

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Forschungs-und Erfahrungsaustausch

[urn:nbn:de:bsz:31-221426](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221426)

auszubreiten vermag usw., und allenthalben sind die reichen eigenen Erfahrungen des Verf. mit hineingearbeitet. Einzelheiten anzuführen ist unmöglich, das würde den Rahmen des Referates weit überschreiten. Für alle diejenigen, die selbst an Hand von Infektionsversuchen an der Erforschung der parasitären Pilze teilnehmen wollen, bildet das Buch ein unschätzbare Hilfsmittel, mit den Arbeitsmethoden dieser Forschungsrichtung bekannt zu werden.

K. Noack.

Mykologia I. Jhrg., Heft 1 und 2, Prag 1294.

Eine neue für die Czechoslowakei bestimmte Pilzzeitung mit prächtiger Ausstattung unter der tüchtigen Leitung von Velenovsky (und Pilát) herausgegeben. Sie ist leider ganz in tschechischer Sprache gehalten und daher für uns nicht eingehender verständlich. Es wäre zu wünschen, daß die Hauptartikel kritischer Art wenigstens in französischer Sprache, nachdem die deutsche wie es scheint, verpönt ist — für einige Zeit erscheinen würden.

Killermann.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Lactarius rufus (Scop.)

(Braunroter Milchling) als Speisepilz.

Von Prof. Dr. Lakowitz, Danzig.

Das Jahr 1923 ist bei uns kein richtiges Pilzjahr gewesen, trotz seiner reichlichen Feuchtigkeit. Es fehlte die genügende Bodenwärme. Eine bisher mißachtete Pilzart kam in den Nadelwäldern aber doch in Menge vor; auf sie die Aufmerksamkeit der Pilzsammler hinzulenken, ist der Zweck dieser Zeilen. Ich meine den braunroten Milchling (*L. r.*), der von Juli bis November ausdauert. Gewöhnlich wird vor dem Genuß dieses Pilzes gewarnt oder mindestens darauf hingewiesen, daß das Kochwasser fortzugießen sei, ehe man den Pilz zum Genuß vorsetzt — ein bedauerndes Verfahren, da das Beste, die Salze, hierbei verloren gehen. Der scharfe Milchsafte des Pilzes schreckt ab, und die Frage, ob *L. r.* essbar oder giftig sei, ist immer noch umstritten. In der Provinz Ostpreußen ist diese Frage praktisch längst zu Gunsten dieser Pilzart entschieden worden. Auf der Kurischen Nehrung habe ich wiederholt Frauen und Kinder beim Sammeln des rotbraunen Milchpilzes und den Pilz selbst in Mengen, auf den Wochenmärkten in Königsberg, Tilsit angehtroffen, in Gasthäusern des Samlandes und der Kurischen Nehrung die Zubereitung kennen gelernt und in der eigenen Häuslichkeit eingeführt, weil als empfehlenswert erkannt. Gramberg-Königsberg tritt denn auch für *L. r.* als Speisepilz ein, verlangt aber leider seine vorherige Abkochung. Die allgemeine Einführung des braunroten Milchpilzes als Marktware und für den bürgerlichen Küchensettel wäre m. E. durchaus empfehlenswert und wünschenswert. Um seinen im frischen Zustand recht scharfen Geschmack zu beseitigen, ist allerdings das Wässern in kaltem Wasser während einiger Stunden, auch selbst über Nacht, nötig, wobei nur ein geringer Teil der Nährsalze verloren geht. Danach kann er wie jeder andere Speisepilz zubereitet werden. Eine gewisse Herbheit verbleibt ihm. Daher eignet er sich am besten zum Einmachen in gesüßtem Essig. Freilich gibt es schmackhaftere Pilze, indessen, zumal bei spärlicher Auswahl an solchen, tut *L. r.* gute Dienste. Man prüfe und wähle.

Die EBbarkeit der gefrorenen Pilze

kann niemand bestreiten. Seit langem habe ich auch andere Arten der gefr. Pilze gesammelt und habe ich bislang stets gute Erfahrungen gemacht. Ich fand Steinpilze, Ritterlinge, Ziegenbärte, Reizker, Pfifferlinge, Totentrompeten etc., die alle nicht das geringste Merkmal von schlechter Beschaffenheit aufwiesen und aufgetaut, gut essbar waren. Ich kann deshalb den Ausführungen des Herrn Quilling nur beipflichten und werde auch gefrorene Pilze in Zukunft für EBzwecke sammeln. Übrigens sind alle Arten der Gallertpilze gegen Frost geschützt und erfrieren überhaupt nicht.

Hartwig, Frankfurt a. M.

Goldröhrling und Lärche.

