

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

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

Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

Beitrag zur Pilzflora des südlichen Siebenbürgen.

Von Karl Heinrich Rechinger (Wien).

Im Sommer 1922 war es mir durch die Freundlichkeit eines Bekannten ermöglicht, mehrere Wochen in Siebenbürgen, zumeist in der näheren und ferneren Umgebung von Hermannstadt (rumänisch: Sibiu) zu botanisieren. Obwohl mein Hauptaugenmerk auf die Phanerogamenflora gerichtet war, ergaben sich auch auf mykologischem Gebiet manche Funde, die für Siebenbürgen neu sind. Die Bestimmung der Pilzausbeute verdanke ich Herrn Regierungsrat Dr. Karl Kreißler, Direktor der botanischen Abteilung des naturhistorischen Staatsmuseums in Wien, und Herrn Prof. Dr. V. Litschauer in Innsbruck, welcher die Bestimmung der Hydnoaceen, Corticeen und Polyporeen übernahm. Beiden Herren bin ich hierfür sehr zu Dank verpflichtet.

Die Belegstücke der hier angeführten Pilze befinden sich im Herbarium des naturhistorischen Staatsmuseums in Wien.

1. *Odontia arguta* Fr. auf Coniferenbalken: Michelsberg.
2. *Odontia Barba Jovis* Fr. auf *Betula* sp.: „Junger Wald bei H.“¹
3. *Odontia crustosa* Pers. auf Coniferen: Michelsberg.
4. *Irpex deformis* Fr. forma *polyporioidea* v. Höhn. auf *Fagus silvatica*: Götzenberg bei Heltau.
5. *Irpex lacteus* Fr. forma *resupinata* auf *Prunus avium*: Heltau bei H.
6. *Radulum laetum* Fr. auf *Carpinus Betulus*: Wench bei Schäßburg.
7. *Radulum membranaceum* Bres. auf *Fagus silvatica*: Wench bei Schäßburg.
8. *Radulum orbiculare* Fr. auf *Ulmus* (?): Erlenpark bei H.
9. *Stereum gausapatum* Fr. auf *Quercus*: Götzenberg bei Heltau.
10. *Stereum hirsutum* Pers. auf *Quercus*: „Junger Wald“ bei H.; Freck; auf *Betula* sp.: Erlenpark bei H.; auf *Cytisus Laburnum*: H.
11. *Corticium confluens* Fr. auf cult. *Robinia*: H.; auf *Alnus*: Erlenpark bei H.
12. *Corticium laeve* Pers. auf *Quercus*: Erlenpark bei H., „Junger Wald“ bei H.; auf cult. *Aesculus*: Erlenpark bei H.; auf *Tilia parvifolia*: H., Gartenanlagen.
13. *Corticium roseum* Pers. auf *Populus tremula*: Erlenpark bei H.
14. *Corticium serum* Pers. auf *Hedera Helix*: Michelsberg; auf *Aesculus*: Erlenpark bei H.
15. *Peniophora Allescheri* Bres. auf *Quercus*: Götzenberg bei Heltau.
16. *Peniophora cinerea* Cooke auf *Quercus*: „Junger Wald“ bei H.; auf *Aesculus*: Erlenpark bei H.; auf *Fagus*: Michelsberg; auf *Acer Pseudoplatanus*: Erlenpark bei H.; auf *Hedera Helix*: Michelsberg.
17. *Peniophora rufomarginata* Bourd. auf *Tilia*: Erlenpark bei H. Ausgegeben unter Nr. 2613 (1923) in den „Kryptogamae exsiccatae“.
18. *Peniophora crenea* Bres. auf *Fagus silvatica*: Götzenberg bei Heltau.
19. *Peniophora gigantea* Mass. auf *Pinus silvestris*: Hammersdorf bei H.
20. *Peniophora incarnata* Cooke auf *Hedera Helix*: Michelsberg.
21. *Peniophora mutata* Bres. auf cult. *Platanus*: Erlenpark bei H.
22. *Peniophora pubera* Sacc. auf morschen Balken: H.
23. *Peniophora corticalis* Bull. auf *Quercus*: Erlenpark und „Junger Wald“ bei H., Heltau.
24. *Peniophora setigera* v. Höhn. et Litsch. auf *Alnus* und *Aesculus*: Erlenpark bei H.
25. *Aleurodiscus disciformis* auf *Quercus*: Götzenberg bei Heltau.
26. *Aleurodiscus subaccrinus* auf *Ulmus*: Erlenpark bei H.
27. *Glococystidium praetermissum* Bres. auf *Salix fragilis*: Erlenpark bei H.
28. *Coniophora cerebella* Schreber auf morschen Balken: H.
29. *Merulius Corium* Fr. auf *Prunus spinosa* (?): Hammersdorfer Berg bei H.; auf *Hedera Helix*: Michelsberg.
30. *Poria contigua* Pers. auf Eichenbalken: H.
31. *Poria medulla panis* Pers. auf Balken: Frauendorf (bei Klein-Kopisch).
32. *Poria eupora* Karst auf *Fagus silvatica*: Götzenberg bei Heltau.
33. *Polyporus punctatus* Fr. auf *Alnus* (?) und *Sorbus*: Erlenpark bei H.
34. *Polyporus hispidus* Fr. auf Obstbäumen: bei Schäßburg.
35. *Polyporus brumalis* Fr.: Schäßburg.
36. *Tremella lutescens* Pers. auf *Fagus silv.* (?): Götzenberg bei Heltau.
37. *Cyathus striatus* Hoffm.: Erlenpark bei H.
38. *Orbilium chrysocoma* Sacc.: Erlenpark bei H.
39. *Lachnella hirta* Gill.: Junger Wald bei H.
40. *Sepedonium chrysospermum* Bull.: Erlenpark bei H.

