

schwärzen (ähnlich der vorigen Gruppe) frühzeitig. Der Stiel ist im Ver-
 gleiche zu den anderen Morcheln verhältnismäßig lang und schlank. Der
 (sterile) Tellersaum kann hier nicht mehr übersehen werden und man spricht
 daher hier von einem „freien Rand“ (Ricken, Vademecum).

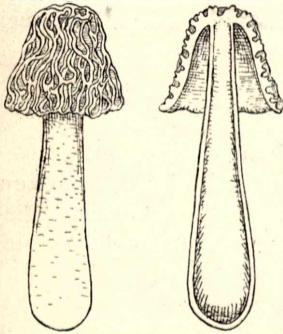


Fig. 4.

Einen dem Stiel fingerhutartig aufgesetzten,
 glockigen Hut weist die Vepel auf. Die Böh-
 mische Vepel (*Verpa bohemica*, Fig. 4), die
 häufig auf dem Wiener Markt als Morchel er-
 scheint, besitzt einen meist rötlichbraunen Hut,
 dessen Oberfläche durch dickliche Längswülste
 faltig erscheint. Daß es sich aber nicht um Fal-
 ten, sondern um massive Wülste handelt, ersieht
 man daraus, daß die Hutunterseite ziemlich glatt ist.

Gegenüber den Morcheln und Vepeln weist
 der Hut der Lorcheln niemals Wülste oder Leisten
 auf, sondern ist gleichdünn und \pm mächtig ver-
 bogen. Außerdem können die einzelnen Lappen
 eng gefaltet sein, so daß der Hut (Speiselorchel,
Gyromitra esculenta, Fig. 5) an seiner Oberfläche

hirn- oder darmähnlich gefurcht erscheint. Der Stiel der
 Speiselorchel ist weißlich (bis rötlich angelaufen) und
 meist gefurcht, der unregelmäßig lappige und faltige Hut
 violettlich-braun bis kaffeebraun. Die Lorchel wird in
 vielen Gegenden auf den Markt gebracht, hat aber an-
 dererseits schon schwere Vergiftungen verursacht. Die
 giftig wirkende Helvellasäure wird durch Abbrühen und
 Wegschütten des Brühwassers entfernt. Bei manchen
 Personen verhütet auch dies nicht schädliche Wirkungen,
 während andere sie immer ohne Abbrühen verwenden
 können.



Fig. 5.

Die Morcheln kommen auf lichten Waldstellen und
 Grasplätzen, in Auwäldern, Parkanlagen und auf alten
 Köhlerplätzen vor, sind aber auch hoch im Gebirge zu finden. Die Speise-
 lorchel liebt sandige Nadelwälder, Kahlschläge, Wegränder und Köhlerplätze
 und kann in Bergwäldern auch in beträchtlichen Höhen gefunden werden.

Die Morcheln sind nicht nur frisch, sondern auch getrocknet sehr emp-
 fehlenswert. Daher sollten in den kommenden Wochen alle Auwälder usw.
 gut nach ihnen abgesehen werden.

Braune Täublinge.

Von Julius Sch ä f f e r, Diessen am Ammersee.

Auch die braunen Täublinge sind in der Farbe sehr konstant, so daß man
 sie daran erkennen kann. Unter Braun verstehe ich alle nicht schönfarbigen
 gelben bis dunkelbraunen Farbtöne, von schmutzigocker-ledergelb bis
 umbra-sepiabraun. Ich schließe also aus: 1. alle Arten, die erst durch Alter

oder durch Berührung solche Töne annehmen, aber keinen eigenen solchen Hutfarbstoff haben, also z. B. alle kompakten Täublinge, für die wir im neuen Michael S. 99 eine Bestimmungstabelle gegeben haben; 2. alle Bläßlinge, die durch Farbverlust gelegentlich schmutzfarbig braun werden; 3. alle schöngelben oder braunroten Arten. Für eine Zusendung der unten erwähnten *Russula pectinata* Sing. wäre ich ganz besonders dankbar, auch für *consobrina*, *gilva* und *adulterina*.

I. Arten, die schließlich unangenehm riechen.

(Alle scharf schmeckend außer *pectinata* Cke).

1. Jung geruchlos und glattrandig, erst im Alter riechend und gerieft.

- a) Jung elfenbein-ocker, höchstens schließlich semmelgelb, trocken, scharfrandig; Lamellen schmal sichelförmig, zählich-elastisch; Stiel höchstens gelblich, etwas mehlig; Fleisch später nach Anchovis riechend (besonders beim Welken); Sporenstaub reinweiß.

Mehlstieltäubling, *Russula farinipes* Rom.

- b) Dunkler sepiabraun, Stiel graulich; weniger elastisch, Staub creme, angeblich geruchlos (zweifelhaft, ob selbständige Art neben *sororia*!) *Russ. consobrina* Fr.

