

Pilzkalender

Autor(en): **Zaugg, H.W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **2 (1924)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935240>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

gelb dünnfleischig, das des Hutrandes oft durchwässert. *Lamellen* von der Farbe des Hutes, aber etwas blasser, meist ziemlich weit aber ungleichmässig herablaufend, zuweilen anastomosierend und quaderig—verbunden und die Fläche querunzelig, 6—12 mm breit, dicht, ungleichlang, oft mit dunkelbraunrötlicher Schneide, zuletzt weiss bestäubt. Die ganze *Fruchtschicht phosphoresziert* lebhaft im Dunkeln. Das Phosphoreszieren der Fruchtschicht dieser Spezies ist eine sehr auffallende Erscheinung und wohl nur wegen der Seltenheit dieser Art noch nicht beobachtet und in der Literatur festgelegt worden. Das Hymenium der frischen Pilze ist selbst leuchtend und strahlt in einem wunderbaren weisslichen Lichte. In einem Lichtschimmer eines ungefähr 30 köpfigen Rasens liessen sich in der Nähe gehaltene Gegenstände deutlich erkennen. Es dreht sich keineswegs um Leuchterscheinungen bei eintretender Fäulnis oder um photogene Bakterien, da das Leuchten von zwei von einander getrennten Standorten be-

obachtet wurde und zwar nur an frischen Exemplaren, die abgeerntet ihre Leuchtkraft deutlich verminderten und beim Trocknen oder bei Beginn der Fäulnis völlig verloren. *Stiel* von der Farbe des Hutes, Spitze oft weiss bestäubt (Sporen), schwach längsrunzelig, gelblich oder rotbräunlich, längsfaserig—gerieft, zäh, festberindet, schwammig—faserig ausgestopft, fast gleichdick, Basis aber meist durch das büschelig—rasige Wachstum verjüngt, spindelig—ausspitzend. 9—13 cm lang, 8—26 mm dick. Geruch und Geschmack sehr stark und angenehm gewürzig.

Standort: In gemischtem, lichtem Wald und am Waldrand auf Laubholzstümpfen, meist in vielköpfigen Büscheln (bis 30 Exemplare), aber auch einzeln.

Mikroskopische Untersuchung. Sporen weisslich, s. M. schwach gelblich bis farblos, rundlich, zentral—getropft, glatt 4—5 selten bis 6 μ . Basidien normal—keulenförmig, $24-36 \times 5-8 \mu$, viersporig.

Pilzkalender.

Von H. W. Zaugg, Burgdorf.

Kaum ist die reichliche Herbsternste an Kartoffeln, Obst und Gemüse eingesammelt und die Vorratskammer gefüllt, so machen sich schon die Vorboten des Winters bemerkbar. Die Nächte werden länger und kälter und mehr oder weniger starke Reife stellen sich ein. Die am häufigsten vorkommenden und bekanntesten Pilze verschwinden ziemlich rasch, denn sie vertragen diese Witterung nicht. Tritt dann gar Schnee und starker Frost ein, so sollte man glauben, es werde jedes Leben in der Natur unterbrochen und jedes Wachstum eingestellt. Insbesondere betrachten es viele Menschen als ein eitles Beginnen, zu dieser Zeit Pilze suchen zu wollen. Und doch bringt auch der Winter seine Schöpfungen in der Pilzflora, wie uns die Artikel «Die Trüffeln» von Herrn Knapp in Heft 11 und über den «Samtfuss-Rübling» von Herrn Schreier in Heft 12 unserer Zeitschrift beweisen. Aber nicht nur diese zwei Arten vermögen die Winterkälte zu ertragen und sich in der rauhen Jahreszeit zu entwickeln. Ihnen

gesellen sich noch 2 Speisepilze zu, die, wenn auch nicht häufig vorkommend, doch die Aufmerksamkeit des Pilzfreundes verdienen. Es sind dies: Der Winterfäuling (*Hebeloma hiemale* Bres.) und der Winterschnitzling (*Naucoria pellucida* Bull.). Nicht giftig aber doch ungeniessbar sind die das ganze Jahr vorkommenden: Rauchblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides* Fr.) und grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare* Huds.). Neben diesen gibt es aber noch eine ganze Anzahl von Vertretern, welche ihrer Kleinheit halber nicht beachtet werden, oder aber wie die meist mehrjährigen Schicht- und Lederporlinge ihrer holzigen oder lederigen Beschaffenheit halber keinen speziellen Wert für die Menschen aufweisen.

