

III. Sonderberichte über Vorträge der Jahre 1917 und 1918.

Die eßbaren Pilze der Niederelbe und Trave.

Zweites Stück.

Fortsetzung aus diesen Verhandlungen 1916, 3. Folge XXIV.

Von

F. EICHELBAUM.

Ζητώ τὴν ἀληθείαν, ὑφ' ἧς οὐδεὶς
πώποτε ἐβλάβη. Βλέπεται δὲ ὁ ἐπιμένων
ἐπὶ τῆς ξαντοῦ ἐπάτης καὶ ἀγροίας.

Marcus Aurelius Antoninus.

Auch in diesem Sommer und Herbst habe ich eine Reihe von Pilzen — 103 Arten — einer Untersuchung auf ihre Eßbarkeit unterzogen. Um die kurze Zeit, in welcher diese Gewächse in unseren Breitegraden die Höchstzahl ihres Auftretens erreichen, möglichst auszunutzen, habe ich dieses Mal nach einem vorher genau überlegten Plan eine Zahl von Arten zur Prüfung ausgewählt und dabei folgende Gesichtspunkte berücksichtigt. Vornehmlich war es mir darum zu tun, über diejenigen Arten, von denen es noch nicht ganz sicher war, ob sie schädlich oder unschädlich sind und welche einige Pilzkundige für verdächtig, andere für unbedingt eßbar erklären, durch eingehende und wiederholte Prüfung ein abschließendes Urteil abgeben zu können. (*Amanita pantherina* und *rubescens*, *Amanitopsis vaginata*, *Tricholoma rutilans*, *Cantharellus aurantiacus*, *Pholiota squarrosa*, *Russula fragilis* und *nigricans*, *Boletus luridus*.) Ferner habe ich den größeren Cortinariern, namentlich den fleischigen, die einen Nährwert haben, besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Schließlich führe ich eine große Zahl kleiner Arten als eßbar an, die sich

teils zur Bereitung von Pilzsalat eignen, teils als Suppen- oder Tunkenpilze Verwendung finden können. Ich bemerke nochmals, daß ich wie auch im ersten Stück meiner »eßbaren Pilze« nur diejenigen Arten aufzähle, die ich persönlich selbst geprüft und verzehrt habe. Einige seltenere und bemerkenswerte Arten, die ich bei meinem diesjährigen Ferienaufenthalt im Harz zu beobachten Gelegenheit hatte und die auch meist im Florengebiet der Niederelbe sich finden, habe ich gleichfalls besprochen.

Man kann unsere einheimischen giftigen, schädlichen, verdächtigen, schlecht schmeckenden oder widerlich riechenden Pilze der besseren Übersicht wegen in sieben Gruppen einteilen. Erstens solche, die wirklich sehr giftig sind, deren Giftstoff nicht flüchtig ist und durch einfache Kochvorschriften, wie Abbrühen mit Salzwasser oder gutes Austrocknen nicht zerstört wird und die daher niemals genossen werden dürfen, dahin gehören *Amanita mappa* und *phalloides*, *Hebeloma fastibile* ¹⁾ und *crustuliniforme*. *Inocybe rimosa*, ¹⁾ *sambucina* und *frumentacea*, ²⁾ wahrscheinlich auch unsere drei *Scleroderma*-Arten, ³⁾ vielleicht auch die widerlich riechende *Lepiota cristata*. Ein besonderes Verhalten zeigen zweitens die beiden Arten *Amanita pantherina* und *rubescens*. Sie enthalten ein Doppelgift, Pilzatropin und Muscarin, welche

¹⁾ STAUDE I. I. Einleitung pag. X.

²⁾ Berichte der deutschen botanischen Gesellschaft für 1916. Band 34, Heft 7 und EDMUND MICHAEL, Führer für Pilzfreunde, Ausgabe B. 3 Bände. Zwickau 1917. Band I Einleitung pag. 6. (Die Art ist allerdings bei uns noch nicht gefunden worden, könnte aber auch hier vorkommen.)

³⁾ MIGULA, praktisches Pilzaschenbuch im »Naturwissenschaftlicher Wegweiser«, Sammlung gemeinverständlicher Darstellungen. Herausgegeben von Prof. Dr. KURT LAMPERT, Stuttgart, Verlag von STRECKER und SCHRÖDER, pag. 9 u. 142.

OBERMEYER, W., Pilzbüchlein 1 und 2 aus den Schriften des deutschen Lehrervereins für Naturkunde. Herausgegeben von Dr. K. G. LUTZ, IV. und V. Bändchen. Stuttgart 1899, Band II pag. 88.

MICHAEL I. I. Band I Nr. 82.

GRAMBERG I. I. Band II fol. 41.

EMIL HERRMANN, Pilzkochbuch. Vierte ungearbeitete Auflage. Dresden-N. (C. Heinrich) pag. 12.

in den meisten; durchaus nicht in allen Fällen, zu gleichen Teilen in dem Pilz vorkommen und welche, mit dem Pilz in den menschlichen Körper gebracht, sich gegenseitig aufheben, sich sozusagen das Gleichgewicht halten, daher der Pilz meist unschädlich ist. Diese beiden Gifte lassen sich nach Prof. KOBERT's Untersuchungen nicht nur in der Hutoberhaut, sondern im ganzen Pilzkörper nachweisen. Obgleich nun die meisten Pilzkundigen ¹⁾ diese beiden Arten als unschädlich und wohlschmeckend bezeichnen und obgleich ich selbst und viele meiner Pilzschüler dieselben wiederholt und in Menge — sie schmecken wirklich ausgezeichnet — verzehrt haben, so muß ich doch vor ihrem Genuß eindringlichst warnen, jedenfalls soll ein jeder, der diese beiden Arten genießt, sich bewußt sein, daß er seinem Körper zwei starke Gifte zuführt, die in den allermeisten, günstigen Fällen sich gegenseitig aufheben, die aber auch einmal im entgegengesetzten Falle, wenn nämlich aus uns bis jetzt unbekanntem Gründen und unter uns bis jetzt unbekanntem Bedingungen das eine oder das andere dieser Gifte überwiegt, sehr bedenkliche Schädigungen hervorbringen können. Was wir empfehlen, muß unter allen Umständen gut und sicher sein. Hofrat F. LUDWIG in Greiz schließt beide Arten vom Marktverkehr streng aus, man lese dessen beide Aufsätze: Perlschwämme und Pilzvergiftungen. Voigtländischer Anzeiger (Plauen), September 1912 und: Zu den heurigen Pilzvergiftungen. Kölnische Zeitung vom 28. September 1912, No. 1078, II Morgenausgabe. HERRMANN l. l. pag. 14 und 30. In eine dritte Gruppe stelle ich diejenigen Arten, welche als

¹⁾ OBERMEYER l. l. Band II Seite 11 »*rubescens* ist in abgehäutetem Zustand genießbar«. MICHAEL l. l. Band II Nr. 73 »nach dem Abziehen der Oberhaut bildet er (*rubescens*) einen vorzüglichen Speisepilz«. GRAMBERG l. l. Band I fol. 61 erklärt *rubescens* für einen guten Speisepilz. BRESADOLA l. l. pag. 39 sagt über *rubescens*: »è mangereccio, di buon gusto«, läßt aber den ganzen Pilz erst eine halbe Stunde abkochen, dann mit Öl, Salz und Pfeffer backen, dann nochmals eine Viertelstunde sieden in Mehl und Ei. L. RABENHORST (Deutschlands Kryptogamen-Flora, Erster Band, Pilze. Leipzig 1844.) erklärt dagegen *rubescens* für sehr giftig, *pantherina* für giftig, pag. 576 und 577. VITTELLINI hinwiederum (l. l. Tab. 41) stellt *rubescens* unter die eßbaren Arten.

