

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heft 2

[urn:nbn:de:bsz:31-221434](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221434)

Zeitschrift für Pilzkunde

Organ
der Deutschen
Gesellschaft für Pilzkunde e. V.

Heft 2

Verantwortl. Schriftleiter: H. Kniep, Berlin u. H. Zeuner, Würzburg.

Heft 2

~~~~~ Aus dem Inhalt: ~~~~~

Eilige Aufforderung! . . . . .

Reklamationen! . . . . .

Pilzbestimmung und Pilzforschung . Schäffer

Der filzige Milchling und seine Be-  
nennung . . . . . B. Knauth

An die Pilzkenner Sachsens! . . . B. Knauth

Forschungs- und Erfahrungs-Austausch  
W. Stejskal, W. Villinger, Prof. Dr. Lakowitz, Dr. Zillig, Huber,  
Rud. Chan, A. Seidel.

Vereinsberichte. — Neue Literatur.

**Wichtige Anmerkung auf Seite 29—30 beachten!**

Manuskripte und für den redaktionellen Teil bestimmte Zusendungen sind zu richten an Dr. Heinrich Zeuner, Würzburg, Riemenschneiderstrasse 9. — Ein direkter Verkehr zwischen den Mitgliedern und der Druckerei findet nicht statt. — Rezensionsexemplare und Abhandlungen, die für den Reklametitel bestimmt sind, gehen an den Verlag Carl Rembold A. G., Heilbronn a. N.

Jahrg. 4

Verlag und Druck:  
CARL REMBOLD A. G., HEILBRONN a. N.

1925

Postcheck-Konto: Postscheckamt Stuttgart 11261 [Carl Rembold A. G., Abteilung Verlag, Heilbronn]

# Werbt

für unsere **Zeitschrift für Pilzkunde** und die  
**Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde!**

**Probenummern** stehen jederzeit vom Verlag **kostenlos** zur Verfügung!

Jeder (**ob seither Mitglied der D. G. f. P. oder nicht!**) der **sofort** 3 Mk. (für die ersten 6 Hefte No. 1—6 1925 und zugleich eingeschlossen Jahresbeitrag für D. G. f. P.) auf das Postscheckkonto Frankfurt a. M. No. 50117 Fritz Quilling, Schatzmeister der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Frankfurt a. M., Dreieichstraße 28, einzahlt, **wird dadurch** ohne weiteres **Mitglied** der D. G. f. P. mit den bekannten Vergünstigungen.

## Bitte des Schatzmeisters!

Jeder, der gelegentlich der Zahlung oder zu späterer Zeit irgendwelche Rückäußerungen persönlicher Art von mir verlangt, wird um gefl. Beifügung des Rückportos gebeten, da solche Rückantworten bei dem außerordentlich niedrigen Gesellschaftsbeitrag eine untragbare Portolast verursachen.

**Fritz Quilling, Frankfurt a. M.,** Dreieichstraße 28  
Schatzmeister der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.

Wir empfehlen die Pilzwerke von

**Emil Nüesch**, Amtl. Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen.

**Die Ritterlinge**, Monographie der Agariceen-Gattung  
**Tricholoma** m. Bestimmungsschlüssel  
188 Seiten mit 1 Tafel. Brosch. Mk. 2.—, karton. Mk. 2.50.

**Die weißsporigen Hygrophoreen.**

Pilzgattungen **Limacium, Hygrophorus, Nyctalis**  
mit Bestimmungsschlüssel und Beschreibung. 66 Seiten, Mk. 1.50.

**Die Milchlinge**, Pilzgattung **Lactarius**, 50 Seiten  
(schweizer Verlag) Mk. 4.—.

**Die Röhrlinge**, Pilzgattung **Boletus** mit Bestimmungsschlüssel  
u. Beschreibung. 44 Seiten (schweiz. Verlag) M. 4.—

**Carl Rembold A.G.,** Abteilung Verlag, Heilbronn a. N.

Postscheck-Konto: No. 11261 Amt Stuttgart.

Wir haben größeren Posten

# Pilz-Literatur

übernommen und bieten an, soweit Vorrat reicht, bei freier Zusendung:

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Blücher, Prakt. Pilzkunde I/II, je 32 farb. Abbildungen, à       | —50  |
| Gerhard, Dtsch. Wald und seine reiche Ernte, m. 32 farb. Abbild. | 2.—  |
| Gramberg, Wild- und Nutzpflanzen Pilzkochbuch                    | —50  |
| Heilbronn, Speise- und Giftpilze                                 | —40  |
| Herrmann, Pilzkochbuch                                           | —60  |
| Klingemann, 125 Gemüse-, Pilz- und Tomaten-Gerichte              | —25  |
| Kreff, Reptilien- und Amphibienpflege, geb.                      | 2.50 |
| Lohweg, Wie werde ich Pilzkenner, m. 40 Abbildungen              | —25  |
| Ludwig, Pilzvergiftung                                           | —30  |
| Macku, Pilzkochbuch                                              | —40  |
| 32 Pilzpostkarten                                                | 1.—  |
| Michael, Führer für Pilzfreunde, Volksausg., m. 42 Abbildungen   | 2.—  |
| Pilzmerkblatt                                                    | —15  |
| Pilz- u. Kräuterfreund (Puk) Jahrg. 1—5 kompl. à No. 45 Pfg.     | —70  |
| Prym, Untrüglicher Ratgeber für Pilzsueber                       | —70  |
| Schüler, Edelpilzzucht                                           | 1.70 |
| Troost, Angewandte Botanik                                       | 2.—  |
| Unger, Pilze, m. 24 farbigen Abbildungen                         | —35  |
| Wächter, Vademecum für Sammler v. Arznei- u. Gewürzpflanzen      | —75  |
| Walther, Taschenbuch f. Pilzsammler, m. 50 fb. u. 48 schwz. Abb. | 1.50 |
| Wüst, Pilzkochbuch, 350 Kochvorschriften                         | —80  |

1 Pilz- und Kräuterfreund, III. Jahrgang, komplett.

**Carl Rembold A.G., Heilbronn a. N.**

## Vivisektion!

Wer sich über die ernste Rechts- und Gewissensfrage der **Vivisektion** unterrichten will, fordere Schriften ein vom „**Internationalen Verein zur Bekämpfung der wissenschaftlichen Tierfolter**“ (Dresden, Albrechtstr. 35) oder von einer seiner Ortsabteilungen.

Der Verein (gleichzeitig „Deutsche Hauptstelle des Weltbundes zum Schutze der Tiere und gegen die Vivisektion“) ist auch Herausgeber der allgemeinen Zeitschrift für Tierschutz: „Der Tier- und Menschenfreund“, Schriftleiter Prof. Dr. Förster, Berlin-Friedenau.

Probenummern stehen gern zu Diensten.

## Die Lebenskunst.

Zeitschrift für persönliche Kultur.

Rundschau auf dem Gebiet moderner Reformarbeit.

Wichtig für alle nachdenklichen Menschen.

Probenummer umsonst von

**K. Lentze, Verlag, Leipzig, Körnerplatz 6 p.**

## „Unsere Welt“ Illustrierte Zeitschrift für Naturwissenschaft u. Weltanschauung

Ein Urteil der Presse: „Die ausgezeichnete Schrift nimmt unter den volkstümlichen Schriften der Gegenwart eine besondere Stellung ein, indem in ihr naturphilosophische Weltanschauungs- und Kulturfragen stärker berücksichtigt werden, als sonst geschieht. Daneben kommen aber in ausreichendem Maße durch fachwissenschaftliche Arbeiten sämtliche Zweige der Naturforschung zur Geltung. Zahlreiche Anregungen zu eigenen Beobachtungen suchen den Leser in ein enges Verhältnis zur Natur zu bringen. Der Bildschmuck ist reichlich und gut.“ (Preußische Lehrerzeitung).

„Unsere Welt“ erscheint monatlich, Probehefte unentgeltlich. Vierteljährliche Haltegebühr M. 2.—. Bestellung nimmt jede Postanstalt und Buchhandlung entgegen.

**Naturwissenschaftlicher Verlag in Detmold.**

## Welche Pilze sind essbar?

Das wichtigste

### Ergänzungswerk

für alle übrige Pilzliteratur von

**Oberlehrer Herrmann  
Dresden**

### enthält 515 Speisepilze

ihre Verwendungsweise,  
Nebennamen, Standort,  
Hinweis auf bildliche Darstellungen in anderen  
Werken u. a. m.

Zu beziehen durch

**Carl Rembold A.G., Abt. Verlag**  
Mk. 1.50, geb. Mk. 2.—

## Dr. Marzell

Neues illustriertes Kräuterbuch.

32 Farbdrucktafeln, viele Textabbildungen.

Anleitung zur Pflanzenkenntnis und Bestimmung, Heilkunde, Verwendung im Haushalt u. Industrie. Latein. und Volksnamen. Standorte etc.

Gr. 8°, 710 Seiten, 1923, gebund. Mark 7.—

Zu beziehen durch

**Carl Rembold A.G., Heilbronn a. N.**

**Herrmann**

## Pilzkochbuch

Anleitung zur vielseitigen Verwendung der Pilze im Haushalt. 145 Rezepte mit einem Ratgeber für Pilzsammler.

70 Seiten 8°, Preis Mk. —.60.

Zu beziehen durch

**Carl Rembold A.G., Heilbronn a. N.**  
Postscheckkonto Stuttgart 11261.

Wir empfehlen uns zur

## Lieferung sämtlicher Bücher

des deutschen Buchhandels.

Auch Versand in das Ausland.

**Carl Rembold A.G.**  
Heilbronn a. N.

# Michael-Schulz Führer für Pilzfreunde

## Ausgabe E, Lieferung 4

Ist erschienen und damit Band I vollständig.

Wir haben alle Einzellieferungen zum Versand gebracht und bitten um Aufträge sofern das Werk gebunden erwünscht.

Band I könnte gebunden sofort geliefert werden.

Carl Rembold A.-G., Abtlg. Verlag, Heilbronn a. N.

## Angebotene Bücher:

**Kryptogamen-Flora von Schlesien**, herausgegeben von Dr. Ferd. Cohn. Pilze, bearbeitet von Dr. J. Schroeter, zweite Hälfte. Breslau 1894.

**Rabenhorst's Kryptogamen-Flora**, erster Band die Pilze. Leipzig, Ed. Kummer 1884.

**Rabenhorst's Kryptogamen-Flora**, IV. Abt. Phycomycetes, bearb. v. Alf. Fischer, Leipzig, Ed. Kummer 1892.

**Schröter**, die Pilze Schlesiens, erste Hälfte, Breslau 1889.

J. N. Kerns Verlag (Max Müller).

Gut erhalten. Wir bitten um gefl. Preisgebote.

