

# Gedanken eines Pilzlers über den Perlpilz (*A. rubescens*)

Autor(en): **Zollinger, Rob.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1938)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934734>

## **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.

1. Huthaut mit Sphärozysten: *Krombholzia duriuscula* (Schulz.) Gilb. = *leucophaea* Gilb. = *scabra* Mre. = *B. pseudoscaber* Kall.
2. Huthaut nur aus liegenden Hyphen: *K. leucophaea* im Sinne Maires und Imlers = *K. scabra* Karsten und der *scaber* der meisten Autoren.

Mir scheint die Identität von *duriusculus* Schulz. keineswegs zweifelhaft und die Neubenennung durch Kallenbach unnötig, um so mehr als der Name *B. pseudoscaber* ungültig ist, weil schon ein *B. pseudoscaber* Secr. 1833 existiert, was der Aufmerksamkeit Kallenbachs offenbar entgangen ist. Diese Secretansche Art kann ich zwar nicht sicher bestimmen; jedenfalls ist sie mit *duriuscula* nicht identisch. Dasselbe gilt für Hubers *Boletus nigrescens* non Rich.-Roze, non Pall.

An *K. duriuscula* bleibt noch zweifelhaft, ob man, innerhalb dieser Spezies, eine Birken- und eine Espen-Hainbuchenform unterscheiden kann und welchen systematischen Wert diese Formen haben.

Nach meinen Beobachtungen ist die *K. leucophaea* sens Mre. eine Kollektivspezies

oder doch eine Dach-Einheit, die man « Stirpe » oder in meinem Sinn (1926) « Formenkreis » nennen könnte, und die aus einer Reihe von Supspezies oder Mikrospezies zusammengesetzt ist, die von dem Typus der Birkenformation im geobotanischen Sinn bestimmt sind. Diese Subspezies oder Mikrospezies haben sich offenbar in gewissen Assoziationen, in denen *Betula* (als Mykorrhizenpartner) eine Rolle spielt, in jüngster Zeit herausdifferenziert und unterscheiden sich voneinander nur durch eine geringe Anzahl von Merkmalen. Es handelt sich um folgende: 1) der weisse Birkenpilz, *K. nivea*, 2) der alpine Birkenpilz der rundblättrigen Birke, 3) der gemeine Birkenpilz, 4) der rötende Birkenpilz. Der gemeine Birkenpilz ist für uns die Form, die wir am häufigsten antreffen, und die in mehrere Varietäten zu zerfallen scheint, so nach der Stielschuppenfarbe (Schuppen weisslich, schliesslich braun und Stielschuppen blassgrau, schliesslich schwarz), nach der Stielfleischfarbe (oft gelb oder blau bei der *hellschuppigen* Varietät: es ist dies *Boletus chromapes* Frost, und ich schlage vor, sie *Krombholzia scabra* var. *chromapes* (Frost) zu nennen), vielleicht auch nach der Sporenbreite.

## Gedanken eines Pilzlers über den Perlpilz (*A. rubescens*).

Von Rob. Zollinger.

Mit den nachfolgenden Zeilen möchte sich einmal einer zum Wort melden, der die Pilze nicht nur wissenschaftlich, sondern auch kulinarisch auswerten will. Neben andern Ausführungen soll damit bezweckt werden, den Lesern gute Ratschläge zu übermitteln, um dadurch in der Küche einzusparen und gleichwohl mit einem abwechslungsreichen Speisezettel aufwarten zu können.

Wir leben zwar nicht mehr im Mittelalter, wo die Schwämme voller Ekel und Abscheu gemieden und mit Hexen und Teufeln in Verbindung gebracht wurden, aber Unwissenheit und Aberglauben sind heutzutage im Volke

noch ungemein verwurzelt. Wie oft kommt es vor, dass angebliche « Pilzkenner » Pilze verschenken, oder zum Genuss empfehlen, obwohl sie von der Unschädlichkeit der Ware keineswegs überzeugt sind. In solchen Fällen muss dann wieder das Märchen vom silbernen Löffel oder ein anderer wertloser oder gar schädlicher Ratschlag aufgetischt werden.

