

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 7

Artikel: Aus meinem lebenden Pilzlehrbuche : die Pilzflora des Kromlauer und Muskauer Parkes und der Wussina
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934597>

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: 20.02.2026

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

eine kleine Kostprobe genommen und keinerlei unangenehme Folgen verspürt.

Die **Lamellen** sind schmal, 4—6 mm breit, blass bis blassgelblich bis blassrötlich gelb, im Alter weisslich bestäubt, dichtstehend, dünn, angewachsen-herablaufend.

Der **Stiel** ist 4—7 cm hoch und 6—15 mm dick, weisslich bis gelblichblass, öfter oben etwas rötlich getönt blass und nach unten mehr oder weniger braun bis purpurbraun, kahl, meistens ziemlich gleichmässig dick, mitunter etwas bauchig, öfter krumm, anfangs voll, dann ausgestopft bis hohl, Basis weissfilzig oder locker blassstruppig.

Die **Sporen** sind rundlich bis breitellipsoidisch, stachelig, hyalin, 7—10 μ lang und 6—8 μ breit.

Die **Basidien** sind 35—45 μ lang und 8 bis 10 μ breit.

Die **Cystiden** besitzen eine lanzettliche oder spindelförmige Gestalt und erreichen

eine Länge von 50—80 μ und eine Breite von 7—10 μ .

Fundorte: *Lactarius theiogalus* Bull. tritt sowohl vereinzelt als gesellig in Laub-, Nadel- und gemischten Wäldern auf. Er ist in den Kantonen St. Gallen und Appenzell über alle Gae verbreitet, tritt aber überall spärlich auf. Ich habe ihn vom Hochsommer bis in den Spätherbst gefunden. Es gab aber öfters Jahre, in denen er mir gar nicht zu Gesichte kam.

Über die Veränderlichkeit von *Lactarius theiogalus* Bull. gibt schon Secretan, der ausserordentlich scharfe und zuverlässige Naturbeobachter, in seiner 1833 erschienenen, wertvollen, dreibändigen *Mycographie Suisse* im ersten Bande Seite 462—464 Aufschluss, indem er sechs Varietäten beschreibt.

Um Verwechslungen vorzubeugen, beachte man wohl, dass *Lactarius theiogalus* deutlich gelb verfärbende Milch besitzt.

Aus meinem lebenden Pilzlehrbuche.

Die Pilzflora des Kromlauer und Muskauer Parkes und der Wussina.

Von M. Seidel, Görlitz.

Meine seit vierzig Jahren gesammelten Pilzkenntnisse verdanke ich grösstenteils zwei Waldgebieten, dem Kromlauer Parke und der Wussina.

Die Wussina, dem Grafen von Arnim-Muskau gehörig, ist vor allem eine Fundgrube für Porlinge, Trameten und Erdsterne.

Ganz anders ist die Pilzflora des Kromlauer Parkes, mit dessen reichhaltigen Baumarten viele meiner «Waldliebliche» in einer Lebensgemeinschaft stehen. So wird dieses hochinteressante Pilzgebiet zu einem lebenden Pilzlehrbuche für Symbionten (Lebensgemeinschaftler). Ein Fachmann, der diese überaus dankbare Gebiet zu durchforschen gedenkt, braucht Jahre dazu, um seine «neckischen Waldkinder» recht kennen zu lernen. Nicht jedes Jahr erscheinen diese Koblde aus ihrem

Erddunkel. Das Pilzwachstum wird, wie jeder Kenner weiss, nur zu sehr von den jeweiligen Witterungsverhältnissen beeinflusst. Bevor ich jedoch über die Reichhaltigkeit und die Seltenheit der Park- und Pilzflora berichte, sei kurz des Ortes und der überaus schönen Gartenschöpfung gedacht.

Kromlau liegt da, wo sich Oberlausitz und Niederlausitz schwesterlich die Hand reichen, an der Strasse, die von Muskau über Gablenz nach Spremberg führt. Friedrich Hermann Röttschke, ein reichbegüterter Grossgrundbesitzer, wurde 1842 Besitzer von Kromlau. Als grosser Naturfreund, angeregt durch die Pücklersche Muskauer Parkschöpfung, wollte auch Röttschke Kromlau durch prächtige Anlagen verschönern. Der Park, etwa 800 Morgen gross, ein Schatzkästlein im märkischen Streusand-

