

auch teilweise auf den Mannheimer Markt. Es dürften also auch in Mannheim solche Verwechslungen vorkommen, wie sie angeführt wurden.

Einen weiteren Nachteil hat das Dortmund-Mannheimer System dadurch, daß die Zahl der Sammler zu sehr eingeschränkt wird. Die Schätze des Waldes sollten doch nicht unbenützt verderben; in den heutigen Notzeiten sollten die Verdienstmöglichkeiten nicht geschmälert werden. Dafür sprechen Gründe volkswirtschaftlicher Art. Ebenso gut ist mir bekannt, daß wohl alle Städte in finanziellen Nöten leben und deshalb da und dort Pilz-Sachverständige abbauen. Ich bedauere das um der Sache willen und halte es für einen Fehler. Für minder wichtige Dinge ist in manchen Städten immer noch Geld vorhanden. Auch die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde wird, denke ich, diesen Rückschritt bedauern. Vielleicht hätte es Wert, wenn das Reichsgesundheitsamt, veranlaßt durch unsere Organisation, auf den Wert solcher Einrichtungen hinweisen und ihre Erhaltung empfehlen würde.

Zum Schlusse noch einige Worte aus den Mitteilungen des Botanischen Museums der Universität Zürich (Der Pilzmarkt der Städte Zürich und Winterthur 1924 und 25 im Lichte der städtischen Kontrolle; Dr. Schinz): „Auch im zweiten Jahre unserer diesjährigen Berichterstattung sind schwerere und leichtere Vergiftungsfälle zur Anzeige gelangt; sie beweisen aufs neue, wie notwendig eine Pilzkontrolle und wie verhängnisvoll das Vertrauen auf die volkstümlichen ‚Erkennungszeichen‘ der Giftpilze ist.“

Tintenchampignon und Karbolchampignon.

Von Dr. Fritz Passecker, Wien.

Studienrat J. Schäffer-Potsdam beschreibt in Heft 2, 1925 und in Heft 7, 1927 der Zeitschrift für Pilzkunde eine *Psalliota*-Art, die, abgesehen vom Geruch, der *Psalliota silvatica* sehr nahe steht. Der Geruch ist karbol- oder eher tintenartig. Den gleichen Pilz fand Hennig bei Berlin, woher ich auch ein Muster erhielt*). Schäffer betrachtet den Pilz, wohl mit Recht, als neue Art und benennt ihn *Psalliota meleagris*.

Von Anderen wird angegeben, daß auch *Psalliota villatica*, *silvicola* und *arvensis* mit Karbolgeruch behaftet vorkommen. Ich selbst berichtete in Heft 4/5, 1930 von einer nach Karbol oder Jodoform riechenden konstanten Abart oder Parallelform der *Ps. arvensis*.

In den Heften 3 und 4, 1931 endlich beschreibt Ert Soehner einen Champignon, den er in großen Mengen auf der Garchinger Heide bei München fand. Soehner hielt diesen Pilz für identisch mit *Ps. meleagris* Schff.. Andererseits bin ich nach der Beschreibung, die Soehner gibt, überzeugt, daß es sich um denselben Pilz handelt, den ich für eine nach Karbol riechende Abart der *Ps. arvensis* hielt. *Ps. meleagris*

*) Ich danke Herrn Studienrat Hennig und Herrn Soehner auch an dieser Stelle für die liebenswürdigen Sendungen.

einerseits und die von Soehner und mir beobachtete Form andererseits halte ich jedoch für zwei voneinander verschiedene Arten.

Psalliota meleagris ist nach der von Schäffer gegebenen Beschreibung und den mir zugegangenen Exemplaren eine Form, die der *Ps. silvatica* nahe steht und die fast nur durch den Geruch scharf von letzterer zu trennen ist. Wohl gibt Schäffer noch einige weitere Unterscheidungsmerkmale an, nämlich: Die Sporen der *Ps. meleagris* sind kleiner, die Farbe des Hutes ist mehr erdbraun, rebhuhnartig oder perlhuhnartig (bei *silvatica* rotbraun), der Stiel fast immer glatt, mit abgesetzter Knolle (bei *silvatica* schwach faserschuppig), der Ring dicker, das Fleisch ändert mehr in Gelb, manchmal jedoch auch in blutrot (bei *silvatica* in blutrot). Diese Merkmale sind aber alle, wie auch Schäffer selbst betont, einigermaßen variabel, besonders die Veränderlichkeit der Fleischfarbe. Man kann demnach *Ps. meleagris* und *Ps. silvatica* als zwei Parallelförmigkeiten betrachten, die sich äußerlich hauptsächlich (manchmal vielleicht nur) durch den verschiedenen Geruch voneinander unterscheiden. Ein weiterer, praktisch wichtiger Unterschied, der aber wahrscheinlich mit dem Geruch in engem Zusammenhang steht, liegt darin, daß *Ps. silvatica* eßbar ist, während *Ps. meleagris* eine, wenn auch anscheinend ziemlich ungefährliche, Giftwirkung ausübt.