Der Aufsatz des Herrn Schwitzer-Cassel über *Boletus elegans* in seinen Beziehungen zu *Larix europaea* im Septemberheft der Zeitschrift war mir sehr interessant und bestätigte meine eigenen Erfahrungen. Auch ich hatte nicht selten Mühe, bei Funden von Goldröhrlingen die dazu gehörigen Lärchen zu entdecken. Oft waren sie ziemlich weit entfernt und gering an Zahl. Andererseits findet man häufig in reichlichen Lärchenbeständen trotz allen Suchens keinen einzigen Goldröhrling. An einer Stelle der Insel Usedom beobachtete ich übrigens alljährlich einige Goldröhrlinge, ohne daß sich in der Umgebung Lärchen finden ließen. In dem ganzen Walde sind keine vorhanden. Ob früher einmal welche dort gestanden haben, kann ich nicht sagen. Die Nachwirkung müßte jedenfalls sehr langdauernd sein, da ich die Stelle seit etwa 12 Jahren beobachtete. Ein Irrtum bezüglich des Pilzes selbst ist ausgeschlossen.

Dr. Stier-Swinemünde.

Plic. coronaria Jaqu.

Zu Herrn Ade's Aufsatz: „Ein essbarer Frühlingspilz“ möchte ich bemerken, daß ich den Pilz im Juni vorigen Jahres vom Hansgörgl bei Hersbruck in großen Mengen zugetragen erhielt. Es war dies fast der einzige Pilz, der damals gefunden wurde.

Rud. Chan, Nürnberg.

Ein für Deutschland neuer Lactarius (Milchpilz).

Zu dem Berichte des Herrn Seminarlehrers Buchs in der letzten Nummer der Z. f. P. möchte ich darauf aufmerksam machen, daß sein angeh.

licher Neufund nichts anderes darstellen dürfte als den von Britzelmayr längst beschriebenen und abgebildeten *Lactarius repraesentaneus* Br. Es ist damit wieder ein Beweis erbracht, daß dieser überaus verdiente bayerische Forscher bisher leider von unsern hervorragendsten Pilzforschern ganz verkannt und mit Unrecht auch seine Arten durch Totschweigen oder sogar Lächerlichmachen zur Vergessenheit gebracht worden sind. Sein leider schwer zu erlangendes Bilderwerk ist eine unerschöpfliche Fundgrube für jeden Pilzforscher, wenn auch manche Beschreibungen zu knapp gehalten sind und im Einzelnen auch über den Wert einiger neu aufgestellter Arten mit Recht verschiedene Meinungen herrschen kann. Ich möchte auch bemerken, daß Br. zwar die mikroskopischen Merkmale der Basidien und Zystiden nicht beachtet hat, daß er aber gerade den neuerdings als so wichtig, ja entscheidend betonten Erkennungszeichen des Geruches und Geschmackes besondere Beachtung geschenkt hat; auch in diesem Sinne also den „modernen“ Forschern zugezählt werden kann. Was nun *L. repraesentaneus* betrifft, so hat Br. denselben auf Tafeln 459 Nr. 3 und 478 Nr. 72 seines bei Friedländer in Berlin erschienenen Tafelwerkes abgebildet; beschrieben hat er die neue Art zuerst im 28. Bericht des naturwissenschaftl. Vereins Augsburg 1885, dann im Bot. Zentrabl. 1895, zur Hymenomycetenkunde I. Reihe, Sep. Abdr. S. 13; schließlich noch in der IV. Revision der Diagnosen zu den von Britzelmayr aufgestellten Arten, Bot. Zentrabl. 1899, Bd. 80 S. A. S. 121. Die Zusammenstellung aller hier gegebenen Merkmale ergibt folgendes Bild:

Hut durchschnittlich 15 cm breit, gewölbt mit eingedrückter Mitte, sehr fleischig, ocker-dottergelb, faserig, Stiel voll oder grubig hohl, 8 cm hoch, 2,5 cm hoch, oft nach unten, aber nur wenig dünner, gelblich-weiß, dottergelb, heller wie der Hut, etwas glänzend, wie lackiert, mit Gruben oder ohne solche; Milch von nicht angenehmem, aber auch nicht von scharfem Geschmacke, weißlich, sich wie das weißliche Fleisch violett färbend, Geruch nicht unangenehm, aber auch nicht ausgesprochen obstartig; Lamellen weißlichocker gelb, ocker gelb, gedrängt, etwas herablaufend; Sporenstaub reinweiß; Sporen gelblich, länglich rund, 10—11:7—9 μ , rau mit einem großen Öltropfen; Herbst, gemischte Wälder um Augsburg, z. B. Waldrand bei Wöllenburg; ziemlich selten. Der Pilz, welcher die Vorlage für Fig. 72 bildete, wurde am 7. Oktober 1894 gesammelt.

Nach Britzelmayr ist der Pilz ein *L. scrobiculatus* (Grubiger Erdschieber), *lacto ex aquose albo Diolasuete*; ein schöner Pilz, durchaus nicht ein Status des *scrobiculatus* „nimia Numiditate degeneratus“; viel seltener als der namentlich in den Alpenwäldern ungemein häufige *L. scrobiculatus*. Der Geruch des *L. repr.* ist weniger obstartig; Milch und Fl. färben sich schön violett; dem schön dottergelben Stiele fehlen öfters die Gruben, oder es sind dieselben nur angedeutet.

