

gründlich Ausschau gehalten werden nach Lärchen-, Birken-, Eichenbeständen usw. und es müssen jedesmal die an solche Standorte gebundenen Pilze in Erinnerung gerufen werden. Nach solcher Vorarbeit kann er dann im Sommer auf die Pilzsuche gehen. Er muß nun trachten, die Pilze zu finden, die er sich gut eingeprägt hat. Hat er einen solchen gefunden, so vergleiche er Wort für Wort die Beschreibung mit dem Stück. Wenn ihm nicht jedes Wort der Beschreibung auf seinen Pilz paßt, dann muß er sich vor Augen halten, daß es ein Pilz sein wird, der in dem Taschenbuch nicht vorkommt. Die Zahl der bei uns vorkommenden Großpilzarten beträgt weit über 1000. In einem Taschenbuch können natürlich nur die häufigsten oder auffälligsten Pilze aufgenommen sein. Daraus erklärt sich, daß bei dem gewöhnlich eingeschlagenen und meistens empfohlenen Weg: alle Pilze zu sammeln und dann an der Hand eines Taschenbuches zu bestimmen, nichts herauskommt. Denn es lassen sich dann die meisten Pilze nicht oder nicht sicher bestimmen, das Buch wird für schlecht erklärt und die Sache wird mißmutig aufgegeben. Nach dem empfohlenen Vorgang kann aber jemand sehr schnell zur Kenntnis von 30 Pilzarten kommen. Damit gilt er bei den meisten Mitmenschen als Pilzkenner, der alle Pilze kennt, es wird ihm taxfrei der Titel eines Pilzprofessors, ja eines Pilzforschers von ihnen verliehen, obwohl er gar nichts erforscht hat.

Erst durch das genaue Betrachten, Betasten und Beriechen der Frischpilze werden die Papierkenntnisse zu wirklichen Pilzkenntnissen. Man darf sich aber mit einem Exemplar nicht begnügen, jedes erblickte Exemplar muß ebenso gründlich vorgenommen werden, man muß nach jungen und jüngsten, nach alten und ältesten Ausschau halten und meist erst nach vielen Funden hat man den Pilz erlebt, ist er einem ganz vertraut geworden. Nur wenige haben so auffällige Eigenschaften, daß schon ein Exemplar einen unauslöschlichen Eindruck erweckt. Sehr gut ist es, bei der Betrachtung eine gute Lupe zu Hilfe zu nehmen, um die feinere Beschaffenheit der Oberfläche zu erfassen. Natürlich ist es wichtig, sich über wichtige Fachausdrücke am Frischmaterial zu unterrichten. Viele Eigenschaften wie kennzeichnender Geruch, Wechsel der Fleischfarbe beim Anschneiden, kann uns kein Bild und kein Modell zeigen, dies kann man nur sehen.

Daß der empfohlene Weg rasch zu guten Ergebnissen führt, zeigte sich gerade heuer, als im Rahmen der Aktion „Ernährung aus dem Walde“ Schulungskurse für die Lehrerschaft abgehalten wurden und dementsprechend von sehr vielen Lehrern in der Schule im Frühjahr Pilzkunde betrieben wurde. Von ganz unbeteiligten Seiten wurde berichtet, daß bei Pilzwanderungen Teilnehmer durch ihr Interesse und ihre Fragen sowie das Suchen nach bestimmten Merkmalen auffielen. Jedesmal stellte es sich heraus, daß es sich um Teilnehmer an den winterlichen Schulungen oder um gut unterwiesene Schüler handelte. Das Arbeiten erwies sich als bedeutend erleichtert, das Interesse war auf bestimmte Pilze und Merkmale gerichtet.

Pilzkunde und Schule.

Rund um das Eierschwämmchen. Auch in allerletzter Zeit erschienen Pilzbilder, unter denen das „Falsche Eierschwämmchen“ den Vermerk „giftig“ auf sich nehmen mußte. Gute volkstümliche Pilzbücher haben wohl restlos mit dieser Unrichtigkeit aufgeräumt. Wie kam aber das falsche Eierschwämmchen, *Clitocybe aurantiaca* in den Verdacht der Giftigkeit? Hauptschuld daran hat ein Pilz, der in den deutschen volkstümlichen Pilzbüchern bis jetzt nicht abgebildet ist: der Ölbaumseitling oder Ölbaumtrichterling (*Clitocybe olearia*). Er ist ein Giftpilz, der in der Umgebung Wiens nicht selten an Laubholzstämpfen (Eichen, Hainbuchen) angetroffen wird, und die „Pilzregel“ widerlegt, daß auf Holz keine Giftpilze wachsen. Im Süden Europas bevorzugt er, wie der Name sagt, Ölbaumstrünke.

