

Witterungsbericht für das Jahr 1978 ; Neue, alte Pilzart! ; Für pilzkundige Rätselfreunde ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **57 (1979)**

Heft 7

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Ergänzungen zum Artikel «Die Pilze von Mömpelgart»

Zu meinem im Titel zitierten Artikel – er erschien in der November-Ausgabe 1978 der SZP – erhielt ich aus der Leserschaft von zwei Seiten wertvolle Ergänzungen.

Herr H. K. Prinz, Friedberg (BRD), macht mich darauf aufmerksam, dass Boll nicht in der Nähe von Göttingen, sondern in der Nähe von Göppingen liegt.

Seine zweite Ergänzung betrifft die Identität des auf Seite 165 erwähnten *Lonicerus*, über welchen mir damals, als ich meinen Beitrag abfasste, nichts Näheres bekannt war. Nach Mitteilung von Herrn Prinz muss es sich beim Zitierten um Johann Adam Lonicer (Lonitzer, *Lonicerus*) handeln, der von 1528 bis 1586 gelebt hat. Dem Werk «Ethymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen» von H. Genaust, das mir nun vorliegt, entnehme ich das folgende über diese Persönlichkeit: «*Lonicerus*, deutscher Mathematiker, Arzt und Botaniker, schon 1544 Lehrer, dann Stadtarzt in Frankfurt/Main.» *Lonicerus* schrieb diverse Bücher über medizinische Themen sowie ein Kräuterbuch, aus dem vermutlich Bauhins Informationen stammten.

Einen zweiten Brief erhielt ich von Herrn G. Meyer in Twann (Schweiz). Seine Ergänzung bezieht sich auf Bauhins Beschreibung der Boviste (SZP Seite 165), genauer auf den Passus «*Fungi pulverulenti, de quibus Lonicerus ... , ubi vocat ovatos & Gallorum crepitus lupi, ...*». Ich hatte in den Anmerkungen damals erwähnt, dass der Satzteil «& Gallorum crepitus lupi» unübersetzbar sei. Herr G. Meyer schreibt nun: «*Gallorum* = der Gallier oder der Franzosen, gibt wohl an, dass Bauhin eine Namengebung durch die Franzosen zitiert. ‚*Crepitus*‘ findet sich in lateinischen Wörterbüchern mit der Bedeutung ‚Knall‘ oder ‚Blähung‘. ‚*Crepitus lupi*‘ wäre demnach eine Blähung eines Wolfes oder, um es derb und treffend zu sagen, ein ‚Wolfsfüzchen‘. Die französische Bezeichnung für einen Bovist lautet heute noch ‚*vesse-de-loup*‘, was dieselbe Bedeutung ergibt. ‚*Bovist*‘ oder die von Bauhin genannte deutsche Bezeichnung ‚Bubenfist‘ ist bedeutungsmässig auch nicht viel vornehmer. So lese ich in ‚Kleines Fremdwörterbuch der Pilzkunde‘ von F. Lörtscher: ‚*Bovista*, aus dem plattdeutschen *Buff-fist* latinisiert, von *bove*, Bube und *fist*, lauter Bauchwind.‘» Um diese etwas unappetitliche Nomenklatur noch zu ergänzen, weist Herr Meyer noch auf einige Dialektbezeichnungen für Boviste hin und schreibt: «Mir ist jedenfalls für grössere Boviste der Übername ‚Hasefuz‘, für kleinere das ‚Nonnefüzli‘ geläufig. Vielleicht könnten die Leser weitere ähnliche Bezeichnungen beisteuern.» Diesen abschliessenden Worten von Herrn Meyer möchte ich mich anschliessen und die verehrten Leser daher bitten, mir weitere Bezeichnungen zu melden.

