

Chitonia edulis Vitt. u. Bres. : Essbarer Mantelegerling

Autor(en): **Peter, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **18 (1940)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934393>

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.

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 4.61.91; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Wichtige Mitteilung der Redaktion.

Ab 1. März 1940 liegt die Redaktion der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde in den Händen des neugewählten Redaktors

Herrn Edm. Burki, Herrenweg 11, Solothurn.

Vom heutigen Tage an beliebe man alle Artikel für die Zeitschrift an diese Adresse zu senden.

H. W. Zaugg.

Chitonia edulis Vitt. u. Bres. Essbarer Mantelegerling.

Von J. Peter, Chur.

In Nr. 7 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1933, hat Herr D. Herrfurth einen Artikel über obgenannten Pilz publiziert. Seid 1936 finde ich in Chur alljährlich bei einem Ablagerungsplatz eine Pilzart, die ich für eine Champignonart gehalten habe und in der Küche mit Erfolg verwendete. Letztes Jahr ist mir nun der oben erwähnte Artikel aufgefallen und ich habe in meinem Champignon den Essbaren Mantelegerling, *Chitonia edulis* Vitt. u. Bres. erkannt. Nachfolgend meine Beobachtungen, die ich hauptsächlich im Laufe des Jahres 1939 machte.

Erstmals fand ich den Pilz am 21. Mai 1939 in zirka 10 Exemplaren, darunter auch schon überständige. Von nun an folgten die Frucht-

körper einander in mässiger Zahl, wenn Niederschläge erfolgten, während bei Trockenheit der Pilz nicht mehr oder nur sehr spärlich noch einige Zeit fruktifizierte. Von Anfang bis Ende September fand ich Massenernten, jeweils immer nach vorangegangenen Regenfällen (bis zu 50 Exemplaren auf einmal). Bis Ende November konnte ich noch Fruchtkörper ernten, freilich in immer spärlicherer Anzahl. Es liessen sich drei Orte unterscheiden, an denen der Pilz hauptsächlich vorkam. Interessanterweise war derselbe an einem vierten Orte, wo er im Jahre 1937 massenhaft erschien, nicht mehr zu finden. An dieser Stelle, die ungefähr die Fläche von drei Quadratmetern ausmacht, ist seither das Gras mastig und die

Grind-Ampfer (*Rumex obtusifolius* L.) macht sich breit. An den übrigen Orten, die 10—20 Meter auseinanderliegen, beobachte ich den Pilz seit 1936. An einem Ort kommt er von anfangs Mai bis im August vor, später nicht mehr. Dieser Platz ist von zwei alten Salweiden (*Salix caprea* L.) überschattet, während die beiden weiteren Plätze offen sind. In den Jahren 1937/38 habe ich den Mantel-egerling auch vereinzelt in benachbarten Kartoffelfeldern gefunden, 1939 nur noch vereinzelt in benachbarten Wiesen. Teilweise wachsen die Fruchtkörper bis in einen Fahrweg, der die Wiese kreuzt und fast täglich befahren wird, manchmal werden sie dann von den Rädern zerquetscht. Alle Standorte sind stark sandig und von den Abfällen die im Boden verfault sind (Ablagerungsplatz) mehr oder weniger durchsetzt. An allen Standorten sind seit 4—5 Jahren Dauerwiesen angelegt. Ein Standort ist durch häufiges Vorkommen von Meerrettich (*Armoracia lapathifolia* Gilig.) charakterisiert. Der Boden ist an allen Standorten kalkhaltig (Brausen bei Salzsäureaufguss).

Die floristischen Merkmale sind folgende:

Hut: 6—12 (17) cm Durchmesser, fleischig, fest. Hutform: jung rundlich (Fig. 4, 5), oben abgeflacht (Fig. 1), im Alter ausgebreitet und flach genabelt (Fig. 3). Hutoberfläche: weisslich-gelblich, seidig, glatt, trocken, seltener Hutmitte etwas bräunlich und leicht felderig-rissig, leicht gelblich bis bräunlich verfärbend, besonders Druckstellen. Huthaut abziehbar bis gegen Mitte, ziemlich dick. Hutrand: jung eingerollt (Fig. 4), dann eingeschlagen (Fig. 1, 6), dann abwärts gerichtet (Fig. 2), im Alter flach ausgebreitet (Fig. 3). Jung eingerollt durch ein *Velum partiale* mit dem Stiele verbunden (Fig. 1, 4), nach dem reissen des *Velum part.* verbleibt am Hutrand ein abwärts gerichteter Wulst, der aussen glatt ist und die Fortsetzung des Hutrandes bildet (Fig. 6), innen ist der Wulst gerieft. Im Alter verschwindet dieser Wulst ganz (Fig. 3). *Hutfleisch*: weisslich-graulich, ins braun-rötliche

neigend und nach Stunden schwach braun-rötlich verfärbend.

Stiel: 3—5 (11) cm lang, 1,5—2 (4) cm dick, fest, voll, im Alter selten etwas hohl, erst weisslich, später bräunlich (über dem Ring vom abfallenden Sporenstaub), glatt, fein seidig, trocken, gleichdick oder gegen die Basis schwach keulig (Fig. 3, 4), Basis abgerundet oder leicht ausspitzend. Stielfleisch gleichfarbig wie Hutfleisch, bald madig.

Lamellen: gedrängt, aufwärts abgerundet, im Alter fast frei, 6—8 mm breit, untermischt, selten schräg aneinanderliegend, erst zart rosa-graulich, dann schokoladebraun, im Alter schwarz-braun. Lamellenschneide jung weiss-graulich bereift (Fig. 1).

