

# Brief aus Winterthur ; Zur Wahl des Verbandvorstandes

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **27 (1949)**

Heft 3

PDF erstellt am: **15.08.2024**

## **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.

weißflockiger Stiel, häutig abstehender, unterseits schuppiger, angewachsener Ring, und meist hellere Hutfarbe mit holzbrauner, kahler Mitte. – *Ps. lanipes* ist von *vaporaria* durch den Standort, elliptisch schmälere Sporen, weiches Fleisch, angewachsenen Ring, meist auch durch geringere Derbheit zu unterscheiden. – *Subfloccosa* und *bispora* sind durch geringere Größe, dünneren, zylindrischen Stiel mit abwärts angewachsenem Ring, *bispora* außerdem durch Zweisporigkeit immer sicher trennbar, auch wenn sie zusammenwachsen. – Gleichen Standort, gleiches Kaliber, gleiche Sporen, gleiches Fleisch hat *Ps. edulis*, ist aber immer fast weiß und kahl, hat im Stiel noch härteres Fleisch und andere Velumverhältnisse.

(Forts. folgt)

## Brief aus Winterthur

*Geschätzte Pilzfreunde!*

Um dem einfacheren Pilzler die Pilzsuche zu erleichtern, prägte man den Satz: «Im Frühling gibt es keine giftigen Pilze.» Wo die Speiselorchel nicht auftritt, und wenn man davon absieht, daß der ziegelrote Rißpilz (*Inocybe lateraria* Ricken = *Patouillardi* Bres.) schon Ende Mai erscheinen kann, trifft dieser Ausspruch zu. Zwar hörte man in den letzten Jahren munkeln, daß im Frühling ein Pilz, den man zu den Eßbaren rechne, Spuck treibe. Dieser Zweifel galt dem Mairötling. Da aber im April–Mai anscheinend 2–3 Arten «Mairötlinge», die einander sehr gleichen, auftauchen, kannten wir uns nicht mehr aus, besonders da auch Ricken keinen Aufschluß geben konnte, welcher ist welcher? Zur rechten Zeit ist dem Schreiber und damit vielen anderen Aufklärung geworden. Dr. H. Haas, Schweningen a/N., ein Freund unserer Zeitschrift und bekannter Mitarbeiter von Jul. Schäffer, sandte mir einen Aufsatz, betitelt:

### Ein giftiger Frühlingspilz

Der Rötling, von dem im Heft 1/1948 dieser Zeitschrift die Rede ist, kam mir vom Jahre 1937 ab wiederholt zu Gesicht. Während mehrerer Jahre erschienen die Pilze in verschiedenen Wäldern der weiteren Umgebung von Ravensburg, immer im April und mit den Eigenschaften, die Herr W. K. für seinen Fund angibt. Wäre mir damals, als ich ihn zum erstenmal fand, nicht *Entoloma turbidum* von früheren Funden her bekannt gewesen, so hätte ich ihn gewiß auch so bestimmt. Aber ich kannte *turbidum* als ansehnlicheren, trocken viel ausgesprochener silbergrauen Pilz des Sommers und Herbstes. Bei meinen Bestimmungsversuchen kam ich auf *Entoloma aprile*, das bei Killermann (Pilze aus Bayern) als Varietät von *maiale* kurz erwähnt wird. Es heißt dort: «Regensburg, Hauzenstein. Waldmoos unter Kiefernadeln, April 1912 und jedes Jahr. Wie bei Britzelmayr, grau-zimtfarbig, Stiel nur unten weiß, gebogen; Sporen rundeckig, 8–9 $\mu$  mit hakiger Spitze. Geruch scharf. Oft erster Pilz im Frühjahr.» Ich zweifle nicht, daß Killermann denselben Pilz in Händen hatte wie ich. Ob er aber var. *aprile* heißen darf? Neuhoff, dem ich die Art zur Begutachtung vorlegte, bestimmte sie als *Entoloma placenta* Batsch (= *E. majale* var. *aprile* Britz. = *Nolanea pascua* sensu Bresadola). Unter diesem Namen ist sie in Neuhoffs Buch «Pilze Deutschlands» Bd. I Nr. 68 (erschienen 1946) abgebildet. Als deutscher Name wurde, zu Recht, *Aprilrötling* gewählt. Mir fiel außer der frühen Erscheinungszeit immer

