

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

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

Pilzfunde - Literatur - Vereinswesen - Pilzverwertung - Vortrag -  
Praktisches Allerlei

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

sichten über diesen Pilz sind, beweisen auch die Veröffentlichungen im *Bul.* In einem Aufsatz Nr. 2 Jahrgang 1917 Seite 15 wird er als unschädlich bezeichnet, während Herrfurth in Nr. 7 Jahrgang 1917 Seite 71 seine Schädlichkeit nachweist.

7. *A. muscaria* var. *umbrina* Secr. Zunächst gilt es, Klarheit über diese Art des Fliegenpilzes zu schaffen. Nach reiflicher Beschäftigung mit dem Gegenstande stehe ich auf dem Standpunkte, daß diese Abart der von Michael als Königsfliegenpilz bezeichnete Pilz ist, wozu er auch eine vorzügliche Abbildung bringt. Der eigentliche Königsfliegenpilz *A. muscaria* var. *regalis* Fr. dagegen ist ein überaus seltner Pilz, der von den wenigsten Sammlern und Pilzforschern bisher gefunden worden ist. Er ist nur von Fries beschrieben worden. Alle anderen Pilzwerte beziehen sich auf ihn. In der Ausgabe seines Werkes „*Systema mycologicum*“ vom Jahre 1831 sagt Fries von diesem seltner Pilz: „Doppelt so groß als gewöhnlich, ziemlich riesenförmig, Stiel 1 bis 2 Zoll dick, an der Basis mit sparrig zurückgebogenen, konzentrischen Schuppen. Hut 6 Zoll breit, mit gelben Warzen, leberfarbig, schleimig, in Buchenwäldern.“ Ueber die Giftigkeit fehlen die Angaben. Die Abart *umbrina* Secr. dagegen ist nach Michaels Erfahrungen stark giftig. Bestätigt wurde mir dies durch Herrfurth-Stollberg und Brückner-Chemnitz.

### III. Verdächtige Wulstlinge.

Mangel an Erfahrungen reißt diese Pilze hier ein. Es sind meist seltene Arten. Zu ihnen würden folgende gehören: *A. porphyrea* Fr., *solitaria* Bull., *excelsa* Fr., *cariosa* Fr. und *valida* Fr. Hier erwächst allen Pilzforschern ein reiches Arbeitsfeld zum Nutzen der Allgemeinheit.

### IV. Wulstlinge unbekanntes Wertes.

Ueber eine weitere Reihe von Wulstlingen fehlen selbst in den besten Pilzwerten Angaben über ihre Genießbarkeit. Es sind *A. cinerea* Bres., *Eliae* Qu., *nitida* Fr. und *Amanitopsis strangulata* Fr. Für den Sammler kommen sie kaum in Frage. Im Interesse der Wissenschaft aber ist eine Klärung auch über die Genießbarkeit wünschenswert. Ich halte darum die Aufforderung zur Bereicherung der Wissenschaft für wesentlich. Die Pilzberatungsstellen des Reiches möchten in Zukunft die ihnen zum Bestimmen vorgelegten Pilze nach Standort und Genießbarkeit in ein Verzeichnis eintragen, das sich jeder für seinen Bezirk anlegt. Ein Austausch der Erfahrungen wird der Allgemeinheit von Nutzen sein. Als Sprechsaal für solchen Gedankenaustausch benütze man den *Bul.* Dann wird er ein wesentlicher Helfer am Ausbau der Pilzkunde sein. Aus diesem Grunde ist auch die fernere Erhaltung dieses Organs dringend zu wünschen. Darum lasse sich jeder in seinem Kreise das Werben für diese Fachzeitschrift angelegen sein, besonders weil ihrem ferneren Bestehen durch Konkurrenz Gefahr droht.



## Praktisches zur Sporenmessung.

Defters hört man Klagen über Schwierigkeiten bei der mikroskopischen Sporenmessung. Und doch geht die Sache sehr leicht und rasch, wenn man sie nur recht praktisch anfaßt. Selbst bei festem Mikroskopisch ist es nach einiger Übung eine Leichtigkeit, die zu messende Spore (bezw. Basidie, Cystide oder Paraphyse) unter den mittleren Teilstrich des Mikrometerokulars (meist mit 5 bezeichnet, d. h. bei Einteilung in 10 bezw. 100 Teile!) zu bringen. Durch Drehen