## Gesuchte Bücher:

**Bresadola**, Funghi mang. e vel.

**Boudier**, Icones Mycologicae ou Iconographie des Champignons de France (1905—1910).

**Cooke**, Illustrations, 1881—1883.

**Dietrich**, Deutschlands Schwämme, 1860—1865.

**Dumée**, J. Nouvel Atlas de Poche des Champignons comestibles et vénéneux 1911—12.

**Friedrich**, Naturgeschichte der Deutschen Vögel. (6. Auflage).

**Gillet**, les champignons qui croissent en France 1878—98 (auch einzelne Bände)

**Greiner & Brauel**, Pilzpostkarten.

**Harzer**, Abbildungen. 1842.

**Hollos**, Die Gasteromyceten Ungarns 1904.

**Kling**, Anleitung für Pilzbücher, Planegg.

**Kling**, Uebersicht d. Verwendungsmöglichkeit unserer Pilze in der Küche.

**Kühn's bot.** Taschenbilderbogen, H. 5 Pilze.

**Michael**, Führer für Pilzfreunde E Band 3.

**Mücks**, prakt. Taschenbücher, No. 12 eßbare Pilze. — Atlas.

**Nemeš & Smotlache**, Unsere Pilze, Prag, 1918.

**Nienburg**, Pflanzenkunde, Pilze und Flechten, Aus Natur und Geisteswelt, Bd. 675.

**Nüesch**, Phaeosporeen.

**Quélet**, Champs du Jura. 1872—1875.

**Ricken**, Blätterpilze 1 und 2.

**Schiffner Dr. G.**, Giftige und eßbare Pilze.

**Schröter**, Pilze Schlesiens.

**Schulz**, Natur-Urkunden, Heft 4 Pilze.

**Sturm**, Deutschl. Flora III. Abt., 5 Bd. (Die Böhrlinge) Rostkovius.

**Sydow**, Pilze.

**Sydow**, Taschenbuch der wichtigeren eßbaren und giftigen Pilze Deutschlands.

Carl Rembold A. G., Heilbronn a. N.

## Rasier- klingen

aus allerbestem  
Schweden-Edelstahl

### gratis!

Senden wir an Jeden, der uns seine Adresse mitteilt, um eine neue, für Selbstrasierer höchst wichtige Sache schnell bekannt zu machen. Adresse auf Postkarte genügt.  
FREY'S SPEZIALHAUS  
BERLIN SW 48, ABTLG. 44

## Alte Puk-Nummern gesucht

zur Ergänzung der betr. Jahrg.  
in einer öffentl. Biblioth. und zwar

**Pilz- u. Kräuterfreund**

v. Jahrg. 2: Hefte 1, 3, 4, 7, 8

„ „ 4: Heft 3.

„ „ 5: Heft 10.

**F. Kallenbach**, Darmstadt  
Frankfurterstraße 57.

## Notiz

ZUR **Pilzliteratur.**

Die neue 3. Auflage des besten  
bekannten

**Praktischen Pilzsammlers**

des

Prof. Dr. j. Macku

bedeutend vermehrt und be-  
arbeitet und mit weiteren ge-  
treuen 96 farbigen, 16 fotogr.  
Abbildungen — im Ganzen mit  
300 meist farbigen Bildern —  
versehen, bearbeitet von

**Prof. Dr. Gilbert Japp**

wird bei R. Promberger in Olmütz  
im Frühjahr 1925 erscheinen.

Preis ca. G.M. 5.—

Von der 2. Auflage ist nur ein  
kleiner Rest zu G.M. 1.80 am Lager.

**Macku, 32 Pilzpostkarten**

mit 182 Arten zusammen nur  
Mk. 1.—

Zu beziehen durch

**Carl Rembold A. G.**  
Heilbronn a. N.

# Zeitschrift für Pilzkunde

Organ der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde e. V.

## Eilige Aufforderung!

Um der Mitgliedervergünstigungen nicht verlustig zu gehen (vgl. No. 6, 1924 und nebenstehende Umschlagseite), sende jeder Leser sofort die beiliegende Karte genau und deutlich ausgefüllt an den Schatzmeister der Gesellschaft! Die sofortige Einsendung der Karte ist weiterhin notwendig, um Verzögerungen in der Zustellung der Z. f. P. zu vermeiden.

Wer seinen Gesellschaftsbeitrag einschl. Bezugspreis für Z. f. P. (3 Mk. für 1—6, 1925) noch nicht abgeführt hat, erledige dies sofort durch beiliegende Zahlkarte!

## Reklamationen!

Mitteilungen betr. Unregelmäßigkeiten in der Zustellung der Z. f. P. sowie anderweitige Wünsche wollen unsere Mitglieder an den Schatzmeister der Gesellschaft f. Pilzkunde, Herrn Fritz Quilling, Frankfurt a. M.-Süd, Dreieichstraße 28, richten!

## Pilzbestimmung und Pilzforschung.

Von Studienrat Schäffer, Potsdam.

Für die Pilzbestimmung interessiert sich jeder Leser dieser Zeitschrift, Pilzforschung im engeren Sinn wird vielfach als Haarspalterei empfunden und abgelehnt. Ich werde im Folgenden zeigen, daß Bestimmen mit Notwendigkeit zum Forschen führt.

Es ist eine weit verbreitete, leider auch von den Universitäten vielfach genährte, völlig falsche Vorstellung, daß die Arbeit systematischer Beschreibung, die Inventaraufnahme der Natur seit des seligen Linnés Zeiten im Großen und Ganzen erledigt sei, daß demnach Floristik nur eine wissenschaftliche Arbeit zweiten Grades sei, da ja weiter nichts zu tun bleibe, als die gefundenen Pflanzen in den verbesserten Linnéschen Katalog einzureihen. Mit dieser Auffassung bin ich selbst von der Universität gekommen. Nur daß ich die geringe Wertung

floristischer Kenntnisse für den Lehrer der Jugend nie mitgemacht habe, ohne deshalb in der Floristik selbst die Aufgabe des Unterrichts zu erblicken; ich habe vor allem nie begreifen können, daß man auf der Universität nicht viel mehr bestrebt ist, durch Aufrechterhaltung mündlicher Tradition die enorme systematische Arbeit der Vergangenheit zu erhalten, da sonst für allen menschlichen Fortschritt die Regel gilt, daß jede Generation sich erst auf die Schultern der Vorhergehenden zu stellen habe, wenn sie darüber hinausarbeiten wolle. Den Phanerogamen gegenüber mag es noch angehen, den Studenten auf die Bestimmungsbücher zu verweisen, für Kryptogamen und ganz besonders für Pilze wäre Pflege mündlicher Tradition unbedingtes Erfordernis. Wenn natürlich auch nicht von jedem Professor der Botanik syste-

matische Spezialkenntnisse gefordert werden können, warum gibt's nicht an jeder Universität, wo kein Systematiker ist, so wie es Lektoren für fremde Sprachen gibt, „Repetenten“ oder wie man es nennen mag für diesen Zweck? Warum ist es nicht möglich gewesen, eine Kraft wie die Rickens für eine Universität im angegebenen Sinne nutzbar zu machen? Warum werden nicht mehr wissenschaftliche Ferienkurse an Universitäten eingerichtet, so wie landauf landab im vergangenen Jahrzehnt praktische Pilzkurse veranstaltet worden sind? Warum nimmt unsere Gesellschaft für Pilzkunde nicht die Organisation solcher Kurse in die Hand? Warum verabreden wir Mykologen nicht ein häufigeres persönliches Zusammentreffen, etwa auf der Grundlage der Austauschgastfreundschaft? Eine einzige gemeinsame Exkursion brächte mehr Gewinn als eine jahrelange Debatte in diesen Blättern, bei der ja immer die Hauptsache fehlt: Vorzeigung des Gegenstandes, um den der Streit geht. In der Pflege mündlicher Tradition hat uns Ricken ein rühmliches Vorbild gegeben. Hätten wir mehr davon, dann könnte das Mykologisieren wie ein angenehmes wissenschaftliches Handwerk betrieben werden und kein Mensch brauchte sich über uninteressante Tüfteleien zu beschweren.

Aber wie soll heute der Anfänger sich in die schwierige Sache hineinfinden? Als ich von der Universität kam, fand ich in der Lehrerbibliothek eine bekannte Kryptogamenflora vor. Mit der mitgebrachten Bestimmungsnaivität ging ich an die landläufigsten Pilze heran, deren ich kaum einen kannte. Was hab ich mich mit dem Wälzer erfolglos gequält, den einfachsten Krempling herauszukriegen! Bis mich, den Naturwissenschaftler, meine Wirtin lächelnd belehrte. Woher hatte die ihre Wissenschaft? Von der Nachbarin. Fragt man, aus welchen Quellen die mündliche Tradition des Volkes schöpft, so kommt man zu den populären Pilzbüchern mit farbigen Abbildungen. Mit diesen muß auch der naturwissenschaftlich Gebildete anfangen. Die gute künstlerische Abbildung zusammen mit einer guten Beschreibung ist das ein-

zige, was mündliche Tradition für den Anfänger ersetzen kann. Und nicht bloß für den Anfänger! Ich stelle den Satz auf, daß die wissenschaftliche Arbeit der Pilzsystematik erst dann erledigt sein und aus dem Stadium der Forschung in das Stadium der bloßen Erlernung eintreten wird, wenn die Arten nicht bloß gut und besser als heute beschrieben, sondern auch im Bild festgehalten sein werden. Es müßte in Deutschland zum mindesten ein Archiv geben, wo zu sämtlichen Arten gute Abbildungen mit den zugehörigen (nicht etwa bloß übernommenen, wie manchmal im alten Michael!), also originalen eingehenden Naturbeschreibungen nebst mikroskopischen Präparaten gesammelt wären und eingesehen werden könnten. Abbildungen müssen die Exsikkate ergänzen, die bei Pilzen allein geringen Wert haben. Stellen wir uns für einen Augenblick vor, irgendein Gönner, Verleger oder Institut hätte einem Fries, einem Bresadola, einem Ricken einen Maler gestellt, der alle von ihnen nach der Natur beschriebenen Pilze gemalt hätte, dann bedürfte es nicht der Lebensarbeit Hunderter, die Arbeit dieser Kapazitäten festzuhalten und mühsam weiter zu fördern, dann wären wir schon längst auf festem Boden. Wollen wir dazu kommen, daß es möglich wird, die systematische Arbeit der Vergangenheit sich anzueignen ohne eine eigene Lebensarbeit dranzuwenden, dann muß nicht bloß das Archiv für gute Pilzabbildungen geschaffen, dann muß ein Werk, wie es die Engländer in ihrem Cooke haben, auch für Deutschland und für die fortgeschrittene Erkenntnis unserer Generation geschaffen werden. Einen Schritt in dieser Richtung hat der Mykologentag in Würzburg 1923 getan, wenigstens für die von Ricken nicht behandelten Pilze. Aber leider können ja die Rickenschen Blätterpilztafeln nicht als vollwertig gelten. Meines Erachtens sollte man in dieser Beziehung auf Michael und Gramberg aufbauen im Gegensatz zu dem Bestreben der Verleger, immer neue und nicht immer bessere Abbildungen der schon zur Genüge bildlich festgelegten Pilze erschein zu lassen. Sollte es unserer Gesellschaft nicht möglich sein,

für eine solche Fortsetzung von Michael, Gramberg usw. die nötigen Subskriptionen zu gewinnen? **(Wichtige Anmerkung der Schriftleitung am Schluß dieses Aufsatzes beachten!)** Ich bin überzeugt, nicht bloß jeder Leser dieser Zeitschrift würde für eine in regelmäßigem Abstand erscheinende Bildbeilage gern seinen Obolus entrichten, ich glaube sogar, das würde der Zeitschrift weitere Leser gewinnen, die von unseren bloß theoretischen Auseinandersetzungen unbefriedigt sind. —

Erst wenn der Anfänger durch mündliche und bildliche Belehrung einen Grundstock von Kenntnissen erworben hat, kann er mit Erfolg daran gehen, mit Bestimmungsbüchern allein weiterzuarbeiten. Im alten Puk beklagte sich meines Erinnerns einmal Michael über die Schwierigkeit des Pilzbestimmens, und es klang ein Vorwurf daraus gegen die Verfasser der Bestimmungsbücher, die die Sache doch eigentlich besser machen könnten. Solche Klage kann man häufig hören. Sie ist reichlich naiv und beruht auf einer Verkennung der wissenschaftlichen Situation. Nicht bloß die Laien, auch die Autoren selbst sehen vielfach die Aufgabe der Bestimmungsbücher so an, als käme es hauptsächlich darauf an, einen praktischen, bequemen, möglichst dichotomen Bestimmungsschlüssel zu geben. Ganz abgesehen davon, daß bei der großen Veränderlichkeit der Pilze ein solches Verfahren vielfach ganz unmöglich ist — es müßten ja eigentlich vor jedes Merkmal bei Pilzen einschränkende Wörtchen, wie „fast“, „meist“, „mehr oder weniger“, gesetzt werden! —, beruht das auf der falschen Vorstellung, als sei die Aufgabe des Mykologen darin erschöpft, den Namen festzustellen, unter dem der Pilz in der Literatur beschrieben ist. Bei solcher Pilzbestimmerei wird man zwar bald sämtliche Arten des Pilzkatalogs einmal in der Hand gehabt zu haben glauben — ich bin immer skeptisch gegen Mykologen, die alles kennen wollen, darum auch gegen Cooke! —, ein wirklicher Pilzkennner wird man so nicht. Demgegenüber sei hier einmal grob und deutlich die gegebene wissenschaftliche Situation

ausgesprochen: Die wissenschaftliche Beschreibung der Pilze ist noch vielfach derart mangelhaft, daß es in vielen Fällen, wo nicht ergänzende Abbildungen zur Verfügung stehen, gar nicht möglich ist, einen Pilz sicher einzuordnen, selbst wenn man den Pilz in seiner ganzen Variationsbreite absolut sicher kennt. Es liegt in diesem Satz kein Vorwurf gegen die früheren Autoren, sondern nur die Erkenntnis der Aufgabe, die uns und künftigen Generationen geblieben ist. Ein Mann wie Ricken hat an dieser Arbeit Großes geleistet — ich bedaure, daß Roman Schulz in seinem populären ersten Band dafür nicht die richtigen Worte, weil nicht die richtige Einsicht gefunden hat<sup>1</sup> —, z. T. beruht die objektive Mangelhaftigkeit auch seiner Beschreibungen nur darauf, daß er sein reiches Wissen nicht reichlicher zu Papier bringen konnte, weil er den Verleger dafür nicht gefunden hätte. Um kurz zu sagen, was ich mangelhaft nenne: wem ist es noch nicht passiert, daß er einen Pilz gefunden hat mit so auffallenden, dabei konstanten Merkmalen, daß er geglaubt hat, darnach den Pilz ohne weiteres bestimmen zu können? In meinem Vademecum sind alle auffallenden Merkmale blau unterstrichen; wie oft schon habe ich diese Unterstrichungen durchgesehen und das Merkmal nicht gefunden! Selbst wenn es mir nun gelingt, den Pilz nach seinen sonstigen Merkmalen notdürftig einzuordnen, die Bestimmung wird für mich immer unbefriedigend sein, weil ich eben mein Hauptmerkmal nicht wiederfinden konnte. So ist es mir namentlich mit Gerüchen, z. B. bei meinem *Jodoformtäubling* gegangen. — Zu dieser Schwierigkeit der objektiven wissenschaftlichen Situation kommt für den Anfänger noch die subjektive, die Mangelhaftigkeit seiner eigenen Begriffe. Ich will nicht davon sprechen, daß der Anfänger zum Verständnis der unerhört prägnanten Sprache unserer besten Beschreiber fast ein besonderes Lexikon braucht: was heißt „zimtfuchsig“, „berindet“, „löche-

<sup>1</sup> Sein Vorwurf mancher Fehlbestimmungen bei Ricken kommt mir auch an schulmiserlich vor, ohne daß ich etwa Ricken für unfehlbar halte.