Wie man sieht, ist die Übereinstimmung des

schlesischen Pilzes mit dem südbayerischen so vollkommen, daß kein Zweifel an der Artgleichheit und zugleich an der Berechtigung der Britzelmayrschen Art besteht. Merkwürdigerweise ist dieselbe abgesehen von Ricken, der ohnehin von Britzelmayr wenig wissen wollte, auch im Sammelband von Migula, Bd. III Pilze, nicht enthalten; ebenso unterdrückt sie auch E. Nüesch in seiner Beschreibung der Milchlinge Mitteleuropas, der doch sonst Britzelmayr noch am meisten gerecht geworden ist.

A. Ade, Gemünden a. M.

Bemerkung zu: „Ein für Deutschland neuer *Lactarius* (Milchpilz)?“

In Heft 10/12 des vorigen Jahrgangs der Zeitschr. f. Pilzk. weist M. Buchs auf einen sehr bemerkenswerten Milchpilz hin, der *Lactarius scrobiculatus* (Erdschieber) nahesteht, sich aber durch milden oder schwach bitteren, nicht beißenden Geschmack, rosaviolette Verfärbung der Milch und dunkelviolette Anlaufen der Lamellendruckstellen unterscheidet.

Dieser Pilz wird in der Literatur bereits von E. Fries erwähnt, der ihn als Varietät von *L. scrobiculatus* auffaßte. Sodann hat ihn Britzelmayr gefunden und ihm den Namen *L. repraesentaneus* beigelegt. Unter dieser Bezeichnung wird er auch in der Arbeit Hymenomycetes of Lapland von L. Romell aufgeführt, der auch *L. speciosa* Burl. für möglicherweise synonym hält. Der kleine *L. aspideus* Fr. ist nicht diese Art, ebensowenig *A. roseoviolascens* Lasch.

Wenn also auch *L. repraesentaneus* Britz. nicht neu für Deutschland ist, so ist der Frankenstein-Fund doch hochinteressant. Vielleicht wird durch diese Arbeit von Buchs einmal die *Lactarius*-Frage aufgerollt, die sicher ebenso viele Schwierigkeiten und Überraschungen bringen wird wie die sich jetzt fast allzusehr in die Breite auswachsende *Boletus*-Frage. W. Neuhoff.

Lactarius aspideus Fr. in Schlesien.

Zu dem im letzten Heft des vorigen Jahrganges Seite 238 unter der Überschrift „Ein für Deutschland neuer *Lactarius*?“ mitgeteilten Pilzfunde bei Silberberg, Kreis Frankenstein in Schlesien schreibt der Nestor der europäischen Mykologen, Abbate Giacomo Bresadola in Trient:

Der *Lactarius* ist ohne Zweifel *Lactarius aspideus* Fr. Bei uns ist er nicht so zottig, nur mit einer filzigen Zone am Rande, ganz wie Fries sagt: *pileo glabro, cingulo tomentoso marginali*. Milch und Fleisch mild oder kaum (dann ein bißchen scharf) bitter.

Krombholz sagt: mit zottigem Rande, aber eine Figur hat die filzige Zone; er sagt: Geschmack scharf, aber das heißt: nicht ganz mild. Auch *Lactarius flavidus* Boud. ist kaum verschieden.

Nochmals der Fliegenpilz.

Da die Frage, ob der Fliegenpilz essbar oder giftig ist, nicht zur Ruhe kommen will, möchte

ich mir auch einige Bemerkungen dazu erlauben. Trotz mehrfacher gegenteiliger Behauptungen erkläre ich den Besuchern der Pilzauskunftstelle *Amanita muscaria* stets als Giftpilz. Vor zwei Jahren hatte eine Bäuerin aus der Umgebung Nürnbergs Fliegenpilze gegessen. Die Folge war, daß die Frau, wenn auch leicht, erkrankte. Sie wurde übermäßig ausgelassen, tanzte und benahm sich, wie ein am Veitstanz Erkrankter. Am nächsten Tage leichtes Unwohlsein und Schwäche. Dann war alles vorüber. So ganz unschuldig ist der Pilz also nicht.

Herrn Quillings Angaben über aufgewärmte und gefrorene Pilze kann ich bestätigen. Beides habe ich ohne Schaden probiert. Beim Aufwärmen kommen nur tadellose Pilze in Betracht. Bei Auskunfterteilung ist abzuraten, da viele Sammler zu leichtsinnig sind.

Rud. Chan, Nürnberg.

Zur Giftigkeit des Fliegenpilzes.

Angeregt durch eine Einsendung von Erika Spann, die den Fliegenpilz für völlig unschädlich hält, ist im Jahrgang 1923 der Zeitschrift für Pilzkunde die Frage der genießbarkeit dieses Pilzes wieder einmal aufgerollt worden. Liegen nun wirklich neue Tatsachen vor, die uns erlauben, ihn von der schwarzen Liste der Giftpilze zu streichen?

