

Lehrgang eines Pilzlers [Fortsetzung]

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1936)**

Heft 8

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934669>

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.

macht wiederholte Begehungen wünschenswert. Es hat sich aber gezeigt, dass in ungünstigen Jahren auch diese Arten meistens wenigstens in Einzelexemplaren fruktifizieren. Befriedigende Vollständigkeit wird aber dann nicht erwartet werden dürfen.

2. Über die zugehörigen Myzelien lassen sich keine Ermittlungen anstellen, da hierfür diagnostische Merkmale fehlen. Treten die Fruchtkörper einer Art immer wieder nur vereinzelt auf, auch dann, wenn die Art an anderen Standorten gleichzeitig reichlich vorkommt, so darf in diesem Falle angenommen werden, dass auch die zugehörigen Myzelien im Sinne geringer Abundanz vorhanden sind. Auch ist zu beachten, dass, wenn eine Art im Gebiet in Fruchtkörperbildung angetroffen wird, sie gleichzeitig an den meisten übrigen Standorten im Gebiet zu fruktifizieren pflegt.

3. Es sollte der Anteil, den mykorrhizenbildende Arten im Gesamtbestand einnehmen, ermittelt werden, da offenbar Zusammenhänge mit der Bodenbeschaffenheit bestehen: Je ausgeprägter der Rohhumus, desto grösser der Anteil mykorrhizenbildender Pilzarten, desto

geringer die Zahl reiner Humussaprophyten.

4. Auch von einer Sukzession der Pilzgesellschaften kann gesprochen werden. So ist z. B. die Pilzflora junger Kiefernbestände in der Zusammensetzung der Arten durch bemerkenswerte Unterschiede ausgezeichnet vor Altholzbeständen. Die Bearbeitung solcher Fragen ist aber noch gar nicht unternommen worden.

Diese programmatischen Ausführungen mögen genügen. Die Bearbeitung der Pilzflora von der hier angeführten Seite her steckt noch sehr in den Anfängen. Ich hoffe, im Laufe der Zeit durch Veröffentlichung von Einzelbeispielen weitere Erläuterungen geben zu dürfen und dadurch manchen Pilzler zu bestimmen, seine Pilzkenntnisse in den Dienst der hier vorgeschlagenen Vegetationsschilderung zu stellen. Durch die Einbeziehung der höheren Pilze in die Vegetationsforschung steht zu erwarten, dass einmal die reizvolle Beschäftigung mit den Waldkindern Floras weiteren Auftrieb erfahren wird, und dass zum anderen der Vegetationsforschung weitere wertvolle Wege erschlossen werden.

Lehrgang eines Pilzlers.

* * *

Mit der fortschreitenden Jahreszeit und dem Eintritt warmer Gewitterregen mehren sich die Arten unserer Pilze, bis wir im Hochsommer und Herbst schliesslich in die eigentliche «Hochsaison» gelangen. Welche Reichtümer bringen jetzt Wald und Feld hervor, um uns kulinarische Genüsse zu verschaffen. Da heisst es, sich nun gut vorsehen, was für die Menschen bekömmlich und was schädlich sei. Nicht alle Pilzbücher sind in dieser Hinsicht gute Ratgeber. Wie oft findet man bei gewissen Arten das Urteil «verdächtig» und «ungeniessbar», wenn nicht gar «giftig», obwohl es sich um nicht zu verachtende Speisepilze handelt.

Diesem Kapitel möchte ich nun meine Auf-

merksamkeit schenken. Es ist nicht leicht, dabei den richtigen Weg zu finden und will ich versuchen, der Aufgabe einigermassen gerecht zu werden, indem ich die von mir ausprobierten und mehrfach ohne Schaden genossenen Pilzarten Revue passieren lasse.

Unter den *Wulstlingen* (*Amanita*) dürfte der Perlpilz (*Am. rubescens* Fr.) wohl zu den bekanntesten gezählt werden. Ein zeitlich schon früh und häufig erscheinender Geselle, hat er mir schon manchen Genuss verschafft. Leider ist auch er nicht ganz unverdächtig weggekommen, heisst es doch manchenorts «essbar ohne Oberhaut». Solche Bemerkungen finde ich vollständig überflüssig und dazu noch geeignet, einem guten Speisepilz etwas

anzuhängen. Schon aus Reinlichkeitsrücksichten wird man die Pilze vor der Zubereitung von der Hutoberhaut befreien, besonders wenn sich dies so mühelos bewerkstelligen lässt, wie beim Perlpilz. Einen köstlichen Speisepilz finden wir auch im Fransigen Wulstling (*strobiliformis* Vitt.). Leider kommt er in unserer Gegend nur vereinzelt vor, so dass sein Genuss zu den Seltenheiten gehört.

