

seinem Geruch getauft worden ist, sehr skeptisch gegenüber. Auf ähnliche Weise, wie angegeben, verwenden die Ostpreußen den Giftreizker (*Lactarius torminosus*) und den Speitäubling (*Russula emetica*). Schäffer berichtet in seinem Pilzwerke vom Speiteufel, daß derselbe nach dem Genuß „Bauchgrimmen“ verursache. Nur weiß man nicht recht, meint er den Genuß des rohen oder zubereiteten Pilzes. Seit mehr denn 15 Jahren verfolge ich mit Interesse die alljährlich in der Tagespresse veröffentlichten Pilzvergiftungen. Auch dieses Jahr sind mir auf meine Anfrage hin von drei Stellen urteilsreife Berichte über Lorchelvergiftungen zugegangen, und trotz des Abbrühens sind die Personen erkrankt. Wir sehen, die Pilzvergiftungen weisen immer noch viele toxikologische Rätsel auf, deren Lösung noch jahrelang die medizinische und mykologische Wissenschaft beschäftigen wird.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Pilzberatungsstellen der D. G. f. P.

1. Nachtrag.

(Vergleiche Z.f.P. 1930, Heft 6/7, Seite 105—107.)

Schulrat Brock, Dorsten, Westfalen, Leiter der amtlichen Pilzberatungsstelle für den Kreis Recklinghausen.

Nahrungsmittelchemiker und Apotheker A. Düring, Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Chemnitz.

Oberlehrer Kunz, Ludwigshafen, Bayernstr. 43, Amtliche Pilzkontrolle.

Frl. V. Seiffart, Nordhausen a. H., Pferdemarkt 24, Amtliche Pilzkontrolle.

W. Villingner, Offenbach a. M., Bismarckstr. 31, Amtliche Pilzkontrolle.

Polyporus mollis Pers. oder *fragilis* Fr.

Von William Meier, Hamburg.

Am 15. Dezember 1929 wurden im Forst Tangstedter Moor bei Hamburg an einem Fichtenstumpf braune, kissenförmige Pilzmassen gefunden, die bei der Berührung eine dunkelbraune Wolke hervorriefen. Röhren waren kaum zu erkennen. Die meisten Hyphen waren in Chlamydosporen zerfallen. Sporenmasse schokoladenbraun. Sporen unter Mikroskop bräunlich, dickwandig, rauh, kugelig (einzelne breit eiförmig, auch nierenförmige), 6 μ , mit zentralem Öltropfen. Hyphen ca. 3 μ breit. Es handelte sich um *Ceratomyces albus* Sacc., der im Herbst \pm weiß ist.

Am 29. Dezember 1929 wurde an derselben Örtlichkeit, ebenfalls an einem Fichtenstumpf, der dazu gehörige *Polyporus* gefunden. Pilz dachziegelig, braun, striegelig weich, Röhren zerrissen und länger als die

Breite der Hutsbstanz. Nach den langen Röhren (die Hutform variiert sehr bei diesem Pilz) käme nach Rickens *Vademecum Polyporus mollis* Pers. in Frage. Sporen weiß, klein ($4 \times 1 \mu$), wurstförmig gebogen.

Nach Killermann („Denkschriften der Bayer. Bot. Gesellsch. in Regensburg“, Bd. XVII) ist *P. mollis* wahrscheinlich zu streichen.

P. mollis Pers. = *borealis* Fr.

P. mollis Fr. = f. *resupinata* von *fragilis* Fr. = *albobrunneus* Rom.

P. mollis Rostk. = *erubescens* Fr. (vgl. Killermann).

Polyporus mollis der meisten Autoren dürfte mit *fragilis* Fr. zusammenfallen.

Die Zusammengehörigkeit von *Ceratomyces albus* Sacc. und *Polyporus mollis* (resp. *fragilis*) bleibt bestehen (cfr. Pilz- und Kräuterfreund, 5. Jahrg., Hefte 7 und 10).

Champignons mit Karbolgeruch.

Von Wilhelm Witt, Champignonbrutzüchtere, Torgau, Elbe.

Zu dieser Abhandlung in der Nummer 4/5 der Z.f.P. 1930 kann auch ich einige Beiträge liefern:

Vor dem Kriege habe ich einen größeren Posten mir von Sammlern verkaufter schöner Wiesenchampignons konserviert, bei denen sich während der ganzen Vorarbeiten einschließlich des Vorkochens kein auffälliger Geruch zeigte, aber, als ich die Konserven nach einiger Zeit (unter der Bezeichnung als Wiesenchampignons) verkaufte, erhielt ich von den Empfängern die größten Vorwürfe, z. B. den, ich hätte mit Lysol konserviert, so daß ich alles zurücknehmen bzw. vernichten lassen mußte.

Dieselbe Erscheinung wurde mir von einer großen auswärtigen Konservenfabrik berichtet und ebenso von einem hiesigen Apotheker, bei dem nach dem Öffnen der Konserven die ganze Apotheke nach Karbol gerochen hat.

Das Auffällige bei diesen drei Beispielen ist, daß der üble Geruch sich erst nachträglich entwickelt hat, und es wurde in allen diesen Fällen angenommen, daß unter die Wiesenchampignons auch Exemplare von Schafchampignons gekommen seien.

Seit jener Zeit konservieren die erwähnte Konservenfabrik und ich wild gewachsene Champignons nicht mehr.

Vom Frühlings-Ellerling (*Hygrophorus marzuolus* [Fr.] Bres.).

Von Heinrich Huber, Wiener-Neustadt.

Heuer (1930) ist der Frühlings-Ellerling Ende April und Anfang Mai nach Gewitterregen im nördlichen Rosaliengebirge (Niederösterreich und Burgenland) in sandigen Nadel- und Mischwäldern, besonders in deren regenseitigen Randteilen, in vielen Nestern aufgetreten. Bei einer Wanderung im Klostergraben fiel mir auf, daß von den meisten Fruchtkörpern des Frühlings-Ellerlings die Lamellen abgefressen waren,

während Hut- und Stielfleisch die sonst an Pilzen häufig zu sehenden Fraßhöhlen nicht aufwiesen. Die Stiele glänzten von Schnecken-Sohlen-schleim. Es gelang mir dann auch, die Feinschmecker beim Schmause zu überraschen. Es waren schwarze Wegschnecken (*Arion empiricorum*). Die Frühlings-ellerlinge haben einen starken Geruch. Herr Studienrat Schäffer, Potsdam, hat die Geruchsart bestimmt und als neues, gutes Artmerkmal festgelegt. Doch will ich ihm nicht vorgreifen.

