

S' Juchazen wird niemals gar  
 Da wird oan (einem) s' Herz so weit, wenn froh der Kuckuck schreit,  
 ‚Kuckuck‘; da kriegst a Schneid; geht's denga (doch) außa Leut'!  
 Kuhglocken überall, gluck, gluck, in Berg und Tal;  
 A dutzadmal schallt da da Widerhall.  
 Hodrioh luddi, hodrioh luddi schrei i vor lauta Freud,  
 Hodrioh luddi, hodrioh luddi haltt's noch so weit!

Erklärung zu Tafel 3.

Oben:

links: Leuchtmoos und Pantherschwamm auf der Arberhöhe; Kluft unter einer Fichtenwurzel; die hellen Flecken sind Leuchtmoos; davor Pantherschwamm (*Amanita pantherina*).

mitten: *Russula livida* (?) mit jungem Exemplar auf dem Hut (abnorm).

rechts: Am Brennes (Arber), Haus mit Blechdach, worauf Schwämme getrocknet werden (25. August 1917).

Unten:

links: Gallert-Becherpilz (*Sarcosoma globosum*) auf Fichtenboden. 13. Mai 1917 bei Wenzelbach im Vorderwald (3 Stunden von Regensburg).

rechts: *Polyporus montanus* Quél., metergroß, an den Wurzeln der großen Tanne bei Eisenstein.

## Morchel- und Lorchelzeit.

Von *Franz Kallenbach*, Darmstadt.

Der Frühling, die Zeit der Morcheln, Lorcheln und Becherlinge ist gekommen. Hierzulande geht man in den Auenwäldern des Rheines auf die Morcheljagd. Ulmen, Eschen, Pappeln und Weiden charakterisieren diese Auenwälder auf schwerem, lehmigem Boden. Haushohe Waldreben-Lianen hängen schaukelnd von den Urwaldriesen herab, in denen Reiher und Milan horsten. Speisemorcheln findet man dort zu guter Zeit, wenn die Äpfel blühen, in Menge, große und kleine, helle und dunkle, runde und spitze, hell gelbbraun, erdbraun bis fast olivschwarz, alles nur Formen einer Art, ein Paradies für den Artenfabrikanten. Man erkennt die Formen der Speisemorchel besonders an den unregelmäßigen Gruben mit wirr-verlaufenden Rippen. Sicher steckt in vielen Literatur-Arten noch manche Form der Speisemorchel (*Morchella esculenta*).<sup>1)</sup> Die Spitzmorchel mit fast olivschwarzem Hut kommt in diesen prächtigen Auenwäldern nur selten vor und wird leicht an den fast linalgeraden Längsrippen erkannt; ihre Gruben werden durch viel niedrigere Querrunzeln gebildet. Wohl treibt sich auch noch manche Spitzmorchel (*Morchella conica*) unter den Arten der Literatur mit längsrippigen Hüten herum. An der fleischigen Speisemorchel trägt sich der Pilzfreund rasch ein gutes Gericht zusammen. Nur wer zu spät kommt, muß sich mit der dünnfleischigen Käppchenmorchel (*Morchella rimosipes*) begnügen, die in unseren Auenwäldern oft legionsweise erscheint. Diese

<sup>1)</sup> Studienrat Herrfurth hat im vergangenen Jahr eine große Zahl von Riesemorcheln bei Stollberg beobachtet, die sicherlich auch nur hierhergehören. Sein Bericht wird noch erscheinen.

Morchel ändert hauptsächlich in ihrer Stiellänge ab, in ihrem Verhältnis von Hut zu Stiel. Meist ist dieser handlang, nur mit einem winzigen Kappchen. Trifft unser Pilzfreund mitten unter den normal-gestielten plötzlich einige Formen mit verhältnismäßig winzigem Stielchen und entsprechend größeren Hüten, dann ist rasch der seltene Fund fertig, *Morchella hybrida*, die halbfreie Morchel, die allerdings nach der Literatur mit der Kappchenmorchel identisch sein soll. Treue Gesellschaft leistet den Morcheln der aderige Becherling (*Peziza venosa*), der gleichzeitig mit jenen in den Auenwäldern oft in ganzen Herden erscheint. Die bräunlichen Becher — zuletzt innen wellig-runzelig — werden meist bis 10 cm breit; Pilze bis Kopfgröße sind seltener, aber alljährlich zu beobachten. „Flatschmorchel“ ist daher ein ganz trefflicher Volksname, wie er mir aus der Karlsruher Gegend von Kollege Stricker mitgeteilt wurde. Charakteristisch für unsere Flatschmorchel ist der auffallende Chlorigeruch, wie ich ihn unabhängig von verschiedenen Personen feststellen ließ.

