Trav. Nach den Beobachtungen von Kurt Lohwag (Annales Mycol., 1937) unterscheidet sich *F. Hartigii* deutlich von *F. robustus* und ist als gute Art anzusehen.

In Michael-Schulz, Bd. III wird mit Bild 293 ein Pilz vorgeführt, der als Derber Schichtporling, *Fomes robustus* Karst. bezeichnet wird. Die Abbildung paßt in Form und Farbe nicht. In der Beschreibung ist der Pilz viel zu klein und die Oberhaut als fest verwachsen angegeben. In Wirklichkeit ist gar keine Haut vorhanden. In der vorhergehenden Auflage von Michael ist dasselbe Bild als *Polystictus vulpinus* bezeichnet. Dies stimmt auch nicht. Nun ist auffällig, daß unter anderem in Michael die Röhren als 1 cm lang, die Röhrenmündungen als anfangs gelblich, später rostbraun, von Michael-Schulz die Mündungen als zuerst zimtfarbig, dann rostgelb bis gelbbraun angegeben werden. Bei Michael kann man annehmen, daß er bei seinem Exemplar die Veränderung der Farbe der Porenmündungen beobachtet hat, die abweichenden Angaben über die Farbänderungen der Mündungen durch Schulz können aber aus der Abbildung nicht entnommen worden sein. Die Angaben der Sporengrößen durch Schulz ist so zustande gekommen, daß er die für *robustus* angegebenen Maße übernahm. Derlei sollte aber nicht geschehen. Sofern ein Bild unklar ist, sollte man bei einer anderen Deutung nicht Angaben gemäß der Deutung hinzu fügen. Buchs (Ztschr. f. Pilzkde, 1939) hält den abgebildeten Pilz für *Trametes odorata*, was möglich erscheint. Nur kommt dieser auf Nadelholz allein vor und duftet stark, während Michael von seinem Pilz angibt, daß er auf Nadel- und Laubholz auftritt und erwähnt nichts von dem Duft.

Mithin kann man nur empfehlen, Bild und Beschreibung in eine Neuauflage nicht zu übernehmen.

Erfahrungen mit einigen Frühjahrs- pilzen.

Von F. Engel, Dresden.

Meist wird der Mairitterling als der einzige eßbare Ritterling angegeben, der schon im zeitigen Frühjahr erscheint. Das stimmt sicher für viele Gegenden, aber die Angaben über Erscheinungszeit und bes. über Häufigkeit gelten doch nur für bestimmte Gebiete. So erschienen in der Dresdner Gegend 1943 schon Mitte April plötzlich zahlreiche Dachpilze (*Pluteus cervinus* Schff.) Am 1. Mai konnten Schwefelporlinge geerntet werden. Dr. Pieschel hatte ein junges Stück in Scheiben schneiden, panieren und backen lassen. Eine Kostprobe fand bei der wöchentlichen Zusammenkunft Dresdner Pilzfreunde allgemeine Anerkennung und war die beste Propaganda für den geringgeschätzten Pilz. Der Märzellerling kam dieses Jahr, wie John berichtet, erst Ende April im Vogtland und im angrenzenden Thüringen. Schon Mitte März fand ich zwei stattliche Ritterlingsarten aus der Melanoleucagruppe: *Tricholoma cognatum* Fries und *Tricholoma grammopodium* Bull. Ich wurde vor einigen Jahren auf

die beiden Arten durch Oberlehrer Kunze, einen ausgezeichneten Pilzkenner, aufmerksam gemacht. Sie wachsen jedes Jahr am gleichen Ort und liefern schon im zeitigen Frühjahr wohlschmeckende Gerichte.

Tricholoma cognatum wird von Ricken nicht angeführt. Vielleicht könnte man an sein *arcuatum* denken, doch dessen schwarzer Stiel und weiße Lamellen lassen sich nicht mit *cognatum* in Übereinstimmung bringen. Meine Funde entsprechen der Beschreibung und Abbildung bei Konrad und Maublanc p. 271. Lange zeigt auf Tab. 30, A einen schlanken Pilz als *cognatum*, der in allen Teilen ledergelb erscheint, während mein *cognatum* gedrungener ist und weißliches Fleisch besitzt, das nur eine ockergelbe Randzone am Stiel aufweist. Zwar ist das Fleisch nach der Beschreibung bei Konrad & Maublanc crème argilacé, aber im Bild ist es fast weiß. Fries (Hym. Eur.) schreibt: „extus intusque gilvus aut sordide alutaceus“. Der Widerspruch erklärt sich wohl daraus, daß sich bei hygrophanen Pilzen nicht nur die Farbe der Huthaut, sondern auch des Fleisches ändert. Die Abbildung bei Lange hat dieselben Merkmale wie *Tricholoma arcuatum* bei Bresadola auf Tab. 120. Bresadolas *Tricholoma Friesii* (121) dagegen sieht sehr nach *arcuatum* Bull. bei Ricken aus (Nr. 1058, Tafel 96.1). Killermann hält diese Abbildung für *melaleucum*. Es herrscht also noch keine Übereinstimmung. Nüesch stellt *cognatum* als Varietät zu *arcuatum*. Ihm folgt Jaccottet (S. 77). Es ist der einzige Hinweis in der volkstümlichen Literatur, den ich gefunden habe. Schäffer nennt ihn Falben Weichritterling*). Ich lasse ihn mir als Frühlingspilz gut schmecken. Dem günstigen Urteil in Konrad und Maublanc über den Geschmack schließe ich mich voll an.