Der Geruch des März-ellerlings.

Von Schäffer, Potsdam.

Als ich *Hygrophorus marzuolus* zum erstenmal von Herrn Koll. John aus dem Vogtland zugeschickt erhielt, fiel mir sofort ein recht starker Geruch auf, der fast genau mit dem süßlichen „Honig“-Geruch von *Amanita phalloides* übereinstimmte. Heuer schreibt mir Herr John, der Pilz zeige keine Spur von diesem Geruch und schmecke ausgezeichnet. Letzteres möchte ich nicht bezweifeln. Dagegen ist es doch recht auffallend, daß genau zur selben Zeit eine andere völlig frische Zusendung aus Sachsen wie eine von Herrn Direktor Huber, Wiener Neustadt, bei mir eintrifft, die beide gleichfalls deutlich denselben Geruch aufweisen und ihn um so stärker ausströmen lassen, je länger sie auf meinem Schreibtisch liegen. Ich glaube, man darf getrost diese mit dem Alter zunehmende Geruchsreaktion als ein gutes Merkmal der Art bezeichnen. Auch finde ich die Lamellenschneide meist mit fädigen 15—40/2—4 μ herausragenden Cystiden besetzt. Bemerkenswert ist vielleicht auch die intensive schön fleischrosa-weinrote Karbolwasserreaktion des Fleisches.

Der Schopf-Tintling mit Riesenstielen.

Von Studienrat Koch, Glogau.

Wie sehr sich die Pilze den Veränderungen an ihrem Standorte anpassen können, konnte ich an einem *Coprinus comatus* Fl. D. beobachten. Seit einer Reihe von Jahren wachsen auf einem Ödplatze am hiesigen städtischen Wasserwerke große Mengen des Schopftintlings und werden z. T. auch von Kennern, die aus andern Gegenden zugezogen sind und von dorthier den Speisewert dieses Pilzes kennen, gesammelt. Nun fand ich bei einem Besuche dieses Geländes eine ganze Reihe von kräftigen Stücken aus den Haufen von Odersand hervorwachsen, die man dort angefahren hat. Ganz wie gewöhnlich ragte der lange, weiße, bei kleineren Stücken der rundliche, braune Hut und ein Stück des weißen Stieles über den Boden, hier über den sterilen Sand empor. Ich grub mehrere dieser Pilze aus und fand, daß ihr Mycel in oder dicht über dem festen Ödboden lag, daß aber die Stiele außerordentlich kräftig und lang durch den grobkörnigen Flußsand durchgewachsen waren. Die Hüte standen denen der nicht unter dem Sande gewachsenen Pilze in nichts nach, ja, sie waren

sogar durchweg kräftiger und in jeder Hinsicht wohl entwickelt. Ich habe folgende Maße an diesen Pilzen festgestellt:

1. Stiel 40 cm lang, 23 mm dick; Hut 14 cm hoch, 9 cm breit; glockig;
2. Stiel 41 cm lang, 27 mm dick; Hut 14 cm hoch, 6 cm breit; walzlich;
3. Stiel 38,5 cm lang, 23 mm dick; Hut 14 cm hoch 4,5 cm breit;
4. Stiel 37 cm lang, 22 mm dick; Hut 12,5 cm hoch, 5,5 cm breit;
5. Stiel 32 cm lang, 22 mm dick; Hut 11 cm hoch, 5,5 cm breit;
6. Stiel 27,5 cm lang, 22 mm dick; Hut 5 cm hoch, 2,5 cm breit;
7. Stiel 24 cm lang, 15 mm dick; Hut 6,5 cm hoch, 3 cm breit;
8. Stiel 20 cm lang, 15 mm dick; Hut 2,7 cm hoch, 2 cm breit.

walzlich,
eben auf-
brechend
Pilze
jungf.,
noch ge-
schlossene
Pilze

Der Schuppige Porling, *Polyporus squamosus*.

Unser Mitglied, Rektor Hinterthür in Magdeburg, berichtete bereits vor dem Krieg in seiner empfehlenswerten „Praktischen Pilzkunde“ auf Seite 119, daß der Schuppige Porling einen mehligem Geruch hat. Er empfiehlt dort auch die Verwendung dieses Pilzes, indem er schreibt: „Sehr gut in Suppen“.

Wer hat den Narzissengelben Wulstling (*Amanita junquillea*) schon gegessen?

Von Kurt Wagner, Berlin-Mahlsdorf.

Obwohl dieser Pilz allgemein als eßbar bezeichnet wird, scheinen sämtliche Pilzfreunde eine Abneigung gegen ihn zu haben. Ich bin von verschiedenen Seiten beraten worden, ihn nicht zu verzehren. In der Hauptsache führe ich dies darauf zurück, daß nach Roman Schulz eine außerordentlich große Verwechslungsgefahr mit dem Gelblichen Knollenblätterpilz (*Amanita mappa*) und hellgefärbten Exemplaren des Pantherpilzes (*Amanita pantherina*) besteht. Er wird deshalb auch von R. Schulz als Speisepilz nicht empfohlen*).

Im September 1927 (meinem ersten Pilzjahr) fand ich hier in Mahlsdorf in einer kleinen sandigen Kieferschonung den Pilz in etwa 200 bis 300 Exemplaren, so daß in mir der Wunsch rege wurde, ihn für Speisewecke zu verwenden. Um als Anfänger ganz sicher zu gehen, sandte ich eine kleine Sammlung dieses Pilzes an Herrn Prof. Dr. E. Ulbrich vom Berliner Botanischen Museum, welcher mir schon in vielen Fällen mit freundlichem Rat zur Seite stand. Meine Bestimmung war richtig, und als ich nun ein Gericht einsammeln wollte, da war der Pilz — nicht mehr da. Ich fand am 1. Oktober 1927 nur noch zwei mittlere genießbare Exemplare, die ich ohne Oberhaut verzehrte. Da ich sie mit einem gerade auf dem Herd befindlichen Kotelettstück braten ließ, konnte ich den Geschmack, der bei zwei Exemplaren sowieso in Frage gestellt ist, nicht feststellen. Jedenfalls habe ich weder am gleichen Tage noch späterhin irgend etwas gespürt.

