

abgenagt gefunden. Hier ließ sich leider die betreffende Tiergattung nicht einwandfrei feststellen. Nicht ausgeschlossen könnte meine Vermutung sein, daß sich wilde Kaninchen oder Freund Mümmelmann diese Grünlinge als Mahlzeit auserkoren hatten.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Die Subskription auf eine Wandtafel des grünen Knollenblätterpilzes

haben Maria und Franz Kallenbach, der Schriftleiter unserer Zeitschrift für Pilzkunde, eröffnet. Näheres darüber wolle man bitte aus unserem Umschlagblatt ersehen. Die prächtige Tafel zeigt den grünen Knollenblätterpilz in allen Entwicklungsstufen und in seinen Farbvarietäten am natürlichen Standort. Diese Wandtafel in naturgetreuester Wiedergabe und in erstklassiger Reproduktion darf in keinem Schulzimmer, in keiner Pilzberatungsstelle, bei keiner Pilz-Ausstellung fehlen. Subskriptionspreis der unaufgezogenen Tafel (ca. 60 × 75 cm) 6.—RM. Bestellungen an die Geschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Darmstadt.

Abkühlungsversuche mit zwei holzbewohnenden Waldpilzen.

Von Dr. Heldmaier, Stuttgart.

In dem Aufsatz „Das Jahr der Überraschungen 1929“ von W. Villinger, Offenbach a. M., Heft 12, findet sich auf S. 187 die Bemerkung:

„Das Jahr 1929 hat uns aber auch die überraschende Erkenntnis gebracht oder dem Wissenden bestätigt, daß selbst die längsten und stärksten Frostperioden den Pilzmycelien im allgemeinen nichts anhaben können.“ Es interessiert vielleicht einen weiteren Leserkreis, zu hören, daß ich im Botanischen Institut der Technischen Hochschule Stuttgart mit zwei unserer holzbewohnenden Waldpilze Abkühlungsversuche machen konnte, die eine überraschende Kälteresistenz erkennen ließen.

Von den Abkühlungsversuchen, die ich jeweils mit 34 Einspormycelien von *Schizophyllum commune* und *Collybia velutipes* (Reagenzglaskulturen auf 3% igem Malzextrakt-agar) ausführte, dürften in diesem Zusammenhang die folgenden¹⁾ interessieren.

- a) Die Kulturen wurden 6 Wochen lang in einem Kühlraum gehalten, dessen Temperatur dauernd —5 bis —7° C betrug.
- b) Die Kulturen wurden 4 Stunden lang auf —10° C abgekühlt und dann 12 Stunden lang in einem Thermostaten mit +30° C gehalten. Dieser Temperaturwechsel wurde dreimal nacheinander vorgenommen.
- c) Die Kulturen wurden 2 Tage lang in einer Kühlmaschine mit —20° C gehalten und dann 4 Tage in Zimmertemperatur gestellt. Auch dieser Temperaturwechsel wurde dreimal nacheinander vorgenommen.
- d) Die Kulturen wurden 18 Stunden lang in einer Kühlmaschine bei —28° C gehalten und dann in einen Thermostaten mit +27° C gebracht.
- e) Die Kulturen wurden mit Hilfe einer Kältemischung aus Kohlendioxidschnee und Äther 2 Stunden lang auf —78° C abgekühlt und dann in Zimmertemperatur gebracht.
- f) Die Kulturen wurden 1/2 Stunde lang mit flüssiger Luft auf —185° C abgekühlt.

Die Seiten des Versuchsergebnisses, die in diesem Zusammenhang interessieren, sind die folgenden. Nur bei der Versuchsanordnung f) wurden 2 Einspormycelien von *Schizo-*

¹⁾ Näheres siehe Zeitschr. f. Botan., 1929, 22. Bd., Heft 4: Über die Beeinflussbarkeit der Sexualität von *Schizophyllum commune* (Fr.) und *Collybia velutipes* (Curt.).

phyllum, die sich schon immer durch wenig kräftigen Wuchs von den übrigen unterschieden hatten, getötet. Alle übrigen Schizophyllumkulturen sowie sämtliche Collybiamycelien hatten die Abkühlung gut überstanden und damit eine ganz außerordentlich große Widerstandsfähigkeit selbst diesen sehr tiefen Temperaturen (bis zu -185° C) gegenüber bewiesen.