¹ H. bedeutet in der Folge immer Hermannstadt (Sibiu).

Verwendung eingesalzener Pilze.

Von Emma Gramberg.

Gewisse Pilzarten, z. B. Reizker, Edelpilze (Champignons), Steinpilze, Butterpilze, Hallimasche, treten im Sommer und Herbst oft in so großen Mengen auf, daß es schwer ausführbar ist, sie durch Sterilisieren („Einwecken“) oder Trocknen zu konservieren, während es verhältnismäßig leicht fällt, sie einzusalzen¹. Zwar haben sie in diesem Falle durch das Einsalzen, nämlich durch das vorherige Abkochen und die Lakebildung, schon etwas an Nährwert verloren, und es erscheint daher geboten, sie nicht etwa — wie es meist geschieht — durch langes Wässern noch wertloser zu machen. Man wird nun gut tun, bei der Verwendung der Salzpilze solche Gerichte zu wählen, die durch Hinzunahme anderer, ungesalzener Zutaten das lange Wässern unnötig machen. Abwechslung im Küchenszettel — namentlich im Winter — ist immer vorteilhaft. Ganz besonders aber gilt das für die Pilzgerichte selbst, die man nur dann öfter auf den Tisch bringen sollte, wenn sie immer wieder verschiedenartig zubereitet sind, da sie sonst dem Esser widerstehen. Hoffentlich finden junge Hausfrauen in den folgenden Anweisungen eine Anregung zu selbständigen Versuchen.

Pilz-Bratklopse (Koteletten, Klöße).

Sehr wohlchmeckend als Beilage zu Kartoffelsuppe, als Einzelgericht mit Kartoffeln, sowie kalt genossen oder als Brotbelag. — Für 4 Personen nimmt man etwa $\frac{1}{2}$ Pfd. Salzpilze, 4 gare Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. fettes Schweinefleisch und eine große Zwiebel. Die Pilze werden mehrmals mit warmem Wasser gewaschen und eine Weile (etwa 10 Minuten) im Wasser stehen gelassen, gut abgedrückt und dann mit den genannten Zutaten durch die Fleischmaschine gedreht. Man nimmt ein Ei hinzu und stellt einen festen Teig her, der sich formen läßt. Ist die Masse zu lose, so gibt man etwas Reibbrot dazu. Salz erübrigt sich, Pfeffer wird nach Geschmack zugesetzt. Die Klopse werden in kochendes Fett gelegt und auf beiden Seiten knusperig gebraten.

Pilzhaschee (Hackpilze).

Die gesalzene Pilze werden wie vorhin vorbereitet. Dann mahlt man sie mit etwa übrig gebliebenen Bratenresten oder auch Suppenfleisch und einer Zwiebel mit der Fleischmaschine, läßt die Masse durchkochen und bindet mit einer Mehlschwitze, die man mit Buttermilch oder Sahne verkocht. Der Geschmack kann durch Zusatz von etwas Zucker und Zitronensaft (Essig) erhöht werden. Man reicht Kartoffeln dazu.

