3. Jahrgang (neue Folge) 1941 Heft 1

Deutsche Blätter für Pilzkunde

Herausgegeben von der Deutschen Mykologischen Gesellschaft
Sitz: Wien 40, Rennweg 14
(Botanisches Institut)
Jährlich 6 Hefte

Bezugspreis der Zeitschrift RM 3.30, für Mitglieder RM 2.50. Eigentümer, Herausgeber und Verlag: Deutsche Mykologische Gesellschaft, Wien 40, Rennweg 14. Vertrieb für freie Bezieher: Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig, Liebigstraße 6.

Die Egerlinge (Champignons).

Von Julius Schäffer, Diessen a. Ammersee.

Unter Egerlingen (Champignons) verstehen wir bekanntlich eine Gattung von Blätterpilzen, die mit den Knollenblätterpilzen oft verwechselt werden und auch tatsächlich mit ihnen eine Anzahl gemeinsamer Züge aufweisen: gedrängte, weiße, vom Stiel völlig abstehende („freie") Blätter; einen ins Hutfleisch mehr eingefügten als mit ihm zusammenhängend verwachsenen Stiel, der unter der Spitze einen oft gerieften Ring, am unteren Ende recht oft eine Knolle, bei einigen Arten sogar eine den Rest einer „Gesamthülle" vortäuschende stiefelnde Bekleidung hat, bei einer Art sogar eine scheidenartig aussehende Gamasche. Niemals aber tritt die Huthülle auf dem Hute der Egerlinge noch im reifen Alter in so deutlichen Resten hervor wie bei den Wulstlingen. Vor allem kennzeichnet sie unverwechselbar der schokoladebraune Sporenstaub, der, freilich erst bei der Reife, auch die Lamellen schokoladebraun färbt.

Der Name Champignon stammt aus dem Französischen, wo er aber die Pilze schlechthin bezeichnet. Die Franzosen selbst nennen die Art, die angeblich die wichtigste Stammart des Zuchtchampignons sein soll, den Wiesenchampignon, *Psalliota campestris: „Champignon de couche"*, den Mistbeetpilz. Man sollte meinen, eine Gattung und eine Art, die ihres hervorragenden kulinarischen Wertes wegen zu dem Pilz geworden ist und in keinem noch so kleinen Pilzbuch fehlt, müßte auch wissenschaftlich gut und gründlich erforscht sein. Das ist aber keineswegs der Fall und das hat seine guten Gründe; denn so scharf sich die Gattung von anderen abhebt, so verschwimmend sind die Grenzen der Arten gegeneinander. Obgleich schon in den ältesten Pilzbüchern neben *campestris* noch *arvensis*,

N 7 Nr. 377/1941

silvatica u. a. Arten abgebildet werden, wollte Fries, der Begründer des Pilzsystems, zuerst neben *campestris* nur noch eine Art gelten lassen, und noch in seinem Alterswerk 1874 rechnete er eine ganze Anzahl guter Arten, die inzwischen namentlich von Vittadini aufgestellt und klassisch abgebildet worden waren, meist zu *campestris*. Dieser Wiesenegerling gilt auch in Deutschland als die gemeinste Art. In mir selbst ist zum erstenmal die Freude an den Pilzen erwacht, als ich in Thüringen eine Wiese mit abernten durfte, wo wir bei strengster Auslese unseren mitgebrachten Wäschekorb im Handumdrehen mit dem Wiesenchampignon füllen konnten. Aber in den fast 30 Jahren, die seitdem verstrichen sind, habe ich die Art nie wieder auch nur in solchen Mengen gefunden, daß ich sie hätte genau studieren können, und ich muß bekennen, daß mir gerade diese angeblich gemeinste Art am schlechtesten bekannt ist. Das mag mit daran liegen, daß mich das Schicksal in die Nähe einer Riesenstadt verschlug, wo es ja auch kaum noch Veilchen und Primeln gibt. Aber 1917 sah ich ebenda zum erstenmal und später noch oft auf den Luchwiesen der Havel, wo weit und breit kein Baum zu sehen ist, die Sammler zentnerweise einen schneeweißen „Wiesen"-champignon herausholen, der sich mir später als der Schafchampignon, *Psalliota arvensis*, herausstellte, als die Art also, von der man noch heute in jedem Pilzbuch, selbst bei Ricken, lesen kann, daß sie nie außerhalb des Waldes wachse. Auch was von den waldlosen Talauen der Elbe auf die städtischen Märkte wandert, erwies sich mir ausnahmslos als Schafchampignon. Für diese Art hat man ernsthaft den Namen „Waldchampignon" vorgeschlagen, obgleich dieser Name, lateinisch *Psalliota silvatica*, rechtmäßig seit bald 200 Jahren einem anderen, wirklich ausschließlichen Waldbewohner zukommt. Dieser wirkliche Waldchampignon ist braun und schuppig, während die beiden erstgenannten Arten weiß und kahl sind. Aber schon Fries wußte, daß die Farbenunterschiede bei den Egerlingen nicht sehr zuverlässig sind, und dieses Wissen war die Ursache seiner Skepsis. Nun gibt es freilich bei dieser Gattung überhaupt kaum absolut zuverlässige Merkmale. Am zuverlässigsten sind, wie immer, die mikroskopischen und chemischen Merkmale, von diesen soll aber hier abgesehen werden. An nächster Stelle kommt die Verfärbung des Fleisches, der Geruch, sowie der Farbenwandel der Lamellen; aber alle diese Merkmale wollen am frischen Pilz, ja sofort beim Pflücken festgestellt sein und sind oft schon beim Auspacken der gesammelten Pilze verflogen. Sehen wir uns daraufhin nun die genannten drei ältesten Arten an, so erweisen sie sich als die Haupttypen von drei grundverschiedenen Gruppen, zu denen dann noch eine vierte hinzukommt.

