

Clitocybe fragrans (Sow.) Qué. : Wohlriechender Trichterling oder Scheibenförmiger Anistrichterling [Fortsetzung]

Autor(en): **Nüesch, Emil**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de
mycologie**

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933517>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Clitocybe fragrans (Sow.) Quélet. Wohlriechender Trichterling oder Scheibenförmiger Anistrichterling.

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

(Fortsetzung)

Die Sporen messen nach meinen in verschiedenen Jahren an Exemplaren verschiedener Standorte vorgenommenen Untersuchungen $6-7,5/4-5$, $6-7,5/4-5$, $6-8/4,5-5$, $6-7,5/3-4,5$, $6-7/3-4$, $7-8/3,5-4,5$, $7-8/4-5$, $6-7,5/3-4,5$, $6-7,5/3,5-5$, $6-7,5/4-5$, $6-7,5/4-5$, $6-7,5/3-4,5$, $6-8/3-5$, $6-7/3-3,5$, $6-7,5/3-4,5$, $6-7,5/4,5-5$, $6-7,5/4-5$, $7-8/3-4,5$, $7-8/4-5$, $6-7,5/4,5-5$, $6-7,5/3-4,5$, $6-8/3-5 \mu$.

Die Sporenmasse betragen nach den mir in verdankenswerter Weise schriftlich mitgeteilten Untersuchungen von Bresadola in Trient $6/2-2,5 \mu$, Martin in Genf $7-8/4 \mu$.

Der Literatur entnehme ich folgende Sporenmassangaben:

W. G. Smith (in Stevenson, Brit. Fungi I. Band pag. 93 $6/4 \mu$)

Britzelmayr (Hym. aus Südbayern VI. Teil pag. 13) $7-8/3-4 \mu$

Schroeter (Cohns Krypt. Flora v. Schlesien III. Band pag. 649 $6-7,5/3-4 \mu$)

Saccardo (Syll. Fung. V. Band pag. 188 und Flora Ital. Crypt. I. Band Hymeniales pag. 203) $6-7/3-4 \mu$

Ricken (Die Blätterpilze pag. 380) $6-7/3-4 \mu$

Quélet, der im Enchiridion Fung. pag. 24 und 25 fragrans Sow. und suaveolens Schum. noch als gesonderte Arten aufführte, identifiziert die beiden in der Flora mycol. de la France pag. 240. Bigeard und Guillemain (Flore des Champignons I. Band pag. 107/108), ebenso Costantin und Dufour (Nouvelle Flore des Champignons Nr. 197 und Register pag. 238) folgten diesem Beispiele. Der Verquickung der beiden Arten (oder Formen derselben Art!) ist die unzutreffende Deklaration der Abbildungen Cooke Taf. 124, Migula Taf. 123 E, Sicard Fig. 51 zuzuschreiben.

Es sei noch auf folgende Beschreibungen der selbständigen Art fragrans hingewiesen: Fries, Systema mycol. I. Band pag. 171, Epicrisis syst. mycol. pag. 78, Hymenomyc. Europ. pag. 105, Schumacher, Enumeratio Plant. II. Band pag. 277, Persoon, Mycol. Europ. III. Band pag. 107, Paulet, Traité des Champignons II. Band pag. 223, Paulet-Léveillé, Iconographie des Champignons pag. 56, Secretan, Mycogr. suisse II. Band Nr. 1012, Berkeley, Outlines of brit. Fung. pag. 112, Hennings in Engler und Prantl, die natürl. Pflanzenfamilien I. Teil Abteil. 1** pag. 266, Stevenson, British Fungi I. Band pag. 93, Barla, Les Champignons des Alpes marit. pag. 78, Saccardo, Sylloge Fung. V. Band pag. 188 und Flora Ital. Cryptog. I. Band Hymeniales pag. 203, Ricken, die Blätterpilze pag. 380.

Gillet (Les Champignons qui croissent en France pag. 145 und 167), der fragrans und suaveolens ebenfalls aus eigener Anschauung kennt, hält die beiden Arten auch auseinander und beschreibt sie zutreffend. Er unterscheidet eine Clit. fragrans *Var. grata* mit mehr oder weniger *fleischfarbig getönt grauem* Hute.

