

Aus der vorstehenden kurzen Übersicht geht hervor, daß in den Forschungen der ostbaltischen Pilzflora vier Perioden zu unterscheiden sind.

In der ersten Periode (1791—1848) beschränken sich die Pilzverzeichnisse nur auf eine geringe Artenzahl neben den Phanerogamen und zwar in den alten Florenwerken dieses Gebietes.

In der zweiten (1852—1900) sind die Pilze schon von dem Phanerogamen getrennt; am Anfang werden sie aber doch zusammen mit anderen Kryptogamen behandelt. Diese Periode wird durch die Arbeiten von *Dietrich*, *Gobi* und *Rothert*, gekennzeichnet.

Die dritte und wichtigste Periode (1900—1916) wird durch die planmäßige Verteilung der einzelnen Gruppen und Arten auf die verschiedenen Forscher charakterisiert. Wir könnten wohl diesen Abschnitt die *Bucholtz*sche Periode nennen, zufolge seiner großen Bedeutung, die diese Periode beeinflußt.

In der vierten, jüngsten, Periode sind mehr die praktischen Ziele behandelt und das Hauptinteresse ist den parasitischen Pilzen gewidmet.

Pilzwanderung durch die Kirchhellener Heide am 12. Oktober 1927.

Von Schulrat *Brock-Dorsten*.

Ein milder Oktobertag! Im bunten Herbstgewande prangt ringsum die Natur und träumt in beschaulicher Ruhe von den wenigen Sonnentagen, die uns das Jahr 1927 beschert hat. Frisch auf zu fröhlicher Wanderfahrt! Um 14 Uhr sammeln sich die Lehrkräfte des Amtes Kirchhellen an der Schule Holthausen, um gemeinsam die prächtigen Wald- und Heidegebiete zu durchstreifen, die sich von dort aus in behaglicher Breite bis zum Rheintal hinziehen. Pilzheil!

Am Töttelberg begegnet uns ein „Pilzjäger“. Bereitwillig zeigt er seine Beute: vorwiegend tadellose Maronenpilze. Am Wegesrande bemerken wir eine Gruppe von Frauen und Kindern. Sie haben ihr Sammelgut im Grase ausgebreitet: nur Kremplinge, einwandfreie Ware. Recht so! Sammle nur Pilze, die du kennst, dann brauchst du keine Pilzvergiftung zu befürchten! Alle Wetter! Da hier jeden Tag fleißig gesammelt wurde, ist für uns 20 Pilzfreunde wohl nicht viel mehr übriggeblieben. Gemach, lieber Freund! Ein Pilzkenner kommt stets auf seine Kosten. Sind doch unter den rund 3000 größeren Pilzarten bereits über 500 als essbar bekannt. Frl. W. bringt einen Kartoffelbovist. Schade, daß sein Sporenlager schon schwarz ist, ein junges Stück dieser allgemein verbreiteten und bekannten Art ist als Gewürzpilz gut verwendbar. Im übrigen merke: Alle jungen Bauchpilze sind essbar! Weiter! Ein hübscher Konsolenpilz leuchtet an den Baumstümpfen, die den Wegrand begleiten. Der bunte Schmetterling-Porling ist es — zäh wie Leder, aber ein passendes Schmuckstück, das Mutter Natur ihren sterbenden

Kindern mit ins Grab gibt. Die Augen links! Ein ganzes Heer gelbgrüner Blätterpilze zieht unsere Aufmerksamkeit auf sich: hier ein Büschel am Erdboden, dort ein ganzer „Rasen“ am alten Stamm. „Wie heißt der gelbe Bursche?“ fragt wißbegierig eine junge Lehrerin. „Das ist der büschelige Schwefelkopf“, ertönt es von mehreren Seiten. Sein wissenschaftlicher Name „Hypholoma fasciculare“ erinnert an die „Faschisten“. Wer den bitteren Gesellen mit etwas Natron abkocht und das Kochwasser abgießt, kann ihn ohne Schaden genießen. Unter seinen 20 Artgenossen gibt es aber auch recht brauchbare Speisepilze! Den fleischigen, ziegelroten Schwefelkopf dort an dem Stamm z. B. darfst du unbedenklich zubereiten. Er ist bis in den Winter hinein zu finden. Auch der Genuß des milden, gerunzelten Schwefelkopfs, den man meist in Gesellschaft mit seinem bitteren Vetter findet, hat mir noch nicht geschadet. Beachte die Farbe der Blätter! Nun still! „Waldmännlein“ ziehen sich unter die Laubdecke des Waldbodens zurück, wenn es ihnen in ihrem Revier zu laut wird.