Daß einzelne Exemplare des Fliegenchwammes nach Abziehen der Oberhaut ohne Schaden genossen werden können, ist längst bekannt. So berichtet Rothmayr (Die Pilze des Waldes, Aufl. 1909), wie sein Sohn an einer Pilzausstellung einen Fliegenpilz roh verzehrt hat. Michael (Führer Aufl. 1918, Bd. I, Text S. 69) genoß einen gebratenen Pilz, Gramberg (Pilze der Heimat, 3. Aufl., Bd. II, S. 85) deren 2 ohne Schaden usw. — Andererseits aber ist bekanntlich die ernstliche, wenn auch selten lebensgefährliche Giftigkeit von *Amanita muscaria* eine durch Hunderte von eindeutigen Vergiftungsfällen längst erhärtete Tatsache. Daß der schöne Pilz giftig wirkt, sagt schon sein Name; kann man ihn doch zum Töten von Fliegen benutzen. Noch bezeichnender ist der Name „Narrenschwamm“, den er in Deutschland im Mittelalter trug: Er wirkt ja vornehmlich auf das Nervensystem, und man verliert bei der Vergiftung vorübergehend den Verstand! Ganz wie bei der Tollkirsche, die aus dem gleichen Grunde ihren Namen erhalten hat.

In der Schweiz sehen wir die Italiener gerne Fliegenpilze verspeisen. Dabei werden manchmal größere Mengen ohne üble Folgen ertragen, aber beinahe jedes Jahr kommt es doch zu Vergiftungen, die manchmal ganze Familien betreffen. — So sammelte z. B. im Jahre 1921 eine italienische Familie bei Zürich wissentlich Fliegenpilze. Nach Abziehen der Oberhaut wurden sie zubereitet und eine große Schüssel voll von 6 Personen verzehrt. Nach 2 Stunden erkrankten alle 6. Die meisten erbrachen und erholten sich rasch. Ein zehnjähriger Knabe dagegen erbrach nicht, wurde verwirrt und aufgeregt, erkannte niemand mehr, hatte beschleunigten Puls und weite Pupillen. Der gefährliche Zustand

wurde durch eine Magenspülung rasch gebessert. Die Untersuchung im Botanischen Garten in Zürich ergab, daß nur *Amanita muscaria* verzehrt worden war.

Die Menge Fliegenpilz, die ein Mensch essen muß, um Vergiftungserscheinungen zu bekommen, ist nach allen Erfahrungen sehr wechselnd, und eine einmalige Feststellung erlaubt keine Verallgemeinerung. Persönliche und Rassenunterschiede in der Giftempfindlichkeit mögen dabei eine Rolle spielen, hauptsächlich jedoch Klima, Standort, Jahreszeit, Witterung usw. Auch die chemischen Untersuchungen haben ergeben, daß der Gehalt des Fliegenpilzes an den einzelnen in ihm enthaltenen Giftstoffen (*Muscarin*, *Pilatropin* usw.) ein äußerst wechselnder ist. — Da man nun einem Fliegenpilz niemals ansehen und auch nicht durch einfache Proben feststellen kann, ob und welche Gifte und welche Mengen davon er enthält, so bleibt nichts anderes übrig, als jedes Exemplar als giftverdächtig anzusehen.

Einen Pilz mit solchen Eigenschaften müssen wir praktisch durchaus als Giftpilz bezeichnen, und jedermann vor seinem Genuß ausdrücklich warnen. An diesem Standpunkt müssen wir grundsätzlich festhalten allen Versuchen gegenüber, ihn auf irgend eine Art in die Küche einzuschmuggeln, selbst unter Zuhilfenahme der praktisch noch nicht genügend bewährten Entgiftungsverfahren. Andernfalls sind wir mit verantwortlich für vorkommende Vergiftungen! — Wer durchaus weitere Versuche anstellen will, mag dies auf eigene Verantwortung tun; früher oder später kann er es durch bittere Erfahrungen am eigenen Leibe bereuen müssen.

Im Puk, Jahrg. IV, S. 5, hat Ferdinand Mühlreiter den Fliegenpilz einer äußerst gründlichen Besprechung unterzogen und kommt zum Schluß, daß er als Speisepilz durchaus zu verwerfen ist. Ich bitte jeden, der sich für die praktisch wichtige Frage interessiert, seine ausgezeichneten Ausführungen nachzulesen.

Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Der Kronenbecherling nur bedingt essbar.

In den letzten Nummern der Zeitschrift für Pilzkunde ist der Kronenbecherling als guter Speisepilz empfohlen worden. In der Schweiz, wo er ziemlich häufig vorkommt, ist dieser Pilz ebenfalls schon seit Jahren als wohlschmeckender und ausgiebiger Speisepilz im pilzarmen Frühling willkommen gewesen. Er wird auch auf den Markt gebracht. In den letzten Jahren aber haben wir mit ihm auf einmal recht unliebsame Erfahrungen gemacht und sind gegen ihn mißtrauisch geworden.

