

Mitteilung Nr. 2.

Durch meine Berufung als Minister für Volksernährung in Wien habe ich meine in der Mykologischen Gesellschaft für Oberösterreich innegehabte Funktion bis auf weiteres Herrn Landesrat Dr. Franz Lorenzoni übergeben.

Dr. F r e n z e l e.h.

Aus der obigen Mitteilung ist zu ersehen, daß unser Gründungsmitglied Herr Dr. Ing. Hans Frenzel als Minister in das Bundesministerium für Volksernährung nach Wien berufen wurde. Die Mykologische Gesellschaft für Oberösterreich verliert durch diese Berufung, wenn auch nur für kurze Zeit, einen allseits anerkannten Fachmann auf dem Gebiete der Pilzkunde, der schon Jahrzehnte hindurch immer wieder sein reiches Pilzwissen in selbstloser Weise nicht nur an seine Fachbeamten, sondern auch an viele andere Pilzfreunde weitergab.

In diesem Rahmen sei es deshalb gestattet, einen kurzen Rückblick auf die vorangegangenen geleisteten Aufbauarbeiten des nunmehrigen Ministers zu halten.

Mit der Ernennung zum Direktor des Städtischen Marktamt von Linz im Jahre 1926 wird schon der Grundstein gelegt, den bis dahin kaum beachteten Pilzen nunmehr einen gebührenden Platz auch auf dem Linzerboden einzuräumen. Die damals noch rechtskräftige Marktordnung, die Vorschriften für den Lebensmittelverkehr der Landeshauptstadt Linz enthielt, bezog sich wohl auf Pilze, hauptsächlich aber hinweisend auf die Örtlichkeit des Verkaufes derselben. Anweisungen, welche Pilzarten als marktfähig gelten, fehlten gänzlich. In der nun vom damaligen Herrn Direktor Frenzel neu entworfenen Lebensmittelpolizei- und Marktordnung wird den Pilzen bereits weiter erhöhtes Augenmerk zugewendet. So werden 80 Pilzarten als marktfähig zugelassen, obwohl im Codex alimentarius austriacus nicht alle diese Pilze als Marktpilze angeführt waren. Der tiefere Grund, eine reichliche Pilzanzahl in der

Marktordnung

Marktordnung festzusetzen, war der, daß das reiche Anbot der Natur voll ausgenützt werden sollte. Bei diesen marktfähigen Pilzen wird schon darauf Bedacht genommen, Verwechslungsmöglichkeiten so gut als möglich auszuschließen. Die Zulassung von so vielen Pilzen bot ja tatsächlich eine gewisse Gefahr, doch ist diese dadurch gebannt, daß nurmehr Pilze einer Beschau unterzogen werden. Demnach konnten immer nur begutachtete Pilze zum Verkaufe gelangen. Das kaufende Publikum hatte schließlich die Möglichkeit erhalten, die verschiedensten zum Verkaufe feilgebotenen Pilzarten schon am Verkaufsstande kennenzulernen. Diese Großzügigkeit bedingte selbstverständlich schon vor dem Zustandekommen dieser Marktordnung gründliche Schulung der Beschaubeamten. Im Laufe der Jahre wiederholten sich diese Schulungen und dehnten sich schließlich auf Pilzliebhabergruppen aus. Als in den Jahren 1937 und 1938 Pilzausstellungen in Linz unter Führung des Genannten stattfanden, wird ein weiterer Schritt gewagt, die Pilzkenntnisse in der Stadtbevölkerung noch mehr zu verankern. Der gewagte Schritt ist gewonnen worden, nicht weniger als weit über 13.000 Personen haben diese Ausstellungen besucht. Diese Zahl allein beweist, daß es schon damals viele Pilzliebhaber gab.

In den vergangenen Jahren zeigte besonders die Lehrerschaft für die stattgefundenen Vorträge größte Aufmerksamkeit und Teilnahme. Dies ist von besonderer Bedeutung, weil die Lehrer bei ihren Unterrichten die neu erworbenen oder aufgefrischten Pilzkenntnisse an die anvertraute Jugend weitergaben.