»verdächtig« zu bezeichnen sind, d. h. solche, nach deren Genuß, obgleich sie in den meisten Fällen unschädlich sind, doch das eine wie das andere Mal von zuverlässigen Beobachtern Schädigungserscheinungen berichtet worden sind. Wir wissen, daß der Giftgehalt von Pilzen derselben Art sehr verschieden sein kann, wir wissen, daß der giftigste aller Pilze, *Amanita phalloides*, in einzelnen Stücken gar keinen Giftstoff enthalten kann und sich als vollkommen unschädlich erweist. Ebenso gut kann auch einmal in Pilzen, die für gewöhnlich als Speisepilze angesehen werden, sich ein uns bis jetzt unbekannter Giftstoff (ich meine nicht die Fäulnisgifte, an die man in solchen Schädigungsfällen, z. B. nach dem Genuß von Morcheln, ja zunächst denkt) finden, wodurch jene Pilze schädigend wirken. Dieser Umstand erschwert unsere Kenntnisnahme von der Eßbarkeit oder Schädlichkeit der Pilze natürlich ungemein, und bis die Chemie uns Aufklärung über solche Fälle gegeben hat, bleibt uns weiter nichts übrig, als jene Pilze, die, wenn auch nur in einem einzigen Falle sich als schädigend erwiesen haben, vorläufig als verdächtig anzusprechen. Auch diese Arten sind nur mit Vorsicht und höchstens in stark abgekochtem oder gut getrocknetem Zustand zu genießen. Hierher gehören sämtliche eßbaren Morchel- und Lorchelarten, *Lactaria turpis*,¹⁾ *Hygrophorus conicus*,²⁾ *Pholiota squarrosa*, *Tricholoma Schumacheri*,³⁾ *Lepiota acutesquamosa*.⁴⁾ Eine vierte Gruppe umfaßt diejenigen Arten, die zwar im frischen Zustand unzweifelhaft giftig sind, deren Giftstoff jedoch so flüchtig ist, daß er durch die einfachsten Kochvorbereitungen, wie Abkochen mit

¹⁾ Dr. R. TIMM, Sechs Pilzausflüge im Herbst 1917. Hamburgische Schulzeitung, 25. Jahrgang Nr. 52, 29. Dez. 1917.

²⁾ ADALBERT RICKEN, Die Blätterpilze (*Agaricaceen*) Deutschlands und der angrenzenden Länder, besonders Österreichs und der Schweiz. Leipzig 1910 bei THEODOR OSWALD, Nr. 69. Hier wird *H. conicus* für giftig erklärt.

³⁾ CONSTANTIN, JULIEN et DUFOUR, L. Nouvelle flore des champignons avec 416 Figures. Paris (Paul Dupont). pag. 16 Nr. 111. *Tr. Schumacheri* als giftig bezeichnet.

⁴⁾ RICKEN, l. l. Nr. 956. *L. acutesquamosa* WEINM. = *L. Friesii* LASCH verdächtig.

Salzwasser oder gutes Austrocknen an der Luft oder Einsalzen zerstört wird (Abkochung zwecks Entgiftung). Diese Gruppe umfaßt so ziemlich alle Lactarier mit scharfer Milch, auch selbst *L. torminosa*; diese sind nicht eigentlich giftig, nur der scharfe, beißende Milchsafte greift die Darmschleimhaut an und erzeugt mehr oder minder heftige Reizungserscheinungen. Hier sind auch zu nennen: *Boletus luridus*,¹⁾ *Boletus Satanas*,²⁾ *Boletus piperatus*,³⁾ *Amanita muscaria*,⁴⁾ *Russula fragilis*, *Russula rubra*, *Russula adusta*, *Russula nigricans* und wahrscheinlich auch *Russula emetica*.⁵⁾ In eine fünfte Gruppe stelle ich Arten, welche durchaus nicht schädlich oder giftig, aber mit einem bitteren Geschmack behaftet sind, der durch eine kurze Zeit hindurch (ungefähr fünf Minuten) fortgesetzte Abkochung mit Salzwasser behoben und nach welcher der Pilz wohlschmeckend wird. (Abkochung zwecks Geschmacksverbesserung.) Diese Arten sind: *Marasmius peronatus*, *Lactaria subdulcis*, *Pholiota heteroclita*, *Collybia maculata*, *Tricholoma rutilans*, *Amanitopsis vaginata*. Eine sechste Gruppe umfaßt diejenigen Arten, welche nur im Jugendzustand eßbar und schmackhaft sind, während sie im späteren Lebensalter gänzlich untauglich zur Speise werden. Es sind dies die *Coprinarier*, die *Lycoperdon*- und *Bovista*-Arten und *Rhizopogon luteolus*. Endlich die siebente Gruppe enthält jene Arten, welche zwar nicht schädlich sind, jedoch ihres schlechten Geschmackes oder ihres widerlichen Geruches wegen niemals auf die Tafel kommen, es sind dies die

¹⁾ MIGULA, l. l. pag. 92. OBEEMEYER, l. l. Band II pag. 27. MICHAEL l. l. Band I Nr. 45. GRAMBERG, l. l. Band I pag. 18. HERRMANN l. l. pag. 13.

²⁾ BRESADOLA l. l. pag. 106.

³⁾ OBERMEYER l. l. Band II pag. 71 erklärt diesen Pilz überhaupt für unschädlich.

⁴⁾ BRESADOLA l. l. pag. 37. OBERMEYER l. l. Band II pag. 10. MIGULA l. l. pag. 138. MICHAEL l. l. Band I Einleitung pag. 68.

⁵⁾ KARL VON KRAFF, Ausführliche Beschreibung der in Unterösterreich, sonderlich aber um Wien herum wachsenden Schwämme usw. 1. u. 2. Heft. Heft 1 pag. 9. TRATTINICK l. l. pag. 171. BRESADOLA l. l. pag. 27. OBERMEYER l. l. Band II pag. 37. MIGULA l. l. pag. 95. MICHAEL l. l. Band I pag. 53. HERRMANN l. l. pag. 14.

Tremella-Arten, welche unangenehm leimartig schmecken, ferner *Cortinarius obtusus*, *Inoloma traganum*,¹⁾ *Hypholoma fasciculare*²⁾ und *lateritium*, *Tricholoma sulphureum*³⁾ und wahrscheinlich auch *Phallus impudicus*.⁴⁾ Die Unstimmigkeit in den Angaben der Pilzkundigen über diese Arten, namentlich über *Hypholoma fasciculare* wird einerseits darauf zurückzuführen sein, daß auch dieser Pilz schwankenden Gehalt an Schädigungsstoffen besitzt, wie er auch in einigen Stücken fast gar nicht bitter, in anderen sehr bitter schmeckt, andererseits darauf, daß die älteren Prüfer nirgends genau angeben, wieviel sie von dem Pilz verzehrt haben. Größere Mengen, kleinere Mengen, eine Portion, eine Hand voll Exemplare, das sind die Angaben, die man liest und die kein sicheres Maß sind. Ein Hut, zwei Exemplare klingt schon genauer, genügt aber auch nicht, weil Pilze derselben Art sehr verschiedene Größe haben können. Ich bin bis jetzt selbst diesem Fehler verfallen, werde ihn jedoch in Folge vermeiden und stets in Grammen genau angeben, wie groß das Feuchtgewicht war, welches ich verzehrte.

Schließlich seien noch zwei Hauptregeln beim Verspeisen von Pilzen allen Pilzfreunden dringend ans Herz gelegt. Erstens: man verspeise niemals einen Pilz, den man nicht ganz genau kennt oder über dessen Artzugehörigkeit man irgendwie im Unsichern ist; man frage in einem solchen Falle einen Pilzsachverständigen um den wissenschaftlichen Namen des Pilzes und ob derselbe eine schädliche oder eine verdächtige oder eine ohne Bedenken eßbare Art sei. Zweitens: man verzehre nie von einem Pilz, den man vorher noch nicht gegessen hat und von dessen

1) OBERMAYER l. l. Band II pag. 53. MICHAEL l. l. Band I Nr. 63. HERRMANN l. l. pag. 14.

2) RICKEN Nr. 745. BRESADOLA l. l. pag. 99. GRAMBERG l. l. pag. 50. HERRMANN l. l. pag. 14.

3) OBERMEYER l. l. Band II pag. 45. BRESADOLA l. l. pag. 53. MICHAEL l. l. Band I Nr. 60. RICKEN l. l. Nr. 1034. HERRMANN l. l. pag. 14.

4) RABENHORST l. l. pag. 307. OBERMEYER l. l. Band II pag. 99. MICHAEL l. l. Band II Nr. 198.

Unschädlichkeit man sich noch nicht überzeugt hat, gleich eine größere Menge, sondern man prüfe zunächst ein kleineres Stück im Gewicht von etwa 5 Gramm, und wenn dieses keine Schädigungen verursacht, 10 Gramm, dann 15—20 Gramm, dann erst den ganzen Pilz. Wenn man so verfährt, wird man, falls man wirklich einen giftigen Pilz gefunden hat, mit einem leichten Darmkatarrh davonkommen und wird sich nicht gleich tödlich vergiften. Hätte der Lehrer BOCKEMÜLLER in Aschersleben, dessen Pilzvergiftungsfall die Berichte der »Deutschen Botanischen Gesellschaft«, Jahrgang 34 (1916) im 7. Heft besprechen, auch nur eine dieser Regeln befolgt, so würde er heute noch leben.