rig gegabelt“, „striegelig gestiefelt“? — das beste Lexikon ist eben mündliche und bildliche Einführung; aber ob ein Schleimkopf, Klumpfuß, Gürtelfuß, Zwiebelfuß, Dünnfuß; ob etwas Gürtelfuß oder Wasserkopf ist; ob ich einen bär-tigen, trockenen, schleimigen, filzigen, scharfen oder milden Milchling, einen gelb- oder weißsporigen Täubling vor mir habe, das kann ich doch erst entscheiden, wenn ich eine ganze Anzahl Vertreter der Gruppen kenne, denn alle diese Begriffe sind doch äußerst relativ. Ricken nennt das Fleisch des Satanspilzes weiß und hielt auch daran fest angesichts eines Exemplars, dessen Fleisch nicht anders als gelb genannt werden konnte: Die Bezeichnung „weiß“ ließ sich nur relativ aufrecht erhalten im Vergleich zum Gelb des Hexenpilzes. Ähnlich ist es mit der gelblichen Milch von *Lactarius quietus*, die vielfach eher weißlich ist, aber doch nicht so weiß wie die von *rufus*. — Eine dritte Schwierigkeit ist die, daß man in den seltensten Fällen alle Entwicklungsstadien, alle die protensartigen Abwandlungen nach Standort, Witterung, Ernährung, Alter gleichzeitig vor Augen bekommt, daß man zunächst nicht sagen kann, was an dem gefundenen Exemplar zufällig, was typisch, also was bedeutungslos was entscheidend ist. Unsere bisherigen Pilzdiagnosen geben in den meisten Fällen nur das Typische wieder, während es das Ziel einer vollkommenen Diagnose sein muß, den Pilz in seiner ganzen Variationsbreite zu beschreiben. Ein einziges Exemplar bei wandelbaren Pilzen ist oft unbestimmbar oder lohnt nicht die Bestimmung.

Wie hat sich nun der Mykologe mit diesen Schwierigkeiten abzufinden? Ich meine: Des Mykologen oberste Sorge sollte überhaupt nicht sein, zu dem Pilz den Namen zu finden, sondern ihn kennen zu lernen: in seiner ganzen Variationsbreite, in all seinen Abwandlungen wiederzuerkennen, zu identifizieren, so wie wir manche Menschen, die wir täglich in der Elektrischen treffen, genau kennen, vielleicht nebst ihrer halben Lebensgeschichte, ohne ihre Adressen zu wissen. Bei solcher Kenntnis tut zunächst der Name nicht viel zur Sache, während ein

voreilig gefundener Name uns sehr häufig an einer objektiven umfassenden Feststellung des Tatbestandes verhindert oder uns veranlaßt zu mogeln.

Wie schwierig diese Aufgabe allein schon auch ohne Namenbestimmung ist, das weiß jeder, der Täublinge, Schleierlinge, Trichterlinge studiert hat. Da nun die Pilze immer nur 3 Monate lang im Jahr erscheinen, die übrige Zeit fehlen, so entsteht die weitere Schwierigkeit: wie rette ich meine heurige Pilzerfahrung ins nächste Jahr hinüber? wie bringe ich die heurige Trockenform eines Pilzes mit der hygrophanen im nächsten Jahr zusammen? Es ist klar, unser Gedächtnis, und sei es noch so glänzend, kann diese Arbeit allein nicht leisten. Es ist also notwendig, Aufzeichnungen zu machen. Zunächst Beschreibungen ins Tagebuch, die man, da man sie häufig nicht gleich mit Namen überschreiben kann, durchgehend numerieren mag. Aber wie finde ich im nächsten Jahr unter diesen Notizen just diejenigen wieder zusammen, die ich brauche? Wenn es sich um einen Pilz handelt, der standorttreu ist, mag es gehen. Im andern Fall ist die Gefahr, daß man sich in seinen eigenen Notizen verliert wie in einem unbekanntem Wald und daß man vor lauter Herumirren in diesem Notizenwald nicht mehr in den wirklichen Wald hinauskommt. Ganz anders, wenn nun außer der Beschreibung unter der gleichen Nummer eine Zeichnung, ein Aquarellbild entworfen worden ist. Beschreibung und Aquarellierung, das sind die beiden beim vorläufigen Stand der Wissenschaft fast unerläßlichen Arbeiten, zu denen sich jeder, ob er will oder nicht, gezwungen sieht, dem daran liegt, bei der Bestimmung von Pilzen festen Boden unter die Füße zu kriegen. Aufs Beschreiben bin ich selbst verfallen, zum Aquarellieren habe ich mich nur schwer entschlossen, ich war 37 Jahre alt und hatte noch nie eine Farbe gemischt, es hat mich viel Zeit, in der Pilzsaison mit ihren kurzen Nachmittagen so kostbare Zeit gekostet, noch malen zu lernen, und doch danke ich es Ricken, daß er mir in eindringlichster Weise immer wieder gepredigt hat: be-

schreiben und malen! beschreiben und malen!

Reden wir zuerst vom Malen. Im Winter, wenn's keine Pilze gibt, übt man sich in der Wiedergabe vorhandener Bilder und kann dabei die kindlichen Übungen mit einer sehr nützlichen wissenschaftlichen Arbeit verbinden. Jeder wird einer bestimmten Pilzgruppe, Röhrlingen oder Täublingen oder Ritterlingen oder sonst einer Spezialität eine besondere Aufmerksamkeit schenken. Eine solche Spezialisierung ist sogar notwendig, und sie muß organisiert werden, wenn es der gegenwärtigen Forschergeneration gelingen soll, in Bälde den Verlust zu ersetzen, den uns der Tod Rickens geschlagen hat. Auf seinem speziellen Gebiet aber muß jeder in der Lage sein, zu den Quellen der Wissenschaft vorzudringen. Eben weil man nur dann einen Wissenschaftszweig vorwärts bringen kann, wenn man die gegenwärtige Situation aus der ganzen Vergangenheit heraus versteht und kritisch zu würdigen vermag. Wer sich nun auf einem Gebiet spezialisiert hat, der wird sich jetzt in einer Bibliothek alle erreichbare Literatur verschaffen, wird die vorhandenen Beschreibungen abschreiben, die vorhandenen Abbildungen, aber vor allem die von Cooke, benützen, um sich daran im Malen zu üben. Bis zur nächsten Pilzsaison wird man so gelernt haben, die Dinge wiederzugeben, auf die es für den Hausgebrauch ankommt: Hutfarbe, Haltung, Längsschnitt, Sporen und Zystidenform. Mag anfänglich die Zeichnung nur eine Illustration zur Beschreibung sein, bald wird sie Wiedererkennungsmittel werden, zuerst für dich selbst, dann auch für andre; und wer weiß, was du noch für verborgene Talente in dir entdeckst!

Daneben ist natürlich die Beschreibung nie zu vergessen! Zu beschreiben ist grundsätzlich alles, was überhaupt mit Worten sich sagen läßt und mit der Zeichnung noch nicht gesagt ist; auch Befunde, die nur zufällig sein mögen. Sehr häufig sind gerade solche zufällige und nebensächliche Züge das, woran man später die Identität wiedererkennt. Wenn man den Tag zum Malen und Beschreiben, die Nacht zum Mikroskopieren

braucht, wird man zum Bestimmen in der Pilzzeit überhaupt nicht mehr kommen. Das hat dann auch Zeit bis zum Winter. Oft kommt man auch jetzt noch nicht zu einer zweifelsfreien Entscheidung, man wird oft wenigstens noch zwischen zwei verwandten Arten schwanken. Man trägt dann ins Notizbuch ein, was für, was gegen die eine und die andre Art spricht. Im nächsten Jahr fällt dann die Entscheidung häufig von selbst, oder man ist wenigstens in der Lage, nicht beachtete Merkmale, auf die es bei der Bestimmung ankommt, namentlich solche negativer Art, nachzutragen. Um nichts zu vergessen, tut man gut, sich bei der Beschreibung an ein Schema zu halten. Etwa folgendes: Nummer, mutmaßlicher Name oder auch vorläufige eigene Bezeichnung, Fundstelle, Fundort, Häufigkeit, Datum, Anzahl und Zustand der Exemplare, Größe, Maße.

H.: Farbe(n), Form(en), Oberfläche (glatt, glänzend, rau), Oberhaut (feucht, schmierig, rissig, kahl, behaart; ablösbar). Rand (gerade oder eingebogen, glatt oder gestreift, scharf oder abgerundet). Dicke und Konsistenz.