*) Anm. Vgl. den Aufsatz von R. Schulz über *Amanita junquillea* im Puk, 1921, Heft 11.

Im Jahre 1928 fand ich den Pilz überhaupt nicht, so daß mein vorgenommener Eßversuch, nunmehr 10 und dann 30 Exemplare zu verpeisen, ins Wasser fiel. Herr Prof. Dr. Ulbrich beobachtete den Pilz 1928 auch nicht. Ich hoffte nun auf das Jahr 1929, falls nicht die bittere Winterkälte einen Einfluß auf das Pilzgeflecht auszuüben vermochte. 1929 erschien der Pilz hier und anscheinend in der ganzen Mark Brandenburg wiederum nicht, so daß vielleicht Jahre vergehen können, ehe ich den zarten Pilz wiederfinde, dessen Myzel vielleicht doch durch den vorjährigen überaus strengen Winter etwas gelitten haben mag.

Vielleicht äußern sich an dieser Stelle Pilzfreunde, ob sie den Narzissengelben Wulstling schon als Alleingericht (nicht nur Einzelexemplare im Mischgericht!) gegessen haben und welches die beste Zubereitungsart ist. Roman Schulz teilte Herrn Prof. Dr. Ulbrich auf Anfrage mit, daß er den Pilz gegessen und schmackhaft gefunden habe.

Wie notwendig die Pilzaufklärung ist!

In einem größeren Orte Deutschlands erkrankten im Sommer ungefähr zehn Personen an Pilzvergiftung, wovon vier bald an den Folgen der Vergiftung verstorben sind. Nach dem Entlassungsschein des Krankenhauses handelt es sich um Knollenblätterschwamm-Vergiftung. Zur Aufklärung über den gefährlichsten Giftpilz wurde dem Magistrat des betreffenden Ortes die Anschaffung der neuen Kallenbach'schen Knollenblätterpilz-Wandtafel empfohlen. Die Antwort des Magistrats war hierauf: „Von der Anschaffung der angebotenen Tafel sehen wir ab.“

Wenn unsere ideelle Opferarbeit zur Verbreitung wissenschaftlicher und volkstümlicher Pilzkenntnisse, insbesondere zum Kampfe gegen die furchtbaren Pilzvergiftungen, derartigen Anklang und solche Unterstützung finden, dürfen wir uns nicht wundern, wenn die außerordentlich hohe Zahl von Pilzvergiftungen dieses Jahres bei der herrschenden wirtschaftlichen Notlage von Jahr zu Jahr weiter anwachsen wird.

Der Geschmack des Stoppelpilzes.

Der Stoppelpilz wird in der Pilzliteratur meistens als jung eßbar und schmackhaft, im Alter dagegen als bitter und wertlos bezeichnet. Die Herren Schulrat Brock (Dorsten) und Dr. Stier (Swinemünde) sagen nun in unserer Zeitschrift, daß sie den Geschmack der zubereiteten Pilze stets angenehm gefunden hätten, und die Angaben der Pilzbücher über den Geschmack würden sich wahrscheinlich nur auf den rohen Pilz beziehen. Zu diesem Ergebnis sind die beiden Herren aber wohl gekommen, weil sie *Hydnum repandum* und *Hydnum rufescens* nicht unterscheiden. Sie scheinen nur den letzteren zu kennen. Auch in der Literatur, angenommen Michael-Schulz, werden die beiden Arten durcheinandergeworfen. Ich betrachte *Hydnum rufescens* nicht als Varietät von *Hydnum repandum*. Michael-Schulz, Hahn, Dumée, Obermeyer, Jaccottet, Rolland

u. a. bilden *Hydnum repandum* ab, während die Bilder in Gramberg, Schnegg und Rothmayr *Hydnum rufescens* darstellen. *Hydnum repandum* wird oft sehr groß (Hutdurchmesser bis 20 cm) und ist im Alter weißlich. Ich fand den Pilz bisher nur in Buchenwäldern, während der viel kleinere rostfarbige *Hydnum rufescens* auch in Fichtenwäldern und hauptsächlich in Kiefernwäldern vorkommt. Ich sammle und unterscheide die beiden Stoppelpilze seit meinen Knabenjahren. In meiner demnächst in unserer Zeitschrift erscheinenden Arbeit über unsere Speisepilze lauten die Wertbezeichnungen:

Hydnum repandum. Ein brauchbarer Speisepilz. Wegen seines bitteren Geschmacks ist er vor der Zubereitung kurz abzukochen.

Hydnum rufescens. Ein sehr schmackhafter Speisepilz, schmeckt nie bitter. Dem vorigen im Wert erheblich überlegen.

Huber, Saarbrücken.

Eine Pilzvergiftung.

Von B. Knauth, Dresden 20, Dorotheenstr. 18.

Vor einigen Jahren wohnte ich Anfang Juni bei meinen Kindern in Lobeda bei Jena. Unter Führung meines Schwiegersohnes fand ich unter Kiefern auf Muschelkalkboden den Sternförmigen Bläuling: *Plicaria coronaria* Jacq. (= *Sarcosphaera coronaria* Jacq., *Peziza amplissima* Fries, *Peziza macrocalyx* Riess). Fk. außen bräunlichweiß, innen trüb-lila bis braunviolett, becherig, 3—10 cm breit, feinfilzig, Rand zerschlitzt, meist ungestielt, anfangs ist der Becher eingesenkt und kugelig geschlossen, dann platzt die mit einer dünnen, weißen Haut geschlossene Mündung sternförmig auf und erhebt sich ein wenig aus dem Boden heraus. Substanz weißlich, 3 bis 4 mm dick, mild schmeckend. Sp. langelliptisch, 13—20:6—10 μ , mit 1 bis 2 Öltröpfen. Schläuche 8sporig, Paraphysen fädig, oben wenig verdickt.

