

gefunden haben, kommen sie in den meisten Fällen zu einer örtlich starken Ausbreitung.“

Zu allen diesen Beobachtungen gesellte sich die Frage, wie die Myzele diese durch Bomben hervorgerufenen Schäden überwinden. Da einige Myzele auf den Versuchsfächen jährlich wieder ihre Fruchtkörper austrieben, konnte diese Frage in einer lückenlosen Entwicklungsreihe verfolgt werden. Von Jahr zu Jahr nahmen die gefundenen Fruchtkörper immer mehr die ursprüngliche normale Form an. Die Entwicklungsreihe dieser Fruchtkörper habe ich sorgfältig gezeichnet. Die allmähliche Rückbildung der Fruchtkörper in die ursprüngliche scheint sich daraus zu erklären, daß sich die gestörten (zerrissenen und zusammengestauchten) Myzele wieder normal ausbreiten und entwickeln konnten. Namentlich die Bilder mit Jahresfolgen von *Naucoria lugubris*, *Tricholoma nudum* und *Amanita muscaria* lassen bei genauer Betrachtung diese Auffassung wohl zu. Bei einigen Myzelen konnte ich wieder in zwei Jahren abnorme Fruchtkörper feststellen. Einige setzten ein oder zwei Jahre mit ihrer Bildung von Fruchtkörpern aus. Andere trieben im Laufe der folgenden Beobachtungsjahre keine Fruchtkörper wieder auf. Es dürfte wohl mit Sicherheit anzunehmen sein, daß diese Myzele die gewaltsamen Störungen nicht überstanden haben und abgestorben sind. In der Hoffnung, daß doch noch in folgenden Jahren Fruchtkörper auftreten könnten, habe ich die abgesteckten Myzele nur in zwei Fällen aufgedeckt aber kein Anzeichen ihres Vorhandenseins mehr gefunden. Zu dieser Hoffnung glaubte ich berechtigt zu sein, weil viele Myzele nicht jährlich ihre Fruchtkörper austreiben. So kam es, daß ich nicht von allen gefundenen Verbindungen Farbskizzen der Fruchtkörper in Jahresfolgen anfertigen konnte.

Betrachtungen eines Pilzberaters

Noch zu Anfang unseres Jahrhunderts interessierte sich hier in der Südwestecke des Reiches nur ein verschwindend kleiner Bruchteil der Bevölkerung für die Pilze. „In die Pilze gehen“ bedeutete damals, daß man sich halt dann und wann ein Gericht Morcheln, Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons (Egerlinge) holte, weil man diese ihres Wohlgeschmacks wegen als Leckerbissen schätzte. Auch die Berufssammler brachten im Laufe des Jahres kaum ein Dutzend Pilzarten auf den Wochenmarkt.

Das änderte sich, als während des ersten Weltkrieges unsere Ernährungslage sich immer kritischer gestaltete, als vom Ausland her das Wort „Aushungern“ über die deutsche Grenze sprang. Jetzt sollten die Pilze, zusammen mit Wildgemüse, Beeren und Früchten, Tee- und Heilkräutern den Ausfall ausländischer Produkte ersetzen. Im Jahre 1917 wurde die Deutsche Gesellschaft f. Pilzkunde gegründet und im „Puk“ (Pilz- und Kräuterfreund) eine Aufklärungsschrift geschaffen, die später zur Zeitschrift f. Pilzkunde ausgebaut wurde. Damit begann eine umfassende Aufklärungsarbeit über Gift- und Speisepilze. In den Großstädten wurden amtliche Pilzberater bestellt, die durch Vorträge, Pilzwanderungen, Ausstellungen, Berichte in den Tageszeitungen, namentlich aber auch durch Kontrolle und Bestimmung der von den Sammlern vorgelegten Arten Pilzkenntnisse vermittelten und verbreiteten. Die Pilzaufklärung zielte zunächst darauf ab, daß der Sammler 25—30 der besten Speisepilze und die gefährlichsten Giftpilze genau kennen lernte. So ausgerüstet brauchte er dann zur Pilzzeit nie mit leerem Korb nach Hause zu gehen; denn er fand damals in den Wäldern, auch in Stadtnähe, gute Speisepilze genug.