Schusterpastete (Auflauf).

Die wie vorhin vorbereiteten Pilze werden grob gehackt (nicht gemahlen). Nun schneidet man rohe Kartoffeln in dicke Scheiben (ähnlich wie zum Braten) und legt eine Schicht davon in

eine stark gefettete Form. Darauf kommt eine Schicht Pilze, mit gewürfelt geschnittenen Zwiebeln vermischt, sodann eine Schicht Räucherspeck mit Fleischresten. Man wechselt damit ab, bis die Form voll ist. Den Abschluß bilden wieder Kartoffeln, die mit Fettflocken (Butter) bestreut werden. Salz kommt nicht hinzu, doch kann man etwas Pfeffer verwenden. Man bäckt die gut zugedeckte Pastete eine gute Stunde, bis die Kartoffeln gar sind. Schließlich verquirlt man $\frac{1}{8}$ l Milch (Sahne) mit einem Löffel Mehl und etwas pulverisiertem Majoran, gießt diese über den Auflauf und läßt ihn damit durchkochen.

Pilzsuppe.

Man hackt die Pilze fein und kocht sie gut durch, gibt ungesalzene Fleischbrühe hinzu und bindet sie mit Mehl, das mit Milch (Sahne) verquirlt ist. Statt mit Fleischbrühe kann die Suppe auch mit Wasser verlängert werden. Dann macht man eine helle Mehlschwitze mit Butter oder Fett dazu und schmeckt nach Belieben mit Essig ab. Gekochte Eier bilden eine schmackhafte Beigabe zu dieser Suppe.

Die Verwendung der Totentrompete als Suppen- und Würzpilz.

Die Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*) gehört zu den würzigsten Speisepilzen. Als Bratpilz allerdings ist sie nicht zu empfehlen, da sie zäh bleibt. Ihre eigentliche Verwendung findet sie vielmehr in getrocknetem Zustande als Suppen- und Würzpilz, wo sie nicht viel ihresgleichen findet. An ihrer füllhornartigen Gestalt und graubraunen Farbe ist sie auch dem weniger vorge-schrittenen Pilzfreund leicht kenntlich. Sie bildet oft riesige Bestände und hat den Vorzug, sich außerordentlich leicht trocknen zu lassen.

Man kann sie allein oder mit andern Arten gemischt als Suppenpilz verwenden. Ganz besonders zu empfehlen ist eine Zusammenstellung von Totentrompeten und Stockpilzen (*Pholiota mutabilis*). Die getrockneten Pilze werden mehrmals tüchtig gewaschen, einige Stunden vor dem Gebrauch in lauwarmem Wasser eingeweicht, alsdann fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Die so vorbereiteten Pilze werden zu einer der verschiedenen Arten von Pilzsuppen verwandt. Das Einweichwasser wird mit verwertet.

Mit Vorliebe benutze ich die Totentrompete zu Kartoffelsuppe. Man rechnet etwa 75 g (ungefähr vier Hände voll) für vier Personen, bei frischen Pilzen 200 g. Die zerkleinerten Pilze werden mit den Kartoffeln aufgesetzt und Suppengemüse hinzugefügt. Die Suppe wird durchgeschlagen, wieder aufs Feuer gegeben, Butter, Salz und nach Belieben etwas Milch dazugegeben und mit Mehl gebunden. Die Suppe kann dicker gekocht mit ausgebratenem Räucherspeck oder Würstchen als Gericht gegeben werden.

Gleich vorzüglich eignet sich die Totentrompete als Würzpilz. Man trocknet sie entweder ganz dürr und zerstoßt sie zu Pilzpulver, das man in einer Blechbüchse aufbewahrt und der Braten- oder Fleischsoße zu Beginn der Zubereitung bei-

¹ Anweisung hierzu (S. 41) gibt das „Kleine Pilzkochbuch“ von Emma und Eugen Gramberg, 3. Aufl. 1919. Leipzig, Quelle u. Meyer, 72 S. Preis etwa 1,50 Mk.

fügt, oder man verwendet vorher geweichte Pilze. Ebenso ist sie zur Bereitung von Pilzwürze (Extrakt) ganz besonders zu empfehlen. Pilzwürze wird erst beim Abschmecken zugesetzt.

Ella Neuhoff.

Der Geruch der Krausen Glucke.