das Vorkommen in schattigen, halbwüchsigen Fichtenpflanzungen auf. Vielleicht ist auch der sandig-kiesige Moränenboden bemerkenswert, denn im Keuper- und Juragebiet hatte ich ihn vorher nie gesehen. Mein erster Fund am 5. April 1937 umfaßte etwa 100 Exemplare. Sie wuchsen gruppenweise und zeigten Neigung zu Reihen- und Kreisbildung. Die Hutbreite betrug 3 bis 4 cm; feucht, war die Farbe dunkel schiefer-, asch- bis rotbraun mit Stich nach grauviolett; austrocknend, hell-schiefergrau, seidig glänzend, anfangs bisweilen sogar deutlich fein weißhaarig. Der Hutbuckel bleibt auch im Alter fast stets erhalten. Die Lamellen sind von Anfang graulich, später etwas fleischrosa getönt. Der Stiel zeigt die Farbe des trockenen Hutes, ist oft rinnig breitgedrückt, hohl, mit weißfilziger Basis. Das blasse Fleisch riecht würzig, aber nicht auffallend. Die Basidien tragen 4 Sporen; diese sind stumpfeckig, messen  $9-10,5 \times 7,5-8 \mu$ . Soweit meine Aufzeichnungen nach den eigenen Funden.

Dieser Pilz ist giftig! Ich mußte das sehr energisch am eigenen Leib erfahren. Nachdem ich eine Probe zubereitet und im Geschmack nicht gerade hervorragend, aber doch genießbar gefunden hatte, wurde eine größere Portion davon – es mögen 2 Hände voll gewesen sein – als Pilzgemüse zubereitet. Die Folgen waren schlimm! In der Nacht stellte sich heftiges Erbrechen unter Würgen ein, das sich auch nach der Entfernung der Pilze aus dem Magen etwa alle  $\frac{3}{4}$  Stunden etwa 10mal wiederholte. Schwindelanfälle und allgemeine große Ermattung kamen dazu. Am übernächsten Tag setzte die Erholung ein, aber noch acht Tage lang verursachte die geringste Anstrengung ein heftiges Herzklopfen, und es war mir in dieser Zeit nicht möglich, eine Treppe ohne mehrmaliges Innehalten zu ersteigen. Meiner Frau erging es keineswegs besser, da sie ebenfalls von der ominösen Pilzspeise genossen hatte. Meine Schwägerin, die zu Besuch weilte, blieb verschont, da sie von den Pilzen nichts gegessen hatte. Das Bild dieser Pilzvergiftung entspricht deutlich den Schilderungen von *Entoloma*-Vergiftungen in der Literatur. Vor dem Aprilrötling muß also dringend gewarnt werden!

Dr. H. Haas

Damit erhält auch unser Mitglied W.K. Aufschluß. Wir selber wissen nun, daß wir obengenannte These nicht mehr so einfach anwenden dürfen. Es heißt nun, es gibt auch im Frühling giftige Pilze. Einwandfrei ist festgestellt, daß vorläufig die Gattung Rötlinge (*Entoloma*) nur wenige eßbare Vertreter enthält. Das wäre *Ent. clypeatum* Qu. der Schild – oder Frühlingsrötling.

Eine Gegenüberstellung dürfte für die Bestimmung der beiden angebracht sein.

Der Frühlingsrötling hat 5–12 cm Hutbreite und ist nie spitzbuckelig. Die Lamellen sind lange rötlich. Er riecht und schmeckt nach Mehl. Standort: Gärten, offene Triften, Bahnborde, auch Wegborde.

Aprilrötling (*E. placenta* Batsch). Hut bis 5 cm spitzgebuckelt, Buckel auch später noch kenntlich. Lamellen von Anfang graulich, später schmutzig-rosa. Geruchlos, Geschmack mehlig, bitter. Erscheint in Rottannenschonungen, aber auch in Mischwäldern.

