

wesung die Eigenschaften des Bodens so grundstürzend ändert, daß nur da der Pilz seine Nahrung bezw. seinen Nährboden findet. Viel einleuchtender und begreiflicher aber erscheint die Sache, wenn man sich vorstellt, daß die Pilzsporen nur auf den Lärchennadeln selbst überhaupt keimen können, entweder bereits auf dem Baum oder nachdem sie abgefallen sind. Diese Vorstellung, für die mir freilich der strenge Beweis fehlt, würde das gesamte Verhalten ungezwungen erklären und wäre auch auf das Verhalten der Sporen anderer Pilze sinngemäß anwendbar. Und an dem Verbreiten der Sporen unserer meisten Pilze sind nicht nur Luftströmungen, sondern meiner Ansicht nach in sehr wesentlicher Weise auch die Pilzmücke beteiligt. In der Beschreibung des Phallus impudicus findet man oft der Schilderung, wie sich die Schmeißfliegen an der schmierigen grünen Sporenmasse vergnügen, die Bemerkung angehängt, daß diese wahrscheinlich für die Verbreitung der Sporen sorgen. Denn dem Beschauer drängt sich ohne weiteres die Gewißheit auf, daß in diesem Fall Luftströmungen zunächst nichts machen können. Die Schmiere kann durch den Regen verdünnt, beweglich und durch den Waldboden geschwemmt werden. Das Gewimmel der großen und kleinen Insekten auf dem Phalushute erinnert unwillkürlich, obwohl es hier nichts zu befruchten gibt, an die Befruchtung der Blütenpflanzen durch Insekten. Die Aasfliegen beladen sich so offensichtlich mit den Phallussporen, daß sich ihre verbreitende

Tätigkeit unabweislich aufdrängt. Die Larven der Filzmücken dagegen arbeiten an den Pilzen nicht am Tageslicht und wenn ihr Werk unangenehm sichtbar wird, denkt man an alles andere eher wie an die Verbreitung der Sporen. Jedoch liegt es nahe, daß der Betail mit Maden nicht nur für diese, sondern auch für den Pilz von Vorteil ist. Fast jeder alte Steinpilz, jeder ältere Edelreizker usw. wimmelt von Maden. Gewöhnlich beginnen sie am Grunde des Stiels mit ihrem Werk, steigen in diesem auf bis in den Hut, zeriessen diesen nach allen Richtungen und verlassen ihn gewöhnlich durch die Sporenschicht. Bei alten Exemplaren von Boletus rufus kann man oft im Hut große Kammern, die eine Hälfte im Hutfleisch, die andere in der Sporenschicht, ausgehöhlt finden, in denen die fertige Filzmücke sitzt. Literatur über die Biologie der Pilzmücken ist mir nicht zugänglich, aber es gibt so viele Beispiele davon, wie oft Tier und Pflanze in ihren Lebensbeziehungen auf Gegenseitigkeit aufeinander angewiesen sind, und es hat viel für sich, daß die Pilzmücken nicht nur einseitig als Schmarotzer von den Pilzen leben, sondern diesen wiederum als Verbreiter ihrer Sporen, mit denen sie sich beim Verlassen des reifen Pilzes beladen, gute Dienste leisten. Und so mag auch ein Zusammenhang bestehen zwischen den Lärchennadeln, den Pilzmücken bezw. Maden, die den reifen Boletus elegans bevölkern und der Verbreitung und Keimung von dessen Sporen.

Ein Pilzgang im Oktober.

Von Rud. Chan, Nürnberg.

„Den letzten erfreulichen Segen
Gewährt uns die herbstliche Zeit.“

Die Wahrheit dieser Worte hat jeder Pilzfreund schon erfahren. Und wie wertvoll sind die Pilze gerade in der jetzigen Zeit der Not und Teuerung. Den Nährwert der Pilze will ich ganz beiseite lassen, über ihn sind die Ansichten verschieden. Aber heute kostet ein Pfund Gemüse Milliarden. Kartoffel können viele Leute garnicht bezahlen. Und die Pilze kosten nichts, die kann sich jeder selbst sammeln. Als angenehme Zugabe, die besonders für den Großstädter wertvoll ist, hat der Pilzsammler ge-

sunde, frische Waldluft und Auge und Sinn wird geschärft für die Naturschönheiten unseres herrlichen deutschen Waldes. Darum auf, mit frischem, fröhlichen Sinn, laßt uns in die Pilze gehen. Der Herbst ist die beste Zeit dazu, und wenn er nicht zu kalt ist, bietet der Oktober eine ganze Menge der herrlichsten dieser Männlein im Walde. Bald nachdem wir zwischen S'waig und Röthenbach bei Lauf den Wald betreten haben, sehen wir eine Anzahl grauweißer Pilze, meist von der Größe der leider verschwundenen 5 Mark-Stücke. Es sind Mehlpilze, auch Moosling genannt. Pax. prunau-

