

hoch; oberseits stark gerippt und tief grubig, drüsig, manchmal bereift; unterseits glanzlos, stark punktiert-rauh, fast filzig.

Sporen nierenförmig, $13-17/5-5,5 \mu$; Hypobasidien fast kuglig, $16-20/14-17 \mu$.

An Stämmen lebender Eichen, rasig, nicht zusammenfließend, sehr selten mit den Rändern verwachsen.

Steht *Ex. truncata* Fr. nahe.

Exidia Grambergii n. sp.

Fungus parte inferiore minima adnatus, auriculi- vel conchiformis, aterrimus, rarissime carneo-umbrinus vel brunneus, statu vivo aquoso valde cartilagineo tenax, 3—9 cm latus, 1—3 cm altus; parte superiore forte costatus, profunde lacunosus, glandulosus, interdum pruinosis; parte inferiore opacus, punctato-scaberrimus, subtomentosus; sporae hyalinae, cylindraceo-curvulae, $13-17/5-5,5 \mu$; hypobasidia subglobosa, longitudinaliter partita, $16-20/14-17 \mu$.

Ad truncos vivos *Quercus*, caespitosus, non confluens, rarissime marginibus connatus.

Ex. truncatae proxima.

Amanita caesarea Scop. (Kaiserling) im Rosaliengebirge.

Von Heinrich Huber, Wiener Neustadt.

Das Rosaliengebirge, am 34. Längengrad östl. v. Ferro zwischen den nördl. Breitengraden 47 und 48 gelegen, ist der nordöstlichste Ausläufer des Zentralalpenstockes. Sein von Süden nach Norden streifender Haupt Rücken ist rund 11 km lang. Auf seiner Kammlinie verläuft die niederösterreichisch-burgenländische Landesgrenze, die frühere Reichsgrenze zwischen Österreich und Ungarn. Die höchste Erhebung des Gebirges ist der Heuberg (746 m). Vorherrschendes Gestein ist Glimmerschiefer, der einen meist etwas lehmigen, mit Glimmer und Quarzsand, sowie mit kleineren und größeren Brocken des Gesteines durchsetzten Verwitterungsboden bildet. Dem Nordfuß des Rosaliengebirges sind pliozäne Schotter vorgelagert, am Westrande befinden sich die alluvialen Geröllfelder des Leithaflusses, an die Osthänge schließen sandig-tonige Ablagerungen der II. Mediterranstufe an. Der Gebirgsstock trägt ein zusammenhängendes Waldgebiet. Im niederösterreichischen Teile sind hauptsächlich Weißföhrenbestände und Rotbuchenwälder, im Burgenland ist ausgedehnter Buschwaldbetrieb. Von den burgenländischen Ortschaften im Rosaliengebirge ist Wiesen mit 2000 Einwohnern die größte. Sie erfreut sich sehr milden Klimas und ist durch Kultur der Ananas-Erdbeere und der Edelkastanie bekannt. Aus der Umgebung dieses Dorfes wurden alljährlich wenige Stücke des Kaiserlings auf den Markt von Wiener-Neustadt gebracht. Im Vorjahre aber, nach einem an Niederschlägen äußerst armen Winter, rückten die Wieserinnen in der

Zeit vom 4. bis 28. August fast täglich mit größeren Mengen dieses vorzüglichen Speisepilzes an. Die Neustädter Hausfrauen standen jedoch dem bisher selten gewesenen, daher wenig bekannten, Kaiserling mißtrauisch gegenüber, so daß er billiger verkauft werden mußte, als der Herrenpilz.

Ich fand *Amanita caesarea* Scop. am 9. August v. J. in einem lichten Weißföhrenwalde mit Südexposition, oberhalb der Ofenbacher Kirche im westlichen Teile des Gebirgszuges, in Niederösterreich. Mitte August wurde mir der Pilz von benachbarten Standorten durch die Herren Johann Feichtinger und Johann Brandl aus dem Ofenbachgraben und durch Frl. Elise Kraus vom „Großen Karl“ südlich von Ofenbach überreicht. Am 26. August fand Lehrer Ludwig Hüttl, auf gemeinsamer Exkursion mit mir, mehrere Exemplare am Nordfuße des Gebirges unter Eichen im Zillingdorferwalde der Gemeinde Lichtenwörth in Niederösterreich. Endlich am 29. August brachte mir der hiesige Entomologe Hans Kostial einen Kaiserling aus der Gegend von Sigles nordöstlich von Wiesen im Burgenlande.

