schlund. Als Herr *U.* am dritten Tage nach der Vergiftung ein weichgekochtes Ei verzehrte, litt er während drei Stunden heftiges Schlucken, welches erst im warmen Bad aufhörte; nachher wiederholte es sich wieder nach Einnahme von Zitronenlimonade und dauerte noch etwa zwei Stunden.

Beim Sammeln von Pilzen bediente sich Herr *U.* bisher des Buches von *Klein,* „Gift- und Speisepilze". Nachdem ich Herrn *U.* die Abbildung von Entoloma lividum Bull. in *Michael-Schulz* „Führer für Pilzfreunde" gezeigt habe, hat Herr *U.* diesen Pilz als den von sich in vier Exemplaren gesammelten sofort erkannt.

Nochmals der Märzellerling Camarophyllus marzuolus (Fr.)

Von *Hans Haas*, Stuttgart.

In Heft 3 der Z. f. P. 1927 weist Herr *L. Schreier* darauf hin, daß der Frühjahrsellerling meist dort vorkomme, wo späterhin Pfifferlinge aufzutreten pflegen.

Diese Beobachtung trifft nun für unsere Stuttgarter Verhältnisse nicht in diesem Maße zu, kommen doch in unseren Buchenwäldern Pfifferlinge massenhaft vor; man wird hier aber den Märzellerling vergeblich suchen. Meine Beobachtungen an einer ganzen Reihe von Standorten haben indessen eine andere höchst interessante Beziehung ergeben. Sie andernorts, so auch an den Schweizer Standorten, nachzuprüfen, wird sich lohnen. Mit verschwindend wenigen Ausnahmen ist Cam marzuolus in der Umgebung von Stuttgart an das Vorkommen der Weißtanne (Abies alba) gebunden. Seit ich auf diese Beziehung aufmerksam wurde, habe ich manchen Ellerlingstandort lediglich auf Grund der Kenntnis von Weißtannenvorkommen entdeckt. Diese Feststellung wurde dadurch sehr erleichtert, daß Weißtannen bei Stuttgart nur in kleinen Beständen und eingestreut vorkommen. Nur zweimal fanden sich einige Ellerlinge weitab von Abies, dafür unter Fichten. Die übrigen Standorte, z. Tl. ganze Waldgebiete, hatten durchweg Weißtannenbestand. Weiter weg von Stuttgart fand ich die Tatsache des Zusammenvorkommens, einen Fundort ausgenommen, überall bestätigt, so bei Beilstein, Schorndorf, bei Pforzheim, in Hohenzollern und bei Sulz a. Neckar. Höchstwahrscheinlich bildet der Pilz an Abies Mykorrhiza, was durch sein gelegentliches Vorkommen unter Fichten selbstredend nicht widerlegt wird. Hat doch Melin für Boletus rufus und scaber nachgewiesen, daß beide imstande sind, sowohl an Birke, als auch an Espe Mykorrhiza zu bilden, wobei vermutlich scaber der Birke, rufus dagegen der Espe stärker zugetan ist. So könnte C. marzuolus sehr wohl in erster Linie Abiespilz sein, außerdem aber auch in Verbindung mit Fichten Fruchtkörper bilden. Daß in solchen Weißtannenwäldern zugleich Pfifferlin e vorkommen können, ist natürlich gut möglich. So verhält es sich z. B. bei uns im württbg. Schwarzwald. Da der Pfifferling bekanntlich viel häufiger ist,

wird man richtiger sagen müssen, er finde sich auch da, wo Camarophyllus marzuolus wächst. Die merkwürdig ungleiche Verteilung des Märzellerlings wird sich demnach zwanglos aus dem Vorhandensein oder Fehlen der Weißtanne erklären.

Im Herbste ersteht ihm übrigens so etwas wie ein Doppelgänger in dem Ziegenellerling, Cam. caprinus; ist er auch zeitlich von diesem säuberlich getrennt, so braucht das räumlich durchaus nicht zuzutreffen. Im vergangenen Herbst fand ich nämlich in unmittelbarer Nähe eines meiner Märzellerlingstandorte zahlreiche echte Ziegenellerlinge!

