

angenehm und macht jede Lieferung zu einem abgeschlossenen kleinen Kunstwerk. Die Cyanoxanthatafel 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 Geschmackskeigenschaften 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

(69), Rothautröhrlinge 7 (125), Kapuzinerpilze 1 (28), Habichtspilze 1 (29), Stockpilze 2 (11), Ritterlinge 7 (15), Semmelporlinge 16 (193), Krause Glucken 2 (4), Morcheln 1 (0).

Die feuchtwarmen Tage des Spätherbstes 1942 standen im großen Gegensatz zum plötzlichen Kälte- und Schneeeinbruch derselben Zeit im Jahre 1941. Damals wurde der seltene Pilzreichtum schon Ende Weinmonds rasch zerstört. 1942 erschienen die meisten Speisepilze nach wochenlanger Trockenheit erst im Spätherbste. Freilich fanden wir zumeist den beliebten Herbstpilz Hallimasch, den „heimlich Flechtenden“. Er wuchs so massenhaft, daß ein Standort allein eine zehnköpfige Tafelrunde mit ausgezeichneter Pilzkost versorgen konnte. Noch in der zweiten Woche des Nebelmonds gediehen in der Umgebung von Linz u. a. Herrenpilze, Birkenröhrlinge, Rotkappen, Große Schirmlinge und Egerlinge.

Nach dem amtlichen Marktbericht wurden im Wein- und Nebelmond 1942 folgende Speisepilze (in Kilogramm) auf den Linzer Markt gebracht: Hallimasch 88, Rotkappen 6, Birkenröhrlinge 2, Butterpilze 14, Egerlinge 4, Ritterlinge 3, Große Schirmlinge 3. Die letzte Anlieferung geschah vor dem starken Schneefall um die Mitte des Nebelmonds.

Erfahrungsaustausch.

Zur Verwertbarkeit der Täublinge.

Von Julius Schäffer, Diessen a. Ammersee.

Die Mitteilung Thirrings, daß in Tirol Täublinge ohne Rücksicht auf den Geschmack vom Volk gesammelt und verzehrt werden, ist sehr interessant und dankenswert; sie bestätigt mindestens meine Überzeugung, daß vereinzelt scharfe Täublinge, die mit in den Kochtopf gelangen, keinen nennenswerten Schaden anrichten, sonst wäre schon längst darüber etwas bekannt geworden.

Wenn man nun bedenkt, welche ungeheuren Mengen wertvoller und schmackhafter Nahrungsmittel allein an Täublingen verloren gehen, einfach aus Angst vor „dem Speitäubling“, so möchte man dringend wünschen, daß endlich einmal einwandfrei festgestellt würde, was es eigentlich mit dem „Speitäubling“ auf sich hat. Da ich in der 3. Lieferung der Täublinge die *Russula sardonia* als die praktisch wichtigste scharfe Art, die den Namen Speitäubling am ehesten verdient hätte, behandeln will, so läge mir viel daran, alles, was die lebende Pilzergeneration an üblen Erfahrungen mit scharfen Täublingen gemacht hat, zu erfahren, sei es in persönlichen Zuschriften, die dann, soweit von allgemeinem Interesse, bekannt gegeben werden könnten, sei es durch Mitteilung an dieser Stelle. Gleichzeitig möchte ich für das kommende Pilzjahr im Interesse der Ernährung des deutschen Volkes an alle, die nicht wie ich selbst einen allzu empfindlichen Magen und Darm haben, den Aufruf richten, es doch einmal an sich in vorsichtiger Dosierung mit scharfen Täublingen im abgekochten oder ausgekochten Zustand zu versuchen. Ich selbst habe vor 20 Jahren mich an die allerschärfsten Täublinge, *sardonia* und *badia* herangemacht; ich fand *sardonia* nach kurzer Abkochung frei von jeder Schärfe, dafür aber unerträglich bitter, sodaß ich es leider nicht über mich gewinnen konnte, etwas davon hinunterzuwürgen. *Badia* war durch Abkochung sogar völlig mild geworden, ich verzehrte davon mehr als die Hälfte eines Exemplars, ohne im sicheren Zusammenhang damit etwas Nachteiliges zu verspüren, erst gegen Abend des anderen Tages spürte ich ein paar Mal kurzes und unbedeutendes Bauchgrimmen, das allenfalls darauf zurückgeführt werden, aber auch Zufall sein konnte. Man sieht jedenfalls, daß es sich um kein gefährliches Wagnis handelt. Wir wissen heute mit Sicherheit, daß der sehr scharfe Glanztäubling unserer Fichtenwälder, gewöhnlich *Russ. nitida*

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): Berndl Raimund

Artikel/Article: [Pilzmarkt. 35-36](#)