Besonders erstaunlich ist diese Widerstandsfähigkeit, da es sich um Versuche mit vegetativen Mycelien handelt, nicht um Sporen, bei denen eine große Kälteresistenz weniger überraschen würde. Eine gewisse zeitlich begrenzte Schädigung zog die Abkühlung natürlich nach sich: als Folge derselben stellte sich eine Wachstumshemmung ein, deren zeitliche Dauer mit der Tiefe der Abkühlung zunahm. Im extremsten Fall, also bei Versuchsordnung f), setzte lebhaftes Wachstum erst 10—14 Tage nach der Abkühlung wieder ein.

Wer hat die Diagnose von *Agaricus calopus* Libert?

Bei der Bestimmung der kleinen Marasmier stoße ich auf *Agaricus calopus* Libert. Das Zitat weist auf: Marie Anne Libert, *Plantae cryptogamicae, quas in Arduenna collegit. 1—4 Leodii 1830—1837*. Davon ist in Deutschlands öffentlichen Bibliotheken nur ein Exemplar vorhanden. Es steht in der preußischen Staatsbibliothek unter den Seltenheiten, die nicht verliehen werden. Vielleicht gibt es aber weitere Exemplare in Instituts- und Vereinsbibliotheken. Wäre wohl ein Mitglied in der Lage, die Originalbeschreibung der genannten Art in der Z. f. P. nachdrucken zu lassen?

Prof. Dr. Ernst H. L. Krause, Rostock.

„Ein Fehler bei Ricken.“

Knauths Artikel (Z. f. P., 1929, S. 174) könnte den Anschein erwecken, als habe Ricken eine „Fehlbestimmung“ verschuldet, die durch Bresadola wieder gutgemacht worden wäre. Nun ist aber Rickens Darstellung, wie er selbst angibt, wörtlich aus Bresadolas „*Fungi Tridentini*“ entnommen, die Richtigstellung also höchstens eine Selbstkorrektur Bresadolas. In Wahrheit hält Bresadola aber in seiner *Iconographia* durchaus an dem fest, was er ein Menschenalter früher behauptet hat, nur daß er, Ricken folgend (!), jetzt den Pilz statt *Lepiota haematosperma* *Lepiota meleagris* nennt, eine kleinere Form davon beschreibt und abbildet, mit der ausdrücklichen Feststellung, der große und der kleine Pilz seien nur verschiedene Entwicklungsformen derselben Art. Man kann natürlich diese Behauptung Bresadolas in Zweifel ziehen, aber widerlegt scheint sie mir durch die Gegenüberstellung Knauths noch keineswegs.

Schäffer.

Sporen von Tintlingen und Düngerlingen (*Coprinus* und *Panaeolus*) erbeten.

Der Unterzeichnete bittet um gefällige Zusendung von *Coprinus*- und *Panaeolus*-Sporen. Nicht erwünscht sind die Sporen folgender Arten: *Coprinus ephemeroideus*, *narcoticus*, *sterquilinus* und *atramentarius*. Die Sporen erbitte ich auf sauberem, weißem Papier oder noch lieber auf sterilem Objektträger.

Prof. Dr. Vandendries, Rixensart, Brabant/Belgien, La Chanterelle.

Der nächste Kongreß.

In Heft 2 dieser Zeitschrift wünscht mein Ludwigshafener Amtsgenosse Kunz die nächste Hauptversammlung nach Mannheim oder Heidelberg. Dieser Wunsch muß wohl eingesandt worden sein, bevor dem Einsender bekannt war, daß ja der diesjährige Kongreß bereits in Darmstadt stattfindet. Dagegen ist unsere Nordwestecke bis jetzt meines Wissens zu kurz gekommen. Aus dem anregenden Bericht des Bremer Pilzsachverständigen Schatteburg habe ich zu meiner angenehmen Überraschung entnommen, daß unsere

Gegend viel reicher an den verschiedensten Speisepilzen ist, als ich bisher geglaubt hatte. Ich erlaube mir deshalb den Vorschlag, für die nächste Hauptversammlung Bremen oder Oldenburg in Aussicht zu nehmen. Als besondere Sehenswürdigkeit hätten wir Oldenburger unsere uralten Wälder (den Neuenburger Urwald und den Hasbruch mit über tausendjährigen Eichen) zu bieten, die allein schon für alle Naturfreunde auch aus den entlegensten Winkeln Deutschlands die Reise lohnen würden.

Studienrat Wiepken, Elsfleth a. d. Unterweser.