Nun ist es aber ungemein leichtsinnig, Pilze an Liebhaber abzugeben, oder zum Genuss zu empfehlen, wenn man die in Frage kommenden Arten nicht selbst genau kennt und von ihrer Geniessbarkeit überzeugt ist. Zum mindesten sollte man nicht unterlassen, unter

Zuhilfenahme einschlägiger Literatur eine sorgfältige Prüfung vorzunehmen, wobei mitunter auch die Farbe der Sporen beachtet werden muss. Wo auch dann noch Unsicherheit herrscht, ziehe man unbedingt einen gründlich arbeitenden Sachverständigen zu Rate und lasse die Pilze von diesem auf die Essbarkeit kontrollieren.

Ein gewissenhaft schaffender Pilzbestimmer, der wie ich noch lernen muss, wird aber auch die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde benützen, wo die verschiedenen Meinungen über gewisse Pilzarten zum Ausdruck gebracht und strittige Fragen zweifellos abgeklärt werden. Ich möchte nur darauf hinweisen, wieviel über die Luridi-Gruppe unter den Röhrlingen geschrieben wurde und wieviel Lehrreiches in dieser Diskussion enthalten war.

Zu mir kommen auch verschiedentlich Pilzsammler mit gefüllten Körben und schon viele mussten mit der Hälfte ihrer Ausbeute wieder abziehen, weil ich es vorzog, wertloses und schädliches Zeug dem Misthaufen anzuvertrauen, welchen es bestens durchdünge und der Hausfrau zu drallem Gemüse verhalf. Immerhin hat mein Herz nach einer solchen Abfertigung noch nie heftiger geschlagen, aus Furcht, ich hätte die Pilze zu oberflächlich untersucht oder bestimmt. Auch den Perlpilz (*Amanita rubescens*), einer der köstlichsten Waldpilze, gab ich immer frei. Warum sollte ich nicht? Meine Familie liebt ihn so sehr. In Eigelb und Brösmeli getaucht und in heissem, brodelndem Öl in der Pfanne geschmort, ist er ein Leckerbissen. Den begeisterten und mutigen Vorkämpfern in der Pilzkunde muss ich hier meinen Dank aussprechen, weil sie es waren, die mich mit dieser « Perle des Waldes » befreundeten.

Heute stiegen in mir Zweifel auf, ob man diese prächtigen Früchte des Waldes einwandfrei geniessen oder verschenken dürfe. Nach meinen Notizen in Habersaats Pilzkalender, der mir auch über das Datum der in andern Jahren gefundenen Pilze Auskunft gibt, ersehe

ich, dass meine Vermutungen zutreffend sind. Verschiedene Wulstlinge, worunter auch der von den Mykologen oft scharf unter die Lupe genommene Perlpilz (*Amanita rubescens*) sind wahre Donner- und Gewitterpilze. Da aber ein heftiges Gewitter ausgetobt hatte und der Wald bereits einiges von dem zu vielen Wasser absorbiert haben musste, dachte ich, dass die Amaniten, diese Schmeichler, Heuchler und Mörder mit andern Freunden unter den Pilzen die düstere Bodenzelle verlassen haben könnten, um sehnsüchtig nach den Sonnenstrahlen auszulugen, die zu allem Leben verhelfen. Voller Freude eilte ich in den Sommerwald und finde Perlpilze, ihrer viele. Jubelnd kehre ich heim, um die Ausbeute ihrer Bestimmung zuzuführen. Wie das Schicksal erscheint eben der Postbote und überreicht mir Heft Nr. 7 unserer Zeitschrift für Pilzkunde. Ein rascher Blick auf den grünlichen Umschlag macht mich stutzen. Hier steht deutlich in Fettdruck: « Der Falsche Perlpilz » (*Amanita pseudorubescens*).

Sofort vertiefe ich mich in die von L. Schreier verfassten, offenbar zur Diskussion anregend sein wollenden Zeilen. Nachdem ich auch in Ulbrich Dambach's Wiedergabe der Beschreibung der beiden Amaniten *rubescens* und *pseudorubescens* gelesen hatte, begann ich zu zweifeln, ob nicht auch mir ein Missgriff unterlaufen sein könnte. Ich habe in Nadelwäldern auch schon kastanienbraune Hüte mit regelmässig angeordneten, braunen Tupfen (bis 3 mm breit) gefunden und gegessen, dunkle Hüte aber noch nie weitergegeben aus Angst, der Pantherpilz (*Amanita pantherina*) könnte mir einen Streich spielen. An den Falschen Perlpilz (*Amanita pseudorubescens*) habe ich damals allerdings nicht gedacht.

