

# Wir suchen Maipilze

Autor(en): **Schwärzel, Ch.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1954)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933761>

## **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.

*leuca excissa* und *evenosa* (Weichritterlinge), *Hygrophoropsis aurantiaca* (falscher Eierschwamm), *Hohenbuehelia petaloidea* (trichterförmiger Muscheling).

Ferner sind zu nennen als bipolar vikariierende Paare verwandter Sippen, wovon die meisten in den patagonischen Nothofaguswäldern im südlichsten Teil Argentiniens und andererseits in den borealen Gebieten der nördlichen Hemisphäre vorkommen:

*Camarophyllus lacmus* (im Norden in Irland), Ellerlinge

*Camarophyllus adonis* (in Tierra del Fuego), Ellerlinge

*Pluteus atromarginatus* (Sing.) Kü., Dachpilze

*Pluteus spagazzinianus* (in Tierra del Fuego), Dachpilze

*Clitocybe leptoloma* (USA und Kanada), Trichterlinge

*Clitocybe subleptoloma* (Tierra del Fuego), Trichterlinge

*Melanoleuca cognata*. Weichritterlinge

*Melanoleuca longispora*, Weichritterlinge

*Phaeomarasmius distans*, Schüppchenschnitzlinge

*Phaeomarasmius chilotrichi*, Schüppchenschnitzlinge

*Leucopaxillus rhodoleucus*, Krämpenritterlinge

*Leucopaxillus patagonicus*, Krämpenritterlinge

*Bondarzewia berkeleyi*

*Bondarzewia perniciosa* n. sp. Singer (an *Nothofagus domleyi*).

Mit diesen Ausführungen möge wenigstens auf einen Teil der vielen höchst interessanten phytohistorischen Eigenheiten der Pflanzenwelt Südamerikas und ihrer Beziehungen zu den Floren Nordamerikas und benachbarter Kontinente, wie sie nun auch für die höheren Pilze mit auffallender Parallelität erstmals ermittelt wurden, hingewiesen sein.

#### Literaturverzeichnis

- R. Singer. 1953. Four years of mycological work in southern South-America (*Mycologia*, vol. 45/6).  
H. Christ. 1910. Die Geographie der Farne.  
Th. Herzog. 1926. Geographie der Moose.  
G. E. du Rietz. 1940. Problems of bipolar plant distribution.  
St. A. Cain. 1944. Foundations of plant geography.  
R. Heim. 1951. Notes sur la flore mycologique des Terres du Pacific Sud. (*Revue de Mycologie* 1951).  
E. Gäumann. 1949. Die Pilze. Grundzüge ihrer Entwicklungsgeschichte und Morphologie.  
E. Irmscher. 1922. Pflanzenverbreitung und Entwicklung der Kontinente. Studien zur genetischen Pflanzengeographie.  
W. Rothmaler. 1950. Allgemeine Taxonomie und Chorologie der Pflanzen.

### Wir suchen Maipilze

von Ch. Schwärzel

Im April und anfangs Mai können wir bei unseren Wanderungen hin und wieder auf Grasstellen stoßen, die kreis- oder halbkreisförmig ein üppigeres Wachstum zeigen. Machen wir das Gras auseinander, so stoßen wir manchmal auf Pilze. Es