Velum universale: ganz jung den ganzen Pilz umschliessend, feinhäutig, weisslich, sobald der Stiel zu wachsen beginnt, am Hutrande reissend und an der unteren Stielhälfte als zarte Manschette kurze Zeit abstehend (Fig. 1), bald einschrumpfend und nur noch ringförmig unterhalb des *Velum partiale* angedeutet (Fig. 3). Hie und da reisst das *Velum universale* nicht nur am Hutrand sondern später auch noch gegen die Stielbasis und dann entsteht ein bandartiges Colar unterhalb des *Velum partiale* (Fig. 6). Auf der Hutoberfläche und am Hutrand ist die Allgemeinhülle vollständig mit der Hutoberhaut verwachsen und kaum mehr sichtbar.

Velum partiale: dasselbe ist fester als das *Velum universale* und füllt im Jugendstadium den ganzen Raum zwischen den Lamellen und dem eingerollten Hutrande aus (Fig. 4). Es ist weisslich. Später bei der Entfaltung des Hutes dehnt es sich entweder in der Mitte aus (Fig. 1) oder auch nur gegen den Hutrand (Fig. 6) und es entstehen im ersteren Falle zwei wulstartige Verdickungen, eine am Stielansatz, die andere am Hutrand (Fig. 1), im zweiten Falle entsteht nur ein Wulst am Hutrand. Der Wulst am Stiel trocknet bald ein, derjenige am Hutrand bleibt längere Zeit erhalten und ist innen gerieft. Das *Velum partiale* bleibt längere Zeit kompakt und reisst

erst, wenn der Hut sich zu entfalten beginnt (Fig. 1, 6). Dies im Gegensatz zum Velum universale das reisst, wenn der Stiel sich zu dehnen beginnt. Bei allen Figuren ist das Velum universale bereits gerissen. Bei der Entfaltung des Hutes reisst das Velum parziale am Wulst ab, der sich am Hutrande befindet (Fig. 6), so dass der Wulst am Hutrande verbleibt. Am Stiel bildet sich eine aufwärts gerichtete Manschette, die häutig ist und bis ins Alter mehr oder weniger erhalten bleibt (Fig. 2, 3).

Geruch: angenehm pilzig (nur frisch angebrochen, später minim).

Geschmack: mild. Wohlschmeckender Speisepilz.

Sporen: sind elliptisch-rundlich, rundlicher als bei den Psalliota, etwas dunkler braun als bei den Psalliota. Sporengrösse: meine Messungen vom 21. Mai, 4. August, 17. und 18.

September, 14. und 18. Oktober, 19. November, 50 Messungen, ergeben folgende Sporenmasse: (5) 5, 5—6, 5 (8)/(4) 4,5—5 (6) μ .

Meine Beobachtungen decken sich im wesentlichen mit den Angaben von D. Herrfurth Verschieden sind sie in folgenden Punkten.

1. Der Rest des Velum universale auf dem Hut verwächst mit der Huthaut und ist später kaum mehr sichtbar, auch nicht am Hutrand.

2. Bei meinen Exemplaren war der Stiel verschiedentlich gegen die Basis schwach aber deutlich keulig verdickt.

3. Der Pilz fruktifizierte schon von anfangs Mai bis Ende November.

4. Die Sporenmasse sind etwas kleiner als nach den Angaben von D. Herrfurth und die Sporenform ist eher mehr rundlich als bei den Psalliota.

Die Böhmisches Morchel. *Verpa bohemica* Kromph.

Über die Verpeln hat uns unser Herr W. Süss bereits im ersten Jahrgang 1923, Seite 45 dieser Zeitschrift, berichtet und uns insbesondere die Böhmisches Morchel einwandfrei vorgestellt. Später, auf Seite 41 des Jahrganges 1928 wieder dieser Zeitschrift, befindet sich eine längere mit einer Schwarztafel begleitete Arbeit unseres Askomyzeten-Kenners A. Knapp «Über die Verpeln». Diese Arbeit befasst sich aber mit unserer Böhmisches Morchel nur ganz kurz. Inzwischen hat sich unser Leserkreis stark erweitert und verändert, so dass es nicht ganz überflüssig sein wird, heute sich hier wieder mit dieser interessanten Pilzart zu befassen, um so mehr als wir unsere Schilderung mit einem guten photographischen Bilde von J. Battaglio begleiten können.

Die Verpeln unterscheiden sich von den eigentlichen Morcheln der Gattung *Morchella* dadurch, dass der Hut dieser gestielten Fruchtkörper fingerhutartig über den oberen Stielteil gestülpt und nur an seinem Scheitel mit dem

Stiele verbunden ist. Bei den eigentlichen Morcheln ist ja wie bekannt der Hut meist mit seinem unteren Rande mit dem Stiele oder wie bei der Käppchen- und Glockenmorchel, in ca. ein Drittel bis ein Zweitel Huthöhe verbunden

Der Fruchtkörper der Böhmisches Morchel oder auch Runzel-Verpel hat also einen glockigen, oben meist abgerundeten, wachsartig-fleischigen Hut von bis 3,5 cm Höhe und bis 3 cm Breite, der innen glatt und weisslich ist, aussen aber gewundene, oft auch parallele, durch Querleisten verbundene oder auch verzweigte, stumpfe Rippen trägt. Diese sind von der jung ockerfarbigen, dann braunen Fruchtschicht bekleidet. Dieser Hut sitzt auf einem zerbrechlichen, fast zylindrischen, oben etwas verschmälerten, unten erweiterten Stiel von bis 13 cm Höhe und bis 2 cm Dicke. Dieser Stiel ist aussen weisslich oder blass gelblich, leicht filzig, kleiig-schuppig, innen vorerst weichmarkig ausgefüllt, wird dann schnell