



Ziegelroter Ribpilz; sehr giftig.



Semmelpilz.



Fliegenpilz; giftig.



Echter Reizker.



Schirmpilz.



Hallimasch.

Hallenbach.

dann meist violett durchgefärbtes Hutfleisch, kompaktere festere Haltung und deutlich kremgelbe Lamellen und Sporen. Olivgrüne, dabei filzige vesca-Formen scheinen recht selten zu sein, sind blasser, sehr fest mit reinweißen nicht retikulierten Sporen. Die *Singersche* heterophylla ist mir nicht bekannt, sie soll aber gelbgrün, glatthäutig und rein weißsporig sein. Die englische mitis, falls sie von *Rickens* olivascens wirklich verschieden ist, hat mit meiner furcata das graubraune Fleisch gemeinsam, aber hellgrüngelbe Farben, eine abziehbare „kaum filzige“ Oberhaut. Eine Verwechslung mit virescens kommt wegen der fehlenden Hautschuppen kaum in Betracht, obgleich beide Arten vielleicht verwandtschaftlich sich recht nahestehen.

Ich möchte wünschen und hoffen, daß meine Beschreibung dazu beiträgt, den Gabeltäubling auch anderwärts aufzustöbern und dadurch in seiner Variationsbreite sicher abzugrenzen.

Erklärung zu Bunttafel 11.

Oben links: Ziegelroter Rißpilz (*Inocybe lateraria* Ricken, *Patouillardii* Bres.).

Dieser gefährliche Giftpilz ist noch sehr wenig bekannt, trotzdem er schon eine Reihe von Menschenleben zum Opfer gefordert hat. Da der Pilz fast rein weiß aus dem Boden kommt, wurde er leichtsinnigerweise mit dem Edelpilz (Champignon) verwechselt. Unser Pilz erreicht jedoch nie die Größe des bekannten Champignon (Z. f. P. 1929, H. 7, T. 10, links oben). Prof. Dr. Raebiger verweist mit Recht darauf, daß auch Verwechslungen des Mai-Ritterlings mit dem Rißpilz möglich sind, denn auch der letztere erscheint schon früh, oft bereits im Juni, hält aber bis zum Herbst aus. Unterscheidend sind jedoch schon die auffallenden Gerüche beider Arten. Der ziegelrote Rißpilz trägt seinen Namen nach dem Einreißen des Hutrandes. Der Pilz bekommt im Alter eine mehr oder weniger ziegelrote Färbung, die sich auch beim Nachhausebringen und beim Liegen einstellt. Sein gefasertes Hut erreicht ungefähr 7 cm Durchmesser. Der ziegelrote Rißpilz, der im Sommer an grasigen Waldrändern, in Parkanlagen und ähnlichen Standorten truppweise vorkommt, hat, besonders im Alter, einen auffallend starken und fast unangenehmen Geruch, der allerdings schwer zu charakterisieren oder mit einem anderen Geruch vergleichbar ist. Ein ausführlicher Bericht über diesen Giftpilz findet sich im Pilz- und Kräuterfreund, 3. Jahrgang, 1919, H. 1, S. 5 ff. (Ert Soehner-München, weinroter Rißpilz.)

Oben rechts: Semmel-Stachelpilz.

Dieser bekannte Speisepilz kann nicht mit einer anderen Art verwechselt werden. Eine gewisse Ähnlichkeit zeigt er mit dem Semmel-Porling, der jedoch Löcher auf der Hutunterseite trägt.

Im Alter wird der Semmel-Stacheling zäh und bitter, weshalb man nur jüngere Pilze zum Genuß sammelt. Man vergleiche hierzu die Notiz von Schulrat Brock in Z. f. P., 1929, H. 5, S. 78.

Mitte links: Fliegenpilz, roter Knollenblätterschwamm (*Amanita muscaria*).

