

die vielen Pilzvergiftungen vorgekommen, zumal die Unterscheidungsmerkmale zwischen dem eßbaren Gedrungenen Wulstling — *Amanita spissa* — und seinem Doppelgänger eben dem giftigen Pantherpilz den meisten, selbst sonst kundigen Personen, ja gerade diesen, weil sie den Gedrungenen Wulstling sammeln, nicht bekannt sind. Ja wir hatten manchmal und trotz der erschreckend hohen Zahl der Pilzvergiftungen, in der Beratungsstelle Schwierigkeiten, um Besserwissern und die sogenannten „Kenner aller Pilze“ davon zu überzeugen, daß der Pantherpilz, den sie nun in Natur vor sich sahen, etwas anderes als der Gedrunzene Wulstling ist. Die Unterscheidungsmerkmale zwischen den beiden Pilzen sind manchmal gar nicht so unterschiedlich. Das Hauptmerkmal für mich sind in jahrelanger Erfahrung bei dem Gedrungenen Wulstling die Riefen an der Stielspitze. Wenn diese Riefen von Stielspitze bis in die Manschette und auch an dieser geradlinig herunterlaufen, dann handelt es sich einwandfrei um den Gedrungenen Wulstling.

Daß die Unterscheidungsmerkmale zwischen den mehrerwähnten beiden Pilzen im allgemeinen doch nicht so einfach sind, beweist folgender Einzelfall: Ein Fräulein war fast immer Teilnehmerin der von mir regelmäßig alle Jahre durchgeführten Pilzlehrwanderungen, bei denen ich ständig an Hand von Naturstücken die Unterscheidungsmerkmale zwischen den beiden Pilzen, dem Perlpilz und dem roten und braunen Fliegenpilz erklärte. Trotzdem zählte sie mit zu den 321 Pilz- bzw. Pantherpilzvergifteten. Darnach besuchte sie mich mit ihrem selbstgesuchten Sammelgut in der Beratungsstelle und legte ihre Pilze, selbst aus dem Korb herausnehmend, vor, unter anderem Gedrunzene Wulstlinge. So, sagte sie, die anderen — damit meinte sie die noch in ihrem Korb befindlichen restlichen Pilze — sind alles dieselben und wollte gehen. Na, zeigen sie die nur noch her! denn wenn es sich um Gedrunzene Wulstlinge handelt, ist dies gerade nötig, sagte ich. Und das Ergebnis? Mehrere Pantherpilze kamen zum Vorschein. Später kam sie noch zweimal in die Beratungsstelle mit — Pantherpilzen im Sammelgut.

Überall in der Plauener Umgebung wuchs 1948 der Pantherpilz an Fichtenwaldrändern und unter Eichen. 1945 fand ich ihn bei Münchberg in Bayern, ebenfalls neben Fichtenwald, auf einem Feldrand. In anderen Jahren fand ich ihn auch in Langenberg bei Gera, bei Unterkolkau und Weistendetersdorf in Thüringen und dieses Jahr bei Kornbach und Steinsdorf i. V. In Hof in Bayern sind, wie mir H. Sticht i. Hof bereits Anfang September 1948 berichtete, auch 40 Pilzvergiftungen im Jahre 1948 vorgekommen, die nach seiner Unterrichtung auf den Genuß von Pantherpilzen zurückzuführen waren.

Nun zum Schluß noch einiges über die Pilzberatungsstelle: Vorgelegt wurden zusammen 170 Arten, die meist auf Anhieb bestimmt werden mußten. In 109 Fällen wurden Pantherpilze, in 455 Fällen Gedrunzene Wulstlinge vorgelegt. Perlpilze in 5544, rote Fliegenpilze in 70 und braune Fliegenpilze in 24 Fällen. Ausgeschieden wurden in 942 Fällen schwachgiftige, verdorbene, verdächtige und minderwertige und in 296 Fällen starkgiftige Pilze. In keinem Falle sind Personen an Pilzen erkrankt, die die Beratungsstelle in Anspruch genommen hatten.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Eine Beobachtung an *Tricholoma gambosum*

Die interessante Mitteilung von S. Killermann im Heft Nr. 1 vom Oktober 1948: „Das *Clyocybin* und seine Träger“ erinnerte mich an eine Beobachtung, die ich an *Tricholoma gambosum* machte:

Mitte Mai 1937 entdeckte ich auf einem Grasland eine hufeisenförmige Reihe dieser Pilze. Das sie umgebende Gras fiel durch besonders üppiges Wachstum auf, so daß ich eine Art Symbiose, eine Mykorrhiza mit dem Gras vermutete. Der Pilzertrag dieser Reihe war reichlich.

In den Jahren 1938, 1939 und 1940 wiederholte sich diese Beobachtung. Jedoch hatte der Ertrag an Pilzen allmählich nachgelassen. Und nun schien sich die Symbiose ins Negative zu kehren. Im Jahre 1941 war das kümmerliche Gras in dieser Hufeisenform völlig abgestanden, wie verdorrt, und kein Pilz war seitdem zu finden.