Weil dieser ansehnliche Becherling in Thüringen gegessen wird, ließ ich mir einige zubereiten und genoß sie samt einem Bismarckhering als Abendbrot. In der folgenden Nacht erwachte ich mit furchtbaren Leibes-schmerzen, die begleitet waren von Durchfall, Brechreiz, Schweißdrang und allgemeiner Übelkeit. Offenbar eine Pilzvergiftung! Stark ermattet, erwartete ich den Morgen und ließ mir dann von meiner Tochter einen starken, schwarzen Kaffee bereiten. Der brachte mich leidlich wieder in Ordnung. Aber die Mattigkeit war am zweiten Tage noch zu spüren. Die Heringskost an sich war unschuldig, denn von ihr hatten auch meine Kinder und Enkel genossen, und sie blieben gesund. — Nach meiner Heimkehr wurde das Rätsel einigermaßen dadurch gelöst, daß ich in unserer Zeitschrift las, als Salat zubereitet wirke der Sternförmige Bläuling giftig. Vermutlich hatte die Essigsäure meines Bismarckherings mit gewissen Stoffen des Becherlings eine giftige Kombination ergeben. Wer löst das Rätsel ganz ?

Eine Beobachtung an Erdsternen.

Verschiedene Beobachtungen an Erdstern- und Stäublingsarten lassen in mir die Vermutung aufkommen, daß nicht der Wind allein, sondern auch der Regen zur Sporenverbreitung beiträgt. Dafür zwei Beispiele. Ein starker, überraschend einsetzender Platzregen nötigte mich zum Unterstehen unter alte Tannen auf moosbedecktem Waldboden mit ungefähr 20 Exemplaren des Flaschenstäublings (*Lycoperdon gemmatum*). Die Hüllen dieses Pilzes wurden immer wieder von schweren Regentropfen getroffen, und bei jedem Aufschlag entwich eine deutlich sichtbare Sporenwolke. Das Ganze sah sich an wie eine feuernde Batterie, meine anwesenden Jungen in Entzücken versetzend. — Es war an einem Frühlingstag (Vorfrühling, März), als ich eine mir bekannte Fundstelle von *Geaster hygrometricus*, Wetterstern, aufsuchte. Der Wald war feucht vom Regen der vorhergehenden Tage. Der Wetterstern stand da, als ob er frisch der Erde „entsprossen“ wäre. Die Peridienzipfel waren nach unten geschlagen, Innenkörper mit geöffnetem Scheitel, dem von Zeit zu Zeit immer wieder einsetzenden Regen und den Regentropfen Gelegenheit zur Herausbeförderung der Sporen gebend. Wenn nach allgemein verbreiteter Ansicht der Wind allein die Sporenverbreitung der *Lycoperdaceen* und *Geasterarten* besorgt, warum dann die Öffnung (Zerreißung des Scheitels) des Innenkörpers des Wettersterns bei feuchter Luft, an Regentagen? — Welche neueren Arbeiten und Werke berichten zuverlässig über Pilzsporenverbreitung?

Hauptlehrer Gackstatter, Stuttgart.

Ein Standort von *Boletus parasiticus* Bull.

Von K. May, Hauptlehrer, Fischerbach (Schwarzwald).

In der 9. Lieferung des I. Bandes der „Pilze Mitteleuropas“ behandelt Herr Kallenbach, der Begründer unseres Tafelwerkes, den Schmarotzer-Röhrling (*Boletus parasiticus* Bull). Als Fundorte werden für Baden angegeben: Heidelberg (Schmeil, Spilger) und Gengenbach (Dubian). Da mein derzeitiger Wohnort nur 20 km von Gengenbach entfernt ist und ebenfalls im Kinzigtal liegt, fahndete ich dieses Jahr stark nach diesem so seltenen Röhrling. Der Erfolg blieb nicht aus. Am 14. Juli entdeckte ich meinen ersten *parasiticus* am Rande eines Rottannenwaldes. Am 11. August suchte ich dann diesen Fundort nochmals auf, um eingehende Beobachtungen zu machen. Das Ergebnis sei kurz mitgeteilt: Die Fundstelle befindet sich am oberen Rande (Schatten!) eines 27 Jahre alten Fichtenwaldes in 250 m Höhe, auf einem steilen, nach Süden gelegenen Hange. Der Untergrund besteht aus Gneis und ist reichlich mit Nadeln und Blättern bedeckt. Die Fundstelle ist nicht gerade feucht, ziemlich licht, liegt aber — wie oben bereits angedeutet — stets im Schatten. An Begleitpflanzen stellte ich fest: Rottanne (*Picea excelsa*) bei weitem vorherrschend, Weißtanne (*Abies alba*), Kiefer (*Pinus silvestris*),

Hainbuche (*Carpinus betulus*), Edelkastanie (*Castanea vesca*), Haselnuß (*Corylus avellana*), Weißdorn (*Crataegus monogyna*), Brombeere (*Rubus*), Geißblatt (*Lonicera periclymenum*), Salbei-Gamander (*Teucrium scorodonia*), Europäische Goldrute (*Solidago virgo aurea*), Widerton (*Polytrichum commune*).

Auf einer Fläche von etwa 20 qm fand ich 14 Boviste (*Scleroderma vulgare*) mit Schmarotzerröhrlingen. Südlich dieser Fläche, in reinem Rottannenbestand, nur wenige Meter von der Fundstelle entfernt, untersuchte ich während dreiwöchentlicher fast täglicher Beobachtung weitere 56 Boviste — mit negativem Ergebnis. Desgleichen konnte ich nördlich des Rottannenwaldes unter Eichengebüsch — nur durch einen Pfad von der Fundstelle getrennt — an 18 Bovisten keinen Schmarotzerröhrling entdecken. Als dann Ende August trockenes Wetter einsetzte, war die Parasiticus-Herrlichkeit bald zu Ende.

Wächst der Butterpilz, *Boletus luteus*, ausschließlich unter Kiefern?