Seltene schlesische Funde.

Mit 1 Tafel.

Dem heutigen Hefte ist die schöne Phototypie eines Laubporlings aus Schlesien beigegeben. Wir bringen dazu die Ausführungen, die die schon mehrfach zitierte „Frankenstein-Münsterberger Zeitung“ in ihrer Nr. 246 vom 22. Oktober 1929 dem Funde widmete, trotz einiger Sätze von nur lokalem Interesse unverändert zum Abdruck; ebenso einen zweiten Artikel des gleichen Blattes aus Nr. 251 vom 27. Oktober 1929 über den Büschelweißling. Herrn Studienrat M. Buchs sprechen wir für seine liebenswürdige Mühe herzlichsten Dank aus.

Die Schriftleitung.

I.

Im Schaufenster der Philippschen Buchhandlung liegt ein braungrauer, buketähnlicher Pilzballen zur Ansicht aus. Er stammt aus dem Stolzer Oberwalde 7 km östlich von Frankenstein i. Schles. und ist von einer Pilzsammlerin (Witfrau Anna Schnase aus Bärwalde, Kr. Münsterberg) am Stammgrunde einer starken Eiche gefunden worden. Zahlreiche flache, schmalzfächerförmige, längsrundliche, am stumpfen Rande welligverbogene, manchmal gelappte Hüte von 5—8 cm Breite, 4—7 cm Länge und 5—7—9 mm Dicke entspringen einem reichverzweigten, unten derbkorkigzähnen, gelblichen, oben fleischigen, weißlichen Strunke und bilden, sich dachzieglig übereinander schiebend und z. T. verwachsen, einen fast geschlossenen Kopf, einen kompakten Pilzhaufen von 25:22 cm Durchmesser, 15 cm Höhe und fast einem Kilogramm (965 g) Gewicht. Gegen den Scheitel des Ballens werden die Pilzlappen kleiner und drängen sich hier zu tiefnabeligen, unregelmäßig trichterartigen Gebilden zusammen, so daß der ganze Fruchtkörper mit seinen blattförmigen Rand- und trichterförmigen Mittelhütchen etwas an einen fleischigen, ins Riesige vergrößerten Blütenkopf mancher Kompositenart erinnert, z. B. an eine vollgefüllte Tagetes. Die Farbe der zertraulichen Oberfläche ist ein braun unterlegtes Aschgrau, ein grau überhauchtes Sepia, und ähnelt bei den helleren Hutteilen dem Grau der *Polyporus intybaceus*-Abbildung Tafel 71 in Professor Dr. Ludwig Kleins „Gift- und Speisepilzen“, bei den dunkleren dagegen den rechtsseitigen Lappen der *Polyporus intybaceus*-Abbildung Nr. 287 in Michael-Hennigs „Führer für Pilzfreunde“. Vom Rande nach dem verschmälerten Grunde eines jeden Hutlappens wird das bräunliche Grau immer heller und geht am Strunke in ein gelbliches Weiß über. Die Röhren der Unterseite sind kurz, nur 2—4 mm lang, und ziehen sich am Stiele herab; sie sind mit dem Fingernagel leicht vom Hutfleische abzudrücken. Ihre Mündungen sind klein, weißlich, am Hutrande blaßbräunlich überlaufen, bei Berührung nicht verfärbend, unter der Lupe labyrinthisch verbogen, engere mit weiteren wechselnd, zerrissen-gezähnt. Das weiße, etwas brüchige Fleisch läßt sich in lange Fasern zerreißen und ist roh gekaut von mildem, nur selten nachträglich minimal kratzlichem Geschmack. Der ganze Pilz besitzt einen schwachen, schwer zu definierenden Geruch, nicht unähnlich den Blättern des Attichs *Sambucus Ebulus*. Seine Sporen erwiesen sich als kurzelliptisch, farblos, meist ohne Öltropfen und 5,3:3,2 bis 4,3 Mikron