Plicaria badia PERS., brauner Becherling. Beim gewöhnlichen Sehen ähnlich der *Discina abietina*, durch das Vergrößerungsbild der Bereitplatte¹⁾ lassen sich beide leicht unterscheiden, *badia* hat leicht warzige Sporen und die Schläuche bläuen sich auf Jodzusat. Dieser Pilz gibt ein sehr wohlschmeckendes, an Lorcheln erinnerndes Gericht ab. MIGULA l. l. pag. 31 und MICHAEL l. l. Band I Nr. 1 empfehlen ihn gleichfalls als wohlschmeckenden Speisepilz. Die geprüften Stücke stammen aus dem Harz, die Art kommt auch bei uns vor.

Otidea cochleata HUDS., Schneckenbecherling. Leicht kenntlich, auch ohne auf die Merkmale des Vergrößerungsbildes (an der Spitze hakig umgebogene Nebenstäbe²⁾ zurückzugreifen, an der eigentümlich gedrehten und hin- und hergewundenen Becherscheibe, die an einem Mittelpunkt festgewachsen, am

¹⁾ Deutsch für mikroskopisches Präparat, oder einfacher Vorplatte. Diese Bezeichnung gilt natürlich nur für Präparate, die auf einer Glasplatte (Objektträger) unter einem Deckgläschen liegen. Für größere zoologisch-anatomische Präparate gebrauche ich das Wort: Vorlage, für chemisch-pharmaceutische Präparate, je nach der Darstellungsweise: Mischung, Verreibung, Verdünnung, Verdampfungsrückstand usw. Es ist schwer, für eine solche Partizipialform, zu der verschiedene Subjekte ergänzt werden können, im Deutschen einen allgemein passenden Ausdruck zu finden.

²⁾ Deutsch für Paraphysen.

Umfang in 4—6 Zipfel wie eingebogen oder eingeknüpft erscheint. Schon der rohe Pilz schmeckt lieblich angenehm, 5 Minuten in etwas Butter gebraten, ist er ein schmackhaftes, an Morcheln oder Lorcheln erinnerndes Gericht. Die Art ist selten, bisher von mir nur einmal gefunden im MANNHAGEN'schen Park bei Ahrensburg. 21. Aug. 1917. MICHAEL l. l. Band III Nr. 11 erklärt den Pilz gleichfalls für eßbar.

Tremella lutescens PERS., gelber Zitterpilz, gelber Gallertpilz. Nicht häufig. Beim Wasserwerk Sande (Bergedorf) auf abgestorbenen, abgefallenen Zweigen der Espe. Unschädlich, aber von einem leimartigen, widerlichen Geschmack, daher zur Speise ungeeignet. Einen nahen Verwandten, die *Tremella frondosa*, erklärt MICHAEL l. l. Band III Nr. 19 gleichfalls für wertlos.

Calocera viscosa PERS., Goldhörnchen, klebriger Hörnling. An altem Nadelholz überall häufig. Kann als Suppen- oder Tunkenpilz Verwendung finden. MIGULA l. l. pag. 141. OBERMEYER l. l. Band II pag. 96. MICHAEL l. l. Band II Nr. 101. GRAMBERG l. l. Band II pag. 44. HERRMANN l. l. pag. 24.

Boletus chrysenteron BULL., Goldröhrling. Dem *B. subtomentosus* ähnlich, zu unterscheiden durch den dichteren Filz der Hutoberhaut und den in stärkeren Maße rötlich gefärbten Stiel. Er ist bei uns seltener als *subtomentosus*. Sehr wohl-schmeckend. MICHAEL l. l. Band I Nr. 10. HERRMANN l. l. pag. 26.

Boletus luridus SCHAEFF., Hexenpilz, Schusterpilz. Bei uns ziemlich häufig, in Nadel- wie auch in Laubwaldungen. Leicht kenntlich an der roten Porenschicht und dem rot genetzten Stiel. Sein gelbliches Fleisch läuft an der Luft sofort stark blau an, der blaue Ton geht später in eine grünliche Farbe über. RABENHORST l. l. pag. 438 berichtet, daß dieser Pilz in Wien zu Markte gebracht wird. Vor dem Genuß des unabgekochten Pilzes ist zu warnen. Nach einer Abkochung in Salzwasser von 15 Minuten Dauer oder gut

ausgetrocknet ist er sicher unschädlich und gibt ein sehr wohlschmeckendes Gericht ab. TRATTINIK l. l. pag. 92 erklärt ihn für verdächtig. FRIES¹⁾ sagt von ihm: Sapor mitis, sed venenatus. OBERMEYER l. l. Band II pag. 68 erklärt ihn für unschädlich. BRESADOLA l. l. pag. 106 (BRESADOLA's Tafeln XCI und XC sind verwechselt, Tafel XC stellt den *B. luridus* und Tafel XCI den *B. satanas* dar). MICHAEL l. l. Band I Nr. 24. GRAMBERG l. l. Band II pag. 14. HERRMANN l. l. pag. 13.

Boletus piperatus BULL., Pfefferröhrling. Die kleinste unserer einheimischen Arten, dem *B. bovinus* an Gestalt nicht unähnlich, durch einfache Röhren und seinen scharfen, pfefferartigen Geschmack unterschieden. Nicht gerade häufig, aber verbreitet. RABENHORST l. l. pag. 441 hält ihn für verdächtig. FRIES l. l. pag. 412 bezeichnet ihn als *sub-venenatus*. MIGULA l. l. pag. 68 und OBERMEYER l. l. Band II pag. 71 erklären ihn für unschädlich. MICHAEL l. l. Band I Nr. 22 sagt von ihm: »wird als verdächtig bezeichnet, doch soll er hier und da von Pilzliebhabern an Stelle des Pfeffers verwendet werden.« Nach kurzer Abkochung von fünf Minuten Dauer habe ich ihn wiederholt verspeist, er schmeckt auch dann noch etwas pfefferig scharf und kann am besten mit anderen mild-schleimig schmeckenden Arten, wie z. B. mit *Stropharia aeruginosa* zusammen gegessen werden.

Boletus calopus FR., Schönfußröhrling. Der Ziegenlippe etwas ähnlich, aber größer und stärker, der ganze Stiel hochrot und fein genetzt. Der Geschmack des rohen Pilzes ist anfangs milde, sehr bald stellt sich aber ein stark bitterer Nachgeschmack ein, welcher auch durch zweimaliges 15 Minuten langes Abkochen und nachfolgendem stundenlangen Auslaugen in kaltem Wasser sich nicht beheben läßt, er muß daher als ungeeignet zur Speise bezeichnet werden. RABENHORST l. l.

¹⁾ ELIAS FRIES. *Epicrisis systematis mycologici seu synopsis Hymenomycetorum*. Upsalae 1836—1838 pag. 408.

pag. 439 erklärt ihn für verdächtig. Die geprüften Stücke stammen aus dem Harz, die Art kommt auch bei uns vor, allerdings sehr selten, ich habe ihn einmal im Sachsenwald bei Friedrichsruh gefunden.

Cantharellus infundibuliformis SCOP., Trichterleistling, Trichter gelbling. Kennlich an dem vollständig durchbohrten Hut und durch weniger herablaufende Lamellen von *C. tubaeformis* unterschieden. Sachsenwald bei Friedrichsruh. Ich habe zwei Stück im Feuchtgewicht von 5 Gramm ohne Nachteil verzehrt. MICHAEL l. l. Band II Nr. 131. RICKEN l. l. Nr. 8. HERRMANN l. l. pag. 26.

Cantharellus aurantiacus WULF., falscher Pfifferling. Leicht mit *cibarius* zu verwechseln, seine Farbe ist mehr orangerot, die Lamellen sind nicht faltig, sondern strahlend, der Stielfuß ist stets dunkel, er ist etwas seltener als *cibarius* und findet sich meist an oder in der Nähe von altem Holz. Ich er fand ihn als durchaus unschädlich und ebenso gut schmeckend wie *cibarius*, fünf Stück verzehrte ich ohne jeden Nachteil. FRIRS l. l. pag. 365 erklärt ihn für »non vescus«. RABENHORST l. l. pag. 446 hält ihn nicht für eßbar und gibt an, daß er nach PERSONO giftig sein soll. MICHAEL l. l. Band I Nr. 36 hält ihn höchstens für verdächtig, RICKEN l. l. Nr. 12 gleichfalls. Nach OBERMEYER l. l. Band II pag. 89, MIGULA l. l. pag. 74 und GRAMBERG Band I pag. 2 ist er unschädlich, ebenso nach HERRMANN pag. 14.

Bolbitius vitellinus PERS., eigelber Goldmistling. Selten, nur auf Mist oder misthaltigem Boden. Ein durchaus unschädlicher Salatpilz.

Coprinus atramentarius BULL., Tintenpilz. Die jungen, noch nicht ausgespannten Hüte, deren Lamellen noch rosafarbig sind, habe ich ohne Nachteil verzehrt und wohlschmeckend befunden. BRESADOLA l. l. pag. 100 warnt vor dem Genuß reifer Stücke. MICHAEL l. l. Band II Nr. 122 erklärt ihn für ungenießbar.

