

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Alle unter dieser Abteilung geäußerten Wünsche werden kostenlos veröffentlicht.
Man vergleiche auch die Ausstellungs- und Vereinsberichte.

Pilze im Winter 1919/20.

Die außergewöhnlich milde Witterung dieses Winters zeitigte auch auf dem Gebiete der Pilzflora außergewöhnliche Erscheinungen. So hatten verschiedene Arten Herbstpilze ihr Erscheinen fast gar nicht eingestellt. Im Dezember und Januar wurden unter Lärchen *Limacium lucorum* Lärchenschnecklinge, unter Kiefern *Lim. hypothejum* Frostsnecklinge und *Trich. terreum* Erdritterlinge, an Nadelholzstümpfen *Hyph. capnoides* rauhblättrige Schwefelköpfe, im Laubholze *Collybia butyracea* Butterrüblinge — alles eßbare Pilze — frisch gewachsen, gesund und gut ausgebildet gefunden, die nach jeder Pilzstreife zusammengenommen, ein ausreichendes Gericht frischer Pilze auf den Tisch ergaben. Ganz besonders günstig war die Witterung für das Wachstum des *Collybia velutipes* Winterpilzes, auch Samtrübling genannt, und der Pilzfreund konnte seinen zusammengeschrumpften Pilzvorrat ganz erheblich wieder aufbessern. Der Winterpilz hat in seinem Aussehen viel Ähnlichkeit mit dem bekannten Schwefelkopfe und teilt auch seinen Standort mit demselben. Er wächst in (Rasen) Büscheln oft über 100 Köpfe zählend, auf alten Wurzeln und Stöcken der Eschen, Erlen, Weiden und Pappeln am Wiesenbache, an Baumstümpfen und Stämmen der Buchen, Linden, Kastanien und andern Laubhölzern, in Wäldern oft unter dem Schnee verborgen, bis zum Februar. Die die Oberfläche eines Rasens bildenden Hüte sehen dunkelbraun, die darunter verborgenen hellbraun bis honiggelb aus. Der Kopf ist kahl, glatt, schmierig. Die Lamellen haben nie eine grünlich-gelbe, sondern eine weiß- bis orange-gelbe Farbe. Der Stiel ist anfänglich voll, später hohl und je nach dem Alter vom Grunde aus dunkel- oder hellbraun samtfilzig, nach oben zu hellfarbiger und gerieft. Der etwas erdige Geruch und Geschmack des frischen Pilzes verliert sich nach dem Kochen und wird würzig angenehm. Der Pilz eignet sich vorzüglich zu Suppe und Gemüse, zum Einmachen und Trocknen. Die zähen un-

teren Stielenden geben noch ein würziges Pilzmehl. Auch steifgefrorene Winterpilze eignen sich — nach Gramberg — sehr wohl zur Zubereitung, sofern Lamellen und Fleisch noch weißgelb sind.

O. Heyne.

Der Winterpilz oder Samt-Rübling (*Agaricus velutipes*).

(Vergl. die vorstehende Abhandlung.)

Wer in der Nähe von Flußauen lebt, wo Weiden, Pappeln, Akazien, Eschen oder Stöcke davon sind, lasse sich den Genuß des Samt-Rüblings, auch Winterpilz genannt, nicht entgehen. Auch auf dem Boden wächst er häufig, wenn alte Wurzeln darunter sind. Nach Michael (II. 82) wächst er vom September bis Februar, nach Ricken vom November bis Februar. Ich habe heuer in meinem Garten, wo ich den Pilz mit gutem Erfolg gezüchtet habe, schon am 5. August einen Pilz gefunden und im März d. J. noch solche gepflückt.

Der Pilz wird zubereitet wie Steinpilze und ist sehr wohlschmeckend und gut bekömmlich. Bei sehr strenger Kälte setzt das Wachstum aus, beginnt aber sofort wieder bei steigender Temperatur.

Der Samt-Rübling läßt sich sehr leicht züchten. Ich hatte ihn im vorigen Winter in meinem Garten an einem kleinen Eschenstocke gefunden. Da noch mehrere solche Stöcke vorhanden waren, verschaffte ich mir Sporen, brachte sie in ein Glas Wasser und goß davon an die mit Einschnitten versehenen Stöcke. Die Kulturen sind alle angegangen, die Pilze haben sich sehr gut entwickelt und schon mehrmals konnte ein Pilzgericht gewonnen werden.

Der Pilz dürfte wohl an den meisten Laubholzbäumen und -stöcken gedeihen, auch an Obstbaumstöcken. Nur an Erlen habe ich ihn nie beobachtet. Die Versuche werden fortgesetzt.