lus Scop. hat einen flachgewölbten, später etwas vertieften Hut mit unregelmäßig umgebogenem Rand und weicher Oberhaut, die sich bei feuchtem Wetter etwas fettig anfühlt. Die ungleichen, wie bei den Kremplingen, weit herablaufenden Lamellen färben sich im Alter schwach rötlich. Der kurze, meist exzentrische Stiel geht nach oben allmählich in den Hut über. Das weiße, saftige Fleisch, das stark nach Mehl riecht, läßt sich in Längsfasern zerteilen und ist selten madig. Wir haben gleich im Anfang einen vorzüglichen Speisepilz gefunden. Wenige Schritte entfernt finden wir einige nebelgraue Trichterlinge, *Clit. nebularis* Batsch. Diese derbfleischigen Pilze, 6—18 cm breit, sind halbkugelig, die älteren flach, etwas vertieft, der Hutrand eingerollt. Die trockene, in der Jugend bereifte Oberhaut wird bald aschgrau. Die schmaßen, etwas herablaufenden Lamellen sind erst weißlich und werden dann gelblichweiß. Der blasse, feste Stiel ist unten verdickt. Wir haben einen guten Speisepilz vor uns, der bis in den November hinein wächst. Unter Kiefern finden wir, weitergehend, den Echten Ritterling, *Trich. equestre* L. Er ist der beste und ergiebigste unter den Herbstpilzen. Sein fleischiger, grün-gelber Hut trägt meist noch den Erdboden. Er ist schmutzig, und da nicht hoch, oft kaum zu sehen. Ein geübtes Auge findet ihn aber meist in Massen. Die Oberhaut ist leicht abziehbar. Sein weißliches Fleisch ist derb, riecht und schmeckt schwach mehlig. Der schwefelgelbe Stiel ist derb, voll und hat nur oben eine charakteristische Höhlung. Die prächtig schwefelgelben Lamellen werden bis 1 cm breit. Der Echte Ritterling läßt sich gut trocknen und gehört zu den wertvollsten und ergiebigsten unter den Speisepilzen. Auf dem gleichen Platz finden wir auch *Tricholoma portentosum* Fr., den Grauen Ritterling. Der graue, rußfarbig gestreifte, dünnrandige Hut wird nicht so groß wie der des vorigen und trägt eine leicht abziehbare Oberhaut. Die breiten, dicken Blätter stehen weit voneinander und sind weiß bis schmutzigweiß. Der schlanke, weiße Stiel steckt oft tief im Boden. Das weiße Fleisch zerbröckelt in faseriger Form, am Stiel abgebrochen nach außen umrollend. Er gehört zu den besten unserer Herbstpilze, wird aber leicht wurmig. Von einem Baumstumpf leuchtet uns ein prächtiger Rasen des Büscheligen Schwefelkopfs *Hyph. fasciculare* Huds. entgegen. Dieser übelriechende Giftpilz beweist uns wieder, daß die Natur auch im unangenehmen schön ist. Der Gesamteindruck ist dem Auge ein Hochgenuß. Und sehen wir uns nun doch mal ein einzelnes Pilzchen an. Auf langem, wenn auch meist nicht geraden, blassem Stiel sitzt ein kleines, gleichmäßiges Hütchen von gelber Farbe mit dunkler, rötlicher Mitte. Lamellen giftgrün, Ring blaßgrün, aber leicht vergänglich. Auf dem gleichen Boden finden wir in großer Zahl *Canth. infundibuliformis* Scop. und *Canth. cinereus* Pers. Diese beiden grauen Leistlinge sind wohlschmeckende Suppenpilze und in immer wachsender Zahl mit dem vorschreitenden Herbst zu finden. Beide Pilze haben ausgesprochene Gelblingsform, der eine ist

