

Umstrittener Wulstling

Autor(en): **Battaglia, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934341>

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.

wiesen. Dieses Verhältnis kann nicht durch eine absolute Wertangabe ausgedrückt werden; dass aber eine gewisse Proportion vorliegt, ist nicht zu verneinen.

Ein Vergleich ergibt folgendes Bild für junge und erwachsene Morcheln:

Stiellänge zu Huthöhe bei der

Hybridgruppe = 1 : 1 jung, erwachsen 3—4 : 1.

Esculentagruppe = 1 : 1 jung, erwachsen 1 : 1.

Conicagruppe = 1 : 2 jung, erwachsen 1 : 1,5. (Fortsetzung folgt.)

Umstrittener Wulstling.

Von J. Battaglia, Chur.

(Mit einer Kunstdrucktafel.)

Wenn ich heute dazu komme, mich mit einem umstrittenen Wulstling zu befassen, so gedenke ich nicht, einen wissenschaftlich wertvollen Artikel zu schreiben, denn so weit reichen meine Fähigkeiten noch nicht. Ich möchte vielmehr die Darstellung eines Pilzes aufgreifen und versuchen, darüber einige Anregungen zu veröffentlichen. Diese wollen veranlassen, in Zukunft schärfste Aufmerksamkeit walten zu lassen, wenn ein Pilz in Form einer Zeichnung oder Photo dargestellt werden soll.

Meine heutige Wiedergabe von «*Amanita strobiliformis*» (Vitt. 1835) will in erster Linie zeigen, wie es möglich ist, eine naturgetreue Zeichnung von Pilzen in einer Farbe (schwarz) herzustellen. Diese Pilze hatte ich ursprünglich in natürlicher Grösse in Farben gemalt, nun aber zum Zwecke einer möglichst wohlfeilen Wiedergabe einfarbig dargestellt. Die Zeichnung ist auch zum zweitenmal mit grösster Genauigkeit durchgeführt worden. Dies betone ich speziell deshalb, weil ich in anderen Wiedergaben in unserer Zeitschrift bereits mehr als einmal kleinere wiedergabetechnische Fehler beobachtet habe. In Klischeewiedergaben nach Photos habe ich schon oft bemerkt, dass die betreffenden Darsteller die letztern durch Nachzeichnen verbessern wollten. Dies darf und kann man wohl machen, aber dabei ist absolut notwendig, dass äusserst genau vorgegangen wird. So sah ich u. a. deutlich, dass auf einigen Photos die natürliche Lamellen-Linienführung nicht so verlief,

weil sie der betreffende Photograph verstärkt oder überzeichnet hatte. Dies ist im Interesse der Genauigkeit nicht erlaubt. Wenn wir schon irgendeine schwache Stelle einer photographischen Aufnahme verbessern wollen, dann dürfen wir dies nur genau ausführen, andernfalls schaden wir der getreuen Wiedergabe. Sind wir aber unsicher oder gar nicht imstande diese scheinbare Verbesserung sicher vorzunehmen, dann lassen wir es lieber sein, eine teilweise unscharfe Aufnahme ist immer noch besser als eine falsche «Verbesserung».

Die gleiche Genauigkeit, die wir beim Pilzbestimmen einzuhalten haben, müssen wir unbedingt auch bei der Wiedergabe von Pilzen anwenden.

Im Besonderen möchte ich mich noch mit Tafel I, Jahrgang 1939 unserer Zeitschrift, *Am. strobiliformis* auseinandersetzen, denn dieselbe gibt zu etlichen Bemerkungen Anlass. Denkt man an die grosse Empfindlichkeit eines «*Am. strobiliformis*», so kann man sich nur schwer vorstellen, wie eine solche «Photo» nach einem längeren Transport noch einwandfrei hätte hergestellt werden können. Dass auch hier von einer «überzeichneten» Aufnahme gesprochen werden muss, ist selbstverständlich. Wohl habe ich erst wenige ausgewachsene Exemplare dieser Wulstlinge gefunden und gesehen, aber noch bei keinem einzigen konnte ich die auf oben besprochenem Bild gezeigten «Fransen» (fast wollig-zottig

dargestellt) oder diese Art «Manschetten» feststellen. Zudem ersieht man deutlich, dass diese sogenannte Photo eher eine Zeichnung ist als eine Aufnahme, und ich vermute, dass bei der Ausführung derselben die persönliche Vorstellung aus dem Erinnerungsvermögen des Darstellers die wichtigere Rolle spielte, als das natürliche Vorbild. Bei der Darstellung kommt nur das in Frage, was wir selbst wirklich sehen.

