Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 4

Artikel: Funde von Gallertpilzen zu abnormer Zeit
Autor: Schreier
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934767

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: 16.12.2025

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

dünstet sie in etwa 20 Gramm Butter oder Fett schön goldgelb, gibt Suppengrün und Salzwasser oder Fleischbrühe dazu und kocht gar. Mit dem nötigen Gewürz abgeschmeckt, über Ei und Rahm angerichtet, erhält man eine herrliche Suppe.

Gleichzeitig mit den Morcheln und auch an gemeinsamer Stelle finden wir den Aderbecherling (Discina venosa). Dieser ist ebenso empfehlenswert wie die Morchel, ist aber sehr brüchig. Wenn man nicht nur Bruchstücke nach Hause tragen will, muss der Heimtransport mit gewisser Sorgfalt erfolgen. Der gleiche Standort mit der Morchel macht eine gleiche gründliche Reinigung notwendig, weil sie sandig sind und dann zwischen den Zähnen knirschen. Abgebrüht muss der Aderbecherling jedoch nicht werden. Beim Sammeln ist er leicht zu erkennen und eine Verwechslung ebensowenig zu befürchten wie bei der Morchel. Aber sie wollen wie die Morchel gesucht werden. Wer aber Glück hat, kann an einer einzigen Stelle seinen ganzen Bedarf decken.

Die Zubereitung ist ebenfalls eine vielseitige. Halbgeöffnete Becherlinge lassen sich behandeln wie bei den Märzellerlingen und Morcheln unter Art 2 angeführt, werden jedoch noch delikater. Aber auch gebraten schmecken sie vorzüglich. Man schneidet sie hierzu in Streifen, welche mit kleinen Speckwürfeln in Butter oder Fett unter Zugabe von etwas Salz und Kümmel knusperig gebacken werden. Vor dem Anrichten werden sie nochmals mit etwas Salz bestreut und mit Zitronensaft beträufelt.

Ebenfalls zur Frühjahrszeit erscheint der Kronenbecherling (Peziza coronaria). Er ist an seiner Gestaltung im offenen Zustande leicht zu erkennen, denn, wie schon der Name besagt, ähnelt er einer zackigen Krone. Mit Rücksicht auf verschiedene Vergiftungsfälle, die dem Kronenbecherling nachgewiesen wurden, ist aber grosse Vorsicht geboten. Möglicherweise kann das Rätsel einmal einwandfrei gelöst werden, warum der Kronenbecherling einmal so stark giftig wirken und ein andermal ohne irgendwelchen Nachteil genossen werden kann.

Funde von Gallertpilzen zu abnormer Zeit.

Unser lieber Herr Willi Süss berichtet in Nr. 3 dieser Zeitschrift über Beobachtung von «Rotbraunen Gallertpilzen» (Gyrocephalus rufus) von Mitte Dezember 1936 bis Mitte Januar 1937. Das Vorkommen um diese Jahreszeit ist auf den ersten Augenblick überraschend. Ursache dieses unzeitigen Erscheinens ist in der Hauptsache der milde Winter, den wir hinter uns haben und der sich vom vorausgegangenen Sommer und Herbst nur dadurch unterschied, dass er um einige Grade kälter war. Die von Süss gemachte Beobachtung steht nicht einzeln da. Nach meinen Fundnotizen fand ich am 31. Dezember 1919, nach 14 Tagen mit sehr milder Witterung, oberhalb Kanalbord, zirka 30 m oberhalb der Emmenbrücke in Biberist, im Rasen eine schöne Gruppe von ebendemselben « Rotbraunen Gallertpilz », die ich dann einen ganzen Monat dort beobachten konnte. Nächster Baumbestand ein Weidengebüsch (Art heute nicht mehr festzustellen) direkt am Kanalufer, in zirka 3 m Entfernung. Trotzdem mich mein Weg zur Arbeitsstätte täglich viermal an jener Stelle vorbeiführte, habe ich sonst, weder vorher noch nachher, auch in der Zeit der Pilzsaison, dort Gallertpilze feststellen können. Diese Fundstelle war wohl zu sonnig gelegen. Weiter ist mir der « Rotbraune Gallertpilz » einmal im Frühjahr beim Morchelsuchen in die Hände gekommen. Leider konnte ich diese Fundnotiz momentan nicht finden, so dass ich über die genaue Zeit heute keine Angaben machen kann. Ende