Urs Eggli, Lerchenbergstrasse 19, 8703 Erlenbach ZH

Witterungsbericht für das Jahr 1978

Die Schweizerische Meteorologische Zentralanstalt in Zürich hat anfangs März 1979 nachfolgende Zusammenfassung der Witterung für das Jahr 1978 herausgegeben:

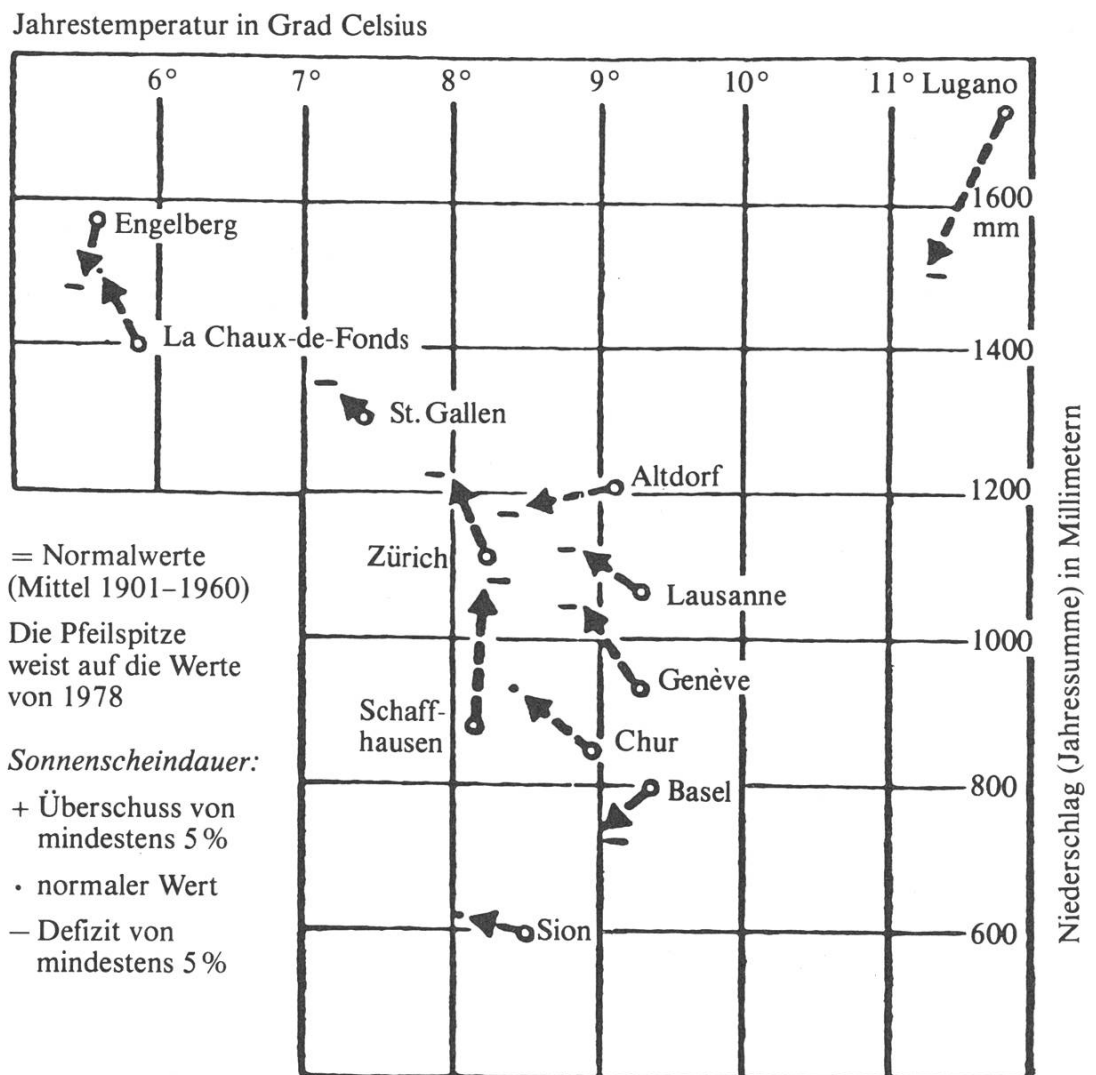
Zusammenfassung: Das Jahr 1978 war für die meisten Gebiete der Schweiz um einige Zehntelgrade zu kühl. Das Wärmedefizit wurde hauptsächlich durch die relativ niedrigen Sommertemperaturen verursacht. Zu den wenigen Ausnahmen mit normalen Jahreswerten zählen das Engadin und die nördlichen Tessinertäler. Die Niederschlagsmengen übertrafen vielerorts den langjährigen Durchschnitt um 10 bis 20 Prozent. In kleinerem Ausmass und auf verschiedene Regionen verteilt, kamen auch bei diesem Element normale, teilweise sogar leicht unternormale Summen vor. Die Sonnenscheindauer erreichte im Engadin, im Nordtessin und vereinzelt auch im Wallis die Normalwerte. In allen übrigen Gebieten kam es zu Verlusten.