Zu der Pilzausstellung, welche anfangs September ds. Js. vom Verein der Pilzfreunde in Graz veranstaltet worden ist, wurde auch eine große, frische, krause Glucke (*Sparassis ramosa* Schaeff.) gebracht, die mir durch ihren ungewöhnlich starken Geruch auffiel, der mir sehr bekannt vorkam. Ich ersuchte viele Mitglieder des Ausstellungsausschusses und Besucher der Ausstellung um Abgabe ihrer Meinung, an welchen bekannten Geruch dieser starke Duft erinnert. Niemand vermochte es zu sagen. Durch häufiges Riechen und Vergleichen mit Geruchserinnerungen kam ich schließlich plötzlich darauf, daß der Pilz deutlich nach Opium riecht. Der Vergleich mit Opium meiner Sammlung zeigte eine auffallende Übereinstimmung des Geruchs, was auch mehrere Herrn bestätigten. Dies scheint noch von niemand bemerkt worden zu sein. Michael gibt den Geruch äußerst würzig, morchelartig an, Gramberg gewürzig, morchelähnlich, Rothmayr würzig. Wünsche (die verbreitetsten Pilze Deutschlands) erwähnt den Geruch überhaupt nicht, ebenso Migula (Thome's Flora). Ob der Geruch der Morcheln der gleiche ist, konnte ich damals nicht feststellen, da nur wenige Morcheln zur Verfügung standen, welche aber ganz anders rochen. Ich wurde nun gleich gefragt, ob bei der Gleichheit des Geruches zu fürchten sei, daß die krause Glucke auch solche giftige Stoffe enthalten könnte wie das Opium. Diese Befürchtung ist unbegründet. Die giftigen Stoffe des Opiums (Alkaloide) sind im reinen Zustande geruchlos. Der Geruch des Opiums wird durch einen eigenen Stoff bewirkt, der sich dem Opium entziehen läßt, der aber noch nicht näher untersucht ist, jedoch nicht giftig zu sein scheint!

Prof. Fr. Reinitzer, Graz, Techn. Hochschule.

Der Goldschüppling (*Pholiota aurea* Gillet) essbar.

Ende September ds. Js. wurden mir von mehreren Seiten prachtvoll entwickelte große Fruchtkörper dieses Pilzes gebracht, die durch ihre schöne, leuchtend goldgelbe Hutfarbe und den festen weißen Schleier, der zu einem breiten, strahlig gestreiften Ringe wurde, besonders auffiel. Besonders reichlich fand sie Prof. Dr. Eberstaller im St. Peterfriedhof bei Graz, wo sie auf dem Erdboden wuchsen. Sie wurden in seiner Familie zubereitet und ohne Schaden verzehrt und sehr wohlschmeckend befunden. Auch auf dem Leonhardfriedhofe wurden sie gleichzeitig von einer Dame gesammelt. Da ich über die Genießbarkeit dieses schönen, großen und leicht erkennbaren Pilzes nirgends eine Angabe gefunden habe, dürfte die Mitteilung dieser Erfahrung wertvoll sein.

Prof. Fr. Reinitzer, Graz, Techn. Hochschule.

Riesen-Champignon.

Am 6. November 1923 fand ich auf einem ehemaligen Schuttablageplatz bei Swinemünde, der jetzt bewachsen ist, ein Phänomen, das ich zuerst für eine kleine umgestürzte Waschschißel hielt. Als ich herzutrat, war es ein gewaltiger Champignon, der dicht in kurze Brennesseln eingebettet war. Der Hut war weit geöffnet und hatte einen Durchmesser von 30 cm, die Lamellen waren noch rosa, der Geruch etwas streng. Der Durchmesser des Stieles betrug 9 cm, das Gewicht des Pilzes 2 Pfund, so daß er für eine einzelne Person zwei gute Mahlzeiten abgab. Der Geschmack war sehr gut. Als ich den Pilz vorsichtig heraushob, um ihn nicht zu zerbrechen, fühlte ich unter ihm noch zwei „kleinere“ Exemplare. Sie waren noch völlig geschlossen und hatten einen Hutmessers von 24, bezw. 20 cm.

An diesem Orte finde ich auch sonst große Champignons, doch ist mir ein so ungewöhnlich großes Exemplar bisher noch nicht begegnet.

Dr. Stier, Swinemünde.

Der Schopftintling als Speisepilz.

