

Lieber Runzelschüppling!

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934330>

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.

und Städte verbieten daher den öffentlichen Verkauf von Lorcheln. Für alle Fälle ist hier grösste Vorsicht geboten. H. Fenzl berichtet, dass Leute nach jahrelangem Genuss der Lorchel plötzlich schwere Vergiftungserscheinungen zeigten.

Ein anderer volkstümlicher Frühlingspilz ist der *Mai-Ritterling*, mundartlich «Maischwamm», «Mairasling» (der auf dem Rasen Wachsende) genannt. Der Name Ritterling (Ritterpilz) — Pilz für Ritter — soll auf den vornehmen Wohlgeschmack hinweisen, wie der Herrenpilz «Pilz der Herren» heisst. Der beliebte Lenzesbote ist auf dem Linzer Markte alljährlich anzutreffen. Seine Wachstumszeit währt vom Mai bis zum Juni und Juli. Der «Ritter» steigt mit gelblichweissem, halbkugeligem Hute aus dem Erdenschoss. Allmählich breitet er seinen gewölbten Schild bis zur Tellergrösse aus und verfärbt ihn graugelb. Der *Huf-Maipilz* hat den Hut huf förmig verbogen. Der ausgeschweifte Rand bleibt eingerollt. Schlangenlinien durchfurchen die trockene, kahle Oberhaut. Die weisslichen, zarten und brüchigen Blätter enden innen mit bogiger Einkerbung, so dass sie sich buchtartig vom Stiele abheben und einen schmalen Ring freilassen. An Druckstellen und Verletzungen bleiben sie *unverändert weisslich*. Der volle weissliche, feinfaserige Stiel erreicht die Länge und Dicke des

Kleinfingers. Der Pilz duftet und schmeckt nach frischem Mehl. Sein liebster Aufenthalt sind Wiesen, bebuschte Grasplätze, Berghänge und Waldränder. Zuweilen steht er im Kreise, als *Kreisling*, oft mit verwachsenen Stielen. Sein unterirdisches Lager hat in speichenförmiger Ausbreitung zusagende Nahrung gefunden und an seinen Endstellen Fruchtkörper ans Tageslicht geschickt. Der *Mai-Ritterling* ist gerade in der pilzarmen Frühlingszeit als ausgezeichneter Speisepilz hochwillkommen.

Freilich muss der Pilzsammler auch den sehr gefährlichen, äusserst giftigen Doppelgänger, den *Ziegelroten Risspilz*, gründlich kennen. Dieser Pilz ist nur in der Jugend zu verwechseln. Bald färbt sich das Weiss in *Ziegelrot*. Auch Druck- und Bruchstellen *röten* sich. Der faserige Hut bekommt bald *Längsrisse*, daher der Name. Der tödliche Risspilz enthält nach Fahrig den *zwanzigfachen* (!) Giftgehalt des Fliegenpilzes. Die Giftwirkungen sind erst seit 1912 bekannt. Bald nach dem Genuss stellen sich ein: starker Speichelfluss, kalter Schweiß, Schwindel, Leibkrämpfe, Verengung des Sehsternes, sogar Erblindung. Nach 8—10 Stunden kann der Tod durch Herzlähmung eintreten. Als Gegengift impft der Arzt Tollkirschgift. Gramberg empfiehlt der Tagespresse, alljährlich im Frühling die Öffentlichkeit vor dem Ziegelroten Risspilze zu warnen.

Lieber Runzelschüppling!

Ich kann nicht anders, als auf Deinen Brief in der Zeitschrift Nr. 9/1941 zurückzukommen, denn ein Abschnitt darin hat meine Pilzkenntnisse beinahe ins Wanken gebracht, aber nur beinahe. Deine Ratschläge und Dein Humor freuten mich aufrichtig und trotzdem bin ich doch etwas beleidigt, über das was Du über den *Schwefelporling* — von Dir so herablassend «Korkzapfenpilz» genannt — schreibst. Schon meinem Pilzverein gegenüber, der mich in jungen Jahren auf diesen delikatsten Schwamm aufmerksam machte, und meinen

eigenen Erfahrungen zuliebe, muss ich wegen dieses Pilzes etwas erwidern. —

Der Schwefelporling ist sogar ein ganz ausgezeichnete und bekömmlicher Pilz, aber er muss noch frisch sein (natürlich nicht frisch verregnet), vom eigenen Saft noch tropfen. Zerdrückt man ihn zwischen den Fingern, darf er sich nicht mehlig anfühlen. Vorteilhaft ist es, ihn in breite Plätzli zu schneiden und genau wie Schnitzel zu backen, d. h. die Plätzli in ein geklopftes, gesalzenes Ei legen, panieren und dann im Butter oder Fett backen, — so es

