Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 26 (1948)
Heft: 4

Artikel: Transsylvanische Pilze
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933988

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE
BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko, association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Otto Schmid, Wallisellen, Gartenheimstraße 11. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 7 61 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 7.20, Ausland Fr. 9.—. Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.–, 1/2 Seite Fr. 38.–, 1/4 Seite Fr. 20.–, 1/8 Seite Fr. 11.–, 1/16 Seite Fr. 6.–. *Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an Bombardelli Natale, Untere Briggerstraße 9, Winterthur-Töß. – *Nachdruck* auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewillligung der Redaktion verboten.

26. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. April 1948 – Heft 4

Transsylvanische Pilze

Da sich seit Kalchbrenner und Schulzer niemand mehr eingehend mit den Pilzen Siebenbürgens befaßt hat, sei hier wieder einmal nach längerer Zeit ein kleiner Blick in dies für den Pilzfreund interessante Gebiet getan. Zwar unterscheidet sich die dortige Pilzflora nicht in dem Maße von derjenigen nördlich unserer Alpen, wie sich zum Beispiel die Flora Südeuropas, Südwesteuropas und die des südlichen Alpenrandes von der unseren unterscheidet (als Beispiel mag hier nur dienen, daß in Südeuropa und Westeuropa etwa die Gattung der Wulstlinge [*Amanita*] und Schirmlinge [*Lepiota*] eine größere Artenzahl aufweist, während nördlich der Alpen wieder mehr Schleierlings-Arten [*Cortinarius*] anzutreffen sind), doch hat auch Siebenbürgen seinen eigenen, ganz bestimmten Artenkreis. Obwohl auch die Wälder dort aus den gleichen Bäumen bestehen, wie bei uns, ist doch die Bodenbeschaffenheit etwas anders, und die zahlreichen Obstgärten, die namentlich in Mittelsiebenbürgen stets einen sehr großen Raum einnehmen, erhalten durch die Anpflanzung von Steineichen, Maulbeerbäumen, Oliven und Feigen manchmal einen fast südlichen Charakter. Hier ist stets auch eine große Zahl von Pilzen anzutreffen.

Betrachtet sei hier speziell das Gebiet Mittel-Siebenbürgens zwischen Sighishoara (Schäßburg) und Udvarhely (Odorhei), das von den magyarischen Szeklern bewohnt wird. Auffällig ist hier vor allem die lehmig-tonige Beschaffenheit des Bodens. Seltener erblickt man die uns vertraute, schwarzbraune Humusfarbe. Oft leuchtet der Boden trotz üppigster Vegetation weithin in hellem Lehmgelb. Es ist reines Laubwaldgebiet: Rotbuche, Hainbuche, Stieleiche, Espe und Sträucher wie Hasel, Weißdorn, Schlehe usw., herrschen vor. Die Obstgärten bestehen in der Hauptsache aus Apfel- und Pflaumenbäumen aller Art, erst dann kommen Birnbäume und zuletzt Kirschbäume. Bei den Pilzen zeigt sich im Waldgebiet ein direkt in die Augen springendes Vorherrschen der Milchlinge und Täublinge

