

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Müller-Bralitz, Erwin: Eine Antwort auf die Anfrage in der Zeitschrift für Pilzkunde: "Wie versendet man frische Pilze?"

[urn:nbn:de:bsz:31-221419](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221419)

haft kannte, wie dies aus seinen Texten hervorgeht. Er erwähnt dann weiterhin im schwedischen Text 2 Formen: „eine mit rosenrotem und die andre mit purpurrotem Hut“. Diese letztere könnte also schließlich eine Form von *luridus* sein, zumal Fries auch Saunders und Smith No. 43 zu *purpureus* zitiert, die aber Lohwag zu *luridus* stellt. Ich konnte dieses Bild noch nicht zu Gesicht bekommen; nach einer Skizze, die mir Romell ebenfalls in dankenswertester Weise zusandte, mußte ich diese Darstellung damals ebenfalls zu *luridus* stellen, ohne daß mir Lohwags Angabe schon bekannt war. Das Zitat Secretan No. 28 gehört nicht hierher, sondern zu *olivaceus* Schaeff. (*erythropus* Pers.). Wenn wir uns also nur an Friesens eigenes Bild nebst Beschreibung halten, müssen wir an der Identität zwischen Friesens und Krombholzens Spezies festhalten, zu der auch meine Art gehört. Bemerken möchte ich noch, daß trotz der Zusammengehörigkeit der Unterschied zwischen meinen und Krombholzens Bildern geringer ist als die allerdings auch geringe Differenz zwischen Fries und Krombholz, was immer wieder Beweis für meine Behauptung ist. Bezüglich des Namens besteht nur noch

eine Zweifelsfrage: Fries hat die Art doch nicht so scharf erkannt, was aus den wenigen Falschzitate hervorgeht (falls er diese nicht einfach des Namens wegen hierher setzte!). Es wäre deshalb die Möglichkeit, daß Fries in seiner ursprünglichen Originalbeschreibung in Bol. illustr. Diss. acad. 1835 p.11 (die in Deutschland leider nicht aufzufinden ist!) nur eine rote Form von *luridus* bzw. *olivaceus* beschrieben hätte. Für diesen Fall fiel also die Priorität Krombholz zu, und die Art wäre *rhodoxanthus* Kr. zu benennen. Das gleiche wäre der Fall, wenn es gelingen sollte, aus Friesens Diagnose eine andere Art im Gegensatz zu *rhodoxanthus* herauszukonstruieren. Wegen der vorzüglichen Übereinstimmung meiner Art mit der Krombholz'schen Spezies unterlasse ich es, andere fragliche *Luridi* zu meinen Funden in Vergleich zu stellen.

Nachschrift beider Korrektur!

Knapp-Basel veröffentlicht im Gegensatz zu seiner oben erwähnten Meinung eine neue Beschreibung von *purpureus* in Z. f. P. Heft 3, 1923. Je nach Notwendigkeit werde ich auf diese später zurückkommen.

## Eine Antwort auf die Anfrage in der Zeitschrift für Pilzkunde: „Wie versendet man frische Pilze?“

Von Erwin Müller-Bralitz, Dipl.-Ing.

Diese Frage ist grade für mich seit zwei Jahren, d. h. seit den beginnenden Vorarbeiten zur „Verkupferung von Pilzen“, eine sehr dringende gewesen, und ich gebe hier meine vorläufige persönliche Anschauung wieder mit dem Bemerkens, daß ich am Ende dieses Jahres darin wohl notgedrungen endgültige Erfahrungen durch Versuche teuer bezahlt haben und sie gern veröffentlichen werde. — Es sind bisher wohl selten frische Pilze durch Postpaket gesandt worden, denn es lag dafür keine Notwendigkeit vor. Die kleine Menge eines Postpaketes lohnte sich nicht zu schicken, ebenso wie kleine Gemüsepakete, und die zum Handel bestimmten Mengen, die stets nur zentner-

weise lohnend sind, werden stets persönlich in Körben getragen oder persönlich begleitet, soweit ich es gesehen habe. Z. B. erinnere ich mich eines Jagdabends in der Lausitz vor dem Kriege. Als wir Jäger abends zur Rückfahrt nach Berlin auf den Bahnhof kamen, die Rucksäcke mit Steinpilzen gefüllt, stand der ganze kleine Bahnhof voller Frauen mit hohen, aus Weide geflochtenen Tragekiepen voller Steinpilze. Diese Frauen brachten diese täglich von ihrer Familie gesammelten und gesäuberten Pilze des Nachts nach Berlin, damit diese am kommenden Morgen schon zum Markte kamen, der in der Engros-Markthalle bereits 1 Uhr nachts beginnt, so daß die Frauen gegen