1. Die Gruppe der Anisegerlinge.

Der Schafchampignon hat unveränderliches, weißes, nur mit dem Alter besonders im Stielgrund langsam bananenfleisch- bis fuchsiggelb werdendes, angenehm nach Anis oder Mandeln riechendes Fleisch, auffallend lange blaß bleibende, nie schön rosa aufblühende, schließlich schokoladegrau werdende, dabei schmale und sehr gedrängte Lamellen. Nur die Haut, besonders

des Hutes, zeigt Farbenempfindlichkeit, sie färbt sich bei Berührung zitron-, ocker- bis satt dottergelb. Der Schafchampignon teilt außer diesen Gruppenmerkmalen noch den meist weißen, höchstens leicht strohgelblichen glattfasrigen Hut mit zwei Abarten, die sich ohne Mikroskop nicht immer sicher unterscheiden lassen, weshalb ich vorgeschlagen habe, alle drei zusammen *Ps. arvensis* zu nennen, worunter die gewöhnliche langstielige Hauptart als subsp. *exquisita*, eine noch schlankere und dünnfleischigere, kleinsporige, stärker gilbende und strenger an Wald gebundene Abart als subsp. *silvicola*, eine gedrungenere, kürzer gestielte, meist große Art mit Riesensporen, auf Weiden wachsend, als subsp. *macrospora* zu unterscheiden wären. Ein vierter und riesiger Vertreter dieser Gruppe, der braune Anisegerling, *Psalliota augusta*, wie die beiden ersten wieder mit langem, dabei kräftigem, wenn auch ebenfalls hohlem Stiel, ist ausgezeichnet durch strohgelbe bis dattelbraune Hutschuppen und durch schuppig-flockige Stielbekleidung unterhalb des Ringes, die von der Ablösung des ursprünglich anliegenden Ringes herrührt. Bei allen Vertretern dieser Gruppe ist der Ring sehr kräftig, aus dem noch geschlossenen Hut herausquellend, zweischichtig, die untere Schichte reißt bei der Aufschirmung sternförmig-schuppig ein, oft das Bild eines Zahnrades bietend. Vgl. Michael, Tafeln 54—57 der Neubearbeitung 1939.

