

# **Der Seufzer ; Benützt die Verbands- Diasammlung für jeden Lichtbildervortrag! ; Aufruf zur Mitarbeit ; Vapko-Mitteilungen**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **47 (1969)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

dick sind, in büscheliger Anordnung. Schnallen habe ich keine gefunden, sollten aber vorhanden sein. Chemische Reaktionen:  $\text{FeSo}_4$  leicht schwärzend auf Hut-  
haut;  $\text{NH}_3$ , Anilin, Guajac, Laugen und Säuren, alles null.

Schon Persoon hat 1801 den *Agaricus atropunctus* beschrieben und wurde 1821 von Fries übernommen. Von Höhnel stellte 1908 die Gattung *Aeruginospora* auf, und Prof. Dr. Moser hat in seinem neuen Bestimmungsbuch diese Art aus der Gattung *Hygrophorus* herausgenommen und zu *Aeruginospora* gestellt. Trotz der Hutstruktur, die einer Dermoloma gleicht, wird diese Art wegen der leicht irregulären Lamellentrama und des Größenverhältnisses der Sporen zu den Basidien bei den Hygrophoraceen verbleiben. Leider habe ich keinen bläulichen Farbton der Sporen festgestellt, sollte doch gerade diese Farbe ein wichtiges Gattungsmerkmal sein. Singer gibt für diese Gattung weißen Sporenstaub an, was ich bei meinen gefundenen Exemplaren bestätigen kann. Zum Schluß möchte ich Herrn Prof. Moser noch für die Bestätigung meiner Bestimmung danken.

*Literatur*: Moser IIb, 2. Aufl. – Moser IIb, 3. Aufl. – Singer: Schlüssel zum Bestimmen der Familien und Gattungen der Agaricales. – Horak: Gattungstypen der Agaricales.

## Der Seufzer

Ich bin mir bewußt, in Sachen Mykologie ein absoluter Grünschnabel zu sein, wage es aber doch, da nun die pilzreichere Zeit angebrochen ist, folgenden problemgeladenen Seufzer auszustoßen:

In der letzten Pilzsaison hatte ich das große Glück, von drei verschiedenen Pilzkennern sehr viel lernen zu dürfen. Der erste ist Botaniker (Dr. phil.) im Hauptberuf, der zweite befaßt sich beruflich jeden Tag mit Pilzen, und der dritte schließlich ist seit langen Jahren Pilzkontrolleur in einer großen Gemeinde. Und bei allen dreien fiel mir dasselbe auf: Das Pilzbestimmungsbuch, das sie am meisten schätzen, ist Rickens Vademecum und nicht etwa Mosers Band II b/2. – Auf mein zaghafte Fragen hin bekam ich übereinstimmend die Antwort: Natürlich sei Moser viel moderner und weiter in der Wissenschaft, doch der Aufbau des Buches sei grausam kompliziert, unübersichtlich und sehr oft irreführend, während Rickens Vademecum ein sehr einfaches und leicht verständliches System beinhalte.

Und dies entlockte mir dann eben den Stoßseufzer, habe ich doch das Irregehen mit dem schönen, neuen Buch schon viele Male erlebt.

Es mag sein, daß man beim ersten Erscheinen von Mosers «Flora» dieses Problem auch in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde besprach; meiner Meinung nach wäre es noch heute aktuell. HG

Zu dieser Frage kann der Redaktor folgendes antworten:

Das Vademecum Rickens ist ein teilweise veraltetes Bestimmungsbuch. Viele Arten sind Sammelbegriffe. Heute sind wir bei der Bestimmung von Pilzarten kritischer als früher, und die heutigen Bestimmungsmethoden sind exakter.

Ricken hat sich meist mit makroskopisch feststellbaren Merkmalen begnügt, diese genügen aber nicht immer zur genauen Bestimmung von Arten. Vielfach sind zytologische Merkmale bei einer sicheren Bestimmung notwendig. Neue Untersuchungsmethoden mit chemischen Reagenzien werden angewendet, um makroskopisch nicht unterscheidbare Arten zu trennen. Neuerdings wird die Papierchromatographie (Siehe Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde Nr.11/1967, Seite 168–173) in den Dienst der Artentrennung gestellt.

