

bar waren die Pilze naß verladen worden, hatten sich auf dem Transport erhitzt und waren stark mit Schimmelbildung behaftet.

Wie in den Vorjahren, war wiederum die eingehende Menge ordnungsgemäß gebucht worden. Das Ergebnis war folgendes:

45 554	kg	Gelbschwämmchen
679	"	Steinpilze
471	"	Birken- und Rothauptröhrlinge
722,5	"	Mischpilze
855	"	Champignons
2,5	"	Lorcheln
48 284,0	kg	Pilze

Die eingegangenen Pilze sind laufend auf ihre Genußfähigkeit geprüft worden, in 8 Fällen mußten Beanstandungen ausgesprochen werden. 6 mal machte sich ein Auslesen der Pilze nötig, 265,5 kg Pilze wurden vernichtet, weil sie nicht mehr marktfähig waren, in einem Falle mußte ein kleiner Posten Pilze (Schälpilze), bei dem die Oberhaut fehlte, von dem Verkauf ausgeschlossen werden; unter feilgebotenen Mischpilzen sind in einem Falle bittere Schwefelköpfe vorgefunden und beseitigt worden. Die Pilzpreise waren in diesem Jahre außerordentlich hoch und bewegten sich zwischen 70 und 250 Pfg. für das Pfund. Für Gelbschwämmchen und Steinpilze wurden Preise wie für Zuchtchampignons gezahlt. Der allgemeine Pilzmangel hatte die Preiserhöhung hervorgerufen.

Eine Folge des geringen Pilzeinganges war natürlich auch die nicht so umfangreiche Ausstellung von Pilzen. Immerhin habe ich in 158 Fällen verschiedene Arten, darunter wunderschöne Exemplare des hier nicht häufig vorkommenden Masken-Ritterlings dem Publikum zur Schau gestellt. Die Pilzkontrollen hatten sich auf 605 vermindert.

Die vorgenommenen Pilzwanderungen waren im Gegensatz zu den früheren Jahren wenig zufriedenstellend, stundenlanges erfolgloses Suchen ermüdete außerordentlich, und vielfach mußte die Wanderung ergebnislos beendet werden. Die anhaltende Trockenheit hatte die Entwicklung der Pilze gerade in der näheren und weiteren Umgebung von Chemnitz stark gehemmt.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Der gesäte Tintling (*Coprinus disseminatus*).

Von Dr. K. Nägler, Berlin-Karlshorst.

Zu unserer Tafel 1.

Der gesäte Aftertintling (*Coprinus disseminatus*), nach der Bezeichnung *Rickens*, kommt sehr häufig auf und neben morschen Baumstümpfen vor. Die vorliegende Abbildung zeigt diese Art auf einem Baumstumpf in den Elbauen bei Roßlau. Offenbar hat das Mycel bereits den Baumstumpf gänzlich durchwuchert, denn die Fruchtkörper brechen allenthalben in großer Menge hervor. Diese Erscheinung hat dem Pilz auch

seinen charakteristischen Namen eingebracht. Man erhält durch diese Abbildung eine recht gute Vorstellung von der biologischen Bedeutung dieser kleinen Pilze für die Zersetzung absterbenden oder bereits abgestorbenen Holzes.

Fenchel-Tramete (*Trametes odorata*).

Die Fenchel-Tramete ist in der Oberlausitz keine Seltenheit. In der Wussina ¹⁾, ein Stück Urwald, am rechten Ufer der Görlitzer Neiße, hart an der Grenze des Saganer Kreises, auf Muskauer Gebiet, 14 km unterhalb Priebeles, 6 km von Muskau entfernt, ist diese eigenartige Porlingsart eine Massenerscheinung. Durch den Wind sind die Sporen in diesem prächtigen Mischwalde so umhergeweht worden, daß die alten Fichtenstümpfe von dieser Trametenart überwuchert worden sind. Recht bemerkenswert ist ihr angenehmer, honigartiger Duft, durch den sie oftmals, wie ich beobachten konnte, die Biene, besonders bei ihrem ersten, sogenannten Reinigungsfluge, an sich lockt.