2. Die Tintenegerlinge.

Nun gibt es aber noch eine oder zwei Arten, die mit der Anisegerling-Gruppe den hohen schlanken Stiel und das Gilben gemeinsam haben, aber das Gilben tritt weniger auf der Huthaut, sondern mehr am Stiel, besonders an der Knolle und am stärksten in der Knolle, im Fleisch auf, das augenblicklich an der Luft knallgelb anläuft. Dabei riecht es nicht angenehm nach Anis, sondern unangenehm medizinisch nach Karbol, genauer nach Tinte, auch noch beim Kochen und auf dem Mittagstisch. Die Lamellen sind frisch oft schön rosa, verblassen dann aber sehr rasch: kein Wunder, daß Leute mit schlechter Nase so oft diese Pilze als Schafchampignon einsammeln. Auch Ricken muß das passiert sein, sein Schafchampignon trägt Züge, die davon herrühren müssen. In Frankreich war der weiße Vertreter dieser Gruppe schon lange bekannt unter dem Namen *Ps. xanthoderma*, und 1910 hat Maire eine braunschuppige Form als var. *obscurata* dieser Art beschrieben. In Deutschland wußte man davon nichts und sprach immer nur von nach Karbol riechenden Formen des Schafchampignons, die angeblich ihren Geruch vom Karbol klauenkranker Weidetiere u. ä. haben sollten. Ich selbst fand ein Jahr nach meinem Thüringer Champignonfund in Ufergebüsch der Havel eine ähnlich üppige Menge braunschuppiger Pilze, die ich ohne weiteres als Waldchampignons ansprechen zu dürfen glaubte. Stolz lud ich einige Freunde zum lecker bereiteten Mahle, aber keiner wollte recht zugreifen, meine Frau und ich waren die einzigen, die mit Todesverachtung und Vertrauen auf die Wissenschaft etwas hinunterwürgten, um es bald wieder heraufzubefördern. Eine tüchtige Pilzvergiftung belehrte mich, daß man bei Pilzen genauer hinsehen muß, daß die Pilzwissenschaft eine sehr wenig fertige Sache ist, und daß man, nichts anderes wollend

als Botanisieren, nolens volens gezwungen wird, Entdeckungen zu machen, Forscher zu werden. Ich fand den Pilz in der Folge alljährlich, immer in der gleich schwarz(braun)schuppigen Form, weshalb ich ihn Perlhuhn taufte. Ich sandte ihn auch an Bresadola, damals Weltschiedsrichter in Pilzsachen, und er bestimmte ihn mir prompt als Waldchampignon, *Ps. silvatica*. Noch in seinem abschließenden Alterswerk kann man ihn unter diesem Namen abgebildet sehen! Auch wenn ich die Beschreibung Maires gekannt hätte, hätte ich nicht zugeben können, daß dieser absolut konstante Perlhuhnpilz nur eine dunkelschuppige Varietät einer schneeweißen, glattfasrigen Art sei. Erst 20 Jahre später fand ich an ähnlichen Stellen auch die weiße Form, aber noch heute weiß ich nicht sicher, ob wir es mit einer einzigen variablen oder mit zwei selbständigen, aber nahe verwandten Arten zu tun haben. Vgl. Michael, Tafel 58.

3. Die Gruppe der Blutegerlinge.

Wie konnte ein so hervorragender Pilzkenner wie Bresadola das Perlhuhn mit dem Waldchampignon verwechseln? Weil auch das Perlhuhn nach dem Gilben noch röten kann! Aber das Rotanlaufen, wie es für die Silvatica-Gruppe bezeichnend ist, ist doch eine ganz andere Sache: ein schönes intensives Karmin-, dann Blutrot, am intensivsten wie immer im Lamellenniveau, aber auch nach außen durchschlagend, an Stielspitze und selbst auf der Huthaut gelegentlich sichtbar. Nehmen wir dazu noch den zimtbraunen, kleinschuppigen, bis fast glattfaserigen Hut, dann kann der Waldchampignon kaum verkannt werden. Er gehört zu den Schlankstieligen, mit einem ziemlich hoch sitzenden Ring. Vielleicht läßt sich vom gewöhnlichen Waldchampignon mit anfangs graublassen Blättern eine größere Abart subspecies *haemorrhoidaria*, mit intensiv rosa aufblühenden Lamellen unterscheiden. Beide wachsen meist tief in Fichtennadeln eingebettet, *silvatica* selbst hat beim Reiben neben dem Geruch frisch gesägten Holzes noch den spezifischen Geruch einer ausgelöschten Stearinkerze. Die Führung zweier so nah verwandter und schwer unterscheidbarer Arten bei Fries hat es mitverschuldet, daß in die Auffassung des Waldchampignons Unklarheiten kamen. In Teilen Norddeutschlands kommt nämlich der echte Waldchampignon gar nicht oder äußerst selten vor, an seiner Stelle aber eine dritte Art, dunkler und breitschuppiger, weniger schlankstielig, mit mehr in der Mitte sitzendem Ring und unterhalb des Ringes viel stärker faserig, fast wollig bekleidetem Stiel, ja recht oft mit bräunlichen stiefelnden Gürteln und vor allem mit wesentlich schwächerem Röten, fast nur fuchsrotem Anlaufen selbst in der Stielspitze, dafür mit gleichzeitigem Gilben der Knolle, die dabei (sie allein!) nach Anis riecht. In der Berliner Tradition geht diese Art als der Waldchampignon. Roman Schulz, der es nicht wagte, das alte unmögliche (fast weiße!) Michael'sche „*silvatica*"-Bild, das eine Tintenchampignon-*(xanthoderma-)*Form sein dürfte, auszumerzen, fühlte doch das Bedürfnis, es durch ein Bild zu ergänzen, das mit breiten braunen Schuppen dem Berliner Typ besser entsprach. Er gab der Form den neuen Namen var. *latisquamosa*, behauptete aber, daß sie in allem übrigen mit dem Wald-