Durch die bessere Unterscheidung der Gattungen und Arten sind die Gattungen stark vermehrt worden. Aus Großgattungen (Tricholoma, Clitocybe usw.) sind Kleingattungen entstanden, und innerhalb dieser sind die Untergattungen und Gruppen stark vermehrt worden. Dies alles dient der genaueren Bestimmung der einzelnen Arten. Das Vademecum arbeitet noch mit Großgattungen und innerhalb dieser mit wenigen Untergattungen und Gruppierungen, alle auf makroskopischer Basis erstellt. Man kann heute noch mit dem Vademecum Pilze bestimmen, sicher aber nur noch etwa die Hälfte der Arten, die existieren. Zur Vorbestimmung ist dasselbe noch heute verwendbar. Seine Unkompliziertheit täuscht aber eine Einfachheit vor, die nicht vorhanden ist. Der dichotomische Schlüssel der neuen Bestimmungsbücher (Moser, Kühner & Romagnesi, Bourdot et Galzin usw.) stellt an den Bestimmer hohe Anforderungen in der Kenntnis der Merkmale, inklusive der mykroskopischen und chemischen Merkmale. Es braucht viel Übung und Erfahrung, um mit einem dichotomischen Schlüssel zu arbeiten. Er ermöglicht aber die Unterscheidung der Arten viel genauer als das alte System von Ricken. Heute ist es aber nicht mehr möglich, ohne gute Kenntnisse der Merkmale Pilze zu bestimmen. Wer hier nicht mitmacht, bleibt unfehlbar zurück und kann nicht mehr ernstgenommen werden. Wohl wird es ihm möglich, Arten nach Ricken zu bestimmen, aber oft sind diese Bestimmungen Sammelbegriffe, unter denen sich einige Arten verstecken. Es bleibt uns nichts anderes übrig, als umzulernen, wollen wir nicht zurückbleiben!

### **Benützt die Verbands-Diasammlung für jeden Lichtbildervortrag!**

Auf Verlangen wird Ihnen sofort ein Dia-Bestellschein mit der Liste der erhältlichen Lichtbilder zugestellt. Die Leihgebühr setzt sich zusammen aus:

- Grundtaxe von Fr. 1.–
- Gebühr pro Einzelbild Fr.–.10 (Standort- oder Atelieraufnahme)
- Gebühr pro Doppelbild Fr.–.15 (Standort- und Atelieraufnahme)
- Portospesen

Dia-Verwalter: Ernst Rahm, Grafiker, 7050 Arosa.

---

### **Aufruf zur Mitarbeit**

Für Zusendung unbekannter sowie seltener Clavariaceen, insbesondere violetter, purpurrötlicher oder rosaroter Keulen und Korallenpilze mit Standortangaben bin ich sehr dankbar.

*Edwin Schild, 3855 Brienz BE*

## Berichtigung

In Heft 3/1969 unserer Zeitschrift, Seite 82, sind unter «Literaturbesprechung» folgende Berichtigungen anzubringen: 1. Zeile von oben: «Stercorarius Group» statt «Stercorarios Group». 19. Zeile von oben: *C. laanii* statt *C. lanii*.

## VAPKO-MITTEILUNGEN

---

### Die Clavarien

Ein Pilzfreund aus dem Zürcher Oberland schreibt uns: «Von acht Autoren, die ich über *Clavaria formosa* konsultierte, bezeichnen drei die Art als eßbar, zwei als verdächtig und die restlichen drei als giftig. Ein hübsches Durcheinander! Ich möchte Sie bitten, Ihre Meinung über die Eßbarkeit des Pilzes und die Unterscheidungsmerkmale gegenüber den andern gelblichen *Clavaria*-Arten darzulegen.»

*Clavaria formosa* (Pers. ex Fr.) Quélet, *Elegante Koralle*, gehört mit zu jenen Pilzarten, deren Eßbarkeit sehr umstritten ist. Daher auch die verschiedenen Auffassungen der erwähnten acht Autoren. Diese Zahl läßt sich leicht erweitern, und immer mit den gleichen, geteilten Urteilen. Meine persönliche Beurteilung geht dahin, daß, wenn der geerntete Fruchtkörper noch ganz jung, frisch und trocken ist, wenn die verästelten Zweige nicht zum Kochgut verwendet werden, wenn vorher das Kochgut abgebrüht und das Brühwasser weggeschüttet und die Art nur in bescheidenen Mengen gegessen wird, sie wohl kaum bemerkenswerte Beschwerden verursachen wird. *Als Marktpilz darf aber die Art nicht zugelassen werden.*

Die Elegante Koralle gehört zu den schönsten Arten ihrer Gattung, die in unseren Wäldern vorkommen. Sie hat große Ähnlichkeit mit der bei uns ebenfalls häufig vorkommenden *Clavaria aurea* Fr., *Goldgelbe Koralle* (Synonym: *Clavaria flava* Fr. 1838, 1874, non Schaeff.) Die Elegante Koralle ist aber viel farbiger (dreifarbig), von etwas zäher Konsistenz. Der Dreiklang der Farbgebung dieser Pilzart ist auffallend schön: Strunk: lachsrosa bis orange, dann übergehend in Gelb der Verästelungen und deren Spitzen. Der Geruch ist unbedeutend, der Geschmack  $\pm$  bitter.