groß. Die Sporenmaße zeigen, daß wir die Graugans oder den Laubporling *Polyporus frondosus* vor uns haben. Ein ziemlich seltener Geselle! Aus Schlesien führt Professor Dr. J. Schröter neun alte Fundorte an, darunter unsere Nachbarstadt Münsterberg. Professor Dr. G. Dittrich-Breslau berichtete in der Schlesienschen Zeitung vom 11. September 1924 von einem 10. Funde dieses Pilzes im Scheitniger Park in der Nähe der Schweizelei, Rektor Seidel-Gablitz O./L. in der „Zeitschrift für Pilzkunde“ 1929, S. 56, von seinem Vorkommen „am Grunde uralter Eichen“ in der sog. „Wussina“ bei Muskau. Aus dem Kreise Frankenstein sind in den letzten Jahren drei neue Standorte bekannt geworden. Lehrer Jos. Seidel-Oberglogau, zu jener Zeit noch in Habendorf, übersandte im September 1923 einen jungen *Polyporus frondosus* von 21:17 cm Durchmesser und 560 g Gewicht aus dem Schönheider Walde; die Sporen maßen 6:4 Mikron. Der Pilz wurde damals vor den Herbstferien gemeinsam mit einer von Lehrer Dittrich-Silberberg gefundenen Bartkoralle *Dryodon coralloides* im Schaukasten des Frankensteiner Lehrerseminars ausgestellt. Am 3. Oktober 1929 saß ein großer, leider von Maden schon ganz zerfressener Fruchtkörper am Grunde einer alten, mächtigen Eiche am Nordrande des Kamenzer Schloßparkes; Sporen 5,4—6,4:3,2—4,3 Mikron. Der jüngste Laubporlingsfund in hiesiger Gegend ist der im Philippschen Schaufenster ausliegende Fruchtkörper aus dem Stolzer Oberwalde vom 18. Oktober 1929. Die drei Funde boten gute Gelegenheit, einige Abbildungen der einschlägigen Literatur mit dem Naturobjekt zu vergleichen. Das beste mir bekannte Habitusbild eines jungen, enggeschlossenen Fruchtkörpers ist die nach einer Aufnahme von G. Bendelli in Trient in einem Drittel der natürlichen Größe hergestellte Phototypie Tav. XCVII bei Bresadola (I Funghi mangerecci e velenosi). Das Hansche Bild auf Professor Dr. Kleins Tafel 69 gibt die Form des entwickelten Pilzes gut wieder, nur waren die drei Funde aus dem Frankensteiner Kreise vollständig abweichend in der Farbe, nicht lichtbraungelb wie dort, sondern viel dunkler, braungrau, rauchgrau. Die Abbildung des sehr ähnlichen *Polyporus intybaceus*, der sich durch zylindrische Sporen von 7—8:2 Mikron unterscheiden soll und in Schlesien noch nie, und in den letzten Jahrzehnten anscheinend auch sonst nirgends festgestellt worden ist, auf Tafel 71 des Kleinschen Werkes stellt meiner Ansicht nach gleichfalls den Laubporling *Polyporus frondosus* dar, ebenso die *Polyporus intybaceus*-Abbildung in Michael-Hennigs „Führer“ III, 1927 Nr. 287, trotz Rickens Hinweis. Hier ist wie in Engler-Prantls „Natürlichen Pflanzenfamilien“ (Leipzig 1900, I, 1**, S. 166) nur ein Strunkast eines alten, gelockerten Fruchtkörpers dargestellt. — Der Laubporling führt in manchen Büchern auch den Namen „Klapperschwamm“, weil seine kleinen Hüte, „wenn man sie schüttelt, eigentümlich gegeneinander klappern“ sollen. Bei den frischen Frankensteiner Pilzen war davon nichts zu merken; vielleicht ist es bei getrockneten Stücken der Fall. Nach Professor Kirchmayr („Hedwigia“, Band 54, Heft 6) ist der Pilz ein Baumparasit und wächst jahrzehntelang immer wieder am Grunde desselben Stammes. Jung kann er gegessen werden; doch möge, wer zufällig auf ihn stößt, ihm als Seltenheit Schonung angedeihen lassen. Eine photographische Aufnahme des Stolzer Pilzes durch die Unterprimaner Piatka und Kolde steht Interessenten gegen Erstattung der Selbstkosten zur Verfügung. Der Pilz selbst wird dem Botanischen Museum der Universität Breslau überwiesen werden. M. B.

(Fortsetzung folgt.)

Pilzfunde.

Am 25. Januar fand ich bei Altenkessel im Grubengebiet an einer starken Buche in einer Höhe von 1—2 m zahlreiche Austernpilze (*Pleurotus ostreatus*). Die Hüte der Pilze, die sich infolge des milden, feuchten Wetters üppig entwickelten, hatten einen Durchmesser von 5 bis über 20 cm. Die Ernte ergab etwa 2 kg.

