

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

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

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Alle unter dieser Abteilung geäußerten Wünsche werden kostenlos veröffentlicht.  
Man vergleiche auch die Ausstellungs- und Vereinsberichte.

### **Volvaria speciosa (Ansehnlicher Scheidling) und Hebeloma crustuliniformis (Faserkopf).**

Den Bemerkungen über diese Pilze im Puk, Heft 5/6, S. 109 und 116, kann ich auch folgendes hinzufügen:

In meinem Werke: „J Funghi mangerecci e velenosi dell Europa media“, habe ich, den Autoren folgend, den Ansehnlichen Scheidling als giftig angegeben, aber in den Jahren 1917—1918, da ich Trient verlassen mußte und als Flüchtling nach Nonsberg übersiedelte, habe ich die Erfahrung gemacht, daß dieser Pilz nicht giftig, vielmehr essbar und als Speisepilz wohlschmeckend ist. Dort ist er in Gärten im Juni ziemlich häufig und reichlich vorhanden und mein Hausherr hatte ihn gesammelt und gegessen ohne Schaden. Auf meine Frage hat er mir gesagt, daß er seit Jahren im Juni mehrmals ihn gegessen und niemals irgend eine Unpäßlichkeit gehabt hat.

Der Faserkopf (*Hebeloma crustuliniformis*) ist gewiß auch essbar, wenn auch nicht so gut wie *Volvaria speciosa*. In der Trientiner Gegend habe ich vielmals Leute gesehen, die ihn sammelten und ohne unangenehme Folgen verzehrten. Ich selbst habe ihn wiederholt gegessen und über die Essbarkeit dieses Pilzes in „Revue Mycologique“ gesprochen. Quélet in „Aperçu de Champignons utiles ou nuisibles“ sagt, daß dieser Pilz in der Champagne und Franche Comté von Pilzsammlern sehr gesucht und gern gegessen wird.

Ab. G. Bresadola.

### **Wieder ein neuer Schirmpilz?**

Aber diesmal einer, der allen Puklesern bekannt sein dürfte! Es handelt sich um die von Michael im 2. Bande des Führers für Pilzfreunde (Nr. 194) als Zwiebeliger Schirmling (*Lepiota cepaestipes* Sow.) abgebildete Art. Wer die Abbildung bei Sowerby vergleicht, der die Art 1797 aufgestellt hat, muß sofort zugeben, daß dieser Pilz von dem gleich-

namigen bei Michael ganz verschieden ist. Aber auch ohne diese Abbildung wird man bei der Bestimmung dieses Pilzes stutzig werden: der Michaelsche Schirmpilz weist einen freibeweglichen Ring auf, während der *Lep. cepaestipes* Sow. einen unbeweglichen Ring besitzt.

Noch weitere Unterschiede ergeben sich beim Vergleich der beiden Diagnosen. Da die Beschreibung, die Michael für seinen abgebildeten Schirmpilz bringt, z. T. unvollständig ist, so sei hier zunächst eine genaue Beschreibung dieser um Königsberg häufigen Art gegeben:

„Hut reinweiß, anfangs mit einer hell-graubraunen Rinde bedeckt, die am Scheitel ganz bleibt, nach dem Rande zu sich in regelmäßige weiße, an der Spitze hell-graubraune sparrig abstehende Schuppen auflöst, anfangs zylindrisch-eiförmig, schließlich breitkegelig-glockig bis schirmförmig, 5—9 cm im Durchmesser. Stiel glatt, weißlich, bei Druck schmutziggelblich-fleckig, aus der knollig verdickten Basis gleichmäßig nach oben verjüngt, 7—12 cm lang, oben 6 bis 10, unten (Knolle) 12—22 mm dick. Ring beweglich, dauerhaft, schwammig-fleischig, anfangs fetzig gerandet. Lamellen frei, weiß, werden rosa, 6 bis 10 mm breit, nach dem Stiel zu verschmälert. Fleisch unveränderlich weiß. Sporen 9—12/5—7 . Essbar.“

Sowerbys Zwiebeliger Schirmpilz hat dagegen einen weißlichen oder gelblichen Hut, der nach dem Rande zu gefurcht-gefaltet ist, und dessen Flocken leicht abgewaschen werden. Der schmale vergängliche Ring ist häutig, die Lamellen bleiben weiß oder sind schwach gelblich. Die Sporenmaße sind ganz verschieden: 5—6/3,5—4,5 .

