an kühlem Orte aufbewahrt, erhalten sie sich, wenn sie unverletzt sind, 2—3 Wochen. Sonst müssen sie mit den betreffenden Speisen, Pasteten u. dgl. (Gänseleberpasteten) in fest schließbare Terrinen, Gläser oder Blechdosen gebracht werden, so daß das Aroma sich den Speisen mittheilen kann. In Frankreich und Italien dienen sie, roh geschält und in feine Scheiben geschnitten, als Unterlage zu einem Salat, oder sie werden in Wein gedünstet in der Kaffeetrommel schwach geröstet, oder in heißer Asche gebraten und dann verspeist.

Tuber album Bull. (Rhizopogon albus Fr.)

Die in unseren Waldungen oft zahlreich aus der Erde hervorbrechende, sogenannte weiße Trüffel ist unregelmäßig knollenförmig, in Farbe und Größe an Kartoffeln erinnernd. Auf den Durchschnittsflächen zeigen sich gelblich-weiße Adern.

Der Geruch ist einigermaßen mit dem der schwarzen Trüffel verwandt, aber viel stärker, eigenthümlich an beißende Rettige erinnernd. Ueber den für viele Menschen höchst unangenehmen Geschmack läßt sich nicht streiten. In Böhmen, wo sie vielfach auf die Märkte gebracht werden, sollen sie als Zuthat bei Saucen Verwendung finden.

Sie ist nicht zu verwechseln mit der wohlschmeckenderen, piemontesischen, weißen Trüffel (T. Magnatum), die abgeplattet rundlich ist und eine mehr gelbliche Farbe besitzt.

Es gibt noch eine Anzahl wirklicher Trüffeln, die ihres faden Geschmackes, oder übelriechenden, rübenduftenden Geruches wegen für die Küche, und dadurch mittelbar für den Handel, keine Bedeutung haben. Einige andere unterirdisch lebende Pilze erinnern zwar oberflächlich an echte Trüffeln, im innern Bau jedoch sind sie durch die Anwesenheit lufterfüllter Hohlräume und die mangelnden charakteristischen Sporen hinlänglich unterscheidbar. Sämmtliche sind ungenießbar, schädlich oder doch ohne irgend hervorstechenden Geruch oder Geschmack. Dahin gehört vor Allem die Hirschbrunst, Hirschtrüffel (Elaphomyces granulatus Fr. Tuber cervinum L.) Die rundliche Peridie ist von der Größe einer Hasel- oder Wallnuß, und durch die glatte Oberhaut, sowie durch die, das ganze Innere des Pilzes als ein braunschwarzes Pulver erfüllenden Sporen leicht zu unterscheiden.

Kommt in Buchenwäldern im Herbste vor, wird vom Wildschwein und Hirsch aufgesucht und ist als Volksheilmittel in manchen Gegenden noch in Anwendung.

III. Pyrenomycetes, Kernpilze.

Gewöhnlich besitzen die Kernpilze sitzende, warzenförmige oder wie in unserem Falle gestielte, rundliche Fruchtträger von hornartiger oder fleischiger Beschaffenheit, in deren Innerem die sporenführenden Schläuche in einem schleimigen Kerne (nucleus) eingebettet liegen. Zur Reifezeit öffnen sie sich mit einer Pore an der Spitze.

Claviceps der Pilzkörper entspringt aus einem überwinterten, erhärteten Mycelium (Sclerotium) und besteht aus einem Stiele, der ein rundes, mit vielen Poren versehenes Köpfchen trägt.

Tafel XXX.

Claviceps purpurea Tul. Mutterkorn.

Die Ansichten über die Entstehung des Mutterkorns gingen sehr weit auseinander. Während die Einen es für entartete Fruchtknoten der verschiedensten Getreide- und Futtergräserarten ansahen, hielten es die anderen für galläpfelartige Auswüchse. Die genaue Entwicklungsgeschichte der verschiedenen Phasen dieses Pilzes gehört der Neuzeit an.

An den reifenden Aehren verschiedener Getreidearten, namentlich auf Winter- seltener auf Sommerroggen, Weizen und Gerste sieht man ab und zu schwärzlich-violette Körper, die weit die normale Größe der reifen Körner übertreffen und leicht bei Berührung herausfallen.

Die Entwicklung dieser großen Körner beginnt auf den jugendlichen Fruchtknoten der eben aufgeblühten Aehren.