Die besonders in der Pilzzeit immer wiederkehrenden Anfragen über dieses oder jenes von Pilzen zu wissen, waren vielleicht der willkommene Anlaß, eine Vereinbarung in das Leben zu rufen, die lediglich darauf fußt, die Pilzfreunde des Landes Oberösterreich enger zu einem gemeinsamen Fachkreis zusammenzuführen.

Wenn uns auch unser Gründungsmitglied Herr Minister Ing. Dr. Hans Frenzel entzogen wurde, weil er auf diesem hohen Posten eine äußerst wichtige Aufgabe zu erfüllen hat, wird er nach seinen Äußerungen der jungen Vereinigung stets mit Rat und Tat, zeitweise auch in Wort und Schrift, zur Seite stehen, bis er dann zur gegebenen Zeit wieder ganz in unsere Kreise zurückkommt.

Weitere Nachrichten an unsere Mitglieder.

Die Zweigstelle der Mykologischen Gesellschaft von Oberösterreich hatte bisher mit der Mykologischen Gesellschaft Österreichs in Wien keine Verbindung aufnehmen können. Die Bestrebungen gehen dahin, daß die von der Mykologischen Gesellschaft in Wien ehemals zur Auflage gebrachte Fachschrift für Pilzfreunde nach ihrem Wiedererscheinen auch unseren Mitgliedern zugänglich gemacht werden soll.

In der Zwischenzeit möchten wir aber mit unseren Mitgliedern doch einigermaßen in Verbindung treten. Diese Verbindung soll durch Rundschreiben zustandekommen, in welchen verschiedene Themen, die bereits früher in der eben erwähnten Zeitschrift erschienen, wiedergegeben werden. Diese kurzen Fachartikel werden sicherlich mit großer Aufmerksamkeit verfolgt werden und dazu beitragen, das Pilzwissen schon weit vor der eigentlichen Pilzzeit aufzufrischen.

Ehe wir nun einen Teil der kleinen sagenhaften Männlein und Kobolde unserer heimatlichen Wälder, Wiesen und Heiden auf diesem Wege betrachtend kennen lernen wollen, sei gleich zu Anfang für die noch Pilzunkundigen gesagt, daß es gut sein wird, einige Worte über sogenannte "Pilzregeln" zu vermitteln. Immer wieder ist zu hören, daß es für das Erkennen von Giftpilzen "besondere Regeln" gibt. Nein, es gibt keine Pilzregeln! Eine immer gültigkeithabende Regel gibt es aber dennoch, nämlich die, das sichere Erkennen der Pilze auf Grund ihrer Merkmale. Genau so sicher wie Äpfel und Birnen unterschieden werden, müssen Pilze voneinander erkannt werden können. An einigen Beispielen sollen den Mitgliedern unserer Gesellschaft die Gefährlichkeit dieser "Pilzregeln" vor Augen geführt werden. Diese "Pilzregeln" sind es, die alljährlich die Ursache immer wiederkehrender Todesfälle sind. So wird u. a. behauptet, daß Pilze, die von Schnecken angefressen werden, nicht giftig seien. Der giftigste aller Pilze, der Grüne Knollenblätterpilz (Grüner Mörder), dem 95% aller Vergiftungen zuzuschreiben sind, wird von Schnecken nicht selten angefressen.

Eine weitere gefährliche sogenannte "Regel" ist,  
daß

daß mitgekochte Silberlöffel sich bei Anwesenheit von Giftpilzen verfärben. Beim giftigsten aller Pilze (Knollenblätterpilz) trifft dies nicht zu. Das Schwarzwerden von mitgekochten Silberlöffeln bei Pilzen in manchen Fällen wird durch eine andere Ursache begründet, jedoch nie durch das Vorhandensein eines Giftpilzes. Die "Regel", daß Giftpilze nicht im Frühling wachsen, wird sofort dadurch widerlegt, daß der Frühlingsknollenblätterpilz und der Ziegelrote Rißpilz, beide gefährliche Giftpilze, schon im Frühling zu finden sind. Weiters sollen scharfschmeckende Pilze Giftpilze sein. Auch dies trifft beim Knollenblätterpilz und seinen Verwandten keinesfalls zu, weil jene Pilze sehr schwachen Geruch und durchaus milden Geschmack haben (nicht kosten!). Ferner wird die Meinung vertreten, daß Pilze, die sich beim Bruch verfärben, ebenfalls giftig sind. Der Knollenblätterpilz, ebenso seine verwandten Abarten, zeigen überhaupt keine Änderung der Fleischfarbe; wohl aber gibt es unter den sogenannten "Farbenverkehrern" gute Speisepilze. Daß auf Holz nie Giftpilze wachsen sollten, wird ebenfalls widerlegt. Der giftige Ölbaumseitling ist auf Bäumen und Baumstrünken zu finden. Nach einer weiteren gefährlichen "Regel" sollen beim Kochen alle Pilzgifte zerstört werden. Die Knollenblätterpilze behalten ihre Giftigkeit auch nach dem Kochen bei.