Herr Prof. Dr. Romell von der Cornell University, Ithaca, U.S.A. bittet mich um sorgfältige Beobachtung zur Lösung dieses Problems. Wie aus meinen Darstellungen in „Die Pilze Mitteleuropas“ hervorgeht, wächst diese Art hauptsächlich unter Kiefern. Es kommen dabei verschiedene Arten dieser Nadelholzgattung in Betracht. Aber auch unter anderen Nadel-Bäumen wurde diese Art schon beobachtet, so unter Fichten (*Picea excelsa*) usw. Bei derartigen Beobachtungen muß natürlich sorgfältig darauf geachtet werden, daß keine andere Baumart in der Nähe steht, welche ebenfalls als Mykorrhiza-Symbiont in Betracht kommen kann. Michael gibt in seinen alten Auflagen „junge bis mannshohe Fichtenanpflanzungen“ als Standort an. Wenn eine solche junge Anpflanzung ganz rein ist, ohne alle anderen Bäume, und auch keine andere Baumart in der Nähe steht, ist der Zusammenhang auch mit der Fichte erwiesen. Bei allen diesbezüglichen Mitteilungen wird am besten der botanische Name der betreffenden Baumarten genannt oder ein Beleg davon eingesandt. Durch die volkstümlichen Landesnamen können leicht Verwechslungen entstehen, da z. B. unter „Fichte, Tanne“ usw. in den verschiedenen Gegenden verschiedene Bäume verstanden werden.

Alle diesbezüglichen Beobachtungen und Mitteilungen werden mit Dank entgegengenommen.

F. Kallenbach, Darmstadt.

Die vielgestaltige Kernkeule.

Vom hiesigen Garteninspektor wurde mir auf meine Bitte *Xylaria polymorpha* überlassen, die an Hartholz im Botanischen Garten wuchs. Mir fiel auf, daß der Stiel samtartig schwarzbraun behaart war. Keim mir bekannter Autor erwähnt das bei der Beschreibung des Pilzes, Migula nennt den Stiel sogar kahl. Ich bitte um weitere Beobachtungen über diese Eigentümlichkeit der betreffenden Art.

P. Schubert, Apotheker, Greifswald.

Der Hexenpilz (*Boletus luridus*) unter Linden.

Von W. Villinger, Offenbach a. Main.

Auf einer Pfingst-Maltour im Vogelsberg fand ich zwischen Gießen und Alsfeld einige *Boletus luridus*, immer nur unter Linden, am Straßenrand und auf einem Weideplatz. Auch meine Funde bei Soden-Salmünster im Jahre 1926 waren desgleichen an der Straßenböschung unter Linden.

Bemerkung zu Ades Besprechung von Britzelmayr.

Von Prof. Dr. Killermann.

Trotz der eingehenden Beschäftigung mit Britzelmayrs Werk, die aus Herrn Ades Referat hervorgeht, und der von ihm neu verzeichneten Funde solcher Arten, muß ich doch in die Berechtigung der meisten der Britzelmayrschen Nova Zweifel setzen. Ich habe schon früher (Krypt. Forschg. I, S. 361, München 1920) einige derselben festzustellen gesucht und habe davon vier auch in der letzten Arbeit als nachweisbar aufgeführt. Die Zuversicht in Britzelmayrs Angaben, der doch sehr schnell arbeitete, ist aber bei der Weiterführung meiner kritischen Arbeiten (Leukosporen, 1. Hälfte — erscheint dieses Jahr) stark geschwunden. Bresadola hatte dazu (besonders zu den Sporenangaben) wenig Vertrauen (nach mündlicher Besprechung). Nachprüfung ist, da Britzelmayr keine Exsikkaten fertigte, leider nicht möglich. Es wäre mir sehr erwünscht, wenn unser Landsmann gerechtfertigt werden könnte. Bei der in unserem Klima besonders entfalteten Gattung *Cortinarius* möchte man eine größere Artenzahl, als die älteren Autoren angenommen haben, wohl vermuten.

Der weißgestiefelte Schneckling.

Der weißgestiefelte Schneckling (*Limacium fuscoalbum* Lasch) war in der Umgebung Stadtilms, auf den Vorbergen des Thüringer Waldes, schon Ende Oktober in Mengen zu finden und entgegen den Beobachtungen des Herrn Gackstatter (Band 8, Heft 5, S. 77) im reinen Nadelwald auf mittlerem Muschelkalkboden.

Ich fand denselben am 13. Oktober 1929 auf dem Buchberg unter Kiefern (435 m), auf dem Haunberg (500 m) im Nadelmischwald. Auf dem Sperlingsberg (422 m) im Nadelmischwald. Hier trat der Pilz erst spät auf, am 27. November 1929, und hatte einen stark buttergelbfleckigen Stiefel. Weitere Standorte sind auf dem Weinberg (435 m) im gemischten Nadelwald und im Rabenholz unweit vom Hohen Kreuz auf Marlishäuser Flur unter Jungkiefern (396 m).

Die vier ersten Standorte befinden sich auf Muschelkalkboden mit leichter Humusdecke, der Standort im Rabenholz weist stark kalkhaltigen Sandboden auf.

Diese schönen großen und derben Schnecklinge hatte ich in den vorhergehenden Jahren nie angetroffen trotz genauer Ortskenntnis.

Übergangseigenschaften zum schleimigbeschleierten und wohlriechenden Schneckling habe ich nicht feststellen können; wohl aber beim Rabenholzstandort zum olivgestiefelten, da die dicke grau-olivfarbene Schleimschicht den unteren Stielteil ganz überzogen hatte.

Von dem seltenen *Limacium aureum* Arrh. habe ich auch einige Standorte, zum Teil mit vollkommen rotem Hut.

Gierloff, Stadtilm i. Thür.

Amanita mappa, der Gelbliche Knollenblätterpilz, außerhalb des Waldes.

