



Feld-Edelpilz (Feld-Champignon).

Pfifferling.

Gelber Knollenblätterpilz; giftig.

Grüner Knollenblätterpilz; sehr giftig.

Steinpilz.

Satanspilz; giftig.

Anmerkung. Verlag Quelle & Meyer in Leipzig war so liebenswürdig, uns diese 2 Bunttafeln aus Professor Dr. Schmeils Lehrbuch der Botanik zur Verfügung zu stellen.

Bei besonders seltenen und schwierig bestimmbaren Funden wende man sich an die folgenden Spezialforscher:

1. Agaricaceae (Blätterpilze), besonders Täublinge, Ritterlinge, Schleierlinge: Studienrat Schäffer, Potsdam, Marienstraße 13.
2. Täublinge: R. Singer, Pasing b. München, Parkstr. 49.
3. Boletaceae (Röhrlinge): Kallenbach, Darmstadt, Frankfurter Str. 57.
4. Thelephoraceae (Rindenpilze): Prof. Dr. Litschauer, Innsbruck, Mandelsbergerstr. 9.
5. Hydnaceae (Stachelinge): Kallenbach, Darmstadt, Frankfurter Straße 57.
6. Hypogäen (unterirdische Pilze): Soehner, München, Conradstraße 11.
7. Polyporaceae (Löcherpilze): Kallenbach, Darmstadt, Frankfurter Straße 57; Prof. Dr. Killermann, Regensburg, Stahlzwinger 23.
8. Tremellaceae (Gallertpilze): Dr. Neuhoff, Königsberg i. Pr., Unterhaberberg 93b.
9. Niedere Pilze: Oberveterinärarzt Ade, Gemünden a. Main.
10. Pilzfarbstoffe: Dr. Kögl, Göttingen, organ.-chem. Laboratorium der Universität.
11. Verwendung der Pilze zu Futterzwecken unter besonderer Berücksichtigung der als giftig und verdächtig bezeichneten Schwämme. Prof. Dr. Raebiger, Halle (Saale), Bakteriolog. Institut, Freimfelderstraße 68.
12. Pilzvergiftungen: Dr. Thellung, Winterthur; Dr. Welsmann, Pelkum (bei Hamm in Westfalen).
13. Hausschwamm, holzzerstörende Pilze und Pilzkultur: Professor Dr. Richard Falck, Mycologisches Institut der Forsthochschule in Hannövrisch-Münden.
14. Holzzerstörende Pilze: Dr. Liese, Eberswalde, Forstl. Hochschule.
15. Pilze als Erreger von Pflanzenkrankheiten (Rostpilze, Brandpilze usw.): Dr. Zillig, Berncastel-Cues (Mosel), Zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft.
16. Parasitäre Kleinpilze: Dr. R. Laubert, Berlin-Zehlendorf, Elfriedenstr. 5.
17. Ustilagineen: Rektor E. Fahrendorff, Berlin N 31, Graunstraße 11.
18. Askomyceten: Konrektor W. Kirschstein, Berlin-Pankow, Neue Schönholzerstraße 13.
19. Myxomyceten: E. Droege, Berlin S 59, Jahnstraße 12.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Literatur der Tintenpilze.

Wer kann mir Literatur zur Gattung *Coprinus* Pers. angeben? Wer wäre bereit, an einer Durchforschung der Gattung mitzuarbeiten? Zuschriften an
 Stud.-R. G. Koch, in Glogau.

Erklärung zu Bunttafel 10.

Oben links: Feldedelpilz, Feldchampignon (*Psalliota campestris*).

Es gibt bei uns eine Reihe von verschiedenen Angerlings-Arten. Oft wird der anisartige Geruch als Kennzeichen angegeben. Es ist jedoch zu bemerken, daß nicht alle Arten nach Anis riechen. Auch ist der anisartige Geruch der gewöhnlich riechenden Arten nicht immer stark ausgeprägt, manchmal gar nicht vorhanden. Das beste Kennzeichen sind allein die Blätter, welche zuerst blaß sind, dann einen rosa bis rötlichen Schein annehmen und zuletzt schokoladebräunlich werden. Als gutes Merkmal zur Unterscheidung von den Knollenblätterpilzen wäre auch anzugeben, daß bei

den Angerlingen ein Stielknollen mit einer Gesamthülle vollständig fehlt. Der Anfänger meide junge Angerlinge, die noch nicht geöffnet sind und deren Blätter noch keine charakteristische Färbung besitzen.