Für Täublinge kann man wohl eine Regel gelten lassen und zwar die, daß alle scharfschmeckenden Täublinge abzulehnen sind. Das Kosten der Täublinge hat jedoch einen Nachteil. Kostet man beispielsweise zufällig einen scharfschmeckenden Täubling, wird es durch das nachhaltige Brennen auf der Zunge kaum möglich sein, eine gewisse Zeit hindurch eine mildschmeckende von einer scharfschmeckenden Täublingsart zu unterscheiden.

Zusammenfassend ist noch einmal zu sagen, daß man sich vor Pilzvergiftungen nur durch sicheres Erkennen der Pilze an ihren Merkmalen schützen kann und daß man weiter nur junge und unverdorbene Pilze sammelt.

F.M.

Linz, am 14. Jänner 1946

Im nachstehenden wird eine Abhandlung über das Thema "Morcheln und Lorcheln" von Herrn Professor Dr. Heinrich L o h w a g (+) in Wien, entnommen aus der Zeitschrift für Pilzfreunde, Heft 2/1940, wiedergegeben.

## M o r c h e l n      u n d      L o r c h e l n.

In kurzer Zeit werden die Morcheln erscheinen. Da sie sehr geschätzte Speisepilze darstellen, die zu einer Jahreszeit auftreten, die sonst ausgesprochen pilzarm ist, so sind sie uns doppelt willkommen. Unter den Morcheln gibt es keinen Giftpilz, wohl aber unter den Lorcheln.

Beide Pilzgruppen, Morcheln und Lorcheln, unterscheiden sich auffällig von der Mehrzahl der sonst bekannten, häufigen Großpilze dadurch, daß ihre Sporen erzeugende Schichte, die Fruchthaut, nicht auf der U n t e r s e i t e eines mehr oder weniger h u t ä h n l i c h e n Teiles, sondern auf der O b e r s e i t e eines grubig vertieften Kopfes oder eines wulstigen, unregelmäßig verbogenen oder gelappten Hutes entwickelt ist.

Der Stiel der Morcheln ist hohl. Er stellt also eine Röhre dar. Diese erweitert sich oben zu einem eirunden oder kegelförmigen Kopf, der mithin auch hohl ist. Wegen der hohlen Beschaffenheit von Kopf und Stiel sind die Morcheln auffallend leicht. Nicht weniger bemerkenswert ist die wachsartige Zerbrechlichkeit der Fruchtkörperteile. Sie hängt mit dem anatomischen Bau zusammen.

Der Kopf trägt auf seiner Oberfläche ein L e i s t e n n e t z. Die von den Leisten umgrenzten grubigen Vertiefungen sind mit der Fruchthaut ausgekleidet. Wenn hier bei einem Teil der Morcheln betont von einem Kopf statt von einem Hute gesprochen wird, so soll damit zum Ausdruck gebracht werden, daß in diesen Fällen kein mit einem R a n d e überstehender oberer Teil zu unterscheiden ist und gerade ein solches Verhalten hat bei unseren Pilzen für den oberen Teil den Ausdruck Hut als geeignet erscheinen lassen. Nun kommt aber bei den Morcheln auch die Entwicklung eines überstehenden Randes und damit wenigstens eine Eigenschaft eines hutähnlichen Gebildes zustande und sind wir gerade bei Berücksichtigung dieses Verhaltens leichter imstande, die Morcheln in verschiedene Gruppen zusammenzufassen. Wenn auch die Unterscheidung der einzelnen Arten bei den Morcheln nicht von so großer Bedeutung ist wie bei anderen Gattungen, so ist sie doch für den Feinschmecker nicht nebensächlich. Der "Mann aus dem Volke" unterscheidet sie seit langem und hat ihnen dementsprechend eigene deutsche Namen gegeben.