1. *Temperaturen:* Die ersten drei Monate des Jahres brachten keine grossen Abweichungen von der Norm. Vielerorts lagen die Werte etwas über dem Mittel, besonders im Monat März. Anfangs April begann eine Periode mit vorwiegend unternormalen Temperaturen, die bis Ende August anhielt. Besonders kühl war der Monat Mai. Ab September konnten wieder normale, in den Bergen bis fast Ende November überdurchschnittliche Werte ermittelt werden.

2. *Niederschlagsmengen:* In der ersten Jahreshälfte fielen mehrheitlich übernormale Mengen. Nur der April blieb im Wallis und auf der Alpennordseite etwas trocken. In der zweiten Jahreshälfte waren der September hauptsächlich im Süden, der Oktober im Westen und der November in der ganzen Schweiz sehr niederschlagsarm.

3. *Sonnenschein:* Vom Januar bis Juli war die Besonnung für die meisten Regionen des Landes defizitär. Die geringsten Verluste in dieser Zeitspanne verzeichneten Graubünden und das Tessin mit 3 bzw. 2 Monaten normaler Sonnenscheindauer. Im August und im September lag die Besonnung in der ganzen Schweiz um die Norm. Schliesslich brachte der Oktober und der November für die nebelfreien Gebiete überdurchschnittlich hohe Werte. Im Dezember war dies nur noch teilweise der Fall.

Schematische Darstellung der Abweichungen von den Normalwerten für die Elemente Temperatur, Niederschlag und Sonnenscheindauer einiger Stationen



R. Hotz, Ostermundigenstrasse 44, 3006 Bern

Neue, alte Pilzart!

Name: *Civis militaris*.

Hutform: eiförmig gewölbt bis stumpf gebuckelt.

Hutfarbe: feldgrau.

Hutoberfläche: stahlhart, glatt oder rauh-matt.

Fleisch: weich, zäh.

Stoppelfarbe: blond bis schwarz.

Stoppelform: gerade bis lockig, kurz, seltener lang.

Sporenfarbe: erdstaubig bis weiss schuppig.

Stiel und Stielmerkmale: feldgrau, weich, mit zähfaseriger Haut.

Geschmack: salzig bis süss.

Verwechslung: ausgeschlossen.



W. Büchner, 6460 Altdorf

(Bild aus «ARMY», Januar 1979, S. 9)

Für pilzkundige Rätselfreunde

Zur Erleichterung: Gleiche Zahlen bedeuten auch gleiche Buchstaben. – Nach richtiger Lösung ergeben die ersten und dritten Buchstaben von oben nach unten gelesen eine Hauptaufgabe schweizerischer Vereine für Pilzkunde (in der Mehrzahl).

1.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	3	10	10	9	11	2	3	5	12
3.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	4	13	10	9	4	4	9	12	—
4.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	14	13	15	8	9	11	9	3	—
5.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	8	5	12	16	13	11	14	9	17
6.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	9	11	18	3	9	8	3	18	—
7.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	2	19	9	11	3	18	10	13	—
8.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	19	3	12	19	4	3	12	18	9

- 1: Eine Gattung in der Familie *Strophariaceae* (lat.).
- 2: Flüssiges Hilfsmittel zur mikroskopischen Pilzbestimmung.
- 3: Häufige Form des Hymenophors (Fruchtlagerbeschaffenheit).
- 4: Hexenringe haben nichts mit «ihr» zu tun.
- 5: Russischer Mykologe (gab einer Pilzfamilie den Namen).
- 6: Pilze dieser Eigenschaft schätzt man für den Kochtopf.
- 7: Stielförmige Auswüchse der Basidien (Sporenträger).
- 8: Pilzfamilie (deutsch), Lamellen meist «zerfliessend».