Auch zu dieser Frage ziehe ich die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde zu Rat und finde da auf Tafel I, Jahrgang 1936, in Merkmalen und Farben einwandfrei wiedergegebene Perlpilze von D. Herrfurth. Vergleiche ich nun Prof. Ulbrichs Beschreibung über die Hutfarbe, so bin ich der Auffassung, dass diese, wenn

nicht direkt zu Irrtümern, so doch zu Zweifeln führen kann, ob es der richtige oder falsche Perlpilz sei. Nehme ich schliesslich auch noch Zuflucht zum Schweizer Pilzbuch von Habersaat und beachte darin sowohl Beschreibung als Abbildung, so komme ich zu der Überzeugung, dass sowohl die Angaben in diesem Pilzbuch, als auch die Abbildungen von D. Herrfurth als einwandfrei taxiert werden können. Wer nun aber meine Ermahnungen befolgt und das Material genau studiert, wird nie eine Enttäuschung erleben, denn die Unter-

schiede zwischen dem echten Perlpilz (*Amanita rubescens*) und dem falschen (*Amanita pseudorubescens*), oder gar mit dem Pantherpilz (*Amanita pantherina*), sind zu gross.

Die Ausführungen von L. Schreier haben ihren Zweck erfüllt, wenn die Frage an Hand der vielseitigen Literatur abgeklärt wird. Zu meiner eigenen Beruhigung kann ich jedoch den mich besuchenden Interessenten auch weiterhin diese « Perle des Waldes » im Korbe belassen und ihnen zu einem Mahle für Feinschmecker verhelfen.

---

## Fragen über die Art des Pilzerntens.

Von G. L e u.

Meiner Fragestellung möchte ich vorausschicken, dass ich in der Pilzkunde kein Fortgeschrittener bin. Es sind vier Jahre her, seit ich diesen so lieben Sport begann. Wohl verfügen wir in unserem Kreise über recht gute mykologische Kenner; trotzdem zeigen sich für wissenshungrige Neulinge offene Fragen, die vielleicht der eine oder der andere recht gerne beantwortet haben möchte.

Es ist meines Erachtens nicht damit getan, wenn wir die Pilzfrüchte kennenlernen, um so die essbaren und bekömmlichen Arten verwenden zu können, sondern es ist bestimmt ebenso wichtig, der Pilzflora nicht etwa durch falsches Vorgehen in deren geheimsten Weben Schaden zuzufügen. Gewiss will niemand aus Pilzlerkreisen den Lieblingen des Waldes ein Bein stellen; trotzdem aber ist es möglich, dass es aus Unkenntnis dennoch geschieht. Über die Pflückart der Pilze begegnete ich bisher nur Vermutungen, die mich aber nicht befriedigen können.

Jedenfalls ist es richtig, alte Pilze stehen zu lassen, ebenso solche, die man nicht kennt. Alte Pilze, deren kulinarische Unbrauchbarkeit sich ohne Anschneiden erkennen lässt, sporen weiter ab, bleiben also der Natur auf diese Weise erhalten. Ferner glaube ich, dass es nicht ganz gleichgültig ist, ob man einen

an Ort und Stelle prüfend zerschnittenen Pilz schliesslich daselbst liegen lässt oder die Reste erst viel weiter entfernt wegwirft, an einen Ort, wo die Vegetation für diese Art eventuell ganz ungünstig ist. Ich möchte nun folgende Fragen stellen:

1. Kann es einen Sinn haben, z. B. vermadete Steinpilze, die wir schon prüfend zerschnitten haben, eventuell zerteilt daselbst liegen zu lassen? Können die in den Röhren enthaltenen Sporen mit dem vorhandenen Pilzfleisch, wenn der Pilz auch in Stücken herumliegt, wirklich genau so ihre Bestimmung erfüllen, wie bei demjenigen Exemplar, das bis zur Auflösung unberührt blieb?

2. Erhält sich die Pilzvegetation schlussendlich allein durch alljährlich abgegebene Sporen, oder ist das im Boden befindliche Myzelium fähig, sich derart zu erneuern und somit weiterzuwuchern, dass, wenn zum Beispiel an demselben Plätzchen viele Jahre lang alle Fruchtkörper im unreifen Zustande geerntet würden — dies nur bildlich —, die Vegetation im Grunde unverändert bleiben könnte? Wir beschäftigten uns eines Abends eifrig mit dieser Frage, doch blieb sie eigentlich ungelöst.

3. Was mich am meisten diesbezüglich