Dieser bekannteste Giftpilz ist ein Schmuck unserer Wälder. Seinen Namen trägt er wegen der früheren Verwendung als Fliegenbekämpfungsmittel. Die weißen Blätter, der später zum Ring werdende Schleier und der Stielknollen mit den gürtelartig angeordneten Hüllresten charakterisieren den Fliegenpilz als einen echten Knollenblätterschwamm. Ausgebleichte Formen dieses Pilzes erkennt man sofort an der sattgelben Hutfleischfarbe dicht unter der abgezogenen Hutoberhaut. Eine Verwechslung mit dem eßbaren und seltenen Kaiserling kann niemals stattfinden, wenn man auf dessen zitronengelben Stiel und seine ebenfalls auffallend gelbgefärbten Blätter achtet. Charakteristisch für den Kaiserling ist auch die lappige Scheidenhülle am Knollen des Stielgrundes, welche diesen Pilz in die gleiche Gruppe mit dem grünen Wulstling stellt. Die Festlegung des Verbreitungsgebietes vom Kaiserling in Deutschland bedarf noch fleißiger Mitarbeit. Ein sehr wertvoller Anfang hierzu wurde von Oberlehrer Kunz, Ludwigshafen, gemacht (Pilz- und Kräuterfreund, 4. Jahrgang, 1921, H. 12, S. 275 ff.).

Mitte rechts: echter Reizker (*Lactarius deliciosus*).

Dieser bekannte Speisepilz kann durch seine ziegel- bis orange-rote Milch und seine grünen Druckstellen — eine Färbung, die er auch im Alter erhält — nicht verkannt werden. Nur bei großem Leichtsinne kann der falsche Reizker mit dem echten Reizker verwechselt werden, da jener sofort an dem bärtigen Hutrand und an der sehr scharf schmeckenden weißen Milch zu erkennen ist. Eine Verwechslung von *Lactarius deliciosus* wäre höchstens mit *sanguifluus* möglich, der dem echten Reizker sehr ähnlich und ebenfalls eßbar ist. *Lactarius sanguifluus*, der Blutmilchling, soll blutrote Milch und einen festeren Stiel besitzen. Wenn man jedoch in Bresadolas *Iconographia* die Tafeln 373 und 374 betrachtet, weiß man wirklich nicht, ob man es hier mit zwei guten Arten zu tun hat. Aus diesem Grunde ist auch in der Literatur schon behauptet worden, beide seien nur Formen einer und derselben Art. Davon und über die charakteristischen Unterscheidungsmerkmale spricht Bresadola leider nicht. Auch bei Konrad und Maublanc scheint mir die unterscheidende Charakterisierung nicht genügend begründet zu sein: „Eine schöne Art, die gut und sicher charakterisiert ist durch ihre weinrote Milch, die nicht orangerot gefärbt ist wie bei *Lactarius deliciosus*. Sie färbt den Urin nicht

rot wie bei dem letzteren.“ Vielleicht helfen unsere Leser bei der Weiterbeobachtung und Klärung. Der echte Reizker wächst im Nadelwald, gern unter Fichten und Kiefern. Der ähnliche Blutreizker soll besonders auf Kalkboden unter Wacholderbüschen anzutreffen sein. Leider wird der echte Reizker sehr stark von Maden heimgesucht.

Für die Milchlinge soll die gleiche Regel gelten wie für die Täublinge: alle Arten sollen unschädlich sein, sofern ihr Fleisch oder ihre Milch nicht unangenehm schmecken oder beißen. Meines Ermessens müßte man mit solchen allgemeinen Regeln aber äußerst vorsichtig sein. Denn wie kann man über die genießbarkeit solche allgemeinen Werturteile abgeben, solange die Wissenschaft in derart schwierigen Gattungen noch nicht einmal über die Artbegrenzung im Klaren ist.

Unten links: großer Schirmpilz, Parasol (*Lepiota procera*).