Somit ergibt sich, daß der von Michael abgebildete Schirmpilz mit *Lep. cepaestipes* Sow., der fast wie ein Tintenpilz aussieht, nicht identisch ist, daß dieser Pilz vielmehr systematisch in die Nähe des Safran-Schirmpilzes (*Lep. rhacodes* Vitt.) gehört.

Es fragt sich also, wie der von Michael abgebildete Schirmpilz eigentlich zu benennen ist. Weder Ricken noch Bresadola, weder Migula noch Hennings führen diese Art auf; es scheint sich also um einen bisher übersehenen Pilz zu handeln.

Vielleicht vermögen die Leser des Puk über folgende Fragen dem Verfasser weitere Angaben zu machen?

1. Findet sich irgendwo in der Literatur eine Beschreibung, die auf unsern Pilz zutrifft?
2. An welchen Orten in Deutschland ist der Pilz bisher gefunden worden?
3. Wo ist er auf Gerberlohe beobachtet worden?
4. Wo trat er im Walde auf, und unter welcher Baumart war er anzutreffen?

W. Neuhoff, Königsberg, Pr.  
Unterhabersberg 93 b.

Zu Vorstehendem äußert sich Herr Edm. Michael wie folgt:

Auf die Fragen des Herrn W. Neuhoff-Königsberg sei folgendes geantwortet: Als vor ziemlich 40 Jahren der Unterzeichnete seine Pilzstudien begann und mit dem Gedanken umging, ein kleines Pilzwerk mit Abbildungen, aber wirklich naturgetreuen herauszugeben, hatte er nur die Absicht, ungefähr 30 Pilzgruppen zu bringen. Wie dies aber oft im menschlichen Leben zu gehen pflegt, daß mit dem Essen der Appetit kommt oder einmal begonnenes Studium zur Fortsetzung reizt, so ging es mir, ich konnte von der Pilzkunde nicht mehr lassen. Leider stand mir damals wenig Pilzliteratur zur Verfügung, dazu kein Vermögen und zu wenig Gehalt, um wirklich wertvolle, klassische Pilzwerke zu erwerben, ferner weit abgelegen von irgend einer größeren öffentlichen Bibliothek, die ein eingehenderes Studium ermöglicht hätte. In Zweifelsfällen standen mir wohl 2 tüchtige und berühmte Pilzforscher, die Herren Professoren O. Wünsche-Zwickau und Ludwig-Greiz mit ihrem Wissen zur Seite. Beide Herren weilen nicht mehr unter den Lebenden, aber ihnen danke ich außerordentlich viel an Anregungen und für treue Mithilfe bei meinem Pilzstudium. Allein auch ihren Büchersammlungen fehlten die Hauptwerke der klassischen Pilzliteratur. Da gab es denn bei den meist persönlich mit den genannten Herren vorgenommen, trotz stundenlang dauernden Pilzbestimmungen in einzelnen Fällen Zweifel bezüglich der richtigen Benennung und wie sich dies später herausstellte, einzelne Irrtumsbestimmungen. So wurde auch unter anderen der unter Nr. 194. II. Bd. meines Führers für Pilzfreunde abgebildete Schirmling als höchstwahrscheinlich zu *Lepiota cepaestipes* Sow. gehörig bestimmt. Leider konnte dieser Schirmling erst im vorigen Jahre durch Herrn Roman Schulz-Berlin als eine von Fries zu *Lepiota rhacodes* be-

stimmte Abart unter dem Namen „puellaris“ sicher erkannt worden. Diese Beschreibung von Fries, bei der Hauptart stehend, lautet: *Rhacotes puellaris est forma pulchella, omnino constans, a typica recedens, statura dupla minore, colore candido, pileo floccoso — squommoso. Copiose lecta in Lidिंगö prope Holmiam, auf deutsch: „Lepiota rhacodes puellaris (jungfräulich) ist von schöner (zarter) Gestalt, ganz und gar unveränderlich, von der ursprünglichen Form abweichend, in der Größe doppelt kleiner, von weißer Farbe und mit flockig-schuppigem Hute. In großer Menge gefunden bei Lidिंगö nahe bei Holmia.*