Deine gehamsterten Vorräte gestatten, in schwimmender Butter! Auch unpaniert «natur» gebacken, schmeckt er vorzüglich. Nach diesem Rezept präpariert, gibt es keine grosse Gasrechnung und Du wirst Deiner Frau für diese Götterspeise um den Hals fallen. Das Gleiche wird auch Dir passieren. Da auch meine Pilzkollegen den Schwefelporling im frischen Zustand sehr schätzen, kann ich nicht umhin als anzunehmen, dass Du bei Deinem letzten Fund mehr vom Baum, als vom Pilz nach Hause gebracht hast. Bald kommt ja wieder die Zeit, um nach diesem Leckerbis-

sen Ausschau zu halten und dann achte auf folgendes: Die besten Schwefelporlinge kommen an Kirsch- und Birnbäumen vor; weniger bekömmlich sind die von Zwetschgen- und Apfelbäumen. Ganz sicher hast Du ein Stück von einem der letzten «Bäume» heimgenommen und Deine Frau hat eben dieses Stück nicht weichgebracht. Über das Resultat Deines nächsten Schwefelporlingbratens bin ich gespannt und wenn Du wie angegeben vorgehst, ist das Gleichgewicht in Deiner Familie wieder hergestellt. Mit Pilzlergruss!

Dein *sparriger Schüppling*.

Coryne sarcoides, (Jacq.) Coryne urnalis, (Nyl.) und ...?

Gegen Ende Oktober beginnt gewöhnlich die Erscheinungszeit dieser beiden Ascomyceten und dauert je nach Witterung oft bis tief in den Dezember hinein, gelegentlich sogar über's Neujahr hinaus. Vereinzelt, aber ziemlich selten, findet man *C. urnalis*, den Wachsfleischigen Becher mit den grossen Sporen (bis zu 35μ), noch im Frühjahr, während *C. sarcoides*, der Fleischrote Gallertbecher mit den kleinen Sporen (max. 20μ) und wohl auch der bedeutend Selteneren, dann kaum mehr anzutreffen sein dürfte. Die beiden Pilze haben mir mangels nötiger Literatur

schon viel zu schaffen gemacht. Herr Knapp, Basel, hat die eben erwähnten Spezies in unserer Zeitschrift bereits 1924, S. 49—53, eingehend behandelt und es würde mich sehr interessieren, ob er inzwischen in dieser Sache zu einem definitiven Resultate gekommen ist. Meines Erachtens tritt noch eine dritte oder gar vierte Art zu den eben angeführten Coryne-Arten hinzu, denn nach bisherigen mikroskopischen Untersuchungen der letzten Jahre kann ich mir des Rätsels Lösung nicht anders denken.

E. J. Imbach, Luzern.

MIKROSKOPISCHE ECKE

Wie wird eine wässrige Jodlösung hergestellt?

Wässrige Jodlösung als Reagenz ist bei der mikroskopischen Untersuchung von Discomyceten, als auch anderer Pilze unentbehrlich. Ich habe mir dieselbe zu wiederholten Malen in Apotheken anfertigen lassen. Aber dieses Reagenz in richtiger Lösung und Konzentration habe ich einwandfrei nur das erstemal erhalten. Das letztemal erhielt ich eine ganz braune Konzentration, die alles bräunt, das vorderemal erhielt ich die sogenannte Lugol'sche Jod-Jodkalilösung. Wer ist in der Lage, uns hier das richtige Rezept zur Her-

stellung einer wässrigen Jodlösung für unsere Zwecke anzugeben, sei es für die Selbstanfertigung, sei es als Rezept für den Apotheker? Ich darf ohne Weiteres annehmen, dass hierfür auch andern Ortes Interesse besteht*).

Schreier.

*) In Zukunft sollen in unserer Zeitschrift auch fragen der Pilzmikroskopie zur Behandlung kommen. Damit bezwecken wir in erster Linie Anfängern mit nützlichen Winken an die Hand zu gehen und das Interesse am Mikroskopieren von Pilzen zu fördern. Alle Fragen sind der Redaktion zuzustellen.