Dezember 1936 hat mir ein Mitglied unserer Sektion über einen Fund von frischen « Eispilzen » (Tremellodon gelatinosus) berichtet.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich festhalten, dass der einzige Fund von der « Laubartigen Tremelle » (Tremella frondosa), der während meiner mehr als 25 Jahre dauernden Sammeltätigkeit in meine Hände kam, gegen Ende August erfolgte. Für diesen Pilz wird als Erscheinungszeit Herbst bis Frühjahr angegeben.

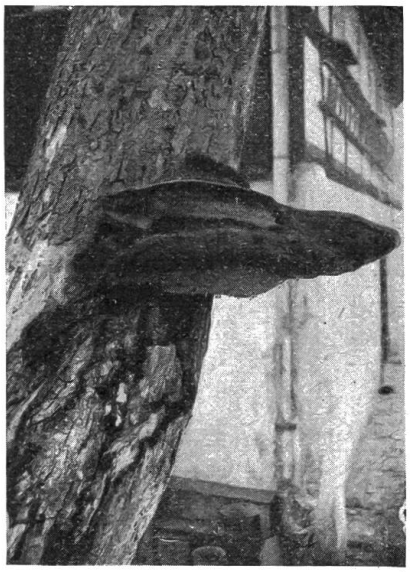
Schreier.

Polyporus hispidus ⟨Bull.⟩.

Eine pilzkundliche Beobachtung.

Von M. Seidel, Görlitz.

Ein gefährlicher Obstbaumschädling ist der fleischig-zottige Porling (Polyporus hispidus). Im Alter sieht er aus wie ein verbrannter Topfkuchen. Jung ist sein halbkreisförmiger Hut feuergelb-rostbraun, mit derben, fast fleischigen Zotten besetzt, oft bis 1 m im Umfange, 30 bis 40 cm breit, in einer Dicke von 10 bis 15 cm. Seine rostgelbe Fruchtschicht besteht aus vielen runden, gezähnelten Poren, die bei der geringsten Berührung schwarz werden. Recht lehrreich sind die vielen, meist über 100 bleistiftstarken Tropflöcher, aus denen er den Lebenssaft, den er dem Obstbaume entzieht, von sich gibt. Die Wasserentziehung betrug manchen Tag fast 2 Liter, also in 10 Wochen (= 70 Tage) schätzungsweise etwa anderthalb Liter. Sein goldgelb-zimtrotes, gefasertes und braun gezontes Fleisch war zum Ausdrücken wässerig, zuletzt saftlos und innen und aussen braunschwarz. Dieser Schädling befällt meist alte Apfelbäume, die er in kurzer Zeit zum Absterben bringt. Seine Sporen sind schön goldgelb, rund, innen mit einem Öltropfen versehen und 9 μ breit. Gelangen seine Sporen, die der Wind nach allen Seiten treibt, in offene Baumwunden, so entfalten sie sich bei feucht-warmer Witterung sehr rasch und erzeugen dann die Baumfäule. Da die Fruchtkörper alljährlich wieder erscheinen, ist das rechtzeitige Vernichten derselben durch Verbrennen notwendig.



Das Exemplar, das hier abgebildet, besass einen Umfang von 83 cm, eine Breite von 38 cm und eine Dicke von 9 cm und mit dem überlagernden, verwachsenen Stücke 14 cm, bei einer Gesamtschwere von 5,100 kg. Das Wachstum währte 11 Wochen. Der Apfelbaum war 80 Jahre alt.

Im Trockenzustande betrug der Umfang 59 cm, hatte also 24 cm abgenommen; die Breite 29 cm, demnach 9 cm weniger, und war 7 cm dick, somit 2 cm Verlust.

Anfangsgewicht ..	5,100 kg
Trockengewicht ..	1,250 »
abgenommen	3,850 kg = 75,6 % des Gesamtgewichtes im frischen Zustande.