Dieser herrliche Pilz ist besonders in Nadelwäldern eine bekannte Erscheinung. Ausgewachsene Riesen-Parasole können fast $\frac{1}{2}$ m hoch werden. Zum Genuß ist der Schirmpilz aber nur im Jugendzustand zu empfehlen, wenn die Hüte noch wie Paukenschlegel geschlossen sind. Im Alter werden die Stiele holzig und zäh. Trotzdem der Stielgrund meist knollig angeschwollen ist, braucht eine Verwechslung mit dem gefürchteten Knollenblättermilchpilz nicht befürchtet zu werden; denn dem Parasol fehlen am Stielknollen jegliche Hüllreste, wie sie bei den Knollenblättermilchpilzen charakteristisch sind. Der Anfänger in der Pilzkunde sei darauf verwiesen, daß es bei uns nicht nur einen Schirmpilz gibt, sondern viele Schirmpilzarten; Ricken zählt deren 42 Arten auf.

Unten rechts Hallimasch (*Clitocybe mellea*).

Der Hallimasch ist im Herbst an Baumstümpfen waschkorbweise einzutragen. Trotzdem er in frischem Zustande außerordentlich herb und zusammenziehend schmeckt, ist er ein sehr empfehlenswerter Speisepilz. Zu erwähnen ist, daß der Hallimasch ein sehr gefährlicher Schädling und Baumzerstörer werden kann. Man vergleiche Z. f. P. 1929, H. 2, S. 17/18, Tafel 2. Die schwärzlichen Myzelstränge, Rhizomorphen, überziehen zwischen Rinde und Holz die befallenen Baumstämme in auffallender Weise. Nach Molisch entwickeln die Rhizomorphen und das Myzel Licht, weshalb der Hallimasch zu den Leuchtpilzen zu zählen ist. Als erstem war es Brefeld gelungen, im künstlichen Laboratoriumsversuch den Hallimasch von der Spore bis zur Entwicklung der Rhizomorpha zu züchten. Molisch hat im Jahr 1900 im Erlenmeyerkolben auf nassem Brot die Kultur bis zur Fruchtkörperbildung durchgeführt.

dann meist violett durchgefärbtes Hutfleisch, kompaktere festere Haltung und deutlich kremgelbe Lamellen und Sporen. Olivgrüne, dabei filzige vesca-Formen scheinen recht selten zu sein, sind blasser, sehr fest mit reinweißen nicht retikulierten Sporen. Die *Singersche* heterophylla ist mir nicht bekannt, sie soll aber gelbgrün, glatthäutig und rein weißsporig sein. Die englische mitis, falls sie von *Rickens* olivascens wirklich verschieden ist, hat mit meiner furcata das graubraune Fleisch gemeinsam, aber hellgrüngelbe Farben, eine abziehbare „kaum filzige“ Oberhaut. Eine Verwechslung mit virescens kommt wegen der fehlenden Hautschuppen kaum in Betracht, obgleich beide Arten vielleicht verwandtschaftlich sich recht nahestehen.

Ich möchte wünschen und hoffen, daß meine Beschreibung dazu beiträgt, den Gabeltäubling auch anderwärts aufzustöbern und dadurch in seiner Variationsbreite sicher abzugrenzen.

Erklärung zu Bunttafel 11.

Oben links: Ziegelroter Rißpilz (*Inocybe lateraria* Ricken, *Patouillardii* Bres.).