(*Lactarius* und *Russula*) die in der Hauptpilzzeit überall den Waldboden beherrschen, woraus sich ergibt, daß diese auch dort die ausschließlichen Marktpilze sind. Marktpilze sind neben dem Pfifferling (*Cantharellus cibarius* Fr.), der dort in kleineren Gruppen wächst und meist fast riesige Dimensionen annimmt, der Pfeffermilchling (*Lactarius piperatus* Scop.), der dort Bitterpilz heißt (während der bedeutend besser schmeckende Brätling (*Lactarius volemus* Fr.), der dort ebenfalls häufig ist, als Speisepilz so gut wie unbekannt ist), der Grünliche Täubling oder Grüngefelderte Täubling (*Russula virescens* Fr.) als Blautäubling, der Violettgrüne Täubling (*Russula cyanoxantha* Schff.) und *Russula grisea* Gill. Diese vier Arten werden dort mit Speck im Rohr gebraten. Noch häufiger, als diese Marktpilze ist im Buchenwald der Heringstäubling (*Russula xerampelina* Schff.) in der Form *Russula roseipes* Ricken (bei dem ich aber nur an überständigen oder länger lagernden Exemplaren einen Heringsgeruch bemerken konnte). Am Rande des Eichwaldes im Grase der Gelbfleckende Täubling (*Russula sanguinea subsp. sardonia* Bres. = *Luteotacta Rea*), der Eichenmilchling (*Lactarius quietus* Fr.) und der Queradrige Milchling (*Lactarius insulsus* Fr.). Am selben Standort, aber seltener, war der Scharfe Kammrandtäubling (*Russula sororia* Fr.), mit ekelhaftem, scharf durchdringendem Geruch. Manche Arten waren besonders schön entwickelt, so zum Beispiel der Grüne Speisetäubling (*Russula heterophylla* Fr.) im Buchenwald, ziemlich dickfleischig und sehr kompakt, so daß er auch im normal durchfeuchteten Zustand jeden anderen, gleichgroßen Täubling an Gewicht übertraf; Hut ganz olivgelb, ganz olivbraungrün und olivgrün bis graulichgrün mit dunkelpurpurner Hutmitte. Wer weiß, vielleicht hätte der eine oder der andere Autor hier wieder einmal eine *Russula furcata* gefunden haben wollen. Der genaue Standort dieser Art war: Cristurul-Saquesc (Szekely-Keresztur) in der Nähe des Salzbades im tiefschattigen Buchenwald, Sommer. Einen Täubling, den der verstorbene Pilzforscher und Täublingsspezialist Julius Schäffer als *Russula Turci* Bres. ansprach, fand ich unter Weißbuche, obwohl er ein Nadelwaldbewohner sein müßte. Sehr häufig war auch der Stinktäubling (*Russula foetens* Pers.) und unzählige andere Lactarius- und Russula-Arten, die zu bestimmen ich noch nicht die Gelegenheit hatte. Durch diese reiche Lactarius-Russula-Flora ähnelt die Pilzflora Mittelsiebenbürgens vor allem derjenigen Osteuropas.

An Wulstlingen waren häufig unter Eichen der Perlpilz (*Amanita rubescens* Fr.) in sehr schlanker, dunkelrotbrauner Form, und der Porphyr-Wulstling (*Amanita porphyrea* Fr.). Auch der grünliche Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* Fr.) war hier nicht allzu selten. Der Streifling (*Amanita vaginata* Bull.) war überall verstreut anzutreffen. In unserem Obstgarten unter Steineichen fand ich den Fransigen Wulstling (*Amanita strobiliformis* Vitt.), creme-weiß mit graulichweißen, dicken Hüllresten und sehr groß und kräftig. Diese Art, sowie die kleinere *Amanita solitaria* Bull. habe ich auch bei uns immer nur in der Nähe von Eichen im Grase gefunden. Am selben Standort wuchs ein großer, weißer weichschuppiger Schirmling mit sofort starkrötendem Fleisch. Für *Lepiota nympharum* Kalchbr. war er zu groß und weiß, die Statur war eher die eines großen schlanken Egerlings (*Psalliota*), doch waren natürlich die Lamellen auch bei ausgebreitetem Hut reinweiß und die Schuppen lepiotaartig. Sollte es sich um eine neue, wohl

südosteuropäische Art handeln, der Standort ist so, daß sie sicher wieder zu finden ist und genau bestimmt werden kann: Im Obstgarten, unter Steineiche, Cristurul-Saquesc (Szekely-Keresztur), im Sommer. Im Auenwald unter Erlen, Weiden und Pappeln sah ich oft einen kleinen, weißen Schirmling in Herden, doch konnte ich mangels eines Mikroskops nicht entscheiden, ob es sich um *Lepiota cristata* Bolt. oder *Lepiota clypeolaria* Bull. handelte.