Wie schon bei Herrn Neuhoff erwähnt, findet sich dieser Schirmling außer bei Fries als Bestimmer in keinem größeren Pilzwerke, wie Rabenhorst, Migula, Ricken, Hennings, Dufour et Constatin usw. beschrieben, nur in der Einzelbeschreibung der Amaniten et Lepiotes, der „Flora monographique des Amanites et des Lepiotes par Quelet et Bataille“ wird er Seite 63 als Unterart von *Lepiota rhacodes* unter a. *puellaris* Fr. mit folgender Beschreibung erwähnt: *Chapeau blanc et deux fois moins large. R. R. (d. h. sehr selten).* Die Bemerkung von Fries, daß er diesen Pilz in großer Menge gefunden, stimmt mit den Erfahrungen von Herrn Neuhoff und den meinen vollständig überein. Dieser Schirmling fand sich seinerzeit hundertweis in einem humusreichen, mit Gebüsch aller Art bestandenen Abhange im Elstertale zwischen Plauen und Jocketa im Vogtlande. Wenn bei meiner Beschreibung steht: „Auf alter Gerberlohe zu finden“, so ist diese Beschreibung nur darauf zurückzuführen, daß er eben als *cepaestipes* angesehen wurde und dieser auf solcher vorkommt. Es war dies nur eine Ergänzungsbeobachtung ohne Erfahrungstatsache für *puellaris*. Wie außerordentlich schwer es ist, manche Pilze auf Grund von so kurzen und ungenügenden Beschreibungen sicher zu bestimmen beweisen zur Genüge die vielen Synonymen (Gleichbenennungen) für viele Pilzarten, wie sie z. B. von Rabenhorst zusammengestellt worden sind. So tragen viele Pilzarten nicht nur 2 oder 3 verschiedene Namen, sondern mitunter 6–10. Eine zweifelsfreie Klarheit in der Richtigkeit einer Bestimmung wird nur durch eine tadellose Abbildung bei gleichzeitiger genauer Beschreibung eintreten.

Edm. Michael.

### Kartoffelbovist als Trüffel?

Mit großem Interesse habe ich in Nr. 8 unsres Puk den Aufsatz von Prof. Dr. Schiffner (Wien) über Pilzvergiftungen gelesen. Ich teile vollkommen seine Ansicht, daß bei Beurteilung der Vergiftungsfälle unbedingt ein gründlich erfahrener Mykologe zu Rate gezogen werden muß.

In der Ausführung über den Vergiftungsfall 5 (Seite 148) fällt mir auf, daß *Scleroderma vulgare* als „ganz sicher nicht giftig“ bezeichnet wird. Ich selbst

habe mit meiner Familie vor Jahren nach dem Genusse ganz weniger Bovistscheiben dieser Art die heftigsten Beschwerden (Übelkeit, Schwindel, Leibschmerzen) ausgestanden. Von meinen pilzkundigen Bekannten nimmt keiner diesen Pilz. Als Würzpilz möchte ich ihn seines säuerlich-dumpfen Geruches wegen nicht empfehlen.

Die Angabe, daß er in Böhmen als „Sandtrüffel“ gesammelt wird, stimmt für unsere Gegend nicht (Nordwestböhmen und südliches sächsisches Vogtland). Wir wohnen nur  $\frac{1}{2}$  Stunde von der Grenze entfernt. Was hier und im benachbarten Böhmen (Egerland) als „Sand-“ oder „böhmische Trüffel“ gesammelt und als Würzpilz hochgeschätzt wird, ist der Erbsenstreuling (*Pisolithus arenarius*). Der Kartoffelbovist wird von gewissenlosen Händlern oft unter den Streuling gemischt, namentlich findet man in den in Karlsbad verkauften, in Mullsäckchen angebotenen getrockneten „Trüffeln“ sehr oft statt der Scheiben des Streulings mit ihrer charakteristischen Marmorierung die eiförmig schwarzvioletten Scheiben des Kartoffelbovistes.