Neben dem in diesem Jahre erstaunlich großen Reichtum unserer Marschweiden an Egerlingen fiel mir neulich schon auf, daß mehrere Arten, die man sonst nur im Walde zu finden pflegt, wie Kahler Kreppling, Falscher Pfifferling, verschiedene Täublinge und Milchpilze, Perlpilze und sogar Steinpilze in größerer Zahl, Maronenpilze, Rotfußröhrlinge (auffallend rothütig) an unseren ziemlich öden Landstraßen und Feldwegen etwa 12 km (bzw. mit Berücksichtigung der anderen Seite der Weser 8 km) vom nächsten Walde entfernt gedeihen. Die wichtigste Beobachtung aber glaube ich heute gemacht zu haben: ich fand an einer mit Eichen bepflanzten Landstraße, die südlich von Elsfleth über etwas moorigen Untergrund führt, im Grase einen tadellos entwickelten Gelblichen Knollenblätterpilz von 12 cm Höhe und $5\frac{1}{2}$ cm Hutdurchmesser, dicht neben einer Viehweide. Egerlinge sah ich hier nicht — sie mochten schon abgeerntet sein —, wohl aber einige riesenhafte Steinpilze; der nächste Wald ist von dem Fundort 2 km entfernt. Wenn diese Beobachtungen auch nicht ganz neuartig sind, hielt ich sie doch für mitteilenswert.

Wie ich soeben erfahre, sind Gelbliche Knollenblätterpilze (weiße Abart) auch an anderer Stelle bei Elsfleth, etwa 12 km vom nächsten Walde entfernt, an Landstraßen gefunden worden.

Studienrat O. Wiekens.

Hauptversammlung der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft.

Dieselbe fand am 3. Februar 1930 im Botanischen Institut in Wien statt.

Es wurden gewählt:

Obmann: Universitätsdozent Prof. Dr. H. Lohwag,

Obmannstellvertreter: Hofrat Prof. Dr. K. Keißler,

zum Ehrenmitglied wurde ernannt: Universitätsprofessor

Dr. V. Schiffner.

Dank und Bitte.

Allen Pilzforschern und Pilzfreunden, die mich bisher mit Amaniten und deren nahen Verwandten versorgt haben, danke ich herzlich und bitte erneut, mir auch weiterhin solches Material zuzusenden. Erwünscht sind mir jetzt ganz besonders *Amanita caesarea*, *cinerea*, *Eliae*, *excelsa*,

pantherina, solitaria, strobiliformis, aspera, verna und porphyrea (bzw. recutita) sowie die verschiedenen Variationen von muscaria. Desgleichen sind mir auch alle Amanitopsis-Arten (vornehmlich alba und strangulata) erwünscht. Dankbar wäre ich auch für Mitteilungen über Quellenmaterial zu den Amaniten, wo solches leihweise zu erhalten ist, damit ich es mir, soweit es mir nicht schon zur Einsicht vorlag, verschaffen kann.

Ich bitte zu beachten, daß meine Adresse nicht mehr Stollberg i. Erzgebirge ist, sondern Studienrat R. D. Herrfurth, Weinböhla i. Sa., Maxstr. 3.

Bitte um Zusendung von Korallenpilzen (Clavariaceen).

Der Unterzeichnete bittet um Zusendung aller Clavariaceen. Am besten wird bei jeder Art ein Objektträger untergelegt, um das Sporenpulver während des Versandes aufzufangen.

Seth Lundell, Upsala (Schweden), Floragatan.

Bitte.

Der Unterzeichnete bittet um Zusendung folgender Arten zu Kulturzwecken: *Stropharia stercoraria*, *semiglobata*; *Panaeolus fimiputris*, *separatus*, *phalaenarum*, *fimicola*, *accuminatus*; *Coprinus ephemerus*, *ephemeroides*, *fimetarius*; *Psilocybe coprophila*, *merdaria*; *Bolbitius vitellinus*.

Stud. rer. nat. Stoll, Greifswald, Knopfstr. 18.

Bitte um Pilzzusendung.

Da ich mit einer Bearbeitung der Milchlinge (*Lactarius*) beschäftigt bin, bitte ich um Zusendung von Milchlingen, insbesondere von selteneren oder kritischen Arten wie z. B. *sanguifluus*, *insulsus*, *luridus*, *uvidus*, *zonatus*, *controversus*, *resimus*, *circellatus* usw.

Dr. E. Pieschel, Braunschweig-Gliesmarode, Institut für landwirtschaftliche Botanik.

Pilzausstellung zu Dessau.

Bei geeigneter Witterung sollen im September und Oktober in Dessau zwei volkstümliche Pilzausstellungen stattfinden. An den Vormittagen sind Führungen für die Dessauer Schulen vorgesehen, während die Nachmittage mehr den erwachsenen Besuchern vorbehalten sind.

Die erste Ausstellung wird am 25. und 26. September in Dessau-Großkühnau (Burg Reina) stattfinden und die zweite am 24. und 25. Oktober im Museum für Naturkunde und Vorgeschichte zu Dessau. Diese zweite Ausstellung wird am 23. Oktober abends 8 Uhr in einer Versammlung des Naturwissenschaftlichen Vereins Dessau eröffnet werden.

Der Veranstalter würde es dankbar begrüßen, wenn er von Mitgliedern der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde unterstützt würde, sei es durch Besuch, sei es durch Zusendung von Material.

Kersten, Dessau-Großkühnau, Anhalt.

Pilz-Exkursionen.

Auf verschiedene Anregungen veranstaltet die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde in Verbindung mit den amtlichen heimatkundlichen Arbeitsgemeinschaften und dem Deutschen Lehrerverein für Naturkunde (B.-V. Darmstadt) im Laufe des Herbstes zur Aufklärung über die wichtigsten Gift- und Speisepilze, über ihre biologischen Lebensverhältnisse, sowie besonders zum Kampf gegen die furchtbaren Pilzvergiftungen in verschiedenen Gegenden Hessens eine Reihe von kostenlosen Pilz-Exkursionen und Lichtbilder-Vorträgen. Wo eine Anzahl von Interessenten vorhanden ist, kann eine derartige Veranstaltung stattfinden. Anfragen und Meldungen an

F. Kallenbach, Darmstadt (Aus d. Hess. Lehrer- und Heimat-Zeitschriften).

Am 17. August veranstalteten die Mitglieder der D.G.f.P. in Berlin zwei Pilz-Exkursionen unter Führung der Herren Studienrat Hennig und Dr. Nägler.

Von der amtlichen Pilzberatungsstelle in Nordhausen a. H.

Fräulein V. Seiffart berichtet, daß sie in ihrer Pilzberatungsstelle im August dieses Jahres immer viel Arbeit hatte. So waren in einer Woche 250 Besucher da, wobei über 600 Bestimmungen erledigt wurden.