Ein Glück, daß unser Morchelparadies nur im Frühling fruchtet; denn kaum hat die letzte Morchel ihr altersschweres Haupt geneigt, kaum läßt der Pirol seinen schallenden Jubelruf ertönen, dann gibt es ein jähes Ende mit all diesen Freuden, wenn die „Rheischnoke“ (Stechmücken) mit ihren ersten Vorboten erscheinen. Doch ist auch dieses Uebel ein Glück, denn die Schnakenschwärme sind die besten Schützer unseres Naturparadieses am Rhein.

Die Lorchel- und Becherlingsjagd führt uns in ganz andere Gehege, in die trockenen und heißen Dünen sand-Kiefernwälder der Rheinebene. Auch hier ist das frühe Erscheinen dieser Pilze ein Glück; denn die Sonnenglut eines richtigen Sommers ist in diesen sandigen Wäldern fast unerträglich. Am Rande der jungen Kiefernschläge findet man hier die Lorcheln (*Helvella esculenta*), zwischen der Nadelstreu und aus dem gelbbraunen Sande strecken sie in meist zahlreicher Gesellschaft ihre braunen, wulstig gefalteten Köpfe heraus. Die weißfüßige Lorchel (*Helvella albipes*) trifft man hier an den gleichen Örtlichkeiten, sie ist aber zu gleicher Zeit viel seltener, wenn auch stellenweise zahlreich; ihr Hut ist fast braunschwarz, mehr glattfaltig wie bei ihrem häufigeren Vetter. Mit diesen Frühjahrslorcheln gleichzeitig kann man eine ganze Reihe verschiedener und prächtiger Becherlinge in unseren Kiefernwäldern beobachten. Zuerst sei unsere prächtigste<sup>1)</sup> Frühlings-Pilzblume genannt, der violette Sternbecherling (*Peziza coronaria* var. macro-

<sup>1)</sup> Einen ebenso herrlichen Becherling — noch leuchtender in seiner zinnober-scharlachroten Farbenpracht — habe ich am 20. 3. 27 von Postdirektor Huber (Wiener Neustadt) erhalten. Es war der zinnoberrote Becherling (*Peziza coccinea*), der auf eingesenkten Holzstückchen wurzelt. Hier scheint die Art kaum vorzukommen, wenigstens habe ich sie nie finden können. In England ist ihr Vorkommen wohl häufiger, vielmehr läßt sich dies nach den trefflichen alten Darstellungen bei Greville u. Bolton vermuten.

calyx). Eine weißliche, bis fast faustgroße Kugel durchbricht die dünnen Moosrasen und die Nadelstreu; sternförmig reißt der obere Teil der Kugel auf, und wie eine herrliche, violette Tulpenblüte ist der Sternbecherling zwischen den dürren Kiefernadeln eingebettet. Allerdings stolpert der Unkundige über die meisten dieser prächtigen Fruchtkörper, weil sie zu meist kaum über die Bodenoberfläche vorragen. — Der breiteste Becherling (*Peziza perlata* Fr. — *ancilis* Rehm)<sup>2)</sup> ist hier ebenfalls nicht selten in gleicher Gesellschaft vorzufinden. Von oben täuscht die Hutfarbe fast eine Speiselorchel vor; wenn der Pilzfrend, der sie zum ersten Male findet, den schönen Fund aufnimmt und herumdreht, ist er sich sofort klar, daß es ein Becherling ist und keine Lorchel. Auch mikroskopisch ist dieser Becherling sehr leicht für den Anfänger in der Pilzkunde festzulegen und zwar durch die kegelligen Fortsätze (Anhängsel) auf beiden Seiten der eiförmigen Sporen.

Eine Zierde unserer häufigen Frühjahrsbecherlinge ist ebenfalls der hochgerippte Becherling (*Acetabula vulgaris*); die bräunlichen Becher sind sehr leicht kenntlich an den charakteristischen, weit aufwärts strebenden, blassen Rippen der Außenseite. Von anderen Becherlingen unserer Kiefernwälder führe ich nur kurz an: *Peziza sulcata*, *leucomelas* und *melaleuca*<sup>3)</sup>.

Auch sehr lehrreiche biologische Beobachtungen lassen sich an unseren Frühjahrspilzen anstellen. Wer hätte noch nicht einen Becherling, eine Lorchel oder eine Morchel aufgenommen und wäre nicht plötzlich erschrocken über die explosionsartig vom Fruchtkörper abgeschleuderten Staubwolken? Es ist das Sporenpulver, das ganz artilleriemäßig aus den Sporenschlauch-Kanonen dieser Schlauchpilze (*Ascomyceten*) beim Aufplatzen der Schläuche losgeschossen wird. Eine leichte Erschütterung der Fruchtkörper befördert die Ausschleuderung, besonders wenn man die Pilze eine kleine Weile in die warmen Sonnenstrahlen gehalten hat. Eine lehrreiche Rechenaufgabe ist es für Groß und Klein, das Wievieltausendfache ihrer eigenen Länge diese winzigen Sporen aus ihren Schläuchen herausgeschleudert werden.

