

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 6

Artikel: Tauschmöglichkeit von Pilzexsikkaten für Pilzfreunde
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934589>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

schon mit wenigen Pilzen eine ganze Anzahl von Speisen würzen und ihnen einen kräftigen Geschmack verleihen.

Von der Verwendung des Maggipilzes als Gewürzpilz ist sehr abzuraten, da durch ihn, wie ja genügend bekannt, häufiger leichte Vergiftungsfälle hervorgerufen worden sind.

Die nachteilige Wirkung des Maggipilzes liegt in dem Milchsaft begründet, das feine Harzkörnchen enthält. Jeder Mykologe kann solche Harzkörnchen bei *Lactarius pyrogalus* deutlich beobachten.

Die Harzkörnchen der Maggipilze, die so wohlschmeckend die Geschmacksnerven beeinflussen, üben, übermässig genossen, auf die Schleimhaut der Verdauungsorgane einen

starken Reiz aus und bewirken die Vergiftungserscheinungen.

Deshalb darf man Suppen und Saucen nur eine gute Messerspitze Maggipilmehl zusetzen. Man kann allerdings auch einen ganzen getrockneten Maggipilz verwenden, wenn man ihn an einem Zwirnfaden befestigt, ein paar Minuten in dem Gericht mitkochen lässt und ihn dann wieder herauszieht.

Besonders gut eignet sich der Maggipilz mit anderen Pilzen gemischt zur Herstellung von Pilzextrakt. Dieser sollte in keiner Küche fehlen. Pilzmehl und Pilzextrakt kann sich jeder Pilzkenner mit Leichtigkeit herstellen und so die reichen Schätze der Natur sich für die Küche dienstbar machen.

Tauschmöglichkeit von Pilzexsikkaten für Pilzfreunde.

Von B r. H e n n i g, Berlin-Südende.

Wer sich eingehender mit den verschiedenen Pilzarten befassen will, der ist genötigt, sich diese Pilzarten aufzubewahren, um sie später, besonders im Winter, genauer untersuchen zu können.

Will man Pilze für sofortige Untersuchungen nur kurze Zeit aufbewahren, so stellt man die frischen Pilze im Sommer vorteilhaft in den Eisschrank, in dem sie sich meist mehrere Tage frisch erhalten.

Die meisten Pilze haben, soweit es sich um fleischige Arten handelt, die Eigenschaft, in wenigen Tagen in Fäulnis überzugehen.

Will man solche Pilze jahrelang aufheben, so muss man sie in eine konservierende Flüssigkeit bringen. Hierzu eignet sich gut ein Gemisch von $\frac{1}{3}$ Alkohol (Brennspiritus), $\frac{1}{3}$ Glycerin und $\frac{1}{3}$ konz. Formalin.

Ist es nötig, viele Hunderte von Pilzen für spätere wissenschaftliche Untersuchungen in einem Pilzherbar aufzuheben, so ist diese Art der Konservierung ein kostspieliges und platzraubendes Verfahren.

Deshalb wendet man meist das einfachere Verfahren an, die Pilze zu trocknen. Wer sich wissenschaftlich mit der Pilzkunde befasst, ist unbedingt genötigt, sich eine Sammlung von getrockneten Pilzen (Pilzexsikkaten) der Arten anzulegen, die sein besonderes Arbeitsgebiet umfassen. Wer immer wieder Exsikkate einer bestimmten Pilzgruppe betrachtet, der ist bald fähig, auch an den getrockneten Pilzen die besonderen Unterschiede der einzelnen Arten zu erkennen.

Vor allem kann man immer wieder, noch nach Jahrzehnten und Jahrhunderten, die Sporen der getrockneten Pilze untersuchen.

So wird das Persoonsche Pilzherbar in Leyden, das Fries'sche Herbar und Bresadolas Pilzherbar in Stockholm von Pilzforschern immer wieder aufgesucht. Sie machen dort ihre Beobachtungen an getrockneten und meist zusammengesprengten Pilzen. Ebenso werden die grossen Botanischen Sammlungen in Berlin-Dahlem, Kew bei London, in Paris und Wien immer wieder durchgearbeitet.

Natürlich müssen derartige Pilzherbare gut in Ordnung gehalten, gegen Motten und Käfer gut geschützt werden.

