

# Pilzbestimmungsaufgabe Nr. 3

Autor(en): **Weber, E.H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1959)**

Heft 9

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933801>

## **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**

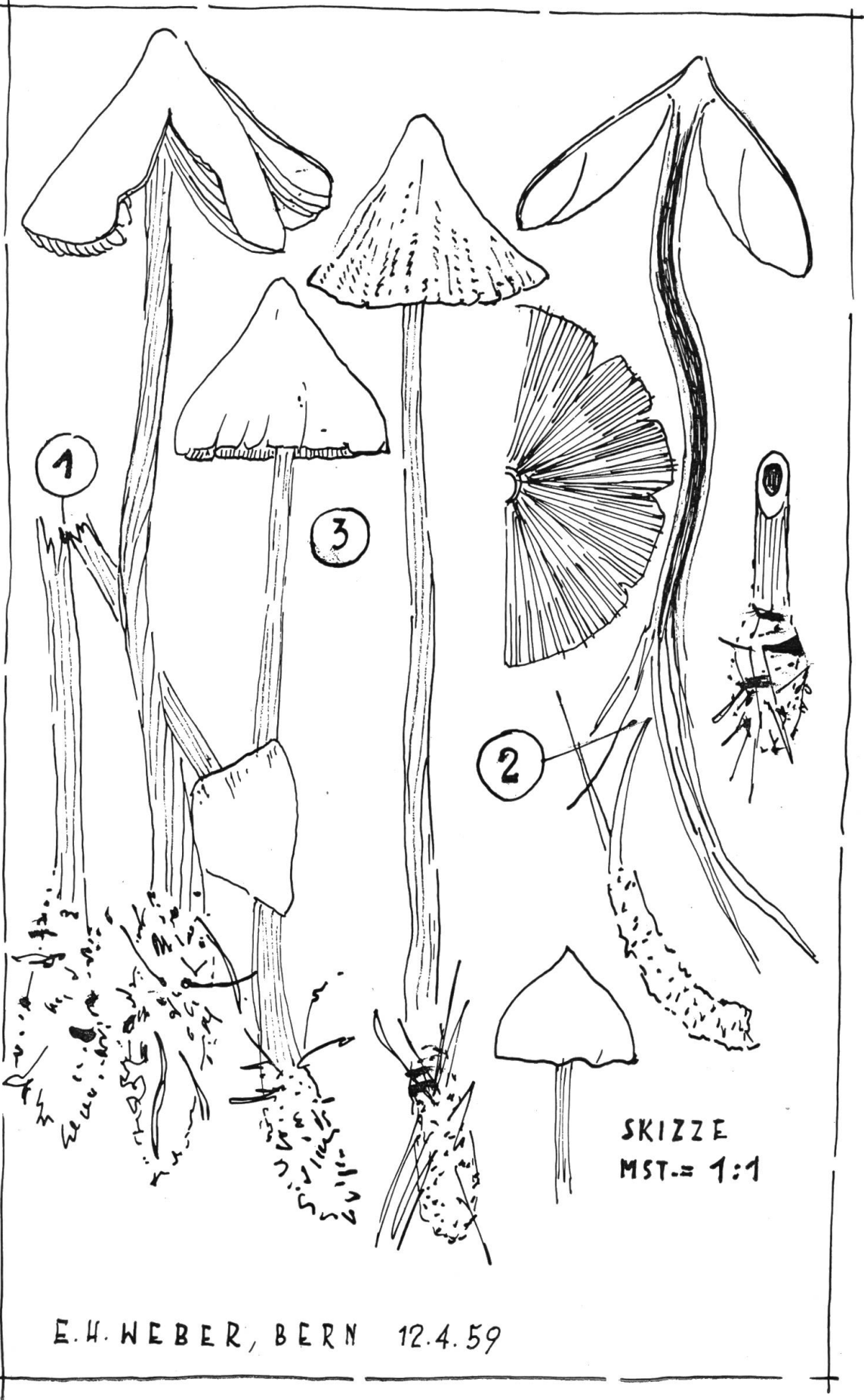
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