Gomphidius glutinosus SCHAEFF., schleimiger Kuhpilz, Kuhmaul. Dem *G. viscidus* sehr ähnlich, nur ist sein Stiel einfarbig

gelblich und die Lamellen sind graubräunlich, auch ist er seltener als *viscidus*. Nach RABENHORST l. l. pag. 452 ist er nicht eßbar. OBERMEYER l. l. Band II pag. 50 und MIGULA l. l. pag. 79 empfehlen ihn zur Speise nach Abzug der Hutoberhaut, BRESADOLA l. l. pag. 104 hält ihn für nicht besonders empfehlenswert, weil er mit zuviel Schleim bedeckt ist, MICHAEL l. l. Band I Nr. 41 verzehrt ihn nach Entfernung der Hutoberhaut, HERRMANN l. l. pag. 27. Ich habe ihn wiederholt verspeist mit und ohne Huthaut.

Hygrophorus conicus SCOP., Kegelglaskopf. Auf Wiesenboden, nicht gerade häufig. Ich habe ihn wiederholt verspeist und unschädlich gefunden. Man nehme zur Speise nur Stücke, die noch keine schwärzliche, einen Fäulnisbeginn anzeigende Färbung haben. Für OBERMEYER l. l. Band II pag. 52 ist er nur »Schmuck der Grasplätze«, sonst unbrauchbar. MIGULA l. l. pag. 82 kennt ihn ebenfalls nicht als Speisepilz, RICKEN l. l. Nr. 69 hält ihn für giftig. HERRMANN l. l. pag. 27 empfiehlt ihn vorzüglich zu Suppen.

Hygrophorus chlorophanus FRIES, grünlicher Glaskopf. Am besten kenntlich an dem grünlichen Kleber des Stieles, der jedoch im Alter verschwindet. Unschädlicher Salatpilz. Nach RICKEN l. l. Nr. 73 ist er unter die Verdächtigen zu zählen. Die geprüften Stücke stammen aus dem Harz, im Gebiet der Niederelbe habe ich die Art noch nicht gefunden.

Hygrophorus miniatus FR., mennigroter Glaskopf, trockner Saftkopf. An der schönen hochroten Farbe des Hutes und Stieles leicht kenntlich. Unschädlich. MIGULA l. l. pag. 83 kennt ihn ebenfalls als Speisepilz, RICKEN l. l. Nr. 82 hält ihn für verdächtig.

Lactaria camphorata BULL., Kamphermilchling. Kenntlich an seinem angenehmen Steinkleegeruch, der manchmal sehr schwach ist. In der Jugend ist die Hutmitte schwarz, der Rand rötlich-gelblich, an älteren Stücken ist der ganze Hut gelbbraun. Der Milchsaft schmeckt durchaus milde, ohne kratzenden Nachgeschmack im Gaumen. Bei uns nicht selten.

Vollkommen unschädlich und wohlschmeckend. RICKEN l. l. Nr. 131.

Lactaria rufa SCOP., roter Milchling. Am besten kenntlich an dem stets spitzen Buckel des Hutes. Die Farbe ist ein Rotbraun, in dem das Rot vorwiegt. Der Milchsaft ist scharf und beißend. Bei uns viel seltener als *subdulcis* und wohl oft mit diesem verwechselt. In der Haake beim Jägerhof, in Timmendorferstrand im Wäldchen hinter Villa Borchert. OBERMEYER l. l. Band II pag. 29 erklärt ihn für stets ungenießbar. MIGULA l. l. pag. 89 sagt von ihm: »scheint nicht giftig zu sein«. Nach einer zweimaligen Abkochung von je 20 Minuten Dauer ist er unschädlich und wohlschmeckend. HERRMANN l. l. pag. 20 und 28.

Lactaria vellerea FRIES, Erdschieber, Wollschwamm. Für diese Art gebe ich folgende Kochvorschrift: Der ganze Pilz wird in 3—4 Stücke zerschnitten und 20 Minuten lang abgekocht. Die großen Stücke werden dann zerkleinert in würfelförmige Stückchen (Kante des Würfels 1 cm) mit Salz eingemacht in einem Steintopf, immer eine Lage Pilzfleisch und eine Lage Salz, und unter Druck gehalten. So läßt man den Topf 6—8 Wochen in einem kalten Raum stehen, vor dem Verspeisen werden die kleinen Stückchen nochmals 5 Minuten aufgekocht, dann läßt man sie abkühlen und mischt sie mit einigen Scheiben Sellerie und etwas Essig zu einem Pilzsalat. Das Pilzfleisch nimmt dann in einer Stunde den Geschmack des Selleries an und wird wohlschmeckend wie dieser. Das Gericht ist vollkommen unschädlich, ich habe 125 Gramm Pilzfleisch ohne jeden Nachteil verzehrt. Die Bekanntgabe dieses Pilzes als eßbar und wohlschmeckend nach diesem Kochrezept ist, da er häufig vorkommt und viel Fleisch führt, auch nicht leicht mit einer anderen Art verwechselt werden kann, höchstens mit *L. piperata*, die wohl auf gleiche Weise zubereitet werden kann, volkswirtschaftlich nicht zu unterschätzen. Daß er in Rumänien und Italien von der ärmeren Bevölkerung gegessen wird, ist bekannt. BRESADOLA l. l.

pag. 72. GRAMBERG l. l. Band I pag. 26. HERRMANN l. l. pag. 13.

Lactaria blennia FRIES, grau-grünlicher Milchling. Kennlich an der Farbe des Hutes und dem sehr reichlichen, scharfen und brennenden Milchsafte. Spätlinge aus der zweiten Oktoberhälfte führen weniger Milchsafte. Bei uns häufig in Laub- und gemischten Wäldern. Nach zweimaliger Abkochung in Salzwasser, jedesmal 15 Minuten fortgesetzt, ist er unschädlich und wohlschmeckend, verlangt aber reichlichen Gewürzzusatz. MICHAEL l. l. Band III Nr. 71 und RICKEN l. l. Nr. 105 halten ihn für verdächtig.

Lactaria turpis WEINM. (= *necator* PERS.), Mordschwamm, Tannenreizker, Saupilz, Sukei (in Ostpreußen). Bei uns häufig, namentlich in Laubwäldern unter abgefallenen Blättern, auch an grasigen Wegrändern. Er führt einen reichlichen, scharf brennenden Milchsafte. Nach zweimaliger Abkochung, je 15 Minuten, und mehrstündiger Auslaugung in kaltem Wasser habe ich 60 Gramm Feuchtgewicht ohne jeden Nachteil verzehret. Herr Prof. Dr. R. TIMM in Hamburg hat mir einen durch den Genuß dieses Pilzes hervorgerufenen Schädigungsfall berichtet (siehe Einleitung Seite 4). GRAMBERG l. l. Band I pag. 16. RICKEN l. l. Nr. 89.

Lactaria chrysorhoea FRIES, gelbfließender Milchling. Von der gleichfalls gelbmilchenden, aber viel selteneren *L. thejogala* unterschieden durch den undeutlich gezonten Hut. Bei uns nicht gerade häufig, aber verbreitet, doch stets einzeln vorkommend, in Laub- und Nadelwaldung, in der Haake, im Sachsenwald, in den Ladenbecker Tannen bei Bergedorf. Der Geschmack des rohen Pilzes ist milde, durchaus nicht scharf, aber mit einem etwas scharfen Nachgeschmack, der merkwürdiger Weise erst nach verhältnismäßig langer Zeit, etwa nach einer Minute auftritt. Zweimal gut abgekocht liefert er ein wohlschmeckendes Gericht, ich habe 90 Gramm Feuchtgewicht verzehret. RABENHORST l. l. pag. 549 und RICKEN l. l. Nr. 99 halten ihn für giftig.