L.: Farbe(n), Abstand, Länge, Gabelung, Dicke, Konsistenz (elastisch, brüchig), Breite, Schneide (gezackt, flockig), Stielansatz, Fläche, Rücken.

St.: Farbe(n), Oberfläche, Oberhaut, Form, Konsistenz, Füllung, Velum,

Fl.: Farbe(n), Geruch, Geschmack, Konsistenz.

Sp.: Maße, Form, Oberfläche, mikrosk. Farbe, Staubfarbe.

Bas.: Form, Größe, Inkrustierung oder Ornamente.

Zyst.: an Fläche und Schneide in Form, Größe, Ornamentierung. Im Zweifelsfall stellt man ein mikroskopisches Dauerpräparat her.

Auf diese Weise wird man sehr bald viele Pilze besser kennen als irgendein Werk der Literatur. Nur wird einem trotzdem oder vielleicht gerade deswegen häufig nicht gelingen, einen Pilz zu bestimmen, d. h. unter den bisher beschriebenen Pilzen unterzubringen. Bei bestimmt untergebrachten Pilzen wird man gut tun, nennenswerte neuentdeckte

Merkmale, die das Bild des Pilzes vervollständigen und sichern, schließlich zu veröffentlichen; dazu ist, meine ich, diese Zeitschrift da. Solche Arbeit ist mindestens so verdienstvoll als Aufstellung neuer Arten. Bleibt die Einreihung unsicher, unbefriedigend oder unmöglich, dann entsteht die Frage, ob man es mit einer neuen Art zu tun hat. Im allgemeinen wird man sagen dürfen, sind die meisten allzu schnell dabei, neue Arten zu konstatieren, eine Schnelligkeit, bei der ja neben dem wissenschaftlichen Eifer auch die Eitelkeit eine gewisse Rolle spielt, lockt doch die Verewigung des eigenen Namens hinter der *nova species* oder sei es auch nur der *nova forma*. Dank der Schreibtischarbeit mancher Skribenten gehen dann solche Duplikate verwirrend und erschwerend durch die Literatur. Die großen Mykologen, Fries, Ricken, sind auch große Vereinfacher gewesen. Auch sie haben noch manches welke Blatt am Baum hängen lassen (z. B. *Russula emetica*, eine Sammelform, die heute in *fragilis*, *sardonica*, *rubra* usw. aufgelöst ist). Ricken, der meines Wissens nur zwei neue Arten aufgestellt hat, hat vielleicht allzu große Sprödigkeit im Aufstellen neuer Arten bewiesen. Er deutete oder vergewaltigte lieber eine alte Art, indem er ihr seine eigenen neuen Merkmale hinzufügte oder gar eines ihrer älteren Merkmale abstrich (als zufällig) oder in Zweifel zog. Er mag in dieser Beziehung Fehlbestimmungen begangen haben, aber ganz gewiß ist ihm nicht der Vorwurf zu machen, daß er einschlägige Literatur zu wenig berücksichtigt habe, wie Roman Schulz das vor einem großen Publikum ausspricht; eher kann man ihm das Gegenteil vorwerfen, daß er zu viel und zu lange in der Literatur gesucht, bis er seinen eigenen Pilz dort untergebracht. Roman Schulz empfiehlt, bei der Bestimmung sich in erster Linie an Fries zu halten. Auch Ricken hat Rückkehr zu Fries verlangt, in andrem Sinn. Ein Zurückgreifen von den genauer präzierten Arten von Ricken auf die unbestimmteren von Fries mag für die Unterbringung bequemer sein, für die Wissenschaft bedeutet es Rückschritt. Wohin kommen wir, wenn das Prioritätsrecht so

gedeutet wird, daß einem späteren Forscher das Recht bestritten wird, eine wenig bestimmte und vielleicht vieldeutige Art näher und vielleicht einseitig zu präzisieren! Das Prioritätsrecht ist an sich schon eine fürchterliche Belastung der naturwissenschaftlichen Arbeit mit völlig fremdartiger, antiquarisch-philologischer Bücherstaubarbeit. Mit Recht hat man sich darauf geeinigt, im Fall der Pilze nur dann hinter Fries zurückzugehen, wenn dieser es selbst tut. Aber man muß bedenken, daß auch Fries noch keine Sporenmasse kennt, daß er häufig die Hutfarbe als *quantité négligeable* behandelt. Rein vom naturwissenschaftlichen Standpunkt aus wäre es in vielen Fällen das erspriehlichste, auch die historische Last Fries (ich hoffe, nicht mißverstanden zu werden!) abzuschütteln und frischweg mit neuen Benennungen herauszukommen. Ich setze den Fall, jemand hätte die sämtlichen Pilze unserer Heimat erschöpfend beschrieben und täuschend abgebildet und nun ohne jeden lateinischen Namen mit selbstherrlich gegebenen deutschen Bezeichnungen veröffentlicht: er wäre der größten Mykologen einer und könnte die Arbeit, dazu die Friesischen Namen zu finden, ruhig solchen archivarischen „Forschern“ überlassen, wie wir sie in Deutschland vielfach gehabt haben, die damit dann vielleicht nützlicher beschäftigt wären als mit bloßem Zusammenstellen dessen, was andre auch schon zusammengestellt haben. Ich glaube, die wissenschaftliche Debatte würde dann sehr bald statt auf den Friesischen Bestimmungen und Namen auf diesen Beschreibungen und Zeichnungen fußen, und schließlich würde vielleicht ein internationaler Kongreß beschließen, die ganze Schatzgräberei nach historischen Regenwürmern aufzugeben und nicht mehr hinter diesen letzten Forscher zurückzugehen. O käme er, dieser letzte kühne Forscher! Ich glaube, Fries würde ihm vom Himmel ein brüderliches Huldigungstelegramm schicken! Aber könnte man nicht inzwischen übereinkommen: wenn ein älterer Forscher einen Pilz benamst, ein späterer ihn näher präzisiert und gedeutet, der archivarischen Frage nach der historischen Berechtigung dieser

Deutung einfach dadurch aus dem Wege zu gehen, daß man hinter dem Namen in Klammer beide Autoren hinzufügt, den Schöpfer und den Erhalter und Mehrer? Natürlich ist ein Unterschied zwischen Deuten und Umdeuten oder Vergewaltigen. Aber auch dieser Unterschied ist fließend. Ich bin fest überzeugt davon, daß mein Jodoformtäubling den Namen „Turci (Bres.-Schäffer)“ verdient, trotzdem Bresadola seinen Pilz nach wie vor geruchlos nennt<sup>2</sup>, ebenso den Namen „xerampelina (Ricken-Schäffer)“, trotzdem Ricken meinen mürben, brüchigen Pilz fest und starr nennt. Ich erwähne das Beispiel nur, weil es mir zeigt, daß man einem Forscher auch Vergewaltigungen älterer Beschreibungen nachsehen muß, zumal wenn es sich nicht um einen kleinen Forscher wie mich, sondern um einen großen wie Ricken handelt.

Das Aufstellen neuer Arten bedeutet durchaus nicht immer ein so großes Verdienst, auch wenn sie Bestand haben. Für die älteren Autoren gilt vielfach, daß es viel leichter war, einem Pilz den Namen zu geben und dazu eine schlechte Beschreibung, als darnach später den Pilz zu bestimmen. Ebenso ist es auch heute oft einfacher, eine „neue Art“ zu beschreiben, als sie zu bestimmen. Man riskiert ja höchstens, daß einem ein anderer nachweist, daß die Art schon da und da vorhanden ist. Dann hat einem dieser andre geholfen, die Art zu bestimmen. Diese mit Recht so beliebte patente Methode, alle Welt zu Helfern, sei's nun Geburts- oder Wiedergeburtshelfern aufzurufen, sei nun auch von mir sofort im folgenden angewandt.

I. Ein in Deutschland neuer und noch nicht beschriebener Täubling:

### Der schwärzende Zitronentäubling *Russula flava* (Romell? nova species?).

Ich habe den Pilz August 1922 und September 1924 fast an derselben Stelle, unter Erlen am Rand des Sakrower Sees bei Potsdam gefunden, beidemal in zahlreichen Exemplaren und in allen Entwicklungsstadien. Ein stattlicher, großer

<sup>2</sup> nach brieflicher Mitteilung durch Herrn Singer.

bis mittelgroßer Täubling, der schwärzt wie decolorans, aber zitronengelben Hut, kleinere Sporen und andren Geruch hat. Den Namen *Russula flava* (Rom.) kenne ich nur aus Maires Abhandlung (Bases etc.), und zwar erfährt man dort weiter nichts darüber, als daß Maire einen Pilz solchen Namens zur Gruppe der decolorantes rechnet und daß dieser Pilz gelegentlich einen Geruch haben soll „wie *Russula melliolens*, aber nicht so intensiv und konstant“, also nach Honig. Letzteres kann ich nicht bestätigen. Die Beschreibung von Romell selbst habe ich nirgends finden können. Zu seiner Identifizierung genügen aber diese Angaben vollständig, es sei denn, daß Romell nur die orange-gelbe Abwandlungsform von decolorans selbst im Auge haben sollte, die meine Art keinesfalls darstellt. Beschreibung:

**H.:** einfarbig satt hochgelb, mit Übergängen in zeisiggrün oder verblässend; am sattesten in der Jugend am Rand. Mittel bis groß. Jung halbkugelig mit etwas eingebogenem, auch mal unregelmäßig verbogenem Rand, wobei auch ein dünnes, farbloses Rändchen über die Lamellenschneide übergreifen kann; später verflacht-vertieft mit lange gewölbtem bis schmal eingeschlagenem Rand. Oberfläche glatt, eben oder unregelmäßig grubig, Rand lange völlig glatt, schließlich stellenweise punktiert, immer gerundet. Oberhaut feucht etwas schmierig und mit Laub verklebt, schließlich ganz trocken, glatt, kahl und matt kaum reflektierend. Beim Abziehen vom Rand her wird die Oberhaut immer dünner, so daß darunter noch gelb durchgefärbtes Fleisch zum Vorschein kommt, und bricht schließlich gegen Mitte dünn ab. Gleichmäßig dickfleischig.

**L.:** jung zitronengelblich, dann blaß ocker oder strohgelb mit zitronengelblicher oder gefleckter Schneide, bald grauend und schwärzend wie decolorans. Gedrängt. Wenige mehr oder weniger gabelig angewachsene kürzere. Ziemlich dünn und biegsam, angeheftet oder mit seichter Bucht vom ausladenden Stiel freibleibend, in Randnähe am breitesten, bis 9, nach hinten verschmälernnd oder abgerundet.

**St.:** ursprünglich weiß, matt und feinstmehlig, etwas runzelig gerieft, berührt oder gerieben schnell den Farbton des Hutes annehmend, bald grau mit schwärzenden Adern, meist kurz und dick, 3,5—6/10—20, grad oder schwach gebogen, gleichdick oder schwach keulig, im Lamellenniveau schließlich ausladend, zuerst voll und fest, schließlich schwammig mit fester Rinde.

**Fl.:** zuerst weißlich und fast elastisch, wird angeschnitten (wie auch decolorans!) sowohl in Stielrinde wie Hut leicht rötlich, schließlich grau und schwärzlich. Geschmack nie bitter noch scharf, selbst nicht in den jungen Lamellen, zunächst geruchlos, beim Liegen im Zimmer entwickeln fast alle Pilze nach einem Tag einen schwachen Geruch einer betäubend süßlich riechenden Blume, etwa Liguster = phalloides-artig.