Einiger Wirrwarr herrscht in der Bewertung des Pantherpilzes (*pantherina* de Cand.). Die unaufmerksame Beobachtung und daher falsche Bestimmung trägt die Schuld daran, dass dieser Pilz unter der gleichen Bemerkung wie der Perlpilz « essbar ohne Oberhaut » versehen wird. Der wirkliche Pantherpilz darf nicht zu den Speisepilzen gezählt werden, denn gesundheitsschädliche Einwirkungen sind mehrfach vorgekommen. Der Grund, dass er oft mit essbar bewertet wird, liegt in der Tatsache, dass er mit dem Ganzgrauen oder gedrunenen Wulstling (*Am. spissa* Fr.) verwechselt wird. Die Unterscheidungsmerkmale zwischen diesen beiden sind für den Kenner augenfällig. Der Pantherpilz mit seinem gerieften Hutrand und der beschnittenen Wulste am Stielknollen weicht wesentlich ab von dem glattrandigen und glattknolligen Grauen Wulstling. Auch die graue Unterseite der Manschette und der graue Stiel sind gute Unterscheidungsmerkmale. Ich habe mit dem Grauen Wulstling schon einige Jahre nur gute Resultate erzielt und zähle ihn deshalb zu den guten Speisepilzen. Im Vademekum von Ricken ist leider die Unrichtigkeit ebenfalls zu finden, dass der Pantherpilz essbar und der Graue Wulstling giftig sein soll. In « Die Pilze des Waldes » von Rothmayr und im « Führer für Pilzfreunde » von Michael ist die *Abbildung des grauen Wulstlings* enthalten, jedoch als Pantherpilz bezeichnet. Der dort abgebildete Pilz ist allerdings essbar, aber er darf nicht als Pantherpilz bezeichnet werden.

Eine wenig beachtete und doch nicht seltene Spezies finden wir im Narzissengelben Wulstling (*junquillea* Qu.). Ich habe ihn eben-

falls immer gesammelt und unter die übrigen gemischt. Eine Verwechslung mit dem Gelben Knollenblätterpilz (*citrina* Roq.) ist möglich, aber nicht gefährlich. Auch den Scheidenstreifling (*Amanitopsis vaginata* Fr.) habe ich nicht verschmäh, denselben aber immer nur in gut gekochtem Zustande verspiesen.

Zu den vorzüglichen Wulstlingen zählen natürlich auch der Kaiserling (*Am. caesarea* Scop.) und der Eierwulstling (*ovoidea* Bull.). Leider sind wir in unserer Gegend nicht in der glücklichen Lage, diese als Leckerbissen geltenden Arten zu finden, weshalb mir ein eigenes Urteil über diese beiden abgeht.

Von den *Schirmlingen* (*Lepiota*) waren es der Parasolpilz (*procera* Scop.), Geschundener Schirmling (*excoriata* Schff.) und Spitzschuppiger (*acutesquamosa* Weinm.), welche in meinen Kochtopf wanderten und zu Einzelgerichten verwendet wurden. Ausser diesen soll noch eine ganze Anzahl von Schirmlingen essbar sein, die mir jedoch nur selten oder gar nicht zu Gesicht kamen. Es sind dies: Getropfter (*lenticularis* Lasch.); Zitzenschirmling (*gracilentata* Kromb.); Wolliggestiefelter (*clypeolaria* Bull.); Amiant-Schirmling (*amianthina* Scop.); Rostroter (*granulosa* Batsch.); Zinnoberroter (*cinnabarina* Schw.) und Rosablätteriger (*nauцина* Fr.). Nach Maublanc « Les champignons de France » soll der Seidige Schirmling (*holosericea* Fr.) nur eine Form des Rosablätterigen und essbar sein.

Die *Ritterlinge* (*Tricholoma*) beehren uns mit einigen köstlichen Speisepilzen, liefern uns aber dazu eine Anzahl als mittelmässig zu bewertende Arten. Ricken erklärt unter seinen 100 Ritterlingarten rund 40 als essbar. Diese Zahl würde sich natürlich noch erhöhen lassen, durch Beifügung solcher Arten, bei welchen über den Wert nichts gesagt wird oder die nur als unschädlich bezeichnet sind. Es hat keinen Sinn, hier alle Namen von den als essbar bezeichneten Ritterlingen aufzuzählen. Vielmehr beschäftige ich mich wieder nur mit denjenigen, welche bei mir die Probe der Geniessbarkeit bestanden haben.

