

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.

Obleich 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 Pilzfrende“ 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 Hutbereifung 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

angenehm und macht jede Lieferung zu einem abgeschlossenen kleinen Kunstwerk. Die Cyanoxanthafel zeigt in überzeugender Weise den lückenlosen Zusammenhang der typisch violett-grünen Formen mit der rein grünen furcata-Form; es ist hocherfreulich, daß durch die genaue Verfolgung der Variationsbreite auch aller makroskopischen, chemischen und Geschmackszeichen der Nachweis als endgültig erbracht angesehen werden kann, daß *Russula furcata* identisch mit grünen cyanoxantha-Individuen ist, worauf ja auch schon Crawshaw 1930 — allerdings nur auf Grund der identischen Sporeneinskulptur — hinwies. Mit besonderem Nachdruck ist zu betonen, wie sehr — im Lichte einer erkenntniskritisch-vertieften Auffassung vom Artbegriff — die Arbeit eines Monographen, der solche Zusammenhänge aufdeckt und dadurch überflüssige Synonyme zum Verschwinden bringt, mühe- und wertvoller ist als die Aufstellung neuer Arten durch Beschreibung weniger Einzelpilze, bei denen nicht feststeht, ob es sich um umweltbedingte Standortformen (z. B. die „Art“ *R. cutefracta*) oder vielleicht um eine einmalige Mutante, die ausgemerzt werden kann, ohne jemals wiedergefunden zu werden, oder schließlich um eine durch Mutation entstandene, im Kampf ums Dasein erprobte und daher nun in zahlreicher Nachkommenschaft vorhandene neue Variation oder Rasse handelt.

Man sieht mit freudiger Spannung dem Erscheinen der weiteren Lieferungen des Täublingsbandes entgegen. Wenn für die kommenden Tafeln eine Anregung erlaubt ist, wäre es die: Nicht nur von vollentwickelten Fruchtkörpern sondern auch von den bei Täublingen selten zu findenden Jugendstadien Längsschnittfiguren in die Tafeln aufzunehmen. Thirring.

Esbar oder giftig? Das bekannte volkstümliche Pilzbuch „Esbar oder giftig?“ von Eberhard Ulbrich mit 48 farbigen Pilzbildern und 88 Seiten Text ist in neuer Auflage (unverändert) im Verlage der Grünen Post, Berlin, erschienen.

H. Lohwag.

Champignons de l'Europa, Band V (nicht IV, wie irrtümlich in Heft 1/2 angegeben!), „Lentinus“, von A. Pilát, erscheint mit deutschem Text. Vertrieb für Deutschland: Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig.

Pilzmarkt.

Das seltsame Pilzjahr 1942.

Von Raimund B e r n d l, Linz.

Das ganze Pilzleben hat sich im Jahre 1942 außergewöhnlich verschoben. Die Frühlings- und Frühsommerpilze kamen erst im Sommer zur Geltung, die Sommerpilze verspäteten sich in den Herbst und die Herbstpilze erschienen erst im Spätherbste. Erfreulicherweise blieben uns die vom Frühling bis zum Herbst wachsenden und fruchtenden Speisepilze auch heuer treu. Wir fanden u. a. die beliebten Stockpilze in unseren Wäldern seit Frühlingsbeginn.

Die zum Pilzwachstum nötige warme Regenzeit stellte sich 1942 selten ein. Zumeist herrschten kalte Regentage und dann wieder Tage und Wochen andauernder Trockenheit. Nur in kurzen Zeitspannen tauchten die niedlichen Waldmännlein in geringer Zahl auf.

In Linz wurden vom 17. Weinmonds 1941 bis zum 1. Weinmonds 1942 folgende Speisepilze (in Kilogramm) angeliefert:

Hallimasch 90 (gegen 745 vom 29. 6. bis zum 31. 10. 1941), Eierpilze 6807 (16.633), Herrenpilze 12 (175), Schafporlinge 77 (410), Bärentatzen 1 (14), Brätlinge 2

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): diverse

Artikel/Article: [Vom Büchertisch. 34-35](#)