Wenig beachtet als Speisepilz ist nach meiner Erfahrung der Schopftintling oder Spargelpilz (*Coprinus porcellaneus* oder *comatus*). Und doch ist dieser auf Wiesen und Abfallhaufen häufig zu findende Pilz von ganz vorzüglichem Geschmack. Er eignet sich sowohl zu Suppen wie zu Gemüsen. Am besten schmeckt er mit Reis oder als Fülle von gewickeltem Weißkohl. Dabei ist er in geschlossenem Zustande recht mühelos zu putzen und bei dem langen Stiele — der Hauptsache — sehr ergiebig. Man lasse sich übrigens durch den etwas strengen Geruch beim Säubern nicht irremachen.

Dr. Stier, Swinemünde.

Ein eßbarer Frühlingspilz.

Im Frühjahr 1919 erhielt Dr. Ricken aus dem Hannöverschen einen Becherling, den er als *Plicaria coronaria* feststellte. Der Pilz war in größerer Menge in einer Mergelgrube gefunden worden und Herrn Dr. Ricken mindestens für hiesige Gegend neu. Zu meiner Verwunderung fand ich ihn im Mai 1920 in großen Mengen auf Kalkboden in einem ca. 30jährigen Fichtenbestand (in Südwestlage und durch Schneebruch etwas licht gestellt). Der Bestand war von mir selbst auf einem früheren flachgründigen und deshalb für landwirtschaftliche Zwecke ungeeigneten Acker angelegt worden. Ich habe den Pilz mehreremale und in größerer Menge gegessen und möchte ihn als mittelguten Speisepilz bezeichnen, immerhin wertvoll, da sein Erscheinen in die pilzarme Zeit fällt. Daß seine Abhängigkeit von der Kiefer sicher sein dürfte, ist aber nicht haltbar, da er, wie gesagt, unter Fichten wuchs und selbst in weiterer Entfernung von seinem Fundort (Engelsberg bei Tann, Rhöngebirge) keine Kiefer wächst. Die Farbe war violett, ging aber bald ins bräunliche über.

Frhr. v. d. Tann-Rathsamhausen,
Tann, Rhöngeb.

Seltenheiten.

1. Zu 2. Jahrg., S. 179 ff., Dr. Stier, „Zwillingserscheinungen bei Pilzen“ 1, a): Einen Zimthautkopf, durch dessen Buckel ein Bündel kurzer Blätter oben hinausgewachsen waren, fand ich im vergangenen September; man konnte aber nicht von einem Zwilling reden, sondern nur von einer Übergangsform.

2. a) Den ersten und einzigen Erdstern, den ich überhaupt sah, brachte mir eine Dame Anfang Oktober 1923. Die Art ließ sich nach Ricken nicht genau feststellen (*Geaster rufescens?*). Er soll im Laubwald gestanden haben. b) Einige Zigeuner (*Rozites caperata*) fand ich im September 1923 unter Kiefern (Sandboden) ausnahmsweise. c) Ebenso zum 1. Mal *Clitocybe geotropa*, die Prof. Heilbronn (Münster) als var. *subinvoluta* bestimmte, im Gras einer Kastanienallee. d) Noch ein Trichterling zeigte sich mir hier 1923 zum 1. Mal: *Clit. nebularis*, und zwar im Oktober im Laubwald. e) Das Pilzjahr fiel auf durch zahlreiche Gattungen und Mengen, wengleich es hinter 1918 zurückstand. Nur der Feldegerling fehlte in der ganzen Gegend, während einige *Psalliota arvensis* vorkamen, aber erst im Herbst (Sept.), und var. *Richonia* im Juli im Stall gefunden wurde. f) Außer einem Trichterstacheling ließen sich g) folgende früher nicht festgestellte Ritterlinge nachweisen: außer dem regelmäßig häufigen *Tricholoma equestre* und dem immer vereinzelt *Tr. rutilans* der Vornehme Ritterling (*Tr. sejunctum* var. *coryphaeus*), ferner der ungenießbare Schwefelgelbe Ritterling (*Tr. sulfureum*), *Tr. miculatum*, ein reinweißer (aber nicht Michaels Abb. 184!) und endlich zwischen dem Steinschlag des Bahnkörpers (!) durchbrechend, fünf riesige hellbraune, stark wellig verbogene, an die Abb. 21 bei Michael-Schulz erinnernde Ritterlinge, die ich ohne Schaden verzehrt habe, aber gleichfalls nicht bestimmen konnte! Soll man an der Möglichkeit, selbst mit Rickens *Vademecum* auszukommen, zweifeln, wenn selbst so große Arten in dem Buche übergegangen sind?

