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.

besteht aus verwittertem Gneis und ist daher kalkarm. Teilweise gibt es hier auch Lehmboden. Der Pilz findet sich an mürben, dürren Ästen und Stämmen lebender Kirschbäume. Die Bäume sind wenig oder gar nicht gepflegt und stark mit Flechten bewachsen. Meistens wächst der Pilz an Bäumen, welche ungefähr ein Alter von 30 Jahren oder darüber erreicht haben. Am Kinzigdamm konnte ich unter einer Reihe von 21 Kirschbäumen 12 zählen, an denen der Pilz vorkam. Durchschnittlich findet man ihn also an jedem zweiten Kirschbaum! Es stehen immer viele Exemplare beieinander, so z. B. an einem 80 cm langen Aste 33. An Weiden und Nußbäumen fand ich den Blättling noch nie.

In Übereinstimmung mit *H. Kallenbach*, Darmstadt (s. Zeitschr. f. Pilzkde. 1925 S. 66) konnte ich nie safrangelbe Zonen auf dem Hute und zitronengelbe Lamellen feststellen. Wohl beobachtete ich an manchen Exemplaren graugelbliche Lamellen, aber nie zitronengelbe. Meistens sind die Lamellen bräunlichgrau, an einem jungen Pilze waren sie sogar purpurbräunlich. Die Substanz ist keineswegs rostbraun, sondern hellbräunlich.

An Kirschbäumen fand ich hier außerdem: Polystictus hirsutus, Striegeliger Porling (*Ricken* 1523) und Trametes cinnabarina, Zinober-Tramete (*Ricken* 1565).

Ein riesiger Scheidling.

Von Studienrat *Koch*, Glogau.

Am 11. August fand ich in einem Pappelstumpf, von dem nur noch die dünne Oberschicht übrig war, zwei Volvaria bombycina (Schff.) Quél., deren Ausmaße so sehr die Angaben in *Migula* und *Ricken* übertreffen, daß ich es für angebracht halte, sie weiteren Kreisen bekannt zu geben. Der kegelglockige, filzige Hut war bei beiden ziemlich dicht mit abstehenden spitzen, bis 5 mm langen Borsten bedeckt. Der Hut des ersten der beiden war 26 cm breit, 12 cm hoch und hatte einen Radius (Dachstrahl) von 16,5 cm. Die Lamellen waren bis 3,5 cm breit, der etwas überfaserte, weiße Stiel hatte eine Länge von 26 cm, eine Stieldicke am Grunde von 45 mm (Umfang 130 mm) und an der Spitze von 22 mm. Die Hüllenlänge betrug 10 cm, von denen 6—7 cm fest anlagen, der obere Teil lose und etwas eingeschrumpft war. Die elliptischen, fast glatten Sporen maßen 8—9 μ bei 5—6 μ Breite und hatten einen kleinen seitwärts hinüberzeigenden Stiel. Der zweite Pilze war 25 cm breit, 10 cm hoch, bei 15 cm Seitenhöhe. Die Lamellen waren 25 mm breit, der Stiel 27 cm lang, 40 bzw. 20 mm dick. Beim ersten hing noch ein etwa 3 cm im Quadrat messendes Stück der hellbraunen, dunkler gestreiften Scheide auf dem kuppenförmigen Scheitel. Wegen der großen Zartheit und Wuchtigkeit der beiden Pilze konnte ich sie leider nicht einsenden, ich habe aber eine verkleinerte Darstellung gemacht. Später habe ich an derselben Stelle noch einen Riesen neben gewöhnlichen Pilzen gefunden.

Ein Seltling unter den Röhrlingen.

Von Rektor *Seidel*, Gablenz.

Unter den Röhrlingen bleibt Boletus flavidus ein Seltling. Vor fünf Jahren entdeckte ich diesen Röhrling in einer Waldmulde in der Nähe des Kromlauer Parkes. Auf dem oberen Rande derselben wuchsen Butterpilze und im feuchten Grunde Blutreizker. Die „Flavidusse“ hielt ich in ihrer Kleinheit und in ihrer graugelblichen Farbe für junge Sandröhrlinge oder Semmelpilze, wie sie hierorts wegen ihrer gelben Hutfarbe genannt werden. Nur der feuchte Untergrund machte mich stutzig. Diese Waldmulden, Gieser genannt, sind Zeichen der Braunkohlengänge und stehen sehr oft unter Wasser. Dazu kam noch, daß diese vermeintlichen Sandröhrlinge nur so groß wie die Pfeffer-Röhrlinge blieben. Außerdem fiel mir die flachspitzgebuckelte Kopfbedeckung, die bildtreueste Form eines Chinesenhutes, ganz besonders auf. Mein Staunen wurde noch viel größer, als ich den schleimigen Ring oberhalb des Stiels erblickte So, nun *Rickens* Vademekum vor! Seite 204 Nr. 6: Boletus flavidus (Fr.). Das war eine Freude! An demselben Tage fand ich diesen Seltling noch an drei anderen Stellen vor; einmal unter Erlen-