Den in verschiedenen Pilzbüchern enthaltenen Mitteilungen über das Vorkommen von *Amanita caesarea* Scop. in Deutschland (Baden, Lausitz, Mark), Tschechoslowakei (Böhmen, Südmähren), Frankreich, Italien und anderen Mittelmeerländern, ist auf Grund obiger Feststellungen ergänzend hinzuzufügen: „Kommt auch in Österreich und zwar in Niederösterreich im westlichen und nördlichen Teile des Rosaliengebirges zerstreut, und im Burgenlande im östlichen und nordöstlichen Teile des genannten Gebirges häufiger, in manchem Jahre massenhaft vor.“

Mein erster Kaiserlingfund war ein junger Pilz, dessen praller Hut eben die Hülle gesprengt hatte und wie ein frischer roter Apfel in einer Porzellanschale aussah. Die Hülle öffnet sich stets oben. Auf entwickelten Hüten sah ich nie Hüllreste. Es ist auch aus der sehr derben Beschaffenheit der Hülle zu schließen, daß sie unzerstückelt bleibt, der Hut daher immer nackt ist. Alle Angaben darüber, daß der Hut zuweilen einige dicke, weiße Hautfetzen trägt, halte ich für irrig. Es wären daher die Abbildungen, die *Amanita caesarea* Scop. mit Hüllresten auf dem Hute zeigen (Michael, Ausgabe B, 197 — Michael, Ausgabe E, Tafel 1 — Prof. Dr. Raschkes 2. Tafel eßbarer Pilze, usw.), durch richtige Bilder mit nacktem Hute zu ersetzen. Solche Darstellungen des Kaiserlings mit nacktem Hute sind in Macku und Kaspar, Praktischer Pilzsammler, Abb. 40 und in Cleff, Taschenbuch der Pilze, Tafel 7. In ganz gleicher Weise öffnet sich die Hülle des reinweißen Eierwulstlings (*Amanita ovoidea* Bull.), den ich auf den Kalkvorbergen nächst Fischau bei Wr.-Neustadt wiederholt einzeln neben dem Stammgrunde von Schwarzföhren gefunden habe und dessen geöffneter Hut ebenfalls nie Reste der Hülle zeigte.

Beim Trocknen des Kaiserlings für Herbarzwecke beobachtete ich ein starkes Abfärben der Huthaut auf das Einlagepapier. Dieses Ab-

färben ist den Bäuerinnen bekannt. Meine Mutter hörte, wie eine burgenländische Bäuerin die Käuferin ihrer Kaiserlinge aufforderte, den Pilzen die Huthaut abzuziehen und diese an Stelle von Safran zum Färben von Suppen zu verwenden.

Zum Schlusse sei bemerkt, daß ich wiederholt Kaiserlinge gesehen habe, deren Hutfarbe genau der Abbildung des nackthütigen Pilzes auf den Michaelschen Tafeln entsprochen hat, so daß das Urteil Herrmanns (Welche Pilze sind eßbar? Nr. 1): „Hutfarbe zu blaß“, als nicht zutreffend bezeichnet werden muß.

Zusatz der Schriftl.: Es ist nicht einzusehen, warum die Möglichkeit des Zurückbleibens von Volvaresten auf dem Hute ganz bestritten werden soll. Nur werden die Volvaresten auf dem Hut entsprechend der festeren Konsistenz der Hülle noch seltener sein als beim grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Krombholz bildet auf Tafel 8 Fig. 7, 8, 11 deutliche Hüllreste ab. Im Text sagt er: „... wobei der Hut zuweilen von der Eyhülle einige größere oder kleinere Fragmente mitnimmt und auf sich behält.“ Auch Hubers mykologischer Landsmann Trattinnick schreibt 1809: „... der dottergelbe Hut drängt sich hervor, woran auch zuweilen, weil er in der Jugend etwas klebricht ist, bald mehr bald weniger Stückchen von dieser Haut kleben bleiben, wie dieses bei dem Fliegenschwamme viel öfter der Fall ist, und diese weißen Läppchen verzieren ihn auf eine ganz eigene Weise...“

Am leichtesten möchte aber der Kaiserling mit dem gemeinen Fliegenschwamme verwechselt werden; besonders wenn, wie es öfters geschieht, auf der Oberfläche des Hutes häutige Läppchen, als Überbleibsel der abgerissenen Wulsthaut, hängen bleiben, und sie wie jenen seinen unächten Bruder mit getäfeltem Schmuckwerk verzieren.“