sind dies meistens Maipilze (*Tricholoma Georgii* Clus.). Von Fries und Ricken den Ritterlingen zugezählt, sind sie von neueren Pilzforschern aus diesen herausgenommen und den Schönköpfen (*Calocybe Kühn.*) unterstellt worden. Sie teilen damit das Los vieler ihrer Schwestern und Brüder, die ihre Eltern, die Ritterlinge verlassen mußten und heute in verschiedenen anderen Gattungen herumgeistern und teilweise noch nirgends definitives Heimatrecht erworben haben. Anknüpfend an volkstümliche Überlieferung halte ich mich in diesem Artikel an die alte Familien- und Gattungsbezeichnung von Fries/Ricken, die die Ritterlinge als kompaktfleischige, feste Blätterpilze mit fleischigem, nicht röhrigem oder knorpeligem Stiel bezeichnet haben. Die auf der Hutunterseite befindlichen Blätter, Lamellen genannt, sind ausgebuchtet, das heißt, sie bilden bei genauer Betrachtung in der Nähe des Stieles und gegen denselben hin einen konkaven Bogen. Die Mairitterlinge, die auf Grund ihrer Erscheinungszeit um den Georgstag herum (23. April) auch Georgsritterlinge genannt werden, sind nach Form und Farbe sehr veränderlich. Man kennt daher zahlreiche Abarten, auch Varietäten genannt. Eine davon wird als Hufritterling bezeichnet. Allen Mairitterlingen ist ein auffälliger und typischer Mehlgeruch eigen, der sie von dem stark giftigen Ziegelroten Reißpilz (*Inocybe Patouillardi* Bresadola), auch Mairißpilz oder Ziegelroter Faserkopf genannt, unterscheidet. Dieser heimtückische Geselle, der schon zu tödlichen Pilzvergiftungen geführt hat, ist im Jura nicht selten und schon mehrmals inmitten von Mairitterlingen gefunden worden. In seinem Jugendzustand ist er den Mairitterlingen in Farbe und Haltung täuschend ähnlich und kann mit ein wenig Unaufmerksamkeit selbst von besseren Pilzkennern mitgeerntet werden. Er hat im Gegensatz zu den Mairitterlingen einen eigentümlichen süßlichen, anfangs schwächeren, mit zunehmendem Alter stärkeren Geruch. Seine Blätter (Lamellen) auf der Hutunterseite sind im Gegensatz zu den Mairitterlingen angeheftet, mit zunehmendem Alter frei, das heißt sie gehen in halbgebogener direkter Linie vom Hutrand bis zum Stiel oder münden ein wenig davon entfernt in das Fruchtfleisch des Hutes ein. Wenn wir am Ziegelroten Reißpilz mit etwas Druck reiben, so zeigen diese Druckstellen nach einer geraumen Zeit rötliche Stellen, was bei den Mairitterlingen nicht der Fall ist. Diese Druckstellen treten je nach Witterung mehr oder weniger stark hervor. Die Giftwirkung des Mairißpilzes beruht auf seinem Muskarinegehalt, der zwanzigmal größer sein soll als beim Fliegenpilz (*Amanita Muscaria*). Vergiftungserscheinungen durch den Ziegelroten Faserkopf zeigen sich innerhalb einer halben bis zwei Stunden nach dem Genuß mit vermehrtem Speichelfluß, Leibkrämpfen, Durchfall, Schüttelfrost, Übelkeit usw. Bei einer eingetretenen Vergiftung gilt nur eines, auf dem raschesten Wege in Spitalbehandlung. Der Hut der Mairitterlinge ist weiß bis ocker, die Lamellen crème bis ocker, der Stiel voll. Der Hut des Mairißpilzes von gelblich-rötlich bis zinnoberbrauner Farbe. Abbildungen dieser Pilze sind in den vom Verbands Schweizerischer Vereine für Pilzkunde herausgegebenen «Schweizer Pilztafeln» (Band I und II) enthalten, eine Bändchenserie, deren Anschaffung wir jedem Pilzfreund empfehlen. Die Ringe, die durch den Mairitterling gebildet werden, nennt man Hexenringe. In solchen Hexenringen finden wir nicht nur Mairitterlinge, sondern hin und wieder auch Maskenritterlinge (*Tricholoma personata*). Er wurde von neueren Pilzforschern ebenfalls aus seiner alten Gattung herausgenommen und