Mitte November fand ich bei Stieringen (Lothringen) an den Stümpfen von Hollunderstöcken in einem Fichtenwalde 14 schöne Exemplare des Südlichen Schüpplings (*Pholiota aegerita*). Dieser Schüppling, der sich durch einen starken, eigenartigen Wohlgeruch auszeichnet, ist einer der wohlschmeckendsten Pilze. Huber, Saarbrücken.

Neues vom Kahlen Krempling und dem Parasol.

Von Fritz Quilling, Frankfurt a. M.

In der einschlägigen Literatur erscheint an verschiedenen Stellen ein Hinweis, daß der „Kahle Krempling“, *Paxillus involutus*¹⁾, schon Gesundheitsstörungen verursacht habe.

In meiner Familie wird der Pilz seit langen Jahren, und zwar mit Vorliebe zu Salat, verwendet, ohne daß jemals irgendeine Beschwerde zutage getreten wäre.

Da kam aber jüngst ein Pilzsammler, der sich seit zwei Jahren von mir beraten läßt, und klagte mir, er und seine Frau seien zu gleicher Zeit nach dem Genusse von „Kahlen Kremplingen“ an Vergiftung erkrankt. Er hatte sich die Pilze zu Salat bereitet, weil er davon recht viele gefunden hatte. Übelkeit, Erbrechen und starker Durchfall waren die Erscheinungen, die fast zwei Tage angehalten hatten. Aber selbst nach sechs Tagen zeigte sich immer noch Brechreiz. Der sofort zu Rate gezogene Arzt hatte den Eheleuten den Magen ausgepumpt.

Der Familie meines Sohnes, der ich am Tage vorher, ehe der Mann bei mir seine Klagen vorbrachte, Pilze, darunter viele Kremplinge, gegeben hatte, waren dieselben gut bekommen. Selbst die beiden Enkelchen von drei und sieben Jahren zeigten keinerlei Erscheinungen. Allerdings waren diese Pilze nicht zu Salat verwendet worden, wie ich geraten hatte.

Waren nun an der Vergiftung die „Kahlen Kremplinge“ schuld, oder lagen andere Ursachen vor, etwa verdorbene Pilze ?

Schon verschiedene Male hatte ich den Mann im Verdacht, daß er seine gesammelten Pilze nicht sachgemäß aufbewahre. Die Pilze rochen oft muffig und alt. Außerdem ist ihm noch nicht abzugewöhnen, daß er die „schönen“ großen Pilze stehen läßt. Die zu der Giftmahlzeit verwendeten Pilze hatte ich vorher nicht gesehen.

Gerade der besprochenen verschiedenen Hinweise in der Pilzliteratur wegen bedaure ich es, nicht sagen zu können: „Es lag an den sonst einwandfreien Kremplingen!“ Sicher wäre es aber recht wichtig, wenn auch einmal von anderer Seite über einwandfreie Beobachtungen berichtet würde, damit auch dieses beängstigende Kapitel geklärt würde.

Eine andere Sache, die ich berichten will, beruht auch nur zum Teil auf eigener Erfahrung:

Ein Bekannter, Pilzliebhaber und leidlicher Kenner, erzählte mir, er habe sich Parasolpilze getrocknet, die einen schönen, würzigen Geruch nach der Trocknung entwickelt hätten, ähnlich wie Maggiwürze.

Diese Angabe war mir wichtig genug, um diese Probe selbst zu machen, obgleich man ja die Parasole zu den Pilzen rechnet, die man nicht trocknen soll.

Schon am gleichen Tage zeigte sich, daß die Pilze tatsächlich einen fremden Geruch entwickelten. Am zweiten Tage, als ich meine Wohnung betrat, empfing mich ein sehr intensiver, Geruch“. Es roch nicht gut. Aber es waren die Pilze, die rochen. Bald nachher entdeckte jemand, daß die Pilze nach Karbol oder Lysol rochen. Und wahrlich, die Parasole stanken penetrant nach Karbol. Trotz aller Einwände hob ich die Pilze zunächst noch auf. Nach 8 Tagen zeigte sich keine Spur mehr von Geruch, weder nach Karbol noch nach Maggiwürze. Ich habe sie heute noch, für spätere Verwendung.

Die getrockneten Pilze waren nur ganz junge, noch geschlossene Stücke gewesen, also sonst vollständig einwandfrei.

