

die Tierchen ja auch Pilze manchmal mit auf die Bäume nehmen; ich fing also an zu suchen und entdeckte zu meiner großen Freude sehr bald den vierten Pilz in der Astgabel einer jungen Kiefer in 1,5 m Höhe. Da der Pilz mit dem Stiele abwärts hing, war letzterer unversehrt; dagegen fehlten $\frac{2}{3}$ des Hutes, und vom letzten Drittel waren die Huthaut und ein großer Teil des Hutfleisches verschwunden, während deutlich die Nagelsspuren sichtbar waren. Der fünfte und sechste Pilz waren unversehrt; ich nahm sie mit zur einwandfreien Bestimmung.

Andere Pilzarten waren nicht in der Nähe. Nahrungsmangel kann die Tiere nicht zum Pilzgenuss veranlaßt haben; denn ringsum lagen Kiefernzapfen in Menge, und jenseits des Weges standen Eichen und Weißbuchen, die auch ihre Samen bereits abgeworfen hatten.

Ich habe den Fall deswegen so ausführlich geschildert, weil es das erste Mal war, daß ich auf meinen über viele Jahre sich erstreckenden Pilzgängen unmittelbar beobachten konnte, wie Eichhörnchen Pilze verzehren aus Liebhaberei.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Die Kraft der Pilze.

Von H. Findeisen, Meißen.

Wohl jeder gut beobachtende Pilzsammler hat sich schon von der Kraft der Pilze überzeugen können, mit der sie Baumwurzeln und Steine oder sonstige Hindernisse zu überwinden vermögen. Vor zwei Jahren fand ich auf einem vielbegangenen mit Kies festgewalzten Fußwege einen sich herausarbeitenden Pilz, den ich jedoch nicht sicher bestimmen konnte, da er arg zerdrückt und noch nicht genügend entwickelt war. Mit Gewalt hatte er die feste Wegedecke durchbrochen. Aber was will das besagen gegen untenstehende Schilderung der Kraft einiger Champignons! Ich fand diese Notiz in dem „Dresdner Anzeiger“ vom 20. August 1930. Da dieses Blatt die angesehenste Dresdner Zeitung ist und einen gut redigierten wissenschaftlichen Teil hat, so kann man den gut beobachteten Vorgängen wohl Glauben schenken und die Notiz festhalten. Sie lautet:

Kraft.

Bei diesem starken Wort wird man an Max Schmeling oder Hirschfeld, den Weltrekordmann im Kugelstoßen, an Schikat, den Weltmeisterringer und Karl Abs, seinen großen Vorgänger, denken, vielleicht auch an Löwen und Elefanten, an den Urstier und die Boa constrictor und schließlich an gewaltige Maschinen, an tausendpferdige Rennwagen, an Nitroglycerin und Torpedogeschosse.

Und ich? Ich denke bei dem starken Worte „Kraft“ an den König der Pilze, an den Champignon! Schmeling und Hirschfeld, der Urstier, sie sind Zwerge, das Torpedogeschoss ist eine Flaumfeder gegen ihn! Ich muß beweisen, was ich sage.

In einer stillen Straße in der Nähe des Großen Gartens in Dresden geschah das Wunder. Täglich dreimal, viermal gehe ich durch diese hübsche Straße; ich wohne dort. Zehn