lande, bietet zur Blütezeit der Rhododendron- und Azaleengruppen einen Anblick von unbeschreiblicher Schönheit. Ein überaus reichhaltiger Baumwuchs, Tulpen- und Trompetenbäume, Blaufichten, Thujaarten, Sitkafichten, Schwarzkiefern, Sadeebäume, seltene Eichen, Blutbuchen, kanadische Tannen, virginischer Wacholder, Weymuthskiefern, ziert dieses märkische Idyll. Als Glanznummern der Kromlauer Baumschönheiten heben sich vor allem die beiden wuchtigen Trauerbuchen hervor, unter deren Blätterdache eine ganze Kompanie Soldaten sich bequem beschatten könnte. Diese prächtige Gartenschöpfung wurde noch begünstigt durch die Bodenverhältnisse (Kalk-, Sand- und Moorboden), die den Gewächsen die nötigen Nährstoffe bieten.

Für Pilzstudien ist der Kromlauer Park infolge seiner verschiedenen Boden- und Baumarten geradezu ein unerschöpfliches Lehrgebiet. In pilzreichen Jahren weist der Steinpilz in diesem Waldgebiete die überaus grosse Zahl von 24 Geschwistern aus der Röhrlingsgruppe auf; darunter folgende Seltlinge: Schwefelgelber Röhrling (*Boletus sulphureus*) und der Schleimigberingte Röhrling (*Boletus flavidus*). Nur zwei, der Dickfussröhrling (*Boletus pachypus*) und der Gallenröhrling (*Boletus felleus*) sind Bitterlinge, daher ungeniessbar. Eine Massenerscheinung unter den Weymuthskiefern ist der Elfenbeinröhrling (*Boletus placidus*). Seine Herkunft ist strittig. Die Weymuthskiefer, in Nordamerika beheimatet, wurde 1705 durch Lord Weymouth nach Europa gebracht, vielleicht auch mit ihr die Sporen des Elfenbeinröhrlings. In den letzten Jahrzehnten wurde der Elfenbeinröhrling auch unter Arven oder Zirbelkiefern gefunden. Hexen-, Kornblumen- und Schwefelröhrlinge sind Verwandlungskünstler. Das gelbe Fleisch des Hexenröhrlings wird bei Bruch oder Schnitt sofort blaugrün, beim Kornblumen- und Schwefelröhrling kornblumenblau, gebraten jedoch pfifferlinggelb. Unerfahrene Pilzsammler halten diesen Farbenwechsel des Pilz-

fleisches, der auf Sauerstoffaufnahmen beruht, für ein Zeichen der Giftigkeit. — Eine stattliche Pilzfamilie bilden die Ritterlinge, die 30 Vertreter aufweisen. Unter ihnen ist der Gerippte Ritterling (*Tricholoma acerbum*), einem Kremplinge ähnlich, ein Seltling. In manchen Jahren überwiegen jedoch in Unmengen zur Herbstpilzzeit die Täublinge und Milchlinge. Die Deutsche Trüffel (*Tuber maeandriiformis*) ist nahe am Rakotz bodenständig. Auf den Waldwiesen wachsen zur Spätherbstzeit die Saft- oder Glaspilze (*Hygrocybe*arten), die Grubenlorcheln, die Erdzungen, die Schafchampignons, Ellerlinge und an feuchten Stellen die Blutreizker.

Das sind nur kleine Belege von der Vielfältigkeit und Seltenheit der Kromlauer Pilzflora.

Ähnlich gehalten ist der nahebei gelegene Muskauer Park, der grösste Landschaftspark Deutschlands. Er nimmt eine Fläche von nahezu 3000 Morgen ein und ist dem dürftigsten Sandboden abgerungen. Die einstige öde Kiefernlandschaft wurde vom Jahre 1815 ab vom Fürsten Hermann von Pückler-Muskau unter Aufopferung seines ganzen Vermögens in ein Stück Erde von unvergleichlicher Schönheit verwandelt. Mächtige Baumgruppen, Wiesen und Weiden wechseln miteinander ab. Hindurch windet sich die glitzernde Neisse. Der Blick schweift von der Höhe der Braunsdorfer Felder hinab in die Flussniederung und weithin über die Wälder bis zu den schlesischen und sächsischen Bergen.

