

Die Ausstellung des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde an der Hyspa in Bern vom 24. Juli bis 20. September 1931 [Fortsetzung]

Autor(en): **Habersaat, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de
mycologie**

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934975>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Ausstellung des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde an der Hyspa in Bern vom 24. Juli bis 20. September 1931.

Von E. Habersaat, Bern.

(Fortsetzung.)

Die sogenannten Pilzregeln, nach denen man aus äusseren Anzeichen auf die Giftigkeit oder Essbarkeit der Pilze schliessen könnte, spuken noch immer in den Köpfen. Täglich, ja fast stündlich tauchte die Frage auf: Woran erkennt man eigentlich die giftigen Pilze? Stimmt das, dass beim Kochen von Giftpilzen ein silberner Löffel oder eine mitgekochte Zwiebel schwarz werden usw., und gross war dann immer die Enttäuschung, wenn der Frager oder die Fragerin zur Antwort erhielt: Es gibt absolut keine allgemeingültige Pilzregel zum Erkennen von Giftpilzen. Das einzige zuverlässige Mittel, sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, besteht darin, die essbaren und giftigen Pilze genau kennen und voneinander unterscheiden zu lernen, oder sich jeweilen von einem Pilzkenner darüber beraten zu lassen. Diese Beratung über Giftpilze und Verwechslungsmöglichkeit mit guten Speisepilzen wurde an unserer Ausstellung auf sechs Tabellen der Mittelwand zur Darstellung gebracht. An Hand von 65 Aquarellen waren hier jeweilen die gefährlichen Giftpilze neben solchen Speisepilzen abgebildet, mit denen sie leicht verwechselt werden können, Verwechslungen, wie sie gestützt auf die Untersuchungen von Herrn Dr. Thellung in der Schweiz auch tatsächlich vorgekommen sind.

Von der Giftpilzgruppe I, deren Genuss lokale Reizwirkung auf die Verdauungsorgane ausübt, seien zuerst die harmloseren genannt. *Hypholoma sublateralium* (Fr.), Ziegelroter Schwefelkopf; *Hypholoma fasciculare* (Huds.), Büscheliger Schwefelkopf; *Pholiota mutabilis* (Schaeff.), Stockschwämmchen; *Armillaria mel-*

lea (Vahl.) Hallimasch, vier büschelig an Holz wachsende, kleinere Pilze, könnten bei oberflächlicher Betrachtung, namentlich wenn die giftigen Schwefelköpfe ihre frischen Farben schon eingebüsst haben, und wenn nur auf die Haltung der Pilze, auf ihren Habitus und die Farben abgestellt wird, leicht miteinander verwechselt werden, und doch ist eine Verwechslung absolut ausgeschlossen, sobald der Sammler sich an die typischen Merkmale der einzelnen Pilze hält, d. h. dass er sich diese typischen Merkmale eben einprägen muss. Der Ziegelrote Schwefelkopf, dessen Lamellen erst weisslich, dann graugelb, zuletzt olivenschwärzlich sind, der Büschelige Schwefelkopf mit erst schwefelgelben, dann grünlichen und zuletzt olivenschwärzlichen Lamellen, haben beide glatte Hüte. Das Stockschwämmchen, dessen Lamellen erst hellbraun, dann rotbraun sind, hat einen wässerigen, hygrophanen Hut mit durchscheinendem Rande, die Lamellen vom Hallimasch dagegen sind erst weisslich, dann rötlich oder bräunlich; sein Hut ist mit haarigzottigen gelblichen, bräunlichen oder schwärzlichen Schuppen bekleidet und der Stiel trägt einen deutlichen Ring. Vergleiche hiezu:

A. Knapp, Farbenspiel und Formen beim Hallimasch, (*Clitocybe mellea* Vahl.), Zeitschrift 1924, Heft 2.

Prof. Thellung, Über Abarten des Hallimasch, Zeitschrift 1924, Heft 3.