graubraun und hat graue, breite Lamellen, die wie dicke Leisten aussehen, der Stiel ist schön wachsartig gelb. Der andere Pilz ist ganz grau. Leisten dunkler, nicht so markant, Stiel ebenfalls grau. Beide habe ich seit Jahren getrocknet als gute Suppenpilze kennen gelernt. Unsere Wanderung führt uns in etwas welliges Gelände und finden wir hier schöne Habichtsstachelinge *Hydn. imbricatum* L. Der braune, schuppige Hut gleicht dem Gefieder des Habichts, ist erst flach, später etwas vertieft und hat einen glatten, in der Jugend eingerollten Rand. Die weichen, grauen Stacheln gleichen einem Rehfell. Der grauweiße feste Stiel ist kahl und nur am Grunde schwachfilzig. Das grauweiße Fleisch riecht und schmeckt würzig, im Alter etwas bitter. Wir treten in herrlichen Hochwald ein und da leuchtet uns der schönste Schmuck unserer Wälder, *Am. muscaria* L., der Fliegenpilz entgegen. Diesen Pilz kennt jeder und obgleich giftig, putzt er unsern Nadelwald doch immer wieder schön heraus. Drum zerstört keinen Fliegenpilz. In seiner Nähe stehen einige Steinpilze *Bol. edulis* Bull., auch Herrenpilze genannt. Auch diesen Pilz kennt jeder Leser der „Z. f. P.“, sodaß ich mir eine Beschreibung sparen kann. Steinpilze finden ist für viele Pilzsammler ein Fest und eine Freude ganz eigener Art. Nachdem die Steinpilze sorgfältig geborgen sind, geht es weiter. An einem grasigen Wege stehen mehrere Gallertrichterlinge, *Gyroc. rufus* Jacq., die unsere Aufmerksamkeit einige Minuten fesseln. Der unregelmäßig trichterförmige Pilz ist gallertig-knorpelig, rötlich bis hellrotbraun und geht in einen kurzröhrigen, etwas helleren Stiel über. Dieser Pilz kann nur zu Salat verwendet werden. Unter einigen eingesprengten Laubbäumen finden sich verschiedene Pilze. Zuerst *Helv. crispa* Scop., die Herbstlorchel. Der elfenbeingelbe Pilz hat statt des Hutes einige unregelmäßige Lappen, die auf einem hohlen Stiel, der aus vielen ungleichen Röhren gebildet erscheint, sitzen. Der gebrechliche Pilz wird 2—10 cm groß, ist also sehr verschieden groß, Geruch vanilleartig, Geschmack gut. Nicht weit entfernt sehen wir einen Hexenring vom Maskenritterling *Trich. nudum* Bull. Dieser bildet einen herrlichen Anblick. Der einzelne Pilz ist blauviolett. Der gewölbte Hut hat eine kahle, über die Lamellen hinausreichende Oberhaut, die im Alter dunkler wird. Die leichtabößbaren Lamellen sind blauviolett und werden später dunkler, ins rötlichviolette neigend. Das schön violette Fleisch riecht und schmeckt angenehm. Der ebenfalls violette Stiel ist faserig berindet, wir haben also einen After-Ritterling vor uns. Dieser vorzügliche Speisepilz soll auch schon gezüchtet worden sein. Sicherer ist mir nicht bekannt. Wir begeben uns nun auf den Heimweg und finden zuguterletzt noch einige Stoppelpilze *Hydn. repandum* L., kleine, schön semmelgelbe Stachelpilze mit glatter Oberhaut und meist verbogenem Rand. Die gleichfarbigen Stacheln sind dick und verschieden lang. Stiel kurz, dick, exzentrisch, oft mehrere Stiele miteinander verwachsen. Das saftige Fleisch ist brüchig, überhaupt ist der Stoppelpilz leicht zerbrechlich. Dieser wetter-

festen Pilz wächst bis in den Spätherbst hinein und ist ein guter Speisepilz. Mit vollen Körben kommen wir heim. Was nicht gleich verwertet werden kann, wird sauber ausgebreitet und nicht im Korb bis zum nächsten Tag stehen gelassen, damit alles brauchbar bleibt und nichts verdirbt. Zum Schluß habe ich an den freundlichen Leser noch eine Bitte: Alle heute gesammelten Pilze,

ja überhaupt alle Pilze sollen sorgfältig aufgeschrieben werden, Sammeltag, Fundort und Vorkommen darf nicht vergessen werden. Denn nur, wenn jeder Pilzfrend mithilft, kann es der Gesellschaft für Pilzkunde gelingen, ihr großes Werk zu vollbringen. Dieses wichtige Werk ist die Anlage eines Standortskatalogs für die Pilze Mitteleuropas. Und hier kann jeder mithelfen.

Das botanische Institut Würzburg

benötigt dringend zu wissenschaftlichen Arbeiten der

Albinoform von *Collybia velutipes* (Winterpilz).

Um freundl. Zusendung unter Zusicherung des Ersatzes der Postgebühren wird gebeten.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Ein eßbarer Frühlingspilz.