Wilh. Handke, Burgsteinfurt.

Ann. der Schriftl.: Was ist ein Trichterstacheling? In Rickens *Vademecum* II. Aufl. ist diese Bezeichnung nicht zu finden. Darum empfiehlt sich die Beifügung der botanischen Namen.

Gyrocephalus rufus Jacq.
(Gallert-Trichterling) in Lettland!

Michael sowohl, wie auch W. Neuhoff weisen darauf hin, daß dieser Pilz ein typisch süddeutscher sei. Da dürfte es wohl von Interesse sein, daß er auch in Lettland zuhause ist. Durch Schüler erhielt ich am 14. und 21. Oktober 1923 eine ganze Anzahl Gallerttrichter, die sie in Riga auf der Düninsel Hasenholm einzeln und büschelig auf einer Wiese wachsend gefunden hatten. Der hiesige Kunstmaler Th. Kraus hatte die große Freundlichkeit, den „Südländer“ für mich in Aquarell zu malen.

Riga.

Conservator F. E. Stoll.

Bemerkung über „Albinos“ bei Blätterpilzen.

Diese Frage scheint mir sehr wert einer Erörterung zu sein, da solche Objekte Anfängern und selbst erfahreneren Pilzkennern große Verlegenheiten bereiten können, indem sie sie unter den „Weißsporigen“ vergeblich suchen und selbst dazu veranlaßt werden können, sie für „neu“ zu halten und als solche zu beschreiben. Ich bin schon vor vielen Jahren durch meinen in der Mykologie hocherfahrenen Kollegen Prof. Dr. v. Höhnelt aufmerksam gemacht worden und habe diese Erscheinung seither verfolgt; ich möchte also hier meine Erfahrungen darüber mitteilen.

Solche „Albinos“ sind sicher eine seltene Ausnahmserscheinung, denn es sind mir unter den vielen Tausenden von Exemplaren, die ich selbst sammelte und die mir durch Jahrzehnte in die Auskunftsstellen gebracht wurden, nur ganz wenige vorgekommen, und zwar gewöhnlich gegen das Ende der Vegetationsperiode der betreffenden Pilzart. Es waren das durchaus nicht junge, sondern ganz entwickelte, sogar schon alte Fruchtkörper. Es waren darunter Arten, bei denen ein Nichterkennen ganz ausgeschlossen ist, wie: *Hypohoma fasciculare* (Lamellen ganz schwefelgelb!), *H. sublateritium*, *Stropharia aeruginosa*, *Cortinarien* etc. — Die Untersuchung zeigte nun, daß bei diesen Exemplaren das Hymenium nicht normal entwickelt ist; die Basidien zeigten überhaupt keine Sporen, oder nur wenige ganz unentwickelte Sporen, oder einzelne Sporen hatten zwar nahezu normale Größe, aber noch keine Färbung, die, wie bekannt (bei vielleicht allen Hymenomyzeten), erst zuletzt bei der Sporenreife eintritt. In einzelnen Fällen fand ich am Hymenium auch sehr vereinzelt, bereits ausgefärbte Sporen, die aber so zerstreut waren, daß sie für die Färbung der Lamellen nicht in Betracht kommen konnten. In den von mir untersuchten Fällen des „Albinismus“ (es kann ja auch noch solche geben, die einen anderen Grund haben), war diese Erscheinung sicher nichts anderes als ein mangelhaft entwickeltes Hymenium, bei vollkommener Ausbildung des Fruchtkörpers. In allen so begründeten Fällen geht es also vom botanischen Standpunkte nicht an, darauf neue Varietäten (oder gar Arten oder Gattungen) zu begründen. Aus diesen Erfahrungen geht hervor, daß es zweifellos solche Individuen von farbigsporigen Blätterpilzen gibt, die als „Albinos“ bezeichnet wurden, und daher ist die im Juni-Hefte dieser Zeitschrift geäußerte Behauptung, daß die *Psalliota campestris* var. *leucospora* Beck „zweifellos“ identisch sei mit *Lepiota pudica*, unzulässig, zumal da man von einem so ausgezeichneten Pilzkennern annehmen muß, daß er einen so häufigen Pilz kennt.

V. Schiffner.

❧ **Vereinsnachrichten** ❧

**Der Standortkatalog
der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde.**

Vor einem Jahre erschien in der Zeitschrift die Mitteilung über die beabsichtigte Anlage eines