Beschreibung: Hut fleischig, hygrophan, trocken gleichmäßig graubraun, feucht lederbraun mit dunkler Scheibe und aufgequollener, nicht abziehbarer Huthaut. Rand anfangs eingebogen, Hut kalbkugelig — dann gewölbt — verflacht — breitbuckelig. Rand wellig. Huthaut trocken abziehbar. 10—12 cm im Durchmesser.

Blätter ockercreme, deutlich ausgebuchtet, stark untermischt, gedrängt, breit, Schneide im Alter wellig.

Stiel schlank, aber auch kurz und verdickt, 8—10/15—20, fest, voll, heller als Hut oder gelbrötlich, faserig gestreift, an der Basis ± knollig.

Fleisch weißlich, Huthaut schwach durchgefärbt, am Stiel ledergelbe Randzone, geruchlos, mild, weich, auf der Zunge gummiartig.

Sporen elliptisch, rauh, in Jod blauend, mit körnigem Inhalt, 8—10/5,5—6,5 μ . Basidien keulenförmig, 30/8 μ . Cystiden beschofft, 65—75/12—15 μ .

Dem Falben Weichritterling ähnlich ist der Rillstielige Ritterling (*Tricholoma grammopodium* Bull.), nur sind die Blätter nicht ockercreme, sondern blaß bis braungrau, ebenso der ± gerillte Stiel. Das auffälligste Unterscheidungsmerkmal ist der Geruch. Tr. *cognatum* ist geruchlos, der Rillstielige Ritterling dagegen riecht mitunter stark widerlich. Trotzdem habe ich ihn versucht und wohlschmeckend gefunden, da sich der Geruch den Literaturangaben entgegen

*) Schäffers inzwischen erschienenen Aufsatz in Heft 3/4 dieser Zeitschrift konnte ich erst bei der Korrektur berücksichtigen. Seine Beschreibung weicht freilich in der Hut- und Fleischfarbe von der meinigen ab.

beim Kochen verliert. Vier Familien, denen der Pilz zum Ausprobieren gegeben wurde, machten dieselbe Erfahrung. Im allgemeinen wird man Pilze mit derartigem Geruch nicht empfehlen. Da es sich aber um einen Frühlärpiz handelt, lohnte der Versuch. Meist wird er zwar im Herbst gefunden. Konrad und Maublanc weisen aber darauf hin, daß er auch im Frühjahr wächst.

Die Abbildung bei Ricken (Tafel 96, 3) läßt ihm gut erkennen. Deutlich sind die Bilder bei Konrad und Maublanc (269) und Lange (29, C).

Noch eine Bemerkung zu einem anderen Frühlärpiz, der Speisemorchel. Allgemein werden zwei Arten unterschieden: *Morchella rotunda* Pers. und *Morchella vulgaris* Pers. (Maublanc p. 216, Jaccottet, Taf. 70). Krombhölz unterscheidet vier Formen (Taf. 17 und Taf. 19). Nach meinen Beobachtungen aber handelt es sich lediglich um Entwicklungsstadien.

M. vulgaris und *rotunda* stehen oft nebeneinander. Das macht immerhin stutzig. Da den Morcheln eifrig nachgestellt wird, läßt sich die Entwicklung schwer beobachten. Am 19. 4. 1943 waren in einem abgeschlossenen Grundstück etwa 50 Morcheln gewachsen, alle einwandfrei vulgaris. Ich bat darum, daß sie vorläufig nicht geerntet würden. Am 22. 4. war keine einzige vulgaris mehr zu sehen: alle hatten sich in rotunda verwandelt. Bei der trockenen Witterung waren frische Pilze inzwischen nicht gewachsen. Ich bitte alle, denen es möglich ist, darüber Beobachtungen anzustellen. In geschlossenen Grundstücken sind sie leicht durchzuführen. Die Morcheln werden mit einem Stäbchen gekennzeichnet und täglich, am besten mehrmals, kontrolliert. Sollte meine Erfahrung bestätigt werden, so besteht kein Recht mehr, von verschiedenen Arten, Varietäten oder auch nur Formen zu reden.

Vergiftung nach Genuß von Saftlingen (Hygrocybe).

Von Arno John, Elsterberg i. Vogtland.

Im Herbst 1942 ereignete sich in der Stadt Greiz i. Th. eine eigenartige Pilzvergiftung, die nach dem Genuß von *Hygrocybe*-Arten (Saftlinge oder Glasköpfe) eintrat.

Der Studienrat Dr. R. an der Oberschule in Greiz, ein guter Pilzkenner, sammelte an einem schönen, trockenen Septembernachmittag — am Tage vorher hatte es geregnet! — eine größere Menge verschiedener Saftlingsarten, die er nach Michaels „Führer für Pilzfreunde“ bestimmte: *Hygrocybe punicea* (Granatroter Saftling), *H. conica* (Schwärzender S.) nur junge Pilze, *H. obrussea* (Wachsgelber S.), *H. amoena* (Schöner S.) und *H. psittacina* (Papaigeigrüner S.). Es waren mehr als 1 kg. Die Pilze wurden zu Hause sofort geputzt und dann gebraten zum Abendbrot verzehrt. Sie mundeten vorzüglich und erinnerten im Geschmack an feines, zartes, Hühnerfleisch. Gegen 4 Uhr morgens erwachte Dr. R. mit Magenschmerzen, die er sonst nicht kannte. Der Gedanke, daß irgendwie die genossenen Pilze die Ursache sein könnten, lag ihm völlig fern. Die Schmerzen steigerten sich rasch kolikartig zu solcher Heftigkeit, daß der Kranke noch am frühen Morgen ins Kranken-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5_1943](#)

Autor(en)/Author(s): Engel Franz

Artikel/Article: [Erfahrungen mit einigen Frühjahrspilzen. 51-53](#)