

Über einige im Bergell gesammelte Pilze.

Von Prof. Dr. Louis Lewin (Berlin).

Bei wiederholtem Wandern und langem Verweilen im Bergell sammelte ich Pilze, die in ihrer Gesamtheit ein Bild von der Art dieser Kryptogamenflora in diesem Graubündener Tal liefern. Als Fundorte kommen in Frage: das Bosco di Cavrile, der Fichtenwald südlich von Maloja und besonders die Gegend um den Lago di Bitarbergo (ca. 1800 m), die auch Arven und Lärchenbestände besitzt, ferner die Fichten- und Lärchengehölze zwischen Lobbia und Vicosoprano (ca. 1400—1080 m), die Bestände aus Lärchen oder Fichten und Tannen bei Borgonuovo, Stampa und Promontogno (945 m), sowie der Kastanienwald, das Erlengehölz und Wiesen von Soglio (1088 m). Die Sammelzeit fällt in die Monate August und September.

Es handelt sich, wie man erkennt, um Pilze, die auch bei uns häufig vorkommen und in ganz Nord-, West- und zum Teil auch in Südeuropa heimisch sind. Meines Wissens finden sich aber dieselben nicht in den bisherigen Verzeichnissen von Graubündener Pilzen. Einen Teil derselben hat mein verstorbener Freund Hennings bestimmt.

Hymenomycetinae.

Telephoraceae.

Stereum hirsutum (Willd.) Pers.

Stereum crispum (Pers.) Schröter.

Craterellus clavatus (Pers.) Fries. Keulen-Kraterelle. Schweinsohr.

In manchen Gebieten als Eßpilz hochgeschätzt. Geruch und Geschmack angenehm.

Hydnaceae.

Hydnum repandum L. Stoppelpilz. Semmel-Stoppelpilz. Steinschwamm. Ältere Exemplare schmecken bitter und sind ungenießbar, junge sind eßbar, schmecken aber etwas scharf.

Polyporaceae.

- Polyporus sulphureus** Fries. (*Polyporus caudicinus* (Schaeff.) Schroeter. Schwefelporling. Das weiße, weiche Fleisch, wenn jung, eßbar. Später wird es ungenießbar.
- Polyporus perennis** (L.) Fries. Dauerporling. Der filzige Fruchtkörper und der lederartige Hut sind ungenießbar.
- Polyporus versicolor** (L.) Fries. Bunter Porling. Das trockene, zähe, lederartige Fleisch ist ungenießbar.
- Polyporus Pes caprae** Pers. Ziegenfußporling. Ein guter Speisepilz.
- Trametes cinnabarina** (Jacq.) Fr.
- Boletus piperatus** Bulliard. Pfefferröhrling. Milcht. Sein Geschmack ist brennend, scharf. Pilzfreunde sollen ihn gelegentlich in kleinen Mengen essen.
- Boletus edulis** Bulliard. Eßbarer Steinpilz.
- Boletus bovinus** L. Kuhpilz, Kuhröhrling. Weiches, weißes, sich rötendes Fleisch. Hut bei nassem Wetter schmierig und klebrig. Ohne Wohlgeschmack. Wird gegessen und für Pilzextrakt benutzt.
- Boletus granulatus** L. Körnchenröhrling. Schmerling. Hellgelbes Fleisch. Wird als gutschmeckender, obstartig riechender Pilz verwendet.
- Boletus cyanescens** (*Suillus cyanescens* Bulliard). Das weiße Fleisch wird nach Zutritt der Luft in verletzte Stellen schnell dunkelkobaltblau.
- Boletus variegatus** Swarz. Sandröhrling. Sandpilz. Hirsepilz. Riecht eigentümlich scharf, wird aber als solcher als guter Speisepilz und auch zur Gewinnung von Pilzextrakten benutzt.
- Boletus badius** Fries. Maronenpilz, Maronenröhrling. Fleisch weiß, an den Röhren bläulich. Wird gegessen.
- Boletus subtomentosus** L. Filzröhrling. Ziegenlippe. Eßbar, wenn frisch zubereitet.
- Boletus felleus** Bulliard. Gallenröhrling. Ungenießbar, weil bitter wie Chinin.

Agaricaceae.

- Cantharellus cibarius** Fries. Gelbling. Gelbhähnel. Pfifferling. Eierpilz. Einer der besten Speisepilze.
- Paxillus involutus** (Batsch) Fries. Kahler Krämpfling. Geschmack säuerlich, angenehm. Geschätzter Speisepilz.
- Paxillus atrotomentosus** (Batsch) Fries. Samtfußkrämpfling. Eßbar, wenn er mit einer Pflanzensäure zubereitet wird.