Pilzausstellung des Offenbacher Vereins für Naturkunde im Offenbacher Schloß am 24. August 1930.

Der Offenbacher Verein für Naturkunde veranstaltete am 20. August dieses Jahres eine große Pilzausstellung. Die Ausstellung selbst wurde organisiert von der Abteilung für Pilzkunde des genannten Vereins unter vorbildlicher Leitung der Herren Villinger und Zilch. Unterstützt wurden die genannten Herren durch ihre fleißigen Mitarbeiter, die Herren Blatz, Haub, Höhmann, Stadtmüller und Wiebel. Ausgestellt waren ungefähr 200 Arten aus unseren wichtigsten Pilzgattungen, worunter folgende vertreten waren: *Tricholoma*, *Clitocybe*, *Paxillus*, *Lactarius*, *Amanita*, *Cantharellus*, *Boletus*, *Polyporus*, *Hydnum* usw. Der Hauptwert war bei der Ausstellung in echt pädagogischer Weise auf die wichtigsten Gift- und Speisepilze gelegt. Von besonderen Funden seien genannt: außergewöhnlich große Stücke von *Clitocybe candida*, das übelriechende *Tricholoma inamoenum*, die seltene *Amanita virosa*, *Cantharellus Friesii*, *Phallus caninus*, *Ganoderma laccatum* usw. Besonderen Anklang fanden die in Gedichtform abgefaßten Pilzmerkmale von Herrn Villinger, der gleichzeitig eine große Auslage aus seiner prächtigen, ungefähr 1000 Arten umfassenden Sammlung von Pilzaquarellen zeigte. Ein Riesenbovist von zirka 60 cm Durchmesser im Gewicht von 29¹/₂ Pfund lenkte ganz besonders die Aufmerksamkeit der vielen Besucher auf sich. Von diesem außerordentlichen Fund des Herrn Konservator Zilch hatte

dieser einen Gipsabguß hergestellt. Ein ganz besonderes Schaustück war auch die Auswahl aus der Pilz-Diapositiv-Sammlung des Herrn Zilch.

Der Besuch der Ausstellung war außerordentlich lebhaft und zahlreich, so daß es zu manchen Zeiten nicht möglich war, überhaupt durch dieses dauernde Gedränge hindurchzukommen; ein Beweis, wie sehr die Not der Zeit auch breitere Volksschichten wieder mehr zum Pilzgenuß hinlenkt, und wie notwendig deshalb eine derartige Pilzaufklärung ist. Das letztere wird besonders auch durch folgendes Vorkommnis bewiesen. Ein Ausstellungsbesucher äußerte bei der Besichtigung des gefährlichsten Giftpilzes (Grüner Knollenblätterpilz), *Amanita phalloides*, daß er von diesem Pilz schon ein ganzes Gericht verzehrt habe!! Man darf sich deshalb wohl wundern, daß nicht noch mehr Pilzvergiftungen vorkommen, wenn manche Pilzsammler nachher nicht einmal wissen, was sie gegessen haben.

Standortstreue der Pilze.

Von Fr. Kallenbach, Darmstadt.

Lenz berichtet 1862 vom Hohlfußröhrling: „Ich habe diesen Schwamm in Menge beim Richthof ohnweit Schlitz im Großherzogtum Hessen auf buntem Sandstein unter Lärchen und Kiefern gefunden; auch in der Nähe Schnepfenthal's habe ich ihn einzeln auf buntem Sandstein und unter den genannten Bäumen gefunden. An beiden Orten war die Oberfläche des Hutes an nicht zu jungen Schwämmen bei trockenem Wetter trocken und ungefähr wie bei *B. Pes caprae* anzusehen.“

Es interessierte mich, ob der Hohlfußröhrling an dem genannten Platz bei Schlitz heute noch anzutreffen ist. Auf meine Bitte prüfte Herr K. Hahn auf Schloß Schlitz in dankenswerter Weise die Lenzsche Angabe nach, und er fand „unter den in Fachkreisen berühmten 30 bis 40 m hohen Lärchen des Richthofs“ den Hohlfußröhrling in größerer Zahl in allen Färbungen von hell-zitronengelb bis braun vor. Der Hohlfußröhrling hat an dieser Stelle also nachweisbar schon ungefähr 70 Jahre lang seinen Standort beibehalten. Es wäre eine interessante Aufgabe, auch andere Fundorte aus der Literatur in ähnlicher Weise nachzuprüfen.

Der Hasen-Röhrling.

Am 24. August 1930 fand ich auf dem sandigen Waldwege nach dem Forsthaus des Glogauer Stadtforstes einen Hasenpilz, *Leucobolites castaneus* (Bull.) Beck, dessen Ausmaße die für diesen Pilz bisher angegebenen weit übertreffen. Der Hut war 18 cm breit und 40 mm dick. Der Stiel 12,5 cm lang, unten 60, oben 35 mm dick. An der höchsten, etwas aufgebogenen Randstelle war die Höhe des Pilzes 19 cm. Der Pilz war vollkommen gesund; die Poren waren durchaus zitronengelb.

Studienrat G. Koch, Glogau.

Zur Bekömmlichkeit des Kahlen Kremplings.

In Heft 4/5 spricht Herr Quilling, Frankfurt, den Wunsch aus, einwandfreie Beobachtungen über die Bekömmlichkeit des Kahlen Kremplings zu veröffentlichen. Ich sammle den Kahlen Krempling seit dem Jahre 1910. Er wurde von meiner Mutter stets ohne vorherige Abkochung als Gemüse zubereitet, mundete vortrefflich und verursachte nie Verdauungsstörungen. Noch vor 14 Tagen sammelten unter meiner Anleitung zwei Eisenbahnbeamte in einem Fichtenwalde bei Neudorf mehr als 15 Pfund prächtig entwickelte Kremplinge. Die Pilze wurden von den Familien, Erwachsenen und Kindern, als Gemüse verspeist. Sie bekamen allen ausgezeichnet, und die beiden Sammler freuen sich, diesen häufigen und guten Speisepilz kennengelernt zu haben. Huber, Saarbrücken.

Tricholoma pessundatum und *albobrunneum*.