Russula fragilis PERS., zerbrechlicher Täubling. Die normale Farbe des Hutes ist rot, mehr oder weniger abgeblaßt, auch gelbliche, grünliche, selbst fast weiße Stücke sind nicht selten. Die Oberhaut des Hutes ist auf weite Strecken leicht abziehbar, unter ihr erscheint das Hutfleisch rötlich, der Stiel ist weißlich glänzend, die Lamellen dicht stehend, spitz an Stiel und Hut angewachsen, rein weiß. Der Geschmack ist scharf, fast beißend. Er ist bei uns der häufigste Täubling, findet sich in allen Waldungen, auch an Ackerrainen, Wegrändern und ähnlichen Stellen. Die Zeit seines zahlreichsten Auftretens ist der September, auch in der zweiten Oktoberhälfte finden sich noch vereinzelt Spätlinge. Von *R. emetica* ist er nicht leicht zu unterscheiden, am besten noch durch kleinere und schwächere Gestalt, dünneren Hut, den etwas höckerigen Hutrand um die angewachsenen, dünnen, etwas brüchigen, gedrängten Lamellen. Nach zweimaliger Abkochung in Salzwasser, jedesmal 15 Minuten, und nachfolgender Auslaugung in kaltem Wasser ist er unschädlich und liefert ein schmackhaftes Pilzgericht. Im Harz wird er von der Bevölkerung unter dem Namen »Prinzenpilz« allgemein gegessen. Die frisch gesammelten Pilze werden in kleine Stücke zerschnitten und in einen Steintopf gelegt, schichtweise mit Salz überstreut und unter Druck gehalten. Im Winter werden diese so eingesalzene Pilzstücke herausgenommen, die noch sichtbare rote Hutoberhaut wird abgezogen, dann wird das Pilzfleisch abgekocht und verzehrt. Da nun auch *emetica* im Harz häufig vorkommt und diese einfachen Leute gewiß nicht die Unterschiede zwischen beiden Arten kennen werden, da ich andererseits auf meine wiederholten und eingehenden Anfragen bei dortigen Ärzten und Apothekern niemals von einem Erkrankungsfall nach dem Genuß dieser eingesalzene Prinzenpilze etwas gehört habe, so ist anzunehmen, daß auch der Giftstoff der *R. emetica* durch dieses Einsalzverfahren zerstört wird. MIGULA l. l. pag. 96 hält *fragilis* für »nicht ganz unschuldig«. OBER-

MEYER l. l. Band II pag. 38 empfiehlt bei seinem Genuße die größte Vorsicht. MICHAEL l. l. Band I Nr. 51 erklärt ihn für verdächtig und RICKEN l. l. Nr. 173 für giftig.

Russula heterophylla FRIES, wechselblättriger Täubling. Die Hutfarbe ist stets oliv, bald lebhaft olivgrün (häufigste Färbung), bald mehr olivrötlich, bald mehr olivbräunlich. Die Lamellen sind stets geteilt und gegabelt. Die Gabelung findet auch noch in der Nähe des durchsichtigen Hutrandes statt, am Hutrand selbst gehen die Lamellen mit breiter Bucht ineinander über und sind hier durch flache Querrunzeln verbunden. Häufig in allen Laubwäldern, er tritt schon früh auf im Juli, im August ist die Zeit seines zahlreichsten Auftretens, selbst im Oktober habe ich zuweilen noch Spätlinge angetroffen. Der Geschmack des rohen Pilzes ist milde und angenehm, er ist gänzlich unschädlich und liefert ein sehr wohl-schmeckendes Gericht. Schon FRIES l. l. pag. 353 kennt ihn als Speisepilz, auch der sonst sehr vorsichtige RICKEN l. l. Nr. 145 erklärt ihn für eßbar.

Russula sanguinea BULL., blutfarbiger Täubling. Entschieden unsere schönste und prächtigste Art, kenntlich an dem ganz glatten Hutrand, der dunkelblutroten Hutfarbe, der nur auf ganz kleine Strecken abziehbaren Hutoberhaut, unter der das Hutfleisch ebenfalls dunkelrot gefärbt erscheint, den nicht reinweißen Lamellen, die einen deutlichen Stich ins Gelbliche zeigen und dem reinweißen Sporenstaub. Er ist leicht mit *R. xerampelina* zu verwechseln, die stets einen breiteren Hut und ein ganz anderes lichtereres Rot hat. Die Art ist bei uns sehr selten, ich fand ihn nur einmal im Sachsenwald bei Friedrichsruh am 28. Oktober 1917. Der Geschmack des rohen Pilzes ist scharf und beißend, selbst nach zweimaliger Abkochung schmeckt er noch scharf und bitter, muß daher als zur Speise ungeeignet erklärt werden. Eine sehr gute Abbildung geben MICHAEL l. l. Band III Nr. 77 und GRAMBERG l. l. Band I Nr. 30.

Russula nigricans BULL., schwärzlicher Täubling und

Russula adusta PERS., brandiger Täubling. Beide Arten sind kenntlich an ihrem festen Gefüge, sie fühlen sich an wie weiches Holz; *nigricans* unterscheidet sich durch entfernter stehende Lamellen. Beide Arten geben, in der Jugend gesammelt nach einer kurzen Abkochung einen leidlichen, allerdings etwas härtlich schmeckenden Pilzsalat. Nach OBERMEYER l. l. Band II pag. 44 ist *nigricans* nicht giftig, MIGULA l. l. pag. 101 bezeichnet *nigricans* als nicht essbar, MICHAEL l. l. Band II pag. 148 sagt von *adusta*, daß er gegessen werde und RICKEN l. l. Nr. 137 und Nr. 138 erklärt beide Arten für verdächtig.

Marasmius perforans HOFFM., Fichtennadelschwindling. Häufig auf abgefallenen Nadeln der Fichten. Der Stiel ist den Nadeln wie eingepropft. Der üble Geruch des Pilzes ist flüchtig und weicht an dem getrockneten Pilz einem leichten Knoblauchgeruch. Auch der Geschmack getrockneter Stücke ist etwas scharf nach Knoblauch. Kann ebenso wie *M. scorodonius* als Tunkenpilz Verwendung finden.

Marasmius erythropus PERS., unterscheidet sich von den verwandten und ähnlichen Arten durch den hohlen, innen mit Hyphenflocken angefüllten Stiel und durch feuerrotes Wurzelgeflecht. In allen Waldungen häufig. Ein durchaus unschuldiger, angenehm schmeckender Suppen- und Tunkenpilz.

Lentinus cochleatus FRIES, Anissägeblätterling. Selten, an alten Laubholzstämmen. Im Sachsenwald bei Friedrichsruh. Auffallend durch starken Anisgeruch, der immer stärker wird, je mehr der Pilz eintrocknet. Unschädlich und wohlschmeckend. Ich habe 30 Gramm Feuchtgewicht ohne Nachteil verzehrt. Auch MICHAEL l. l. Band I Nr. 58 und RICKEN l. l. Nr. 287 empfehlen ihn zur Speise.

Coprinarius (Psathyrella) gracilis PERS., zierliches Glimmerköpfchen. Stets kenntlich an der rötlichen Hutfarbe. Meist auf misthaltigem Boden, häufig.

Coprinarius (Panaeolus) remotus SCHAEFF. Gegürtelter Düngerling.

Nur auf Mist oder an misthaltigen Stellen. Am besten kenntlich an dem braunen Gürtel um den Hutrand.

Chalymotta papilionacea BÜLL., würfelrissiger Düngerling. Ebenfalls nur auf Mist.

Chalymotta campanulata L., Glockendüngerling. Alle vier Arten sind unschädliche und wohlschmeckende Salatpilze.

Anellaria separata L., beringter Düngerling. Kennlich unter seinen Verwandten an dem stärkeren Wuchs und dem deutlichen, bleibenden Ring. Ebenfalls nur auf Mist, selten. Die Hütschen liefern einen ausgezeichneten Pilzsalat. Man lasse sich durch die schwarzen, austretenden Sporen, welche dem Gericht ein schwärzliches, nicht gerade appetitliches, schattenhaftes, an manche Chinesengerichte erinnerndes Aussehen geben, nicht abschrecken.

Psilocybe semilanceolata FRIES, spitzkegeliger Kahlkopf und

Psilocybe atrorufa SCHAEFF., schwarzroter Kahlkopf. Beide Arten sind unschädliche Suppen- oder Tunkenpilze.

Psilocybe cernua HORNEM., überhängender Kahlkopf. Nicht selten, im Oktober unter Gebüsch, in Knicks, am Rande grasiger Flächen, von *P. spadicca* SCHAEFF. gut unterschieden durch die durchsichtigen Streifen des Hutes und die gedrängter stehenden Lamellen, durch schwarzbraunen Sporenstaub und im Vergrößerungsbild durch die keuligen Cystiden. Seine Stellung in der Verwandtschaftsreihe ist noch nicht ganz sicher festgestellt, FRIES l. l. pag. 226 sagt von ihm: „transit ad *Psathyras*“. P. HENNINGS, die Basidiomyceten in ENGLER-PRANTL, Natürliche Pflanzenfamilien, erwähnt ihn nicht.

Psilocybe merdaria FRIES., Mistkahlkopf.

Psalliota (Stropharia) semiglobata BATSCH, halbkugeliger Träuschling.

Psalliota (Stropharia) stercoraria FRIES, Mistträuschling.

Psalliota (Stropharia) squamosa PERS., schuppiger Träuschling. Alle vier Arten, bei uns nicht selten, liefern einen guten Pilzsalat.

Psalliota (Stropharia) coronilla BULL., Krönchenträuschling. Selten.