Auch hier wäre es interessant, zu erfahren, ob schon weitere derartige Erfahrungen bezüglich des Geruches gemacht wurden. Könnte hier vielleicht ein Schlüssel zu dem Karbolgeruch der Champignons gefunden werden ? Wäre hier vielleicht ein Anreiz für die Chemiker unter unseren Mitglidern gefunden ?

¹⁾ Vgl. Puk IV, 1920, S. 60.

Etwas vom Rotbraunen Milchling.

Von Prof. Dr. Lakowitz, Danzig.

Lactarius rufus Scop., der rotbraune Milchling, hat in der mir vorliegenden Ausgabe 1928 des Pilzmerkblattes des Reichsgesundheitsamtes keine gute Note erhalten mit den Worten „nicht zu empfehlen“. Zwar in dem Urteil der Behörde hat dieser weitverbreitete und im Sommer wie im Herbst in Nadelwäldern häufige Pilz immerhin gewonnen, denn das in früheren Auflagen des Pilzmerkblattes bei dieser Pilzart ominöse rote Kreuz deutlicher Giftigkeit hat man fortgelassen, aber eben empfohlen wird er nicht. Schade, und gerade empfehlen möchte ich ihn mindestens überall da, wo bessere, schmackhaftere Speisepilze nicht mehr anzutreffen sind. Letztere fehlen leider zur Betrübnis der Pilzfreunde gar oft in ihren bisherigen Fundgebieten; sie sind ausgerottet. Und da wäre es bedauerlich, wollte man den noch vorhandenen rotbraunen Milchling unbeachtet lassen. Seit Jahren sammle ich hier in den Nadelwaldungen des Küstengebietes bei Danzig diesen Pilz für eigene Küchenzwecke, und andere tun es mir nach. Wir genießen ihn als vollwertige Speise nach geeigneter Zubereitung, fühlen uns wohl dabei und möchten ihn nicht entbehren. Freilich wie immer kommt es bei solchen gastronomischen Fragen auf die Art der Zubereitung an. Und da muß ich betonen, daß das Fortgießen des Kochwassers überhaupt zu vermeiden ist, wie ja sonst bei Pilzgerichten, denn ihrer natürlichen Würze unnötig beraubte Speisen sind gewiß nicht zu empfehlen. Die Nährsalze sind doch die eigene Würze, und diese, gelöst im Kochwasser, mit diesem fortzunehmen, ist gewiß ein Verstoß gegen die guten Kochrezepte. Wir säubern und zerschneiden den frisch gesammelten Pilz, nachdem das untere Stielende entfernt ist, legen dann die Stückchen in kaltes Wasser etwa 5—6 Stunden und kochen ihn mit gewürztem Essig, um ihn dann in Glasgefäßen als Konserve für die Wintertage oder -abende aufzubewahren. Der scharfe Milchsafte ist ausgelaugt, der dann noch etwas harzige Beigeschmack wird durch den Essig verdeckt, und ein wohlgeschmeckendes Pilzgericht erwartet uns. Freilich, es gibt schmackhaftere Pilze; man nehme sie, wenn sie zu haben sind. Wir Hinterwälder hier im Osten sind es zufrieden. Bei uns in Danzig wird der rotbraune Pilz auf den Wochenmärkten noch recht selten angeboten, aber in Ostpreußen sah ich ihn z. B. in Tilsit massenhaft, und zwar hatten die Händler in ihren großen Schüsseln den stark zerkleinerten, schon kalt gewässerten Pilz als Marktware. Auf der Kurischen Nehrung, und zwar in Schwarzort, dem bekannten Ostseebad, wurde er im dortigen Hotel in derselben Weise schon im Jahre 1917 in der beschriebenen Weise zubereitet für den unmittelbaren Gebrauch zur Zufriedenheit der Gäste.

Crepidotus mollis.

Von Apotheker Schubert, Greifswald.

Am 23. Januar 1930 brachte mir Herr stud. rer. nat. Stoll einen braunsporigen, hellbraunen, deutlich schuppigen Seitenstielpilz, den wir als *Crepidotus spec.* feststellten, der aber nirgends unterzubringen war. *Haustellaris* kam nicht in Betracht, weil unser Pilz viel zu groß war, fast stiellos, am Grunde filzig behaart. *Mollis* hätte, auch mikroskopisch, gepaßt, aber die Schuppen! Überall steht „glatt und kahl“. Schließlich legte ich das Exemplar in Wasser und siehe: nach einigen Minuten waren die Schuppen verschwunden, der Pilz absolut glatt und kahl. Ich habe in der mir zur Verfügung stehenden Literatur nichts gefunden, daß der Hut beim Eintrocknen schuppig wird. Sporenmaße: 9—12/5,5—6,5 μ , Cystidenform und -größe, auch Sporenform stimmten genau mit den Angaben überein, so daß kein Zweifel an der Identität möglich ist. Ich bitte, den Pilz weiter zu beobachten und das Ergebnis bekanntzugeben.