2. Frühzeitig riechend und breit kammrandig gerieft, fast radial faserig.

- a) Hut (auch Stiel oft etwas) ocker-semmelgelb: größere, hartstielige, scharfrandige Arten mit blassem Staub:

a) Geruch widerlich ölig-brenzlich, Sporen warzig, nicht gratig:
Stinktäubling, *Russ. foetens* Fr.

β) Geruch mit einem angenehmeren Anklang an bittere Mandeln.
Sporen mit gratartigen Zeichnungen:

Mandeltäubling, *Russ. laurocerasi* Melz.

- b) Hut haselnuß-umbra-sepiabraun, gebrechlicher; Lamellen vom Staub schließlich creme:

aa) Fast mild, nur schwach kratzend, am Stielgrund oft kupferrötlich.

Kratzender Kammtäubling, *Russ. pectinata sens. Cooke*.

bb) sofort sehr scharf brennend.

a) Geruch stark bücklingartig, Hut haselnuß-gelbgrau, Nadelwald.
Sehr selten (Groß-Rußbach, N.-D., Ötz-Bielefelder Hütte).

Russ. pectinata Fr. sens. Sing.

β) Geruch an Kamembertkäse erinnernd, Hut dunkler, Eichen.

Kamembert-Täubling, *Russ. sororia* Fr.

II. Nicht unangenehm riechende Arten.

(Vgl. auch oben *Russ. farinipes*, *laurocerasi* und *consobrina*.)

1. Mild.

- a) Blätter und Sporen blaß, Hut lehm- bis fast dattelbraun, hart und fest, oft radial aderig, Stiel oft bräunlich getönt, Fichtenwald:

Wieseltäubling, *Russ. mustelina* Fr.

- b) Blätter und Sporen ocker, Hut semmel-ocker, glanzlos, rundrandig, lange, kompakt und hart. Selten. (Vielleicht = *Russ. ochracea* Fr.):

Semmel farbiger Ledertäubling, *Russ. gilva* Zr.
 (nicht zu verwechseln mit gelbbraunen Formen des lange glänzenden
 Braunroten Ledertäublings, *Russ. integra* Fr.).

2. Scharf.

a) Blätter und Sporen blaß.

a) Fleisch weiß, schwächer scharf, fast geruchlos, Hut zitron-ocker
 bis altgold:

Ockertäubling, *Russ. ochroleuca* P

β) Fleisch farbblaß, grimmig scharf, süßlich riechend, ähnlich Senf-
 sauce; der ganze Pilz einheitlich falbgelb getönt. Meist Buchenwald:
 Grimmiger Täubling, *Russ. fellea* Fr.

b) Blätter und Sporen ocker.

a) Dattelbraun ohne Rottönung auf Hut und Stiel, oft groß. Selten:
 Scharfer Ledertäubling, *Russ. adulterina* Fr.

β) schmutzigocker mit Rostflecken. Stiel oft stark ocker gefleckt; Geruch beim
 Vergehen oft stark nach gärendem Most; nur die anämische Form einer
 meist schön orange-hochroten Art: Flecktäubling, *Russ. maculata*
Quél. & Rze.

Pilzkunde und Schule.

Es ist in der Schule immer wieder mit größtem Nachdruck darauf hin-
 zuweisen, daß alle sogenannten „Regeln zum Erkennen der Giftpilze“ nicht
 nur falsch sind, sondern sogar **Schuld** an den meisten tödlichen Pilz-
 vergiftungen tragen, da der gefährlichste Giftpilz, der Knollenblätterpilz,
 sich den Regeln nicht einfügt. Sie stammen aus einer Zeit, in welcher der
 Knollenblätterpilz sehr wenig bekannt war und alle Vergiftungen zu Un-
 recht den grellfarbigen Täublingen zugeschrieben wurden.

Verbreitete Pilzregeln:

Widerlegung:

Giftpilze haben grelle, bunte Farben.

Die Knollenblätterpilze sind olivgrün
 (Grüner Knollenblätterpilz) oder
 weiß (Frühlings- und Spitzhütiger
 Knollenblätterpilz) gefärbt.

Im Frühling gibt es keine Giftpilze.

Der (weiße) Frühlings- und der Spitz-
 hütige Knollenblätterpilz (Doppel-
 gänger vom Edelpilz) und der Zie-
 gelrote Reißpilz (Doppelgänger vom
 Maipilz) wachsen im Frühling.

Giftpilze verfärben sich an Bruch-
 und Schnittflächen.

Das Fleisch der Knollenblätterpilze
 bleibt immer rein weiß.

Giftpilze schmecken scharf.

Die Knollenblätterpilze schmecken
 milde.

Giftpilze riechen stark und ekelig.

Der Grüne Knollenblätterpilz riecht
 kaum, bzw. schwach süßlich.

Giftpilze werden von Schnecken
 nicht angefressen.

Die Knollenblätterpilze werden nicht
 selten von Schnecken angefressen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [2 2 1940](#)

Autor(en)/Author(s): Schäffer Julius

Artikel/Article: [Braune Täublinge 11-13](#)