Man beachte die Unterschiede der anisartig riechenden Trichterlinge: Clit. suaveolens Schum. besitzt einen *genabelten, dickeren*, im Alter *fast trichterförmigen* Hut und *dunklere* Lamellen. Clit. obsoleta Batsch hat einen besonders im trockenen Zustande mehr *falben* Hut, *angewachsene*, bisweilen *fast abgerundet* angewachsene Lamellen und einen zuoberst *bereiften*, an der Basis oft *filzig-zottigen*, im übrigen *seidig-faserigen*, im Alter *längs-rissigen* Stiel und einen schwächeren Geruch. Clit. subalutacea Batsch kenn-

zeichnet sich durch den durchaus *fleischigen*, d. h. *dickeren*, ledergelblichen Hut, den *leder gelblichen*, erst *vollen*, im Alter *ausgestopften* Stiel und mehr *rundliche*, *kleinere* Sporen von $3-6/3-4 \mu$ Grösse. Clit. virens Scop. (= odora Bull.) besitzt einen *fleischigen*, d. h. *bedeutend dickeren*, *nicht* hygrophanen, stets *glattrandigen*, *grünen* oder *grünlichen* Hut, einen

kräftigeren Stiel und *grössere* Basidien: $24-33/6-9 \mu$.

Clit. angustissima Lasch ist fast geruchlos. Der schwache Geruch erinnert weder an Anis noch an Cumarin; die Lamellen sind *schmäler*, 2—3, höchstens 4 mm breit und stehen *sehr dicht*; die Sporen sind *bedeutend kleiner* $3-4/2-3 \mu$.

Unsere Speisepilze.

Von H. W. Zaugg.

Schon vor dem Kriege hörte man so oft die Klage, wie die Lebenshaltung teuer geworden sei. Man erinnerte sich noch der Zeit, wo ein Ei für 5 Rp., der Liter Milch zu 15 Rp., das Kilogramm Brot zu 25 Rp., und so weiter gekauft werden konnte und sehnte sich zurück nach der „*guten, alten Zeit*“. Die vorher vereinzelt Stimmen, Pilze als Nahrungsmittel beizuziehen, fanden bessern Anklang und vermehrten sich. Da und dort traten Befürworter des Pilzkonsums auf, die nicht mehr mit mitleidigem Lächeln angehört wurden, sondern bald zahlreiche Anhänger fanden. Das war noch Friedenszeit. Da kam der Krieg. Unsere Truppen wurden aufgeboten und zum Schutz des Vaterlandes an die Grenzen gestellt. Niemand wusste was nun folgen und wie sich unser Schicksal gestalten werde. Unsinnige Gerüchte über mangelnde Lebensmittel tauchten auf und veranlassten einen grossen Teil der Bevölkerung, in kopf- und sinnloser Weise grosse Vorräte an Lebensmitteln anzukaufen. Es war der Anfang einer neuen, unerhörten Teurung. Als dann später die Rationierung der Lebensmittel erfolgte, dämmerte den Leuten doch allgemach die Erkenntnis auf, die Pilze könnten in der Ernährungsfrage eine wichtigere Rolle spielen, als ihnen bisher eingeräumt wurde. Es war ein leichtes, weite Volkskreise für den Pilzkonsum zu gewinnen und den bestehenden Vereinen für Pilzkunde neue Mitglieder zuzuführen. Wenn nur Nahrungsmittel in Aussicht standen und das Schreckgespenst des Hungers verscheuchten. Bald genug zeigte es sich aber, dass viele oberflächliche Elemente

den Weg in unsere Reihen gefunden hatten, denen ein bisschen Studium nicht behagte und die glaubten, mit der Mitgliedschaft den Vorteil errungen zu haben, Pilze gratis ins Haus geliefert zu bekommen. Nachdem sich diese Voraussetzung nicht bewährte, fielen sie wieder ab. Es waren Eintagsfliegen. Es muss jedoch in Betracht gezogen werden, dass dem allgemeinen Pilzgenuss im Volke manche Hindernisse entgegen stehen. In erster Linie ist es die mangelnde Kenntnis der essbaren Pilze. Auch wird die Zahl der Speisepilze allgemein *bedeutend unterschätzt* und die *richtige Zubereitung verkannt*. Wie viele Leute glauben, nur durch Zugabe einer Menge Gewürze und allerhand Zutaten seien die Pilze genussfähig zu machen. Sie haben keine Ahnung, dass ein wirklich gutes Pilzgericht fast gar keiner Zutaten bedarf, oder doch nicht mehr als bei Gemüsearten überhaupt. Man braucht übrigens nur ein gutes Pilzkochbuch zu kaufen, oder die in unserer Zeitschrift bekannt gegebenen Kochrezepte zu beachten, um die Richtigkeit dieser Ausführung einzusehen.

Da das Pilzstudium bei der Grosszahl unserer Mitglieder eigentlich eine Magenfrage bildet, taucht öfters die Frage auf, wie viele essbaren Pilze es denn eigentlich gebe. Diese Frage zu beantworten ist nicht so leicht, wie man annehmen könnte. Wenn die Pilzforschung in den letzten Jahren auch gewaltige Fortschritte gemacht hat, und sich viele bisher als giftig oder giftverdächtig gehaltene Arten als Speisepilze qualifiziert haben, so ist diese Frage noch keineswegs restlos gelöst. Herr Oberlehrer Herrmann in