Auffällig war in dieser Gegend das verhältnismäßig seltenere Auftreten von Tricholoma-Arten. Der Hallimasch (*Armillaria mellea* W.) ist auch dort häufig, aber als Speisepilz so gut wie unbekannt. An Rüblingen waren mir nur der Breitblättrige (*Collybia platyphylla* Pers.) und der häufige Wurzel-Rübling (*Collybia radicata* Relh.) aufgefallen. Cortinarius (Schleierlings)-Arten findet man etwas weniger, als in unserem Gebiet, ebenso *Inocybe* und *Paxillus*, häufiger dagegen wieder Derminus-Arten. Egerlinge (*Psalliota*) gab es in der dortigen Laubwaldregion wenige. Eine Art, die stark an den Schafchampignon (*Psalliota arvensis* Schff.) erinnerte, aber nirgends gilbte, noch Anisgeruch aufwies, sondern hierin die Merkmale des Wiesenchampignons (*Psalliota campestris* L.) oder Gartenchampignons (*Psalliota hispora* Lge.) zeigte, wuchs unter Rot- und Hainbuchen am Waldrand.

Von Hygrophorus-Arten hatte ich nur eine genauer bestimmt, es war dies die (strittige) Art Rickens: *Limacium glutiniferum* Bull., der Orange-Schneckling. Sie war blaßorange und erinnerte an *Limacium pudorinum* Fr., war aber etwas kleiner. Dieser Pilz war es, der durch seinen eigentümlich-strengen Geschmack ein ganzes Pilzgericht verdorben hatte. Wenn dieser Geschmack auch nicht allzu stark war, so war er doch sehr unangenehm. Ich hatte diese Art irrtümlich für den Fleisch-Schneckling (*Limacium pudorinum* Fr.) gehalten. Für *Limacium cossus* Fr. war er wieder zu groß und zu orange. Demnach dürfte der Rickensche Pilz eine sichere Art sein. Standort: Buchenwald, Sommer, Cristurul-Saquesc.

Die Pilzflora der Obstgärten besteht ferner in einer großen Zahl meist kleinerer Arten, wie *Psilocybe*, *Hypholoma*, *Psathyra*, *Marasmius* und *Coprinus*. Der Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades* Bolt.), der beliebteste Suppenpilz der Ungarn, ist auch dort zu finden. Von holzbewohnenden Blätterpilzen stellte ich den Sparrigen Schüppling (*Pholiota squarrosa* Fl. Dan.) dort fest.

Die Röhrlinge und Porlinge sind in dieser Gegend Siebenbürgens in nicht allzu großer Artenzahl vertreten. Bemerkenswert ist, daß der Steinpilz dort fast völlig fehlt. Er wird durch den gelben Anhängsel-Röhrling (*Boletus appendiculatus* Schff.) ersetzt, der dort in allen möglichen Formen im Buchenwald zu finden ist. Leider war er fast immer von Maden zerfressen. Sehr häufig waren stets Birkenpilz und Rotkappe (*Boletus scaber* Bull. und *versipellis* Fr.). Sie wachsen dort unter Espen in Formen, die oft beinahe nicht voneinander zu trennen sind. Fast vollzählig waren die Rotporer vertreten: Satanspilz (*Boletus satanas* Lenz.) in der charakteristischen, knollig-dicken Form, mit ziemlich dunkel-graugrünem Hut, im Rotbuchenwald (nahe dem Standort der erwähnten *Russula heterophylla* Fr.), der Purpur-Röhrling (*Boletus rhodoxanthus* [Krombh.] Kbch.), aber nicht in der in den «Pilzen Mitteleuropas» abgebildeten, purpurrosa Form, sondern in der Form, die von manchen Autoren unter *Boletus lupinus* beschrieben wurde: Ebenso groß und dick wie Satanspilz, Stiel nur wenig schlanker, Hut polsterförmig, oliv-

