

# Literaturreminiszenzen

Autor(en): **Imbach, E.J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934084>

## **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.

schuppig bekleidet. Durch das Sporenpulver werden die Hüllresten, oder die fädigen Anhängsel, am Stiel rost- oder zimtbräunlich.

**Fleisch:** Anfänglich violettlich, dann weiss oder graulich je nach Standort oder Witterung. Kompakt, fest, derb. Der Geruch ist meist unbedeutend, selten wohlriechend. Der Geschmack des frischen oder gebratenen Fleisches fand ich meist herb, mit mehr oder weniger kratzendem Nachgeschmack.

Die Art fand ich ausschliesslich an Waldrändern, in Waldwiesen, bei Tannen. Nach Jaccottet-Nüesch kommt der Pilz im Herbst in Eichenwäldern vor, und das Fleisch ist schmackhaft, ziemlich gut. Nach Mitteilungen von Habersaat ist der Geschmack nicht herb, sondern sehr angenehm. Nach Rolland essbar. Nach Constantin et Dufour, welche beiden Autoren diese Art mit «farouche» = Wilder Haarschleierling benennen, gilt er als giftverdächtig. — Wahrscheinlich sind Standort und Witterung massgebend. (? Red.) Rein weisses Pilzfleisch, das nicht zu feucht ist, wird für den Genuss zulässig sein. Ähnliche Erfahrungen machte man bekanntlich auch beim Genuss anderer Pilzarten, z. B. beim Nebelgrauen Trichterling = *Clitocybe nebularis*, Hallimasch = *Clitocybe mellea*, Schild-Rötling = *Entoloma clypeatum*, sowie bei gewissen Varietäten von Champignons (*Psalliota xantoderma* und *flavescens*).

**Standort und Zeit:** In Laub und Nadelwäldern, Heiden, Waldwiesen, Waldrändern. In Gruppen, eng beisammen (daher mitunter zu feuchte, zum Teil schimmelige Formen). An schattigen Orten, auf moosigem grasigem Boden nicht häufig. Im Flachland fehlt er angeblich.

**Verwechslungsmöglichkeiten und Abbildungen:** In den Werken von Ricken, Jaccottet, Rolland, Konrad et Maublanc ist diese Art farbig gut abgebildet, d. h. unter den Artnamen wie vorgenannt: *Cortinarius variicolor*, *torvus*, *praestans*: Hingegen stimmt die Abbildung im Werke von Ricken: «Die Blätterpilze», zum Artnamen *torva* Fries, nicht. Das fragliche Bild stellt eine andere Art dar. Aber welche? — Im dreibändigen Werk von Michael-Schulz stimmt das zugehörige farbige Bild von *Phlegmacium variicolor* Persoon bestimmt nicht mit der Artdiagnose *Cortinarius variicolor* Persoon überein. Das fragliche Bild stellt eine Form des Kastanienbraunen Schleimkopfes = *Phlegmacium spadiceus* Batsch dar, welcher essbar ist. In früheren Ausgaben dieses Werkes ist hinreichend ersichtlich, dass das im Längsschnitt gezeigte Pilzfleisch weiss ist mit blassgelber Verfärbung, leider auch mit dem falschen Artnamen: *largus* Fries, statt *spadiceus* Batsch. — Damit sei aber dem allgemein beliebten und vorzüglichen Pilzbestimmungswerk kein Abbruch getan.

---

## Literaturreminiszenzen.

Von E. J. IMBACH.

Die gründliche Auseinandersetzung mit einer Gattung erfordert ausser fleissiger Beobachtung zwangsläufig das Studium nicht nur der eigenen Fachbibliothek, sondern auch die Zuhilfenahme jedes nur erreichbaren einschlägigen Werkes. Dass ein solches Unterfangen nebst einem bedeutenden Aufwand an Arbeit auch sehr zeitraubend ist, erscheint be-

greiflich. Derartige Bemühungen sind — abgesehen vom Einblick in den Wandel der wissenschaftlichen Erkenntnisse — in der überragenden Zahl von Fällen positiv. Meist wird der Suchende für seine Geduld und sein Ausharren wider Erwarten gut entschädigt. Ähnlich erging es auch mir mit den Morcheln. Über einiges wurde schon in Abhandlungen berichtet, wie

bezüglich Linné, Cooke & Berkeley, Bigeard et Guillemain, etc. etc. Die nachfolgenden Zeilen möchten als Ergänzung gewertet werden.