Gegenüber *Clavaria botrytis* Fr. ex Pers., *Hahnenkamm*, ist die Unterscheidung leicht, da diese an den krausen, fleischroten Endästchen leicht zu erkennen ist.

*Clavaria pallida* Schff. ex Fr., *Lilaspitzige Koralle* (die ziemlich giftig sein soll), ist von grau-ockerlicher Farbe, reich verzweigt mit aufstrebenden Ästchen, die jung  $\pm$  fleischlilafarbig überhaucht sind. Der Geruch dieser Art ist stark säuerlich.

Die Auffassungen der von mir konsultierten Autoren – über die Eßbarkeit der Eleganten Koralle – sind die folgenden:

*J. Jacottet* (in «Pilze», S.191): «Die Pilze dieser Gattung (*Clavaria*) gelten alle für eßbar; wenigstens kennt man keine giftige Arten. Hingegen wirken sie zu-

weilen stark abführend. Aus diesem Grunde wurden sie auf dem Genfer Pilzmarkt nicht mehr zugelassen, wo sie während langer Zeit unter dem Namen ‚Kapuzinerbart‘ verkauft worden sind.»

*Julius Peter* (in «Kleine Pilzkunde Mitteleuropas», Aufl. 1960, S.345): «Die Elegante Koralle (*Clavaria formosa* Pers.) hat einen reich verästelten Fruchtkörper mit blaß fleischrosaweißlichem Strunk, langen zylindrischen Ästen, die rosaorange und an den stumpfen Spitzen zitronengelb sind, wächst im Laubwald, aber auch im Nadelwald, und ist giftig.»

*E. Habersaat* (in «Schweizer Pilzbuch», Tafel 32): «Eßbar.»

*Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde* (in «Verzeichnis der in der Schweiz häufiger vorkommenden Pilze», 1940): «Eßbar.»

*Schweizer Pilztafeln* (Bd. III, Tafel 60): «Verdächtig.»

*Haas-Gossner* (in «Pilze Mitteleuropas», S.72): «... *Clavaria formosa*, dessen orange-rosafarbige Äste mit schön gelben Spitzen endigen – auch er scheint nicht allen Pilzessern gut zu bekommen.»

*Albert Pilát* (in «Pilze», Tafel 9): «... Speisepilz minderer Qualität. Maublanc behauptet, daß er manchmal bei empfindlichen Personen Magenbeschwerden und Durchfall hervorruft.»

*S. Killermann* (Zeitschrift für Pilzkunde, 1949, Nr.2, S.35): «... Ich habe in bezug auf Eßbarkeit den Pilz nicht weiter untersucht; ich halte ihn mit S. Huber für giftig.»

*Knaurs Pilzbuch* (S.207): «... Sein Fleisch ist weiß, riecht und schmeckt herb und widerlich und ist giftig.»

*Lange & Lange* (in «600 Pilze in Farben», S.56): «... Giftig, gekocht sehr bitter.»

*Michael-Schulz* (in «Führer für Pilzkunde», 20.–25. Tausend, Tafel 315): «... Er ist, nicht zu alt, sehr wohlschmeckend, wird sogar als der schmackhafteste aller Korallenpilze bezeichnet. Sein Fleisch ist weich, nicht zäh und hart, wie das anderer Arten, er läßt sich auch trocknen.»

