

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Herrfurth: Ein Doppelgänger zum klebrigen Wulstling (Weißer  
Knollenblätterschwamm)

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

zeichnet. *Daedalia Poëtschii* findet sich an Mistbeefenstern und Zaunlatten, diese zerstörend. Sein Myzel ist dem des *Lenzites sepiaria* äusserst ähnlich. Dieser fuchsige „Zaun-Blättling“ kommt an Zäunen, Pfählen, Nadelholzdielen der Gartenhäuser und Waschküchen vor und vermag hier arge Verwüstungen hervorzurufen. Ein gleicher Feind ist der Tannen-Blättling, *Lenzites abietina* Bull., an verarbeitetem Tannenholz. —

Manche Pilzmyzele vermögen Holzverfärbungen hervorzurufen. So färbt *Chlorosplenium aeruginasceus* Ngl. Buchen- und Birkenholz schön grün, der Leberpilz (*Fistulina hepatica* Schaeff.) Eichenholz rotbraun und *Ceratostomella pilifera* Wint. das Nadelholz blauschwarz. —

Als Abschluss seien noch einige Regeln gegeben für die Vorbeugung einer Infektion durch holzerstörende Pilze, die sich aus der Eigenart der Entwicklung derselben ableiten lassen:

1. Verwende beim Bauen nur trockenes Holz! Man kann es dem Bauholz nicht ansehen, ob es meruliusfrei ist, man muss aber damit rechnen. Durch Austrocknen (Luft und Licht!) verliert jedes vorhandene Myzel seine Lebensfähigkeit und jede Spore ihre Keimkraft.

2. Baue langsam! Ehe die Bauhölzer, besonders die Balkenköpfe, eingemauert werden, ehe das Verputzen und die Tischler- und Malerarbeiten beginnen, muss der Rohbau völlig trocken sein. Der Hauschwamm befällt am meisten Nadelholz, auch Eichenholz bewuchert er zuweilen, das Holz der Rotbuche widersteht ihm lange.

3. Vermeide jede Verunreinigung des Neubaus! Durch die Anwesenheit von Ammoniaksalzen, wie sie zersetzter Harn bildet, wird die Schwammentwicklung begünstigt. Aus diesem Grunde ist die Verunreinigung der Neubauten aufs strengste zu verbieten und besondere Rücksicht auf die Abortanlagen zu nehmen. Ebenso ist der Bauschutt von alten Häusern auf Feuchtigkeit zu prüfen.

4. Sorge für eine zweckmässige Zirkulation der Luft! Ein steter Luftwechsel tötet jedes alte Myzel und verhindert eine Neubildung. Die Herbeiführung eines solchen Luftwechsels erreicht man am besten, wenn man den Raum unter den Dielen der Wohnzimmer durch den Aschenraum des Ofens mit dem Schornstein verbindet (Luftzüge!). Auch dürfen die Fussböden nicht bis an die Aussenmauern reichen.

5. Sorge für eine zweckmässige Isolierung der Wände! Die Isolierschichten (Teer und Teerpappe, trockene Unterlage von Asche, grobem Kies, Zement- oder Asphalttschicht usw.) verhindern den Aufstieg der Feuchtigkeit des Bodens in das Mauerwerk. Ohne eine gewisse Feuchtigkeit wächst aber kein Myzel aus. Bewährte Antischwammittel, Antinonin, Kreosotöl, Fluorverbindungen, Borax, Karbol und Petroleum unterstützen die genannten Vorbeugemassnahmen gegen das Auftreten der holzerstörenden Pilze in baulichen Anlagen aufs beste.

Ohne Frage sind feuchte Parterrewohnungen, in denen sich die Hauschwämme als Gäste eingenistet haben, ungesund und daher mitschuldig an vielfachen Erkrankungen.

## Ein Doppelgänger zum klebrigen Wulstling.

(Weißer Knollenblätterschwamm.)

Von Oberlehrer Herrfurth-Stollberg i. Erzgeb.

Ein weiterer Doppelgänger zum Klebrigen Wulstling (Weißer Knollenblätterschwamm) *Amanita verna* (Bull) oder *Am. virosa* (Fr.) und zugleich Doppelgänger zu verschiedenen Egerling- bzw. Edelpilzarten (Champignons) ist der Ansehnliche Scheidling, *Volvaria speciosa* (Fr.).

Nach Rickens Beschreibung erschien er — wegen der Farbe der Lamellen als ein den Egerlingen sehr ähnlicher Pilz — mir als ein besonders gefährlicher Doppelgänger, wenn es sich bewahrheitet, daß er giftig ist (siehe Rickens, Blätterpilze 508; Tf. 70/1 u. R. V. 891).

Im Vademecum Rickens ist er frei-

lich nur noch als verdächtig bezeichnet, steht aber somit immer noch in üblem Rufe.