nach einer Zwischenstation den Rötelritterlingen (*Lepista*) zugeteilt. Er ist gekennzeichnet dadurch, daß er am Stiel lilablaue Farbe hat. Sein Hut ist blaßtonfarbig. Beide, der Mai- wie der Maskenritterling sind gute Speisepilze. Man achte aber darauf, nicht auf frisch mit Jauche gedüngten Wiesen zu ernten, auf welchen besonders der Maskenritterling mit Vorliebe vorkommt. Abgesehen davon, daß solche Exemplare selbst in gekochtem Zustand einen Jauchebeigeschmack haben, können sie auch zur Verbreitung menschlicher Krankheiten beitragen und sind daher als hygienisch nicht einwandfrei abzulehnen. Wo sollen wir aber suchen? Entlang von Waldrändern und Waldwegen, in Parkanlagen, ganz besonders aber entlang von Feldgehölzen auf Magerwiesen. Dabei richten wir unser Augenmerk auf Stellen, die Nachmittagssonne haben, was Westseite bedeutet. Im Tannenwald kommt die Abart «Hufritterling» auch büschelig vor, von weitem einen Eichhasen vortäuschend. Sein Name kommt daher, weil er auf einer Hutunterseite eine Einbuchtung hat und so das Gebilde eines Hufes bildet, und nicht, wie man fälschlicherweise manchmal hört, weil er in hufförmigen Kreisen vorkommt. Wenn wir bei unserer Suche nach Mairitterlingen entlang von Feldgehölzen und Waldrändern auf Eschenbäume stoßen, verweilen wir einen Moment, denn das sind im Jura beliebte Aufenthaltsorte der Speisemorchel (*Morchella esculenta*). Etwas im Inneren der Gehölze, mehr mit Morgensonne, also Ostseite, finden wir an den gleichen Stellen Fingerhut Verpeln (*Verpa digitaliformis*). Nur hat es mit den Verpeln seine eigene Bewandtnis. Sie bergen nämlich, verborgen im Stielinnern vielfach ganze Kolonien von Holzböcken, auch Zecken genannt. Daß eine Hausfrau bei der Zubereitung solcher Exemplare keine Freude sondern Angst vor diesen Tierchen hat, ist verständlich. Marktkontrollleure werden daher angeführte Verpeln immer öffnen lassen. Ein weiterer, nicht seltener und vielfach im Kreise wachsender Pilz, den wir auf der Suche nach Maipilzen finden ist der Nelken- oder Feldschwindling (*Marasmius oreades*). Die Schwindlinge haben ihren Namen dadurch erhalten, weil sie bei trockenem Wetter einschrumpfen und verwelken, bei Regen und Feuchtigkeit aber wieder aufleben und weiterwachsen, und der Nelkenschwindling noch deshalb, weil sein Geruch schwach an bittere Mandeln oder Gewürznelken erinnert. Sein Hut, ca. 3 bis 5 cm groß werdend, ist blaßbräunlichgelb, die dicklichen Blätter (Lamellen) blaßholzfarbig und weit entfernt, das heißt zwischen seinen auf der Hutunterseite befindlichen Blättern und dem Stiel befindet sich ein Zwischenraum. Das Gras rings um Nelkenschwindlinge hat vielfach das Aussehen als ob es von der Sonne verbrannt wäre. Wir sammeln von diesem Pilz, der besonders als Suppenpilz geschätzt wird, nur die Hüte. Sie lassen sich für spätere Verwendung auch dörren. Der nicht hohle, oben zottige, dünne, blaßbraune und ca. 4–9 cm lang werdende Stiel ist zäh und hornartig. Weil der Nelkenschwindling mit giftigen oder wertlosen anderen Schwindlingen oder gar mit kleineren Rißpilzen verwechselt werden kann, wird er auf den Märkten nicht überall zugelassen. Eine auf Weiden in Waldesnähe oder am Waldrand stehende Kiefer läßt uns, sofern der März und April mild waren, den Butterpilz (*Boletus luteus*) vermuten, der an einzelnen Stellen im Jura des Bistums Basel schon im April vorkommt. Er hat auf der Hutunterseite keine Blätter sondern Röhren. Sein brauner Hut ist schmierig, was wir bei trockenem Wetter dadurch kontrollieren können, daß wir einen Finger