champignon übereinstimme. Zu allem Unglück scheint er, dem kurzen, glatten, weißen Stiel mit dreieckig-dickem Ring nach zu schließen, für die Abbildung eine ganz andere Art erwischt zu haben (nämlich den zweisporigen Egerling, der zur Campestris-Gruppe gehört und ebenso stark röten kann wie der märkische Waldchampignon). Es blieb mir nichts anderes übrig als den Breitschuppigen Waldegerling neu zu benennen und zu beschreiben: *Psalliota lanipes* (= Wollfuß). Vgl. Michael Tafel 51—53. Außer diesen 2—3 braunschuppigen Vertretern gibt es auch in der Blutegerlinggruppe eine fast weiße und glatte, seltener etwas braunschuppig werdende Art, sehr dickfleischig, mit satt fleischroten Lamellen, hohem, kräftigem Stiel und dickem, herausquellendem Ring, auch durch kleine Sporen gut festgelegt. Ricken hat ihn als erster entdeckt, leider aber irrtümlicher Weise für *Psalliota Bernardii* gehalten, so daß Pilat ihn in *Psalliota Benešii* umtaufen konnte. Er wird im Michael, Band II, abgebildet werden.

4. Die Gruppe mit fleischrotanlaufendem Fleisch.

Bleibt noch die an den Wiesenegerling anschließende Gruppe, charakterisiert durch kürzere, zylindrische, kaum knollige und meist volle Stiele, schön rosa bis satt fleischrot werdende Blätter und vor allem durch fleischrosa bis fleischrot (niemals blutrot!) anlaufendes oder so durchzogenes, nach frischgesägtem Holz (ähnlich Steinpilz, Stockschwämmchen u. a.), niemals nach Anis riechendem Fleisch, das auch völlig andere chemische Reaktionen aufweist. Vielleicht liegt auch ein durchgehender Unterschied in der Art, wie der Ring am Stiel befestigt ist, vor. Während nämlich bei allen anderen Gruppen der Ring mit der Haut der Stielspitze so verwachsen ist, daß beim Abziehen des Ringes die Stielhaut aufwärts bis zur Stielspitze mitabgeht, scheint hier durchwegs der Zusammenhang mit der Stielspitze gelockert zu sein; nur für *campestris* selbst ist es mir unsicher und bleibt noch Genaueres festzustellen. Der Wiesenegerling selbst ist charakterisiert durch die breitesten, weniger gedrängten, oft feucht werdenden Lamellen, oft abwärts verjüngten Stiel, weicheres oft feuchtes Fleisch und ursprünglich weißen, seidig glattfaserigen Hut. Im Alter werden die Fasern meist bräunlich, bei Trockenheit können sie sogar in braune Schuppen zerbrechen. Aber bei solchen gebräunten Formen heißt es aufgepaßt! Es gibt eine besondere, völlig konstante, dunkel kupfer- bis schokoladebraunfaserige bis schuppige Varietät, var. *cupreo-brunnea*, bis jetzt nur in Schleswig-Holstein und Dänemark gefunden. Und dann gibt es noch mehrere spezifisch verschiedene braune Arten der Gruppe. Die eine, der Zweisporige Egerling, *Psalliota bispora*, die wirkliche Stamm-Mutter des Zuchtchampignons, sehr häufig auf Kompost, aber auch auf Wiesen wachsend, ist außer durch ihre konstant zweisporigen Basidien festgelegt durch einen halstuchartig schmalen, aber dicken, fast dreikantigen Ring, der statt aufwärts nach der Stielspitze abwärts nach der Stielbasis mit dem Stiel verwachsen ist und dahin sich abziehen läßt. Vielleicht nur eine viersporige Abart von ihr ist *Psalliota subfloccosa*, mit mehr grauen als braunen, verwaschen eingewachsenen Schuppen. Ich erhielt sie schon aus dem Norden, aus der Mitte