Ja, so war es damals. Und heute? Die hinter uns liegenden schrecklichen Ereignisse haben unsere Ernährung geradezu auf den Kopf gestellt. Vieles, was wir früher mit Recht als unentbehrlich erachteten, bekommen wir schon seit Jahren nicht mehr, oder nur noch in ungenügender Menge, und manches, was dabei gar keine oder nur eine untergeordnete Rolle spielte, ist jetzt von großer Wichtigkeit; dazu gehören auch die Pilze. Schon der Krieg hat die Pilzsammler sehr vermehrt; die Not der Nachkriegsjahre hat immer mehr hungernde Menschen in die Wälder getrieben, und weil wir aus der jetzigen Misere schein-

bar nicht so schnell herauskommen sollen, wird die Zahl der Pilzsammler eher zu- als abnehmen.

Dieses Heer der Neulinge unter den Pilzsammlern ist und bleibt auch in den kommenden Jahren ein Kreuz für den Pilzberater. Viele von ihnen sind ohne alle Vorkenntnisse in pilzlichen Dingen; und, was fast noch schlimmer ist, sie sind keine Naturfreunde, sie haben keine Liebe zum Wald und keine Achtung vor den Pilzen als lebensnotwendigen Gliedern desselben; daher ist auch ihr Benehmen im Wald geradezu unmöglich. Sie kommen „der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe“ und haben nur den vom Magen diktierten Drang, den Wald zu plündern. Was an Pilzen ihnen in den Weg kommt, wird ausgerissen und gewöhnlich mit Dreck und Speck in den Korb (oder in ein Säcklein!) gestopft; ob es ein winziger Schwindling ist oder ein zäher Hutlappen des Riesenporlings spielt dabei keine Rolle. Dieses Gemisch aus Pilzen und Walderde, aus frischen und bereits überständigen, ja faulenden Pilzen bringen sie dann in die Beratungsstunde, und der alte „Pilzonkel“ soll ihnen sagen, was davon essbar ist.

Was fange ich an, um diesem Unfug zu steuern! Am liebsten würde ich es rundweg ablehnen, mich mit solchem Korbinhalt zu befassen; aber der Unglücksmensch da vor mir ist doch voller Erwartung, daß er etwas Eßbares gefunden habe. Also lese ich halt heraus, was einigermaßen brauchbar ist, flechte dabei auch allerlei gute Lehren ein für den Sammler, mit der Aussicht, daß morgen 10 andere Besucher mit ähnlicher „Beute“ erscheinen. Früher hätte ich die Tagespresse zu Hilfe genommen, aber diese leidet ja immer noch an chronischem Papiermangel. Der gleiche Ausverkauf, der schon jahrelang den Holzbestand des deutschen Waldes vernichtet, erfaßt eben auch die andern Erzeugnisse desselben, darunter auch die Pilze. O du armer deutscher Wald!

Viele der Neulinge unter den Pilzsuchern würden gerne ihre mangelhaften Kenntnisse vermehren, wenn sie nur ein Pilzbuch bekommen könnten. Wie oft bin ich schon nach einem solchen gefragt worden; denn ein Buch mit guten Abbildungen ist ja dem strebsamen Pilzfreund unentbehrlich. Es gibt unter meinen Besuchern aber auch solche, die überhaupt nichts lernen wollen; sie wollen jeweils nur feststellen lassen, ob sie die gerade jetzt gesammelten Pilze essen können; sachdienliche Unterweisungen hören sie nur mit halbem Ohr. Es sind jene, von denen ich schon sagte, daß sie keine innere Einstellung zu Wald und Pilz haben; ganz gewiß kehren sie, sobald es möglich ist, wieder restlos zu ihren Fleischtöpfen zurück. Möge ihnen diese Freude recht bald werden!