Ei, sieh da! Unser „Detektiv“, der sich unbemerkt vom großen Haufen entfernt hat, schleppt einen ganzen Arm voll hübscher Naturkinder herbei. „Wer zählt die Völker, nennt die Namen?“ Mit stiller Befriedigung (Pilzessen!) betrachten wir zunächst den dunklen Maronenröhrling, Kastanien- oder Tannenpilz, der dem Steinpilz an Wert gleichkommt, sodann den kahlen Krempling, der unsere Hände und auch das Pilzgericht bräunt, im übrigen aber ein recht brauchbarer und ergiebiger Speisepilz ist. Leider haben uns die Pilzsammler für heute nur ein paar Stücke übriggelassen. Dafür gibt es aber umsomehr gelbweiße Täublinge deren scharfer Geschmack manchen Pilzfreund vom Sammeln abhält. Doch ein paar Minuten abgebrüht — und diese häufig vorkommende Pilzart wird recht schmackhaft. Im übrigen merke als Anfänger: Täublinge mit mildem Geschmack sind essbar. Darum meide vor allem den Speiteufel und den ihm ähnlichen, aber kleineren, gebrechlichen Täubling, die sich ebenfalls beide unter dem Sammelgut unseres „Detektivs“ finden. Wir prüfen sorgfältig jeden Pilz. Das Brauchbare wandert in den „Musterkorb“, alles übrige verbleibt als Saatgut im Walde; denn hier hat jeder Pilz seine Bedeutung.

In lebhaftem Lehrgespräch über die Vermehrung der Pilze wandern wir weiter, und neue „Sterne“ aus der Pilzwelt leuchten auf: zunächst das „Chamäleon“ unter den Pilzen, der zu den Trichterlingen gehörende Rosa-Lackbläuling, der in wechselnden Formen und Farben den Waldboden ziert und selbst den erfahrenen Pilzkenner täuschen kann. Als „Suppenpilz“ wandert er in den „Futterkorb“; desgleichen sein graubrauner, im trockenen Zustande weißlicher Vetter, der kleine Nabeltrichterling, der bis im November hinein zahlreich im Nadelwalde zu finden ist. Noch häufiger tritt der rotbraune Milchling auf. Im Geschmack erinnert er an Terpentin. Durch Abkochen und Einlegen in Essig kann man ihn aber genießbar machen. (Ostpreußen!) Dasselbe

gilt von dem dunklen, schmierigen Mordschwamm, dem wir auf unserer Wanderung immer wieder begegnen. Dagegen treffen wir den Maggipilz sowie den süßduftenden Milchling nur hier und da an. Als Gewürzpilze können wir sie verwerten. Merke: Alle Milchlinge mit milder Milch sind eßbar!

Achtung! Vorsicht! Der gelbe Knollenblätterpilz nebst seiner weißlichen Abart macht uns seine Aufwartung. Ein jeder betrachte ihn genau: dicke Knolle, Schleier, weiße Blätter, Hut oft mit Schleierresten, Geruch wie keimende Kartoffeln. Sein Bruder, der grüne Knollenblätterpilz, ist die Ursache fast aller Pilzvergiftungen mit tödlichem Ausgange. Daher muß ihn jeder Volksgenosse kennen lernen! Nicht ganz so gefährlich ist der ebenfalls zu den „Wulstlingen“ gehörende meist prächtig rot gefärbte Fliegenpilz. Ein schönes Stück nehmen wir mit — als Schmuck für unsere Pilztafel. Den Perlschwamm, seinen irgendwie rosa gefärbten Vetter, sammeln wir sogar als wertvollen Speisepilz ein. Leider haben Pilzsucher vor uns seine Reihen stark gelichtet, so daß wir uns mit wenigen, zum Teil madigen Hüten begnügen müssen (Hautabziehen!). Doch nun Schluß mit den gefährlichen Wulstlingen.