**Sp.:** Staub satt ocker, Größe 8—10/7, bestachelt. Die Stacheln sind spitz, dicht und isoliert.

**Bas.:** 35—45/9—10, oberes Ende etwas verschmälert, fast spindelig. Subhymenium mehr zellig als fädig.

**Zyst.:** an Schneide oft sehr gedrängt, bis 60  $\mu$  herausragend, spindelig bis fast schlauchig, 60—80/9—12, verschmälert abgerundet, aber auch mit aufgesetzten Spitzen oder zugespitzt, meist wasserhell durchsichtig mit schwachem körnigem Belag oder faltiger Ornamentierung; an Fläche ebenfalls mehr oder weniger reichlich, bis 30 herausragend, meist tief im Subhymenium wurzelnd oder bis zur Trama reichend, oft stärker runzelig.

**Abgrenzung:** Die Art ist ohne Zweifel decolorans nahe verwandt, mit der sie die meisten Merkmale gemein hat. Sie weicht von ihr ab durch den konstant hoch- bis zitronengelben Hut, die konstant kleineren Sporen, vielleicht auch durch seltener zugespitzte Zystiden und ein mehr zelliges Subhymenium, endlich durch den Geruch. Freilich ist es kein Honiggeruch, den Romells flava nach Maire entwickeln soll, und ich muß es daher Herrn Romell selbst überlassen, ob er meinen Pilz als den seinigen anerkennen kann. Ich wäre für eine Äußerung seinerseits sehr dankbar.

## II. Der Perlhuhnchampignon

### *Psalliota meleagris* (n. sp.)

seit 1920 von mir fast alljährlich an mehreren festen Standorten, unter dichtem Gebüsch in Anlagen um Potsdam Juli bis September beobachtet. Große, kräftige Pilze, bis 12×12 bei schlankem Stiel, mit perlhuhnfarbiger Hutschuppung und Tintengeruch. Ausführliche Diagnose:

**H.:** abgeplattet-halbkugelig bis abgeplattet-glockig-verflacht. Scheitel meist abgeflacht und gegen die gewölbten Teile des Randes fast winklig oder rinnig abgesetzt. Rand lange eingebogen, dabei vielfach unregelmäßig eingeschnürt und auch etwas rissig oder mit Velumresten behangen. Scheitel fast geschlossen reinschwarz oder dicht rauchschwarz, gegen die Peripherie zu löst sich die Oberhaut von rauchschwärzlichem oder höchstens erdbräunlichem, niemals fuchsigbräunlichem Farbton gleichmäßig schuppigfaserig und fädig auf, infolge des hervorschauenden weißen Untergrunds erinnert der Hut an ein Perlhuhngefieder. Die Oberhaut kann dabei entweder feinhaarig gerissen, oder wie schwarz und weiß punktiert sein, aber auch aus reihenförmig (-konzentrischen) Schuppen bestehen, die aber meist geglättet anliegen. Durch Berührung wird der Hut schließlich bräunlich fleckig. Im ganz seltenen Extrem kann er fast weiß werden mit wenigen verstreuten Schuppenflocken, dabei immer noch deutlich feinhaarig schuppig. Dickfleischig bis 13 mm.

**L.:** sehr dicht und dünn, nur bis 9 mm breit, völlig frei und sogar durch eine ringförmige Übertiefung im Hutfleisch vom Stiel getrennt; manchmal lange fast weiß und langsam schön rosa, so daß man an *Lepiota* (*naucina*) denken könnte, aber auch ausgesprochen schokoladeblau, Schneide schließlich fast schokoladeschwarz. Schneide nicht ganz glatt, manchmal feinst schwarzpunktiert oder liniert, ähnlich *Pluteus cervinus*.

**St.:** schlank, 6—12/10—12, fast gleichmäßig dick mit fast volvarartig abgesetzter Knolle am Grund von 15—25 cm Dicke, manchmal gebogen aufsteigend. Zuerst reinweiß

seidig glänzend, kahl, glatt, feinstreifig, erst spät infolge Berührung braunfleckig oder bräunlich anlaufend, unter den Lamellen von diesen verfärbt. Innen von Anfang hohl, röhrig, saftigstarr durchbrechbar.

**Velum:** lange als Schleier geschlossen, dabei ganz locker wie Mark oder Watte und sehr dick, im Schnitt dreieckig zwischen Stiel und Hutrand herabhängend. Die Unterseite des Schleiers, die ursprünglich wohl eine Verbindung zwischen Volva und Hutrand herstellte, zeigt dieser Zugehörigkeit zu einem Velum universale entsprechend eine Neigung zu bräunlicher Verfärbung ähnlich der Hutfarbe. Breitet sich nun der Hutrand aus, so richtet sich die ursprünglich horizontale Unterseite dem Hutrand folgend auf und erscheint nach dem Abreißen des Hutrandes als doppelt spitzwinklig gesäumte, vielfach klaffend radial eingerrissene, immer noch recht dicke braunverfärbte Außenkante des abstehenden Ringes, während die horizontal ausgeprägte Unterseite dieses Ringes jetzt im wesentlichen durch die vorher dem Stiel anliegende und an ihm herablaufende Manschetteninnenseite gebildet wird. Nach dem Stiel zu wird der Ring immer dünner und ist mit ihm schließlich nur noch durch wenige hinauflaufende Fasern verknüpft, so daß man ihn schließlich nach oben verschieben kann. Die Ringoberseite ist, soweit nicht von Sporen bestreut, reinweiß, sammetig, häufig wellig oder feinst radial liniert entsprechend den Lamellen, denen sie ursprünglich anlag.

**Fl.:** zuerst reinst weiß, fast seidig, wird meist, besonders beim Schnitt, an manchen Stellen, namentlich im Hut und an der Stielbasis, gelb. Auch Ring und Hutrand werden oft bei Berührung augenblicklich satt dottergelb. Früher oder später wird dann das Fleisch bräunlich, alle Teile des Pilzes werden schließlich braunfleckig, die Mitte des Hutfleisches kann von Anfang an trüb fleischbräunlich sein. Geschmack ange-

nehm süßlich oder etwas dumpf champignonartig, Geruch frisch ausgesprochen tintenartig, später unbestimmter dumpf. Konsistenz im Hut etwas markig weich, im Stiel etwas faserig-saftig.

**Sp.:** sehr klein, 4—5/3, selten größer, 6/3, Maximum 7/3, Pulver blasser oder satter trübbräun.

**Bas.:** höchstens 20/5—7, dazwischen liegen auffallend niedrige sackig-zylindrische sterile Zellen, 12—18/5—7  $\mu$ .

**Zyst.:** ? — An Schneide ragen da und dort büschelige 2—3  $\mu$  dünne, fädig-zellige, auch verzweigte Tramafäden hervor. Die Schneide selbst ist von parallelen Längsfäden mit rotbraunem Saft gesäumt, darum ist sie makroskopisch stets dunkler und im mikroskopischen Schnitt undurchsichtig. Das mikroskopische Bild ist äußerst schwer zu analysieren, da meist alle Zellen von einem rätselhaften undurchsichtigen Kritzelkraxel kräuselig-er Linien bedeckt sind, ähnlich wie bei vielen Trichterlingen — ?

**Bestimmung:** Der Hutbeschuppung nach hat der Pilz eine gewisse Ähnlichkeit mit R. Schulz' neuer *lepiotoides*, nur ist sie meist dichter, dunkler und nie fuchsfig. Die winzige Sporengröße, der schlanke, niemals brüchige, immer hohle Stiel, der derbe Ring und der Geschmack unterscheiden ihn mit Sicherheit. Von Rickens Egerlingen wäre am ehesten an perrara zu denken; mit dem er flockig-haarige Schuppen, hohlen Stiel, gerandeknollige Basis, „unterseits schuppige Manschette“ (?), gelb anlaufendes Fleisch, schmale, blasse, gedrängte Lamellen gemein hat. Aber die Farbe des Hutes ist nicht strohbraun bis gelb, der Stiel ist unterhalb der Manschette nie mit sparrig-schuppigen Flocken bekleidet und nicht blaß, sondern reinweiß, die Sporen nicht 7—8/5  $\mu$ , das Fleisch riecht nicht nach Anis, er wächst nicht im Nadelwald. Trotz allem erscheint er mir mit perrara verwandt genug und könnte allenfalls als eine erblich konstante Varietät dieser Art aufgefaßt werden.

#### Anmerkung der Schriftleitung:

Wir wollen heute nur kurz darauf hinweisen, daß die D. G. f. P. in Betreff des schon jahrelang von ihr geplanten Pilztafelwerks nicht unfähig

gewesen ist. Durch die mühevollen Arbeit der einzelnen Autoren sowohl, als auch durch unsere Vorverhandlungen können wir heute schon ankündigen, daß demnächst Probetafeln zur Eröffnung der Subskription herauskommen und auf die ersten Lieferungen wohl noch in diesem Jahre gerechnet werden kann. Als ersten Band sind die Röhrlinge (Gattung *Boletus*) vorgesehen, bearbeitet von F. Kallenbach. Zahl der jährlichen Lieferungen als auch Preis der Einzellieferungen werden so geregelt, daß jedem der Bezug ermöglicht ist, der nur ein winziges Interesse an dem Werke hat. Als Verlag haben wir dabei mit einer erstklassigen Anstalt Beziehungen angeknüpft, sodaß sowohl in dieser Hinsicht als auch in Betreff der Güte der Originale etwas ganz Hervorragendes von uns geschaffen wird. Ein Teil der *Boletentafeln* hat ja dem Würzburger Kongreß vorgelegen und dort allgemeine Anerkennung gefunden (vgl. Z. f. P. 1923, Heft 9, Seite 183/184).

Um von vornherein einen Ueberblick über die Zahl der Interessenten für den ersten Band (Röhrlinge) und über die voraussichtliche Höhe der Auflage zu erhalten, ist es notwendig, daß heute schon alle, die sich irgendwie für die Sache interessieren, vollständig unverbindlich ihre Adressen bei der Redaktion der Z. f. P. (Dr. H. Zeuner, Würzburg, Riemen-schneiderstraße 9) angeben. Nur so ist es möglich, daß jeder rechtzeitig eine Probetafel erhält und daraufhin zum Mitglieder-Vorzugspreis subskribieren kann. Je mehr Interessenten, desto rascher kann mit der Herausgabe begonnen werden; je mehr Subskribenten, desto billiger der endgültige Lieferungspreis! Wir werden in Bälde ausführlich auf die Angelegenheit zurückkommen.

## Der filzige Milchling und seine Benennung.

Von Oberlehrer B. Knauth, Dresden 20.

Im August 1924 bekamen in einer Dresdener Zigarettenfabrik 30 Personen nach dem Genusse des filzigen Milchlings (*Lactarius helvus*) heftiges Erbrechen, so daß ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden mußte. Wenn auch die Heilung bald erfolgte, so gibt doch dieser Fall Anlaß, erneut auf den genannten Pilz aufmerksam zu machen. Er sieht in allen Teilen rötlichocker aus, der Stiel heller als der Hut, die Lamellen noch heller — fast orange. Der Hut wird 6—12 cm breit, trägt winzige ockerbraune Schüppchen, ist trocken, ungezont, anfangs gewölbt, schließlich niedergedrückt, mitunter schwach gebuckelt. Rand eingebogen. Lamellen herablaufend, ungleich, gedrängt, zuweilen gega-

belt, 5—7 mm breit. Stiel glatt, zylindrisch, 5—9 cm hoch und 10—18 mm dick, meist schwach ausgebaucht, am Grunde weißfilzig, voll oder schwammig ausgestopft. Milch weißbleibend, fast wässerig, spärlich fließend. Sporen weiß, fast kugelig, 7—11:6—9  $\mu$ , Basidien 30—35:7—8  $\mu$ , Cystiden zylindrisch 50—75:10—12  $\mu$ . Er wächst von Juli bis Oktober vorwiegend in Nadelwäldern.