Herr Gramberg, Königsberg, berichtete in einem früheren Jahrgang unserer Zeitschrift, der Getropfte Ritterpilz habe in Königsberg, wo er bei einem Ausfluge des Pilzvereins gesammelt worden sei, leichte Massenerkrankungen (Übelkeit, Erbrechen) verursacht. Auch anlässlich der Massenerkrankungen in Bitterfeld im vergangenen Jahre zog man *Tricholoma pessundatum* in Betracht, obwohl die Art in der gesamten Pilzliteratur als eßbar bezeichnet wird. Nach Roman Schulz ist sie sogar sehr wohlschmeckend. *Tricholoma pessundatum* wurde von mir erstmalig im Jahre 1922 und von meiner Familie alsdann nochmals 1925 ohne vorherige Abkochung als Gemüse zubereitet. Die Pilze waren wohlschmeckend und bekömmlich. Noch in der vergangenen Woche sammelte ich zwei Pfund zwischen Heidekraut am Rande eines jüngeren Kiefernwaldes (Sandboden) bei Hauptstuhl in der Pfalz. Ich verzehrte diesmal die Pilze allein. Sie schmeckten als Gemüse sehr gut, und der Genuß rief keine nachteiligen Wirkungen hervor. *Tricholoma pessundatum* kann ich als Speisepilz nur empfehlen, denn er ist zart und leicht verdaulich. Ich glaube aber auch nicht, daß *Tricholoma albobrunneum* die Erkrankungen verursacht hat. Diesen Pilz, der ebenfalls in sämtlichen deutschen und französischen Pilzbüchern als eßbar bezeichnet ist, habe ich vor einigen Jahren mehrmals in kleineren Mengen verspeist. Im Speisewert steht *Tricholoma albobrunneum* dem verwandten *Tricholoma pessundatum* entschieden nach. Kurzes Abkochen vor der eigentlichen Zubereitung dürfte zu empfehlen sein. Nach Maublanc soll *Tricholoma albobrunneum* zwar nicht leicht verdaulich sein. Doch bekam mir die Art gut.

Huber, Saarbrücken.

Der frühe Schüppling (*Pholiota praecox*) als Speisepilz.

Von Oberlehrer Kunz, Ludwigshafen.

Die Umgebung des hiesigen Schlachthofes besteht teilweise aus aufgefälltem Gelände. Die Sumpflöcher, die sich hier früher befanden, wurden mit Abfallstoffen der Stadt allmählich zugeschüttet. Auf dem

Neuland entstand eine Grasnarbe, soweit nicht vorher schon sich Ruderalpflanzen angesiedelt hatten. Auf diesem Gelände erschien im Mai d. J. in großer Zahl ein Pilz, der einige Ähnlichkeit mit einem Champignon, *Psalliota pratensis* Schff., (Ricken, Blätterpilze Nr. 716) hatte. Ihm entsprachen die Farbe des Hutes, der Lamellen und Sporen etwa; ein Ring war auch vorhanden, und in der Nähe weidete ein Schäfer seine Herde. Es mußte also ein Schafchampignon sein. Als solcher ward er denn von den Leuten eifrig gesammelt und zu Hause in der Küche verwendet. Als ich den Pilz sah, erkannte ich sogleich die schwächliche Form eines solchen, den ich im Frühling stets auf Äckern bemerkt und für *Pholiota praecox* gehalten hatte. Allerdings schwankte ich bei einer neuen Untersuchung wieder, ob es nicht vielleicht *Ph. dura* sei. Auf *Ph. praecox* traf Rickens Beschreibung zu bis auf die Sporenmaße, die etwas weiter zu fassen wären. Auch die Beschreibung von *dura* paßte samt den Sporenmaßen; doch war die Erscheinungszeit (8 bis 9 dort) eine andere. Ich sandte zur Entscheidung ein Exemplar an die Schriftleitung, die für *praecox* entschied. Auch auf dem Pilzmarkte fand sich der Schüppling einmal in kleiner Menge ein.

Neue Literatur und Besprechungen.

Killermann, S., Hymenomyceteae.

(Tremellineae und Hymenomycetineae)

6. Band in Engler-Prantl, Die natürlichen Pflanzenfamilien. Zusammen mit Dietel, Hemibasidii (Ustilaginales und Uredinales). Insgesamt 290 S., 157 Fig., 10 Photos; Lex. 8°. Geh. 28 RM., gbd. 34 RM. Verlag W. Engelmann, Leipzig 1928.

Engler-Prantls Natürliche Pflanzenfamilien sind ein lexikalisches Hand- und Nachschlagebuch für jeden, der sich irgendwie über die Zugehörigkeit bestimmter Pflanzen, ihre wichtigsten Merkmale, ihre Bedeutung, Verwendung usw. informieren will, ohne auf Spezial-Literatur zurückgreifen zu müssen.

So sind auch Killermanns Basidiomyceten ein guter Ratgeber sowohl für die gelegentliche Orientierung, wie auch ein gut brauchbarer Wegweiser für die Einarbeitung in das gesamte Gebiet. Killermanns Handbuch umfaßt nicht nur die heimischen Arten, sondern vor allem auch die exotischen Familien, Gattungen und Arten, so daß man für die grundlegenden Informationen unabhängiger wird von Saccardos lateinischem Sylloge. Ein wesentlicher Vorteil gegen dieses Lexikonwerk sind die vielen instruktiven Schwarzfiguren, die sowohl auf P. Hennings, wie auch auf die übrige Original-Literatur zurückgehen, aber auch viele gute eigene Darstellungen des Verfassers, von Bresadola usw. enthalten. Killermann zeigt sich in dieser umfassenden Arbeit als ein guter und fleißiger Naturbeobachter, der zugleich die gesamte Literatur in trefflicher Weise beherrscht und überblickt. Auch durch das gewissenhafte Studium der einschlägigen Herbarien wird dem Basidiomyceten-Bande ein besonderer Wert verliehen. Von größtem Vorteil waren dem Autor die jahrzehntelangen persönlichen Beziehungen zu Abate Bresadola, den er wiederholt zu längeren Spezial-Konsultationen in Trient aufgesucht hat. Ein ganz besonderes Verdienst für unsere deutsche Mykologie hat sich Killermann durch den Ankauf eines der großen Bresadola-Herbarien erworben.

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 143-157](#)