Im Mai 1920 genossen im Jura 4 Mitglieder einer Familie eine mäßige Menge frisch gesammelter Kronenbecherlinge, roh als Salat zubereitet. Schon nach einer Stunde fühlten sich alle unwohl. Drei erbrachen reichlich und erholten sich rasch. Die Hausfrau jedoch konnte nicht erbrechen; sie bekam heftige Durchfälle und verfiel in einen hochgradigen Schwächezustand, dem sie nach wenigen Stunden erlag. — Im Juni 1923 erhielten in einer Kostgeberei

11 Personen aus rohen Kronenbecherlingen zubereiteten Salat vorgesetzt. Innerhalb einer halben Stunde erkrankten alle an Erbrechen und Durchfall, erholten sich aber bald wieder. — Diese Fälle, und noch eine Reihe ähnlicher, eindeutiger leichter Vergiftungsfälle zeigen uns, daß *Plicaria coronaria* Jacq., roh genossen, giftig wirken kann, während sie allerdings auch in diesem Zustande oft ohne jeglichen Nachteil genossen worden ist. In einzelnen Fällen ist nachgewiesen worden, daß die Varietät *macrocalix* Rieß die Erkrankungen verursacht hat, meist ist aber in dieser Richtung nicht untersucht worden.

In Anbetracht dieser Tatsachen hat sich der Schweiz. Verein für Pilzkunde veranlaßt gesehen, vor dem Genusse des Kronenbecherlings in rohem Zustande zu warnen; wir empfehlen, ihn nur gut gebrüht (Kochwasser weggießen) zu genießen. So zubereitet, hat er unseres Wissens keine schädliche Wirkung gehabt. Als nur bedingt essbar ist er auch besser vom Verkauf auf Pilzmärkten auszuschließen, wie es in der Schweiz z. B. mit der Speiselorchel gehalten wird.

Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Albinos bei Blätterpilzen.

Einen weißsporigen Blätterpilz, der genau wie *Psall. arvensis* (Schafegerling) aussah, habe ich vor mehreren Jahren 2 mal an verschiedenen Tagen, aber im gleichen Herbst zu Gesicht bekommen. Ich erhielt je ein Exemplar von der Pilzauskunftsstelle durch Herrn A. Henning, dem Begründer des Puk, der ein vorzüglicher Kenner ist und jene beiden Exemplare für Schafegerlinge erklärte. Da ich jedoch 2 mal ein Sporenpräparat machte, fiel mir die reinweiße Farbe des Sporenstaubes auf. Ich suchte deshalb diesen Pilz bei den Schirmlingen unterzubringen und glaubte ihn als *Lep. holosericea* Fr. (Seidiger Schirmling) bestimmen zu können. Letzteren Schirmling habe ich sonst noch nicht beobachtet. Meine Aufzeichnungen hierüber sind mir leider verloren gegangen. Ich kann deshalb zu der Frage weiter keine Stellung nehmen.

Seit Jahren untersuche ich den Sporenstaub der Blätterpilze. Bisher habe ich stets gefunden, daß die Farbe des auf weißem Papier aufgefangenen Sporenstaubes sich nicht wesentlich ändert, mag der Pilz lebhaft gefärbt oder ausgeblaßt sein. Das Sporenpulver der weißsporigen Arten ist nicht immer rein weiß, aber fast konstant in seiner Färbung. Ich werde später hierüber berichten. Wohl kann man beobachten, daß unter dem Mikroskop zuweilen einige Sporen, z. B. bei Cortinarien (Schleierlinge) oder *Inocyben* (Wirrköpfe) blaß erscheinen. Solche Sporen mögen nicht ausgereift sein. Die überwiegende Mehrzahl zeigt stets die charakteristische Farbe.

Albinos von anderen Pilzen sind mir schon verschiedentlich begegnet. Ich pflichte Herrn Prof. v. Beck bei, daß solche unter anderen Namen beschrieben sein mögen. So halte ich (ich beziehe mich auf Ricken) *Russ. lactea* (Milchweißer Täubling) für *lepida* (zinnoberröter Täubling) und *Am. solitaria* (Einsiedler Wulstling) für *spissa* (Ganzgrauer Wulstling). Vergl. Zeitschr. f. P. Jhrg. 2, S. 37 und 110.

Reine Albinoformen fand ich bei *Russ. fragilis* (Gebrechlicher Täubling), *Trich. portentosum* (Rußiggestreifter Ritterling), *terreum* (Graublättriger Ritterling), *Coll. radicata* (Grübiger Rübbling), *velutipes* (Sammetfüßiger Rübbling), *Am. vaginata* (Ringloser Wulstling), bei mehreren *Amanita*-Arten u. a.

Bei massenhaftem Auftreten ein und desselben Individuums kommen zuweilen ganz ausgeblaßte Formen vor, die allerdings dann meist in einer Gruppe beisammenstehen. In unmittelbarer Nähe wachsen lebhaft gefärbte Formen. Z. B. fand ich ganz ausgeblaßte Gruppen von *Phleg. purpurascens* (Purpurnflecker Klumpfuß), *Canth. aurantiacus* (Falscher Eierschwamm), *Clith. cyathiformis* (Kaffeebrauner Ritterling). Ein äußerer Grund des Ausblässens dieser sonst lebhaft gefärbten Arten ist nicht zu erkennen.