des Okulars um 90° läßt sich dann ohne Verschiebung des Präparates die Spore in Länge und Breite messen. Farblose Sporen, besonders wenn sie recht winzig sind, bieten oft auch Schwierigkeiten bei der Messung, zumal, wenn man an trüben Tagen mit starken Objektiven arbeitet. Solche farblosen Sporen färbe ich immer durch Zusatz eines Tropfens alkoholischer Rodinktur am Deckglasrande. Die Sporen nehmen hierbei eine schöne gelbbraune Färbung an, gerade wie die der Cortinariarten, und sind dann selbst bei ungünstigster Beleuchtung noch sehr gut zu messen. Umständlichkeiten machen oft auch die Mikrometerwerte, die man sich meist mit Hilfe des Objektmikrometers (1 mm = 100 Teile zu 7,50 Mik. bei Leib, Weblar!) auf 7 oder 8 Dezimalen berechnet hat. Man muß immer sehen, durch Veränderung der Tubuslänge \*) die Mikrometerwerte auf eine ganze Zahl zu bringen, wie dies z. B. von Nicken in seinem „*Agaricaceae*“ (siehe Einleitung!) angegeben wird. Nur ist der Mikrometerwert, den Nicken anrät, nämlich 3 µ, unpraktisch, da  $\frac{1}{2}$  und erst recht  $\frac{1}{3}$  Teilstrichabstand, die mit Leichtigkeit geschätzt werden können, wieder Bruchteile von Mikron liefern. Praktischer ist bei Verwendung von Leibinstrumenten die Kombination von Mikrometerokular IV. mit den Objektiven 5 und 7. Dieses Okular ergibt bei 163 mm Tubuslänge mit Objektiv 5 gerade 4 Mikron, mit Objektiv 7 dagegen bei 182 mm Tubuslänge genau 2 Mikron Teilstrichabstand, 1 Mikron und ebenso 0,5 Mikron sind also mit Leichtigkeit noch abzuschätzen. Selbstverständlich muß die genaue Tubuslänge für die angegebenen Mikrometerwerte für jedes Instrument unter Zuhilfenahme des oben erwähnten Objektmikrometers sorgfältig bestimmt werden, wenn man ganz genaue Messungen machen will. Vielleicht wäre es den optischen Werken Leib auch möglich, die Teilstrichabstände des erwähnten Mikrometerokulars IV. nochmals durch kleinere Striche zu halbieren, sodaß dann bei Objektiv 7 und Tubusauszug 182 1 Mikron Teilstrichabstand erreicht würde, der selbst bei Verwendung der Desimmersion  $\frac{1}{12}$  mit dem obigen Mikrometerokular nicht zu bekommen ist. Franz Kallenbach, Darmstadt.

Anmerkung des Verfassers:

Wie die Opt. Werke Leib, Weblar, soeben mitteilen, liefern sie das erwähnte Mikrometerokular IV anstatt des benötigten Mikrometers 10 mm = 100 Teile auch mit Mikrometer 5 mm = 100 Teile, so daß also doppelt so feine Messungen ausgeführt werden können. Teilstrichabstand mit Objektiv 5 = 2 Mikron, mit Objektiv 7 = 1 Mikron, selbstverständlich bei dem erwähnten Tubusauszug.

\*) Allerdings leidet das Bild durch zu große Abweichung von der Tubuslänge, auf die das Instrument vom Optiker korrigiert ist, sehr an Schärfe (besonders Randzone!) Dies hat aber beim Messen so kleiner Objekte wenig zu bedeuten.

## Pilzfunde.

### Bemerkungen zu *Clitocybe Candida*, *Amanita Pantherina* und *Inocybe sambucina*.

Im Oktoberheft (1918) werden Sporenangaben für *Clitocybe candida* verlangt. Wahrscheinlich handelt es sich um *Clitocybe gigantea* (auch *Paxillus giganteus* genannt.) Die Sporen dieser Art habe ich mehrmals gemessen und die folgenden Maße notiert: 6-7x4-4 $\frac{1}{2}$  oder 6-8(-9)x4 $\frac{1}{2}$ -5 oder 5-7 $\frac{1}{2}$ x3-4 $\frac{1}{2}$  oder 5-7x3 $\frac{1}{2}$ -4 $\frac{1}{2}$  oder 5-7x4-4 $\frac{1}{2}$  mmm.

Betr. Michaels Bild 1, 76, von welcher in demselben Heft die Rede ist, teile ich Nicken Ansicht, daß dies wohl *Amanita spissa* aber nicht *Amanita pantherina* sein kann. Grambergers Bild 1, 63 kann ich auch nicht als echte *Amanita pantherina* erkennen, und zwar weil die Oberseite des Ringes gestreift ist. Solche Streifung fehlt bei *Amanita pantherina*.