Dieser gefährliche Giftpilz ist noch sehr wenig bekannt, trotzdem er schon eine Reihe von Menschenleben zum Opfer gefordert hat. Da der Pilz fast rein weiß aus dem Boden kommt, wurde er leichtsinnigerweise mit dem Edelpilz (*Champignon*) verwechselt. Unser Pilz erreicht jedoch nie die Größe des bekannten *Champignon* (Z. f. P. 1929, H. 7, T. 10, links oben). Prof. Dr. Raebiger verweist mit Recht darauf, daß auch Verwechslungen des Mai-Ritterlings mit dem Rißpilz möglich sind, denn auch der letztere erscheint schon früh, oft bereits im Juni, hält aber bis zum Herbst aus. Unterscheidend sind jedoch schon die auffallenden Gerüche beider Arten. Der ziegelrote Rißpilz trägt seinen Namen nach dem Einreißen des Hutrandes. Der Pilz bekommt im Alter eine mehr oder weniger ziegelrote Färbung, die sich auch beim Nachhausebringen und beim Liegen einstellt. Sein gefasertes Hut erreicht ungefähr 7 cm Durchmesser. Der ziegelrote Rißpilz, der im Sommer an grasigen Waldrändern, in Parkanlagen und ähnlichen Standorten truppweise vorkommt, hat, besonders im Alter, einen auffallend starken und fast unangenehmen Geruch, der allerdings schwer zu charakterisieren oder mit einem anderen Geruch vergleichbar ist. Ein ausführlicher Bericht über diesen Giftpilz findet sich im Pilz- und Kräuterfreund, 3. Jahrgang, 1919, H. 1, S. 5 ff. (Ert Soehner-München, weinroter Rißpilz.)

Oben rechts: Semmel-Stachelpilz.

Dieser bekannte Speisepilz kann nicht mit einer anderen Art verwechselt werden. Eine gewisse Ähnlichkeit zeigt er mit dem Semmel-Porling, der jedoch Löcher auf der Hutunterseite trägt.

Im Alter wird der Semmel-Stacheling zäh und bitter, weshalb man nur jüngere Pilze zum Genuß sammelt. Man vergleiche hierzu die Notiz von Schulrat Brock in Z. f. P., 1929, H. 5, S. 78.

Mitte links: Fliegenpilz, roter Knollenblätterschwamm (*Amanita muscaria*).

Dieser bekannteste Giftpilz ist ein Schmuck unserer Wälder. Seinen Namen trägt er wegen der früheren Verwendung als Fliegenbekämpfungsmittel. Die weißen Blätter, der später zum Ring werdende Schleier und der Stielknollen mit den gürtelartig angeordneten Hüllresten charakterisieren den Fliegenpilz als einen echten Knollenblätterschwamm. Ausgebleichte Formen dieses Pilzes erkennt man sofort an der sattgelben Hutfleischfarbe dicht unter der abgezogenen Hutoberhaut. Eine Verwechslung mit dem eßbaren und seltenen Kaiserling kann niemals stattfinden, wenn man auf dessen zitronengelben Stiel und seine ebenfalls auffallend gelbgefärbten Blätter achtet. Charakteristisch für den Kaiserling ist auch die lappige Scheidenhülle am Knollen des Stielgrundes, welche diesen Pilz in die gleiche Gruppe mit dem grünen Wulstling stellt. Die Festlegung des Verbreitungsgebietes vom Kaiserling in Deutschland bedarf noch fleißiger Mitarbeit. Ein sehr wertvoller Anfang hierzu wurde von Oberlehrer Kunz, Ludwigshafen, gemacht (Pilz- und Kräuterfreund, 4. Jahrgang, 1921, H. 12, S. 275 ff.).

Mitte rechts: echter Reizker (*Lactarius deliciosus*).

Dieser bekannte Speisepilz kann durch seine ziegel- bis orange-rote Milch und seine grünen Druckstellen — eine Färbung, die er auch im Alter erhält — nicht verkannt werden. Nur bei großem Leichtsinne kann der falsche Reizker mit dem echten Reizker verwechselt werden, da jener sofort an dem bärtigen Hutrand und an der sehr scharf schmeckenden weißen Milch zu erkennen ist. Eine Verwechslung von *Lactarius deliciosus* wäre höchstens mit *sanguifluus* möglich, der dem echten Reizker sehr ähnlich und ebenfalls eßbar ist. *Lactarius sanguifluus*, der Blutmilchling, soll blutrote Milch und einen festeren Stiel besitzen. Wenn man jedoch in Bresadolas *Iconographia* die Tafeln 373 und 374 betrachtet, weiß man wirklich nicht, ob man es hier mit zwei guten Arten zu tun hat. Aus diesem Grunde ist auch in der Literatur schon behauptet worden, beide seien nur Formen einer und derselben Art. Davon und über die charakteristischen Unterscheidungsmerkmale spricht Bresadola leider nicht. Auch bei Konrad und Maublanc scheint mir die unterscheidende Charakterisierung nicht genügend begründet zu sein: „Eine schöne Art, die gut und sicher charakterisiert ist durch ihre weinrote Milch, die nicht orangerot gefärbt ist wie bei *Lactarius deliciosus*. Sie färbt den Urin nicht