In einigen Fällen glaubte ich das Ausblässen auf Mangel an Licht zurückführen zu können (s. Zeitschr. f. P. Jhrg. 2, S. 37 und 112). Die oft unter dem Boden steckenden Pilze wie *Phlegm. corosum* (Vergrabener Klumpfuß), *Trich. colossus* (Riesenritterling) oder junge Steinpilze sind häufig fast weiß und bräunen, sobald der Hut aus dem Boden hervorragt und somit der Wirkung des Lichtes ausgesetzt ist.

Dr. Klee, Nürnberg.

Einige Bemerkungen zu: „Pilzspeicherung durch Eichhörchen“.

Daß unsere Eichkätzchen Pilze verzehren, ist ja allbekannt. Das geschieht wohl aus Not oder um der einseitigen Kost etwas mehr Abwechslung zu bieten. Der Lieblingspilz der Eichhörchen ist vermutlich der graue Ritterling (*Tricholoma portentosum*), deren Hüte ihnen am meisten zusagen; doch lassen sie die faserigen Stiele, weil vielleicht im Geschmack minderwertig, stehen. Dies habe ich oft in den Kiefernwaldungen zur Spätherbstzeit beobachten können. Bietet ihnen aber der Wald reichlichere Nahrung, dann fällt es diesen Tieren beileibe nicht ein, sich an Pilzen zu sättigen. Nüsse, Tannenzapfen, kurz alles, was zum Knabbern geht, ist ihnen viel tausendmal lieber. Dazu ist ja auch ihr Gebiß wie geschaffen. Daß aber die Eichhörchen die Pilze nun gar für den Winter aufstapeln, halte ich für sehr fraglich. Diese possierlichen Tierchen sind überaus scheu, hören vortrefflich; beim kleinsten Geräusch spitzen sie ihre „Hörnchen“, um, wenn Gefahr droht, sich sofort auf den Baum in Sicherheit zu begeben. Ihre einmal angenagte Kost fällt dann oft auf ihrer Flucht in irgend einen Astwinkel oder Zwiesel hinein. Als ein Speicher oder Stapelplatz kann das doch nun und nimmer angesehen werden. Der angenagte Pilz geht hier sehr bald in Fäulnis über und wird, angelockt durch den Verwesungsgeruch, eine höchst willkommene Eierabladestätte für Fliegen und andere Insekten. Überdies bei Nahrungsmangel zur Winterszeit suchen die Eichkätzchen die menschlichen Wohnungen auf, um hier ihren Hunger zu stillen. Als Knabe habe ich aus Wißbegierde ungezählte male zu allen Jahreszeiten die Eichhörchenbau untersucht, aber nie einen Wintervorrat vor-

gefunden. Die verlassenen Nester wurden im Sommer zumeist von Hummeln oder auch Kohlmeisen als Wohnung ausersuchen und bevölkert.

Seidel, Gablenz o. L.

Weise Einrichtungen im Leben der Askomyzeten (Schlauchpilze).

Mit dem ersten linden Sonnenstrahl war ich unter den Bäumen und ließ die trockenen Blätter unter den Füßen rasseln. Sie rasselten tagelang, daß ich's schon überdrüssig war. Es sollte ja Morcheljagd heißen! Und als ich des Abends heimkehrte, hatte ich nicht mehr als einen Strauß blauvioletter Iris pumila und einige Primeln mitgebracht.

Die Morcheln hatten sich gut verkrochen.

Ich zweifelte schon an der Sicherheit meiner Augen, dann fiel mir ein, daß es mir eher an an irgendeinem sicheren Kompaß mangelte, der mir die gute Richtung zeige.

Als ich mir an einem Abend — die Morcheln ganz vergessend — sorgenlos den Weg durchs Dickicht bahnte und eben von einer Böschung sprang, sah ich unverhofft zu meinen Füßen eine Morchel stehen.

Im flaumenden Grün einer kleinen Wiese stand sie, schief eingebettet, als wollte sie einen Flieger schießen. Ich sah mich um, es wuchsen Ulmen auf der Wiese und um sie herum eine Schar hohe Morcheln. Nun hatte ich den Kompaß!

Ich gestehe, daß ich der Fürsorge Dr. Zeuners für Standort und Mykorrhiza erst jetzt vollständig bewußt wurde.

Freilich lenkte ich nachher immer zu den Ulmen und hatte beständig Erfolg.

So brachte ich aus diesem Schlupfwinkel Hohe-, Böhmische-, Speise-, Käppchen-, Hart- und Spitzmorcheln hervor. Als ich später im guten alten Krombholz blätterte, fand ich bei der allgemeinen Beschreibung der Morcheln, unter „Standort und Vaterland“ geschrieben: „In trockenen Wäldern und Gärten in ganz Europa, besonders unter Ulmen.“

Ich war ganz überrascht. Nicht etwa, weil mir Krombholz zuvorkam, sondern daß es hier so lange vergraben liegen konnte. Diese Notiz ist ja schon bei Geburt so gut wie in den Brunnen gefallen! Denn es heißt überall: in lichten Waldungen, in Gärten, an Meilerstätten, auf sandigem Boden u. dgl. Ich bemühte mich aber vergebens. Es kam ja vor, daß ich einzelne fand, aber immer nur unverhofft — der richtige Kompaß fehlte mir noch immer. Nun kenne ich ihn; ich hätte aber mehr blättern sollen, da hätten mich meine Scharniere weniger geschmerzt.