Geschätzt und gesucht ist der schon früh erscheinende und auch unter der Bezeichnung Mousseron bekannte Mairitterling (Georgii Clus.). Zu den guten Arten zähle ich auch den Violetten oder Nackten Ritterling (nudum Bull.); den Echten (equestre L.), bei welchem jedoch eine Verwechslung mit dem Schwefelgelben (sulphureum Bull.) vermieden werden muss; den Gerandetknolligen (bulbigerum Schw.); den Maskenritterling (personatum Fr.); den Hartpilz (colossus Fr.); den Grauen (portentosum Fr.); den Marmorierten (panaeolus Fr.) und den Geselligen (conglobatum Vitt.). Auch den Seifenritterling (saponaceum

Fr.) habe ich mehrfach ohne Schaden genossen, obwohl er hin und wieder als verdächtig gewertet wird. (Fortsetzung folgt.)

Berichtigungen zu Heft Nr. 7.

Im Artikel «Gesundheitsschädliche Pilze» sollen in der zweiten Gruppe unter B folgende beiden Trichterlinge nachgetragen werden: Weisser Feldtrichterling (*Clitocybe dealbata* Sow.) und Bachtrichterling (*Clitocybe rivulosa* Pers.).

Auf der Kunstdrucktafel der Ulmenseitlinge ist das obere Bild auf den Kopf gestellt, was beim Studium zu beachten ist.

Auf Seite 106, linke Kolonne, 21. Zeile von oben ist «sumiger» durch *saumiger* zu ersetzen.

Aus unseren Verbandsvereinen

Pilzlerzusammenkunft 16. event. 30. August 1936 in Grenchen.

Ein guter Gedanke, auch die westlich gelegenen Schwestersektionen unseres Verbandes zu einer Zusammenkunft zu vereinigen, soll nun in Erfüllung gehen und zum ersten Male in der Uhrenmetropole Grenchen stattfinden. Es soll ein Akt sein freundnachbarlicher Treue der einzelnen Sektionen sowie im allgemeinen einem weitem Publikum Gelegenheit geboten werden, das Wirken und Treiben in der Pilzbewegung

selbst mitzuerleben, um auch wieder neue Pilzfreunde für unsere ideale Sache zu gewinnen zur Förderung unseres Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde.

Grenchen ist gerüstet, ein guter Wettermacher, und von nah und fern werden unsere Pilzscharen auf dem für solche Zwecke gut gelegenen Platz (Schönegg) Einzug halten. Nachstehend:

Programm der I. Pilzlerzusammenkunft der Vereine für Pilzkunde Solothurn und Umgebung in Grenchen, Schönegg.

- | | |
|--------------------------------|---|
| 10—11 Uhr | Ankunft der Teilnehmer. |
| 11 ¹ / ₂ | » Begrüssung durch den Tagespräsidenten <i>Herr L. Desgrandchamps</i> .
Festrede des Zentralpräsidenten <i>Herr Dr. Mollet</i> , Biberist. |
| 12 | » Mittagessen (Pilzsuppe mit Spatz).
Konzert des Jodlerklub Bergbrünneli mit einer Ländlerkapelle. |
| 13 ¹ / ₂ | » Eröffnung des gemütlichen Teils: Pilzschau, Schaukochen,
Tanz, Attraktionen. |
| 18 | » Schlusswort des Zentralpräsidenten.
Gemütliches Festleben. |

Und nun, liebe Gäste von nah und fern, strömt herbei in hellen Scharen, ein Fest der Freude steht euch bevor. Sektion Grenchen.

Wünsche an die Zeitschrift von einem «Jungen».

Von A. Scherer, Sektion Wettingen.

«Aus ihrer Reservé hervorzutreten» fordert in Nr. 4 ein Einsender die Mitglieder der Pilzvereine auf, sei es hinsichtlich des Vereins oder der Zeitschrift.

Als ich letztes Frühjahr in die Sektion Wettingen aufgenommen wurde, erhielt ich gleich

zuvorkommend die bereits im gleichen Jahrgang erschienenen Nummern unserer Zeitschrift und... wie enttäuscht war ich! Hoffnungsfroh, der Krise auf eine neue Art die Stirne bieten zu können, war ich in den Verein eingetreten; freundliche Kollegen umgaben mich, so und so musst du's