Weil sein gebrechliches, blaßrotgelbliches Fleisch im trockenen Zustande nach Maggi riecht, wird er in der Dresdener Gegend allgemein „MaggiPilz“ genannt. Das hat vielfach zu der Vermutung geführt, die bekannte Maggiwürze enthalte Teile dieses Milchlings. Dem ist nicht so, Maggiwürze enthält über-

haupt keine Pilzteile. Wegen dieses Trugschlusses ist der Name „Maggipilz“ zu meiden, zumal verschiedene Milchlinge „Maggipilz“ benannt wurden. So benannte vor etwa 20 Jahren der Großenhainer Pastor Wilsdorf den *Lactarius glyciosmus* Fr. „Maggipilz“ und bildete ihn ab unter No. 54 in seinem Pilzführer „Kurze Anweisung über Wert, Sammeln und Verwertung der Pilze“. Professor Dr. Schnegg bezeichnet nicht nur *L. helvus*, sondern auch den süßlichen (*subdulcis*) als „Maggipilz“<sup>1</sup>. An anderer Stelle spricht er ferner dem Kampfermilchling (*L. camphoratus*) den gleichen typischen Suppengewürzgeruch zu und faßt diese 3 Milchlinge als die „Maggipilze“ zusammen. Von anderen werden dann wiederholt *helvus* und *glyciosmus* gemeinsam als „Maggipilz“ benannt.<sup>2</sup> Auch in einer Tabelle zur Bestimmung der Milchpilze<sup>3</sup> heißt es: „Milch zuerst mild, dann mehr oder weniger scharf, bei 41–43 zuletzt laugenhaft zusammenziehend; *L. glyciosmus*, *L. helvus* Maggipilz.“ Weiter liest man unter „Chemie der Milchpilze“: „Der mildschmeckende und meist falsch bestimmte *L. helvus*, filziger Milchling (Maggipilz) kommt höchstens als Gewürzpilz in Frage.“ Der Luzerner Pilzforscher Julius Rothmayr<sup>4</sup> empfahl auf seinen Pilzausstellungen den Stoppelpilz als Suppenwürzpilz. Der Dresdener A. Walther<sup>5</sup> dagegen stellte fest, daß die pilzkundige Bevölkerung Sachsens, besonders in der Dresdener Gegend, den Nelkenschwindling (*Marasmius caryophylleus*) als „Maggipilz“ bezeichnet. Er erklärt, daß der Nelkenpilz tatsächlich stark nach Suppenwürze duftet.

Daß sich über den Geruch ebenso streiten läßt wie über den Geschmack, erhellt u. a. aus Herrmanns Erklärung<sup>7 8 9</sup>, *Lact. glyciosmus* rieche nach Perubalsam und sei nicht zu verwechseln mit dem „Maggipilz“. Dieser (*helvus*) rieche vielmehr auffällig nach blauem Steinklee (*Melilotus coeruleus*), der dem Schweizer Kräuterkäse den bekannten Geruch erteile.

Anders urteilt Hauptlehrer Seidel<sup>10</sup> in Lugknitz O. L. Er schreibt: „Meine Schüler nannten ihn (*helvus*) zuerst infolge seines leichten Duftes nach frischgebranntem Kaffee den Kaffeepilz. Sie kamen da dem Geruchsurtel des Herrn Pfarrer Ricken etwas näher, der ihn in seinem vorzüglichen Pilzwerke nach dem bekannten Kaffeesurrogat wohl Cichorienpilz getauft hat. Später glaubten einige, er rieche ganz fein nach Kakao und gaben ihm daher den schmackhaften Namen Schokoladenpilz, den er auch bis jetzt unter meinen Schülern behalten hat. Wegen seines angenehmen gewürzigen Geschmacks fand dieser Pilz in hiesiger Gemeinde schnelle Verbreitung und war bald so beliebt, daß er von den Hausfrauen allgemein als „Maggipilz“ bezeichnet und getrocknet zu Suppen verwendet wurde. Dem Standort nach verdient er den Namen Lugpilz, denn man findet ihn in hiesiger Gegend sehr häufig gesellig wie Pfifferlinge auf humusreichem, feucht-moosigem Waldboden, meist am Rande der Heideteiche, bei uns Luge genannt.“ — Einigkeit herrscht hinsichtlich dieses Pilzes eigentlich nur darüber, daß er sich wegen seines starken gewürzhaften Duftes nicht als Gemüsepilz eignet. Herrmann<sup>11</sup> hat ganz richtig darauf hingewiesen, daß die nachteilige Wirkung zu reichlichen Genusses des filzigen Milchlings in den Harzkörnchen des Milchsaftes begründet sei, welche die Schleimhäute des Verdauungskanales reizen.

Um auch Einigkeit in die Benennung zu bringen, empfehle ich die ausschließliche Verwendung des von Ricken an erster Stelle gebrachten Namens: filziger Milchling.

<sup>1</sup> Der Pilz- und Kräuterfreund, Nürnberg 1917, Heft 5. <sup>2</sup> Derselbe 1918, Heft 2, 1920, Heft 3. <sup>3</sup> A. a. O. 1920, Heft 3. <sup>4</sup> A. a. O. 1918, Heft 5. <sup>5</sup> Neue Augsburger Zeitung 1910, No. 190. <sup>6</sup> Zeitschrift des Allg. deutschen Sprachvereins 1910, No. 12. <sup>7</sup> Pharm. Zentralhalle 1915, No. 39. <sup>8</sup> A. a. O. „Pilzgerüche“. <sup>9</sup> Pharm. Zentralhalle 1917, No. 29. <sup>10</sup> Der Pilz- und Kräuterfreund 1918, Heft 8. <sup>11</sup> Pharm. Zentralhalle 1917, Heft 29.

## An die Pilzkenner Sachsens!

Der naturwissenschaftliche Verein Isis in Dresden plant die Herausgabe einer Kryptogamenflora von Sachsen. Dazu ist zunächst ein Standortskatalog erforderlich, der nur mit vereinten Kräften geschaffen werden kann. Deshalb werden alle Pilzkenner Sachsens zur freundlichen Mitarbeit eingeladen, zumal dadurch einem deutschen Standortskatalog vorgearbeitet wird. Zur Vereinfachung soll das Vademecum für Pilzfreunde von A. Ricken (2. Auflage) in der Weise zugrunde gelegt werden, daß die Inhaber der 2. Auflage nur die betreffende Nummer aus diesem Buche zu schreiben haben und dahinter genaue Standortangaben, einschließlich geologischer Unterlage. Wer nur die 1. Auflage hat, schreibt etwa so: 129. Trich. leucocephalum 9. 10. 24 unter Kiefern der Dresdner Heide, Sand, einzeln, selten. Bei Dorfnamen darf natürlich die

nächste Stadt nicht fehlen, weil auch an eine Pilzkarte hierbei zu denken ist. Allerweltspilze wie *Hypholoma fasciculare* oder *Amanita rubescens* und dergl. brauchen nicht notiert zu werden, wodurch die Arbeit verringert wird. Es wäre sehr erfreulich, wenn diese interessante Aufgabe recht bald gelöst werden könnte. Ich bin überzeugt, daß jeder Mitarbeiter diese ideale Arbeit, die ihm später selbst zustatten kommen wird, gründlich erledigt. Es kann natürlich auch angegeben werden, welche Pilze man in seinem Bezirke vermißt. Adressen von Pilz Kennern sind nebenbei sehr erwünscht, da nicht alle diese Zeitschrift halten. Die Zusammenstellungen mit genauer Anschrift des Einsenders erbittet höflich

B. Knauth, Oberlehrer a. D.,  
Dresden 20, Dorotheenstraße 18 I.

## Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

### Der Knollenblätterpilz (*Am. mappa*) essbar?

„Die Botschaft hör' ich wohl, doch mir fehlt der Glaube“, wird man sagen müssen, wenn man über diesen gefährlichsten aller Pilze orientiert und selbst auf Überraschungen in der Zeit des großen Fortschrittes in der Pilzkunde gefaßt ist. Hat doch die Nachricht, wie Dr. Klein (Gift- und Speisepilze, 1921, S. 25) die Mitteilung des Chemikers Dr. Heß, daß nach dessen langwierigen Untersuchungen das Schmiedbergsche Muscarin im deutschen Fliegenpilz nicht existiert, wiedergibt, allgemein überrascht. In der Z. f. P. hat Prof. Dr. Schiffner (Wien) u. a. bekräftigt, daß der Fliegenpilz, ohne Nachteile an der Gesundheit, gegessen wird.

Man braucht sich daher nicht besonders zu verwundern, wenn in der Zeitschrift „Naturleben“ (Život v přírodě), Jahrg. 27, No. 24, Prag, vom 15. Dez. 1923 Lehrer Kudrna die Behauptung veröffentlicht, er hätte gelegentlich einer Pilzausstellung in Chrudin, woselbst die meisten eßbaren Pilze auf den Markt kommen, auch eine Einbrenne aus dem giftigen Knollenblätterpilz demonstriert, die bereits große Erfolge bei Rheumatismus und Sklerose aufweist.

Die Erscheinungen nach dem Genusse der Einbrenne sollen sein: sehr angenehme Halluzinationen, ganz geringe unschädliche Reizung der Nerven, hauptsächlich des Unterleibes und des Gehirns, muntere Träume u. dergl. Im allgemeinen ein mäßiges Rauschen, ohne Nachwehen. Nerven- und rheumatische Schmerzen verschwin-

den entweder ganz, oder werden bedeutend gemildert, wie aus den Berichten der Patienten hervorgeht.

Dieses Arcanum soll in folgender Weise zubereitet werden: Zunächst wird eine gewöhnliche, gesalzene Einbrenne aus dem Fliegen- und Pantherpilz (*Am. panth.*), und dem schwefelgelben Wulstling (*Am. citrina mappa*) mit Beigabe anderer gemischter Schwämme und einiger Reizker (ohne Abkochung) bereitet. Die Schwämme werden geschält, mit Wasser abgespült, gesalzen, mit Grünzeug etwas Muskatblüte, Badian, Ingwer, Zimt und anderes Gewürz durch die Fleischmaschine getrieben, sodann etwa 5 Eßlöffel Ziegenmilch auf 1 kg Mischung hinzugegossen, dies sodann gründlich ausgedünstet, zum Schlusse erst etwas Fett (Vitello, Butter u. dergl.) daran gegeben.

Von der fertigen Mischung wird vor dem Dünsten etwa  $\frac{1}{4}$  abgenommen, ein großer, ausgewachsener Knollenblätterpilz, der früher mit etwas Gewürz und Semmel durch die Fleischmaschine gezogen, dazugetan und ebenfalls gedünstet, bis sowohl von der ersten, als von der zweiten Mischung 2 teigige Massen entstehen, die je nach Bedarf mit etwas Mehl plastischer gerührt werden.

Aus diesen beiden Teigen werden, und zwar vom ersteren 60, vom zweiten etwa 20 viereckige (und runde) Plättchen geformt, die, auf Papier gelegt, langsam (etwa durch 3 Tage) auf einem Blech in mäßiger Wärme getrocknet werden.

Die ersteren Gebäckformen verursachen beim Genusse keine auffälligen Erscheinungen, dagegen müssen die zweiten mit Vorsicht eingenommen werden, und zwar zuerst etwa  $\frac{1}{12}$  nach 48 Stunden, wenn keine Unannehmlichkeiten auftreten  $\frac{1}{6}$  nach ebensoviel Zeit der Rest.

Hierbei muß erwähnt werden, daß für einen empfindlichen Magen mehr Vorsicht geboten ist.

Der Erfinder betont, daß die berauschenden Eigenschaften, wenn deren Wirkung und Folgen genügend erforscht sein werden, ein gutes Ersatzmittel des Alkohols für Gewöhnheitssäufer werden könnten.

Wir bringen diese Nachricht als Kuriosum und wollen niemanden zur Erprobung anregen.