E. Nüesch, Der ringlose Hallimasch, Zeitschrift 1924, Heft 8.

Ein gefährlicher Giftpilz, weil er sehr leicht mit andern Pilzen verwechselt werden kann, ist der Riesenrötling, *Entoloma lividum* (Fr.). Junge Exemplare mit weissem, blassem oder gelblichem, gebuckeltem Hut

und etwas verdicktem Stiel, sehen einem Riesentrichterling, *Clitocybe geotropa* (Bull.) täuschend ähnlich. Dunklere, mehr gelblichgraue oder grünlichgraue Exemplare mit ausgebreitetem Hut gleichen in Haltung und Farbe täuschend dem Nebelgrauen Trichterling, *Clitocybe nebularis* (Batsch.). Ältere Exemplare vom Mehlpilz, *Clitopilus prunulus* (Scop.) mit schwach hellgrauer Hutfarbe, fleischrosa Lamellen und wie *Entoloma lividum* mit Mehlgewuch, könnten ebensogut *Entoloma* sein und umgekehrt. Ja, wenn nur auf die rötlichen Lamellen abgestellt wird, kann *Entoloma lividum* sogar an Stelle von *Psalliota*-Arten, von Champignons, gegessen werden. Nicht äussere Merkmale, nicht gewisse Pilzregeln schützen vor der Verwechslung, nur genaues Studium der Pilze kann hier helfen, am besten Farbe und Bau der Lamellen. Diese sind beim Riesentrichterling anfangs gelblich, nach der Reife der Sporen rötelrot; sie sind breit, ziemlich entfernt, am Stiele abgerundet angeheftet, von verschiedener Länge.

Der Riesentrichterling hat weisse, im Alter blasse, sehr dichtstehende, oft gabelig verzweigte, nicht anastomosierende, ziemlich weit herablaufende Lamellen.

Der Nebelgraue Trichterling hat niemals rötliche Lamellen. Diese sind weisslich, dicht, gedrängt und leicht herablaufend. Der Mehlpilz, *Mousseron*, hat im Alter wohl rötliche Lamellen, jung aber sind sie weisslich und dann fleischrosa, nicht rötelrot, sind gedrängtstehend und herablaufend. Der Stiel ist niemals knollig wie beim Riesentrichterling.

Hiezu Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde:

- A. Knapp, Zum Riesentrichterling, *Entoloma lividum*, Jahrg. 1929, Heft 6.
- P. Konrad, Encore l'Entolome livide, Jahrg. 1926, Heft 9.
- E. Nüesch, Weisser Riesentrichterling, Jahrg. 1925, Heft 2.
- E. Nüesch, Weisser Riesentrichterling, Jahrg. 1930, Heft 10.

Ein weiterer gefährlicher Giftpilz dieser Gruppe ist der Tigerritterling, *Tricholoma tigrinum* (Schaeff.), einer der schönsten Ritterlinge. Hut fast stumpf-kegelig, später unregelmässig glockig ausgebreitet, jung silbergrau, älter mehr oder weniger grau-lichblass bis grau mit Stich ins Violettliche, jung fast geschlossen grau, später mit aufgelöst filzigen dunkleren, oft dunkelbraunen oder dunkelvioletten, breiten, fast dachziegeligen, weit auseinanderstehenden Schuppen. Dieser Pilz ist in Haltung und Farbe so auffällig, dass er eigentlich nicht mit andern verwechselt werden sollte. Sein schönes Aussehen ist wohl schuld daran, dass er trotz seiner Giftigkeit hie und da als Speisepilz genommen wird. Ihm sehr ähnlich und doch in wesentlichen Punkten leicht von ihm zu unterscheiden, ist der Erdritterling, *Tricholoma terreum* (Schaeff.).

Der Hut des Erdritterlings ist ähnlich dem Tigerritterling glockig oder fast kegelig, später höckerig ausgebreitet, mäusegrau, seltener weisslich oder bräunlich, mit mehr oder weniger feinen, haarig-zottigen Schuppen bedeckt. Junge Exemplare haben mit jungen Tigerritterlingen eine gewisse Ähnlichkeit, so dass der Nichtkenner im Zweifel sein kann, ob er es mit der einen oder andern Art zu tun hat. Seine Lamellen sind weisslich, später grau-blass, gekerbt und mit Zahn herablaufend, während die Lamellen des Tigerritterlings weissblass oder gelblich, nie grau, dicklich, breit und ausgebuchtet, beinahe frei sind. Bei jungen Exemplaren sind sie meist tränend und dadurch die Stielspitze mit Wassertröpfchen bedeckt. Eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Tigerritterling, wenigstens was die Form des Hutes und seine schuppige Bekleidung anbelangt, zeigt der Bärtige Ritterling, *Tricholoma vaccinum* (Pers.). Die Schuppen sind aber kupfer-rotbraun, sparrig, der Rand des Hutes eingerollt und bärtig-filzig, die Lamellen sind ziemlich weitläufig, weisslich, dann schmutzig rot gefleckt. Unter Umständen könnten sogar der Mas-

kenritterling, *Tricholoma personatum* (Fr.) und der Nackte Ritterling, *Tricholoma nudum* (Bull.) mit dem Tigerritterling verwechselt werden. Immerhin sind hier die Unterschiede schon so gross, dass nur ganz leichtfertiges Vorgehen beim Sammeln von Pilzen an der Verwechslung schuld sein kann. Die beiden letztern haben flach ausgebreitete Hüte, nackt bis feinfilzig und sind an ihren violetten-braunvioletten Lamellen leicht zu erkennen.