Mir war der Pilz in der Natur bisher noch nicht entgegengetreten, obwohl ich schon lange nach diesem gefährlichen Doppelgänger fahndete. Am 12. Juli nun wurden mir 2 schöne Exemplare dieses Pilzes gebracht und am 14. Juli noch ein drittes. Die Art war sofort einwandfrei festzustellen, da die Merkmale, sowohl die makro- als auch mikroskopischen übereinstimmend mit den Pilzwerken waren. In Wirklichkeit fand ich aber diese Pilze den beiden oben genannten Pilzen noch viel täuschender ähnlich, als dies Rickens Bild Tf. 70/1 vermuten läßt. Beim frisch von der Erde abgehobenen Pilz sind die Lamellen noch schön weiß, und die Oberhaut ist sehr schleimig und klebrig und reinweiß. Diese Merkmale und die Scheide an der Stielknolle lassen gewiß so manchen Pilzsucher in ihm den weißen Knollenblätterschwamm vermuten, in der Annahme, der fehlende Ring sei abgefallen. Diese Verwechslung wäre an sich keine Gefahr, da er doch nach den Angaben der Pilzbücher als giftig, bezw. sehr giftig zu meiden ist.

Wird aber der Pilz erst gefunden, nachdem er schon einen bis zwei Tage gestanden hat, oder, man hat ihn abgeschnitten einen halben Tag liegen lassen, dann sehen seine Lamellen rosa aus und man wird sie sehr leicht für einen Edelpilz halten können, wenn man die Scheide unten am Stiel nicht beachtet hat. Dieselbe scheint meist in der Erde zu stecken und wird daher beim Abschneiden des Pilzes leicht übersehen. In dieser Verwechslung aber mit den Egerlingen ist nun nach der jetzigen Annahme eine große Vergiftungsgefahr verborgen. Das Fräulein, das mir die Pilze zur Bestimmung brachte, setzte gleich hinzu: „Die Pilze schmecken sehr gut; wir haben sie schon probiert.“ Auf meinen Einwand, daß sie dann sehr leichtsinnig gehandelt hätten, denn diese Pilzart sei noch als giftig bezeichnet, lachte sie, schien also ihrer Sache sicher zu sein.

Da war auch mein Entschluß reif, diese Pilze selbst unter Vorsicht auf ihre Genußfähigkeit auszuprobieren.

Ich genoß zunächst 4 g roh, 2 Stunden später wieder 4 g, dann nach 3 Stunden 7 g. Am nächsten Tage früh ließ ich mir noch 60 g nur mit Salzzusatz im eigenen Pilzwasser ohne Abschälen der Oerhaut braten und genoß diese Menge auf einmal. Weder nach dem Rohgenuß noch nach dem Genuß der zubereiteten Pilze habe ich auch nur die geringste Spur einer nachteiligen Folge gespürt. Der Pilz schmeckte roh wie gebraten angenehm süßlich. Das Stielfleisch erwies sich nur, wie bei vielen Pilzen, etwas zäh.

Für mich selbst steht nun fest, daß ich diese Pilze in Zukunft ohne jedes Bedenken essen werde, auch wenn ich größere Mengen finden sollte. Doch will ich daraus noch nicht den endgültigen Schluß ziehen, aller Welt ihn als essbar zu bezeichnen, wenn ich ihn auch nicht mehr für einen „gefährlichen“ Doppelgänger halte. Anregen aber möchte ich Pilzsucher und Pilzforscher zu weiteren Proben und Pilzchemiker zu wissenschaftlichen Untersuchungen der Bestandteile dieses Pilzes, damit durch weitere Mitteilungen im „Puk“ bald volle Gewißheit über die Genußbarkeit des jetzt noch als giftig oder verdächtig angesehenen Pilzes erlangt wird.

Eine Verwechslung mit dem „Gerieften Scheidling“, *Volvaria glocecephala* (R. 801, Tf. 70/2) halte ich wegen dessen viel dunklerer Farbe als ausgeschlossen. Der von Léveillé nach Schroeter als sehr giftig genannte *Agaricus glojophyllus* De Candolle soll wohl identisch mit diesem sein. Letzterer könnte wohl sehr leicht mit diesem essbaren Ringlosen Wulstling (Scheidenstreifling) *Amanita vaginata* (Bull.) R. 913 Tf. 75/2 verwechselt werden.

Eine Nebeneinanderstellung dieser beiden Pilze wäre daher auch einmal lohnend.