Bezüglich *Inocybe sambucina* kann ich kaum glauben, daß die Kummerische Beschreibung auf diese Art abzielt. Ich habe die echte *Inocybe sambucina* öfters gesehen und zwar in Femsjö, wo sie gemein ist und von Fries beschrieben wurde, und ich kann mich nicht erinnern, daß ich sie jemals rötlich fand sondern nur weiß oder weißlich oder schließlich rahmgelblich. Der Geruch ist nach meinen Notizen stark, geophylla-artig. Die Sporen fand ich eben, glatt, elliptisch oder eiförmig,  $9 \times 4$  oder  $7-12 \times 3\frac{1}{2}-5\frac{1}{2}$  mmm. — Diese Art scheint an einigen Orten recht sparsam zu sein. So erinnere ich mich nicht sie hier in der Umgebung von Stockholm gesehen zu haben, und in Dänemark fehlt sie, falls nicht mit der von Severin Petersen in „Danske Agaricaceer“ beschriebenen var. *aestivalis* identisch. Jakob E. Lange, der in seinen „Studies in the Agarics of Denmark“ nur die von ihm selbst gesehenen Arten behandelt, hat diese Art nicht. — Bei dieser Gelegenheit möchte ich die Leser des „Pul“ auf die soeben erwähnte Arbeit von Lange besonders aufmerksam machen. Professor Lange gehört zu den scharfsinnigsten, gründlichsten und gewissenhaftesten Pilzforschern, und seine Pilzbilder sind musterhaft. Er ist (wie Boudier) Wissenschaftler und Künstler in einer Person, eine Eigenschaft die seinem Pilzwerk einen ganz besonderen Wert verleiht. L. Romell in Stockholm.

**Literatur.**

Von dem 1. Vorsitzenden der „Vereinigung der Pilzfreunde, Stuttgart“ Herrn Rektor W. Obermeyer ist soeben im Verlag von J. F. Schreiber, Ehlingen, ein kleiner Atlas der Wildnospflanzen, Wildgemüse, Wildbeeren und Wildobst, Pflanzen für Erfasstoffe, 12 Farbendrucktafeln mit 50 naturgetreuen Abbildungen und 36 Seiten Text. Preis Mk. 1.65 erschienen. „Sammelt! An Stoffen, die gesammelt werden können fehlt es wahrlich nicht! Wohl aber an der Kenntnis der Pflanzen und Organisation“ ruft der Verfasser. Das Büchlein kann mit gutem Gewissen Jedermann zur Anschaffung warm empfohlen werden. Außer Standort und Beschreibung ist besonders bei jeder Pflanze die Art der Verwendung sehr geschickt wiedergegeben, die Schreibweise eine überaus lebendige und sachkundige. Welche Pflanzen liefern Ertrag für Gelpinnsfasern, Tabak, Tee, Kaffee, Gewürz, Mehl, Futter, wird prächtig erläutert. Die farbigen Leporello-Tafeln sind für den Preis sehr gelungen, so daß man Verfasser wie Verlag gratulieren kann. H. Gg.

**Vereinswesen.**

**Verein für Pilzkunde Cassel.**

2. Sitzung am 24. Februar 1919.

Anwesend 16 Mitglieder. Der Vorsitzende erstattet Bericht über die in Stuttgart gegründete „Vereinigung der Pilzfreunde.“ Sie wird als ein Geschäftsunternehmen des Franckschen Verlags charakterisiert und beschlossen, die endgültige Entscheidung über den Beitritt erst nach eingezogenen Informationen zu treffen. Alsdann wird aus Heft 8 des „Pul“ Dr. Dittrichs Aufsatz über die Ascherlebener Vergiftung verlesen. Der Vorsitzende tritt der Auffassung Dittrichs bei, gestützt auf den Casseler Fund im vergangenen Sommer. Zum Schluß gelangt der Aufsatz über „Verwendung getrockneter Pilze“ zur Verlesung (Heft 8).

3. Sitzung am 24. März 1919.

Anwesend 13 Mitglieder. Vortrag des Lehrers Herrn Schulz über „Die Ernährung der Pilze.“ Redner ging davon aus, daß nur die grünen Pflanzen imstande sind, organische Substanz aus anorganischen aufzubauen. Er legte dar, wie die grüne Pflanze mit den Spaltöffnungen ihrer Blätter Kohlenäure der Luft und mit den Wurzeln Salzlösungen aus dem Boden aufnimmt, wie diese Stoffe durch die Blattkrümpfchen im Innern der Pflanze in organische Substanz umgewandelt werden, die teils zum Aufbau des Körpers dient, teils als Reservestoff aufgespeichert wird. Den Pilzen fehlt nun der grüne Chlorophyllfarbstoff; sie sind folglich auf organische Nahrung angewiesen. Je nachdem diese aus lebenden oder toten Organismen entnommen wird, teilt man die Pilze in Parasiten und Saprophythen ein. Infolge von Fermentbildung dringen sie in die Zellgewebe der Tiere und Pflanzen ein, spalten hier die kompliz. org. Verbindungen in einfachere, die sie in sich aufnehmen. So gefährlich dadurch auch die Pilze den leb. Organismen werden können, so nützlich sind sie doch dadurch, daß sie einmal als Leichenzerseher den Kreislauf des Lebens beschleunigen, zum andern den Menschen wertvolle Mitarbeit bei vielen chem. Prozessen leisten.

