Wo kommen die Pilze her?

Seit einigen Jahren tritt auch hier der Ziegelrote Rißpilz *Inocybe lateraria*, auf, den wir vorher hier noch gar nicht kannten. Von Jahr zu Jahr wird der von ihm befallene Raum größer, wie auch die Menge der auf den einzelnen Plätzen auftretenden Pilze. Seit diesem Jahre aber tritt er in beängstigender Masse auf, daß es verwunderlich bleibt, daß noch kein Vergiftungsfall eintrat. Nicht mehr auf einzelne Waldteile ist jetzt sein Vorkommen beschränkt, sondern es gibt im ganzen Frankfurter Wald und im Dreieichforst kein Plätzchen, wo er nicht in Menge auftritt, kurzum, er ist dieses Jahr überall. Er ist jetzt so häufig, wie das Springkraut, *Impatiens parviflora*, das auch schon ganze Waldteile so überwuchert hat, daß dort kein Pilz mehr zu wachsen vermag. Wo kommt dieser Pilz so plötzlich her? Man muß doch wohl annehmen, daß er von irgendwoher eingeschleppt wurde.

Der gleiche Fall bereitet sich mit *Amanita excelsa (ampla)* scheinbar vor. Auch dieser Pilz tritt heuer in so großer Menge auf, und zwar stets in Gesellschaft mit *rubescens*, daß es nicht zu verwundern ist, daß in der Beratungsstelle *excelsa* mit *rubescens* vorgelegt wird, in der Annahme, es sei der gleiche Pilz. Zur Erkennung des Perlpilzes sagt man den Leuten, er müsse immer irgend etwas Rötliches zeigen. Nun zeigt aber auch *excelsa*, wenn man will, im Aufblick auf die Lamellen, auch an der Bruchstelle am Stiel einen, wenn auch nur ganz geringen rötlichen Schein. Es muß demnach ganz besonders auf diese Verwechslungsmöglichkeit, auch mit *spissa*, hingewiesen werden. Die Verwechslungsmöglichkeit ist wirklich da. Wie ist dieses Massenauftreten zu erklären? Unsere Schwammerln geben uns doch immer neue Rätsel auf!

Es ist bei dieser Gelegenheit wohl angebracht, auf einen Irrtum hinzuweisen, der Herrmann in seinem Buche „Welche Pilze sind eßbar“ unterlaufen ist: Als sechsten eßbaren Pilz nennt er *Amanita strobiliformis* Vitt. (*ampla* Vitt.). Da liegt der Fehler. Nicht *strobiliformis*, sondern *excelsa* hat das Synonym *ampla*. Wenn auch kein Zweifel sein dürfte, daß Herrmann *strobiliformis* meinte, so ist doch nicht ausgeschlossen, daß jemand auf das Synonym *ampla* hereinfällt. Der Fehler muß also bekannt gemacht werden.

Es wäre interessant, ob jemand mit *Amanita excelsa* schon einmal einen Versuch gemacht hat. Es ist ein so schöner, einladender Pilz (wenn auch Ricken von ihm sagt, es sei eine unschöne Art), daß man eigentlich so recht zu einer Kostprobe verlockt wird.

(Siehe Anmerkung Seite 58!).

Fritz Quilling, Frankfurt a. Main.

Pilzverwertung.

Von Dr. W. Skisliewicz.

Gefüllte Erdäpfel (6 Personen).

12 mittelgroße, längliche Erdäpfel, Salzwasser; $\frac{1}{4}$ kg frische oder 3 dkg getrocknete Pilze. 3 dkg Fett, Zwiebel, Petersilie, 10 dkg Grütze (Graupen), Salz, 3 dkg Fett zum Betropfen, Milch oder Buttermilch. Erdäpfel schälen, an einer Seite abflachen, so daß sie stehen, aushöhlen, halbweich dämpfen oder in Salzwasser halbweich kochen, füllen, in eine gut befettete Pfanne geben, mit zerlassenem Fett und mit Milch oder mit Buttermilch betropfen und ungefähr eine halbe Stunde bei guter Hitze im Rohr braten.

Fülle: Geputzte, geschnittene Pilze in Fett mit gerösteter Zwiebel kurz erhitzen, die Grütze (Graupen) dazu geben und mit der zwei- bis dreifachen Wassermenge ausdünnen. Würzen.

Beigabe: Schwammerlsoß.

Andere Bereitungsweise: Die Erdäpfel können auch roh gefüllt und durchwegs gebraten werden. Diese Art der Zubereitung erfordert jedoch längeres Braten (1 bis 1½ Stunden).

In die Fülle kann auch kleinwürfelig geschnittener Schmelzkäse (6—8 dkg) oder können geröstete Hefeflocken eingemengt werden.

Mitteilungen der D. M. G.

Das nächste Heft der Zeitschrift wird Ende Feber 1944 erscheinen.

Studienrat Julius Schäffer gibt folgende **Berichtigung** bekannt:

„In meinem Aufsatz über die chemischen Reaktionen im Heft 1/2 dieses Jahrganges ist mir ein Versehen unterlaufen: *Tricholoma connatum* gibt die schönen Farbreaktionen nicht mit Ammoniak, sondern mit Eisenvitriol. — Ergänzend sei bekanntgegeben, daß *Tricholoma album* sich mit Sulfoformol (75 Tropfen Formalin von 40%, 25 Tropfen Wasser und 5 ccm reine Schwefelsäure) im Fleisch schön sattgrün färbt — völlig spezifisch.“

Anmerkung zum Artikel „Wo kommen die Pilze her?“.

Nach Rudolf Veselý (1. Band des Atlas des Champignons de l'Europe, réd. par Prof. Ch. Kavina et Dr. Albert Pilát) ist *Amanita excelsa* Fr. = *A. spissa* Fr. var. *ampla* Pers. Ferner sind *A. cariosa* Fr. und *valida* Fr. nur Varietäten von *spissa*, während *A. aspera* Fr. eine Form von *A. rubescens* ist.

Dieser Auffassung schließt sich auch E. N ü e s c h (Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Jg. 1943, S. 72-74) durchwegs an. Heinrich Lohwag.

Ergänzung zu der Bemerkung über den Sanddornpilz (Seite 50).

Ich erhielt nachträglich vom Strand von Heiligendamm (Mecklenburg) und von Hiddensee mehrere Fruchtkörper von *Fomes robustus* auf Sanddorn zugesendet. Ein Hiddenseer Fruchtkörper zeigt die Porensseite stufig-uneben, wie es bei dem sehr nahestehenden *Fomes Hartigii* (auf Tanne) vorkommt. Ob diese auf dieselben Verhältnisse wie bei diesem Pilz zurückzuführen ist, wird ein Durchschnitt durch den Fruchtkörper ergeben.

Heinrich Lohwag.

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): Skisliewicz W.

Artikel/Article: [Pilzverwertung. 57-58](#)