

In Schlesien scheint der Schälpilz, obgleich überall vorkommend, ausgeprägt „bescheidet“ bisher nicht beobachtet worden zu sein. Weder Schröter noch E. Jacky, R. Aderhold, G. Dittrich u. a. erwähnen bei *Boletus luteus* eine f. *volvata*; auch mir war sie neu. Vielleicht ist sie anderwärts häufiger. Das Belegstück ist an das Botanische Museum in Berlin-Dahlem gegangen; seine photographische Aufnahme ist der Liebenswürdigkeit von Präfekt F. Gallisch in Liebenthal zu danken. Eine Abbildung bringt Tafel 15.

Tricholoma focale oder robustum?

Von Oberlehrer Engel, Dresden.

In den Heidewäldern nördlich von Dresden wachsen in Gesellschaft oder kurz nacheinander alljährlich in größeren Mengen zwei Arten Ritterlinge. Der eine Pilz ist *Tricholoma colossus* (Fr.), sicher gekennzeichnet durch seine unförmige Gestalt und das zwar langsame, aber nie ausbleibende Röten des Fleisches. Für den anderen Pilz sind folgende Merkmale charakteristisch: das feste, weißbleibende Fleisch, die oft radialrissige Huthaut, der flockige Ring, der feste, oft gekrümmte und an der Basis zugespitzte Stiel. Ich habe den Pilz nach Ricken als *Tricholoma robustum* (Schw. 1805) bestimmt. Die Basidien, die von Dr. Jahnel und mir gemessen wurden, stimmen mit den Angaben bei Ricken überein. Bei Führungen und Beratungen habe ich vor dem Pilz gewarnt. Im Michael 1928 Nr. 17 ist der gleiche Pilz beschrieben und abgebildet, aber unter dem Namen *focale*. Er wird als eßbar bezeichnet. Welcher Name ist richtig?

Im Syst. Myc. 1821 pag. 26 beschreibt Fr. nur *robustus*, in der Epier. 1836 Nr. 63 auch *focalis*. Der Hut von *focalis* ist weichfleischig, die Haut seidig gestreift, glatt, der Stiel gleichdick und das Fleisch fahlgelblich bis blaß. Unser Pilz kann *focalis* kaum sein, wohl aber *robustus*; denn Fries gibt das Fleisch als fest an und als auffallendes Kennzeichen den nach oben verdickten Stiel.

In Krombholz, Heft IV pag. 13 wird nur *robustus* beschrieben, und zwar in Anlehnung an Alb. u. Schw. Die Abbildungen 15—20 auf Tafel 25 entsprechen unserem Pilz. In Rabenhorst I, 1884, Nr. 2474/75 werden *robustus* und *focalis* nach Fries beschrieben, wobei wieder die Unterschiede zwischen beiden Arten in Fleisch und Stiel hervortreten. Für *robustus* ist auf ein Exsikkat hingewiesen, bei *focalis* nicht. Ist *focalis* nicht gefunden worden? Killermann führt in den Denkschr. XVIII. Band, pag. 13 nur *robustus* an. „Arm. foc. Fr. gehört zu rob. (nach Bres. Jc. 44.)“

Im Jahrgang 1932 Heft 2 der D. Z. f. P. hat Dr. Neuhoﬀ bereits diese Frage behandelt. Leider hat der Artikel bis heute kein Echo gefunden.

Wichtiger als die systematische Klärung der Art ist die Entscheidung: Ist der Pilz eßbar oder nicht? Für mich ist die Antwort klar. Ähnliche

Erfahrungen, wie sie Dr. Neuhoﬀ mitteilt, haben wir auch in Dresden gemacht. Im Jahre 1937 verzehrte ein Pilzfreund den „Halsbandritterling“. Er hatte ihn nach der Abbildung im Michael erkannt. Die Folge war eine, wenn auch zum Glück nicht schwere, aber immerhin sehr unangenehme Vergiftung. Nach der Angabe: eßbar im Michael wurde aber der Grund der Vergiftung nicht in den Pilzen, sondern in dem aufgewärmten, vielleicht nicht mehr ganz einwandfreien Fleischgericht gesucht. 1938 wurde der Versuch wiederholt. Es wurde ein Gericht verzehrt, das nur aus Halsbandritterlingen bestand. Diesmal konnte kein Zweifel bestehen, daß sich vier Personen durch den Pilz vergiftet hatten. Bei den zwei Mädchen waren die Vergiftungserscheinungen nach einem Tag überwunden, bei der Frau erst nach zwei Tagen und bei dem Manne gar erst nach vier Tagen.

Ein Einzelfall? Ist der Pilz nicht oft schon ohne Schaden verzehrt worden? Mag sein, aber schon ein Einzelfall genügt, einen Pilz von der Liste empfehlenswerter Arten zu streichen. Es gibt genug einwandfreie Arten. Es wird zwar darauf hingewiesen, den Pilz vorher abzubrühen. Ein Pilz aber, der erst abgebrüht werden muß, gehört nicht in den Korb eines Pilzsammlers, denn es werden fast stets verschiedene Arten eingebracht. Welche Hausfrau gibt sich die Mühe, die Pilze zu sortieren und auf zweifache Weise zuzubereiten?

Übrigens wird auch in der Schweiz *Tricholoma robustum* zu den gesundheitsschädlichen Pilzen gezählt, und zwar zu denen, deren Genuß nach kurzer, verborgener Einwirkungszeit lokale Reizwirkung auf Schleimhäute und Verdauungsorgane ausübt. (Schw. Ztschr. f. P., 1936 Heft 7).

Pilzhandel in den Dresdner Markthallen 1939.

Von F. Engbl, Dresden.

1939 war kein besonders günstiges Pilzjahr. Trotzdem wurden zur Hauptpilzzeit in der Großmarkthalle täglich etwa 5—600 Zentner Pilze angefahren. Von 5 Uhr ab werden die „Stiegen“ zurechtgestellt. Punkt 6 Uhr stürmen die Kleinhändler in die Gänge. Verbraucher haben keinen Zutritt. Gegen 8 Uhr hat sich der Markt bereits geleert. Die Kleinhändler bringen die Ware in ihre Verkaufsstände in der Stadt oder hinaus aufs Land, denn Dresden versorgt auch die Umgebung in einem Umkreise von 40—50 km und weiter.

Die große Menge von Pilzen wird laufend durch Stichproben geprüft. Es besteht daher keine Gefahr, daß Giftpilze unterlaufen; denn auch die Großhändler kennen die 15 Arten, die sie handeln, sehr gut. Die Kontrolle erstreckt sich so besonders auf die Güte der Ware. Außerdem ist es ja nur die 1. Kontrolle. In den beiden Kleinhandelsmarkthallen werden die Pilze von den Aufsichtsbeamten außerdem nochmals durchgesehen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: [18_1939](#)

Autor(en)/Author(s): Engel F.

Artikel/Article: [Tricholoma focale oder robustum? 85-86](#)