Morgen schon wieder in der Familie waren. Unsere Rucksackpilze waren nachts 1 Uhr zu Hause schon warm durch Selbsterhitzung. — Aus der Zeit nach dem Kriege folgende Tatsache: Nachdem ich auf 5 tägiger Wanderung die reichen Morchelwälder, welche die Berliner Zentral-Markthalle besonders stark beliefern, endlich (denn der Lieferant nennt seine Quelle nicht!) gefunden hatte, kam ich Sonntag gegen Abend in das betreffende Landstädtchen und zu dem Lieferanten, einem Kolonialwarenhändler, der gerade dabei war, einen Planwagen mit geflochtenen hoch überfüllten und oben mit Sackleinen übernähten Weidenkörben zu beladen. Es waren 12 Zentner Stockmorcheln (Lorcheln) in Körben von 1 und 2 Zentner etwa. Der Händler sagte mir, daß er am Tage vorher 44 Zentner nach Berlin gebracht habe und seit vielen Jahren seine Nächte und seinen Schlaf im Sommer nur im Eisenbahnwagen zugebracht habe. Wer diese Tortur aushielte, könne recht gut verdienen. Diese Pilze gehen mit dem Wagen bis zur Station, dort in den Gepäckwagen, während der Händler persönlich Einladung und Ausladung überwacht, damit die Pilze nicht gedrückt oder erstickt werden. In Berlin stehen schon Wagen und Hilfe zum Ausladen bereit, um sofort zur Zentralhalle zu fahren (Notabene später Steinpilze, Pfifferlinge usw.), und eine Stunde später sitzt der Händler mit den Körben vom Tage vorher wieder im Zuge heimwärts. Am nächsten Tage füllen die Einwohner wieder seine Körbe, und zwar gleich mit den richtig gesäuberten Pilzen. Er zahlte damals (Frühjahr 1922) je Pfund 8 Mk. Im Laden kosteten sie in Berlin 26 Mk. (die ersten Morcheln 70 Mk.). Die Differenz kam auf die vielen Unkosten des Transportes und Zwischenhandels. Es war dem Händler in diesem Jahre schon eine Konkurrenz in dem Städtchen entstanden durch eine Berliner Handelsfrau, die an Ort und Stelle für 10 Mk. aufkaufte. — Als ich ihn bat, mir einen Führer zur Erbeutung unverletzter Exemplare zu nennen (denn seine Morcheln in den Körben zusammengepackt zerbrachen alle, und es waren darunter kapitale Stücke von mindestens 2 Pfund,

ja es sollen schon solche von 3½ Pfund vorgekommen sein), meinte er, ich würde Montag wohl nicht viele mehr finden, denn diese zwei Tage wären wohl die letzten der Morchelzeit überhaupt (Hitze nach Regen), und alles sei vollkommen abgesucht. Ich fand trotzdem mit drei angeworbenen ortskundigen Frauen am nächsten Morgen in etwa 3 Stunden 14 Pfund, darunter eine heute verkupfert vorliegende Morchel von 1¼ Pfund. Ich hätte viel mehr finden können, wenn nicht jedes Stück sorgfältigst aus der Erde und dem Astgewirr (Kiefernabholzung) ausgehoben, in Zeitungspapier lose eingeschlagen und vorsichtig in Wellpappkartons verstaut werden mußte, wobei man selbst mit diesen Kartons noch vorsichtig auf der Reise umgehen muß.

Um auf die Versendung oder den Transport von Pilzen zurückzukommen, so habe ich mir nach vielen Versuchen jetzt nicht billige aber hoffentlich allen Anforderungen entsprechende Transportgefäße herstellen lassen, und gebe Interessenten gerne Adressen für Material und Hersteller und die Preise an. Die Körbe bestehen aus verzinktem Drahtgewebe, 1,6 mm starkem Draht, Maschenweite 2½ auf 1 Zoll, Länge 50 cm, Breite 22,5 cm, Höhe 25 cm. Die Maße ergeben sich aus den käuflichen Fabrikationsgrößen der Materialien ohne Schnittverlust. Der Boden und die zwei Langseiten sind aus einem Stück Drahtgewebe von 50 cm Webebreite und 72,5 cm Länge. Die Schmalseiten an Leisten 2×2 cm genagelt und durch ganz schwache Bretter (Zigarrenkiste) 25×22,5 cm geschlossen. Der Deckel liegt je nach der Höhe der Füllung innen lose auf, wird mit Schnur (durch das Drahtgewebe des Kastens gezogen) festgelegt und besteht aus einem glatten Stück Aluminiumblech 49×21,5 cm. Von diesen Kästen kann man je vier Stück seitlich übereinander gelegt auf einem leichten Rückengestell tragen oder kann jedesmal einen Korb mit einem Griff mit zwei Haken beim Wandern im Walde leicht in der Hand tragen; die gefüllten Körbe kann man auch mit der Post verschicken, nur würde ich dann empfehlen, den oberen Deckel und auch die Schmalseiten aus festem Holz zu machen. Solche

