

Der Schopf- und Faltentintling : *Coprinus comátus* Fl. Dan. und *atramentárius* Bull.

Autor(en): **Süss, W.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933535>

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.

S' gab viele Sorten da zum Studieren
Auch Pilzgerichte konnt' man probieren
War besser als manches Fleischgericht
Wie gesagt: «Prächtig wie ein Gedicht».
S' waren viele da, um sie zu schauen
Männer, Knaben, Mädchen und Frauen
Und hoffe, dass bei alt und jung
In Erinnerung bleibt unsre Ausstellung!

Louise Fink-Dieckmann.

Der Schopf- und Faltentintling. *Coprinus comátus* Fl. Dan. und *atramentárius* Bull.

Von W. Süß.

Wenn wir die Hefte unserer Zeitschrift für Pilzkunde durchblättern, so sehen wir, dass die Gattung der Tintlinge = *Coprinus* bis anhin ziemlich stiefmütterlich weggekommen ist. Wenige Gattungen bieten aber dem Anfänger in der Pilzkunde zur Erlernung so geringe Mühe, wie gerade diese. Man muss sich nur die Tatsache merken, dass Hut und Lamellen der Vertreter der echten Tintlinge die besondere Eigentümlichkeit besitzen, nach und nach in eine *tintenartige Brühe zu zerfließen*. Wer auf dieses charakteristische Merkmal achtet, wird bald einmal die Gattung als solche erkennen, da an ihren Standorten meistens schon Exemplare vorhanden sind, die durch ihr Alter in das tintenartige Stadium eingetreten sind.

Es ist ferner auf den glücklichen Umstand hinzuweisen, dass diese Gattung keine giftigen Arten enthält und man sich die gute Regel merken kann: „*Alle Tintlinge mit noch weissen Lamellen sind essbar!*“

Die grösseren Arten verwende man als Gemüse, die kleineren eignen sich mehr zu Suppeneinlagen. Bei Exemplaren deren Lamellen erst beginnen in das Stadium des Dunkelwerdens und nachheriges Zerfließen einzutreten, lässt sich auch der noch restliche weisse Teil in der Küche verwenden.

Man verwendet die ganzen Pilze und hat sie demnach nur gut zu reinigen, ein wenig abzuspülen, zu zerkleinern und dann in Butter mit viel Grünem unter Zusatz von etwas Salz und Pfeffer (nach Belieben auch Maggi), im eigenen Saft zirka $\frac{1}{4}$ Stunde zu dünsten. So zubereitet geben die Tintlinge eines der besten Pilz-

gerichte ab; nicht zu vergessen ist aber die Notwendigkeit, die gefundenen Pilze am gleichen Tage zuzubereiten, ansonst am folgenden Morgen, namentlich bei nasser Witterung, schon eher Tinte als Pilze vorhanden wäre.

Von den zirka 30 Arten geniessbarer Tintlinge sind es namentlich 2 Arten, die verdienen in den Speisezettel der vorzüglichen Speisepilze aufgenommen zu werden. Es sind dies der Schopf- und Faltentintling. Viele andere Arten sind entweder zu klein oder zerfließen zu rasch. Viele kommen auch direkt auf Mist oder Kot vor und sind daher für «zivilisierte Europäer» unappetitlich. Der Schopf- und Faltentintling bevorzugt jedoch einen fetten *Boden* und findet sich an dungreichen Stellen, in *Gärten*, Anlagen, auf Gras- und *Schuttplätzen*, sehr oft auch an Waldwegen. Dem einen oder andern Leser diene ich vielleicht, wenn ich die Beschreibung der beiden Arten folgen lasse.

Der Schopftintling.

Cop. comátus mit Einschluss von *clavatus-ovatus*.

Ganzer Pilz weiss.

Hut weiss, 3-5/6-10, zylindrisch-eiförmig, zuletzt glockig ausbreitend, entweder fast glatt oder schon von Anfang in schopfige Schuppen aufgelöst (woher der Name Schopftintling).

Lamellen weiss, werden entweder über rosa oder braun nach und nach schwarz,

Eiförmiger (*ovatus*) und Bescheideter (*clavatus*) sind nur Formen des Schopftintlings, da die Sporenverhältnisse übereinstimmen, ersterer hat mehr eiförmige kleinere Form und abfälligen Ring, letzterer ist ohne deutlichen Ring und hat angedrückt häutig bescheidete wurzellose Basis.

langsam tintenartig zerfliessend.