Schließlich hat uns die neueste Zeit noch eine Gruppe von Pilzsammlern gebracht: Ostflüchtlinge, etwa vom Böhmerwald. Sie sind Waldläufer von ihrer Heimat her und kennen sich aus mit den Pilzen. Manche unter ihnen verzapfen aber auch das reinste Jägerlatein an Sammelregeln. Kommt da im vorigen Spätjahr eine einheimische Sammlerin mit einem gelben Knollenblätterpilz, den ein Ostflüchtling im Walde für essbar erklärt hatte nach folgender Regel: „Alle Pilze, die oben am Stiel ein „Kräglein“ (Ring) haben, sind essbar“. So, da haben wir die Bescherung! Also sind alle Knollenblätterpilze und alle andern Wulstlinge essbar, weil sie ein „Kräglein“ haben.

Aus der im Vorstehenden geschilderten Lage ergibt sich die wichtige, aber auch schwere Aufgabe des Pilzberaters von heute. Zunächst gilt es, mit aller Energie den Kampf aufzunehmen gegen die Giftpilze. Denn je mehr unwisende Sammler Pilze suchen, desto größer ist die Gefahr einer Vergiftung, weil gerade sie die wenigsten Hemmungen haben. Ist doch dem Rundschreiben der Deutsch. Bot. Gesellschaft Berlin-Dahlem v. Jan. 1948 zu entnehmen, daß im pilzreichen Jahre 1946 allein in Berliner Krankenhäusern 1500 Pilzvergiftungen behandelt wurden, von denen etwa 50 tödlich verliefen. 40 davon waren durch den Grünen Knollenblätterpilz verschuldet. Bei der Hälfte aller Vergiftungen wurde der Pantherpilz als Ursache ermittelt. Auch aus diesen bösen Erfahrungen geht deutlich hervor, daß *Am. phalloides* der tödlich wirkende Giftpilz schlechthin ist; ihm muß daher der Kampf in erster Linie gelten. Aber auch auf seine weiße Abart (*Am. verna*) ist zu achten. Sie war bei

uns bisher immer selten, kam aber 1948 häufig vor und stand z. B. am 8. 9. 48 im stadtnahen Hardtwald geradezu in Mengen. Dieser weiße Knollenblätterpilz hat daher im verflossenen Jahre hier allerlei Unheil angerichtet und auch einige Todesfälle verursacht. Daß auch heute noch manche „Pilzkenner“ den lebensgefährlichen Unsinn von der Zwiebel und dem silbernen Löffel kolportieren, ist geradezu zum Verzweifeln. So lange man solchen falschen Propheten nicht das Handwerk legen kann, hören auch die Pilzvergiftungen nicht auf.

Mehr als je zuvor ist es nötig, die Pilzsammler zu ermahnen und zu erziehen zur Achtung vor dem Wald, zur Schonung seines Pilzbestandes. Schon in früheren Jahren hat das Verhalten mancher Sammler im Walde Ärgernis erregt. Wenn ein solcher „Pilzfreund“ ein Waldstück abgesucht hat, dann sind alle Pilze umgestoßen, soweit sie nicht zerschnitten oder zerbröckelt sind. Jeder anständige Mensch hat für eine solche Barbarei nur den Ausdruck: Pfui Teufel!

Es wurde bereits angedeutet, daß die bis jetzt als gute Arten bezeichneten und empfohlenen Arten aus den Wäldern in der Nähe der Großstadt restlos eingetragen werden, daß sie aber nicht ausreichen für das Riesenheer der Sammler. Daher muß man die Aufmerksamkeit auf weitere eßbare Pilze lenken; das ist heute vielleicht die dankbarste Aufgabe der Pilzaufklärung. Veilchen- und Blaustielritterling (*Trich. irinum* und *personatum*) habe ich den Privatsammlern von je her empfohlen, auf den Markt kamen sie bisher nicht, obgleich beide Arten, manchmal gemeinsam, von September an auf feuchten Wiesen oft massenhaft erscheinen. Im vorigen Herbst machte ich die Verkäufer auf dem Wochenmarkt auf diese Pilze aufmerksam, mit dem Erfolge, daß beide Ritterlinge von Oktober ab geradezu den Markt beherrschten, und noch am 25. 11. 48, als der eingetretenen Fröste wegen der Pilzverkauf eingestellt werden mußte, wurden nochmals etwa 8 Körbe dieser Pilze feilgeboten und auch von den Hausfrauen gerne gekauft.