Ein weiterer eßbarer Rötling wäre der Mehrrötling (*Ent. prunuloides* Qu.) der einen *schmierigen* Hut hat. Da er aber mit dem giftigen Riesenrötling verwechselt werden kann, sollte man mit der Anpreisung dieses Pilzes sehr vorsichtig sein.

In der Literatur ist überhaupt über die Eßbarkeit der Rötlinge wenig zu finden. Schon «Herrmann» erwähnt nur den Frühlingsrötling. Er und andere haben seinerzeit die Behauptung aufgestellt, daß Pilze mit Mehlgeruch eßbar sein dürften. Er sagt dann selber, daß die Rötlinge daraufhin erst geprüft werden müßten. Die Regel wird aber schon durch ein Beispiel aus dieser Gruppe stark entwertet, es ist der Riesenrötling. Auch bei Ricken hat der Bestimmer keinen Anhaltspunkt. Einzig Konrad und Maublanc haben die Eßbarkeit der von ihnen bearbeiteten Rötlinge genauer untersucht. Da nur wenige Pilzfreunde dieses Werk besitzen, gebe ich hier die Ergebnisse an. Sie können dann ihren Ricken oder andere Werke ergänzen. K. und M. nennen als gut: *Ent. porphyraceum* (Fr.) Ka. = Porphyrfarbiger R., *E. jubatum* (Fr.) Ka. = Rußblättriger R., *E. sericeum* (Fr. ex Bull.) Qu. = Gesäter R., *E. excentricum* Bres. = Exzentrischer Rötling wurde versucht, ohne zu einem abschließenden Resultat zu kommen. *E. ameides* (B. und B.) Sacc. = Rötender Rötling soll seinen Parfümgeschmack auch beim Kochen nicht verlieren. Da das Röten nur an Pilzen in getrocknetem Zustand festzustellen ist, wird eine Bestimmung nicht einfach. *E. turbidum* (Fr.) Qu. = Geraderandiger R. sei genießbar, aber nicht zu empfehlen. *E. dichroum* (Fr. ex Pers.) Qu. = der Blaustielige R. ist immer noch unbekannt im Wert. Leicht giftig ist *E. rhodopolium* (Fr.) Qu. der Niedergedrückte R. Verdächtig macht sich *E. nidorosum* (Fr.) Qu. der Alkalische Rötling, dessen Geruch schon abstößt. *Ent. madidum*, Blaugeflammter Rötling, in bezug auf Farbe der schönste, ist ungenießbar. Sein Geschmack schließt ihn aus. Natürlich haben wir es bei den angeführten Arten teilweise auch mit seltenen oder mikroskopisch schwer zu bestimmenden Pilzen zu tun. Die Gattung Rötlinge ist daher für den Mycophagen nicht interessant. Daß die Erfahrungen von Dr. Haas schon früher gemacht wurden, geht aus einer Bemerkung bei Konrad und Maublanc hervor. Es heißt dort: Von älteren Autoren als giftig angesprochen. Also gab es dort schon Zweifel um den «Mairötling».

Und nun liebe Pilzfreunde, äußert Euch auch über dieses Thema. Gebt uns Winterthurnern Eure Erfahrungen bekannt. Ihr werdet ja durch Eure Sektionspräsidenten erfahren haben, daß in Burgdorf dazu aufgefordert wurde, den volkstümlichen Teil der Zeitschrift reichlicher zu beschicken. Das kann geschehen, indem Ihr ungeniert Euch in der Zeitung äußert und anfragt. Laßt Euch nicht beirren in der Meinung, daß die «Aße» über Eure Ausführungen lächeln. Es wird sicherlich Antwort gegeben. Und nun auf Wiederhören. J.J. Geiger, Winterthur