rot wie bei dem letzteren.“ Vielleicht helfen unsere Leser bei der Weiterbeobachtung und Klärung. Der echte Reizker wächst im Nadelwald, gern unter Fichten und Kiefern. Der ähnliche Blutreizker soll besonders auf Kalkboden unter Wacholderbüschen anzutreffen sein. Leider wird der echte Reizker sehr stark von Maden heimgesucht.

Für die Milchlinge soll die gleiche Regel gelten wie für die Täublinge: alle Arten sollen unschädlich sein, sofern ihr Fleisch oder ihre Milch nicht unangenehm schmecken oder beißen. Meines Ermessens müßte man mit solchen allgemeinen Regeln aber äußerst vorsichtig sein. Denn wie kann man über die genießbarkeit solche allgemeinen Werturteile abgeben, solange die Wissenschaft in derart schwierigen Gattungen noch nicht einmal über die Artbegrenzung im Klaren ist.

Unten links: großer Schirmpilz, Parasol (*Lepiota procera*).

Dieser herrliche Pilz ist besonders in Nadelwäldern eine bekannte Erscheinung. Ausgewachsene Riesen-Parasole können fast $\frac{1}{2}$ m hoch werden. Zum Genuß ist der Schirmpilz aber nur im Jugendzustand zu empfehlen, wenn die Hüte noch wie Paukenschlegel geschlossen sind. Im Alter werden die Stiele holzig und zäh. Trotzdem der Stielgrund meist knollig angeschwollen ist, braucht eine Verwechslung mit dem gefürchteten Knollenblätterpilz nicht befürchtet zu werden; denn dem Parasol fehlen am Stielknollen jegliche Hüllreste, wie sie bei den Knollenblätterpilzen charakteristisch sind. Der Anfänger in der Pilzkunde sei darauf verwiesen, daß es bei uns nicht nur einen Schirmpilz gibt, sondern viele Schirmpilzarten; Ricken zählt deren 42 Arten auf.

Unten rechts Hallimasch (*Clitocybe mellea*).

Der Hallimasch ist im Herbst an Baumstümpfen waschkorbweise einzutragen. Trotzdem er in frischem Zustande außerordentlich herb und zusammenziehend schmeckt, ist er ein sehr empfehlenswerter Speisepilz. Zu erwähnen ist, daß der Hallimasch ein sehr gefährlicher Schädling und Baumzerstörer werden kann. Man vergleiche Z. f. P. 1929, H. 2, S. 17/18, Tafel 2. Die schwärzlichen Myzelstränge, Rhizomorphen, überziehen zwischen Rinde und Holz die befallenen Baumstämme in auffallender Weise. Nach Molisch entwickeln die Rhizomorphen und das Myzel Licht, weshalb der Hallimasch zu den Leuchtpilzen zu zählen ist. Als erstem war es Brefeld gelungen, im künstlichen Laboratoriumsversuch den Hallimasch von der Spore bis zur Entwicklung der Rhizomorpha zu züchten. Molisch hat im Jahr 1900 im Erlenmeyerkolben auf nassem Brot die Kultur bis zur Fruchtkörperbildung durchgeführt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1929

Band/Volume: [8_1929](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Erklärung zu Bunttafel 11 120-122](#)