Scharfe Milchlinge sind nicht alle giftig. Der Pfeffermilchling, *Lactarius piperatus* (Scop.) wird von vielen Pilzliebhabern sogar sehr geschätzt. Immerhin ist bei den Milchlingen eine gewisse Vorsicht zu empfehlen, finden sich doch unter den scharfen zwei sehr schöne und häufig vorkommende Giftpilze: Der Birkenreizker, *Lactarius torminosus* (Schaeff.) und der Grubige Milchling, *Lactarius scrobiculatus* (Scop.) sowie der verdächtige Rotbraune Milchling, *Lactarius rufus* (Scop.), welche leicht mit den guten Milchlingen, dem Echten Reizker, *Lactarius deliciosus* (L.) und dem Brätling, *Lactarius volemus* (Fr.) verwechselt werden könnten. Kenntnis der typischen Merkmale verhütet solche Verwechslungen. Dem Blutreizker mit seiner orangeroten Milch, dem ziegel- oder orangeroten, später grünlichen Hut mit orangeroten Zonen, dem gleichfarbigen, oft orangerot gefleckten Stiel mit grünen Druckflecken, ähneln, sobald seine typischen Farben, wie das eben sehr häufig der Fall ist, stark ausblasen, die beiden Giftpilze *Lactarius torminosus* mit hellfleischrotem, gelblichem oder weisslichem, oft mit regelmässig rötlichen Zonen beringtem Hut und gleichfarbigem Stiel.

Der weisse, striegelig-zottige Hutrand und die unveränderlich weisse, brennend scharfe Milch unterscheiden ihn aber genügend vom *deliciosus*. Mehr ins Gelbe verblassende, schwach gezonte Blutreizker könnten zu Verwechslung

mit dem Grubigen Milchling Anlass geben. Dieser ist aber sicher kenntlich an den grubigen, gelben oder grünlichen Flecken am gelben Stiele und der weissen, scharfen Milch. Der Rotbraune Milchling besitzt bei oberflächlicher Betrachtung gewisse Ähnlichkeiten mit dem Brätling, *Lactarius volemus* (Fr.). Sein schimmernd rotbrauner, ungezonter Hut, die schlanke Haltung sowie die scharfe, brennende Milch unterscheiden ihn aber ganz wesentlich vom Brätling mit glattem, hellrötlich-braunem bis gelbbraunem, gezontem Hut und weisser, langsam braun werdender süsslicher Milch.

Sehr schwierig auch für den Kenner ist die Unterscheidung verdächtiger oder giftiger Täublinge von ähnlichen essbaren Täublingen. Form, Haltung und Farben sind bei einzelnen Arten so veränderlich, auch der Bau der Lamellen, Sporen und Zystiden einander so ähnlich, dass oft nicht einmal die mikroskopische Untersuchung zur sicheren Bestimmung einer Art ausreicht, dass man zu chemischen Reaktionen Zuflucht nehmen muss. Der Anfänger möge sich an die Regel halten, dass alle scharfen Täublinge, weil harzhaltig, verdächtig sind, dass auch auf grosse Ähnlichkeit in Form und Farbe nicht abgestellt werden darf und jeder einzelne Täubling mit der Zunge geprüft werden muss.

Als typische Giftpilze müssen wir ansehen den Speiteufel, *Russula emetica* (Schaeff.) sowie den Roten Täubling, *Russula rubra* (Krbh.); gute Speisepilze sind dagegen der Speisetäubling, *Russula vesca* (Fr.), der Blaugelbe Täubling, *Russula cyanoxantha* (Schaeff.), der Grüne Täubling, *Russula virescens* (Schaeff.), der Goldgelbe Täubling, *Russula lutea* (Pers.), der Olivbraune Täubling, *Russula olivacea* (Schaeff.) und

viele andere. Verdächtig sind der Olivgelbe Täubling, *Russula olivascens* (Fr.), der Graubraune Täubling, *Russula livescens* (Batsch.). Ungeniessbar, weil bitter oder stinkend sind z. B. der Gallige Täubling, *Russula fellea* (Fr.), der Gelbweisse Täubling, *Russula ochroleuca* (Pers.) und der Stinktäubling, *Russula foetens* (Pers.).

