobachtungen benutzte ihn vor dem Kriege die Bevölkerung im Harz, er wird wohl heute noch dort mitunter angewendet. In den letzten Jahren wurde er auch in Berlin noch mitunter gefordert, wobei die Leute angaben, daß er für Ziegen oder für Kaninchen Anwendung finden soll. Meist soll er den Geschlechtstrieb bei den weiblichen Tieren anregen. Von der Veterinärmedizin wird der Pilz kaum mehr angewandt.

*Th. Sabalitschka*, Berlin.

<sup>1)</sup> Ztschr. f. Pilzkunde, Bd. 7, N. F. S. 94.

## Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Am 26. Juni wurde uns unser Mitarbeiter und Mitglied, Prof. Dr. *Albert Thellung*, Zürich, durch einen plötzlichen Tod (Hirnschlag) entrisen. Der Verschiedene ist besonders bekannt geworden durch seine Mitarbeit am großen Hegi, durch seine Adventivflora-Studien usw. An den Arbeiten und dem Aufschwung unserer D. G. f. P. hat der Verstorbene stets regen Anteil genommen. Wir werden ihm ein dankbares Andenken bewahren.

Auf Vorschlag ihres Ehrenpräsidenten, Prof. Dr. *Ch.-Ed. Martin*, hat die *Société Mycologique de Genève* unseren Schriftleiter *Franz Kallenbach* zu Darmstadt zum korrespondierenden Mitglied ernannt.

### Meinen Tauschfreunden

zur Nachricht, daß ich im August in Hofgastein wohne. *Knauth.*

## Mitteilungen über Pilze an die D. G. f. P.

Bei Mitteilungen über Pilze bitten wir, bei jeder Art einen besonderen Zettel von etwa Postkartengröße zu benutzen. Anlage der Einzelnotizen etwa wie auf der gelben Standortskarte im Tafelwerk „Die Pilze Mitteleuropas“. Es wird uns dadurch große Arbeit erspart, es entstehen keinerlei Abschreibfehler (bes. Ortsnamen!), nichts wird übersehen, indem jede Einzelkarte sofort in die betr. Kartei eingestellt werden kann.

*Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde.*

---

## Neue Literatur und Besprechungen.

---

### Pilzlichtbilder.

Schon wiederholt wurde bei uns nach dem Verlag der bekannten und prächtigen Hanel-Diapositive gefragt. Sie können bezogen werden durch die Firma *Wachenfeld & Schwarzschild*, Kassel, Hohenzollernstraße 3. Bezugspreis pro Bild beträgt 2,50 M. für die Mitglieder der D. G. f. P. Bei Bestellungen bitten wir, sich auf die Mitgliedschaft bei der D. G. f. P. zu berufen. Die Hanelbilder gehören zum besten, was auf diesem Gebiete vorhanden ist. Wir können diese Dias daher für Lichtbildervorträge sehr empfehlen. Der Verlag ist ständig bemüht, seine Pilzbildersammlung weiter auszubauen und zu verbessern. Derartige Verbesserungs-Vorschläge erbitten wir deshalb stets an uns, damit wir den Verlag jederzeit entsprechend beraten können.

*Kallenbach.*

# 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):

Artikel/Article: [Forschung- und Erfahrungsaustausch 123-128](#)