### Pilzbestimmungsaufgabe Nr. 3

Von E. H. Weber, Bern

Ein herrlicher Sonntagmorgen lockte mich am 12. April 1959 in den Mattstetterwald. Ich hatte meiner Frau Märzellerlinge versprochen. Eifrig stocherte ich mit einem zweigabeligen Stecken im alten Fallaub unter den Weißtannen. Doch meine Mühe war umsonst. Auf der Anhöhe des bewaldeten Hügels, wo ich in früheren Jahren stets Märzellerlinge gefunden hatte, war das Schneewasser längst versickert und der Boden offenbar zu trocken. Während ich in den tiefergelegenen Tann abstieg, durchquerte ich eine verwilderte Waldlichtung. Da stieß ich auf eine Gruppe geselligwachsener, spitzhütiger Pilze, die sofort meine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch nahmen, so daß ich die Suche nach Märzellerlingen gleich aufgab. Die Pilze standen im Gras, doch ausgerechnet zwischen jungen Brennesselschossen, Brombeerstauden und inmitten von dünnen Tannenreisern. Ich zog mein Taschenmesser hervor und schickte mich an, den ersten Pilz auszugraben. Doch kaum hatte ich den fast bleistiftdicken Stiel berührt, zerbrach er querdurch wie ein Streichholz (Fig. 1). Nun versuchte ich es mit dem zweiten. Unglücklicherweise war derselbe zwischen dem Gerippe eines dünnen Tannenastes, der am Boden lag, herausgewachsen. Während ich den Ast wegräumen wollte, berührte ich mit demselben den Pilzstiel – und das zweite Unglück war geschehen. Der Stiel zersplitterte, wie wenn ihn der Blitz getroffen hätte (Fig. 2). Nun grub ich die übrigen Pilze so vorsichtig aus, wie wenn sie aus Glas wären, und nur so konnte ich sie unbeschädigt in meine mitgebrachte Kartonschachtel legen (Fig. 3). Zu Hause angekommen, zog ich mich sogleich in mein Zimmer zurück, skizzierte und beschrieb die Pilze, und dann nahm ich auch mein treues Mikroskop zu Hilfe. Hellrötliche Sporen zeigten sich in Menge, auch Basidien mit je vier Sterigmen und mit sonderbarer Hakenbildung an der Basis waren häufig; doch eigentliche Cystiden konnte ich nicht gleich finden. Ich schnitt also nochmals ein dünnes Querschnittchen von einer Lamelle und achtete besonders darauf, daß dabei das Zellengefüge der Lamellenschneide nicht beschädigt wurde. Was dabei herauskam, sehen Sie in Fig. 4. Der Geschmack der Pilze dünkte mich mehlig-ranzig, doch den Geruch konnte ich nicht recht definieren, weil er kaum wahrnehmbar war. Was tun? Obschon ich keine Märzellerlinge gefunden hatte, wagte ich mich also mit solch einem mageren Spitzhutpilz in der Hand in die Küche, wo meine tüchtige Frau eben einen währschaftigen Sonntagsbraten zubereitete. Nachdem ich unwidersprochen zur Kenntnis genommen hatte, daß mein Pilz kein Märzellerling sei und nicht einmal zur Verbesserung der Bratensauce etwas beitragen könne, bat ich meine sichtlich etwas enttäuschte Eehälfte, mir gleichwohl bei der Geruchsbestimmung dieses verschmähten Pilzes behilflich zu sein. Ich setzte also mein freundlichstes Lächeln auf und zerrieb indessen einige Lamellen in der hohlen Hand. Meine Frau rümpfte ihr Näschen, doch dann schnupperte sie mutig an dem nicht gerade appetitlichen Brei und sagte ohne Umschweife: «Ölsardinen, vielleicht auch Lebertran oder einfach Fische.»