Wenn nun in der Zeitschrift für Pilzkunde die Veröffentlichung eines Pilzkalenders erfolgen soll, kann es sich deshalb keineswegs darum handeln, alle Pilzarten nach ihrer Erscheinungszeit geordnet hier aufzuzählen. Vielmehr sollen nur *grössere*,

ansehnliche Pilzarten und von diesen in erster Linie die *Speisepilze* Berücksichtigung finden. Einzig da, wo Verwechslungsmöglichkeiten mit ähnlichen giftigen oder verdächtigen Pilzen wahrscheinlich sind, werden letztere ebenfalls aufgeführt und wenn tunlich den essbaren gegenübergestellt. Das Pilzsammeln dürfte sich dadurch bedeutend vereinfachen, wenn jeder Pilzfreund zum voraus weiss, auf welche Pilzarten er in den verschiedenen Jahreszeiten Jagd machen soll.

Bringen wir nun das Kalenderjahr in Verbindung mit dem Pilzjahr, so ergibt sich das Vorkommen folgender Pilze in den Monaten

Januar und Februar:

1. Trüffeln (Tuber);
2. Winterrübling (Coll. velutipes Curt.);
3. Winterfälbling (Hebeloma hiemale Bres.)
4. Winterschnitzling (Naucoria pellucida Bull.)
5. Rauchblättriger Schwefelkopf (Hyph. capnoides Fr.);
6. Grünblättriger Schwefelkopf (Hyph. fasciculare Huds.);
7. Porlinge (Polyporus, Polystictus, Placodes). An Holz wachsende Pilze von ganz zäher oder holziger Beschaffenheit, die meist das ganze Jahr hindurch vorkommen und zum Teil mehrere Jahre brauchen bis zu ihrer vollständigen Entwicklung.

Bei ganz günstiger Witterung dürften im Februar vereinzelt auch schon Morcheln gefunden werden.

1. Trüffeln (Tuber). Mehrheitlich oder gänzlich unter der Erdoberfläche wachsende Fruchtkörper, die von Herrn Knapp in Heft 11, erster Jahrgang der Zeitschrift eingehend erläutert worden sind.

Die Rüblinge (Collybia).

Rüblinge nennt man eine Gattung der Familie Blätterpilze, welche etwa 60 bekanntere Arten umfasst und durch folgende besondere Merkmale gezeichnet wird.

Der Sporenstaub ist weisslich, unter

dem Mikroskop farblos. Der Hut ist gewölbt, im Alter fast flach, dünnfleischig, in der Jugend mit eingerolltem Rande. Der Stiel ist zentral, knorpelig—röhrig, oft in eine lange Wurzel ausgezogen, oder auch verdreht und ohne irgend eine Spur einer Wurzel. Die Blätter (Lamellen) sind ungleich lang; die längsten berühren den Stiel und sind abgerundet oder ausgebuchtet. Die meisten sind nackt, d. h. ohne Schleier. Ricken stellt 3 Armillaria-Arten mit teilweisem Velum, welches als Ring an der Stielspitze zurückbleibt, zu den sonst ringlosen Rüblingen, in welcher Gattung diese dann die beringten Arten bilden. Die Rüblinge sind selten auf Holz, meist auf dem Erdboden wachsende, faulende Fruchtkörper.

2. Der Winterrübling. (Coll. velutipes, Curt.) Die Beschreibung dieses Speisepilzes von Herrn Schreier findet sich in Heft 12 erster Jahrgang der Zeitschrift.

Die Fälblinge (Hebeloma).

Auch diese, etwa 24 Arten umfassende Gattung gehört zur Familie der Blätterpilze. Der Sporenstaub ist schmutzig hellbraun, braungrau, erdfarbig. Der meist mehr oder weniger schmierige Hut ist etwas gebuckelt und immer blassbräunlich—falb oder semmelfarbig, manchmal vom teilweisen Velum leicht schuppig. Der Stiel ist zentral und trägt an seiner Spitze mehr oder weniger deutliche Spuren des oft vergänglichen Schleiers. Unterhalb des Schleiers ist er schuppig oder faserig bis leicht sparrig, oberhalb der Ringandeutung an der Stielspitze immer mehlig. Die Blätter sind tonblass, im Alter schmutzigbräunlich, an der Schneide oft weisslich. Bei einigen Arten werden an den Blättern kleine Wasserperlen beobachtet, die als Tränen bezeichnet werden und schmutzige Fleckchen hinterlassen. Auch bei dieser Gattung sind die Blätter ungleich lang, die längsten am Stiele verschmälert angewachsen. Die Fälblinge sind fleischige, faulende Pilze, die nur auf dem Erdboden wachsen. Sie wurden immer als verdächtig betrachtet, doch gibt es unter ihnen gute Speisepilze und ist es nicht ausgeschlossen, dass die meisten Arten essbar sind.