Auch die Standortsangaben dieser Autoren werden hier Interesse finden. Krombholz sagt: „Auch in den Rheingegenden und im übrigen Deutschland erscheint er... Gleditsch fand ihn auch hier und da in der Lausitz, der Mark und im angränzenden Polen.“ Trattinnick sagt darüber: „Auf den Marktplätzen Wiens habe ich ihn noch niemals getroffen. Dennoch fand ich ihn sowohl in der Nähe als anderwärts. Vorzüglich schön und ansehnlich traf ich ihn in den Gehölzen des K. K. Lustschlosses Schönbrunn. In den Gebirgslabyrinthen zwischen Weidling und Mauerbach ist er eben nicht seltsam. In Mähren, Ungarn und an den Küsten des Adriatischen Meeres wird er häufig gesammelt und genossen.“

Im Hinblick auf Hubers Angaben ist auch folgende von Trattinnick geschilderte Epidose sehr ergötzlich:

„Der Kaiserling gilbt die Gerichte so stark, daß man eine große Quantität Safran anwenden müßte, um eine gleiche Wirkung hervorzubringen.“

Clusius erzählt uns 1601 nach seiner eigenen naiven Weise, er habe eines Tages bey einem ungarischen Magnaten, Namens Balthasar von Batthyan, auf dessen wohlbefestigtem Schlosse Nehmet-Wywar ge-

speiset, als wohin er alljährlich einige Mahle durch ein eigenes Schiff von Wien zur Tafel sey abgeholt worden. Da nun die Kaiserlinge in ihrer Brühe aufgetragen wurden, er aber vordem noch niemahls sie gespeiset hatte: so konnte er sich nicht enthalten, den edlen Gastfreund in französischer Sprache anzureden, und ihm seine Verwunderung zu bezeugen, daß man dieses Gericht so gar sehr mit Safran gewürzt habe. Allein der edle Wirth wandte sich zu seinen übrigen Gästen, und sagte: Meister Clusius hat sich geschnitten! Die ganze Gesellschaft erhob ein lautes Gelächter; denn es war Allen sehr wohl bekannt, wie emsig er bereits die Schwämme im Walde untersucht hatte. Und hier bey der Tafel waren doch sie seine Meister!“

Kallenbach.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Einige Erfahrungen über die Zubereitung von Pilzen.

Die Kenntnis von der richtigen Zubereitung der eßbaren Pilze ist für jeden Pilzfreund wichtig. Am flachen Lande und im Gebirge gibt es noch viele Gegenden, in denen die Pilze ganz unbeachtet bleiben, was weit weniger geschehen würde, wenn die Bewohner durch gute Zubereitung von Pilzen mehr Abwechslung in die oft sehr eintönige Kost zu bringen verständen. Sehr viele Menschen werden überhaupt erst durch den Weg über den Magen mit den Pilzen bekannt und es ist daher wichtig, auch dieser Seite der Kenntnisse von den Pilzen die gebührende Beachtung zu schenken. Aus diesen Gründen hat der Verein der Pilzfreunde in Graz seine Monatsversammlung im Dezember d. J. einer allgemeinen Aussprache über diesen Gegenstand gewidmet. Bei dieser Gelegenheit wurden von den vielen anwesenden Hausfrauen manche wenig bekannte Erfahrungen mitgeteilt, deren Bekanntgabe mir zum Nutzen der Allgemeinheit wertvoll zu sein scheint. Ich möchte daher hier dasjenige mitteilen, was in der Versammlung als neu oder wenig bekannt bezeichnet worden ist.

Zur Vorbereitung der Pilze wurde das Schneiden mit einem Gurkenhobel empfohlen. Es hat den Vorteil, daß es sehr schnell geht und die Stücke sehr dünn und gleichmäßig ausfallen, was für die folgende Zubereitung förderlich ist. Vom üblichen Dünsten in Fett wurde abgeraten, da viele Pilze dadurch hart werden. Beim Dünsten im eigenen Wasser ohne Fett werden sie viel weicher. Bei Eierlingen (*Cantharellus*) wurde die Erfahrung gemacht, daß sie beim Dünsten zähe werden, wenn man sie vor der Zubereitung salzt, dagegen weich bleiben, wenn man es nachträglich tut. Eine Erfahrung darüber, ob dies auch bei anderen Pilzen zutrifft, lag nicht vor und es ist jedenfalls zu empfehlen, Versuche darüber zu machen. Wahrscheinlich werden sich die meisten

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1926

Band/Volume: [5_1926](#)

Autor(en)/Author(s): Huber Heinrich

Artikel/Article: [Amanita caesarea Scop. \(Kaiserling\) im Rosaliengebirge 189-192](#)