gesträuch; das andere Mal wieder in Gesellschaft mit Blutreizkern und das dritte Mal an einem feuchten Wegrande im Moose. Seit jener Zeit ist der seltene Gast alljährlich sehr spärlich erschienen. In diesem Herbste begrüßte er mich nur in vier Exemplaren. Sobald ich mit einem naturgetreuen Bilde aufwarten kann, soll auch sein Inneres, die Sporen und Cystidenfrage, seine Erledigung finden. Nach Ausweis der Pilzliteratur glaube ich annehmen zu können, daß Boletus flavidus von dem Schreiber dieser Zeilen für Schlesien zuerst entdeckt worden ist.

Standort vom Gold-Röhrling, Boletus elegans.

Boletus elegans wird bekanntlich standortstreu unter Lärchen angegeben. Im Kromlauer Parke bei Forst N./L. finde ich den Goldröhrling, wenn vielleicht auch ausnahmsweise, alljährlich in der Kronenweite dreier Douglas-Tannen, die abseits von anderen Waldbäumen, einzeln auf einer Waldwiese stehen. *Seidel,* Gablenz O./L.

Zum Geruch des Bocks-Dickfuß, Inoloma traganum.

Der Lila-Dickfuß ist in unserer Oberlausitzer Heide eine allbekannte Massenerscheinung. Der erwähnte „Bockgeruch" ist mir noch nie aufgefallen, nur sein safrangelbes Fleisch, besonders hervortretend im Stiele, ist ein sehr beachtenswertes Merkmal. *Seidel,* Gablenz O./L.

Dreifältiger Erdstern und Leber-Milchling

1. Geaster triplex, habe ich in fünf Stücken auf einem Wege im Laubwalde bei Jakobskirch hiesigen Kreises gefunden. Herr Prof. *Killermann*, dem ich eine Zeichnung, die Beschreibung, Kapillitium und Sporenprobe einsandte, bestätigte meine Feststellung. Jedenfalls ist dieser Pilz bisher eine Seltenheit in unserem Gebiete.

2. Lactaria jecorina Fr. (bei dem *Ricken* die Bemerkung hat: Bisher nur von *Fries* beobachtet.) Ich ergänze die *Friessche* Diagnose dahin, daß die Sporen rundlich, warzigrauh und 7,5—10μ im Durchmesser groß sind. Gefunden habe ich den Pilz in 2 Stücken auf dürrer Heide bei Glogischdorf hiesigen Kreises.

Studienrat *G. Koch*, Glogau.

Tricholoma acerbum Bull., Gerippter Ritterling.

Von Rektor *Seidel,* Gablenz.

Nach *Nüesch* fehlt Trich. acerbum in keiner Gegend der Kantone St. Gallen und Appenzell, tritt aber meistens dort spärlich auf. Meine beiden Oberlausitzer Mykologen, *v. Albertini* und *v. Schweinitz,* nannten ihn Agaricus amarus und nicht mit Unrecht. Sein bitterer Geschmack ist so scharf auffallend, daß man ihn nach *Nüesch* getrost: „Bitterer Ritterling" bezeichnen darf. Nur kommt man da zu leicht mit Tricholoma sejunctum (Sow.) in Konflikt, dessen strenger, mehr ins Bittere neigender Fungingeschmack bekanntlich jedes Pilzgericht verdirbt, obwohl *Roman Schulz* denselben für eßbar erklärt. Das beachtenswerte Merkmal von Tricholoma acerbum ist und bleibt jedoch sein rippig gefurchter, eingerollter Hutrand. Alljährlich von Ende September an begrüßt mich dieser Waldliebling im Kromlauer Parke an einer einzigen Stelle. Unter dem schimmernden Blätterdach der Buchen und Eichen tritt er gesellig auf und leistet dem Hexenpilz freundliche Nachbarschaft. Giftig ist Trich. acerbum nicht, doch ist derselbe wie der büschelige Schwefelkopf und der Gallenröhrling wegen seines galligbitteren Geschmacks für den Genuß untauglich. Ausführliches über diesen seltenen Ritterling findet man bei *Nüesch* Seite 63 Nr. 35 und bei *Ricken* Nr. 1014.

Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Rückständige Beiträge, die bis Ende des Jahres nicht eingegangen sind, werden laut Kongreßbeschluß durch Postnachnahme zuzüglich der Unkosten eingezogen.

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 190-192