Der orangebraune bis orangerote, mit feinen, eingewachsenen Fasern versehene Hut des Pilzes ist oft in der Mitte eingedrückt und kann 18 cm im Durchmesser erreichen. Der Stiel steht häufig nicht in der Mitte (excentrisch). Das feste, gelbe (im Stiel etwas dunklere) Fleisch schmeckt mild. Die dichtstehenden, gelb- bis orangegelben Blätter laufen am Stiele weit herab. Sie bieten uns eine große Überraschung. Wir legen einen noch jungen Ölbaumseitling abends neben unsere Ruhestätte. In der Nacht sehen wir mit ausgeruhtem Auge die Unterseite des Pilzes leuchten. Es hat den Anschein, als ob viele Glühwürmchen beisammensäßen. Ein Schauspiel, das jeden Naturfreund begeistert. Die chemische Analyse hat das Vorhandensein bestimmter Phosphorverbindungen (Hypophosphite) ergeben (Jg. 1937, Seite 123). Eine Vergiftung mit diesem Pilze auf Wiener Boden wurde erstmalig im Jahre 1917 bekannt. Die um den Schottenhof gesammelten Pilze ergaben eine schön gelb gefärbte, schmackhafte Suppe, nach deren Genuß sich Kratzen im Halse und starkes Erbrechen einstellte. Auch Koliken (ohne Durchfall) wurden anderwärts nach Genuß dieses Pilzes beobachtet.

Das Eierschwämmchen (*Cantharellus cibarius*) treffen wir einzeln auf dem Erdboden an, den Ölbaumseitling büschelig-rasig an Strünken. Wächst er aber auf unterirdisch liegendem Holze, so täuscht er vor, als käme er aus dem Erdboden. Das Falsche Eierschwämmchen ist auf jeden Fall „unschuldig“ und nicht giftig.

Beim flüchtigen Hinsehen wurde auch schon das Eierschwämmchen mit dem Semmelstoppelpilz verwechselt, obwohl ein Blick auf die Hutunterseite sofort aufklärt. F.

Vom Büchertisch.

Friedrich K., Untersuchungen zur Ökologie der höheren Pilze. Pflanzenforschung, H. 22, 1940. 52 Seiten, 2 Abb. im Text. Jena, Verlag Gustav Fischer. Preis brosch. RM 3.—.

Die Erforschung der Standortbedingungen, die Standortlehre oder Ökologie, ist heute zu einem wichtigen und eifrig bearbeiteten Gebiet der Biologie der höheren Pflanzen geworden. In der Pilzkunde sind Untersuchungen dieser Art noch selten. Die vorliegende Arbeit stellt einen wichtigen Beitrag hierzu dar. Der Verfasser untersucht zunächst die Standortsfaktoren in ihrer Wirkung auf das Gedeihen der Pilze, indem er durch einfache Prüfungs- und Messungsmethoden Wassergehalt des Substrates, Luftfeuchtigkeit, Transpirationsgröße, Boden- und Lufttemperatur, sowie Lichtintensität feststellt und ihre Beziehungen zur beobachteten Pilzvegetation studiert. Obwohl die mitgeteilten Untersuchungsergebnisse erfahrenen Pilzsammlern und Mykologen, zum Teil wenigstens, bekannt sind, sind sie dennoch wertvoll und als erstmalige systematische Zusammenstellung grundlegend für eine allgemeine Ökologie der höheren Pilze.

In einem weiteren Abschnitt seiner Arbeit berichtet der Verfasser über seine Pilzaufnahmen während der Herbstmonate 1935—1937 in verschiedenen Gebieten des Wienerwaldes, der Nadelwälder um Mödling und bei Neumarkt (Salzburg). Auf Grund seiner Dauerbeobachtungen versucht er, zu einer Kennzeichnung der Abhängigkeit gewisser Pilzaspekte vom jeweiligen Gesamtklima zu gelangen. Auch in den verschiedenen Waldtypen treten im jahreszeitlichen Rhythmus charakteristische Pilzgemeinschaften auf, die manchmal durch das Vorherrschen einer bestimmten Gattung gekennzeichnet sind (*Russula*-Aspekt im Buchenwald der Umgebung Wiens).

Den Abschluß der Arbeit bildet der Bericht über eine Untersuchung, die der Verfasser gelegentlich eines Aufenthaltes in Tirol über die Pilzvegetation verschiedener Höhenstufen in ihrer Abhängigkeit von der Höhenlage angestellt hat. Nach seinen Angaben sind vor allem *Russula fragilis* und *Naucoria inquilina* die Arten, die bis zur Gletschergrenze (2200—2500 m) anzutreffen sind.

Fr Swoboda.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: [3_1941](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Pilzkunde und Schule 9-10](#)