

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 6

Artikel: Literaturreminiszenzen
Autor: Imbach, E.J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934084>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

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.)¹⁾ 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.

¹⁾ Vom standortlichen Gesichtspunkte aus betrachtet, eine vorzügliche Benennung.

*) Pilz- und Kräuterfreund.