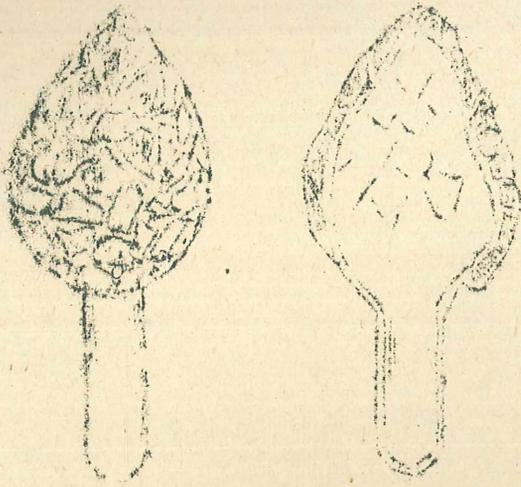


Fig. 1

Zu der Gruppe der Morcheln, die einen Kopf besitzen, gehört die am meisten geschätzte Speisemorchel (*Morchella esculenta*, Fig. 1), deren häufigste Varietäten die *Rundmorchel* mit eirundlichem, ockerfarbenem Kopfe und die *Gemeine Morchel* mit graubraunem Kopfe sind. Der Kopf ist die unmittelbare Erweiterung der Stielröhre (Fig. 1) und trägt an seiner ganzen Oberfläche, also auch auf dem stielnächsten, nach unten-aussehen Teil Leisten. Es muß besonders darauf aufmerksam gemacht werden, daß die Leisten nicht Falten der

Oberfläche sind, sondern massive Vorsprünge. Sie sind mit den Wänden der Zellen einer Bienenwabe zu vergleichen. Doch sind sie nicht gleichgroß und regelmäßig sechseckig, sondern oft in die Länge gezogen und wellig verbogen.

Zur nächsten Gruppe gehören die *Spitzmorchel* (*M. conica*) und die *Hohe Morchel* (*M. elata*, Fig. 2), die einander sehr nahe stehen (erstere mit zylindrischem, kaum gefurctem Stiele, letztere mit meist ungleichdickem, oben gefurctem Stiele und längerem Kopfe). Bei ihnen bildet der Stiel an seinem oberen Ende einen kleinen Tellersaum, von dessen Rande sich der kegelige Kopf erhebt. Damit erscheint der Kopf scharf abgesetzt und etwas breiter als der Stiel.

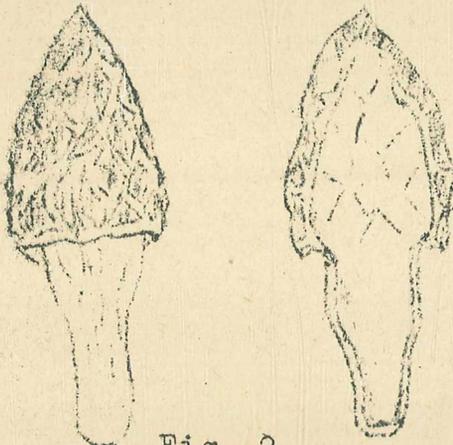


Fig. 2

Viel auffälliger ist der Tellersaum bei der nächsten Gruppe, zu welcher die *Käppchenmorchel* (*M. rimosipes*, Fig. 3) gehört. Sie ist in manchen Jahren in den Donau-Auen sehr häufig. Bei ihr kann man tatsächlich schon von einem Käppchen sprechen, da durch den breiten, herabgebogenen Tellersaum der Kopfteil den Stiel dachartig (hutkrempeartig) überragt. Auf der Oberseite des olivbraunen Hutes, der kurz und bespitzt ist, bilden die Leisten meist mehr oder weniger rautenförmige Gruben. Die