Die Täublinge wurden schon bisher von manchen Pilzfreunden eifrig gesammelt und mit Recht, sind doch unter den mild schmeckenden Täublingen gute und häufige Arten, die schon in den Sommermonaten erscheinen und zu Zeiten fast die einzigen Speisepilze im Walde sind. Aber auch etwas scharfe, wie *ochroleuca*, *atropurpurea* usw. können ohne Bedenken mit verwendet werden. Dagegen habe ich die sehr scharfen Arten (*emetica*, *badia*, *sardonica*, *Queletii*) noch nie als Speisepilze empfohlen.

Die milden Milchlinge können ebenfalls gegessen werden, doch schmecken sie als Gemüse zubereitet nicht besonders; man muß sie in Fett braten. Freilich herrscht z. Zt. immer noch empfindlicher Fettmangel, aber alle Sammler, die mit Amerika Verbindung haben, können auch ihre Pilze in Fett schmoren. Die großen und häufigeren scharfen Arten (*rufus*, *turpis*, *tormentosus*) werden zerschnitten, über Nacht gewässert, einige Minuten abgekocht und dann ohne das Kochwasser verwendet; auch kann man sie einsalzen, oder trocknen. In meiner Wohnung habe ich Ostflüchtlinge, die aus ihrer böhmischen Heimat ein Säcklein getrockneter Pilze mitbrachten; meist waren es Rotbraune Milchlinge, die in ihrer Heimat eifrig gesammelt werden.

Von den büschelig oder gehäuft an Holz wachsenden Pilzen wurden bisher schon Stockschwämmchen, Hallimasch, Austern- und Ulmenseitling, Winterrübling, Leberpilz, Schwefelporling und Krause Glucke als Speisepilze empfohlen; es kommen heute noch hinzu: Spindeliger und Breitblätteriger Rübling, Schleimiger Schüppling (*Phol. adiposa*), Rauchblättriger Schwefelkopf und Behangener Saumpilz (*Hyph. capnoides* und *hydrophilum*). Auch junge Hüte von recht fleischigen Arten, wie Riesenporling, Schuppiger Porling und Sparriger Schüppling, die man früher nur zur Gewinnung guter Pilzbrühe empfahl, werden jetzt durch die Fleischmaschine gejagt und zum Pilzgericht verwendet.

Das Jahr 1948 brachte bei uns bis zum Eintritt der Nachfröste fortgesetzt Pilze; sie wurden von Privat- und Berufssammlern eifrig eingetragen, so daß auch der Handel mit Pilzen mächtig ins Kraut schoß. Sowohl hier als auch in

der Umgegend waren Verwertungsbetriebe damit beschäftigt, größere Mengen von Pilzen zu Konserven zu verarbeiten, die dann in den Verkaufsgeschäften reichlich angeboten wurden.

Abschließend stelle ich noch fest, daß es für die nächsten Jahre in meiner Beratungsstunde keine Klassifizierung der Pilze gibt nach ihrem Wert; es gibt nur noch eßbare, ungenießbare und giftige Pilze. Als es noch genug gute Speisepilze gab, habe ich alle Arten abgelehnt, die vor der eigentlichen Verwertung eine besondere Vorbereitung (Wässern, Abkochen) beanspruchen. Diesen Standpunkt habe ich aufgegeben; denn so lange unsere Ernährung so eiweißarm bleibt wie bisher, ist es für meine „Kunden“ ganz gewiß von Vorteil, wenn sie diese Eiweißlücke zu verengen suchen, auch durch Genuß von Pilzen, welche bei der Zubereitung einen kleinen Teil ihrer Nährstoffe eingebüßt haben. Wir genießen ja heute auch sonst allerlei, was wir in der „guten alten Zeit“ abgelehnt hätten.