Was man aber so mit Mühe findet, wird mehr geschätzt, dann sehen die Morcheln auch so drollig aus, daß es mich freute, mich mit ihnen zu befassen.

Ich habe einstens eine Entwicklungsform eines gezüchteten Pilzes den Sonnenstrahlen ausgesetzt, und wenige Augenblicke nachher wurde meine Nase plötzlich mit kleinen Kugeln aufs lebhafteste beschossen. Diese Erscheinung dauerte einige Sekunden und wiederholte sich nicht mehr. —

Die Asken (Schläuche) entleerten auf Wärmereizung ihren Inhalt.

Wie ich die Morcheln im Freien so ansah, reizte es mich, sie anzublasen, und in den vielen, kleinen Öschen piff es ganz possierlich.

Die sind ja dazu geschaffen, daß man sie anblasen soll!

So blies ich auch in Becherlinge hinein, und es stiegen ganze Wolken von Sporen aus ihnen empor.

Wieder dasselbe Ergebnis wie beim erwähnten Präparat: auf Reizung entleeren die Asken ihre Sporen.

Das ist keineswegs eine simple Wegfegung, sondern die Tätigkeit der Asken als Reaktion auf Reizung, ein ähnlicher Vorgang, wie beim Geschößschleuderer Pilobolus.

Es entsteht also eine Streuung, nicht zu Boden, wo die Sporen sogleich haften, wie es beim größten Teil der Basidiomyzeten der Fall ist, sondern plötzlich und massenhaft in die freie Luft hinein und dann auf Windesflügeln in die weite Welt.

Aber zur Frühlingszeit, wenn die Morcheln erscheinen, ist es noch kühl, und zur Sporenbildung brauchen sie Wärme, ihr Hymenium liegt ja außen, dem Winde und Wetter ausgesetzt.

Diese Wärme erzeugen sie selber, können aber auch die Wärme der Sonnenstrahlen mit ihren vielen Kammern fassen und zur Sporenbildung verbrauchen.

Im März, als ich Speisemorcheln schon massenhaft fand, schneite es, und es war kalt. Aber die Morcheln waren fühlbar warm. Nachher kam eine Kälte, die das Quecksilber tief unter Null sinken ließ. Den Morcheln schadete die Kälte nicht, aber Sporen hatten sie keine; sie verbrauchten die erzeugte Wärme für die Erhaltung ihres Lebens und für Sporenbildung langte sie nicht.

Wenn es uns unbegreiflich ist, daß Pilze zur Zeit des Ruhestandes der Natur ihr Gedeihen finden, so müssen wir annehmen, daß vollständiges Anpassen an Verhältnisse sie der allgemeinen Regeln enthebt.

Wenig Wärme und keine Insekten!

Der Fliegenpilz muß leuchtend prangen, andere müssen sich durch Geruch den Fliegen und ihren Maden anbieten. Die Morcheln sind aber kaum sichtbar, ja sie wollen es auch nicht sein und mimikrieren.

Ich fand Morcheln im Gemisch von Ulmen und Acer pseudoplatanus (Ahorn). Der Boden war rötlich-dunkelviolet, und die Morcheln hatten eine ähnliche Farbe; an einer Stelle lag aber nackter Lehm, und es wuchsen dort lehmgelbe Morcheln. Sie schützen ihre Kinder vor dem Menschen, um sie dem Winde anvertrauen zu können. Die Käppchenmorchel kann sogar schleichen und steckt ihr Köpfchen schlau durch Hecken, als würde der weiße, gebogene Stiel gar nicht ihr angehören.

Kommt dann der Wind, so haben sie ihre Pflicht getan, sie verschwinden mit der Blütezeit der Ulmen.

Akos Olgyai, Assistent,
Budapest.

Pilzliteratur.