In meinem Garten in Eilbeck, in Gebüsch beim Wasserwerk Sande bei Bergedorf. Unschädlich, gibt ein wohlschmeckendes Pilzgericht. RICKEN l. l. Nr. 727 hält ihn für verdächtig.

Psalliota (Stropharia) aeruginosa CURT., schleimiger Grünling, Grünspanträuschling, Grünspanpilz. Die jungen Pilze von lebhaft grüner Farbe, die nach und nach sich in einen grünlichen Schleim auflöst, der nach häufigem Regen gänzlich verschwindet. Ziemlich häufig in Gebüsch, auf Wiesen, auf Heide- und Gartenland, auch an alten Baumstämmen. Der Geschmack des rohen Pilzes ist schleimig und fade, er ist unschädlich. Am besten bereitet man ihn zur Speise zusammen mit einer anderen scharfschmeckenden Art, wie *Boletus piperatus* oder *Lactaria subdulcis*. GRAMBERG l. l. Band I pag. 51 hält ihn nicht für genießbar, MIGULA l. l. pag. III sagt von ihm: »Vermutlich wird er seiner Farbe wegen als giftig angesehen, was er aber schwerlich ist, jedoch wird er nirgends gegessen.« RICKEN l. l. Nr. 723 erklärt ihn für verdächtig. HERRMANN l. l. pag. 28.

Derminus (Galera) mniophilus LASCH, Mooshäubling.

Derminus (Galera) tenerus SCHAEFF., zarter Häubling. Beide unschädliche Suppen- oder Tunkenpilze.

Derminus (Sinocybe) cucumis PERS., Gurkenschlechtling. Auffallend unter seinen Verwandten durch einen widerlichen Geruch nach Häringen oder faulenden Gurken. Selten. In Gebüsch beim Wasserwerk Sande, im Sachsenwald. Unschädlich. Der Geruch ist flüchtig und verschwindet sehr bald, den Geschmack behält aber auch der getrocknete Pilz bei. Er kann als Zusatz zu scharf und eigenartig schmeckenden Tunken verwendet werden, z. B. zu Sardellentunke. Nach RICKEN l. l. Nr. 656 ist *Nolanea nigripes* TROG derselbe Pilz.

Derminus (Sinocybe) pediades FRIES, Fußschlechtling. Am besten von den verwandten Arten zu unterscheiden an dem ausgestopften, innen blaßgelblichen Stiel. Häufig, namentlich auf Brachäckern. Der rohe Pilz hat einen milden Geschmack

mit einem leicht bitteren, etwas metallischen, zusammenziehenden Nachgeschmack. Er ist gänzlich unschädlich, läßt sich leicht trocknen und kann als Suppenpilz Verwendung finden.

Hebeloma mesophaeum FRIES, dunkelscheibiger Fälbling. Bei gut ausgeprägten Stücken umgeben die Reste des vergänglichen Schleiers in zweifachen weißlich-braunen Ringeln den Stiel, welcher innen in seiner ganzen Länge, außen nur am Grunde braun-schwärzlich ist. Die Art ist bei uns sehr häufig und kommt in allen Waldungen meist truppweise vor. Bei oberflächlicher Betrachtung kann man ihn leicht mit einem *Cortinarius* verwechseln. Er ist unschädlich, ich habe 15 Gramm Feuchtgewicht ohne Nachteil verzehrt. RICKEN l. l. Nr. 369.

Cortinarius (Hydrocybe) acutus PERS., spitzer Wasserkopf. Ein unschädlicher Suppenpilz.

Cortinarius (Hydrocybe) obtusus FRIES. Unschädlich, aber stets von einem bitterlichen Geschmack, daher zur Speise ungeeignet.

Cortinarius (Hydrocybe) leucopodius BULL., weißfußiger Wasserkopf.

Cortinarius (Hydrocybe) decipiens PERS., täuschender Wasserkopf.

Cortinarius (Hydrocybe) castaneus BULL.

Cortinarius (Hydrocybe) dilutus PERS., entfärbter Wasserkopf. Alle vier Arten bei uns häufig, unschädlich und wohl-schmeckend.

Cortinarius (Hydrocybe) firmus FRIES, derber Wasserkopf. In dieser Untergattung die stärkste und stattlichste Art, der Stielknollen erreicht einen Durchmesser von 6 cm. Das Fleisch des Hutes und Stieles ist weißlich, die Rindenschichten des Stielknollens bis auf eine Tiefe von 1 mm violett-bläulich. Er ist eßbar und von ganz besonderem Wohlgeschmack, so daß ich nicht anstehe, ihn unter die Edelpilze zu zählen. BRESADOLA l. l. pag. 92 bezeichnet ihn ebenfalls als wohl-schmeckend und vergleicht seinen Geschmack mit dem des *Tricholoma Georgii*. RICKEN l. l. Nr. 476 stellt ihn zu *Inoloma opimum* FRIES, er unterscheidet sich aber von dieser Art sehr gut durch das violette Fleisch der Rinde der Stiel-

- basis. Bei uns ist er selten, ich fand ihn nur einmal im Hamburger Walde bei Ahrensburg am 19. August 1917.
- Cortinarius (Telamonia) rigidus* SCOP., steifer Gürtelfuß. Bei uns die häufigste *Telamonia*, stets leicht kenntlich an dem braunen Hut, der am Rande einen weißen, seidenschimmernden Gürtel trägt. Unschädlich und wohlschmeckend.
- Cortinarius (Telamonia) psammocephalus* BULL., kleinschuppiger Gürtelfuß. An dem kleinschuppigen Hut und der schuppigen Cortina des Stieles kenntlich. Ebenfalls bei uns häufig, unschädlich und wohlschmeckend.
- Cortinarius (Telamonia) heluolus* BULL., fahlgelber Gürtelfuß. Die geprüften Stücke stammen aus dem Harz, bei uns kommt die Art gleichfalls vor, aber selten, z. B. in der Haake, im Sachsenwald. Unschädlich und von gutem Geschmack.
- Cortinarius (Telamonia) brunneus* PERS., brauner Gürtelfuß.
- Cortinarius (Dermocybe) caninus* FRIES, Hunde-Spinnwebpilz.
- Cortinarius (Myxaciium) collinitus* PERS., beschmierter Schleimfuß. Alle drei Arten sind bei uns häufig, alle drei sind unschädlich und eßbar.
- Cortinarius (Phlegmacium) glaucopus* SCHAEFF., blauer Klumpfuß. Er liefert ein ausgezeichnetes Pilzgericht und kann als Edelpilz bezeichnet werden. Die geprüften Stücke stammen aus dem Harz, woselbst die Art häufig ist, aber merkwürdiger Weise von den Bewohnern nie gesammelt wird. Bei uns ist er selten, z. B. in der Haake. 20. September 1896.
- Naucoria (Naucoriopsis) conspersa* PERS., befiederter Schlechtling. Kenntlich an den feinen, puderförmigen Stäubchen auf dem Hut, die aber im Alter verschwinden. Bei uns die häufigste *Naucoria*art. Er hat stets einen bitterlichen Geschmack und ist zur Speise nicht geeignet.
- Naucoria (Tubaria) furfuracea* PERS., kleiiger Schlechtling. Der vorigen Art ähnlich, ebenfalls in der Jugend mit befiedertem Hut, die Lamellen aber herablaufend, ebenfalls bei uns häufig, namentlich an grasigen Wegrändern. Ein unschädlicher, wohlschmeckender Suppenpilz.

Naucoria (Flammula) fusa BATSCH, spindelförmiger Feuerpilz.

Nur an oder in der Nähe von altem Holz, nicht gerade häufig, in Laubwaldungen bei Neukloster, bei Volksdorf.

Er ist nicht im geringsten bitter und ist unschädlich, er schmeckt allerdings für sich allein nicht besonders, aber mit anderen Pilzen gemischt läßt er sich gut verzehren. In feuchten Tagen des Spätherbstes (20. Nov. 1917) ist er mit einem klebrigen Schleim überzogen und kann leicht für eine *Hebeloma* gehalten werden, aber seine Erkennung ist im Vergrößerungsbild immer leicht und sicher an den flaschenförmigen, mit einem aufgesetzten Spitzchen versehenen Cystiden. RICKEN I. I. Nr. 627.

Pholiota flammans BATSCH, feuerfarbiger Stockschwamm. Durch die lebhaft gelbrote Farbe seines Hutes und die schwefelgelben Schüppchen des Hutes und Stieles unter seinen Verwandten sehr ausgezeichnet und nicht leicht mit einer andern Art zu verwechseln. Er kommt ausschließlich nur an alten Nadelholzstämmen vor. Der Geschmack des rohen Pilzes ist anfangs milde und unauffällig, sehr bald stellt sich ein unangenehmer metallischer Nachgeschmack ein, dem ein zusammenziehender Geschmack im Schlunde folgt. Abgekocht oder gut getrocknet ist er unschädlich und kann gegessen werden.