Freudestrahlend bringt ein Teilnehmer einen „richtigen“ Steinpilz herbei. Ein prächtiger Kerl! Ein Herrenpilz im wahren Sinne des Wortes! Leider sollte er der einzige seiner Art bleiben. Gold ruht tief im Berge! Dagegen finden wir noch einige Ziegenlippen, diesmal sogar madenfrei; ferner einen alten Birkenpilz — zum „Studium“; dann ein paar brauchbare Sandpilze und schließlich noch einige waschlederweiche Röhrlinge, die den Allerweltsnamen Kuhpilz führen. Merke: alle Röhrlinge ohne rote Stiele und Lamellen und ohne bitteren Geschmack sind eßbar!

Doch sind wir noch lange nicht am Ende unserer Forschungsfahrt. Ein Brand-Täubling wird seinem gelbweißen Vetter beigeßelt, und auch vom grasgrünen Täubling finden wir einige brauchbare Stücke. Auch damit ist der Sammel- und Wissensdurst der Pilzschüler noch nicht gestillt. Immer neue Arten erblickt das geübte Auge. Die kleinsten Arten werden dem „Wandervater“ gebracht, zunächst ein kleiner Zwerg mit gelblichen Blättern: der Erdschüppling; sodann ein schönfüßiger Helmling, dem sich der gerillte Bruder zugesellt; weiter ein dunkelvioletter Dickfuß, ein feuerblättriger Wasserkopf und ein Scheidenstreifling. Von letzterem konnten bis vor kurzem ganze Körbe voll gesammelt werden, doch nun ist seine Zeit vorbei; auch von dem prächtigen ledergelben Täubling finden wir nur noch einige faulende Stücke, und andere Schwämme treten an ihre Stelle, so der Honigpilz, der auch den rätselhaften Namen Hallimasch führt. Heute liefert er nur erst ein paar Hüte. Doch Geduld! Nach einer kleinen Weile wird er rasenförmig die Baumstümpfe schmücken. Goldene Zeit für den Pilzjäger! Vom Frostschneckling finden wir nur ein einziges Stück. Oder ist

Kirchhellen noch vom Frost verschont geblieben? Der Mensch soll sich über nichts wundern — am wenigsten über die Pilze, die in diesem Jahre garnicht, im nächsten Jahre vielleicht massenhaft erscheinen (siehe Egerlinge!) Den gelben Tannenflämmling, der uns ständig begleitet, lassen wir stehen, ebenso den bitterschmeckenden gefleckten Rübbling und den zartestbehangenen Saumpilz. Dagegen betrachten wir voll Bewunderung den Moos-Schwefelkopf, der in einem „Hexenringe“ eine Kiefer eingekreist hat. Wo nichts mehr zu holen ist, da hat auch der Pilz sein Recht verloren; daher schlägt er mit jedem Jahre größere Kreise. Dann bewundern wir noch die orangegelben Gallertränen an faulem Holze, sowie das ihnen „wissenschaftlich“ verwandte klebrige Schönhorn, das der Anfänger zu den bei uns nicht vorkommenden Korallenpilzen rechnet.

Nun trennen sich unsere Wege: die eine Gruppe zieht am Kletterpoth vorbei und findet prächtige Exemplare vom standhaften Ritterling, während die andere auf ihrem Gange durch die weite Heide neben zahlreichen Lackbläulingen an alten Stämmen hübsche Büschel vom rotfilzigen Ritterling einheimsen kann. Zuletzt wird die frohe Fahrt noch durch einen wertvollen Fund gekrönt. Wir entdecken mehrere Stockschwamm-Rasen und sammeln sie für unser Pilzgericht.

Damit sind wir am Ende unserer Pilzwanderung angelangt. Nur wenige Stunden hat sie gedauert, und doch wurden über 40 Pilzsorten festgestellt. Fürwahr, ein hochbefriedigendes Sammelergebnis, das wohl verdient, etwas näher beleuchtet zu werden. Das soll durch folgende Zusammenstellung geschehen. Es wurden gesammelt:

Zeichenerklärung:

- + bedeutet: giftig = 4 Arten;
 — bedeutet: ungenießbar — oder Speisewert nicht festgestellt — oder nach besonderer Zubereitung genießbar = 14 Arten;
 X bedeutet: eßbar = 25 Arten.