- Ade, A., Mykologische Beiträge. (Hedwigia 1923. 64. 286—320.)
- Azonley, Léon, Le recrutement des verificateurs des champignons. (Bull. Soc. Mycol. France 1923. 39, 73—76.)
- De l'utilité des rapports annuels sur les marchés aux Champignons pour les progrès de la Mycologie (Bull. Soc. Mycol. France 1923. 39, 77—78.)
- Bataille, F., Flore analytique et descriptive des Hyménogastracées d'Europe. (Bull. Soc. mycol. France 1923. 39, 157—196.)
- Brunswik, H., Über die Sexualitätsverhältnisse bei den Basidiomyceten (Verh. zool. bot. Ges. Wien 1923. 73, 153—154.)
- Bisby, G. R., The Literature on the Classification of the Hysteriales (Transact. Brit. Mycol. Soc. 1922. 8, 176—189.)
- and Buller, A. H. R., Preliminary List of Manitoba Fungi (Transact. Brit. Mycol. Soc. 1922. 8, 91—108.)
- Bose, S. R., The fungi cultivated by the termites of Barkuda (Records Indian Mus. 1923. 25, Part. II, 253—258; Plate VII.)
- Bourdot, H. et Galzin, A., Hyménomycètes de France IX. Méruliés (Bull. Soc. Mycol. France IX. Méruliés (Bull. Soc. Mycol. France 1923. 39, 96—118.)
- Buchet, S., Une curieuse station de Reticularia Lycoperdon Bull. (Bull. Soc. Mycol. France 1923. 39, 155.)
- Cappelletti, C., L'autolisi dell'imenio nel genere Coprinus (Persoon). N. Giorn. Bot. Ital. 1923. 30, 73—93; Taf. 1.)
- Cleff, Wilh., Taschenbuch der Pilze, II. Auflage, Eßlingen und München (J. F. Schreiber) 1923. 123 S., 46 Farbendrucktafeln.
- Dufour, Léon, Causes de l'apparition, en grand abondance, de certains Champignons à la suite d'un incendie de forêt. (Bull. Soc. mycol. de France 1922. 38, 93—97.)
- Dujarric, K. de la Rivière, Sur la toxicité d'Amanita citrina. (C. R. Soc. Biol. 1923. 89, 132—133.)
- Espinosa Bustos, Marcial R., Sobre las especies del género Fomes (Rev. Chil. Hist. Nat. 1923. 25, 321—345; 8 Taf. u. Textfig.).
- Falk, R., und O., Über die Sporenkeimung des Champignons. Neue Untersuchungen zu ihrer Morphologie, Physiologie und Ökologie. (Beih. I zu Mycol. Unters. 64 S., 4 Taf., 15 Fig.). Cassel (A.-G. f. Druck und Verlag) 1923.
- Fischer, E., Zur Systematik der schweizerischen Trüffeln aus den Gruppen von *Tuber excavatum* und *rufum*. (Verh. Naturf. Ges. Basel 1923. 35, 34—50, 9 Fig.)
- Mykologische Beiträge. 27. Zur vergl. Morphologie der Fruchtkörper von *Staheliomyces*, *Xylophallus* und *Mutinus*. 28. *Tremellögaster surinamensis* nov. gen. et spec., ein neuer Vertreter der Gasteromyceten. (Mitt. Naturf. Ges. Bern 1923. H. 5. 22 S., 8 Textabb., 1 Taf.)
- Pilze, I. Bibliographie, II. Neue oder bemerkenswerte Vorkommnisse. (Ber. Schweiz. Bot. Ges. 1923. 32, 22 S.)
- Endogone, eine Gattung der unterirdischen Pilze. (Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1923. 1, 85—87.)
- Fitzpatrick, H. M., Edible and poisonous mushrooms. (Cornell Rural School Leaflet. 1922. 16, 93—101.)
- Gabriel, C., Note sur l'innocuité de *Volvaria gloiocephala* D. C. (C. R. Soc. Biol. 1923. 88, 187—188.)
- Gertz, O., En ny fyndort i Skane för *Phallus caninus* Huds. (Bot. Notiser 1923, 465.)

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

8. Jhrg. Burgdorf 1924.

Inhalt:

Heft 1.

A. Knapp, Zur Frage des *Bol. erythropus* Pers. 1796 und 1825.Konrad P., *Polystictus hirsutus* Fr. et *Daedalea unicolor* Bull.Knapp A., Entwicklung der *Balsamia plathyspora* Berk.Flury A., Der leuchtende Ölbaumpilz, *Pleurotus olearius* D. C. (*Clitocybe olearius* D. C.)

Zaugg H. W., Pilzkalender.

Süß W., Die höheren Pilze.

Heft 2.

Süß W., Systematische Übersicht der Pilze.

Knapp A., Farbenspiel und Formen beim *Hallimasch* (*Clit. mellea* Wahl).

Zaugg H. W., Pilzkalender.

Flury A., Pilz und Schule.

Knapp, A., Zur Bearbeitung der höheren Ascomyceten.

Nüesch, Emil, Riesentrichterling und Riesenkrempling.



Vereinsnachrichten



Zu der im Septemberheft gegebenen Anregung betreffend mündlichen Erfahrungsaustausch noch ein Vorschlag:

Empfehlenswert wäre eine genaue Angabe von guten Pilzgebieten, die für einen mehrtägigen Ferienaufenthalt zu Ausbildungszwecken geeignet sind. Noch mehr wäre vielleicht vielen damit gedient, wenn ein besonders guter Pilzkenner einen mehrtägigen praktischen Kursus für Fortgeschrittene an geeigneten Stellen, etwa im Harz, in Stollberg, in Thüringen oder der Rhön abhielte, so in den in diesem Jahre spät liegenden Pfingstferien oder im August im Anschluß an die Dresdener Tagung. Für einen derartigen Kursus in der Art der Volkshochschulkurse wäre natürlich eine Gebühr zu entrichten. Ein paar derartige Sammeltage würden vielen neue Formenkenntnisse verschaffen, die sie allein infolge Unkenntnis der betreffenden Gegenden und der vorhandenen Pilzreviere erst durch langwährende Sammeltätigkeit erreichen könnten.

Die Schriftleitung würde sicher gern bereit sein, derartige Angaben zu vermitteln und eingehende Vorschläge zu unterstützen.

Berlin.

Hennig.