gelblichgrau bis ockergelblichgrau, Stiel sehr schön und leuchtend gelb und rot genetzt, Fleisch chromgelb, stark blauend, *Boletus luridus* Schff., der Netzstielige Hexenpilz in den bekannten Formen, wie immer im Grase, am Waldrand oder lichten Waldstellen, *Boletus miniatoporus* Secr., der Flockenstielige Hexenpilz, wie bei uns und stets an etwas schattigeren Waldstellen. Die auf dem Erdboden wachsenden Porlings- und Stachelings-Arten fand ich nicht, hingegen waren Clavaria-Arten stets in größerer Zahl verbreitet. Da waren im Buchenwald die Herkuleskeule (*Clavaria pistillaris* L.), die Gelbe Koralle, die Goldgelbe Koralle, der Rötliche Hahnenkamm und die Bauchwehkoralle (*Ramaria flava* Schff., *aurea* Schff., *botrytis* Pers. und *pallida* Bres.). Ebenso, wie die anderen Arten, habe ich auch die berüchtigte Bauchwehkoralle (*Ramaria pallida* Bres.) in jungem Zustande gegessen, ohne die geringsten Beschwerden zu verspüren. An Gasteromyceten waren stets Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare* Fr.) und Stinkmorchel (*Phallus impudicus* L.) in den Obstgärten anzutreffen. Letztere bevorzugte in unserem Garten das Beet mit den Zyklamen. Ansehnlichere Ascomyceten fand ich keine; diese scheinen durchwegs eine bestimmte Art sandhaltigen Bodens zu bevorzugen. Hiermit dürfte ein Teil der Arten, die ich seinerzeit aus der reichen Pilzflora Mittelsiebenbürgens etwas genauer bestimmen konnte, erwähnt worden sein.

Es sei hier nur noch kurz ein kleiner Abstecher in ein ganz anderes Gebiet Siebenbürgens, in die Nadelwaldregion der transsylvanischen Karpathen, beschrieben. Es war ein Gebiet, das wir erst nach tagelanger Autotour über bachbettähnliche Straßen nach zirka fünfmaliger Reifenpanne erreichten und das wir speziell aufsuchten, um Krebse zu fangen, die es dort in den Waldbächen in ungeheurer Zahl gab; es war in der Nähe des Gyilkos-tó (ungarisch, heißt zu deutsch: Mörder-See). Der Wald trug hier schon stark Urwaldcharakter und man glaubte ohne weiteres, daß man sich hier schon im waschechten Bärengebiet befand. Obwohl ich nur das Gebiet zwischen den zahllosen kleinen Krebsbächen beobachten konnte, fiel mir sogleich die gedrängteste Fülle der Pilzvegetation auf. Da wuchs überall in Mannshöhe aus verletzten Stellen der mächtigen Weißtannen der Korallen-Stacheling (*Dryodon coralloides* Scop.) hervor; zahllose holzbewohnende Pilze wucherten auf mulmigen Baumstämmen zwischen ebenso zahlreichen Arten, die auf dem Erdboden wuchsen, wenn es auch schwer war, Erdboden und faulende Baumstämme zu unterscheiden. Von den erdbewohnenden Arten waren mir auf engstem Raum zahllose verschiedene Inocybe-Spezies aufgefallen. Nach der ersten halben Stunde fand ich gleich einen mir völlig unbekannten Röhrling, den ich bis jetzt nicht bestimmen konnte. Er war hellgelb und beringt und erinnerte teils an den Blaßgelben Röhrling (*Boletus flavidus* Fr.), teils an den Erlengrübling (*Gyrodon lividus* Bull.). Er war aber bedeutend größer als *Boletus flavidus* Fr., das Fleisch lief stark blau an. Die braunen Farbtöne des *Gyrodon lividus* Bull. fehlten ganz, von welchem er sich auch durch den Ring unterschied. Er hatte die Größe von *Boletus flavus* With. und wuchs unter Erlen und Weißtannen auf sumpfigem, schattigem Waldboden.