Besonders bei feuchter Witterung wird man häufig ältere Hüte bei den Lorcheln finden, die ganz auffallend weißbereift sind. Wenn man von der braunen Fruchtschicht dieser Hüte ein wenig abkratzt, in einen Wassertropfen auf einem Objektträger bringt, ein dünnes Deckgläschen auflegt, so wird man bei mikroskopischer Betrachtung (schon bei schwacher

<sup>2)</sup> Auf meine diesbezügliche Anfrage im Puk, 1, 1918, S. 136, habe ich leider kaum eine Antwort erhalten.

<sup>3)</sup> Eine ganze Gruppe von Becherlingen zeigt folgende merkwürdige Eigenschaft. Setzt man dem mikroskopischen Präparate am Deckglasrand einen Tropfen Jodtinktur zu, so werden die Sporenschläuche besonders an der Spitze prächtig blau. Ricken hat daher dieser Becherlingsabteilung den treffenden Namen Bläulinge gegeben. Durch diese einfache chemische Reaktion ist man sofort in der Lage, einen gefundenen Becherpilz rasch in die entsprechende Abteilung einzuordnen.

Vergrößerung) eine große Zahl der elliptischen Sporen erblicken, die sich in Keimung befinden.

Die Schlauchpilze, zu denen Morcheln, Lorcheln und Becherlinge gehören, sind überhaupt äußerst empfehlenswert für die Einführung in die Mikroskopie der Pilze. Blätterpilze, Röhrenpilze usw. gehören zu den Ständerpilzen (Basidiomyceten); ihre Sporen — meist 4 — sitzen 4 Spitzchen (Sterigmen) der Basidie (des Sporenständers) auf. Basidien und Sporen der Ständerpilze sind zumeist verhältnismäßig klein und daher nur mit stärkerer Vergrößerung zu untersuchen. Bei den Schlauchpilzen wird die Fruchtschicht aber aus verhältnismäßig großen Schläuchen gebildet. Bei manchen Arten sind die Schläuche fast  $\frac{1}{2}$  mm lang und schon beim Bruch der Fruchtschicht mit einer guten Lupe — als Faserung senkrecht zur Oberfläche — sichtbar. Schon bei schwacher mikroskopischer Vergrößerung erblickt man in den riesigen Schläuchen die schräg nebeneinander gereihten Sporen — meist in der 8-Zahl. Auch die Sporen sind fast durchweg sehr groß im Vergleich zu denen der Basidiomyceten.

So bietet schon der Frühling eine Fülle von Beobachtungs-Anregungen für alle unsere Pilzfreunde jeder Richtung, sowohl für den kulinarischen Pilzliebhaber wie für den forschenden Pilzfreund, den Anfänger in dieser schweren, aber lieblichen Wissenschaft, wie auch für den Fortgeschrittenen.

---

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

---

### Deutsche Pilznamen.

Die Einteilung der Pilze in „Röhrlinge, Ritterlinge, Trichterlinge, Milchlinge usw.“ dürfte wohl heute als allgemein eingeführte Einteilung anzunehmen sein.

Bedauerlich erscheint mir demgegenüber die Benennung mancher Pilze durch einzelne Schriftsteller, abweichend von dieser Einteilung, mit Namen, aus denen man keinen Anhaltspunkt über die Zugehörigkeit des Pilzes zu einer der Pilzklassen entnehmen kann.

Ich nenne z. B. den „Graukopf“ unseres sonst von mir hochgeschätzten Mitarbeiters *Gramberg*. Der Name besagt mir, daß der Pilz grau ist, weiter nichts. Diese Eigenschaft teilt er aber mit sehr vielen anderen Pilzen. Nun gar der unglaublich scheußliche Name „Maggipilz“. Was ist das nun für ein Pilz? Irgendein besonders veranlagter „Riecher“ glaubt, der Pilz rieche nach Maggi. Danach soll nun ein Pilz, ein Erzeugnis der Natur, benannt werden, also nach einem noch ziemlich neuen Genuß- oder Nahrungsmittel, das vielleicht auch Pilzstoffe enthält. Zu welcher Gattung, welcher Klasse gehört nun dieser so schön bezeichnete Pilz? Ist es ein Täubling, ein Milchling, ein Ritterling oder vielleicht ein Röhrling? Ich kann mir keine ärgere Entgleisung denken, und ich



