

Der »Candoll«.

Von M. B u c h s, Liebenthal, Niederschlesien.

Abwechslung ist angenehm, auch in der Pilzküche. Darum — im Sinne Dürers: „Gemeinem Nutz zugute“ — ein Tip für die kommende *) Sammelzeit: A c h t u n g a u f d e n C a n d o l l ! Er mundet ausgezeichnet und kann, weil „eine der häufigsten und verbreitetsten Arten“, allerorts leicht und in Menge gesammelt werden: in Gärten und Promenadeanlagen, an Straßenrändern, an Hecken und Zäunen, auf Rodeplätzen und Schutzstellen, in Hofecken, in Gewächshäusern, nach Ricken „selbst in Viehställen“. Als echter Herdenpilz wächst er, sei es auf dem Erdboden oder an wettermorschen Laubholzstümpfen, nie einzeln, sondern immer gesellig, truppweise, dichtgruppig, manchmal geradezu massenhaft, wie Juli 1927 in dem Tatraorte Kotlina (= Höhlenhain), wo er mit seinen tonblassen Hüten ein langes, schmales Grasbeet vor dem Postblockhause total beherrschte (Zeitschr. für Pilzkunde, VI, S. 163).

Sein Wachstum beginnt, wenn „die Welt in Veilchen“ steht, und dauert bis in den späten Herbst. Noch am 6. November 1942 gab es im Direktorgarten der Staatlichen Blücherschule zu Liebenthal am Stammgrunde eines alten Apfelbaumes ein Körbchen Candolls zu ernten, und fünf Wochen später, am 11. Dezember, war am Klein-Röhrsdorfer Höhenwege ein kompakter Ballen schwarzer Austerenseitlinge auf und neben einem faulen Ebereschentstubben von einer vielhütigen Schar Candolls umgeben.

Den Lesern unserer Blätter ist das hygrophane Hypoholoma, das Altmeister Fries 1821 zu Ehren des französischen Botanikers De Candolle als *Candolleanum* bezeichnete, ein guter Bekannter. Wer jedoch sammelt es zum Genusse? Es ist so unscheinbar, so zerbrechlich, so wenig ausgiebig, sein Wohlgeschmack unbekannt — es wird ignoriert. Zu Unrecht. Bei ungestörter Entwicklung ist das bescheidene, schlichtfarbene Pilzchen ein schmuckes Gebilde: Hut erst halbkuglig, blaßhonigbräunlich, später flachgewölbt und feucht tongrau, trocken weißlich, über dem röhrig-hohlen Stiele nicht selten durchlocht, sein flaumflockiger Randbesatz schnell vergänglich; Stiel weiß, manchmal wellig-uneben und leicht gebogen, brüchig; die gedrängten Lamellen jung blaß, dann schmutzigiila, zuletzt vandyk- bis caput mortuum-braun; Sporen schmalelliptisch, bräunlich-purpurn, bei den schlesischen Stücken 7,5—8,6:4,3 μ groß. Wenn die Hausfrau das Spülwasser, in dem sie die sporenen Hüte des Candolls abgewaschen hat, im Garten auf eine Baunscheibe oder längs des Stakets oder im Gebüschwinkel neben der Sommerlaube ausgießt, so kommen dort im nächsten Jahre die zierlichen Pilzhütchen aus der Erde, zwar nicht garantiert sicher — „oft ja bleibt im Garten das Erwartete zurück hinter dem Erwarteten“ — aber bei günstiger Witterung verhältnismäßig oft. Und wenn sie erscheinen, dann meist in Menge.

Der Candoll ist Kosmopolit. Nach der einschlägigen Literatur bewohnt er ganz Europa, Grönland, Asien (Sibirien, Japan, Tonkin), Afrika (Tunis), Nordamerika, Argentinien, Australien. Schroeter führt in seinen „Pilzen Schlesiens“ 1889 das Hypoholoma Candolleanum nicht an, aber schon 1898 nennt es Professor Dr. Mez im Jahresbericht der „Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur“ für Breslau „eine häufige Art“. Auch die „Bemerkungen zu neuen Funden schlesischer Pilze“ (Hedwigia 1917) bezeichnen den Candoll als „bei Frankenstein häufig“; weitere Fundstellen — neben hunderten unbeobachteten! — wurden bei Kamenz, bei Wartha, Silberberg, Ottmachau notiert. Bei Liebenthal ist der Candoll gesammelt worden z. B. im Vorgarten der Blücherschule, am Schützenhause, auf den „Schanzen“, bei Greiffenberg, bei Neundorf-gräflich, im Gehölz zwischen Mühlseiffen und Ruine Greiffenstein u. a. O.