Horst Klein, Normannenstrasse 21, 3018 Bern

Der Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*) und der Falsche Eierschwamm (*Hygrophoropsis aurantiaca*)

Im Oktober 1978 erhielt ich einen Telefonanruf von einem Pilzfreund, dass er den Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*) in einigen Exemplaren gefunden hätte. Da ich interessiert war, diesen Giftpilz zu fotografieren, um ein gutes Dia zu besitzen, machte ich mich unverzüglich auf die Socken.

Mein Pilzfreund erklärte mir den Standort im Walde in einer Lichtung bei Rottannen auf dem Erdboden, den er sorgfältig aus Sicherheitsgründen mit Tannenreisig zugedeckt habe. Der Standort machte mich etwas stutzig, denn der Ölbaumpilz wächst meist büschelig an Laubholz, und zwar an Eichen, Kastanien, Rosskastanien, Ölbäumen, und ist bei uns eher ein «Gastarbeiter» aus dem Süden, also eine mediterrane Art. Ich hatte ihn einmal an einer Vapko-Tagung gesehen, Standort auf Rosskastanien; er wurde aus dem Baselbiet gebracht. Vor vielen Jahren sah ich ihn in Italien an alten Ölbäumen, doch damals waren meine Pilzkenntnisse nur rudimentär vorhanden, und ich fand es nicht für nötig, etwas genauer hinzusehen.

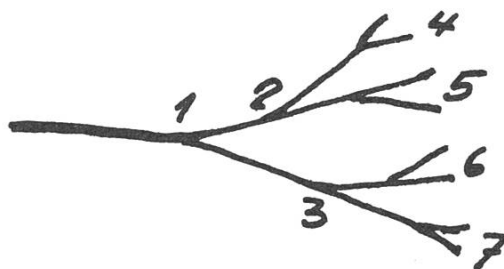
Also glaubte ich eher an den Falschen Eierschwamm (*Hygrophoropsis aurantiaca*), der allerdings auch noch in meiner Dia-Sammlung fehlt (was da noch alles fehlt!).

So machten wir uns zusammen auf den Weg, einem ebenen Wald entgegen. Eigentlich musste ich meinen Pilzfreund ob dem schönen, vielseitigen Wald beneiden. Links und rechts des Pfades, der leider stark beritten wird, fanden wir an die sechs oder sieben verschiedene Farne, welche meist als ein und dasselbe betrachtet werden.

Die Lichtung war in Sicht, ziemlich tief im Wald, mit etwas moorigem Boden. Behutsam, als wäre ein Schatz hier versteckt, nahm mein Pilzfreund das Tannenreisig weg, und zum Vorschein kamen an die 20 schöne Exemplare von orangefarbenen Pilzen.

Meine Gesichtszüge verrieten scheinbar mehr als Worte; enttäuscht musste mein Pilzfreund zur Kenntnis nehmen, dass es sich also um den Falschen Eierschwamm handelte. Einige Aufnahmen mit dem Apparat ab Stativ waren schnell gemacht. Die Belichtung war gut, von der Seite her lieferten mir einige Sonnenstrahlen das nötige «Etwas» zum guten Dia.

Auf dem Trämel hockend, haben wir uns dann über den Fund unterhalten: «Er gehört wie der Ölbaumpilz zur Familie der *Paxillaceae*. Du hast nicht weit daneben geraten! Ein mittlerer Blätterpilz mit schönen, leuchtend orangegelben, weit herablaufenden Lamellen, ein dickfleischiger Hut, dessen orangefarbige Oberfläche feinsamtig ist. Der schlanke, eher etwas schwächliche, nach unten verjüngte Stiel weist die gleiche Farbe auf wie der Hut. Er ist mit dem Hut homogen verwachsen, zentral bis exzentrisch.» Bei einigen Exemplaren war die Stielbasis ziemlich bräunend, bei älteren sogar schwärzend. Ein spezieller Geruch war kaum wahrnehmbar. «Die Lamellen verdienen es, noch etwas genauer betrachtet zu werden. Dünn und schmal laufen sie am Stiel weit hinab und sind unten nur noch fast strichförmig vorhanden. Meist wird die Gabelung (die der Ölbaumpilz nicht aufweist) zuwenig betrachtet.» Aus einer Lamelle heraus konnten wir meist 7 Gabeln feststellen.



