Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 9

Rubrik: Beschreibung zu den Abbildungen der Tafel XXVI.

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: 21.05.2025

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

ovinus, läuft mit Lauge sofort schönst intensiv an, mit Salpetersäure fast mohrrüben-fleischrötlich; der Semmelstoppelpilz, Polyporus confluens, färbt sich mit Lauge fast milchig weiss. Eine prachtvolle Reaktion erhält man mit den gilbenden Milchlingen: chrysorheus und scrobiculatus färben sich mit Lauge intensiv orange-mennigrot, mit Schwefelsäure schönst smaragd- bis spinatgrün. Der Blutreizker wird mit Lauge rascher und stärker orangerot, auch auf bereits grün gewordenen Partien. Lactarius rufus färbt sich mit Schwefelsäure purpurrot, ebenso Lactarius hysginus mit Lauge. Ich bin überzeugt, hier ist noch viel zu entdecken, was nicht bloss ein schöner Zeitvertreib, sondern auch für die Pilzkunde bedeutungsvoll werden kann.

Beschreibung zu den Abbildungen der Tafel XXVI.

Bildaufnahmen und Text von **Br. Hennig,** Berlin.

Abbildung 1:

Safran-Schirmpilze — Lepiota rhacodes Vitt.

Essbar. Ein guter Speisepilz, dessen Fleisch beim Durchschneiden rötlich (safranrot) anläuft. Im Nadel- und Laubwalde. Bei Berlin-Bernau, Oktober 1932.

Abbildung 2:

Krause Glucke — Sparassis crispa Wulf.

oder Fette Henne = Krauser Ziegenbart, einer unserer wertvollsten Speisepilze. Wie in brütender Stellung sitzt dieser Pilz am Grunde von Kiefernstämmen. Schneidet man den Fruchtkörper über der Erdoberfläche vorsichtig ab, so wächst auf der im Boden befindlichen Wurzel häufig ein zweiter, sogar dritter Fruchtkörper nach. Im Sakrower Walde bei Berlin-Wannsee.

Abbildung 3:

Wald-Champignon - Psalliota silvativa Schff.

Hut mit braunen Schuppen, Fleisch läuft rötlich an. Bei Berlin-Rüdersdorf.

Abbildung 4:

Heide-Keule oder Gelbstielige Keule Clavaria argillacea Pers.

Zwischen Moos, Flechten und Gras wachsen diese Keulen im Herbst in Unmengen, besonders zwischen Heidekraut, auf trockenem Waldboden. Die blassgelblichen Keulen sind büschelig verwachsen. Sie zu sammeln lohnt nicht, aber Freude bereitet ihr Anblick. Im Döberitzer Walde bei Berlin.

Abbildung 5:

Gallen-Röhrlinge — Boletus felleus Bull.

Doppelgänger des Steinpilzes und der Marone. Sehr bitter, ein einziges Exemplar verdirbt jedes Pilzgericht.

Bei älteren Exemplaren quellen die zartrosa gefärbten Röhren polsterförmig nach unten gewölbt hervor. Stiel mit braunem Adernetz. Geschmacksprobe bei jungen Exemplaren machen. Berlin-Ludwigsfelde.

Der Pilzkongress der Deutschen Mykologischen Gesellschaft

findet vom 30. September bis 4. Oktober 1933 in Görlitz statt.

Vorträge und Exkursionen werden miteinander abwechseln. Dr. Neuhoff (Königsberg), Dr. Hans Haas (Stuttgart), Dr. Pilat (Prag), Studienrat Buchs (Liebenthal), Professor Dietrich (Breslau), Professor Jahn (Hannoversch-Münden) und Studienrat Herrfurth (Königsbrück) werden längere oder kürzere Referate halten. — Rektor Seidel (Görlitz) wird über Pilzkunde und Schule sprechen. — Anmeldungen mit Wohnungswünschen sind erbeten an: Rektor Seidel, Görlitz, Wilhelmsplatz 8. Den angemeldeten Teilnehmern gehen noch besondere Programme zu.