P. Stricker, Karlsruhe.

Pyronema ferrugineum (Pers.) Kill, eine verschollene Pezizee

Von Seb. Killermann, Regensburg.

Die durch ihr schalen- oder becherförmiges Wachstum als Becherlinge (Pezizeen) bezeichneten Schlauchpilze fallen oft durch ihre satten und schönen Farben (orange, blutrot, auch violett) selbst dem Laien auf. Michael führt in seinem bekannten „Führer für Pilzfreunde“ einige Arten vor, die zum Teil auch eßbar sind. Die Artenzahl geht aber in viele Hunderte; im großen umfassenden Werk von Rehm (Ascomyceten, Leipzig 1896) zählte ich etwa 850, wovon freilich manche Wiederholungen (Duplizitäten) sind. Eine Richtigstellung führte von Höhnel (Wien, Akademie) vor etwa 30 Jahren durch; eine weitere Behandlung dieser seltsamen Pilzgruppe verdanken wir E. Boudier (Discomycètes d'Europe, Paris 1907). Über die speziell in Bayern von mir beobachteten Pezizeen habe ich in 2 Abhandlungen in den Münchener Kryptogamischen Forschungen Bd. II, S. 27 bis 47 und S. 255—296 mit 5 Tafeln (1929 und 1931) berichtet. In diesen Arbeiten wird auf die Systematik, das Vorkommen und auch die Lebensverhältnisse der einzelnen Arten des Näheren eingegangen. Ich glaube, daß bei den Schlauchpilzen noch eher als bei den höheren Gruppen, den Basidiomyceten, neue Entdeckungen möglich sind. Sie werden so genannt, wie ich voraussetze, weil ihre Sporen endogen in schlauchartigen Zellen meist zu acht gebildet werden; die Schläuche sind stets von fadenartigen, meist gefärbten Gebilden (Paraphysen) begleitet, die die schöne Färbung der Fruchthaut bedingen.

In diesem Frühjahr (März 1949) wurde mir von Dr. K. Walter-Stolzenau/Weser als erster Frühlingspilz zugeschickt ein kleiner Becherpilz von rosaroter Färbung, auf einem weißlichen filzigen Myzel in größerer Gesellschaft zusammen wachsend (s. Textzeichnung). Er wurde gefunden auf nacktem Moorboden unter Heidekraut. — Der einzelne Pilz etwas kreiselförmig, 1—2 mm groß, fleischig, in Mitte vertieft, rostrot, auf strahligem Myzel aufsitzend; von parenchymatischem Bau (Zellen nicht lang gestreckt, kurzgliedrig); Schläuche zylindrisch, ca. 180 und mehr Mikron lang, mit 8 Sporen, schieffreihig; unterer Teil des Schlauches leer. Paraphysen schlank, oben etwas verdickt (3—4 μ) mit roten öligen Tropfen. Sporen ellipsoidisch-spindelig 26—30/8 μ mit 3—5 Tropfen. Myzelfäden haarig, dickwandig, bis 14 μ anschwellend, hyalin (ohne Farbe). — Mit JK keine Blaufärbung (d. h. ohne Stärke- oder Zuckergehalt).

Rehm führt 10 Pyronema-Arten auf; aber keine, die so große Sporen hätte und von der bezeichneten Form (meistens einfach elliptisch). Ich fand einmal um Regensburg einen ähnlichen Pilz im Winter auf Heideboden: scharlachrot mit

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1949

Band/Volume: [21_3_1949](#)

Autor(en)/Author(s): Stricker Paul

Artikel/Article: [Bettachtungen eines Pilzberaters 6-9](#)