

Löwengelber Porling und Käferchen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **53 (1975)**

Heft 1

PDF erstellt am: **06.06.2023**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936792>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Löwengelber Porling und Käferchen

Wie viele Käferchen können sich in einem Löwengelben Porling, *Polyporus varius* (Pers. ex Fr.) Fr., normaler Grösse ernähren, ohne seine Grundform zu zerstören? – 10, 20, 30, 50 oder mehr? Anfangs Oktober 1971 erntete ich ein Basidiom des *Polyporus varius* mit einem maximalen Durchmesser von etwa 6,5 cm. Leider vergass ich, diesen Fruchtkörper zu fungarisieren und mit einem Insektizid zu versehen. Im Mai 1972 entdeckte ich dieses Exemplar wieder, beim ersten Blick wohl mit einigen kleinen Löchern, aber sonst scheinbar ganz. In der Schachtel waren aber viele Käferchen. Einige Tage nachdem ich den *P. varius* mit Chloro-Kampfer eingeschlossen hatte, schüttelte ich diesen so, dass die Käferchen sozusagen aus allen Gängen herausfielen: ich zählte 484 tote Käferchen in der Schachtel. Als ich diese Schachtel auseinandernahm, fand ich noch weitere davon. Da ich zu müde war, um weiterzuzählen, verglich ich sie mit den schon gezählten Häufchen und schätzte weitere 150 tote Käferchen, also alles in allem über 630 Individuen. Da der Pilz bei der Ernte schon alt war, blieben seine äusseren Teile, wie schwarzer Stiel, dunkel ockerfarbene Oberfläche und Porenmündungen, mit Ausnahme von Löchern, ziemlich ganz. Aber wehe, wenn man ihn zusammendrückt!

Ein Polyporist

Gratulation Félicitation

Herrn Dr. Hans Haas zum siebzigsten Geburtstag

Mit etwelcher Verspätung hat der Vorstand davon Kenntnis erhalten, dass unser überall bekannter und geschätzter Freund und Mykologe aus Süddeutschland am 5. November vergangenen Jahres im Vollbesitz seiner geistigen und körperlichen Kräfte seinen siebzigsten Geburtstag feiern durfte. Der Vorstand und alle Schweizer Mykologen, die Herrn Dr. Haas kennen, entbieten unserem Verbands-Ehrenmitglied nachträglich ihre besten Wünsche auf gute Gesundheit und viel Musse und Freude an seinem Lebenswerk.

Der Verbandspräsident: R. Hotz

Vapko-Mitteilungen Communications Vapko

Lactarius torminosus (Schff. ex Fr.) Gray, Birkenreizker

Ein Pilzfreund schreibt uns: Der Birkenreizker wird allgemein als Giftpilz betrachtet. Nun wurde aber in unserem Bestimmerkollegium die Auffassung vertreten, dass die Art, wenn abgebrüht und das Brühwasser weggegossen, als Speisepilz schadlos genossen werden könne. Er möchte hierüber unsere Auffassung kennenlernen.

Der Birkenreizker soll in vielen Gegenden, besonders im Osten Deutschlands, vor allem aber in den osteuropäischen Ländern und in Skandinavien, nach entsprechender Vorbehandlung als ausgezeichnete Speisepilz geschätzt sein (K. Lohweg, 1947 und 1949). Die Art darf nur nach sachgemässer Entgiftung genossen werden. Genügend langes (am besten 5 Minuten) Abkochen mit salzhaltigem Wasser und sorgfältiges Entfernen des Kochwassers (am besten wie bei der Speislorchel, das heisst nochmaliges Nachspülen mit frischem siedendem Wasser und Abtropfenlassen auf einem Sieb) sind unbedingte Voraussetzung für die Entgiftung des Birkenreizkers.