W. Stejskal.

Anm. d. Schriftl. Auch wir möchten nachdrücklichst vor derartigen Versuchen mit ausgesprochenen Giftpilzen warnen.

### Unser Pilzschaukasten.

Im August 1920 ereignete sich hier in Offenbach a. M. ein furchtbarer Fall von Pilzvergiftung.

Eine ganze Familie von vier Erwachsenen wurde durch den Genuß von jungen Knollenblätterpilzen (*Am. mappa*), die der Vater für Champignons gehalten hatte, zugrunde gerichtet.

Der traurige Fall gab dem hiesigen Verein für Naturkunde, Abteilung Pilzkunde, Veranlassung, außer den bereits angewendeten Mitteln zur möglichen Verhütung solch schrecklicher Ereignisse noch ein weiteres zu versuchen. Es wurde beschlossen, an öffentlicher, verkehrsreicher Stelle während der Pilzzeit

#### eine ständige, kleine Pilzausstellung

der häufigsten eßbaren und giftigen Schwämme zu veranstalten.

Die Stadtverordneten-Versammlung bewilligte in anerkennenswerter Weise auf unser diesbezügliches Gesuch die Mittel zur Beschaffung eines großen Pilzschaukastens. Er wurde nach der Beschreibung und Zeichnung, die wir dem Gesuch beigefügt hatten, aus Eisenblech in einer Höhe von 1,30 m, 0,75 m Breite und 0,20 m Tiefe ähnlich wie ein eintüriger Schrank hergestellt. Die Türe ist verglast und verschließbar, die Seitenwände sind zur Durchlüftung nachträglich mit zahlreichen Löchern versehen. Noch besser wäre es gewesen, die Seiten aus gelochtem Blech zu machen. Der Innenraum ist durch wagrechte Bretter, die nach vorn etwas geneigt sind, in drei Abteilungen geschieden. In jedes Brett sind von unten her mehrere Nägel durchgeschlagen, auf die man die Pilze aufstecken kann. Unter dem schrägen „Dach“ des Schaukastens ist noch eine Schublade eingebaut, worin Namensschilder für die auszustellenden Pilze aufbewahrt werden. Diese Schublade ist durch das Oberteil des Türrahmens gegen unbefugtes Aufziehen gesichert. Der Kasten ist an der Vorderseite (nach Norden) des „Markthauses“ auf dem großen Marktplatz aufgehängt, wo auch eine verkehrsreiche Straße zahlreiche Personen vorüberführt. Dreimal wöchentlich wird hier großer Markt abgehalten, und die Pilzverkäufer, die in unmittelbarer Nähe des Schaukastens ihre Ware feilhalten, holen sich hier

manchmal Rat. Während der Pilzzeit werden in diesem Schaukasten stets verschiedene Pilze ausgestellt, zuweilen solche, die uns von den Verkäufern zu diesem Zwecke überlassen wurden, oder andere, die durch die Pilzkontrolle vom Verkauf ausgeschlossen wurden, weil sie madig oder zu alt waren. Die schlimmen Gesellen *Amanita mappa* und *phalloides* sind fast immer da zu sehen. Da die Bretter mit Moos bedeckt sind, heben sich die ausgestellten Pilze mit den Namensschildchen dahinter recht wirkungsvoll ab. Das Material muß natürlich oft erneuert werden.

Wir können wohl nicht mit Unrecht behaupten, daß es dieser Einrichtung wohl mit zu verdanken ist, wenn seit dem Jahre 1920 hier keine Pilzvergiftung vorgekommen ist, und können allen Pilzvereinen in den Städten empfehlen, eine solche kleine Pilzausstellung während der „Saison“ zu veranstalten.

W. Villinger.

**Boletus Boudieri** Quéf. unter oder in der Nähe von Weymutskiefern findet sich in der Umgegend von Danzig im Walde von Pelonken, Oliva, Kielau. In der mir zur Verfügung stehenden 6. Auflage von Michaels „Führer für Pilzfreunde“ 1917 lese ich die Notiz, daß dieser unter Nr. 249 abgebildete Pilz bisher in keiner deutschen Pilzflora vorhanden sei. Ulbrich nennt B. B. in seinem Aufsatz in Heft 3 dieser Zeitschrift für 1924 nicht. Der Zusammenhang zwischen der Weymutskiefer und B. B. ist unverkennbar, obgleich der Nachweis der Mykorrhizatur dieses Pilzes in bezug auf die Weymutskiefer nicht direkt vorliegt. In Grambergs „Pilze der Heimat“ finde ich die in Rede stehende Art gleichfalls nicht. Nähere sonstige Angaben über das Vorkommen von B. Boudieri und seine Beziehungen zu *Pinus Strobus* wären erwünscht.

Prof. Lakowitz-Danzig.

Anm. d. Schriftl. Über diese *Boletus*-Art werden wir demnächst einen ausführlichen Artikel bringen.

### Lactarius rufus Scop.

#### Der rotbraune Milchling.

Der rotbraune Milchling gehört zu den bekannten Größen der Pilzflora. Ricken schreibt „gekocht genießbar“, Michael: „Nicht giftig, aber wegen seines eigenartigen bitteren Geschmacks nicht genießbar“, „Die verschiedenartigsten Zubereitungsversuche des Verfassers gaben nie ein wohlschmeckendes Gericht“ und weiter „In verschiedenen Gegenden und Ländern wird er gegessen, nachdem er abgekocht, d. h. das Wasser, in dem er gesotten, weggegossen wurde“. Gramberg schreibt: „Eßbar oder giftig? Eine viel umstrittene Frage bei diesem allgemein verbreiteten Pilz“. Dann weiter empfiehlt Gr. den Pilz zum Einmachen in gesüßtem Essig. Diese Art der Zubereitung ist durchaus zu empfehlen. In jedem Jahre sammle ich diesen bei uns in Danzigs Umgegend, besonders in den Nadelwäldern häufigen Pilz. Frisch wird er in 2-4 Stücke zerschnitten, in kaltem Wasser einige Stunden gewässert, vielleicht über Nacht, und seines scharf schmeckenden Milchsaftes so ziemlich beraubt. Eine gewisse Herbheit im Ge-

schmack verbleibt ihm allerdings, daher ist das Einmachen in gesüßtem Essig die beste Art seiner Zubereitung. Durch das Auslaugen in kaltem Wasser wird sein Nährwert ganz unbedeutend herabgemindert. Diese Art der Zubereitung lernte ich in Ostpreußen, besonders auf der kurischen Nehrung kennen, Gramberg weiß auch davon zu erzählen. Dem rotbraunen Milchling zu verachten, liegt kein Grund vor. Unzweifelhaft gibt es schmackhaftere Pilze. Bei spärlicher Auswahl tut L. r. gute Dienste. Verfasser hat die Aufmerksamkeit auf diesen heimischen Pilz im letzten Bericht des Westpreußischen Botanisch-Zoologischen Vereins hingelenkt und glaubt nun zur Errettung des arg verkannten rotbraunen Milchlings auf ihn nun auch in unserer „Zeitschrift für Pilzkunde“ hinweisen zu dürfen.

Prof. Dr. Lakowitz-Danzig.

*Lycoperdon pyriforme* Schaeff. (Eirnförmiger Stäubling) trat Ende März 1924 an etwa 50 zusammenstehenden Rebstöcken (Moselriesling) in der Lage Thielsay der Staatsdomäne Avelsbach bei Trier auf. Die Pilze saßen in Gruppen von etwa 10 Stück an Füße der Rebstöcke zusammen und stäubten bereits. Das Mycel wuchs saprophytisch in der Borke, so daß die Nester leicht abgenommen werden konnten. Als Schädling dürfte dieser auf Reben bisher nicht beobachtete Pilz demnach nicht in Betracht kommen.

Dr. Zillig,

Biologische Reichsanstalt, Zweigstelle Trier.

### Korallenpilze.

Wohl in jedem Jahre hört man von Erkrankungen nach dem Genuß von Korallenpilzen. Besonders häufig war dies in den Monaten August und September 1924 der Fall. Wurden die Pilze trotz ihrer Bitterkeit verspeist, so traten heftige Lebeschmerzen und langanhaltender Durchfall ein. In der gesamten Literatur werden diese Erkrankungen auf sehr einfache Weise erklärt. Im Jugendzustande sollen alle größeren und fleischigen Korallenpilze essbar und unschädlich sein, während sie im Alter bitter werden und alsdann heftige Verdauungsstörungen und Durchfall erzeugen. Hauptsächlich soll der die Bitterkeit enthaltende Stoff in den Spitzen der Ästchen enthalten sein, welche deshalb vor der Zubereitung entfernt werden sollen. Jedes Buch sagt fast dasselbe. Diese Angaben sind aber völlig unrichtig, denn unter den Korallenpilzen gibt es nach meinen langjährigen Erfahrungen trotz allen gegenteiligen Meinungen wirkliche Giftpilze, welche die Erkrankungen verursachen. Von den größeren Korallenpilzarten sind vier Arten als essbar bekannt, nämlich die Elegante Koralle (*Ramaria formosa*), die Zitronengelbe Koralle (*R. fava*), die Orangegelbe Koralle (*Ramaria aurea*) und der Hahnenkamm (*R. botrytis*). Selbst die ältesten Exemplare dieser Arten, solange sie natürlich noch gesund sind, schmecken nicht eigentlich bitter und verursachen nie Erkrankungen. Ich zähle sie zu unseren wertvollsten und besten Speisepilzen und sammle sie alljährlich in Menge. In meiner Jugend, als ich alle Korallenpilzarten für die Küche einsammelte,

hatte man zu Hause oftmals über „bittere Erfahrungen“ zu klagen. In den letzten fünfzehn Jahren jedoch, in welchen ich die einzelnen Arten richtig voneinander unterschied und nur die vier vorerwähnten sammelte, traten keine Erkrankungen mehr ein.

Außer den vier wenigstens den Namen nach bekannten Korallenpilzen treten in den Wäldern unserer Heimat noch drei weitere größere Arten häufig auf, die nach Ricken, Lindau und Migula nicht zu bestimmen sind. Ich bezeichne dieselben als Dottergelbe Koralle, Bitter-Koralle und Purgier-Koralle.

Die Dottergelbe Koralle ist der Orangegelben Koralle sehr ähnlich, wird ohne Zweifel als dieselbe Art aufgefaßt und hat nur einen schwach entwickelten, meist wurzelnden Stamm. Die Zweige und Spitzchen sind einfarbig hell dottergelb, nie rötlich. Diese Art ist ein geringwertiger Speisepilz und schmeckt schwach bitter, verursacht jedoch nie schädliche Wirkungen.

Die Bitter-Koralle gleicht am meisten der Eleganten Koralle. Der nicht üppige Stamm ist weißlich, die Zweige sind blaß orangefarbig (nie lebhaft gefärbt) und die Spitzen der Ästchen blaß zitronengelb. Das Fleisch ist innen weiß, nach außen rötlich, nie wässrig durchzogen. Diese Art schmeckt schon im Jugendzustande sehr bitter, und schon kleine Stückchen erzeugen heftige Darmerkrankungen. Eine brauchbare Abbildung befindet sich im „Pilzsummer“ von Hahn (fälschlich als *R. formosa* bezeichnet).

Die Purgier-Koralle ist der Abb. 233 in Michae's „Führer für Pilzfreunde“ recht ähnlich, doch die Zweigenden sind nicht braunrötlich gefärbt. Der ganze Fruchtkörper ist einfarbig fahl-bleiß bis hell lederbräunlich. Der Pilz riecht frisch schwach seifenartig, schmeckt (aber erst nach dem Kochen) kaum weniger bitter wie voriger, hat einen laugenartigen Beigeschmack und wirkt noch heftiger purgierend. Vielleicht handelt es sich um *R. pallida* (Vademekum No. 1690).