Wer hätte damals geahnt, daß dieses Dorado für den Mykologen und Pilzfreund heute mehr oder minder zu Osteuropa gezählt werden muß und deshalb für jeden mitteleuropäischen Pilzforscher wohl nur mehr schwer zu erreichen ist,

so daß hier auf diesem Gebiet kaum sobald exakte Forscherarbeit zu erwarten sein dürfte, wenigstens, was die uns geläufige Art von Forschung solcher Art betrifft!

Die industrielle Verarbeitung von Pilzen *)

(« Potraving a vyziva», Prag)

In der Presse lesen wir häufig Informationen über Versuche, um Pilze in der Lebensmittelindustrie zu verwerten. Bisher blieb es allerdings nur bei diesen Versuchen, da die ersten Mißerfolge entmutigend wirkten. Die Enttäuschung war um so größer, als Pilzfachleute gerade auf diesem Gebiet verschiedene Überraschungen erwarteten, sobald das Problem der wirtschaftlichen Verwertung der Pilze gelöst gewesen wäre. Man nimmt an, daß die in einzelnen Pilzen enthaltenen Gifte zum Wohle der Menschheit verwendet werden könnten. Anderseits könnten Ärzte und Chemiker auf Grund ihrer Untersuchungen die Öffentlichkeit darüber unterrichten, ob und welche Pilzarten hochprozentige Nährwerte besitzen und auf welche Weise sie zubereitet werden müssen, um einen noch erhöhteren Nährwert sicherzustellen. Die Urteile verschiedener Kenner des In- und Auslandes über diesen Punkt sind widersprechend und die Werteinschätzung des Pilzes verschieden groß. Der bedeutende Arzt Julius Zeller hat bereits vor vielen Jahren festgestellt, daß die Pilze wichtige, dem menschlichen Körper zuträgliche Nährstoffe besitzen, wie beispielsweise Glykogen, Traubenzucker und andere. Andere Pilzforscher dagegen äußern sich skeptisch über den Nährwert der Schwämme im allgemeinen und über ihren Wert in bezug auf die Verdaulichkeit im besonderen. Den neuesten Forschungen zufolge enthalten gewisse Pilzarten jedoch das wichtige Vitamin D, das bekanntlich zur Bekämpfung der Rachitis verwendet wird, sowie eine Reihe von Vitamin-B-Gruppen. Hier erkennen wir eine Möglichkeit zur besonders nützlichen Verwertung der Pilze. Sie erfordert eine richtige Konservierung der Pilze und der in ihnen enthaltenen Nährstoffe, um so zu einem wichtigen Faktor der Volksernährung zu werden. Bisher wurden in unserem Lande die Schwämme als Suppenzugabe gebraucht. Das genügt jedoch nicht. Vor dem Kriege exportierten die Franzosen Trüffeln als Oelkonserven zubereitet. Warum sollten unsere Industrien nicht auch Pilze in Tomatenpuree oder geräucherte Pilze in Oel auf den Markt bringen? Pilzsammler haben derartige Versuche bereits verschiedentlich, allerdings in kleinem Rahmen, unternommen und schätzen diese der breiten Öffentlichkeit unbekannten Delikatessen sehr. Sollte man auf Grund dieser Erfahrungen nicht auch Versuche in größerem Maßstabe durchführen und den Tisch des Volkes um einen Leckerbissen bereichern, der billig und nahrhaft ist und eine Erleichterung im Ernährungsproblem bieten könnte? In der Tat bemerken wir bereits eine gewisse Zunahme der Bestrebungen, Schwämme so zu konservieren, daß sie ihre Frische und ihr ursprüngliches Aussehen möglichst beibehalten. Nach zahlreichen Versuchen wendet man jetzt das einfache Mittel der Konservierung, das heißt der Einlagerung in Fässern,

*) Erschienen in «Die Lupe», Nr. 74/1947. Nachdruck mit freundlicher Erlaubnis des Verlags Hallwag, Bern.