Ich bringe meine Papierkapseln mit ihrem Inhalt in starke, 60 cm lange und 15 cm hohe Pappkästen unter, in denen immer ein wenig Paradichlorbenzol (bekannter, aber teurer unter dem Namen Globol) vorhanden ist. Dieses Salz verdunstet in 3—4 Monaten und muss immer wieder erneuert werden. Es hält Ungeziefer fern und schützt sehr viel besser als das wirkungslose Naphthalin.

Wenig bekannt ist, dass es eine Tauschgelegenheit für getrocknete Pilze (Pilzexsikkate) gibt.

Der Berliner Botanische Tauschverein, der 1933 sein 55. Tauschjahr vollendet, führt in seinem Tauschverzeichnis neben zirka 7000 Arten und Abarten von Blütenpflanzen, 175 Farnarten, 175 Lebermoosen, 1000 Laubmoosen, 450 Flechten und 450 Algenarten zirka 1800 verschiedene Pilzarten auf, die durch Tausch oder Kauf erworben werden können. Bei diesen 1800 Pilzarten handelt es sich nur um getrocknetes Material. Es entstammt allen Pilzgruppen.

Angeführt seien einige Beispiele:

Auricularia, Bovista, Bulgaria, Clavaria, Collybia, Coniophora, Corticium, Cyphella, Daedalea, Exidia, Fomes, Ganoderma, Geaster, Geoglossum, Grandinia, Helvella, Hydnum, Hydrocybe, Inocybe, Irpex, Lactarius, Lentinus, Lenzites, Lepiota, Lycoperdon, Macro-

podia, Marasmius, Merulius, Morchella, Odontia, Polyporus, Polystictus, Poria, Sarcoscypha, Sclerotinia, Stereum, Telephora, Tylostoma.

Wer diese Pilze als Exsikkate durch Tausch zu erhalten wünscht, liefert Pflanzen oder Pilze, die von der Tauschstelle gewünscht werden. Dazu muss jeder Teilnehmer ein Angebot — eine Offertenliste — bis Mitte Dezember jeden Jahres einreichen. Er erfährt dann, welche Nummern seiner Offerte von der Tauschstelle gebraucht werden können, und hat diese in einer bestimmten Anzahl (5—10) in der üblichen Verpackung zu liefern.

Dafür sucht er sich im März in dem Tauschverzeichnis solche Arten aus, die er wünscht. Für jede Art ist ein bestimmter Tauschwert nach Einheiten je nach Häufigkeit oder Seltenheit der Art festgesetzt. Von den gelieferten Einheiten werden 25 % der Einheiten als Vermittlungsgebühr abgezogen. Natürlich kann man alle Einheiten auch durch Kauf erwerben.

Angeboten sind Pilze aus allen Ländern und Weltteilen. Es ist somit eine Gelegenheit geboten, wie sie in ihrer Art wohl kaum existiert. Die vorhandenen Vorräte an Tauschmaterial füllen ein ganzes Glashaus.

Dieses vorzüglich organisierte Werk des Berliner Botanischen Tauschvereins wird zur Zeit geleitet von Herrn Gewerbeoberlehrer Otto Behr in Forst (Lausitz), Uferstrasse 6 (Germania), an den auch alle Anfragen zu richten sind.

Zu empfehlen ist der Beitritt als Mitglied allen Pilzvereinen.

Welches ist der Hartpilz?

Im Jahre 1917 lernte ich an einer Pilzausstellung von Frau Rothmayr den Hartpilz kennen. Er war mir damals gemeinhin der Hartpilz, nichts anderes. Später erhaschte ich dann auch seinen botanischen Namen: *Clitocybe imperialis* Fr. Ich vermute, dass überall da wo Rothmayr gewirkt hat, dieser

Pilz als Hartpilz bekannt geworden ist. Michael aber bezeichnet in seinem Werk Führer für Pilzfreunde, Tafel 329, *Armillaria robusta* Alb. et Schw. als Hartpilz. *Armillaria caligata* Viv., Tafel 330, bezeichnet er als braungefleckter Hartpilz. Roman Schulz, der verdienstlicherweise dieses Werk umgearbeitet