Wenn jemand einen Versuch damit machen will, so können Sporen zur Verfügung gestellt werden.

Forstmeister Griebler.

Pfefferpilze.

1916, als ausländische Gewürze, allen voran der Pfeffer infolge der maßlosen Gewinnsucht spekulativer Großhändler und Fabrikanten, knapp wurden, glaubte ich dem Bedarf der Hausfrauen an Pfeffer durch einheimisches Erzeugnis abhelfen zu können.

Scharfe Täublinge waren damals in madenfreien Exemplaren wenig zu haben, der Pfeffermilchling büßte durchs Trocknen den Pfeffergeschmack ein, der sonst so häufige rotbraune Milchling war noch selten, dagegen gab es Pfefferröhrlinge in reicher Menge, wenn auch meist nur in kleinen, unansehnlichen Stücken.

Von letztgenannten sammelte ich ungefähr 3 kg., schnitzelte sie, trocknete tagsüber an der Luft auf Drahtborden, um sie dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde in der heißen Herdröhre zu dörren. Von da gleich warm durch die Gewürzmühle getrieben, gab das feine Pulver einen Pfeffersersatz, der nichts zu wünschen übrig ließ. Es waren etwa 300 g, $\frac{1}{10}$ der frischen Pilze. In Glasbüchsen gefüllt, mit Pergamentpapier abgeschlossen, glaubte ich ein Dauerpräparat zu besitzen. Proben davon gab ich an unsere Bekannten, die sich anerkennend der Entdeckung freuten. Doch verfrüht war die Freude.

Als nach 4 Monaten das zweite Glas geöffnet wurde und, durch die stark nachgedunkelte Farbe des Pulvers aufmerksam gemacht, ich eine Kostprobe vornahm, mußte ich erfahren, daß der Pfeffergeschmack des in trockenem Raum und vor direktem Licht geschützt aufbewahrten Pilzpulvers in den oberen Schichten kaum noch wahrzunehmen war. In den tieferliegenden Schichten war er noch erhalten, jedoch auch nicht an den des frischen Pulvers sr. Zt. heranreichend.

Um nun die Haltbarkeit des scharfen Geschmacks weiter zu prüfen, füllte ich den Inhalt des Glases in der ursprünglichen Reihenfolge wieder ein, schloß es dicht ab und stellte es an den bisherigen Ort zur Aufbewahrung zurück.

Nach Verlauf von weiteren zwei Monaten, also sechs Monate nach Herstellung, war der scharfe Geschmack nur noch ganz schwach in einer dünnen Schicht am

Boden des Glases zu finden. Ein eigenartiger, feiner Würzgeschmack verblieb dem Pulver bis zwei Jahre nach der Herstellung, zu welcher Zeit das letzte verbraucht wurde, so daß es trotz Verlustes des Pfeffergeschmacks als Würze weiter dienen konnte.

Der Gesundheit nachteilige Folgen konnte ich weder nach dem Gebrauch des Pulvers, noch auch nach dem Genuß frischer Pfefferröhrlinge unter andere Pilze gemischt beobachten.

F. Orlishausen.

Pfeffermilchling und Blauer Täubling.

Prof. Dr. Kirchmayr, Bozen schreibt zu verschiedenen Mitteilungen im „Puk“ das Folgende:

Zu dem Aufsatz „Der Pfeffermilchling etc.“, Heft 5/6 möchte ich anführen, daß dieser Milchling, wie es scheint, gelegentlich mit *Russula delica* Fr.¹ verwechselt wird. Dieser weiße, große, derbfleischige Pilz mit trichterförmig eingebogenem Hute schiebt auch, wie *Lactarius piperatus* Scop., die Erde vor sich her („Erdschieber“). Er gedeiht, auch zu Zeiten großer Trockenheit, wenn man nach anderen Pilzen vergeblich sucht und ist in Nord- und Südtirol gleich häufig. *Russula delica* ist essbar und hat einen etwas gepfefferten Geschmack. Ich glaube, wie gesagt, daß man nochmals nachprüfen müßte, ob der weiße Pilz, der „in Siebenbürgen, Rumänien und Serbien ein beliebter Speisepilz“ ist, nicht vielleicht diese *Russula* ist. So ganz unmöglich ist diese Verwechslung nicht, denn ein Schweizer Pilzfachmann, der in Bozen Vorträge und Exkursionen veranstaltete, hat diese *Russula* tatsächlich für den Pfeffermilchling gehalten. Er ließ meine Einwendung, daß der Milchsaff fehle, nicht gelten und erklärte diesen Mangel als Alterserscheinung. Sollte dieser hier so häufige Pilz (der im Nonsberg vielfach verpeist wird) in der Schweiz und in Deutschland fehlen? Zur Klärung dieser Frage möchte ich Ihnen einige Aquarellbilder senden, denn ich habe gerade diese *Russula* wegen ihrer

¹ Blauer Täubling.

x cf. Trocken. Korbwaren S. 29.

schönen Form mehrfach zu malen versucht. Ich glaube, dieses kleine Thema würde sich zur Diskussion im „Puk“ eignen.