Stiel weiss, flockig haarig-schuppig oder faserig, meist mit deutlichem, schmalen, beweglichem Ring, Basis knollig, oft wurzelnd, röhrig hohl.

Fleisch weiss, mild, geruchlos, einer der besten Speisepilze, selten madig und weil an seinen Standorten sehr gesellig, ziemlich ausgiebig.

Standort an dungreichen Stellen: Anlagen, Gärten, Gras- und Schuttplätzen, öfters auch längs Waldwegen, sehr gesellig, vom August bis November. Gute Abbildungen finden sich im Michael Nr. 40, Gramberg Nr. 7 und Rothmayr Nr. 16. Man mache eine Kostprobe!

Der Faltentintling.

Coprinus atramentarius.

Haut graulich, Scheitel mehr bräun-

lich eingewachsen, fleckig schuppig, meist faltig furchig (woher Name). 3-5/5/8, eiförmig glockig, Rand zerschlitzt aufschirmend.

Lamellen blass, werden über braun schliesslich schwarz.

Stiel weiss, meist mit *typisch ringförmig knotigem Absatz* an der spindeligen wurzelnden Basis, röhrig hohl.

Fleisch weiss, mild, ganzer Pilz geht rascher als voriger in Reifezustand über und muss daher bei Verwertung sofort zubereitet werden. Sehr guter Speisepilz.

Standort an dungreichen Stellen: Wiesen, Gärten, Anlagen, auch oft an und in Waldwegen, meist in dichten Haufen. April—Oktober. Gute Abbildungen siehe Michael 132, Gramberg 8 und Rothmayr 22.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

In No. 9 der schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde wird die Frage aufgerollt, ob der blasse Ziegenbart restlos als essbarer Pilz angesehen werden dürfe. Die angeführten Fälle von Erkrankung nach dessen Genuss sprechen eher für Ausmerzung dieses Pilzes von der Liste der Speisepilze. Da die Leser der Pilzzeitung aufgefordert werden ihre Beobachtungen, diesen Pilz betreffend, bekanntzugeben, gestatte ich mir Ihnen folgendes mitzuteilen:

Seit 3 Jahren verwende ich in meinem Haushalte Pilze aller Art, ohne bisher durch deren Genuss unangenehme Folgen verspürt zu haben. Vor 2 Wochen aber brachte ich neben Traubenkorallen und goldgelbem Ziegenbart auch eine Anzahl des blassen Ziegenbartes nach Hause, alles junge, kaum der Erde entsprungene Exemplare. Da ich den blassen Ziegenbart in der Küche noch nie verwendet hatte, liess ich diesen Pilz separat kochen. Die an dem Essen beteiligten fünf Personen fanden beide Gerichte vorzüglich und ohne jeden bitteren Beigeschmack. Mit Ausnahme der Mutter, die nur von den gelben Pilzen kostete, bekamen wir alle im Laufe der Nacht heftige Krämpfe

und Leibschmerzen, die gegen den Morgen hin zu einem starken Durchfall führten, der tagsüber anhielt, unter leichtem Uebelsein. Hier steht ausser Zweifel, dass nur der Genuss des blassen Ziegenbartes zu der Verdauungsstörung Veranlassung gab. Von meiner Seite möchte ich jedem Pilsammler anraten, diesen Pilz beiseite zu lassen.

P. Raggenbass.

Pilzfunde.

Am 4. September fand ich unter einer Eiche ein prächtiges Exemplar von Satanspilz (*Bol. satanas* Lenz). Da der Pilz in unserer Gegend sehr selten ist und ich seine beiden Kollegen (*erythropus* und *luridus*) dies Jahr einige male verspeiste war der Fund für mich umso wertvoller.

Am gleichen Tage fand ich in Buchenwald den ebenfalls seltenen Kornblumenröhring (*Bol. cyanescens* Bull.) der 550 gr wog.

Ferner dürfte auch der Blutreizker (*Lact. sanguifluus* Paul.) nicht häufig sein deren ich diesen Herbst unter zwei malen 15 Stück erntete.

Was die weisse Trüffel (*Chairomyces maeandriiformis*) betrifft muss ich geste-