In gleicher Weise halte ich den von Soehner und mir beobachteten Champignon und *Ps. arvensis* für zwei Parallelförmigkeiten, die sich hauptsächlich oder nur durch den Geruch wesentlich voneinander unterscheiden.

Die Beschreibung Soehners paßt fast wörtlich auch auf meinen Pilz. Vielleicht ist die Gelbverfärbung an Druckstellen und Schnittflächen bei den von mir beobachteten Exemplaren nicht so intensiv. Eine andere von mir am gleichen Standort beobachtete, vorläufig noch nicht eindeutig bestimmte, der *Ps. augusta* ähnliche Form zeigte viel intensiveres Gelben. Die von mir beobachteten Fruchtkörper des Karbolchampignons sind durchschnittlich wohl auch etwas größer als die von der Garchinger Heide, meist mit etwa 6 bis 10 cm Hut-Durchmesser, was durch die Verschiedenheit des Standortes bedingt sein kann. Charakteristisch scheint mir auch die Umrißform junger, noch geschlossener Hüte zu sein. Betrachten wir einen solchen Hut von oben, so sehen wir, daß die Begrenzungslinie des Hutes nicht gleichmäßig kreisförmig, sondern mehr oder weniger unregelmäßig-kantig, fast möchte ich sagen „flach gerippt“ erscheint. (Weniger ausgesprochen auch bei anderen *Ps.*-Arten zu beobachten.) Grubige, schwärzende Vertiefungen am Scheitel sind mir nicht aufgefallen, dagegen häufig furchen- oder rinnenförmige Vertiefungen.

Soehner hielt seine Pilze für *Psalliota meleagris*, obwohl bedeutende Unterschiede zwischen den von ihm gefundenen Exemplaren und der von Schäffer beschriebenen Art bestehen*). Die von Soehner

*) Nach einer brieflichen Mitteilung verläßt Soehner seinen Standpunkt und schließt sich nunmehr vollkommen meiner Anschauung an.

und mir beobachtete Art zeigt zumindest in der Jugend reinweißen, später manchmal (bei sonnigem Standort) bräunenden Hut mit glatter, seidigglänzender oder ganz schwach schuppiger Oberfläche, seidigglänzenden, glatten, von der Spitze aus schwärzenden Stiel, gilbendes, niemals rötendes Fleisch. *Ps. meleagris* dagegen hat schuppigen, rebhuhn- und perlhuhnfarbigen (nur ganz selten weißen) Hut, fast immer glatten Stiel und zeigt zitronengelbes, oft aber auch rotes Anlaufen des Fleisches.

Soehner beobachtete die Pilze auf einer Heide, zum Teil noch im angrenzenden Föhrenwald, zum Teil 5 bis 500 m von diesem entfernt, oft innerhalb abgestorbener Hexenringe von *Tricholoma panaeolus* oder in kleinerer oder größerer Entfernung von den Ritterlingen. Ich beobachtete die Pilze in der Gegend von Rosenberg am Kamp, am zahlreichsten in einem reinen Fichtenwald, ebenfalls in der Nähe von *Tricholoma panaeolus*. Andere Begleitpilze sind: *Ps. silvatica* (in der typischen Form), *Ps. perrara*, *Ps. augusta* (?), *Lepiota excoriata*, *L. puellaris*, *Tricholoma truncatum*, *Geaster Bryantii*, *Lycoperdon gemmatum*. Zum Teil wachsen die Karbolchampignons noch auf der angrenzenden Wiese, einige Meter vom Wald entfernt, hier manchmal zusammen mit *Lactarius deliciosus*. Seltener fand ich den Karbolchampignon an grasigen Stellen in größerer Entfernung (bis etwa 200 m) von Föhren- und Fichtenwäldern. In gemischten Wäldern siedelt sich der Pilz meist dort an, wo eine größere Anzahl von Fichten steht.

Es fragt sich nun, ob die von Soehner und mir beobachtete Form in gleicher Weise von *Ps. arvensis* als selbständige Art abgetrennt werden soll, wie *Ps. meleagris* von *Ps. silvatica* abgetrennt wurde. Es sprechen wichtige Momente sowohl dafür als auch dagegen.