Seidel, Gablenz O./L.

Verschiedene Beobachtungen.

Von Dr. Stier, Swinemünde.

1. Über den Geruch von *Amanita porphyrea* (Porphyr-Wulstling) und *Am. junquillea* (zitrongelber Wulstling).

Mit den Gerüchen ist es ein wunderlich Ding, und die Urteile der einzelnen stimmen durchaus nicht immer überein. Das liegt wohl an den verschiedenen Nasen. Oder sollte auch der Standort der Pilze dabei mitspielen? Der narzissengelbe Wulstling (*Amanita junquillea*) wie der porphyrbraune (*Am. porphyrea*) werden von *Ricken* und ebenso der erstere von *Michael* und *Klein* als geruchlos bezeichnet. Hier auf der Insel Usedom dagegen riechen sie meist, wenn auch nicht in jedem einzelnen Falle, deutlich wie der Knollenblätterpilz (*Am. mappa*), also etwa wie rohe Kartoffeln, doch widerlicher. Nur ist der Geruch nicht ganz so stark wie beim Knollenblätterpilz. Immerhin ist er so auffällig, daß ich bei meinen Anfangsstudien in der Pilzkunde mir einmal allen Ernstes einbildete, ich hätte eine neue braune Abart des Knollenblätterpilzes entdeckt, als mir *Amanita porphyrea* zum ersten Male in die Hände fiel. Dieser Pilz ist hier meist vereinzelt, nur 1923 wuchs er massenhaft in den Dünenlande unter Kiefern. Wegen des abstoßenden Geruchs habe ich mich nie entschließen können, die beiden Pilze zu verzehren, obwohl ich sie genau kenne und sie fast stets als essbar bezeichnet werden. Andere Pilzsammler hier kennen sie wohl kaum genügend, und ich darf annehmen, daß sie in unserer Gegend noch nicht gegessen worden sind. Es wäre ja nicht unmöglich, daß die beiden Pilze gelegentlich giftig wirken, wie etwa der Fliegenpilz (*Am. muscaria*) in einigen Gegenden giftig ist, in anderen nicht. *Ricken* bezeichnet ja auch *Amanita porphyrea* in seinen „Blätterpilzen“ und im „Vademecum“ als verdächtig. Die letzte Antwort auf diese Frage kann wohl nur ein Chemiker geben.

2. Vom Geschmack des Semmelstoppelpilzes.

Vom Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*) sagen die üblichen Pilzbücher (*Gramberg*, *Michad*, *Hermann*), daß er im Alter bitter wird und zu meiden oder doch wenigstens mit Natron zu behandeln ist (*Klein*). Nun fand ich im Oktober 1924 im Harz unter Fichten eine große Anzahl dieser Pilze, die bereits Sporen gestreut hatten, denn das Moos und Gras darunter war ganz weiß. Da meine Jagdbeute bescheiden ausgefallen war, nahm ich sie doch mit, und erst zu Hause fiel mir die erwähnte Warnung ein. Ich kostete, und siehe, sie waren alle sehr bitter, so daß ich sie von dem Pilzgericht ausschaltete. Mein Bruder dagegen, der eine große Portion davon abbekommen hatte, war nicht so vorsichtig, aber nach dem Kochen hat niemand in seiner Familie etwas von einem nachteiligen Geschmack wahrgenommen. Ich entsinne mich, daß eigentlich

¹⁾ Übrigens ist die Wussina mein lebendes Pilzlehrbuch, das mir den Weg in die Mykologie gebahnt hat. Hier hat auch *Rabenhorst* in den 66er Jahren gepilzt. In der Kriegezeit war daselbst *Herrmann* mein Begleiter.

fast alle Semmelstoppelpilze, die ich früher roh kostete, mehr oder minder bitter schmeckten, nach der Zubereitung aber stets sehr gut.