Frühlingspilze



- Reinhardt, M. O., Mykologische Mitteilungen. Ber. Deutsch. Bot. Ges. XLV. 1927. p. 131—138.
- Romell, Basidiomycetes from Juan Fernandez, collected by C. Skottsberg. The natural History of Juan Fernandez and Easter Islands, vol. II.
- Seyfert, Über Schnallenbildung im Paarkernmyzel der Brandpilze. Zeitschrift für Botanik. 19. 1927. p. 577—601. 22 Abb.
- Schinz, Der Pilzmarkt der Städte Zürich und Winterthur der Jahre 1924 und 1925 im Lichte der städtischen Kontrolle. Vierteljahrsschr. d. Naturforsch. Ges. in Zürich. LXXI. 1926. 32 pp. und 1 Bunttafel.
- Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk., 1926. Hefte 6—12. Aus dem Inhalt: Der gelbfleckige Champignon (A. Thellung); Bestimmen der Pilze (Flury); *Lepiota naucina* (Knapp); *Boletus Pierrhuguesii* (Knapp); *Russula adusta* Pers. et *densifolia* Secr. (Konrad); der falsche Eierschwamm (Rinner); der Champignon und seine Zucht; *Boletus chrysenteron* subsp. *versicolor* Rostk. (Konrad); *Morchella crassipes* (Süß); Wie schützt man sich vor Pilzvergiftungen? (Knapp); *Inocybe sambucina* (Knapp); *Encore l'Entolome livide* (Konrad); Pilzausstellungen und Exkursionen (Zaugg); Photographieren von Pilzen (Schreier); Hutpilze und Waldbäume (Fischer); Der größte Täubling, *Russula olivacea* (Knapp); *Lepidella echinocephala* (Süß); *Boletus radicans* et *pulverulentus* (Thellung); Sporenfarbe von *Lepiota naucina* (Romell); Bedeutung des Vorkommens des Elfenbein-Röhrlings unter der Arve (Thellung); Wert der Wulstlinge (Thellung); Sur la toxicité de quelques *Inocybes* (Wiki); Übersicht und Vergleich zweier unserer größten Pilzmärkte der Schweiz (Süß); Die Totentrompete (Thellung).

Erklärung zu Tafel 5: (vergl. Z. f. P., 1928, Heft 4, S. 58 ff).

### Frühlingspilze.

- Fig. 1: Weißfüßige Lorchel (*Helvella albipes* Fuckel), Eberstadt b. Darmstadt 11. 5./25, ca.  $\frac{1}{3}$  nat. Größe.
- Fig. 2: Speise-Morchel (*Morchella esculenta*), Stockstadt a. Rhein 20. 4./27, ca.  $\frac{1}{3}$  nat. Größe.
- Fig. 3: Hohe Morchel (*Morchella elata* Fr.), Eberstadt, auf einer Düne im Kiefernwald 18./4. 27, ca.  $\frac{4}{10}$  nat. Gr., ähnlich ist die Spitzmorchel.
- Fig. 4: Glatter Becherling (*Acetabula leucomelas* Pers.), Eberstadt 28. 4./25, ca.  $\frac{1}{3}$  nat. Gr.; die 3 linken Pilze sind aus dem Boden genommen, der rechte Pilz eingesenkt zwischen die Kiefernadeln.
- Fig. 5: Breitester Becherling (*Discina perlata* Fr.), Eberstadt 28. 4./25, ca.  $\frac{1}{2}$  nat. Gr.
- Fig. 6: Speise-Lorchel (*Helvella esculenta*), Eberstadt 16. 4./27, ca.  $\frac{1}{3}$  nat. Gr.
- Fig. 7: Aderiger Becherling (*Discina venosa* Pers.), Stockstadt 22. 4./27, ca.  $\frac{1}{4}$  nat. Gr.
- Fig. 8: Stern-Becherling (*Plicaria coronaria*), Eberstadt 13. 5./25, ca.  $\frac{1}{3}$  nat. Gr.; an den Stellen wo sich der Fruchtkörper sternförmig öffnet, sieht man deutlich eine Schichtung des Fleisches; die innere Schicht enthält die Sporenschläuche (Fruchtschicht).
- Fig. 9: Zinnoberroter Becherling (*Sarcoscypha coccinea*) auf faulendem Ästchen, leg. Huber-Wiener-Neustadt 22. 3./27, ca.  $\frac{2}{5}$  nat. Gr.
- Fig. 10: Kegelwarziger Drüsling (*Exidia glandulosa* Fr.), Darmstadt 17. 6./27, ca.  $\frac{1}{2}$  nat. Gr., an Eichenast; dieser Gallertpilz ist kein eigentlicher Frühlingspilz, sondern das ganze Jahr über anzutreffen; die schönsten Fruchtkörper findet man jedoch im Frühjahr und im Herbst; die charakteristischen Würzchen sind stellenweise gut sichtbar.
- (Sämtliche Aufnahmen von F. Kallenbach, Darmstadt, mit Zeiß-Tessar.)

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [7\\_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Kallenbach Franz

Artikel/Article: [Morchel- und Lorchelzeit 58-61](#)