Körbe erfüllen die absolut nötigen Forderungen für einen längeren Pilztransport: Luftdurchlässigkeit, Leichtigkeit, Lebensdauer. Geschlossene Behälter sind der Schnelltod aller Pilze, wenigstens zu Speisezwecken, während geschlossene Blechdosen die Form der Pilze, da diese nicht austrocknen, für kürzere Zeit (1 Tag) besser bewahren. Viele Pilzfreunde wissen es auch noch nicht, daß es möglich ist, Pilze durch Einpflanzen in feuchten Boden, so daß sie an Atmung und Verdunstung nicht gehindert sind, einige Tage frisch zu erhalten.

Vielleicht ist es zweckdienlich, den Pilzen gleich beim Sammeln im Walde mit einer kleinen Injektionsspritze (Morphiumspritze mit Hohlneedle) ein kleines Quantum einer Flüssigkeit ((Salzlösung?)) in den unteren Stielteil (oder auch in den

Hutteil) zu geben, die der Pilz aufsaugt und die ihn vor schnellem Zersetzen schützt. Für Speisezwecke müßte diese Lösung natürlich Geschmack und Geruch nicht verderben und gesundheitlich unschädlich sein. — Solche Injektion geht schnell und bequem zu machen, ist aber nur erst ein von mir noch nicht erprobter Vorschlag, der aber bei Bewährung die Möglichkeit, Pilze weite Strecken mit der Post oder der Bahn ungetrocknet versenden zu können, bedeuten würde. — Das Rationellste bleibt das Trocknen der Pilze nahe der Fundstelle. Dann zahlt man nur  $\frac{1}{10}$  der heute hohen Transportkosten und kann getrost ans andere Ende der Welt schicken, und zwar als konzentrierten Nährwert und ohne Verluste und Risiko.

## Albinos und ähnliche Bildungen bei Blätterpilzen.

Von Prof. D. G. Beck-Mannagetta (Prag).

(Mit 8 Textfiguren.)

1.

Am Nürnberger Kongresse der Pilzforscher im Jahre 1921 lenkte ich bei der Besprechung der systematischen Gliederung der Blätterpilze die Aufmerksamkeit der Versammlung auf einen interessanten Pilz, den Corda im Jahre 1837 als *Agaricus (Macropus) coprinoides* beschrieben und abgebildet hatte und der in der Literatur so gut wie vernachlässigt worden war. Selbst der Altmeister E. Fries wußte mit ihm nichts Rechtes anzufangen und stellte ihn in seinem klassischen Werke: *Hymenomyces europaei*, ed. II, p. 317 zu den zweifelhaften *Agaricus*-Arten mit der Bemerkung: „Videtur *Coprinus* sed paradoxus, cum nullo mihi cognito comparandus, vix typica forma“ (scheint ein *Coprinus*, aber sonderbar, mit keinem bekannten zu vergleichen, kaum eine typische Form). Da die Beschreibung dieses sonderbaren Pilzes nicht jedem zugänglich sein dürfte und die Mykologen Mitteleuropas ihn völlig übersahen, möge sie hier wiederholt und einige Kopien der Corda'schen Bilder (Fig. 1—4) beigegeben werden.

*Agaricus (Macropus) coprinoides* Corda in Sturm, *Deutschl. Flora* III. Abteilung, 14.—15. Heft, S. 101, t. 50, „Dickstieliger Blätterschwamm“.

„*Macropus*: Lamellae liberae achromaticae, tenues, polystichae. Asci minuti congregati, quaterna sporidiorum diaphanorum serie. Velum annuliforme, fugax. Stipes solidus, firmus, validus, laevis, albidus. Pileus digitaliformis, adpressus, margine nunquam striatus, laevis, dein fissus, deliquescens. — *Ag. pileo digitaliformi, ochraceo, laevi, sicco; lamellis angustissimis; stipite valido; anulo libero fugaci.*

Bl. mit fingerhutförmigem, ockergelbem, glattem, trockenem Hute; mit sehr schmalen Blättchen, dickem Strunke und freiem verschwindendem Ringe. Wohnt in Garten- und fetter Walderde, im Sommer, sehr selten bei Prag.

Der Pilz wächst vereinzelt, wird 3 bis 8 Zoll hoch; der volle, derbe, weiße, glatte Strunk, 1—2 Zoll dick, ist walzig, fast gleichdick, nach unten oft unmerklich verdickt, und meistens in eine bis 1 Zoll lange Wurzel übergehend. Nach oben ist er abgerundet und dieser hier-