Folgende Artikel aus der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde geben hierüber genauere Auskunft:

- L. Schreier, Der Tigerritterling, *Tricholoma tigrinum* (Schaeff.), Jahrg. 1923, Heft 4.
- P. Konrad, Encore *Tricholoma tigrinum* (Schaeff.), Jahrg. 1924, Heft 3.
- V. Süss, Etwas über die Geniessbarkeit der Täublinge, Jahrg. 1925, Heft 8.
- E. Nüesch, Riesentrichterling und Riesenkrämpling, Jahrg. 1924, Heft 2, 4.
- A. Knapp, Riesentrichterling und Riesenkrämpling, Jahrg. 1924, Heft 7.
- A. Flury, Gefährliche Verwechslungsmöglichkeiten, Jahrg. 1923, Heft 11.

Während unter den Blätterpilzen die Zahl der Giftpilze und der verdächtigen verhältnismässig gross ist und die lebensgefährlichen gerade in ihren Reihen zu suchen sind, haben wir von den Röhrlingen viel weniger zu fürchten, kennen wir doch unter den zirka 50 in der Schweiz vorkommenden Arten nur einen einzigen Giftpilz, den Satansröhrling, *Boletus satanas* (Lenz.). Dagegen finden wir unter den Röhrlingen eine Anzahl ungeniessbarer, bitterer bis gallenbitterer Pilze, den Strubelkopf, *Boletus strobilaceus* (Scop.), den Rotbraunsporigen Röhrling, *Boletus porphyrosporus* (Fr.), den Dickfussröhrling, *Boletus pachypus* (Fr.), und den Gallenröhrling, *Boletus felleus* (Bull.) sowie einige zweifelhafte oder verdächtige, wie der Netzstielige Hexenröhrling, *Boletus luridus* (Schaeff.) und der Flockenstielige Hexenpilz, *Boletus erythropus* (Pers.). Dazu kommen nun aber unter den Röhrlingen die besten und vornehmsten Speisepilze wie Steinpilz, *Bo-*

letus edulis (Bull.); Maronenröhrling, *Boletus badius* (Fr.); Filzröhrling, *Boletus subtomentosus* (L.); Rotfussröhrling, *Boletus chrysenteron* (Bull.); Kornblumenröhrling, *Boletus cyanescens* (Bull.); Rotkappe, *Boletus rufus* (Schaeff.); Zierlicher Röhrling, *Boletus elegans* (Schum.) und viele andere. Wer Röhrlinge sammeln und geniessen will, ohne dabei zu Schaden zu kommen oder schlimme Erfahrungen mit Bitterpilzen zu machen, der lerne zuerst die verdächtigen Röhrlinge gründlich kennen.

Verwechslungen von Gallenröhrlingen mit Steinpilzen kommen immer wieder vor, sowohl bei den Privatsammlern wie bei Pilzverkäufern, und doch sind die beiden so leicht voneinander zu unterscheiden. Nach Farbe und Haltung sind beide oft täuschend ähnlich, bei genauerem Zusehen aber doch grundverschieden. Der bräunliche nach oben fast weisse Stiel des Steinpilzes besitzt im obern Teil eine feine, schwach erhabene, weisse Netzzeichnung. Die Röhrenmündungen sind erst weiss, später grünlichgelb, rundlich und sehr fein. Das Fleisch ist weiss und bleibt auch bei Verletzungen weiss.

Der Stiel des Gallenröhrlings ist ebenfalls bräunlich, im obern Teil aber mit brauner, grober, stark erhöhter und langgestreckter Netzzeichnung. Röhrenmündungen sind ebenfalls erst weiss, werden aber bald schwach rosennrot. Das Fleisch ist weiss, wird aber bei Verletzungen rötlich. Der Geschmack ist bekanntlich gallenbitter und hat schon manches Pilzgericht gründlich verdorben.