Zu den schönsten pilzlichen Gebilden unserer Heimat gehört der Kronenbecherling (*Postularia coronaria* Jacq.), dessen nähere Beschreibung man in Ricken's Vademecum 2. Aufl. unter Nr. 1956 nachlesen möge. Jacquin, der Direktor des Schönbrunner botanischen Gartens, hat im Jahre 1778 zuerst diesen Schlauchpilz benannt und beschrieben. Außer aus Niederösterreich führt Dr. Rehm in Rabenhorst's Kryptogamenflora denselben noch von Laibach und aus Schlesien an, während die nur durch kleinere Schläuche und Sporen ausgezeichnete Abart *Macrocalyx* (Rieß) ihm aus dem Rheinland, von Krain und Zürich bekannt geworden ist. Weitere Standorte dieser Abart, wozu wohl die meisten mitteleuropäischen Vorkommnisse gehören dürften, erwähnt Dr. Rehm in Bd. I, Nr. 32 der Mitteilungen der Bayer. botan. Gesellschaft S. 392/93, wonach er auch bei Schliersee und Oberammergau in Oberbayern, dann bei Jena und Greiz gefunden worden sei, ferner auch die Standorte, die ich damals bei Weismain im nördl. Frankenjura festgestellt hatte. Hierzu kommen noch weitere Standorte: Andechs (Dr. Rehm), dann von mir gefunden auf Jurakalk hinter der Befreiungshalle bei Kelheim, auf Muschelkalk im Großholz bei Hochhausen a. Tauber (Baden), am Ochsenberg bei Ostheim v. d. Rhön, dann auch von verschiedenen Würzburger Herren vielfach in den Wäldern der Muschelkalkplatte rechts des Mains von Veitshöchheim bis Gambach, überall unter Kiefern über vermoderten Kiefernadeln zwischen Waldmoosen (meist *Hypnum* Schreberi) und auf Kalkboden; merkwürdigerweise hat ihn Herr Vill bei Windsbach in Kiefernwäldern auch auf Keupersandboden gefunden, so daß zwar wohl seine Abhängigkeit von Kiefern sicher sein dürfte, während er bezüglich der Bodenansprüche nur als kalkhold bezeichnet werden kann. Der herrliche, nach Rehm 5—10 cm breite, bis 5 cm hohe, dickfleischige, zuerst kugelig geschlossene und dann oben 7—10 lappig einreißende und da-

mit die anfangs farblose, dann violett werdende Fruchtschicht entblößende Pilz ist anfangs Mai bis Mitte Juni in nicht zu dicht stehenden Kiefernschlägen, besonders auch an den Waldrändern in halbschattigen Nord- und Ostlagen, meist tief im Moospolster eingesenkt, aufzufinden und tritt dann stellenweise in großer Menge auf, so daß es nicht zu verwandern ist, daß die ärmere Bevölkerung des nördlichen Frankenjuras seit jeher den fleischigen Pilz ähnlich der Morchel zu Speisezwecken eingesammelt hat. Unter dem Namen „Schlorchel“ und „Hollerpumpel“ diente sein Fleisch besonders als geschätzte Fastenspeise, es soll ähnlich zartem Kalbfleisch schmecken. Im heurigen nassen Juni hatte ich Gelegenheit, in der Rhön bei Ostheim am genannten Orte am 3. VI. Pilze in solch ungeheurer Menge zu finden, daß in kurzer Zeit Waschkörbe voll dieser faustgroßen Fruchtkörper hätten eingesammelt werden können. Leider hatte ich auf der Durchreise keine Gelegenheit, den Pilz zubereiten zu lassen; roh genossen schmeckte er etwas süßlich und fast haselnußartig. Zweifellos kann dieser Pilz in der pilzarmen Frühjahrszeit, wo uns fast nur Morcheln und Maischwämme zur Verfügung stehen, an Orten massenhaften Vorkommens, namentlich in feuchtwarmen Frühjahren, eine willkommene Ergänzung der Speisekarte bilden, wobei allerdings bei spärlicherem Vorkommen doch eine gewisse Schonung am Platze ist, um eine Ausrottung des schönen Pilzes zu vermeiden. Vielleicht erinnert sich im kommenden Frühjahr einmal einer oder der andere Leser an diese Zeilen und kann uns dann über seine kulinarischen Erfahrungen Mitteilung machen.

A. A d e - Gemünden a. M.

Pilzvergiftungen im Jahre 1923.

Bekanntlich sind *Amanita phalloides* (Grüner Wulstling, und *Helvella esculenta* (Speise-Lorchel), wie Herr Prof. Dr. Dittrich-Breslau statistisch nachgewiesen, als die gefährlichsten Giftmörder anzusehen, da fast 90% aller Pilzvergiftungen auf das

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1923

Band/Volume: [2_1923](#)

Autor(en)/Author(s): Chan Rudolf

Artikel/Article: [Ein Pilzgang im Oktober 198-200](#)