mit etwas Speichel benetzen und über den Hut fahren. Die Hutoberhaut ist abziehbar und zeigt das zartgelbe Fleisch. Die Röhren sind gelb, der enge Stiel hellgelb mit weißem, im Alter mehr violettbräunlichem Ring. Man sagt deshalb, daß er zu den beringten Röhrlingen gehört. Nicht öfters, aber doch hie und da stoßen wir auf einen ca. 6–9 cm großen, weißen, auf einem 5–8 cm langem Stiel stehenden Pilz, der ebenfalls nach Mehl riecht und noch dadurch gekennzeichnet ist, daß er am Stiel einen weißen, jedoch vergänglichen Ring hat. Es ist der Frühlings-Schüppling (*Pholiota praecox Pers.*) oder wie er auch genannt wird, der «Voreilende Schüppling». Er ist ebenfalls eßbar aber geringwertig. Voreilend wird er vermutlich deshalb genannt, weil er so quasi eine Frühgeburt unter den Schüpplingen darstellt und zu einer Zeit erscheint, da außer dem Stockschwämmchen, das aber nur an Laubholzstümpfen vorkommt, keine anderen Schüpplinge gefunden werden. Es gibt aber Jahre der Ausnahme, wie z. B. 1949, in denen sein nächster Verwandter, der Würfelrissige Schüppling (*Pholiota dura Bolt*), der normalerweise erst gegen den Herbst hin erscheint und besonders in Kartoffeläckern gesammelt werden kann, schon im Frühling erscheint. Auch dieses Jahr wurde er auf eng begrenztem Gebiet in der Umgegend von Basel durch die einheimische Bevölkerung korbweise als «Wiesenchampignon» gesammelt und verspeist, ohne daß Verdauungsbeschwerden bekannt wurden. Es fehlt ihm der mehlartige Geruch. Sein, am Stiel befindlicher Ring, läßt ihn aber leicht vom giftigen Ziegelroten Reißpilz unterscheiden. Die Lamellen (Blätter) sind mit zunehmendem Alter im Gegensatz zu den Mairitterlingen braun. Beide, der Rissige und der Voreilende, wagen heute ihren Familiennamen «Schüppling» nur noch ganz verschämt auszusprechen. Sie wurden durch neuere Autoren von ihrer angestammten Familie ausgestoßen und bei den Ackerlingen (*Agrocybe Fayod*) untergebracht. Sie werden auf vielen Pilzmärkten, ihrer Geringwertigkeit wegen, zum Verkauf nicht zugelassen.

Auf unserer Pirsch nach Mairitterlingen durch Parkanlagen und Laubwälder, über Wiesen und entlang von Feldgehölzen stoßen wir aber noch auf andere als die schon erwähnten Pilze. Einer davon, wie die Mairitterlinge in Hexenringen wachsend, hat einen schildförmigen Buckel, graubraunen glatten Hut, 7–10 cm langen, vollen und blassen Stiel und anfangs weißliche, bald aber fleischrötliche Lamellen (Blätter). Es ist der vielbesungene, aber auch vielgeschmähte Frühlings-Rötling (*Entoloma Clypeatum*). Seine Lamellen sind ungleich breit, am Stiel breit ausgerandet und mit Zahn herablaufend, das heißt, sie machen gegen den Stiel zu eine konkave Einbuchtung und laufen am Stiel schwach herab. Sein Hut ist hygrophan, was bedeuten will, daß er Feuchtigkeit aufnimmt. Er riecht ebenfalls, je nach Witterung stärker oder schwächer, immer mehlartig. Es gibt unter ihm, wie bei den Mairitterlingen, verschiedene Formen, die von verschiedenen Pilzforschern als besondere Arten aufgeführt werden. Die eine, im Jura unter Kirsch- und Apfelbäumen vorkommend, ist fast weiß, die andere am Waldrand vorkommende Art mehr braun. Der Frühlingsrötling liebt, wie der Maskenritterling, gut gedüngte, fette Wiesen. Unter den Rötlingen finden wir viele verdächtige, ja sogar giftige Arten. Der Riesenrötling (*Entoloma lividum*) ist der bekannteste unter ihnen. Anfänger tun deshalb gut, besonders bei den Rötlingen Vorsicht walten zu lassen. Aus diesem Grunde ist der Frühlingsrötling, soweit dem Verfasser bekannt