3. Der Sumpf-Haubenpilz.

Vom Sumpf-Haubenpilz (*Mitula phalloïdes* Bull.) sagt *Michael*, daß dieser schöne bernsteinfarbene Pilz im Herbst wachse. Ich fand ihn aber in dem Jahre 1925 bereits am Himmelfahrtstage in größerer Anzahl. Und zwar wuchs er auf Konglomeraten von faulenden Blättern und Kiefernnadeln, die am Rande eines Waldsees im Wasser schwammen.

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 baldige Zusendung gebeten!

- Bloch witz, Farbenänderung, Verschiedenfarbigkeit und Farbvariation bei Schimmelpilzen, Ber. Deutsch. Bot. Gesellsch., 46, 1928, p. 516—524.
- Bloch witz, Hygiene der Schimmelpilze, Ber. Deutsch. Bot. Gesellsch., 46, 1928, p. 550—551.
- Bourdot et Galzin, Hyménomycètes de France, 1, Paris 1927, 761 pp., 150 fr. Ein vorzügliches Werk mit folgendem Inhalt: Auriculariaceen, Tremellaceen, Tulasnellaceen, Caloceraceen, Exobasidiaceen, Clavariaceen, Thelephoraceen, Cyphellaceen, Corticiaceen, Hydnaceen, Polyporaceen.
- Brébinaud, La Flore des Landes, des friches et des bois en terrains calcaires, Bull. Soc. Bot. Deux-Sèvres, 1927.
- Les Russules par types, Bull. Soc. Bot. des Deux-Sèvres, 1928, 40 pp.
- Brock, Die Pilze der Haard. Herausg. Kreisstelle f. Naturdenkmalpfl. Recklinghausen. 1927.
- Buchheim, Biologisch-morphologische Untersuchungen an Erysiphaceen, Ber. Deutsch. Bot. Gesellsch., 46, 1928, p. 167—180.
- Buller and Newton, The Mating Method of Identification of a *Coprinus* growing on germinating seeds of Mangel and Sugar-beet, Annals of Botany, 41, Nr. 164, 1927, p. 662—670, mit 1 Phototafel.

Annelies Umlauf-Lamatsch, Pilzmärchen. Mit farbigen Bildern von Ernst Kutzer.

Wien-Leipzig-New York, Deutscher Verlag für Jugend und Volk. Preis geb. 3,50 Mk. Durch ihre Gestalt und Farbenpracht wirken unsere Waldpilze immer kobold-märchenhaft auf uns ein und spielen darum in vielen Volkssagen und -märchen eine wichtige Rolle. Die Märchen des vorliegenden Buches sind Kunstmärchen, die sich nett und angenehm lesen und mit schönen farbenprächtigen Bildern geschmückt sind. Die phantasievolle Verfasserin sucht darin für viele Pilznamen eine poetische Deutung zu geben und verfolgt gleichzeitig dabei ein gewisses lehrhaftes Streben, das sich aber nie aufdringlich bemerkbar macht. Sie erzählt, wie die ersten Pilze von den guten Zwergen, geschaffen wurden und wie dann immer eine böse Hexe die schlimmen Doppelgänger dazu schuf, wie es ihr wirklich gelingt, mit dem Knollenblätterpilz den Zwergenkönig zu vergiften, wie das Rotkäppchen zur Pilzgestalt verzaubert wird mitsamt seinen Tauben, die zu Täublingen werden usw. Kinder, die Freude an Pilzen haben, werden das besonders für sie bestimmte Buch mit Vergnügen lesen.

Prof. Dr. L. Spilger, Darmstadt.



Gesäter Tintling (*Coprinus disseminatus*) an morschem Baumstumpf.
Aufnahme von Dr. K. Nägler, Berlin-Karlshorst.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1929

Band/Volume: [8_1929](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 14-16](#)