Eine der auffallendsten Feststellungen, denen man in vielen ältern und neuern, vorwiegend volkstümlichen Werken begegnet, sind die schlechten Morchelbilder, die mit der Wirklichkeit nur sehr unvollkommen übereinstimmen.

In das gleiche Kapitel gehört die nicht seltene Übernahme von Bildern und Texten samt ihren anhaftenden Fehlern und Irrtümern von einem Werk ins andere. So finden wir z. B. in Prof. Dr. Ahles Werk 1876 ein etwas zweifelhaftes Bild von Morcheln, das mit *M. esculenta* bezeichnet ist. Das hinderte nicht, dass 1921 W. Cleff dasselbe auch für sein Werk übernahm und dazu die besagten Morcheln auf die Arten *esculenta* und *conica* erweiterte.

Wie irreführend unglückliche Kombinationen von Spezies und Standort sein können, zeigt besonders Jaccottet, der seinem ausgezeichneten Bilde der *M. conica* einen unmöglichen Standort unterschiebt, nämlich denjenigen der *M. deliciosa*.

Das Fehlen der letztgenannten Morchel als selbständige Art im grössten Teile der Literatur mag s. Zt. auch unsern Schweizerforscher F. Leuba 1890, weil auch er aus diesem Grunde eine Morchelart der Conicagruppe zuviel fand, bewogen haben, die Art *M. abietina* (Leub.)<sup>1)</sup> aufzustellen. Es erging ihm da ähnlich wie mir, als ich einmal einem prominenten Freunde verschiedene Exemplare der drei Gruppenarten sandte und dazu schrieb, er möge der dritten und häufigsten jeden nur erdenklichen Namen geben, ich sei mit allem einverstanden, nur dürfe dieser nicht auf *elata* oder *conica* lauten. In unserer Zeitschrift finden wir die *M. deliciosa* in den ersten 19 von 20 Jahrgängen nie erwähnt. Erstmals 1942 auf meine diesbezüg-

liche Sendung an Kern, Thalwil, fand diese als selbständige Art die verdiente Gnade.

Ziemlich selten kommt es vor, dass man über Morchelvergiftungen liest. Von einer solchen weiss der «Pilz- und Kräuterfreund» 1918 sowie Jaccottet zu berichten. Letztere wurde mit dem Vorhandensein von giftigem Blütenstaub der Aroidee, *Arum maculatum* abgeklärt. Bei ersterer ist fast anzunehmen, da etwas von Helvellasäure angedeutet wird, dass es sich dabei um Lorcheln gehandelt haben kann.

Berichten von Morchelfunden in Riesenexemplaren begegnet man hie und da. Ausser unserer Zeitschrift 1929, S. 71, berichtet auch die Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde fast zu gleicher Zeit 1929, S. 157 über solche. Mein Dossier (Gedankenaustausch mit H. K., Th.) erinnert mich an meinen eigenen Fund von *elata* mit 32 cm Höhe und 28 cm Umfang. Den interessantesten aller Fälle erzählt der Schwede Romell im Puk\*) 1921. Dieser Fund von Underaker in Jämtland, Schweden, hatte sogar eine Höhe von 85 cm, bildsprachlich also eine Saurierdimension.

Nur ein einziges Mal stiess ich in Schwalb 1891 auf eine Abbildung, die *M. rimosipes* und *M. hybrida* nebeneinander, aber unter einem Namen segelnd zeigt. Bei dieser Gelegenheit soll noch auf die beiden Schnitte von *hybrida* und *rimosipes* in Michael Schulz hingewiesen werden, die wie keine andere Abbildung den differierenden Charakter dieser beiden so umstrittenen Arten festhält.

Abschliessend mag vielleicht noch interessieren, dass es mir nie gelang den vollen Namen des Schöpfers der Gattung *Morchella* Dill. irgendwo voll ausgeschrieben festzustellen und damit zu erfahren.

<sup>1)</sup> Vom standortlichen Gesichtspunkte aus betrachtet, eine vorzügliche Benennung.

\*) Pilz- und Kräuterfreund.