- a) Wulstlinge (*Amanita*):
 + 1. Gelber und weißer Knollenblätterpilz (*Am. mappa*),
 + 2. Fliegenpilz (*Am. muscaria*),
 X 3. Perlschwamm (*Am. rubescens*);
- b) Streiflinge (*Amanitopsis*):
 X 4. Scheidenstreifling (*Am. vaginata*);
- c) Ritterlinge (*Tricholoma*):
 X 5. Standhafter Ritterling (*Trich. stans*),
 X 6. Rotfilziger Ritterling (*Trich. rutilans*);
- d) Trichterlinge (*Clitocybe*):
 X 7. Dunkelgenabelter Trichterling (*Cl. suaveolens*),
 X 8. Rosa Lackbläuling (*Cl. laccata*),
 X 9. Hallimasch (*Cl. mellea*);
- e) Rüblinge (*Collybia*):
 — 10. Gefleckter Rübbling (*Coll. maculata*);
- f) Helmlinge (*Mycena*):
 — 11. Schönfüßiger Helmling (*Myc. calopus*),
 X 12. Gerillter Helmling (*Myc. polygramma*);

- g) Kremplinge (*Paxillus*):
 X 13. Kahler Krempling (*Pax. involutus*);
- h) Dickfüße (*Inoloma*).
 — 14. Dunkelvioletter Dickfuß (*In. violaceum*);
- i) Wasserköpfe (*Hydrocybe*):
 — 15. Feuerblättriger Wasserkopf (*Hydr. balaustina*);
- k) Schüpplinge (*Pholiota*).
 — 16. Erdschüppling (*Ph. terrigena*),
 X 17. Stockschwämmchen (*Ph. mutabilis*);
- l) Flämmlinge (*Flammula*):
 — 18. Tannenflämmling (*Fl. sapinea*);
- m) Saumpilze = Schwefelköpfe (*Hypholoma*):
 — 19. Büscheliger Schwefelkopf (*Hyph. fascicularis*),
 — 20. Gerunzelter Schwefelkopf (*Hyph. elaeodes*),
 X 21. Ziegelfarbiger Schwefelkopf (*Hyph. lateritium*),
 — 22. Zartestbeh. Saumpilz (*Hyph. hydrophilum*),
 — 23. Moos-Schwefelkopf (*Hyph. polytrichi*);
- n) Milchlinge (*Lactarius*):
 — 24. Rotbrauner Milchling (*L. rufus*),
 — 25. Saupilz (*L. turpis*),
 X 26. Maggpilz (*L. helvus*),
 X 27. Süßduftender Milchling (*L. glyciosmus*);
- o) Täublinge (*Russula*):
 + 28. Speiteufel (*R. emetica*),
 + 29. Gebrechlicher Täubling (*R. fragilis*),
 X 30. Lederfarbiger Täubling (*R. alutacea*),
 X 31. Brandtäubling (*R. adusta*),
 X 32. Gelbweißer Täubling (*R. ochroleuca*),
 X 33. Grasgrüner Täubling (*R. graminicolor*);
- p) Schnecklinge (*Limacium*):
 X 34. Frostschneckling (*L. hypothejum*);
- q) Röhrlinge (*Boletus, Boletopsis*):
 X 35. Tannenpilz (*B. badius*),
 X 36. Ziegenlippe (*B. subtomentosus*),
 X 37. Sandpilz (*B. variegatus*),
 X 38. Kuhpilz (*B. bovinus*),
 X 39. Steinpilz (*B. edulis*),
 X 40. Birkenpilz (*B. scaber*);
- r) Porlinge (*Polyporus*):
 — 41. Bunter Porling (*Pol. versicolor*);
- s) Hörnlinge (*Calocera*):
 X 42. Klebriger Hörnling (*Cal. viscosa*);
- t) Hartboviste (*Scleroderma*):
 — 43. Kartoffelboviste (*Scl. vulgare*).