Pholiota squarrosa MÜLLER, sparriger Stockschwamm. An den dicht gedrängten, sparrigen, safrangelb bis rostbraunen Schuppen des Hutes und Stieles und an dem gelblichen Hutfleisch leicht kenntlich. Ebenfalls nur an alten Baumstümpfen, meist an Laubholzstümpfen. Er scheint nicht ganz unschädlich zu sein, nach dem Genuß eines frischen Hutes vor dem Mittagessen bekam ich ein den ganzen Nachmittag anhaltendes Darmgrimmen. Abgekocht oder gut getrocknet ist er jedenfalls unschädlich. MIGULA I. I. pag. 116 sagt von ihm: »Geruch und Geschmack unangenehm, weshalb er nicht verwendbar ist.« OBERMEYER I. I. Band II pag. 55 erklärt ihn für unschädlich und eßbar. GRAMBERG

l. l. Band I fol. 55 sagt von ihm »Kaum genießbar, da er recht zähe ist.« Nach RICKEN l. l. Nr. 599 ist er ungenießbar. Ein Bekannter von mir, der ihn für *Armillaria mellea* hielt, hat mit seiner Familie reichliche Mengen ohne Schaden verzehrt.

Pholiota heteroclita FRIES, Meerrettich-Stockschwamm. Auffallend durch den starken Meerrettichgeruch und bemerkenswert durch die Bildung von erbsen—bohngengroßen Nährknollen¹⁾ am Wurzelgeflecht unter dem Stielfuß (unter jedem Stiel fünf bis sechs Stück). Nur einmal gefunden in Altenau im Oberharz an bearbeitetem Fichtenholz der Gartenlaube in »Haus Pabst«, September 1917. Der Geschmack des rohen Pilzes ist milde und angenehm, aber mit einem nachfolgenden etwa eine Viertelstunde andauernden Kratzen im Schlund. Er ist unschädlich, auch die Nährknollen können gegessen werden.

Hyporhodium (Eccilia) griseo-rubellus LASCH, grauer Nabelrötling. Kenntlich unter seinen Verwandten an dem starken Mehleruch. Ein unschädlicher Suppenpilz.

Hyporhodium (Nolanea) papillatus BRES., Nabelglöckling. Durch den warzenförmigen Scheitel und die gedrängten, fleischroten Lamellen, sowie durch den angenehmen Geruch unter den Verwandten leicht kenntlich, von *mammosa* schon durch den Geruch unterschieden. Selten, nur einmal gefunden an der Grenze von Laub- und Nadelwald bei der Aumühle, südlich der Berliner Bahn. 18. September 1917. Ein durchaus unschädlicher Suppen- oder Tunkenpilz.

Hyporhodium (Entoloma) argyropus ALB. et SCHW., silberfüßiger Rötling. An dem reinweißen, stark glänzenden Stiel unter seinen Verwandten leicht kenntlich, höchstens mit *E. rhodofolium* zu verwechseln. Selten, im Wandsbeker Gehölz, in Timmendorferstrand. Gänzlich unschädlich und wohl-schmeckend.

Hyporhodium (Entoloma) speculum FRIES, Spiegelrötling.

¹⁾ Deutscher Ausdruck für Sclerotien.

Hyporhodium (Entoloma) sericeus BULL., Seidenrötling. Beide Arten sind bei uns nicht selten, beide sind unschädliche Suppenpilze.

Agaricus (Pleurotus) porrigens PERS., ohrförmiger Seitling. Ein reizendes Pilzgebilde, einem weißen Blumenblatt gleichend. Der Hut spatelförmig, seitlich ausgereckt, ohne oder mit ganz kurzem Stiel. An Nadelholz. Vollkommen unschädlich. Die geprüften Stücke stammen aus dem Harz, die Art dürfte kaum bei uns vorkommen, da er ein Bewohner der Gebirgs-wälder ist.

Agaricus (Pleurotus) ulmarius BULL., Ulmenseitling. Durch seine gewaltige Größe, den gewürfelt-rissigen Hut und durch den Standort sehr ausgezeichnet. An alten Ulmenbäumen in der »Großen Allee« in Hamburg. Er ist eßbar, aber nur im Jugendzustand, so lange die Hüte noch nicht rissig gefeldert sind. Im Alter schmeckt er härtlich. Auch MICHAEL l. l. Band III Nr. 102 und RICKEN l. l. Nr. 1369 erklären ihn für eßbar.

Agaricus (Omphalia) maurus FRIES., Kohlen-Nabeling. Selten! An grasigen Wegrändern in den Ladenbecker Tannen bei Bergedorf. Sehr wohlschmeckend, ich habe 40 Gramm Feuchtgewicht verzehrt.

Agaricus (Mycena) polygrammus BULL., stielgeriefter Rilling. Nicht gerade häufig. Nur an alten Baumstümpfen, in deren morsches Holz er seine spindelförmige, steifhaarige Wurzel einsenkt. Im Wandsbeker Gehölz, im Wäldchen beim Wasserwerk Sande. Die Hüte sind eßbar, man nehme nur junge Stücke, da ältere stets von Mucorarten befallen sind.

Agaricus (Mycena) filipes BULL., fadenstieliger Rilling.

Agaricus (Mycena) epipterygius SCOP., gelbschleimiger Rilling.

Agaricus (Mycena) galopus PERS., milchender Rilling.

Agaricus (Mycena) alkalinus FRIES, Laugenrilling. Diese vier Arten sind sämtlich bei uns häufig und sind unschädliche Suppen- und Tunkenpilze.

Agaricus (Mycena) atroalbus BOLTON, selten! Kennlich an dem saftigen Fleisch und der durch die großen Cystiden wie borstig erscheinende Lamellenschneide. Im Laubwald bei der Aumühle, südlich der Berliner Bahn. Ebenfalls ein gänzlich unschädlicher Suppenpilz.

Agaricus (Mycena) olidus BRESAD., ranziger Rilling. An den durch zahlreiche Querrunzeln verbundenen Lamellen und an seinem Geruch nach ranzigem Mehl unter den übrigen *Adonidac* sehr leicht kennlich. Selten! Bis jetzt nur an einer Stelle beobachtet, im Laubwald bei der Aumühle, südlich der Bahn, aber daselbst zahlreich und jedes Jahr wiederkehrend. Im November. Ebenfalls ein unschädlicher Suppenpilz.

Agaricus (Mycena) purus PERS., Rettichrilling. Seine schöne blaurosa Farbe und der starke Rettichgeruch lassen ihn leicht erkennen, er ist mit keiner anderen Art zu verwechseln. Eignet sich am besten frisch genossen als Salatpilz, auch läßt er sich leicht trocknen. MIGULA l. l. pag. 122. MICHAEL l. l. Band II Nr. 172. GRAMBERG l. l. Band I pag. 36.

Agaricus (Collybia) elevatus WEINM., hoher Rübling. Der *C. radicata* sehr ähnlich, aber der Stiel ist gerade, nicht gedreht und an der Wurzel wie abgebissen. Selten! Einmal gefunden, drei Stücke an einem alten Baumstumpf im Laubwald bei der Aumühle, südlich der Berliner Bahn. 5. August 1917. Er ist unschädlich, schmeckt jedoch etwas bitterlich.

Agaricus (Collybia) maculatus ALB. et SCHW., gefleckter Rübling. Diese Art habe ich bereits besprochen im ersten Stück Seite 127 und bezeichnete ihn als unschädlich, aber bitter schmeckend. Nach einer kurzen Abkochung (10 Minuten) ist der bittere Geschmack verschwunden und der Pilz liefert dann ein wohlschmeckendes Gericht. RICKEN l. l. Nr. 1235 erklärt ihn für verdächtig. HERRMANN l. l. pag. 22

Agaricus (Collybia) velutipes CURT., sammetfüßiger Rübbling. Winterpilz. An den lockerstehenden, gelblichen Lamellen und dem Sammetüberzug des unteren Stielendes leicht zu erkennen. Häufig an alten oder kränklichen Baumstämmen, namentlich an Ulmen, überwintert. Durchaus unschädlich und wohlschmeckend, ich habe 20 Gramm Feuchtgewicht ohne Nachteil verzehrt. GRAMBERG l. l. Band I pag. 37. HERRMANN l. l. pag. 29.

Agaricus (Clitocybe) pruinosis LASCH, bereifter Trichterling. Häufig in Nadelwaldungen, in der zweiten Oktober- und ersten Novemberhälfte. Unschädlich und wohlschmeckend.