Coprinus plicatilis Fries (*Agaricus plicatilis* Bulliard). Soll eßbar sein.

Gomphidius glutinosus Schaeff. Großer Schmierling. Geschmack gut. Eßbar, wenn die schleimige Oberhaut abgenommen wird.

Limacium hypothejus Fries *Limacium Vitellum* (Albertini et Schweinitz). Eßbar.

Lactaria Cyathula Fries.

Lactaria piperata Scop. Pfefferschwamm. Pfeffermilchling. Milch und Fleisch weiß. Enthält ein scharfes Prinzip, das die Niere zur Mehrarbeit reizt. Wird beim Braten grünlich und bitter schmeckend.

Lactaria rufa Scop. Brauner Milchling. Geschmack bitter. Deswegen nicht eßbar.

Lactaria necator Pers. Mordschwamm. Wilder Milchling. Die scharf schmeckende Milch ist weiß und verfärbt sich an der Luft. Nicht eßbar.

Russula fragilis Pers. Gebrechlicher Täubling. Lamellen reinweiß. Besitzt beißend scharfen Geschmack. Macht starke Magen- und Nierenreizung.

Russula alutacea Pers. Lamellen gelb. Fleisch weiß. Geschmack mild, eßbar.

Russula lutea (Huds.) Schröt. Gelber Täubling. Lamellen gelb. Fleisch weiß, von mildem Geschmack. Eßbar. Viel Mannit.

Russula chamaeleontina Fries. Mit klebrigem Hut. Lamellen gelb. Geschmack mild.

Russula integra (L.) Fries. (*Russulina integra* Schröt.) Hut fleischig, klebrig. Lamellen gelb. Eßbar.

Russula foetens Pers. Stinktäubling. Lamellen weiß. Riecht übel. Un genießbar.

Marasmius oreades (Bolt.) Fries. (*Marasmius caryophylleus* [Schaeff.] Schröt.). Nelkenschwindling. Geruch und Geschmack würzig. Als eßbarer Pilz hochgeschätzt.

Inocybe rimosa (Bulliard) Fries. (*Agaricus rimosus* Junghuhn.) Laugenartiger Geruch. Soll angeblich giftig sein.

Inocybe scabra Müller.

Cortinarius (Telamonia) armillatus Fries. Geschmückter Gürtelfuß. Schmeckt unangenehm. Ist nicht genießbar.

Cortinarius cinnamomeus (L.) Fries. (*Agaricus croceus* Schaeff.) Zimtbrauner Hautkopf. Nicht eßbar.

Mycena galericulata Quelet. (*Agaricus galericulatus* Scop.) Nicht genießbar.

Clitocybe fumosa Quelet. (*Agaricus fumosus* Persoon, *Agaricus canus* Schum.) Eßbar.

Agaricus rutilans Schaeffer. (*Tricholoma rutilans* Quelet.) Rötlicher Ritterling. Eßbar.

Collybia dryophila Quelet. (*Agaricus dryophilus* Bulliard.)

Collybia fusipes Quelet. (*Agaricus fusipes* Bulliard.)

Collybia laccata (*Agaricus laccatus* Bulliard.)

Armillaria mellea Quelet. (*Agaricus melleus* Schaeffer.) Honiggelber Hallimasch. Frisch schmeckt er stark adstringierend. Zubereitet ist er eßbar.

Lepiota granulosa Batsch. (*Agaricus granulatus* Quelet.) Gekörnter Schirmling.

Amanita mappa Batsch.

Amanita bulbosa Bull. (*Amanita phalloides* Fries.) Knollenblätterschwamm. Knollenwülstling. Beide stellen die giftigsten Pilze dar.

Gasteromycetinae.

Lycoperdon constellatum Fries. (*Lycoperdon umbrinum* Hornem.)

Lycoperdon gemmatum Batsch. (*Lycoperdon Proteus* Bulliard.) Warzenstäubling. Flaschenstäubling. Im Jugendzustande genießbar.

Scleroderma vulgare Hornem. Pomeranzenhäutling. Kartoffelbovist. Ungenießbar, weil giftig.

Scleroderma verrucosum Bulliard.

Astraeus stellatus (Scopoli). (*Lycoperdon stellatum* Persoon.,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Hedwigia](#)

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [68_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Lewin Louis

Artikel/Article: [Über einige im Bergell gesammelte Pilze 15-18](#)