Schritte von der Tür des Vorgartens bemerke ich vor 14 Tagen eine leichte Erhöhung mitten auf dem Bürgersteig, den eine etwa 5 Zentimeter dicke Asphaltdecke bedeckt. Die Erhöhung nahm langsam, aber stetig zu. Was spielte sich unter der festen Asphaltdecke ab? Arbeitete ein Maulwurf, brach sich eine Quelle Bahn, drängte Gas an die Oberfläche? Gestern nun lag das Geheimnis offen zutage. Die Asphaltdecke, die sich an der betreffenden Stelle inzwischen um etwa 7 Zentimeter gehoben hatte, war geborsten, strahlenförmig vom Mittelpunkt aus ließen Risse zur Peripherie des Kreises, der einen Durchmesser von 30 Zentimeter hatte. Die Mitte selbst war handtellergroß losgelöst und ruhte mit einem Gewicht von 500 Gramm freischwebend auf einem Champignon! Vorsichtig nehme ich das Steinstück vom Hut des Pilzes hinweg, vorsichtig löse ich die benachbarten Steinstücke. Ein Schutzmann, der in mir anfänglich wohl einen unerlaubten Schatzgräber vermutete, hilft mir. Fünf, acht, zwölf kleinere Pilze werden zutage gefördert. Sie alle haben mitgearbeitet an der Sprengung des unterirdischen Gefängnisses, die schließlich dem stärksten der Pilze gelang. Die unerhörte Anstrengung ist ihm anzusehen: Der Hut ist eingedrückt, der Stengel zusammengepreßt, mehrfach gebrochen und wieder zusammengewachsen. Sein Umfang beträgt 12 Zentimeter, der Durchmesser des Hutes 14 Zentimeter. Der Botaniker sagt, der Champignon liebt Wiesen mit reichlichem Pferdedung, hier aber war er in Steinschotter gewachsen; ohne Luft, Licht und Sonne, ohne Nahrung war ihm ein Werk gelungen, das nur Riesenkräfte bezwingen konnten. Ein Champignon, den die Händchen eines Säuglings mühelos zerreißen können, hatte sich die Freiheit erkämpft durch eine Asphaltdecke von fünf Zentimeter Stärke. Das ist Kraft, vor der sich jede Athletenleistung schamhaft verstecken muß.

R. Kl.

Ist der Rettich-Fälbling (*Hebeloma crustuliniforme*)

eßbar oder giftig?

Von Huber, Saarbrücken.

In der gesamten Pilzliteratur der Vorkriegszeit wird der Rettich-Fälbling als giftig oder verdächtig bezeichnet. Im Jahrgang 3, Seite 116, unserer Zeitschrift berichtet nun Oberlehrer Heyne, daß der Pilz seit 1917 von der Bevölkerung Altenburgs in großen Mengen gesammelt und verspeist werde. Auch Oberlehrer Herrmann (Dresden) und Roman Schulz nennen ihn in ihren Büchern einen brauchbaren Speisepilz, den man nach dem Abbrühen säuerlich zubereiten soll. Im letzten Heft unserer Zeitschrift sagt nun Rektor Seidel, *Hebeloma crustuliniforme* sei ein gefährlicher Giftpilz, dessen Genuß in seiner Familie ernste Erkrankungen verursacht habe. In diesem Falle dürfte aber noch lange nicht bewiesen sein, daß diesen Pilz die Schuld trifft. Das fragliche Pilzgericht bestand aus Champignons, Reizkern, Grünlingen, Roten Ritterpilzen und Rettich-Fälblingen. Unter dem Roten Ritterpilz ist wahrscheinlich *Tricholoma rutilans* zu verstehen, der von Michael, Gramberg und nach deren Beispiel von vielen anderen Verfassern von Pilzbüchern völlig zu Unrecht als ein wohlschmeckender Speisepilz bezeichnet wird. *Tricholoma rutilans* verfärbt sich bei der Zubereitung mehr oder weniger dunkel und schmeckt erdig und stockig. Er ist völlig ungenießbar. In einigen Pilzbüchern wird er als verdächtig bezeichnet. Falls tatsächlich *Tricholoma rutilans* mit verwendet wurde, so ist sehr leicht möglich, daß diese Art die Erkrankungen verursacht hat. *Hebeloma crustuliniforme* zähle ich längst zu den Speisepilzen. Wenn der Pilz auf gewöhnliche Art als Gemüse zubereitet

wird, schmeckt er herb und nicht angenehm. Deshalb wird er vor der eigentlichen Zubereitung kurz abgekocht und dann am besten mit etwas Essigzusatz als Gemüse zubereitet. Er ist nun schmackhaft und durchaus bekömmlich. Wenn bessere Arten fehlen, lohnt sich das Sammeln sehr wohl, und er verdient alsdann alle Beachtung. Im Speisewert steht er mit *Clitocybe nebularis* und *Russula ochroleuca*, die ebenso häufig sind und infolge des nicht angenehmen Beigeschmacks (der Trichterling etwas widerlich, der Täubling dumpfbitterlich) auch kurz abgekocht werden müssen, auf einer Stufe.

Über die Giftigkeit der Hebeloma-Arten.

Von Dr. Pilát, Prag.