### Zur Wahl des Vorstandes

Zum großen Bedauern aller, denen das Gedeihen des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde und damit der Förderung der Kenntnis der Pilze am Herzen liegt, konnte anlässlich der Delegiertenversammlung in Burgdorf kein neuer Zentralvorstand gewählt werden, weil die in Frage kommenden Sektionen samt und sonders erklärten, sich der mit der Übernahme des Amtes verbundenen Arbeit nicht unterziehen zu können. Den Mitgliedern unserer Sektion, die sich schon an Delegiertenversammlungen beteiligt haben, scheint es, daß es weniger die Scheu vor der Arbeit ist, welche die geeigneten Männer von der Übernahme

der Verbandsleitung abhält, als die ständige Kritik an allem, was diese vorkehrt. Gewiß muß ein Vorstand Kritik ertragen können, wenn sie tatsächliche Fehler rügt und die Förderung des Ganzen zum Ziele hat. Seitdem wir dem Verband angehören und die Delegiertenversammlungen besuchen, haben wir den Eindruck gewonnen, daß es das Vorrecht der Sektion Chur war, überall und immer wieder Kritik zu üben und Gegenanträge zu stellen. Jede nachfolgende Verbandsleitung muß daher befürchten, ähnliches erleben zu müssen. Wir fordern daher die Sektion Chur an dieser Stelle auf, selbst die Leitung des Verbandes zu übernehmen und allen denen, die sich ihrer Kritik und ihrer Gegenanträge schon erwehren mußten, zu zeigen, wie es gemacht werden muß. Wenn sie so stark ist im Bessermachen, wie im Kritisieren, dann kann es nicht fehlen.

Verein für Pilzkunde Schöftland: Dr. A. Brutschy

## Von Austern, Seitlingen und Damenhüten Ein Bummel nach Paris

Es waren ihrer fünf, die am Abend des 24. September im Elsässer Bahnhof zu Basel auf ihren Koffern sitzend den Sonnenuntergang bewunderten. So ein Eisenbahnerstreik hat doch wirklich gute Seiten. Er zwingt zur Beschaulichkeit, und es scheint, daß die einen vom Anblick der untergehenden Sonne so ergriffen waren, daß sie am nächsten Tage nicht mehr wußten, ob es der Mond gewesen war.

Endlich nach mehr als einstündiger Verspätung sauste unsere kleine Reisegesellschaft mit dem Autorail im 120-km-Tempo Paris zu. Paris, Hauptstadt Frankreichs, Weltstadt! Je näher wir der Banlieu kamen, um so nervöser wurden wir. Selbst Freund Imbach ließ sich anstecken. Dabei hätte er doch der ruhende Pol sein sollen, er als einziger von uns, der Paris kannte.

Die Société Mycologique de France hatte uns in zuvorkommender Weise für Zimmer gesorgt. Mitten im Quartier Latin, also weit ab vom Vergnügen, in der ruhigen Atmosphäre der Sorbonne und der Universitätsinstitute. Waren wir doch zum Studium der Pilze nach der französischen Metropole gereist!

Wir erwachten am nächsten Morgen spät für unsere Begriffe, aber viel zu früh für Paris. Und nun gings los, unter der kundigen Führung von Emil Imbach. Sie werden wohl denken ins Bois de Boulogne. Weit gefehlt! An Pilze dachte niemand mehr. Unter einem strahlenden Herbsthimmel, bei sommerlicher Wärme, schlenderten wir durch die Boulevards, bummelten über die Place de la Concorde (die eine Entlibucherin, die wir in Paris trafen, oh Graus! Konkordiaplatz nannte), lernten die Métro kennen, stiegen zum Sacré-Cœur hinauf, und dann türmten sich die Eindrücke auf unsere biedereren Schweizerseelen: Notre-Dame, Opéra, Louvre, Versailles, um nur einige zu nennen. Sie werden vielleicht überrascht sein, zu vernehmen, daß wir an einem Freitag nach Paris gereist sind und erst am Dienstag Zeit fanden an einer Pilzexkursion teilzunehmen. Wir nicht. Weshalb wohl? Der Zauber dieser Weltstadt hatte uns erfaßt und ließ uns nicht mehr los.

Am Samstagabend hatten wir allerdings kurz Gelegenheit an der Eröffnungssitzung am Sitze der Société im Institut Agronomique National teilzunehmen und dort unsere alten Freunde, die wir von Lyon her kannten, wieder zu sehen