Die Waldkultur des Austernpilzes

von R. Falek ist sehr interessant. Sicher ist die Zucht des Mycels auf geeignetem Substrat, womöglich bis zum entwickelten Fruchtkörper, der richtige Weg, um in die Biologie der höheren Pilze Einblick zu gewinnen. Werde auch trachten, im Laufe des Sommers mit einigen Arten Versuche anzustellen beziehungsweise fortzusetzen. Allerdings sind diese Arbeiten mühsam und durch Einschleppung anderer Pilze (z. B. Penicillium) und von Bakterien oft resultatlos und lassen sich besser in einem mit guten Sterilisatoren etc. ausgerüsteten Instituts-Laboratorium als in einer Privatwohnung ausführen.

Zu den Riesenfunde Laubporling

schreibt Prof. Kirchmayr: In Heft 2/3, Seite 58, sind verschiedene Funde von Riesenzapfen genannt, darunter ein Laubporling¹ von erstaunlicher Größe. Die Anregung, derartige Exemplare mit einem Vergleichsgegenstand zu photographieren, ist sehr gut. Doch möchte

¹ Ebenso Heft 5/6, Seite 122.

ich noch darauf hinweisen, daß dieser Laubporling (*Polyporus umbellatus* = *ramosissimus*) nach den Angaben von Ch. Bommer (Sclérotés et cordons mycéliens, Bruxelles (Brüssel) F. Hayez 1894) ein sehr großes, baumartig verzweigtes Sklerotium besitzt, das, mit schwarzer glänzender Rinde bedeckt, 1 m² Fläche einnehmen kann und vielleicht 40 cm in den Erdboden hinabreicht.

Es wäre sehr interessant, es einmal zu trocknen und dann mitsamt dem Fruchtkörper im Museum auszustellen. Vielleicht weiß der „Neuoppacher Schulknabe“ noch genau, wo er diesen Koloß gefunden hat — oder man sollte bei künftigen Funden auf dieses Sklerotium achten und auf den Zusammenhang mit Baumwurzeln. Der Pilz ist sicher auch ein Baumparasit, wie ich in der „Hedwigia“, Band 54, Heft 6, für *Polyporus frondosus* ausgeführt habe. Habe diesen Pilz leider in Südtirol nicht gefunden.

Berichtigung.

Auf Seite 58, Jahrgang 3, muß es statt Riesenzapfenpilz (*Hydnum imbricatum*) heißen: Riesenzapfenschwamm (*Polyporus frondosus*).

Der Irrtum ist wohl dadurch entstanden, daß in Altenburg (S.-A.) der Zapfenschwamm (Laubporling, Graue Gans) auch Habicht genannt wird und der lateinische Name vom FINDER oder Berichterstatter nicht angegeben worden war.

Oberlehrer J. Pfa u.

Kräuterkunde - Kräuter Verwendung.

Rhamnus frangula L., Der Faulbaum.

Von Apotheker Dr. phil. Th. Sabalitschka.

In Gebüsch und Wäldern mit feuchtem Untergrund, an Bächen und Flußufern trifft man in Deutschland ziemlich häufig den Faulbaum, *Rhamnus frangula* L., *Frangula Alnus* Miller. Er gehört mit dem an ähnlichen Orten gedeihenden Kreuzdorn *Rhamnus cathartica* der Familie der Rhamnaceae, der Kreuzdorngewächse an. Während der Kreuzdorn aber, wie sein Name sagt, Dornen trägt, ist der Faulbaum ein wehrloser, also dornenfreier

Strauch. Er erreicht eine Höhe von 1,5 bis 3 m. Seine Zweige sind dunkelbraun und mit weißen Korkwarzen versehen. Die Blätter sind elliptisch zugespitzt, ganzrandig, kurzgestielt und etwas glänzend. Die grünlich-weißen, ziemlich unscheinbaren Blüten stehen zu mehreren in den Blattachsen. Sie sind zweigeschlechtlich und tragen am Rande eines glockenförmigen Bechers fünf grüne Kelchblätter, zwischen denen die weißen Blumenblätter