Daß Schroeter einen so verbreiteten Pilz übersehen hat, ist schwer zu glauben, ebenso, daß er ihn „offenbar mit appendiculatum verwechselt“ habe (Mez a. a. O.); seine Ausführungen über die mannigfachen appendiculatum-Formen lassen vielmehr

*) Der Artikel ist im Februar 1943 eingelaufen!

vermuten, er habe den Candoll und das appendiculatum ihrer großen Ähnlichkeit wegen unter Nr. 1251 einfach zusammengezogen. Mit Recht, doch leider ohne entsprechende Hinweise. Wieviel Zeit und Mühe ist seit mehr als 120 Jahren auf die problematische Unterscheidung der beiden Pilze verschwendet worden! 1924 schrieb Professor Dr. Heinr. Lohwag in interessanten „Mykologischen Winken“ (Zeitschr. f. Pilzkunde III, S. 93): „Das *Hypholoma appendiculatum*, wie es Ricken Tafel 64, Fig. 5, abbildet, wird sich“ — dem, der seine Entwicklungsstufen sorgsam studiert — „als ein *candolleum* in der ersten Zeit seines Aufschirrens entpuppen“. Und Bresadola bemerkt in seiner *Iconographia mycologica* XVIII, Tafel 852, beim Candoll: „Sehr ähnlich dem *Hypholoma appendiculatum*, von ihm erwachsen kaum zu unterscheiden“. Der ärgerlichen Unsicherheit in der Abgrenzung der beiden Arten hat Professor Dr. Killermann endlich — Gott sei Dank! — ein Ende gemacht; er identifiziert sie (Engler-Prantl, Die natürlichen Pflanzenfamilien, Band 6, 1928, S. 237) und setzt *Hypholoma appendiculatum* Bulliard = *Hyphol. Candolleum* Fries.

Ogleich die Fries'sche Art von 1821 nunmehr der älteren Bulliard'schen von 1788 subsumiert ist und der Name *Candolleum* fortan nur als Synonym Geltung hat, kann im täglichen Gebrauch selbstverständlich die Vulgarbezeichnung „Candoll“ — im Gegensatz zum siebensilbigen Buchnamen „Lilablättriger Saumpilz“ kurz, klangvoll, eindeutig! — ohne Bedenken weiter verwendet werden. Die internationalen Nomenklaturregeln von Wien (1905), Brüssel (1910) und Cambridge (1935) gelten ja nur für die wissenschaftlichen Namen, und das vertraute „Candoll“ darf als nomen conservandum ungestört in der Küche und im Haushalt weiterleben. Für den Markt, den Handel ist unser Pilz, so vortrefflich er in Suppen und als Gemüse schmeckt, kaum geeignet; er kommt wohl nur für Selbstsammler in Betracht.

Bedauerlicherweise schweigen von unsern deutschen volkstümlichen Pilzatlanten auch die beiden besten über den Candoll sich vollständig aus und bringen kein Bild von ihm. Band III, 1917, von Michaels „Führer für Pilzfreunde“ birgt zwar als Nr. 288 unter der irrigen Bezeichnung *Psathyra torpens* eine kleine, gute Abbildung des Candolls — Pfarrer Ricken deutete als Erster darauf hin, wenn auch vorsichtig mit Fragezeichen! — aber aus den späteren Auflagen ist das Bild verschwunden. Hoffentlich läßt der bevorstehende Neudruck die ausgemerzte Abbildung wieder zu Ehren kommen. Gute farbige Wiedergaben solch „wahrhaft gemeiner“, doch wenig bekannter Speisepilze — erwähnt seien z. B. aus der Gattung *Hypholoma*

der *Candoll* (*Hyphol. appendiculatum*),

das *Weißstiel-Stockschwämmel* (*Hyph. hydrophilum*),

das *Rauchblättel* (*Hyph. capnoides*) —

sind eben für die Volksernährung, namentlich in den Mangelzeiten des Krieges ungleich wertvoller als Bilder von Seltenheiten, bei denen nur der Wissenschaftler sich, wie Goethe sagt, „des Erfreulichen freut“.

Vom Büchertisch.

Die Pilze Mitteleuropas. Band III. Die Täublinge (*Russulae*) von Julius Schäffer. 2. Lieferung. Verlag Dr. Werner Klinkhardt. Leipzig 1942.

Die zweite Lieferung behandelt als Nrn. 8 u. 11 der Gesamtnumerierung die beiden wertvollen Speisepilze *Russula vesca* und *R. cyanoxantha*. Autor und Verlag sind zu dem mustergültig gelungenen Heft zu beglückwünschen, umso mehr als diese Höchstleistung im vierten Kriegsjahr erscheinen konnte. Die beiden Farbtafeln sind ausgezeichnet in der Wiedergabe feinsten Farbabstufungen und schwer darstellbarer Erscheinungen, wie z. B. der Bereifung (man beachte z. B. die Huthbereitung der Fig. 4 und 14 der Tafel 8!). Daß der Textteil bei Beschränkung auf je 4 Seiten alles Wesentliche, auch die mikroskopischen Details in sehr sauberen Strichzeichnungen, gleichzeitig mit der Tafel bringt, ist für den praktischen Gebrauch besonders

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5_1943](#)

Autor(en)/Author(s): Buchs M.

Artikel/Article: [Der "Candoll" 33-34](#)