«Es ist eigentlich interessant, wie du mich auf die kleinen Details aufmerksam machst! Als Speisepilz hat er nur untergeordneten Wert und ist eher als Mischpilz zu betrachten. (Es muss ja auch nicht immer alles gegessen werden.)» Der weissgelbe Sporenstaub war reichlich vorhanden, die Messung der Sporen ergab Werte von 5–8/3–5 µm. Nachzutragen zu diesem Fund wäre noch, dass ich Mitte Dezember nach mehreren Tagen starken Frostes (8–10° minus) noch vier schöne frische Exemplare fand.

Nun wollte aber mein Pilzfreund noch etwas über den Ölbaumpilz erfahren. «Du hast als Pilzexperte richtig gehandelt, besser einen Pilz als giftig taxieren, als einen giftigen für essbar erklären. Siehst du, bereits das Biotop für den Ölbaumpilz ist nicht das Richtige. Für ein genaues Pilzbestimmen ist schon das Festhalten des Standortes wichtig.»

Schon Micheli, italienischer Botaniker (1679–1737), hat in seinem Werk «Nova plantarum genera» auf die Giftigkeit des Ölbaumpilzes hingewiesen. Er entdeckte als erster, dass die Pilze Sporen besitzen, durch die sie sich fortpflanzen.

Omphalotus olearius wächst büschelig auf Laubholz, Eichen, Ölbäumen, Kastanien oder auf deren Strünken. Er kann im Süden auch auf Rückständen ausgepresster Oliven vorkommen und ist lebhaft orangegelb, orangerot bis orangebraun gefärbt. Er ist flach bis trichterig, mit weit und ungleich herablaufenden, goldgelben bis orangegelben Lamellen. Bei Dunkelheit können die Lamellen mehr oder weniger leuchten. Der Stiel ist eher etwas heller gefärbt als der Hut, oft exzentrisch, längsfaserig, zäh und fest berindet, an der Basis verjüngt, zugespitzt vom büscheligen Wachstum her. Das Fleisch ist gelb, im Stiel etwas dunkler gefärbt. – Der Pilz ist giftig und enthält Atromentin, Atromentinsäure und Gyroporin.

Dieser wärmeliebende Pilz kann aber auch einmal in unseren Regionen erscheinen. Nach Genuss dieses Pilzes erkranken die Verdauungsorgane, Übelkeit und heftiges Erbrechen treten auf, und zwar schon 15–40 Minuten nach der Mahlzeit. Es ist unbedingt erforderlich, sofort einen Arzt zu konsultieren.

Eugen Buob, Aubrigstrasse 14, 8833 Samstagern

Der allbekannte, nicht ganz harmlose Hallimasch (*Armillariella mellea*)

Leider finden sich in keinen Literaturangaben Hinweise, dass unser im Herbst meist massenhaft auftretender Hallimasch nicht ganz problemlos ist. Er wird einfach als Speisepilz bezeichnet. Einzige Anmerkungen, dass er in rohem Zustand als giftig oder unbedenklich erwähnt wird. Nach meinen langjährigen Erfahrungen ist der Hallimasch in drei Wirtsformen zu gliedern, und zwar:

1. *Nadelholzform* = *Nadelholz-Hallimasch*. Er wächst an Nadelhölzern und kann als guter Speisepilz bewertet werden. Er wird auch seit vielen Jahren auf dem Markt in Zürich verkauft. Diese Nadelholzform ist farblich gut kenntlich mit den schönen dunkelrotbraunen Hüten mit fast schwarzen Schüppchen. Diese Form lässt sich auch gut trocknen und für «normale» Mägen ohne Abbrühen verwenden. Für empfindliche Mägen wird von mir das Brühen empfohlen.

2. *Laubholzform* = *Laubholz-Hallimasch*. Diese Form darf nicht als Marktpilz freigegeben werden. Er schmarotzt besonders an Buchen, Eschen und Ahorn. Seine typische, honiggelbe Farbe samt braunen Schüppchen lässt ihn als Laubholzform gut erkennen. Diese Spielart kann nur nach Abbrühen als Speisepilz freigegeben werden, mit dem Hinweis: für empfindliche Mägen ungeeignet.