*Werner Küng, Horgen*

## Les Clavaires

Un mycologue de l'Oberland zurichois nous écrit : « Sur 8 auteurs que j'ai consultés au sujet de *Clavaria formosa*, 3 considèrent l'espèce comme étant comestible, 2 comme suspecte et les 3 autres comme toxique. Voilà un beau pêle-mêle. Je vous prie de bien vouloir me donner votre avis sur la comestibilité de ce champignon ainsi que les critères de différenciation par rapport aux autres Clavaires jaunes. »

*Clavaria formosa* (Pers. ex Fr.) Quél. (Clavaire élégante) appartient aux espèces dont la comestibilité est très discutée. De là les différentes appréciations des huit auteurs précités. On pourrait facilement augmenter ce nombre et les avis partagés seront toujours les mêmes. Mon point de vue personnel est que si le carpophore récolté est encore très jeune, frais et sec, que l'on ne prenne pas les ramifications, qu'après blanchiment et après avoir jeté l'eau de cuisson et que l'on n'en consomme que modérément, cette espèce ne devrait pas provoquer d'accident. Il ne doit toutefois pas être toléré sur les marchés.



La Clavaire élégante appartient aux plus belles espèces du genre qui poussent dans nos forêts. Elle a beaucoup de ressemblance avec *Clavaria aurea* Fr. (Synon.: *Clavaria flava* Fr. 1838, 1874, non Schaeff.) qui est également très répandue chez nous. La Clavaire élégante est toutefois plus colorée (tricolore) et de consistance élastique. Les teintes tricolores de cette espèce sont remarquablement belles: pied rose-saumon à orange, ensuite devenant jaune dans les ramifications et les extrémités. L'odeur est insignifiante, la saveur  $\pm$  amère.

La distinction avec *Clavaria botrytis* Fr. ex Pers. (Clavaire en forme de chou-fleur) est facile, celle-ci se reconnaissant aisément aux extrémités crépues de teinte carnée.

*Clavaria pallida* Schaeff. ex Fr. (Clavaire pâle) qui serait également toxique est de teinte gris-ocracée, très ramifiée, à rameaux ascendants lesquels à l'état jeune sont  $\pm$  teintés de lilas-carné. L'odeur de cette espèce est très acide. Les avis des auteurs que j'ai consultés en ce qui concerne la comestibilité de la Clavaire élégante sont les suivants:

*J. Jaccottet* (dans «Pilze», p.191): «Les espèces de ce genre (*Clavaria*) sont toutes considérées comme étant comestible; du moins on n'en connaît aucune espèce toxique. Elles ont toutefois des propriétés purgatives (diarrhées). Pour cette raison elles ne sont plus tolérées sur le marché à Genève où elles ont été longtemps vendues sous le nom de ‚Barbe de Capucin‘!»

*Jules Peter* (dans «Kleine Pilzkunde Mitteleuropas», édition 1960, p.345): «La Clavaire élégante (*Clavaria formosa* Pers.) possède un carpophore très ramifié à tronc de teinte blanchâtre à rose-carné pâle, des rameaux cylindriques de teinte orange-rosée et dont les extrémités obtuses sont citrines; elle pousse dans les bois feuilles, mais aussi sous les conifères et elle est toxique.»

*E. Habersaat* (dans «Schweizer Pilzbuch», tableau 32): «Comestible.»

*Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde* (dans «Verzeichnis der in der Schweiz häufiger vorkommenden Pilze», 1940): «Comestible.»

*Schweizer Pilztafeln* (vol.III, tableau 60): «Suspect.»

*Haas-Gossner* (dans «Pilze Mitteleuropas», p.72): «... *Clavaria formosa* avec les rameaux de teinte orangée-rosée aux extrémités d'un beau-jaune-citrinelle aussi ne semble pas convenir à tous les mycophages.»

*Albert Pilát* (dans «Pilze», tableau 9): «Espèce comestible de qualité médiocre. Maublanc affirme qu'elle occasionne chez des personnes sensibles des troubles gastriques et des diarrhées.»

*S. Killermann* (Zeitschrift für Pilzkunde, 1949, n° 2, p.35): «Je n'ai pas en ce qui concerne la comestibilité de ce champignon, poussé mes investigations plus en avant; je le tiens, comme S. Huber, comme étant toxique.»

*Knaurs Pilzbuch* (p.207): «... Sa chair est blanche, l'odeur acerbe et vireuse ainsi que la saveur et il est toxique.»

*Lange & Lange* (dans «600 Pilze in Farben», p.56): «... Toxique, très amer après cuisson.»

*Michael-Schulz* (dans «Führer für Pilzkunde», 20<sup>e</sup> à 25<sup>e</sup> mille, tableau 315): «... Elle est, jeune, d'un goût agréable et on la considère même comme la plus savoureuse des Clavaires. Sa chair est tendre, ni dure, ni coriace comme celle d'autres espèces, elle se laisse également sécher.»

*Werner Küng, Horgen*