Agaricus (Clitocybe) aggregatus SCHAEFF., gehäufte Trichterling. Am besten kenntlich an dem unregelmäßigen, den Stiel oft nicht im Mittelpunkt habenden, geschweiften und gelappten Hut und durch sein Vorkommen in gedrängten Haufen. Sehr wohlschmeckend, gänzlich unschädlich. Die geprüften Stücke stammen von Schiercke im Harz, bei uns kommt diese Art nicht vor. RICKEN l. l. Nr. 1070 stellt ihn unter *Tricholoma*.

Agaricus (Tricholoma) terreus SCHAEFF., Erdritterling, mäusegrauer Ritterpilz. Bei uns sehr häufig, namentlich in Nadelwaldungen. Die beringte Form mit einem deutlichen und dauerhaften Ring (*Cortinellus gausapatus* FRIES) fanden wir auf Geestboden unweit des Sander Wasserwerkes bei Bergedorf am 11. November 1917. Der rohe Pilz hat einen angenehmen, nußartigen Geschmack und ist gänzlich unschädlich. Ich habe 50 Gramm Feuchtgewicht davon verzehrt. Auch RICKEN l. l. Nr. 1005 hält ihn für essbar.

Agaricus (Tricholoma) argyraceus BULL. Dem *terreus* ähnlich, doch sind die Hutschüppchen stets rundlich, nicht spitz, wie bei jenem, außerdem machen ihn die nicht rein weißen, sondern etwas bläulich gefärbten Lamellen, der starke Mehlgeruch und die viel kleineren Sporen als gute, eigene Art kenntlich. Auch RICKEN l. l. Nr. 1002 führt ihn als eigene Art an. Selten! In den Ladenbecker Tannen bei Bergedorf, an der Ophioglossumstelle ungefähr 10—12 Stück

gefunden am 14. Oktober 1917. Ebenfalls unschädlich und von besonders gutem Geschmack.

Agaricus (Tricholoma) vaccinus PERS., Kuhritterling. Bei uns in lichten Nadelwäldungen ziemlich selten. Der rohe Pilz hat einen bitterlichen Geschmack mit einem etwas metallischen Nachgeschmack, jedoch ist er gänzlich unschädlich, nach einer kurzen Abkochung auch wohlschmeckend. RICKEN l. l. Nr. 1009 hält ihn für verdächtig.

Agaricus (Tricholoma) portentosus FRIES, grauer Ritterling. Die Art ist bei uns verbreitet, einzeln oder 2—3 Stücke verwachsen. Eßbar und sehr wohlschmeckend. 20 Gramm Feuchtgewicht verzehrt. MICHAEL l. l. Band II Nr. 185 sagt von ihm: »Er gehört zu unseren wertvollsten und vorzüglichsten Speisepilzen, nur muß die Oberhaut wegen des erdigen Geschmacks entfernt werden.« Auch GRAMBERG l. l. Band I Fol. 43 und RICKEN l. l. Nr. 997 erklären ihn für eßbar. HERRMANN l. l. pag. 29.

Agaricus (Tricholoma) rutilans SCHAEFF., purpurfarbiger Ritterling. Häufig, stets an altem Holz oder doch in der Nähe desselben. Ist vollkommen unschädlich, hat jedoch einen muffigen, dumpfigen Geschmack, wie ein verschimmelter Apfel. Dieser Geschmack verschwindet vollkommen nach einer Abkochung von 5 Minuten und der Pilz liefert dann ein wohlschmeckendes Gericht. Viele Pilzkundige sind der Meinung, daß dieser Pilz nur dann den dumpfigen Geschmack habe, wenn er auf faulenden Holzteilen wächst, was ich nicht bestätigen kann, denn alle Stücke, welche ich kostete, hatten den gleichen unangenehmen Geschmack. MIGULA l. l. pag. 131. OBERMEYER l. l. Band II pag. 45. MICHAEL l. l. Band I Nr. 70. GRAMBERG l. l. Band I Fol. 44. RICKEN l. l. Nr. 1018 sagt von ihm: »gilt als verdächtig«. HERRMANN l. l. pag. 29.

Armillaria mucida SCHRADER, schleimiger Armringpilz. Ziemlich verbreitet, in Buchenwäldungen an alten Stämmen hoch über der Erde, oft reihenweis hervorbrechend, in seinem leuchtenden

Weiß eine Zierde des Waldes. Die Hüte sind eßbar, schmecken aber nach Erde und nicht gerade angenehm, doch können sie mit anderen Pilzen zusammen genossen werden.

Armillaria robusta ALB. et SCHW., derber Armringpilz. Selten. In den Ladenbecker Tannen jedes Jahr wiederkehrend, 10. November 1917. BRESADOLA's Abbildung l. l. Tab. XVI trifft den Farbenton unserer einheimischen Stücke nicht ganz, dieselben sind weniger rötlich, mehr bräunlich. Auf MICHAEL's Tafeln l. l. Band III Nr. 100 ist die Art auch mehr in bräunlichem Ton gehalten. Alle einschlägigen Schriftsteller, RABENHORST l. l. pag. 571, MIGULA l. l. pag. 136, MICHAEL l. l., RICKEN l. l. Nr. 986 (unter *Tricholoma*) kennen den Pilz als eßbar.

Lepiota amianthina SCOP., gelbkörniger Schildpilz. Häufig in Wäldern, auf Grasplätzen, Ackerrainen. An der lebhaft gelben Farbe, der körnigen Hutoberfläche, den weißen Lamellen und dem Ring leicht kennbar und mit keiner anderen Art zu verwechseln. Der Geschmack des rohen Pilzes ist milde und angenehm, leicht erdig. Er ist ein gänzlich unschädlicher Suppenpilz. Auch RICKEN l. l. Nr. 972 erklärt ihn für eßbar.

Amanitopsis vaginata BULL. (= *plumbea* SCHAEFF.), gescheideter Halbwulstling. Sehr häufig, im August und September oft zahlreich auftretend. Von den echten *Amanita*-Arten unterschieden durch den Mangel eines Ringes, außerdem an dem sehr tief und sehr regelmäßig gerillten Hutrand und an der scheidigen Haut des Stielfußes sehr leicht kenntlich. Er ist vollkommen unschädlich, hat nur einen etwas bitterlichen Geschmack, der aber nach kurzer Abkochung in Salzwasser (5 Minuten) vollkommen verschwindet. Ältere Stücke sind ebenso gut wie jüngere. BRESADOLA l. l. pag. 41 kennt ihn gleichfalls als eßbar. HERRMANN l. l. pag. 30.

Amanita pantherina D. C., brauner Perlschwamm, Pantherschwamm.

Amanita rubescens PERS., rötlicher Perlschwamm. Beide Arten bei uns häufig, am häufigsten im September, auch in der

zweiten Oktoberhälfte finden sich noch vereinzelte Spätlinge. *Pantherina* ist am besten kenntlich an der dicken, ganzrandigen Wulst, *rubescens* an dem bei Verletzungen sogleich rötlich anlaufenden Fleisch. Über die Gefährlichkeit beider Arten siehe das in der Einleitung Seite 2 Gesagte.

Rhizopogon luteolus FRIES, Kartoffelstäubling. Selten, namentlich an sandigen Stellen, so in den Lohbergen, in den Ladenbecker Tannen. Man beachte das rötlich braune Fasergeflecht, welches den ganzen Pilz überzieht, um sich vor Verwechselungen mit einer *Scleroderma*-Art zu schützen. Den von RABENHORST l. l. pag. 246 für diese Art angegebenen »ekelhaften Geruch und Geschmack« habe ich nicht bemerkt, sondern nur einen durchaus nicht unangenehmen, würzigen Geruch der Schnittfläche. Roh genossen hat der Pilz auch einen durchaus nicht unangenehmen Geschmack und auch einen ganz guten Nachgeschmack. In Scheiben geschnitten und mit etwas Butter angebraten, liefert er ein willkommenes Pilzgericht. Ich habe 15 Gramm Feuchtgewicht verzehrt. Auch ist er ein guter, gewürziger *Tunkenpilz. Trocknen läßt er sich nicht.

Berichtigung.

Mein alter Studienfreund, Herr Hofrat F. LUDWIG in Greiz, hatte die Güte mich darauf aufmerksam zu machen, daß *Boletus elegans* ausschließlich nur unter Lärchen vorkommt. In Stück 1 lese man auf Seite 118 Zeile 4 von oben »fellea« statt »fallax«.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Verhandlungen des Naturwissenschaftlichen Vereins in Hamburg](#)

Jahr/Year: 1919

Band/Volume: [26](#)

Autor(en)/Author(s): Eichelbaum Felix

Artikel/Article: [III. Sonderberichte über Vorträge der Jahre 1917 und 1918. Die eßbaren Pilze der Niederelbe und Trave 1-28](#)