3. *Obstbaumform* = *Oliv-Hallimasch* oder *Obstbaum-Hallimasch*. Dieser gemeine, abweichende Hallimasch darf unter keinen Umständen als Speisepilz freigegeben werden! Was da alles ohne Kontrolle in die Mägen kommt, ist nicht unsere Schuld. Wir Pilzexperten müssen uns aber in jeder Beziehung voll absichern. Die Hüte des Oliv-Hallimaschs sind gelbolivbräunlich mit blassen, leicht abwischbaren Schüppchen sowie einem schlechten, nicht genau zu beschreibenden Geruch. Er kommt besonders an Obstbäumen, Eichen, Birken, Pappeln, Haseln, Flieder und Goldregen vor. Diese Olivform bewirkt in den meisten Fällen, auch nach dem Abbrühen, heftige Bauchschmerzen und ausgiebige Durchfälle.

Viele überempfindliche Personen vertragen nicht einmal die gute Nadelholzform. In solchen Fällen geht meine Empfehlung dahin, den Hallimasch überhaupt zu meiden.

Mit obenstehenden Bemerkungen zum Hallimasch möchte ich darauf hinweisen, dass diese Aspekte in der Pilzkontrolle zu berücksichtigen sind. Damit sollten sich bei der Freigabe dieses komischen Waldkoboldes keine Probleme mehr ergeben. – Für Chemiker stellen sich hier Untersuchungsaufgaben. Sie könnten uns Aufschlüsse geben, was die Pilze an verschiedenen Baumsäften aufnehmen. Um die Unterschiede an der gleichen Pilzart besser begründen zu können und um Aufschluss in bezug auf die Verträglichkeit bzw. Unbekömmlichkeit zu erhalten, stellen sich hier dankbare Aufgaben für die Chemie.

Richard Huber, Botanischer Garten Zürich

PS. Leider zeigt es sich, dass sich die Pilze in der freien Natur nicht immer genau «an die ihnen zugeteilten Färbungen» halten und damit die genaue Identifizierung erschweren. Aus diesem Grunde empfiehlt die Vapko, Hallimasch nur mit dem Hinweis «Abbrühen, Brühwasser wegschütten» freizugeben. Im übrigen dürften die vorstehenden Ausführungen von Kollege Huber viele Unsicherheiten und Zweifel beseitigen.

Vapko-Vorstand

Literaturbesprechung Recension Recensioni

Carlo Alberto Bauer: «Giacomo Bresadola. Frammenti inediti di una vita.» 310 pag., 15 tav., col., 23 tav. b/n. Il volume é ottenibile presso: Museo tridentino. Via Calepina 14, Trento. Lit. 15 000.–.

Edito dalla Società di Scienze Naturali del Trentino – Alto Adige é uscito un numero monografico di «Natura Alpina» dedicato al micologo Giacomo Bresadola nel 50° anniversario della morte. – La figura del grande naturalista trentino viene presentata dall'autore attraverso la documentazione del carteggio manoscritto esistente presso la Biblioteca del Museo Tridentino di Scienze Naturali. – Con una sensibilità elegante Carlo Alberto Bauer, noto giornalista-micofilo, ha saputo sfogliare migliaia di lettere, manoscritti, appunti dell'intima vita di un grande micologo e ne ha estratto i punti più significativi, direi i più umani. Infatti il grande pregio di questa originale biografia é la «nuova luce» nella quale viene collocata la figura scientificamente rigorosa, quanto fraternamente aperta dell'Abate Bresadola. Dalle difficoltà della vita, nelle divergenze della ricerca scientifica, nel rispetto della altrui opinione, emana un messaggio equilibrato che a tutt'oggi é quanto mai attuale e di monito al moderno mondo micologico. – Il volume di oltre 300 pagine é tipograficamente elegante e comprende la perfetta riproduzione fotostatica di lettere e documenti originali. Le firme illustri che da ogni parte del mondo corrispondevano con Giacomo Bresadola autenticano l'affermazione che definisce la scuola dell'Abate trentino una «Università micologica per corrispondenza». Anche la micologia svizzera ebbe fecondi contatti, P. Konrad, E. Nüesch, C. Benzoni ed altri sono elencati nella lista dei corrispondenti. Di questo ne ripareremo prossimamente.