

tovillardi ist ein sehr gefährlicher Giftpilz und hat auch, wie bekannt, schon Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgang verursacht (siehe Seite 25, 26, 39, 42, 55, 56). Jeder Pilzfreund (Schwammerljäger) muß daher nicht nur die schon seit langer Zeit gut bekannten Giftpilze, wie die Knollenblätterschwämme, den Satanspilz, den Fliegenpilz, den Königsfliegenpilz usw. genau kennen, sondern auch die *Inocybe Patouillardii* Bres. Genaue Kenntnis über diese kann man sich leicht an der Hand des vorzüglichen, volkstümlichen Pilzbuches von Michael-Schulz (Führer für Pilzfreunde, Zwickau, Sa., Verlag Förster und Borries, 2. Bd., Nr. 172) verschaffen. Man findet daselbst eine genaue Beschreibung und gute Abbildung dieser Pilzart.

Mit Beginn des Sommers ist neuerdings die Zeit gekommen, wo die Pilzfreunde hinauswandern in Garten, Wiese, Feld und Wald, um ihre Sammelstätigkeit zu beginnen. Halte sich jeder derselben stets vor Augen, daß er nur solche Pilze einsammeln und dem Genuß zuführen darf, die er ihrer Art nach ganz genau kennt und über deren Unschädlichkeit er keinerlei Zweifel hat.

Der getigerte Sägeblättling (*Lentinus tigrinus* Bull.) ein guter Speisepilz.  
Von Josef Gutschmann.

In meinem Fischerei-Revier an der March, zwischen Jedonspeigen und Drösing (Niederdonau) bemerkte ich einige Frauen, welche Schwämme suchten. Bei meinem Näherkommen konstatierte ich, daß sie getigerte Sägeblättlinge sammelten, welche dort massenhaft vorkommen und fast jeden Weidenstumpf bevölkerten. Ich fragte eine der Frauen, wozu sie die Schwämme verwende. „Zum Essen natürlich!“ „Dummer Kerl“, wollte sie noch sagen, hat es aber noch verschluckt. Ich entschuldigte mich wegen meiner dummen Frage und sagte, daß ich mich sehr für Schwämme interessiere,

darüber auch schreibe, daß ich aber nicht gewußt habe, daß dieser Pilz zum Essen taugt. Darauf wurde sie wärmer und sagte, daß er sogar sehr gut sei, besser als Eierschwammerln, nur dürfe man keine zähen Exemplare nehmen.

Bei einer Zusammenkunft mit dem dortigen Revierförster erzählte ich mein Erlebnis. Er bestätigte, daß diese Schwämme in seinem Reviere unter dem Namen „Stockschwämme“ schon lange gesammelt werden und bei der Bevölkerung sehr geschätzt sind. Eine kleine Kostprobe, die ich mir mit Schmalz und Zwiebel zubereitete, war vorzüglich und gab den gleichzeitig gefundenen Mairaslingen in Nichts nach. Die im Mai gesammelten getigerten Sägeblättlinge waren nie zäh. Da er ein ziemlich langlebiger Pilz ist, dürften zähe Stücke sich erst später entwickeln.

Berauschte Schmetterlinge.  
Von Dr. Julius Tobisch, Rosegg  
in Kärnten.

Es war in den 90-er Jahren, als ich eines Tages auf meinen Wegen als Arzt von der Straße in den Busch abbog, um vielleicht etwas botanisch Bemerkenswertes zu erspähen. Da fesselte meine Augen ein Baumstumpf, an dessen Rande 3-4 Trauermanteln saßen, die merkwürdigerweise bei meiner Annäherung nicht davon flogen, ja noch mehr, sie ließen sich bei näherem Dazutreten sogar an den Flügeln und Fühlern berühren, ohne jedwede Rückwirkung. Das Rätsel war bald gelöst. Der Hirnschnitt des Laubholzstumpfes sonderte reichlich einen Saft ab, der anscheinend in Gärung war, worauf die schaumige Beschaffenheit und sein Geruch, gleich der Luft in einem Gärkeller, schließen ließ. Eine mitgenommene Probe davon zeigte unterm Mikroskop reichlich Hefepilze (*Saccharomyces*). Die Schmetterlinge waren also von dem süßen Natursaft ganz und gar berauscht und unfähig zu fliegen.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [AS\\_2](#)

Autor(en)/Author(s): Gutschmann Josef

Artikel/Article: [Der getigerte Sägeblättling \(\*Lentinus tigrinus\* Bull.\) ein guter Speisepilz 116-117](#)