In jetziger Zeit, wo Betrug und Schwindel selbstverständlich ist, wundert man sich nicht, daß auch frische Kartoffelboviste den Kurgästen in Bad Elster für teures Geld als „Trüffeln“ aufgehängt worden sind, wie ich das mehrmals feststellen konnte. Ob Vergiftungen aufgetreten sind, kann ich nicht sagen, da die Pilze von den Kurgästen getrocknet mit heimgenommen worden sind. Jedenfalls nimmt aber hier kein Kenner den Kartoffelbovist als „Trüffel“, sondern nur den Streuling (auch *Pis. crassipes*). In Böhmen wird auch das „Hexenei“ (*Phall. impudicus*) als „Trüffel“ gesammelt und verkauft!

Ob.Bhf.Vorst. Heller.

### Wildgemüse und Pilze als Ernährungsbeihilfe des Feldheeres.

Nicht nur für die Ernährung der Heimat sondern auch für die des Heeres waren Wildgemüse und Pilze während des Krieges von großer Bedeutung. Es wäre von allgemeinem Interesse, wenn

von berufener Seite zusammenhängende Darstellungen darüber veröffentlicht würden, welche Wildgemüse und Pilze von unseren Feldgrauen auf den verschiedenen Kriegsschauplätzen gesammelt und verzehrt worden sind. Soviel mir bekannt, sind von der Verwaltung Ober-Ost besondere Pilzmerkblätter für das Heer gedruckt und verteilt worden. Auch Ludendorff berichtet in seinen Erinnerungen, daß er in Polen viele Pilze sammeln ließ. Von besonderer Wichtigkeit waren Wildgemüse und Pilze für unsere Ostafrikaner. So erzählt Lettow Vorbeck in seinen Erinnerungen aus Ostafrika: „Wir hatten längst gelernt, aus verschiedenen Blattpflanzen (Mlenda genannt) recht guten Spinat zu machen; jetzt zeigten mir die Leute auch verschiedenerlei recht wohlschmeckendes wildes Baumobst.“ (Seite 219). „Erfreulicherweise halfen uns da, wie früher das Manna den Kindern Israel, die in enormen Mengen um diese Jahreszeit hervorschießenden Pilze aus der größten Verlegenheit. Ich hatte mich schon in Deutschland für Pilzkunde interessiert und fand bald nahe Verwandte unserer deutschen Sorten der Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze und anderer im afrikanischen Walde vor. Ich habe sie oft in kürzester Zeit korbweis gesammelt und wenn auch eine allzu einseitige Pilznahrung schwer verdaulich und nicht allzukräftig ist, so waren uns die Pilze doch eine wesentliche Beihilfe“ (Seite 224).

Prof. Dr. Spilger, Bensheim.

### *Tricholoma robustum* Schw.

Seit Jahren verwerte ich in meinem Haushalte als vorzüglichem Speise- und Dörrpilz den rötlichen Hartpilz, von meinen Schülern wegen seines weißen Ringes am oberen Stielende „Schillerkragenpilz“<sup>1</sup> genannt. Den Beinamen „robustum“ verdient diese Ritterlingsart infolge ihres dicken, derben Stiels und festen Fleisches mit allem Recht. Das harte Fleisch ist weiß und läuft beim Bruch oder Schnitt rosa an. Von Maden wird *Trich. robustum* ganz selten befall-

<sup>1</sup> Das wäre wirklich ein schönerer deutscher Name, als „Geschwollenberingter Ritterling“, wie er im Ricken genannt wird.

len. In unseren sandigen Kiefernwaldungen kommt er im Herbst oft recht häufig vor, meist in Gesellschaft des Grünlings, des gelben und roten Ziegenbarts und des Schaf- und Semmelpilzings. Michael erwähnt (Band III, Nr. 329) in seinem Werke außerdem noch einen kleinen Hartpilz (*Trich robustum minor*), der im Herbst 1919 überaus zahlreich zu finden war. Bei Ricken ist derselbe unter Nr. 985 mit der Bezeichnung *Trich. focale* vermerkt. Als Speispilz könnte ich denselben nun gerade nicht warm empfehlen. Sein Geschmack ist so streng, daß er mir jedes Pilzgericht verdirbt. Es wäre mir interessant zu erfahren, ob Pilzfrende dieselbe Erfahrung mit dieser Pilzart gemacht haben.