Zum Schluß möchte ich noch einiges über die wichtigsten Merkmale des „Ansehnlichen Scheidlings“ anfügen. Gesperrt gedruckt sind die von mir beobachteten Merkmale, die ich in den mir zur Hand befindlichen Pilzwerken nicht oder abweichend fand. Die Sperrung soll somit keinesfalls diese Merkmale als besonders wichtige hervorheben. (Bull. hat Arum 3 Pilze gesehen)

4) auf chemischem Wege ist nicht normal  
die Genußbarkeit ist nicht festgestellt

1. Standort: In Gärten (bes. Frühbeeten), auf Friedhöfen, auch an Wegen, vorwiegend auf gutem gedüngten Boden.

2. Zeit: Mai, Juni, Juli, bisweilen auch September.

3. Hut: Glockenförmig, später ausgebreitet, 8—10—12 cm, weißlich, in der Mitte etwas schmutzig-ockerfarbig (Schroeter: graubraun), kahl und nackt, sehr schleimig und schmierig bezw. klebrig, am Rande schwach gerieft, Rand fast glatt.

4. Fleisch: In der Mitte bis 6 mm dick, weiß schwammig weich.

5. Geruch: Geruchlos.

6. Geschmack: Roh wie zubereitet angenehm süßlich.

7. Lamellen: Bauchig, frei, leicht ablösbar, 10—15 mm breit an der breitesten Stelle, einzelne anastomosierend, Schneide zottig, erst weiß, später rosa, bezw. schmutzig-rot.

8. Stiel: Unten und oben verdickt, in der Mitte bis 10 mm dick, unten fast knollig bis 16 und oben bis 15 mm dick; oberhalb weißlich, wie streifig feinschuppig, unten schmutzig-gelbweiß, mit etwas Fasern oberhalb der Scheide, sonst kahl, voll; Stielfleisch langfaserig, weißlich, fast silberig glänzend, bis 16 cm lang. Die weiße, zottige Schneide am unteren Stiele fast versteckt in der Erde.

9. Sporen: —18/—10  $\mu$ , elliptisch, mit Keimporus und beim Keimporus verdickte Membran, ein Teil der Sporen innen wie großzellig, ein Teil wie feinpunktiert, schokoladebraun.

10. Basidien: —50/15  $\mu$ .

11. Cystiden: Nur wenige, —78/—33  $\mu$ ; daran bei einzelnen Spitzchen, das noch 12/3  $\mu$  groß.

12. Hyphen der Trama: Sehr lang und bis 10  $\mu$  breit.

*Bim so am Gungelne gekunde Paschisch, bei so geringem Beobachtungs  
material erwie*  
**Von der Pilzkunde in Schlesien.** *i. a. m. 1861*  
*gerade kelleren Regen fahrte*  
von Seidel-Lugknitz, O.-Schl. *doch was Gd. m. d. h. v. d. h.*

Schlesien ist von jeher infolge seines Waldreichtums eine ergiebige Fundgrube für Mykologen gewesen. Wie bei den Römern die Trüffel und der Kaiserling, bei den Franzosen der Champignon, so waren bei uns schon im Mittelalter zur Zeit Luthers die Steinpilze allbekannte und gern gesuchte Speiseschwämme. Pfifferlinge wuchsen schon damals in solchen übergrossen Mengen, dass man dieselben wenig achtete und gering schätzte. Daher stammt aus jener Zeit das bekannte Sprichwort für etwas ganz Minderwertiges: „Das ist keinen Pfifferling wert!“ In meiner Kindheit gingen wir oft, wie wir zu sagen pflegten, „in die Kuhraschken“ (wendische Bezeichnung für Pfifferlinge), für die wir infolge ihres Massenvorkommens selten Abnehmer fanden. Rotkappen, weil beim Bruch blau verfärbend, wurden nicht gegessen, ebenso mied man Birkenpilze. Dagegen wurden im Frühjahr die „Morcheln“ (*Helvella esculenta*) und im Herbst die Grünlinge (*Tricholoma equestre*) sehr gern

gesammelt und im Haushalt verwertet. Im grossen und ganzen hält der Bauer nicht viel von der Pilzkost. Dieses Waldgemüse war nach seiner Meinung nur etwas für arme Leute. Im sogenannten „Schlesischen Himmelreiche“ wollte er sie nicht missen. Für ihn gelten eben nur die Steinpilze als wertvoll und essbar, alle andern sind für ihn nur nutzloses Schwammzeug; ja manche sieht er bloss als giftige Geschwüre der Erde an. Nach dem preussischen Ministerial-Erlass vom 2. Juli 1912 durften auf den Märkten nur zum Verkauf zugelassen werden: die Lorchel (*Helvella esculenta*), die Spitzmorehel (*Morchella conica*), der Champignon (*Psalliota campestris*), der Reizker (*Lactarius deliciosus*), der Pfifferling (*Cantharellus cibarius*), der Mousseron (*Marasmius alliatus*), der Steinpilz (*Boletus edulis*) und der Bocksbart (*Clavaria flava*). In katholischen Ländern, wie Oesterreich, Italien, Bayern, ist die Kenntnis der Pilze durch die Botaniker am meisten gefördert worden, so