Heringsgeruch bei einem Schirmling.

Von H. Schwitzer, Kassel.

Am 24. Oktober fand ich eine *Lepiota* in Menge am Rande eines Feldwegs, der in etwa 3 m Entfernung lange Zeit neben einem Buchenwald hinführt. Ich versuchte und kostete den Pilz; er roch angenehm und schmeckte angenehm nach Haselnüssen, wie *L. procera*.

Meinen Begleiter verleitete ich zur selben Rohkostlerei; er schien aber den Haselnußgeschmack nicht mehr in Erinnerung zu haben und meinte, angenehm wäre der Geschmack sehr, aber mit Haselnüssen möchte er ihn nicht ganz vergleichen. Über den Geschmack läßt sich schlecht streiten; zu Hause legte ich die Pilze auf einen Teller im Flurgang und vergaß sie da. Um den 3. November fiel mir ein Heringsgeruch im Flurgang auf, den ich mir nicht zu erklären wußte, da ich keine Heringe im Hause hatte. Der Geruch wurde täglich stärker, und endlich stellte ich die Pilze als die Verursacher fest. Nun ging es wieder abwärts; der Heringsgeruch wurde wieder schwächer und hatte sich nach einigen Tagen ganz verloren; die Pilze riechen jetzt ganz schwach nur nicht ganz so angenehm, wie getrockneter Steinpilz. Jetzt aber, den vertrockneten Pilz nach Rickens *Vademecum* zu bestimmen, gelang mir nicht. Ricken führt zwei Arten, die aber nicht in Frage kommen, auf, die frisch stark nach Hering riechen: *Friesii* und *cristata*.

Der Berg-Porling (*Polyporus montanus* Quéél).

In den Tagebüchern des schon vor Jahren verstorbenen Arth. Embden, Hamburg, finde ich die Notiz, daß im September 1906 im „Ungeheuren Grund“ bei Friedrichroda in Thüringen an altem Tannenstumpf *Polyporus montanus* Quéél. gefunden wurde, von v. Höhnel bestimmt und damals von ihm als neu für Deutschland bezeichnet.

William Meier, Hamburg.

Kleine Mitteilung aus der Pilzberatungsstelle der Staatl. Landesstelle für öffentl. Gesundheitspflege Dresden.

Vom Leiter dieser Pilzberatungsstelle Dr. Friese wurde am 4. Februar 1930 in 4 m Höhe am Stamme einer Buche in der Nähe des „Steinernen Tisch“ (Sächs. Schweiz) eine große Kolonie frischer Drehlinge (*Pleurotus ostreatus*, Austernpilz) gefunden. Sie bestand aus zirka 40 Exemplaren.

Verschiedenes.

Jubiläumstagung der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft.

Zur Feier des 10jährigen Bestehens der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft ging am 26. November 1929 folgendes Glückwunschsreiben an den Herrn Vorsitzenden, Universitätsprofessor Dr. Schiffner, ab.

Darmstadt, den 26. November 1929.

Hochgeehrter Herr Professor!

Die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde wünscht ihrer Schwestergesellschaft herzlich alles Gute zu ihrer Jubiläumstagung. Der Unterzeichnete schließt sich diesen Glückwünschen persönlich auf das herzlichste an. Mögen uns — im Interesse unserer gemeinsamen idealen Sache — stets freundschaftliche Bande vereinen.

Mit der vorzüglichsten Hochachtung

Ihr sehr ergebener

F. Kallenbach

im Auftrag der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde

Österreichische mykologische Gesellschaft in Wien.

Am 2. Dezember 1929 feierte die Österreichische mykologische Gesellschaft, früher Gesellschaft der Pilzfreunde in Wien, ihren 10jährigen Bestand durch eine außerordentliche Generalversammlung, welche im Hörsaal des Botanischen Institutes abgehalten wurde.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1930

Band/Volume: [9_1930](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 72-78](#)