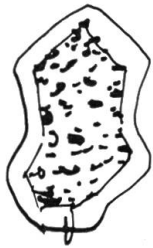
In der Tat, der schwache Geruch war durch das Zerreiben in der warmen Hand viel intensiver geworden, so daß auch ich (ein unverbesserlicher Raucher) den



8/14  $\mu$



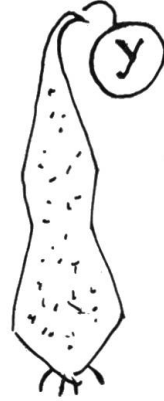
8/13  $\mu$



8/12  $\mu$



SPOREN x 2000

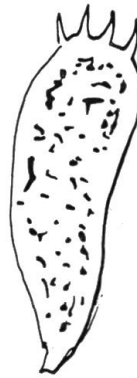


LAMELLENSCHNEIDE  
x 1000

4

BASIDIEN x 1000

10-12 / 30-38



Geruch deutlich wahrnehmen konnte. Ich kann Ihnen noch verraten, liebe Leser, daß der besagte Sonntagsbraten doch noch ein Meisterwerk der Kochkunst wurde, denn meine kluge Frau fügte dem Braten in Ermangelung der frischen Märzellerlinge – Pilzpulver bei – Pilzpulver nach dem berühmten Originalrezept unseres Pilzfreundes Robert Stettler. Zur Bestimmung der «Sporenfarbe in Masse» legte ich einen Pilzhut fachgerecht auf ein Glasplättchen und stülpte ein Weinglas darüber. Als ich anderntags das Resultat sehen wollte, erblickte ich statt der erhofften Sporen nur eine schwarze, sich in Auflösung befindende Masse. Von Hutform und Lamellen war nichts mehr zu sehen. Die übrigen Pilze, die ich vorsorglicherweise im Kühlschrank aufbewahrte, hielten sich jedoch mehrere Tage sehr gut.

Ergänzende Beschreibung zu den Skizzen auf den Seiten 146 und 147.

Hut: Haselnußbraun bis graubraun; trocken seidigglänzend, heller, selten mit fast honiggelben Sektoren. Schwach hygrophan. Haut glatt. Rand oft durchscheinend. Hüte spalten leicht, oft vom Rand weg bis zum Scheitel. Fleisch weißlich.

Lamellen: Jung weißlich, später dunkel, milchkaffeefarbig mit leichter Rosatönung. Ca. 14 Lamellen pro cm Hutumfang (bei  $\varnothing$  4 cm); je eine Randlamelle zwischen Normallamellen.

Stiel: Gleichfarbig wie der Hut. Fast glatt, manchmal aber auch deutlich längsrillig und dann etwas verdreht. Basis auffallend weißfilzig, struppig-wollig mit eingeflochtenen Tannennadeln.

Alles andere kann aus dem Text und den Skizzen gelesen bzw. gemessen werden.

Wer möchte nun diese Pilze an Hand der vorliegenden Unterlagen selbst bestimmen? Alle Pilzfreunde sind wiederum herzlich eingeladen, mitzumachen. Sendet an die Redaktion unserer Zeitschrift, Gartenstraße 725, Suhr, eine Postkarte oder einen Brief, mit nur *einer* Lösung und folgenden Angaben:

1. Lateinischer Name der Pilzart mit Autorenzitat, evtl. mit Synonymhinweisen.
2. Nach welchem Bestimmungsbuch wurde die Pilzart bestimmt?
3. Welche Hilfsliteratur bestätigt Ihre Diagnose?
4. Was halten Sie von der Genießbarkeit des von Ihnen bestimmten Pilzes?
5. Wie lautet der Fachausdruck für die auf der Skizze mit (X) bezeichneten, dünnen vorstehenden Zellen? Wie der mit (XX) bezeichneten Zellen?
6. Wie lautet der Fachausdruck für die Haken an den Basidien (Y)?
7. Name, Adresse (evtl. Verbandssektion) des Bestimmers.

Es steht jedem Teilnehmer frei, die Fragen 5 und 6 zu beantworten. Sie spielen bei der Bewertung dieser Aufgabe keine Rolle; sie ergeben jedoch einigen Aufschluß über das Interesse der Teilnehmer an mikroskopischen Arbeitsmethoden.

Einsendetermin bis Ende November 1959.