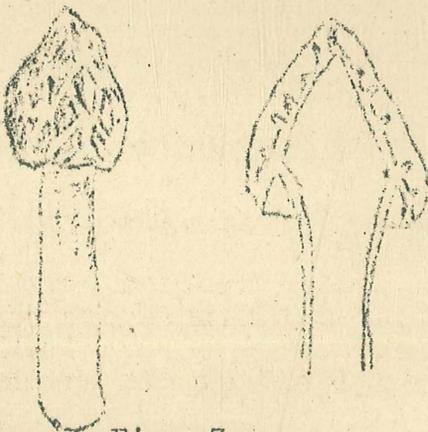


Fig. 3

Kanten der Leisten schwärzen (ähnlich der vorigen Gruppe) frühzeitig. Der Stiel ist im Vergleiche zu den anderen Morchelverhältnismäßig lang und schlank. Der

(sterile)

(sterile) Tellersaum kann hier nicht mehr übersehen werden und man spricht daher hier von einem "freien Rand" (R i k k e n, Vademecum).

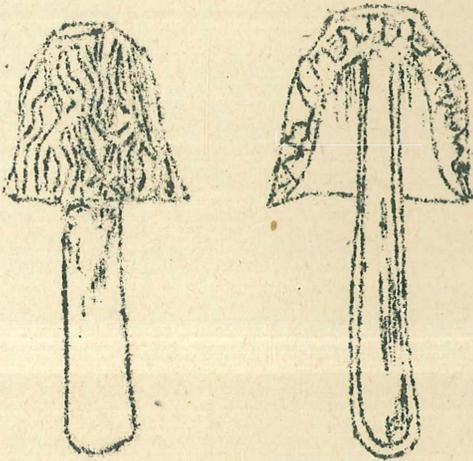


Fig. 4

dünn und + mächtig verbogen. Außerdem können die einzelnen Lappen eng gefaltet sein, so daß der Hut (S p e i s e l o r c h e l, Gyromitra esculenta, Fig. 5) an seiner Oberfläche



Fig. 5

Einen dem Stiel fingerhutartig aufgesetzten, glockigen Hut weist die V e r p e l auf. Die B ö h m i s c h e V e r p e l (Verpa bohemica, Fig. 4), die häufig auf dem Wiener Markt als Morchel erscheint, besitzt einen meist rötlichbraunen Hut, dessen Oberfläche durch dickliche Längswülste faltig erscheint. Daß es sich aber nicht um Falten, sondern um massive Wülste handelt, ersieht man daraus, daß die Hutunterseite ziemlich glatt ist.

Gegenüber den Morcheln und Verpeln weist der Hut der Lorcheln niemals Wülste oder Leisten auf, sondern ist gleichdünn und + mächtig verbogen. Außerdem können die einzelnen Lappen eng gefaltet sein, so daß der Hut (S p e i s e l o r c h e l, Gyromitra esculenta, Fig. 5) an seiner Oberfläche hirn- oder darmähnlich gefurcht erscheint. Der Stiel der Speiselorchel ist weißlich (bis rötlich angelaufen) und meist gefurcht, der unregelmäßig lappige und faltige Hut violettlich-braun bis kaffeebraun. Die Lorchel wird in vielen Gegenden auf den Markt gebracht, hat aber andererseits schon schwere Vergiftungen verursacht. Die giftig wirkende Helvellasäure wird durch Abbrühen und Wegschütten des Brühwassers entfernt. Bei manchen Personen verhütet auch dies nicht schädliche Wirkungen, während andere sie immer ohne Abbrühen verwenden können.

Die Morcheln kommen auf lichten Waldstellen und Grasplätzen, in Auwäldern, Parkanlagen und auf alten Köhlerplätzen vor, sind aber auch hoch im Gebirge zu finden. Die Speiselorchel liebt sandige Nadelwälder, Kahlschläge, Wegränder und Köhlerplätze und kann in Bergwäldern auch in beträchtlichen Höhen gefunden werden.

Die Morcheln sind nicht nur frisch, sondern auch getrocknet sehr empfehlenswert. Daher sollten in den kommenden Wochen alle Auwälder usw. gut nach ihnen abgesucht werden.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitteilungen der Mykologischen Gesellschaft für Oberösterreich](#)

Jahr/Year: 1946

Band/Volume: [2](#)

Autor(en)/Author(s): Frenzel Hans

Artikel/Article: [Mitteilung Nr. 2 1-7](#)