Ein Stück Urwald von besonderer Eigenart ist die Wussina, eine Stunde von Muskau entfernt. Hier kommt auch der Strubbelkopf (*Boletus strobilaceus*), der Starkriechende Röhrling (*Boletus fragrans*), der Blutmilchling (*Lactarius sanguifluus*) und die Keulen-Kraterelle, nach ihrer kreisel- und ohrförmigen Gestalt Schweinsohr genannt, vor. Am Grunde uralter Eichen tritt von September bis Oktober oft der Laubporling (*Polyporus frondosus*) auf,

mitunter 20 bis 30 Pfund schwer. An den hundertjährigen alten Eichen nagen der Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*) und der Leberschwamm (*Fistulina hepatica*). Wind und Wetter haben diese Eichen jahrhundertlang getrotzt, aber die Meuchelmörder aus dem Pilzreiche nagen schleichend an ihrem Mark und bringen diese Zeugen alter Vergangenheit langsam zum Absterben. Manch alter Eichenstamm streckt klagend seine dürren Äste in die Höhe. Es erging ihm wie mancher kraftvollen Menschengestalt, die auch von den kleinsten Organismen, Pilzen und Bakterien, gefällt wurde.

Wer in diesen Urwald kommt, empfindet

den geheimen Zauber des Waldes, die schweigende Schönheit und andachtsvolle Stille. Mit Goethe wird er mit innerer Befriedigung ausrufen: « Erhabener Geist, du gabst mir alles / du gabst mir alles, worum ich bat! gabst mir die herrliche Natur zum Königreich / Kraft sie zu fühlen, zu geniessen. Nicht kalt staunenden Besuch erlaubst du nur. Vergönne mir, in ihre tiefe Brust / wie in den Busen eines Freundes zu schaun. »

Von Görlitz aus werden diese drei Gebiete von den Teilnehmern des Pilzkongresses der Deutschen Mykologischen Gesellschaft, der in Görlitz vom 2.—5. Oktober 1933 stattfinden wird, besucht werden.

Verein für Pilzkunde Solothurn.

Der Verein für Pilzkunde Solothurn hielt am 8. Juni seine ordentliche Generalversammlung in der «Metzgerhalle». Der Jahresbericht pro 1932 erinnert mit Genugtuung an die prächtige Pilzausstellung vom 9. Oktober im «Rosengarten», die jedem Besucher Bewunderung abnötigte. Der Verein zählt heute 48 Mitglieder. Die Jahresrechnung pro 1932 schliesst befriedigend ab. Die Wahlen brachten einige Änderungen im Vorstande. Herr Direktor Gaston Geiser demissionierte als Präsident, nachdem er 12 Jahre im Vorstande und 9 Jahre als Präsident im Verein mit Erfolg gewirkt hat. Die Versammlung spricht ihm denn auch den besten Dank für seine scharmante Leitung aus und ernennt ihn dank seiner grossen Verdienste um die Pilzkunde in der Stadt Solothurn zum Ehrenpräsidenten. Als aktiver Präsident beliebte Herr Alexander Emch, Schlachthausverwalter und städtischer Pilzkontrolleur, ein vorzüglicher Pilzkenner und vieljähriger Kassier des Vereins. Neu gewählt in den Vorstand wurde

an Stelle des weggezogenen Herrn Alfred Schumacher, Wirt zum «Frohsinn», Herr Paul Kaiser, Mechaniker, Langendorf. Das Amt des Kassiers übernimmt Herr Fritz Spring, Dreher, Zuchwil. Die übrigen Vorstandsmitglieder wurden bestätigt; es sind die Herren Simon Hugi, Vizepräsident; Eduard Spoerri, Aktuar; Eduard Magnin, Fritz Straub und Fritz Bader als Beisitzer. Das Arbeitsprogramm sieht wöchentliche Pilzbestimmungsabende (je Montag abends in der «Metzgerhalle»), Exkursionen und Lichtbildervorträge vor. Diese Anlässe werden auch den interessierten Nichtmitgliedern zugänglich gemacht, indem der Verein für Pilzkunde der Öffentlichkeit dienen will. Die herrschende Witterung ist dem Wachstum der Pilze günstig und die Marktauffuhr hat bereits eingesetzt. Pro 1932 wurden auf dem Pilzmarkte in der Stadt total 2587 Kilogramm essbare Pilze kontrolliert. Erkrankungen durch Genuss von kontrollierten Pilzen sind keine eingetreten.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Schopf-Tintling. — *Coprin chevelu*. *Cóprinus comátus*.

Der Schopf-Tintling ist ein guter Speisepilz, er soll aber nur jung verwendet werden, d. h. solange der Hut noch geschlossen ist und

die Blätter noch weiss sind. Ferner ist strikte darauf zu achten, dass dieser Pilz sofort zubereitet wird. Er liefert uns in erster Linie ein ausgezeichnetes Gemüse und kann aber auch zur Herstellung von Suppen verwendet werden.