ist, auf den Pilzmärkten nicht zugelassen. Der Frühlingsritterling (*Melanoleuca humilis*) soll unsern Artikel beschließen. Er gehört in die Gattung der Weichritterlinge, die erst 1900 durch Patouillard aufgestellt wurde. Seine Kennzeichen sind, daß er in der Mitte einen kleinen Buckel hat, sein Stiel ist schwarzbraun, der Hut 3–10 cm, rauchbraun, die Blätter weiß. Er ist ebenfalls eßbar, da er jedoch sehr gebrechlich und wenig ausgiebig ist, wird er meistens übergangen. In der Birsfeldner Hard kann er in gewissen Jahren unter den Mairitterlingen nicht selten angetroffen werden. Daß man nur so viele Pilze sammeln soll, als auf einmal verwertet werden können, sollte eigentlich nicht gesagt werden. In der Beschränkung zeigt sich der Kenner. Bevor wir unsere Schritte heimwärts lenken, pflücken wir am sprudelnden Wiesenbächlein noch schnell ein wenig Bachkresse und diejenigen, die diesen gesunden Salat nicht kennen, halten sich an jungen Löwenzahnblättern schadlos. Die zartesten sind diejenigen, die entlang eines Baches von der Frühjahrsüberschwemmung her aus dem Sand gestochen werden können. Veilchen, Anemone und Schlüsselblümlein rufen uns zu, ein Sträußchen nach Hause zu nehmen. Und wer könnte ihrem Rufe widerstehen?

### **Erfahrungsaustausch**

Da das bei den meisten Sektionen übliche System zur Durchführung einer Exkursion viele Teilnehmer nicht befriedigt, hat die Sektion Wynenthal einen Vorschlag zur Verbesserung ausgearbeitet und stellt ihn hiemit zur Diskussion.

*Die Redaktion.*

*Organisation:* Dem Obmann unterstehen 3–5 fortgeschrittene Mitglieder als Hilfsbestimmer, diesen werden nun einige Mitglieder zugeteilt und bilden somit eine Gruppe.

*Vorgang:* Bei der nächsten Exkursion soll sich die Gruppe A mit H-Bestimmer X ausschließlich mit Röhrlingen befassen, und zwar nicht allzuviele Arten auf einmal; Gruppe B mit H-Bestimmer Y soll Täublinge behandeln usw. Es ist zu verstehen, daß dies in der Hauptsaison geschieht, also von Juni bis Oktober. So wird die Möglichkeit geboten, daß der Pilzler in Gruppe A zum Beispiel immer wieder gleiche Namen und Besonderheiten zu hören bekommt, damit wird ihm dies vertrauter, er kann sich alles besser einprägen und behalten. Es braucht wohl nicht erwähnt zu werden, daß zuerst die bekanntesten eßbaren und giftigen Pilze an die Reihe kommen, um später in höhere Sphären zu gelangen. So soll es eine Saison lang geschehen und nachher werden jährlich die Gruppen gewechselt. Es soll damit erreicht werden, daß sich ein Mitglied nach Ablauf einiger Jahre ein recht vielseitiges Repertoire an Pilznamen, einwandfreie Erkennung, Fundorte usw. aneignen kann.

Diese Theorie gilt natürlich nur bei Bestimmungstagen oder Exkursionen des Vereins; in der Freizeit kann das Mitglied nach eigenem Gutdünken arbeiten.

Obgenannter Vorschlag wird nun in der Saison 1954 vom Pilzverein Wynenthal und Umgebung in die Praxis umgesetzt; er erhofft für seine Mitglieder recht viel Belehrung und Fortschritte. Ist ein Verein oder jemand in der Lage, Besseres vor-