Oben rechts: Pfifferling (*Cantharellus cibarius*).

Unser bekanntester Speisepilz. Der Name Pfifferling, Pfefferling erklärt sich aus dem \pm beißenden, pfefferartigen Geschmack des frischen Pilzes. Die Farbe des Pfifferlings ist nicht immer ausgesprochen dottergelb; im Alter bleicht er aus und kann ganz blaß weißlich vorkommen. Selten beobachtet man solche blassen Formen mit einem zarten Rosa-Hauch. Ähnlich ist der ebenfalls eßbare falsche Pfifferling, der aber mehr orangerötlich gefärbt ist. Seine Blätter sind dünner und nähern sich in der Gestalt mehr der normalen Lamellenform der Blätterpilze, während sie bei dem echten Pfifferling dicker, mehr leistenförmig sind, wonach diese ganze Pilzgruppe den Namen Leistenpilze trägt.

Mitte links: Gelber Knollenblätterpilz (*Amanita mappa*).

Zu den Knollenblätterpilzen gehören ungefähr 20 Arten, die zum Teil nicht leicht von einander zu unterscheiden sind. Ihren Namen tragen die Knollenblätterpilze nach den immer weißen Lamellen und nach dem Knollen am Stielgrunde (oft im Boden eingesenkt und daher leicht zu übersehen!), von dem aus im Jugendzustande eine Gesamthülle den ganzen Pilz umschließt. Die Reste dieser Hülle bleiben beim Größerwerden entweder am Stielgrunde oder auf dem Hute zurück. Besonders der Anfänger meide alle Knollenblätterpilz-Arten, auch die als eßbar angegebenen (Kaiserling, Grauer Wulstling, Perlpilz usw.). Der gelbe Knollenblätterpilz wurde bei neueren Untersuchungen als ungiftig befunden (Zeitschrift für Pilzkunde 1928, S. 97). Trotzdem ist auch weiterhin vor dem gelben Knollenblätterpilz zu warnen. Die beiden rechten Pilze dieser Gruppe stellen die weiße Abart des sehr giftigen grünen Knollenblätterpilzes dar.

Mitte rechts: Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*).

Unser gefährlichster Giftpilz, der deshalb besonders unheilvoll wirkt, weil sich die Vergiftungserscheinungen meist erst nach 8—40 Stunden einstellen, wodurch in den meisten Fällen jede ärztliche Hilfe versagt. Bei dieser Art sind die Reste der Gesamthülle meist sehr gut als fetzige Lappen am Knollen des Stielgrundes zu erkennen. Der Geruch des grünen Knollenblätterpilzes ist \pm süßlich, während der gelbe \pm widerlich, ähnlich Kartoffelkeimen riecht.

Unten links: Steinröhrling, Steinpilz (*Boletus edulis*).

Mit dem Pfifferling ist der Steinpilz wohl unser bekanntester Speisepilz. Sein weißliches, nicht verfärbendes Fleisch ist wohl sein bestes Kennzeichen. Wie das bei den meisten Pilzen der Fall ist, ist auch er in Färbung und Haltung sehr veränderlich. Je nach dem Standort ist sein Stiel kurz und bauchig oder schlank gestreckt. Der Hut kann in den verschiedensten Abtönungen von weißlich bis rotbraun und dunkel schwarzbraun vorkommen. Bemerkenswert sind die verschiedenen Formen, je nach seinem Vorkommen im Laub- oder Nadelwald. Sein ungenießbarer Doppelgänger, der Gallenröhrling (*Boletus felleus*) wird leicht an den im Alter rosa werdenden Röhren (Sporenfarbe) und an dem gallenbitteren Geschmack erkannt.

Unten rechts: Satanspilz (*Boletus satanas*).

Er ist selten und wird leicht an dem dickbauchigen, \pm roten Stiel, an den roten Poren, an dem auffallend blassen Hut und an seinem, besonders im Alter widerlichen Geruch erkannt. Wenn auch der verwandte Hexenpilz als eßbar bekannt ist, vermeide der Anfänger trotzdem alle rotporigen Röhrlinge, da über deren Wert noch keine ausreichenden Untersuchungen und Erfahrungen vorliegen.

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: [Tafel 10 und Erklärung 110-111](#)