Mit dieser trockenen Zusammenstellung wollen wir indessen unseren Wanderbericht nicht schließen, sondern noch kurz erwähnen, wie wir bei Herrn Gastwirt Schmidt in Kirchhellen das neue Wissen befestigt, unsern Körper und Geist wieder erfrischt haben. Zunächst werden die Pilze ausgebreitet. Dann geht es ans Putzen. Soweit als möglich werden die Hüte enthäutet, im übrigen aber Röhren und Blätter nur bei alten Pilzen entfernt. Nachdem diese sodann in kleine Würfel geschnitten und sorgfältig gewaschen sind, wandern sie in große Töpfe, wo sie nach Bei-

fügung der nötigen Zutaten (Salz, Pfeffer, Speckwürfel, Butter — Zwiebel nicht zu vergessen!) etwa 20 Minuten bei kräftigem Feuer schmoren. Gelbweißer Täubling und filziger Milchling werden vorher kurz abgebrüht. Schon bald verbreitet sich ein angenehmer Duft im ganzen Hause. Und dann erst die leckere Pilzmahlzeit! Sie macht der guten Frau Wirtin und ihrem Stabe fachkundiger Gehilfinnen alle Ehre — trotz der vergessenen Zwiebel! Nur schade, daß die Masse so zusammengeschrumpft ist. Doch vergiß nicht, daß der Pilz zu 90 Prozent aus Wasser besteht! Dazu kommen 2—3 Prozent Eiweiß und wertvolle Vitamine. Immer angeregter wird die Stimmung. Mit dem Absingen des Pilzliedes erreicht sie ihren Höhepunkt. Dann heißt es: Heimwärts fliegt er mit der Kunde! Ein jeder Teilnehmer nimmt die Erkenntnis mit nach Hause, daß wir in den heimischen Tieren und Pflanzen wertvolle Schätze besitzen. Und zu diesen Schätzen gehören auch die Pilze. Darum noch einmal: Pilzheil! Auf Wiedersehen!

Eigenartiger Morchelfund.

Von Studienrat *Herrfurth*, Stollberg (Erzgeb.).

In hiesiger Gegend, Stollberg i. Erzgeb., sind Morcheln überhaupt eine Seltenheit, so daß es sich wohl erklären läßt, wenn sich in der pilzsuchenden Bevölkerung hier für die Wulstlinge (*Amaniten*) der Name Morchel einbürgern konnte und mit großer Zähigkeit trotz unausgesetzter Belehrung in Schule, Presse und Ausstellung weiter behauptete. Wo die echte Morchel viel zu finden ist, wäre eine solche Verwechslung der Namen wohl kaum möglich. Ich fand aber hier, bzw. erhielt zur Untersuchung, in den 44 Jahren, die ich in hiesiger Gegend wohne, nur 3mal echte Morcheln, und zwar Speisemorchel (*Morchella esculenta*) und Spitzmorchel (*Morchella conica*). Diese waren alle nur in der Größe wie bei *Michael* II, 93—96 abgebildet, also ca. 10—12 cm hoch.

Am 29. Mai 1927 aber hatte man mir während kurzer Abwesenheit auf das Fenster einen großen Pilz zur Untersuchung gelegt, in Gestalt und Größe wie ein großer weitporiger Wandtafelschwamm, so daß ich von weitem erst glaubte, es sei eine Krause Glucke (*Sparassis crispa*). Beim Näherkommen aber sah ich dann sofort, besonders als ich einen Stiel erblickte, daß ich nur eine Morchel vor mir haben konnte; doch hatte ich bisher eine Morchel von dieser außergewöhnlichen Größe und Gestalt — der Kopf nicht nach oben in die Länge gezogen oder zugespitzt, sondern breitgedrückt — noch nicht gesehen. Nach Aufzeichnung der wichtigsten Merkmale sandte ich daher diesen Pilz, der mir als *Morchella gigas* Batsch erschien, aber auch Merkmale von *M. crassipes* Vent. aufwies, zur Mituntersuchung an Herrn *Kallenbach*, nachdem ich mir ein Viertel zur mikroskopischen Untersuchung zurückbehalten hatte.

Zur Feststellung des Standortes und weiterer Wachstumsverhältnisse forderte ich in hiesiger Zeitung den unbekanntenen Bringer auf, sich zu

ZOBODAT - 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): Brock

Artikel/Article: [Pilzwanderung durch die Kirchhellener Heide am 12. Oktober 1927
149-154](#)