Gegen eine Abtrennung als eigene Art spricht neben dem allgemein zu beachtenden Grundsatz, daß jede überflüssige Artabtrennung und -spaltung aus Zweckmäßigkeitsgründen vermieden werden sollte, vor allem der Umstand, daß beide Formen, die typische *Ps. arvensis* und die nach Karbol riechende Form, sich im Aussehen weitgehend gleichen. Karbolgeruch wurde aber bei verschiedenen Pilzen beobachtet, nicht nur bei *Psalliota*-Arten, sondern auch bei ganz anderen Pilzen, so bei *Russula xerampelina* (auch hier wird die nach Karbol riechende Form von J. Schäffer für eine selbständige, von *R. xerampelina* verschiedene Art gehalten), bei *Boletus edulis*, *Boletus impolitus**) und anderen. Man könnte daraus den Schluß ziehen, daß manche Pilzarten dazu neigen, einen derartigen, unangenehmen Geruch anzunehmen und daß es nur gewisser äußerer Umstände bedarf, um die Entwicklung des eigenartigen Geruches zu veranlassen. Dem gegenüber glaube ich, allerdings durch meine Experimente, über die ich in Heft 4/5, 1930, berichtete, bewiesen zu haben, daß der Karbolgeruch bei dem von mir beobachteten Champignon nicht von äußeren Einflüssen abhängt, sondern ein kon-

*) Nach brieflicher Mitteilung von F. Kallenbach.

stantes, von äußeren Einflüssen unabhängiges Merkmal darstellt. Da allgemein in der botanischen Systematik Formen, die sich durch wichtige, spezifische und konstante, von Umweltfaktoren unabhängige Merkmale voneinander unterscheiden, als selbständige Arten angesehen werden, so wären wir im vorliegenden Fall veranlaßt, den Karbolchampignon trotz seiner außerordentlich großen Ähnlichkeit mit *Ps. arvensis* als besondere Art aufzufassen. Abgesehen von diesen theoretischen Erwägungen wäre es aber auch mit Rücksicht auf die Frage der Genießbarkeit zweckmäßig, beide Formen zu trennen. Während *Ps. arvensis* als vorzüglicher Speisepilz gilt, kann der Karbolchampignon nicht zum Genuß empfohlen werden. Der Pilz scheint zwar von manchen Personen ohne Schaden vertragen zu werden und auch in meiner Familie wurde er, allerdings nur in Mischung mit anderen Pilzen, und nie in großen Mengen, ohne Schaden genossen. Er wird sogar hie und da im Kamptal für Speisezwecke an grasigen Plätzen kultiviert, worüber ich ebenfalls in Heft 4/5, 1930, berichtet habe. Andererseits sind mir aber in letzter Zeit auch mehrere Fälle bekannt geworden, wo sich nach dem Genuß bei manchen Personen starke Übelkeit gezeigt hat.

Falls wir uns also mit Rücksicht auf diese Erwägungen wirklich entschließen, den in Rede stehenden Karbolchampignon als eigene Art zu betrachten, dann sollte die große Ähnlichkeit mit *Ps. arvensis* schon durch den Artnamen zum Ausdruck kommen. Ich schlage vor, diesen Karbolchampignon als *Psalliota pseudarvensis* zu bezeichnen.

Auf Grund meiner letztjährigen Beobachtungen glaube ich auch, geringe habituelle Unterschiede zwischen der typischen *Ps. arvensis* und der Karbolform bemerkt zu haben. Ich muß jedoch noch weitere Beobachtungen sammeln, um hierüber zu einem abschließenden Urteil zu gelangen.

Was ist *Agaricus mappa* Batsch ?

Von Prof. Dr. Ernst H. L. Krause, Rostock.

In seinem *Elenchus fungorum* hatte Batsch sich die Aufgabe gestellt, die von Micheli und Schäffer veröffentlichten Abbildungen zahlreicher Schwämme in ein System zu bringen und den Arten botanische Namen zu geben. Eine Anzahl neugefundener Arten wurden hinzugefügt und abgebildet. Diese Bilder machen jetzt den eigentlichen Wert des Buches aus; was ursprünglich die Hauptsache war, wird kaum noch gelesen. Michelis Tafeln tragen Namen, aber sie passen nicht zur Linnäischen Mode und mußten deshalb geändert werden. Schäffer hat die Arten in den drei ersten Bänden seines Werkes nur gezählt, erst im vierten Bande benannt. Dieser vierte Band war Batsch unbekannt geblieben. Das ist sehr merkwürdig, da er dem Herzoge Karl August von Weimar gewidmet, und Batsch Professor in Jena war. Der zwanzigsten Tafel Schäffers verlieh Batsch den Namen *Agaricus mappa*. Da Schäffer selbst neun Jahre vorher den Namen *Ag. citrinus* veröffentlicht hat, ist Batschens

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1932

Band/Volume: [11_1932](#)

Autor(en)/Author(s): Passecker Fritz

Artikel/Article: [Tintenchampignon und Karbolchampignon 36-39](#)