3. Winterfälbling. (*Hebeloma hiemale* Bres.) Der Hut ist semmfalbb, kahl, schmierig, in der Jugend gebuckelt, im Alter flach, 2—4½ cm im Durchmesser. Der Stiel ist an der Spitze weissmehlig, unterhalb des vergänglichen Ringes weissgelblich, fast faserig, überall gleichdick, jung voll, später hohl. Die Blätter sind tonzimmtfarbig, am Stiel verschmälert angeheftet, mit weissflockiger Schneide. Der Geruch ist unbedeutend, der Geschmack etwas bitter, verliert aber das bittere beim Kochen. Der Winterfälbling ist essbar und erscheint vom Spätherbst bis zum Frühjahr in Gebüsch und an Waldrändern.

4. Winterschnitzling. (*Naucoria pellucida* Bull.) Ein kleinerer, in Wald und Flur vorkommender auch an Holzstückchen und Stengeln wachsender Blätterpilz mit wässrig-durchscheinendem, zimtbraunem Hut, zentralem, in der Jugend vollem, im Alter röhrigen Stiel. Er erscheint den ganzen Winter hindurch und ist essbar, kommt aber nicht häufig vor. (Um Basel sehr häufig.)

Die Schwefelköpfe. (*Hypholoma*)

Ebenfalls zu den Blätterpilzen gehörend, umfasst die Gattung der Schwefelköpfe etwa 17 Arten, die immer büschelig oder rasig an Baumstümpfen oder am Grunde der Stämme vorkommen. Der Sporenstaub ist dunkelpurpurn oder rotbraun. Der in der Jugend vorhandene Schleier löst sich vom Stiele ab und bleibt als getrennte Flocken oder als zusammenhängender Saum am Hutrande zurück, was dieser Gattung auch den Namen «Saumpilze» eingetragen hat. Der Stiel ist zentral und meist hohl, durch das büschelige Wachstum am Grunde ausgespitzt, bis spindelig ausgezogen. Die Blätter sind am Stiele angeheftet oder breit angewachsen.

5. Rauchblättriger - Schwefelkopf. (*Hyph. capnoides*, Fr.) Der 3—7 cm breite Hut ist dünnfleischig, glockiggewölbt—verflacht, gelblich, blass, ins Isabellfarbene neigend. Der Rand zeigt frisch eine feuchte, dunklere Zone, ist oft rissig und mit rauchgrauem Schleier. Die Blätter sind angewachsen, zuweilen mit einem Zahn herablaufend, breit, etwas gedrängt, erst blass

bis rauchgrau, dann dunkler, fast ins purpurne neigend. Der bis 1 cm dicke und 5 bis 10 cm hohe Stiel ist röhrig, aussen seidigglatt, in der Farbe dem Hute ähnlich. Der rauchblättrige Schwefelkopf ist ein milder Speisepilz, der das ganze Jahr hindurch zu finden ist.

6. Grünblättriger - Schwefelkopf. (*Hyph. fasciculare*, Huds.) Der dünnfleischige, anfangs glockige dann flache oder gebuckelte Hut wird 3 bis 7 cm breit, ist schwefelgelb, oft mit fuchsiger dunklerer Mitte. Die Lamellen sind am Stiel angewachsen oder buchtig angeheftet, sehr gedrängt, anfangs schwefelgelb dann grün, später dunkler schmutzig. Der vergängliche Schleier ist in der Jugend schwefelgelb. Der ½ cm dicke, hohle Stiel wird 5 bis 10 cm hoch, ist faserig, trocken fast seidig, oft gekrümmt, schwefelgelb, später ins Bräunliche neigend. Er kommt vorwiegend büschelig an Stöcken oder Wurzeln in und ausserhalb des Waldes fast das ganze Jahr vor. Der büschelige Schwefelkopf galt früher allgemein als giftig, dürfte aber seiner Bitterkeit halber nur als ungeniessbar bezeichnet werden.

Er hat einige Ähnlichkeit mit dem Winterrübling, dessen Stiel aber stets braun und sammethaarig, dessen Hut feucht schmierig ist. Auch mit dem Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*) könnte er allenfalls verwechselt werden, kommt er doch oft mit diesem am gleichen Stocke vor.

Die ganze Natur bewegt sich in ständigem Wechsel. Was erstirbt, wird stetsfort durch Neues ersetzt. So bringt auch jeder Monat neue Entwicklungen und neues Erstehen in der Pilzflora. Frühlingsanfang aber bedeutet für den Pilzfreund den Jagdbeginn auf hervorragende Speisepilze. So finden wir bei günstiger Witterung zu den schon genannten im Monat

März:

8. Märzellerling. (*Camarophyllus marzuolus* Fr.)
9. Die Morcheln. (*Morchella*, Dill.)

Die Ellerlinge. (*Camarophyllus* Fr.)

