

haben. Zur Gewichtsvermehrung füllen die Betrüger die Trüffeln mit Kiesel aus oder sie formen aus Trüffelabfall und einem erdigen Teig künstliche Ware oder stecken in das Innere kleine Bleistückchen. „Solche plombirte Trüffeln wurden in Köln, Aachen, Lüttich, ja sogar in den Restaurationen zu Brüssel für 10.000 Franken, also zu bedeutender Qualität verkauft“. Lenz (1868, Die nützlichen, schädlichen und verdächtigen Schwämme) berichtet, daß ein alter Trüffelhändler den Badegästen in Karlsbad Hartboviste als schwarze Trüffeln verkauft und daß diese unangebrüht sehr scharf und schädlich sind und ihm selbst eine zweimal mit heißem Wasser angebrühte Portion schlecht bekam. Bemerkenswert ist, daß sich auch Goethe (G. Schmid, 1934. *Pietra fungaja*. Ein mykologischer Briefwechsel Goethes. Zeitschr. f. Pilzkde) für diese „böhmische Trüffel“ interessierte (s. a. K. Lohwag, 1935. Das mykologische Wachfigurenkabinett und die *Pietra fungaja*“ Öst. bot. Zeitschr. 84) und sie an Nees mit der Bemerkung schickte: „zur chemischen Küche, da sie aus der häuslichen verbannt sind.“ Auch heute noch werden in Karlsbad diese Pilze als Trüffeln verkauft, wie ich aus einer im Herbst 1935 erfolgten Zusendung ersehen konnte.

In der Ostmark und insbesondere in Wien könnten echte Trüffelpasteten leicht hergestellt werden, da die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) in den Föhrenwäldern der Umgebung von Wr.-Neustadt (Steinfeld) von Trüffeljägern gesucht wird (s. H. Lohwag, 1932, Über Trüffelvorkommen, Verhdlg. d. Zool.-bot. Ges. Bd. 82). Die Sommertrüffel, welche ein Wiener Marktpilz ist, steht der teuren Perigordtrüffel im Geschmack kaum nach. Bei der Beliebtheit der Wiener Küche würden mit solchen Trüffeln gewürzte Pasteten bald Anklang und Absatz finden. Freilich ist es unmöglich, für Trüffeln den sehr niedrigen Preis zu bezahlen, der für Kartoffelboviste geboten wird. Die Trüffeljäger des Steinfeldes bringen ohne Hunde und Schweine in kurzer Zeit (s. H. Lohwag, 1932) mehr Trüffeln zusammen als man im Wiener Wald Kartoffelboviste finden könnte.

Wie werde ich Pilzkenner?

Von Heinrich Lohwag, Wien.

Die Erläuterung dieser Frage wurde mir auf der Tagung der Gausachbearbeiter für „Ernährung aus dem Walde“ in München (26.—29. Sept. 1940) übertragen. Hiebei führte ich aus, daß der von mir empfohlene Weg derselbe ist, den ich beschreiten mußte. Er gilt für alle jene, die auf sich allein gestellt sind. In einem solchen Fall muß mit dem Studium eines volkstümlichen Pilzbuches begonnen werden. Dazu eignet sich vor allem der Winter. Durch tägliches Betrachten der Bilder und Nachlesen von Einzelheiten erweitern sich allmählich die Kenntnisse. Bei gutem Formgedächtnis lernt man bald eine größere Anzahl von Pilzen nach Abbildungen gut unterscheiden. Wenn ein Formgedächtnis fast abgeht, dem hilft überhaupt keine Methode. Es ist nun wichtig, daß sich der Anfänger schon bei diesem Studium sehr gut die Standorte einprägt und nicht allein die Bilder und die wichtigsten Kennzeichen. Vorteilhaft ist es, sich Zusammenstellungen nach gleichen Merkmalen und nach gleichem Standort zu machen. Auf den winterlichen Spaziergängen muß dann

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.

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): Lohwag Heinrich

Artikel/Article: [Wie werde ich Pilzkenner? 8-9](#)