und aus dem Süden des Reiches. Endlich der größte und dickste Vertreter, nach Standort wie Aussehen ein wahrer Dreckchampignon, wie man ihn nennen sollte, bald auch im Geruch wenig appetitlich, ist *Psalliota vaporaria*, charakterisiert durch einen dicken, dabei breiten und hängenden, aber weder aufwärts noch abwärts am Stiel angewachsenen, nur aufgeklebten Ring, sowie durch eine braune Stielbekleidung unterhalb des Ringes wie beim breitschuppigen Waldegerling, nur oft viel derber, zahlreiche Gürtel oder Bänder bildend und mindestens durch braune Tupfen noch angedeutet: Reste einer Stielhülle. Und dann gibt es in dieser Gruppe noch einen zweiten weißen oder leicht gilbenden, stets glatt bleibenden Pilz, den Gamaschenegerling, *Psalliota edulis* von den einen als bloße Varietät des Wiesenchampignons behandelt, was er gewiß nicht ist, von den anderen, im Gegenteil, zu einer ganz anderen Gattung, zu Chitonia gerechnet, weil hier mit dem Ring eine Haut verwachsen ist, die nach der Stielbasis zu eine locker dem Stiel anliegende „Scheide", besser Gamasche bildet. Von ihr zweigt in frühester Jugend noch ein dünnes Häutchen ab, das perückenartig den Hut bedeckt, ähnlich der Gesamthülle bei den Amaniten, das aber bald abschülfert. Die Art wird vielleicht nicht ganz so groß, aber noch dick- und hartfleischiger als die vorige, sehr haltbar und appetitlich. Sie bevorzugt städtische Plätze, die durch Abfälle, Hunde oder Müll gedüngt sind, und wächst sogar unter Pflaster und Asphalt, die sie sprengen kann. Vgl. Michael, Tafeln 47—50.

Von den kleinen, für die Küche wenig lohnenden Arten, die meist zur Anisegerlinggruppe gehören, soll hier nicht gesprochen werden.

Der Kartoffelbovist als Gewürzpilz.

Von K. Lohwag, Wien.

Vor Jahren erhielt ich aus Südböhmen eine Konservenleberpastete, die mit zahlreichen, kleinen, schwarzen Würfelchen von 1,5—2 mm Dicke versetzt war. Ihre mikroskopische Untersuchung ergab, daß es sich um Stückchen aus der sporenführenden Innenmasse des Kartoffelbovistes *(Scleroderma aurantium)* handelte. Da nun käufliche Leberpasteten vielfach mit Trüffeln gewürzt werden, so dient der Kartoffelbovist hier als Trüffelersatz. Nun wird der Kartoffelbovist (auch Hartbovist oder Schweinetrüffel genannt) in vielen Gegenden, und zwar schon seit langer Zeit als Gewürz verwendet. Gramberg (Pilze der Heimat, neue Aufl.) schreibt: „Leider dient der Kartoffel-Bovist frisch und getrocknet in Deutschland, einbegriffen die Ostmark, in Frankreich, Rußland, der Schweiz, nicht selten als Soßenwürze und wird vielfach zum Verfälschen der käuflichen Trüffeln und zum Würzen der Trüffelwurst benutzt. In Glogau wurden Kartoffel-Boviste — nach G. Dittrich — um 1914 in Menge als 'Schlesiche Trüffeln' feilgeboten. Auch in Warschau erscheinen diese Giftpilze mitunter auf dem Markt und riefen schon öfter Erkrankungen hervor. In London werden (nach W. Smith)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Deutsche Blätter für Pilzkunde

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: 3_1941

Autor(en)/Author(s): Schäffer Julius

Artikel/Article: Die Egerlinge (Champignons) 1-6