Die Gattung der Ellerlinge gehört bei den Blätterpilzen zu den Dickblättlern und

umfasst etwa 16 Arten. Der Sporenstaub ist weiss. Es sind alles zentralgestielte, weichfleischige Hutpilze, die kein Velum und deshalb auch keinen Ring an der Stielspitze und nie Schleierreste am Hutrande besitzen. Die Blätter sind dicklich, stehen entfernt voneinander und laufen entweder am Stiel herab oder sind an diesem breit angewachsen. Die Ellerlinge wachsen an grasigen Orten, meist ausserhalb des Waldes. Obwohl im ganzen ausgesprochene Herbstpilze, stellen sie doch schon im Frühjahr einen Vertreter auf den Plan. Sie dürften alle essbar sein.

8. Märzellerling. (*Camaroph. marzuolus* Fr.) Die Beschreibung von Herrn Schreier über diesen vorzüglichen Speisepilz findet sich in Heft 2 vom ersten Jahrgang der Zeitschrift.

Die Morcheln. (*Morchella*, Dill.)

Die Morcheln gehören zu den Schlauchpilzen und bilden für sich eine Gattung der Lorchelpilze (*Helvellaceen*), die etwa 11 Arten umfasst. Der gestielt—kopfförmige Fruchtkörper ist hohl, dünnfleischig und gebrechlich. Der ebenfalls hohle Kopf ist kegelförmig, rundlich, oval bis eiförmig. Eine Art besitzt an Stelle des Kopfes ein spitzkegeliges Hütchen, dessen Rand zum kleinen Teil vom Stiel absteht. Die Morcheln sind in trefflicher Weise von

Herrn Knapp in Heft 1 erster Jahrgang der Zeitschrift erklärt worden. Der Vollständigkeit halber sei hier noch die Beschreibung einer häufiger vorkommenden Art beigelegt und die Spitzmorchel etwas genauer umschrieben.

9a. Die Käppchenmorchel. (*Morchella rimosipes*, De Cand.) Das spitzkegelige, 2—3 cm hohe und 2 cm dicke, olivbraune Hütchen weist auf seiner Oberfläche ineinanderlaufende, oder querrippigverbundene Längsrippen auf, die am Scheitel schwarz, an den Seiten graugelb sind. Es sitzt käppchenartig auf einem weisslichen, klebrigen, abwärts verdickten, gewunden—längsfurchigen Stiel. Die Käppchenmorchel ist essbar und hat ihren Standort meist mit der Speisemorchel, in lichten Laubwäldern, an Wald- und Wegrändern, im Gebüsch, auf sandigem Boden längs der Flussläufe.

9b. Die Spitzmorchel. (*Morchella conica*, Pers.) Der Hut ist spitz- oder auch stumpfkegelig, doch mitunter auch rundlich (dann meist verkrümmt), mit ziemlich regelmässigen Längs- und Querrippen, welche tiefe, schmale, längliche Felder einschliessen, hellbraun, olivbraun, grau, graubraun, auch weisslichgrau, später meist dunkler, schwärzlich—grau oder braun, aber nie gelb. In Grasgärten, auf grasigen Plätzen, an Waldrändern.

Die höheren Pilze.

Von W. Stüss.

Vorwort.

Es wird unserer Zeitschrift für Pilzkunde mit Recht der Vorwurf gemacht, dass sie für den Anfänger zu wenig belehrenden Stoff bringe. Die meisten Leser werden es deshalb begrüessen, wenn in der Folge versucht wird, anlehnend an unsere besseren Pilzwerke, eine gekürzte Abhandlung über die bekannten Pilzgattungen zu veröffentlichen. Dabei sollen natürlich in erster Linie diejenigen Gattungen ausführlicher besprochen werden, in welchen Speisepilze vorherrschend sind. Leider ist es uns aus finanziellen Gründen nicht möglich, der etwas schwierigen Materie durch erklärende Abbildungen und Pilztafeln nachzuhelfen. Immerhin

hoffen wir im Verlaufe des Jahres eine Pilztafel über die beiden so oft verwechselten Wulstlinge: Pantherschwamm = *Amanita pantherina* De Cand. und Gedrungener Wulstling = *Amanita spissa* Fries bringen zu können. Des weitern gedenke ich jeder Gattung ein Standortverzeichnis beizugeben, wie wir es in Nr. 9, Jahrgang 1 bereits getan haben.

Wie der Baumeister, der bevor er sein Haus bauen will, hierzu zuerst seine Pläne bereitstellen muss, so ist auch der Pilzfreund, sofern er sich etwas eingehender mit der Pilzflora beschäftigen will, genötigt, den Grundbau das heisst, die wissenschaftliche Einteilung der Pilze kennen zu lernen. Nur so weiss er dann, wo und in welcher