Die ganze Gattung Hebeloma ist in systematischer, sowie auch in toxikologischer Hinsicht sehr wenig bekannt. Genau beschriebene Vergiftungsfälle finden wir in der mykologischen Literatur sehr selten. Am meisten handelt es sich nur um kaum mit voller Sicherheit belegte Anmerkungen. Deshalb berichte ich über einen Vergiftungsfall, welchen ich selbst gesehen habe. Der Vergiftete war Herr Dozent Dr. E. Baudyš, Direktor der phytopathologischen Versuchsanstalt in Brünn, welcher auch über diesen seinen eigenen und seltenen Vergiftungsfall berichtet in der „Mykologia“. Ich gebe in folgenden Zeilen in Verkürzung einen Bericht, welchen er seinerzeit in der „Mykologia“ veröffentlicht hatte.

Achtung vor den Hebeloma-Arten! — Die Ferien im Jahre 1926 hatte ich dem mykologischen Studium der Umgebung von Tišnov in Mähren gewidmet. Hier hat mich Herr Dr. Pilát besucht, mit welchem ich eine Pilzexkursion in die dortigen Wälder unternommen habe. Neben den zahlreichen anderen Pilzen haben wir auch mehrere Fruchtkörper der Hebeloma crustuliniforme gefunden, über welche Dr. Pilát anmerkte, daß einige Mykologen diese Art für verdächtig und andere für durchaus giftig annehmen.

Weil ich aber die Gewohnheit habe, die Pilze, welche ich nicht kenne, zu verkosten, nahm ich ein Stückchen dieses Pilzes in den Mund; aber weil sein Geschmack sehr unangenehm war, habe ich den Bissen größtentheils ausgespien und nur ein ganz geringes Stückchen habe ich verschluckt. Nach einer kurzen Weile hatte ich im Mund ein schrecklich unangenehmes Gefühl mit großer Speichelabsonderung. Gleichzeitig habe ich auch meinen Humor verloren, fühlte mich beklemmt, so daß wir direkt ins Gasthaus gegangen sind. Ich war schrecklich durstig, so daß ich eine Flasche Sodawasser mit einem kleinen Gläschen Cognac getrunken habe. Bald kamen heftige Magenleiden, der ganze Körper war vom Schweiß naß, dann auch schmerzendes Erbrechen und heftiger Durchfall, so daß ich in einer Weile fast in Ohnmacht war. Diese Schmerzen, Erbrechen und Durchfälle dauerten bis in die Nacht und milderten sich erst langsam nach Genuß einer größeren Menge von Blutkohle und starkem Tee. Aber noch

den ganzen nächsten Tag fühlte ich mich sehr schwach, obzwar es mir schon möglich war, an einer kleinen Exkursion teilzunehmen. Erst den dritten Tag war ich ganz gesund.

Behördliche Aufklärung über den Grünen Knollenblätterpilz.

Der Volksstaat Hessen ist bei der Unterstützung unserer ideellen Interessen vorbildlich. Das Hessische Ministerium für Kultus und Bildungswesen ließ an jede Schule das Kallenbach'sche Merkblatt über den gefährlichsten Giftpilz zur Verteilung bringen.

Aus unseren Schwester-Gesellschaften und aus den Orts-Vereinen.

Die Niederländische Mykologische Vereinigung

hat uns in liebenswürdiger Weise zu ihrer Pilzausstellung am 1. November in Nijmegen eingeladen. Leider war unser letztes Heft schon erschienen, so daß die Bekanntgabe nicht eher erfolgen konnte.

Verein für Pilzkunde Nordhausen.

Am 7. und 14. Oktober 1930 sprach Frl. Seiffart, die Leiterin der amtlichen Pilzberatungsstelle, im dortigen Ortsverein ausführlich an Hand von Naturmaterial und Bildern über die Egerlinge und Wulstlinge. Herr Peter, der Ortsvorsitzende, dankte im Namen der Anwesenden für die lehrreichen Erläuterungen.

Anfragen unserer Mitglieder.

Altes Puk-Heft gesucht!

Der Unterzeichnete sucht „Pilz- und Kräuterfreund“ Jahrg. 5, Heft 10, mit der Arbeit „Ceriomyces albus und Polyporus mollis. W. Meier, Hamburg 23, Ritterstr. 76.

Für Literatur über Pilzriechstoffe

interessiert sich Apothekenbesitzer Dr. Aye, Frankfurt a. d. O., Große-nerstraße 1a.

Anfrage.

Wer kann mir Heft 10 des Puk, Jahrgang 5, abgeben ?
Adolf Korn, Bahnbeamter, Unhoscht bei Kladno, Tschechoslowakei.

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 189-192](#)