Kennzeichen für den bitteren Dickfussröhrling sind der oben gelbe, nach unten rot werdende, mit deutlicher Netzzeichnung versehene Stiel, die grün-gelbgrünlichen, bei Druck blauenden Röhren und hellgelben oder

grünlichgelben Poren, das weissliche, im Schnitt mehr oder weniger blauende Fleisch sowie der bittere Geschmack und wanzenartige Geruch. Der Rotfussröhrling dagegen hat einen bunten, gelb-scharlachrot-kirschroten Stiel ohne Netzzeichnung, die Röhren sind unschön, gelb-gelbgrün, die Poren erst hellgrau, später zitronengelb-grünlich, weit und eckig. Das Fleisch ist weich, gelblich, unter der Huthaut rot und im Schnitt etwas blauend, der Geruch obstartig.

Wohl der schönste aber auch der gefährlichste aller Röhrlinge ist der Satanspilz. Schon der sehr dickbauchige, an der Spitze gelbe, mit prächtig rosa-blutrotem Netz bekleidete Stiel sowie die erst gelben, dann blutroten-orangeroten Poren, welche bei Druck blauen, kennzeichnen ihn zur Genüge. Das Fleisch ist erst gelb, bald aber weiss oder schmutzig-weisslich und wird an der Luft blau. Der Geschmack ist mild, süsslich, nussartig, der Geruch bald unangenehm ekelhaft. Mit ihm wetteifern an Farbenpracht der Netzstielige Hexenröhrling, *Boletus luridus* (Schaeff.) und der Schuppenstielige Hexenröhrling, *Boletus erythropus* (Pers.), ersterer mit bauchigem-keulenförmigem Stiel, in der Farbe sehr verschieden, mennigrot, karminrot, rostrot oder orange, unten blutrot, Netz deutlich netzaderig, die Poren orange-gelbrot-blutrot, bei Druck sofort blauschwarz, das Fleisch gelb oft aber auch rötlich, an

der Luft blau werdend. *Erythropus* im Stiele knollig, keulig-zylindrisch, oben gelb, nach unten rot oder purpurrot, querschuppig flockig. Die Poren sind erst gelb, bald aber dunkelblutrot, dann orangerot oder mennigrot, bei Druck blauschwarz. Das Fleisch des Hutes tiefgelb, Stiel sattgelb, Basis trüb purpurn. *Erythropus* gilt als essbar, *luridus* als zweifelhaft. Die essbaren oben angeführten Röhrlinge sind kaum mit gefährlichen zu verwechseln, so dass hier auf deren Beschreibung verzichtet werden kann.

Zum genaueren Studium der angeführten Arten seien empfohlen die Artikel der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde:

- A. Knapp, Allgemeines über Röhrlinge, Jahrg. 1923, Heft 2.
- A. Knapp, Über Artverschiedenheit von *Bol. erythropus* Pers. und *Bol. luridus* Schaeff., Jahrg. 1923, Heft 8 und 9.
- E. Nüesch, *Bol. miniatoporus* Secr. und *Bol. luridus* Schaeff., Var. *erythropus* Pers., Jahrg. 1923, Heft 12.
- A. Knapp, Zur Frage des *Bol. erythropus* Pers., Jahrg. 1924, Heft 1.
- E. Nüesch, *Bol. erythropus* Pers., Jahrg. 1924, Heft 4.
- P. Konrad, *Bol. chrysenteron* Fr., Jahrg. 1926, Heft 8.
- Prof. Thellung, Die Gruppe der Dickfuss-Röhrlinge (*Bol. pachypus* Fr.), Jahrg. 1927, Heft 9.
- A. Knapp, Über den Dickfuss, *Bol. pachypus* Fr., Jahrg. 1927, Heft 11.
- H. Z., Die schönsten Steinpilzplätze, Jahrg. 1928, Heft 8.
- A. Knapp, Die Röhrlinge der Schweiz, Jahrg. 1929, Heft 11.
- F. Thellung, Zu den Röhrlingen der Schweiz, Jahrg. 1930, Heft 1. (Fortsetzung folgt.)

Gelbe Totentrompeten.

Von Leo Schreier.

Im Jahre 1920 erhielt ich von unserem Mitglied Baerny Benj. zwei Pilze in der Form von kleinen Totentrompeten, der grössere zirka 2 cm im Durchmesser und 4 $\frac{1}{4}$ cm hoch,

mit etwas eingebogenem Rand, die Farbe des Fruchtkörpers jedoch vollständig sattgelb in der Farbe des fertilen Teiles des Spatelpilzes. Glaubte ich vorerst einen neuen, mir unbe-