Alle Korallenpilzarten werden von den Sammlern, welche ich kennen lernte, überhaupt nicht unterschieden, sondern wahllos als Ziegenbärte oder Hahnenkämmchen eingesammelt, da nach den Pilzbüchern ja alle größeren Arten essbar sein sollen. Wenn man in denselben immer nur schreibt, was bisher in der Literatur gesagt war, werden die zahlreichen, alljährlich auftretenden Erkrankungen nach dem Genuß von Korallenpilzen natürlich nicht abnehmen. Da die beiden letztgenannten schädlichen Arten die häufigsten sind, wäre es angebracht, wenn die Pilzforscher auch auf die Korallenpilze mehr ihr Augenmerk richten würden, damit die guten Arten den Ruf erlangen, den sie als vorzügliche Speisepilze verdienen und daß endlich der alten Überlieferung, sämtliche Korallenpilzarten seien unschädlich, ein Ende bereitet wird.

Zum Schluß noch einige Worte über die Fußnote in Grambergs Buch „Pilze der Heimat“, S. 31 des 2. Bandes. Nach meiner Meinung sah Ricken das schöne Bild keineswegs für eine andere Art an wie der Verfasser. Die Meinungsverschiedenheit dürfte meines Erachtens nach nur in der Benennung dieser Art gelegen haben. Ricken

bezeichnete dieselbe Art, welche Gramberg gut abbildet, nicht als *R. flava*, sondern als *R. aurea*, was aus den Beschreibungen der No. 1634 und 1685 des Vademekums auch ersichtlich ist. Die richtige Zitronengelbe Koralle (nach Ricken *R. flava*) ist in dem Buche von Gramberg überhaupt nicht beschrieben. Dieser Pilz wird nicht so groß wie die Orangegelbe Koralle, der Stamm ist weißlich, die Äste und Spitzchen durchweg hell zitronengelb, nie rötlich. Der Pilz wird nach Verletzung (aber nicht sofort) dunkel weinrot. In Buchenwäldern, häufig auf Kalkboden.

Huber, Saarbrücken.

Anmerkung: Durch die vorliegenden Zeiten wird mir eine spaßhafte Erinnerung aus meiner Pilzberatungstätigkeit ins Gedächtnis zurückgerufen. Wie mir damals verschiedentlich berichtet wurde, machte sich bei Kindern nach dem Genuß von Ziegenbartgerichten ein lebhafter Abgang von Eingeweidenwürmern bemerkbar. Es wäre deshalb zu versuchen, ob man Ziegenbarte nicht als ein einfaches und billiges Wurmmittel verwerten könnte.

Kallenbach.

### Wer kennt den Röhrling?

Aus dem Kiefernwalde hinter dem Plattnerberge bei Nürnberg wurde mir ein Röhrling gebracht, den ich nicht kenne und weder im Vademecum von Ricken noch in den Röhrlingen von Nüesch finde. Leider nur 1 Exemplar und, da bei starkem Regen gewachsen, nicht versandfähig. Vielleicht kann mir einer der werten Leser Auskunft geben. Beschreibung des Pilzes wie folgt:

Grundform *Bol. badius* (Maronenpilz) ähnlich.

Hut dunkelbraun, mit ungleichen schwarzbraunen Flecken, schwach glänzend, nicht schmierig gewölbt, 5 cm breit. Rand ziemlich scharf. Röhren grünlichgelb, fast eng, eckig,  $\frac{1}{2}$  cm lang, bei Druck dunkler werdend, deutlich ausgebuchtet.

Stiel schwarzbraun, mit ungleich abgesetzter, gelber Spitze und verhärteter Basis, nach unten verjüngt, etwas verbogen, 6 cm hoch,  $1\frac{1}{4}$  cm dick.

Fleisch gelb, läuft sofort grünlich an und wird bald dunkelviolet. Es ist ziemlich fest.

Der Pilz wurde im Kiefernwalde auf Sandstein gefunden und riecht schwach obstartig, Geschmack unbedeutend. Vielleicht kennt jemand den Pilz. Für gefällige Mitteilungen wäre ich dankbar.

Rud. Chan, Nürnberg.

Anm.: Die knappe Beschreibung eines einzigen Exemplars läßt keine sichere Bestimmung zu; doch deutet alles, wie auch der Verfasser angibt, auf *Boletus badius*, wenn auch hierzu der „schwarzbraune“ Stiel und das „violett werdende“ Fleisch nicht stimmen. Es kann nicht genug empfohlen werden, von solchen unbestimmten Funden einfache Farbskizzen anzufertigen. Eine sorgfältige Weiterbeobachtung des Standortes führt sicher zur Klarheit.

Kallenbach.

### Doppelstielige Lepiota.

Am linksseitigen Bahngelände entlang von Vaterstetten nach Kirchseern machte ich im Sept.

1923 einen zufriedenstellenden Pilzgang. Von Steinpilzen keine Spur, dafür aber Egerlinge in großen Mengen und die sog. Herbststiel Clitocybe nebularis und verschiedene andere Boleten. Am Rande eines lichten Kiefernwaldes entdeckte ich plötzlich, anscheinend von einem Pilzsammler geworfene Schirmlinge (16 Stück), teiler waren fast alle schon derart alt, daß ich nurmehr einige davon mitnehmen konnte. Das Sonderbare daran war, daß sämtliche Pilze von der Stielbasis aus entweder schon gespalten waren, oder Neigung dazu zeigten. Die Spaltung setzte sich auch über den Ring fort, unter dem Ring blieben die Stiele geschlossen. Selbstredend suchte ich die nächste Umgebung ab, um noch lebende Exemplare zu finden, leider ohne Erfolg, der fragliche Pilzsucher scheint also die Pilze von weiter her getragen und dann weggeworfen zu haben. Ich überschritt das Bahngelände, wieder lichter Kiefernwald, daran anschließend grasiger Boden mit Fichten, Birken, hier fand ich nun nach längerem Suchen *Lep. gracilentata*, aber sämtliche normalstielig, zeigten auch beim Trocknen und Pressen des Stieles keine Neigung zur Spaltung. Ich übergab Herrn Dr. Zeuner, sowie Herrn Soehner München je 1 Exemplar, um diese sonderbare Erscheinung aufzuklären. Der Fund von nur 1 Stück wäre mir nicht aufgefallen, da hätte ich vielleicht eine Spaltung des Stieles aus irgend welcher Ursache angenommen.

A. Seidel, München.



## Vereinsberichte



### Pilzberatungsstelle und Ausstellung München 1924.

Die Beratungsstelle wurde von Anfang Juli im Vereinslokal, von Mitte August ab bis Ende September verbunden mit einer Ausstellung im kl. Polizeihof durchgeführt. In der Beratungsstelle wurden 9 mal Knollenblätterpilze, 4 mal Pantherpilze, 3 mal junge Fliegenpilze (verwechselt mit Perlpilzen), 2 mal tränender Ritterling, 2 mal Reißpilzarten, 2 mal der Quélettäubling zurückgehalten. 1 Fall mit abgenommenen grünen Knollenblätterpilzen ist deshalb bemerkenswert, weil eine Familie mit 8 Personen in Frage gekommen wäre. Die Pantherpilze wurden stets als „Silberchampignon“ genommen und sind die Ursache der in München heuer vorgekommenen Vergiftungen. (Verwechselt mit *Am. spissa*.) Sehr häufig und in großen Mengen wurde der Gallenröhrling abgenommen. Um auch solchen Pilz-

suchen, welche zu weit von der Zentrale wohnen, Gelegenheit zur Beratung zu geben, haben 3 Mitglieder verschiedener Stadtteile nachmittags und abends Pilzberatung abgehalten. Desgleichen hat ein Mitglied einen Tragkoffer mit der Aufschrift „Pilzberatung“ auf seinen Pilzstreifen mitgenommen und so im Walde, im Eisenbahnabteil, Bahnhöfen usw. die Schwammerlsucher belehrt. Wenn trotzdem die Münchener Presse von 3 Pilzvergiftungen zu berichten wußte, so ist dies dem Leichtsinne und der Bequemlichkeit der Pilzsucher, die Beratungsstellen nicht zu benützen, zuzuschreiben. Eine leichtere Erkrankung (auch hier berichtet die Presse von einer Vergiftung) kam folgendermaßen zu Stande. Eine Frau und deren Sohn aßen zu Mittag Pilze ohne Schaden, abends wurde das Gericht aufgewärmt, die Mutter aß dasselbe ohne Folgen, der Sohn erkrankte und wurde in das Krankenhaus eingeliefert. — er trank Limonade darauf!!

Zur Ausstellung stand uns ein vom Stadtrat gestellter 7 m langer Dultstand zur Verfügung; diese war aber leider durch die im Hofe vorgenommenen Umbauarbeiten sehr gestört. Gezeigt wurden im ganzen 197 Arten, die Höchstzahl an einem Tage war 105. Dieser Artenreichtum war zwar für den Laien verwirrend, für den vorgeschrittenen Pilzfreund jedoch sehr belehrend. Die Ausstellung war gegliedert in „Speispilze“, „Giftige“ und „Ungenießbare“. Der Hauptwert bei den Erklärungen wurde darauf gelegt, die Artenmerkmale der eßbaren Pilze zu den schädlichen Doppelgängern zu zeigen. Der Leiter der Ausstellung, Herr Lorenz, brachte mehrmals Prachtstücke von *Lycoperdon caelatum* (Hasenbovist) und *Clitocybe candida* (Riesentrichterling), auch der Schwammerltoni brachte einen *Polyporus sulphureus* (Schwefelporling) im Gewicht von 26 Pfund. Ein Besucher meinte: Das ist ja gar kein Schwammerl, der hat ja gar keinen Stiel. Auffallenderweise wurde der sonst so häufige *Canth. aurantiacus* (Falscher Pfifferling) heuer gar nicht gefunden. Aus einem Kohlenkeller als Geburtsstätte wurde ein

prachtvoller *Trichol. conglobatum* gebracht, ein Büschel mit 16 Stück, die größten Hüte 10 cm breit, sehr langstielig und völlig weiß.

Besucht war die Ausstellung von 71 Schulklassen; die Lehrer und Lehrerinnen beanstandeten aber den ungeeigneten Ausstellungsraum und die wegen des Umbaus herrschenden Zustände. Der Verein für Pilzkunde kann auch heuer wieder von sich sagen, seine Pflicht getan zu haben, aufklärend gewirkt und viele gesundheitliche Schädigungen evtl. Todesfälle verhindert zu haben. Es könnte aber noch viel mehr geleistet werden, wenn auch die Münchener Koryphäen (wie Herr Soehner) ihr Wissen in den Dienst der Sache stellen würden. Es macht manchmal der Pilzfreund einen Fund, der wert wäre, vom Wissenschaftler bearbeitet zu werden. Auch muß einmal der nötige Tam—Tam dahinter gemacht werden, um auch den Vater Staat, der ja auch für Sportvereine Geld übrig hat, an seine Pflicht zu erinnern, unsere menschenfreundlichen Bestrebungen, auch mit klingendem Wohlwollen zu unterstützen.

I. A.: A. Seidl.



## Neue Literatur



- Liese, Der heutige Stand der Mykorrhizaforschung. (Zeitschr. f. Forst- und Jagdwesen, Berlin 1924, Heft 12.)
- Rabanus, A., Holzzerstörende Organismen und ihre Bekämpfung. Halle 1925.
- Sartory et Maire, Compendium Hymenomycetum III. (Amanita). Paris 1924.
- Travaux mycologiques tchécoslovaques, No. 1 (Reisner, Les espèces du genre *Geaster* en Bohême. 9 S. Prag 1924 (Text französisch und tschechisch!).
- Weigmann, Die Pilzkunde der Milch, 2. Aufl., 379 S. u. 112 Fig. Berlin 1924.