Zarte, weißliche Fäden (Hyphen) umspinnen zunächst den Fruchtknoten und dringen hie und da in dessen Gewebe ein. Dadurch erhält der Fruchtknoten oft Falten und Höhlungen oder er schrumpft ein und kann durch das sich rasch zu einem schmutzig weißen, schwammigen Körper heranwachsende Mycelium in die Höhe, oder auf die Seite geschoben werden. Gleichzeitig wird von dem befallenen Fruchtknoten, zwischen den Spelzen ein gelblicher, klebriger Saft ausgeschieden, dem man den irrthümlichen Namen „Honigthau" beigelegt hat. In diesen Tropfen befinden sich zahllose abgeschnürte Eisporen, die von der ganzen Oberfläche der die Höhlungen auskleidenden Hymenialschicht geliefert wurden. Diese Knospen oder Eisporen werden durch Insekten, die diesem Honigthau nachstellen oder nach dem Eintrocknen vom Winde auf benachbarte Aehren übertragen. Alsbald treiben diese Sporen Schläuche, an deren Enden secundäre Sporen erzeugt und abgeschnürt werden. Das Knospensporen bildende Mycelium wurde früher als selbstständiger Pilz beschrieben und mit dem Namen Sphacelia segetum Leiv. belegt. Die zarten Hyphen verändern nach vollendeter Entwicklung der Sphacelia ihr Aussehen, indem sie am Grunde des Fruchtknotens sich verstärken und zuletzt eine feste, außen violettschwarze Masse darstellen. Dieser Körper nimmt rasch an Umfang zu, schiebt den Rest der Sphacelia als mützenförmige Bedeckung vor sich her und repräsentirt schließlich das hornartige, brüchige, gebogene und gefurchte Mutterkorn, (Secale cornutum L., Sclerotium Clavus DC.) das arzneiliche Verwendung findet.

Dieser noch unentwickelte, im Dauerzustande befindliche Fruchtkörper, fällt zum Theile bei der Ernte aus, überwintert in der Erde, um nach dieser Ruheperiode in sein letztes Stadium überzutreten. Im Monat April brechen röthliche Bündel von Hyphen in unbestimmter Zahl aus dem Mutterkorn hervor, die mit einem runden, feinwarzigen Köpfchen gekrönt sind. (Claviceps purpurea Tul.) Jeder dieser Warzen entspricht ein im Köpfchen eingesenktes Behälter (Perithecium), das zahlreiche Schläuche enthält, in denen sich 6—8 fadenförmige Sporen befinden. Letztere gelangen auf den Getreidefeldern, da sie sich ihrer Leichtigkeit wegen schwebend in der Luft erhalten können, oder durch vermittelnde Insekten oder auch durch den Wind an die Halme und jugendlichen Aehren, um von Neuem den Kreislauf zu beginnen.

Das Mutterkorn ist giftig und erzeugt, wenn die Beimengung unter das Mehl etwa 1/6 beträgt, die Mutterkornkrankheit, Kriebelkrankheit, den Ergotismus. Diese Krankheit hat in früheren Zeiten Tausende von Menschen hingerafft, bis man endlich die richtige Ursache erkannte. Ein großer Theil der im Mittelalter auftretenden Epidemien ist der Mutterkornvergiftung zuzuschreiben, die vom südlichen Spanien, in Frankreich und Deutschland, bis zum nördlichen Schweden und Finnland ihre Opfer verlangte. Die geringsten Spuren von Mutterkorn im Mehle können nachgewiesen werden durch einen Zusatz von ein Theil verdünnter Schwefelsäure auf zehn Theile Alkohol, wodurch man eine röthliche Lösung bekommt, die von der violettschwarzen Farbe des Mutterkorns herrührt.

Erklärung der Buchstaben auf Tafel XXX.

A Eine Roggenähre mit fünf Mutterkörnern in natürlicher Größe.
B Ein ausgewachsenes Mutterkorn schwach vergrößert mit dem Mützchen, dem Reste der Sphacelia und einer Narbe gekrönt.
C Ein Mutterkorn, aus dem im Frühjahr eine unbestimmte Anzahl von Claviceps purpurea hervorwachsen.
D Ein Köpfchen des Claviceps auf der Längsdurchschnittfläche, die Anordnung der Perithecien zeigend, vergrößert.
E Zwei Perithecien aus dem Fruchtlager, die zahlreiche Schläuche enthalten.
F Ein Schlauch im Zustande der Sporenentleerung, sehr stark vergrößert.
G Freie fadenförmige Sporen.
H Ein Stückchen von der aus den Sporen hervorgegangenen Sphacelia, die zunächst den Grund des Fruchtknotens überzieht; an den Hyphenenden werden Knospensporen abgeschnürt.
J Keimende Knospen- oder Eisporen direkt auskeimend und secundäre Sporen bildend.

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00022192