Hans Späth, Aalen (Württ.)

Kleiner Beitrag zur Frage der Esbarkeit

In seinem Werk „Die Röhrlinge“ in „Die Pilze Mitteleuropas“ gibt Franz Kaltenbach den Wert weniger bekannter Röhrlinge als unbekannt an. Interessant wäre ein Austausch der Erfahrungen hierüber.

Im Jahre 1943 stellte auf einer Pilzführung in Schwäbisch-Gmünd Dr. Haas einen Fund als *Boletus rhodoxanthus* fest. Mit einem Stück davon machte ich folgende Erfahrung: Geschmack mild, kaum bemerkbar bitter, Geruch nicht unangenehm. Ein junger Pilz gebraten schmeckte gleich hintennach etwas bitter.

Am 5. 8. 1948 von einem neuen Fund ein (kleines) Stückchen roh gegessen verursachte nachts 2 Uhr. Unwohlsein im Magen, Schweißausbruch im Gesicht, leichtes Erbrechen.

Mein Urteil: roh giftig, ähnlich *luridus*, gekocht entgiftet, eßbar.

Boletus luridus: wiederholt nach kurzem Braten gegessen, ohne in Wasser abzukochen; wohlschmeckend.

Boletus erythropus: Geschmack roh süßlich, kurz gebraten wohlschmeckend, Nachgeschmack leicht bitterlich.

Amanita muscaria: wiederholt geringe Menge von Fleisch und Oberhaut roh und gekocht gegessen ohne geringste üble Nachwirkung.

Hans Späth, Aalen (Württ.)

Collybia velutipes (Fries ex Curtis) Quelet var. *pratensis*

Der bekannte Samtfußrübling oder Winterpilz ist ein sehr häufiger Gast unserer Wälder und Anlagen. Er wächst stets auf Stümpfen oder noch lebenden Bäumen der Laub- und Nadelhölzer. Einen anderen Standort gibt auch die Literatur nirgends an, soweit ich das feststellen konnte. Seit 1945 beobachte ich nun diesen Rübling auf einer Trift am rechten Ufer der Inneste bei Hildesheim an der Bahnstrecke nach Goslar, den „Zwerglöchern“. Er wächst mit wurzelndem Stiel auf Kräuterwurzeln, meist einzeln, manchmal zu mehreren zusammen, aber nie büschelig. Er unterscheidet sich vom Typus außer durch den Standort, den schwächeren Wuchs, durch die großen Sporen, die im Durchschnitt $12 \times 5 \mu$ messen, während die normalen höchstens nur $10 \times 3 \mu$ groß sind.

Um meiner Sache sicher zu sein, habe ich sehr viele Sporen bei beiden Pilzen gemessen und dabei niemals Übergänge festgestellt. Der Triftrübling erscheint zu gleicher Zeit wie der Typus im Spätherbst bis Winter. An der Fundstelle selbst stehen verschiedentlich Laubhölzer mit dem Winterpilz, dessen Sporen aber immer nur bis $10 \times 3 \mu$ groß sind. Zweifellos ist der Triftenwinterpilz eine interessante, bisher wohl noch nicht beachtete Abart. Schieferdecker

Zur Veröffentlichung des Herrn S. Killermann in Nr. 2 der Zeitschrift für Pilzkunde / Februar 1949, „Vergiftung mit tödlichem Ausgang durch den Hallimasch“:

Seit 1944 lebe ich in Heidelberg und führe dort die Pilzkontrolle durch. Der Hallimasch — *Clitocybe* (*Armillaria*) *mellea* (Vahl) — kommt sowohl in hiesiger Gegend als auch um Karlsruhe sehr häufig vor und wird von der Bevölkerung sehr viel gegessen.

Auf dem Markt in Heidelberg wurden verkauft:

1945 ca. 200 Ztr.
1946 ca. 400 Ztr.
1947 ca. 150 Ztr.
1948 ca. 500 Ztr.

Dazu kommen noch die großen Mengen die durch Ostflüchtlinge außer Kontrolle verkauft wurden. Der Hallimasch wird nicht nur frisch gerne gegessen, sondern auch von den Hausfrauen eingeweckt und als Wintervorrat getrocknet. Eine Vergiftung durch den Genuß von Hallimasch kam hier noch nicht vor.

F. Kreutzenberger

Ein Mitglied der Gesellschaft fragt an, ob *Volvaria bombycina* eßbar ist. Wir bitten um diesbezügliche Mitteilung an die Redaktion der Zeitschrift.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1949

Band/Volume: [21_4_1949](#)

Autor(en)/Author(s): Spaeth Hans, Schieferdecker Helmut, Kreutzenberger F.

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 20-21](#)