Im weiteren Verlaufe der Sitzung wurde die Verlegung der Tagungen auf den 1. Montag jeden Monats beschlossen. Vorgelegt wurden die neuangeschafften Schriften v. Michael, Band 1 und 2, Ricken: Bademetum, Kosmos (Heft 2 Bösch: Eiszeit und Klimawechsel.)

**Pilzverwertung.**

**Gemüse von Steinpilzen.**

Man puht kräftige, junge Steinpilze, indem man die Stiele schält, den Hut von der Oberhaut befreit, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie einige Minuten, läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen und schneidet sie in Scheibchen. Diese schmort man in Butter mit Salz und Pfeffer einige Zeit, gibt gewiegte Peterfille und Semmel dazu oder man kocht den abgegossenen Fond mit Weismehl und klarer Peterfille zu einer feimigen Sauce und schwenkt Steinpilze damit durch. Beim Anrichten gibt man noch ein Stückchen Butter dazu.

**Vortrag.**

**Lichtbildervortrag.**

Einem Privatbriefe eines begeisterten Pilzfreundes in Singen (Hohentwiel) entnehmen wir: Gerne hätte ich noch etliche Bezieher für den Pul zu gewinnen gesucht, aber nach dem erwähnten Lichtbildervortrag ist eigentlich hier mehr verdorben als gut gemacht worden. Nach dem Vortrage gab es eine Masse Pilzsucher, aber leider wenig Kenner und so kam, was ich befürchtete, etliche Pilzvergiftungen mit tödlichem Ausgang. Das hat so abschreckend gewirkt, daß ich wieder so ziemlich auf weiter Flur allein dastehe. Ein Lichtbildervortrag über die Pilzschäde unserer Heimat ist ja etwas sehr schönes und ich persönlich war sehr befriedigt von dem Vortrage, doch für die große Masse bringt er zu viel auf einmal. Das beste ist der Anschauungsunterricht in der freien Natur, und da habe ich etliche Unentwegten die gerne mit mir in Gottes schöner Welt am Sonntag hinausschwärmen, wenn man es auch an gewissen Stellen nicht gern sieht, daß der Kirchenbesuch veräußt wird. Doch wir sagen mit Gerot: „Auch in der Schöpfung hält die Gottheit Schule, es reut uns nicht.“ Fr. Kr.

**Pilzliches Allerlei.**

**Morcheln.**

Wer mit Erfolg Morcheln suchen will, benötigt hiezu am besten die Tage nach einem ergiebigen, warmen Frühlingsregen. Sie stehen dann wie Spargeln durch den Rasen. Man findet sie auf kalk- und tonhaltigen Berg- und Waldwiesen, ehe das Gras hoch wird, an Waldwiesen, auf Holzschlägen, unter Gebüsch und in lichten, grasigen Auen, sogen. Schachen an Flußläufen. Wegen ihrer ausgesprochenen Vorliebe für Holzkohle und Holzasche stehen sie am häufigsten und üppigsten auf verlassenen und mit Moos und Gras überzogenen Köhlerplätzen.

Von allen Morcheln ist die Spizmorchel die verbreitetste und häufigste Art.

Der poetischen Mappe eines bayrischen Schwammerlbruders bringen wir zu Ruh und Frommen folgendes köstliche und wahre Stimmungsbild:

**D' Schwammerln.**

A' gar n' sonderbares Ding  
Dös is und bleibt a' Schwammerling  
I' kunnt da glei ganz narrisch wer'n  
A' so hab i' die Schwammerln gern!  
Sia i a poar im Wald draus steh'n  
So kann i' nimmer wega geh'n,  
Es halt mi fest als wia mit Gewalt  
Jetzt wenn da gar no' Sunn d'rauf fallt,  
Daf s' ganz vergold'te Köpferl ham —  
Ra lauft im Mund mir's Wasser z'samm.  
I kann net anders, 's muß so sei,  
I brod' mers a und schieb's ma ei,  
Und trag' ma's z' Haus und richt' mas zua,  
Siad no fünf Knödel — dös is gnuä —  
Ra seh' i mi auf's Ofenbrett — — —  
Und schnabulier, bis nimmer geht.  
D'rauf geh' i in mei Kammerl  
Und träum' dort von die Schwammerl.  
(Fliegende Blätter.)