Seidel, Gablenz (Oberlausitz),  
früher Lugnitz, O.L.

### Einiges über die Genießbarkeit und Verwertung unserer Pilze.

In die Zubereitung unserer Speispilze sind oft erfahrene Mykologen nicht eingeweiht. Die Pilzküche ist ein Gebiet für sich, und nicht jeder befaßt sich damit. „Tippelkuker“, wie der Schlesier sagt, haben die Hausfrauen nicht gern und ein Mann, der etwas vom Kochen versteht, gilt in ihren Augen als unmännlich. Nun, bei der Hochzeit zu Kana war's auch keine Frau, die ihres Amtes waltete, sondern ein Speisemeister. Die Bemerkung in den vielen Pilzbüchern, daß dieser oder jener Pilz essbar ist, führt oft irre und zu unliebsamen Erfahrungen. Der Samtfuß-Krempling z. B. wird als genießbar empfohlen, und doch ist derselbe infolge seines bitteren Geschmacks nicht zu verwerten. Mit dem rötlichen Ritterling (*Tricholoma rutilans*) macht man oft dieselbe Erfahrung. Das Substrat, an dem er wächst beeinflusst seine Verwendbarkeit. Auch die Witterung wirkt auf den Geschmack ein. Blutreizker, die man im Regen gesammelt<sup>1</sup> schmecken so fade, daß man mit dieser Suppe niemand erfreuen kann. Dann beansprucht jeder Pilz bei seiner Verwertung Berücksichtigung seiner „Individualität“. Der

<sup>1</sup> Darum soll man Pilze eigentlich nicht bei Regenwetter sammeln.

Der Pilz- und Kräuterfreund.

Brätling (*Lactaria volema*) taugt als Suppenpilz gar nichts, als Mischpilz tritt sein „Fungin“ zu streng hervor und als Speispilz, gestückelt zubereitet, schmeckt er auch nicht recht. Dagegen auf dem Reibeisen recht fein gerieben, mit Majoran, Pfeffer, Salz und Zwiebel gewürzt, womöglich mit gehacktem Fleisch vermischt und dann gebraten, schmeckt er wie „Schlesischer Blutwurstfüßel“. Das ist nur ein kleiner Beleg von der vielfältigen Eigenart bei der Verwendung unserer Waldliebliche. Solche kleine Winke in den Pilzbüchern würde man überall mit Dank begrüßen.

Seidel, Gablenz.

### Pfeffermilchling — Blauer Täubling.

Zur Frage „Pfeffermilchling und Blauer Täubling“ (Puk III. 159/60) ist bezüglich der Schweiz zu sagen, daß der echte Pfeffermilchling (*Lactarius piperratus*) in der Schweiz, z. B. um Zürich, ein sehr gemeiner Pilz ist. Er wird hier regelmäßig auf den Markt gebracht und wird (wenigstens in kleinen Mengen) auch gekauft. Die von Prof. Kirchmayr vermutete Verwechslung mit *Russula delicata* mag gelegentlich vorkommen, ist aber keineswegs die Regel. Neuerdings ist auch der wollige Milchling (*Lactarius vellereus*) versuchsweise zum Verkauf zugelassen.

Dr. A. Thellung.

*cf. auch IV. 1920 S. 57*  
**Ueber die Morchelzucht**

beginnt in der nächsten Nummer des Puk eine wichtige Abhandlung aus der Feder von Professor Dr. Falek, Leiter des Mykologischen Instituts der Forstakademie Hannoversch-Münden. Der Puk wird bemüht sein, die folgende Nummer so frühzeitig wie möglich herauszubringen, damit die Pukleser in Gegenden, wo nur wenig Morcheln vorkommen, sich rechtzeitig das Material für Halbkulturzwecke mit diesem wertvollen Fröhling beschaffen können.

Leider verhinderten die allgemeinen Verhältnisse das rechtzeitige Erscheinen der Märznummer, so daß diese mit der vom April zusammen als Doppelnummer erscheinen muß.