Zum Abschluss gebe ich noch die natürlichen Masse meiner in Chur in gemischtem

Föhrenwald gefundenen Pilze bekannt. Höhe von der Knollenbasis bis zum Hutscheitel: 1=11 cm, 2=16 cm, 3=19,5 cm; Hutbreiten im Querschnitt: 1=6 cm, 2=8,5 cm, 3=17 cm. Alles weitere ist anhand meines Bildes proportionell feststellbar. Das Fleisch war bei allen Exemplaren leicht crème-gelblich, ebenfalls die Lamellen, jedoch letztere etwas heller als das Fleisch. Weiss, d. h. reinweiss waren nur die rahmartigen Fransen und im ganzen auch bei den jungen Exemplaren die rahmartige «Füllung» zwischen Stiel und Lamellen.

Pilzerscheinungen im Frühling und Vorsommer.

Von Hs. Kern, Thalwil.

Nachdem wir im vergangenen Winter eine Art Fernunterricht durchgeführt haben, soll in ähnlicher Weise mit andern Gattungen fortgefahren werden, vorausgesetzt, dass diese Artikel Anklang finden. Sie sind wiederum für diejenigen Leser bestimmt, denen rein wissenschaftliche Arbeiten fern liegen und die gerne aus dem Gelesenen unmittelbaren Nutzen ziehen möchten. Heute behandeln wir das Naheliegende und im nächsten Heft die Milchlinge. Um unserer Aktion, siehe S. 39/40 d. Jahrg., Richtlinien zu geben und zugleich höheren Ansprüchen zu genügen, folgen am Schluss diesbezügliche Hinweise.

Bevor wir uns jedoch an die Pilzbesprechungen machen, geben wir der bestimmten Erwartung Ausdruck, dass unsere lernbegierigen Leser ihre hiedurch erworbenen Kenntnisse nicht missbrauchen, weder auf Pilzraub ausgehen, noch alles nur einigermaßen Verwertbare aus dem Walde heimschleppen. **Der Sammler hat die Pflicht, mit Vernunft und Verständnis für die freigebig spendende Natur nur seinen gerechten Anteil zu ernten.** Er darf nie vergessen, dass sich die Natur auch rächen kann. Sie tut dies immer dann, wenn der Mensch störend in ihr Walten eingreift und die falsche Meinung hat, alles sei nur für ihn da. **Möge daher jeder, der das Pilzabzeichen**

trägt, stets den hohen Gedanken des Naturschutzes hegen und — was noch wichtiger ist — in die Tat umsetzen.

Märzellerling. *Camarophyllus marzuolus*, Fr., April bis Mai, mancherorts auch früher. Kennzeichen: In Büscheln, eng gedrängt, aus dem Boden herausbrechend. Im Moos, gern unter Weisstannen. Hut anfangs weiss, wird bald grau bis schwärzlich, oft missgestaltet. Stiel und Lamellen werden grau, letztere sind dick, queradrig, kurz herablaufend. Guter Speisepilz, kommt nicht immer und nicht überall zahlreich vor.

Maipilz, *Tricholoma Georgii*, Clus. Mai bis Juni, in Laub- und Nadelwald, in Gebüsch und an Wegen, rasig oder in Kreisen. Merkmale: Hut jung kugelig, später ausgebreitet, oft unregelmässig. Lamellen weiss, sehr eng, bis 1 cm breit. Stiel faserig berindet. Fleisch weiss. Rahmgelbe Farbe und starker Mehlgeruch wegleitend.

Purpurfilziger Ritterling, *Tricholoma rutilans*, Schff. Erscheint im Juni, Juli bis in den Herbst, auf Nadelholzstöcken. Purpurroter, filziger Hut, gelbrötlicher Stiel und gelbe Lamellen. Fleisch mild, im Alter erdigen Geschmack, junge Exemplare als Mischpilze verwendbar, abgebrüht zu Salat.