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Clusius und Abbé Franz Sterbeeck, die ältesten Pilz-Praktiker.

Von Rektor *Seidel*, Gablenz

Auf dem Gebiete der Pilzverwertung sind der holländische Botaniker *Clusius* und *Abbé Franz Sterbeeck* wohl als die ältesten Pilz-Praktiker anzusehen. Im 16. Jahrhundert hegten alle Zeitgenossen des *Clusius* jahrelang einen glühenden Haß, eine unüberwindliche Abneigung gegen die Pilze. Selbst *Clusius* hielt sie gleichbedeutend mit dem Ausdruck: „Tod". Sehr spät wurde er eines Besseren belehrt. 1584 nahm er teil an einem Wiener Gastmahle, und sein Gastfreund tischte ihm ein wohlschmeckendes Pilzgericht auf, das ihm so vortrefflich mundete, daß er von dieser Zeit an ein eifriger Verteidiger dieses Waldgemüses wurde und sich ganz und gar dem Studium der Pilze widmete. Seine Abhandlungen über Pilze waren jedoch lateinisch abgefaßt und blieben daher vielen Kreisen unbekannt. Was aber den Botanikern von Beruf nicht gelang, erreichten später die Theologen. Auch hier waren es zuerst die Holländer, die für die viel verschmähten Pilze die Verteidigung übernahmen. *Abbé Franz Sterbeeck* war im Begriff 1654 über die Genießbarkeit und Zubereitung der Pilze eine Abhandlung zu verfassen. Seine Köchin jedoch, als sie hörte, daß das ein lateinisches Pilzkochbuch werden sollte, lachte recht herzlich über diese zwecklose Arbeit, weil doch diese Personen, denen es ein Wegweiser sein sollte nicht Lateinisch verstünden. Infolgedessen wurde es in holländischer Sprache geschrieben mit dem Titelblatt: „Theatrum Fungorum oft Tooneel der Campernoelien". Auf Seite 135 beginnt seine Abhandlung über die Zubereitung der Pilze (Van het bereyden en schoon maeecken van de Campernoelien: ende voor eerste van de wey Campernoelien). Er gibt daselbst eine allgemeine Anweisung, dann die Art des Trocknens, auch des Einlegens in Öl; ferner über Kochen, Sieden, Backen und Braten derselben ausführliche Auskunft. Sogar das Braten am Spieß wird empfohlen. Man verstand somit schon damals die Pilze in der mannigfältigsten Art zuzubereiten. Die angeführten Küchenrezepte wie Pfannenkuchen von Pilzen, Frikadellen von Pilzen, Potagie von Pilzen usw. bezeugen das."

Übrigens in der Görlitzer Stadtchronik finde ich aus dem Jahre 1570 über die Verwertung der Pilze zum Brotbacken folgende Notiz: „1570 begann nach der Ernte eine 3jährige Teuerung, die sich von Jahr zu Jahr verschlimmerte. Die Leute mußten aus Staubmehl, Kleie, Eicheln, Pilzen[1]) und Schwämmen Brot backen, trotzdem sind aber jeden Tag 3, 4 und noch mehr Leute vor Hunger gestorben."

Lenzites tricolor (Schillernder Blättling).

Von Hauptlehrer *May*, Fischerbach (Schwarzwald).

In Fischerbach bei Haslach (mittl. Kinzigtal) kommt Lenzites tricolor (*Ricken* 1587) äußerst häufig vor. Die Fundstellen liegen zwischen 250 und 700 m Höhe. Der Boden

[1]) Als wirkliche Pilze werden heute noch von der Oberlausitzer Bevölkerung nur die „Steinpilze" angesehen. Sobald diese wachsen, geht man „in die Pilze". Alle anderen gelten noch vielfach als minderwertige, nutzlose Schwämme.

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): Haas Hans

Artikel/Article: Nochmals der Märzellerling Camarophyllus marzuolus (Fr.) 189-190