Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 10

Artikel: Kommentar zur Gattung Psalliota in Bresadolas Iconographia

Mycologica [Schluss]

Autor: Walty, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934963

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Tel. Zähr. 61.91; Postcheck III 321. **ABONNEMENTSPREIS:** Fr. 6.-, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts. **INSERTIONSPREISE:** 1 Seite Fr. 70.-, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.-, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.-, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.-, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.-.

Kommentar

zur Gattung Psalliota in Bresadolas Iconographia Mycologica.

Mit Erlaubnis der Società Botanica Italiana, Sezione Lombarda in Milano.

Von Hans Walty, Lenzburg. (Schluss.)

827. Psalliota campestris Linn. var. radicata Vitt. Vittadini, Funghi Mang., p. 42 (ohne Abbildung), und Micheli, Nova Plant. Gen., p. 174, t. 75. Bresadolas Tafel zeigt einen Pilz mit der Haltung von campestris-Typus, grauschuppigem Hut, schmalen, schön rosafarbigen Lamellen, kurzgefurchter Manschette und einem an der Basis fuchsgelben, keuligen Stiel, der in einen langen, sich verzweigenden Wurzelstrang endet, ähnlich Collybia radicata. Die italienische Diagnose Vittadinis für diese interessante Varietät lautet: «La seconda varietà del Pratense, che è la più piccola, ha il cappello ora bianco, ora bruno o cinerizio languido nel centro, e bianco giallognolo verso i margini. La sua superficie è quasi sempre sparsa di macchie biancastre, rimasugli della membrana (volva) che lo racchiudeva in orgine. Le lamelle sono strette, sublanciolate, e si conservano per lungo tempo bianco-pallide. Il gambo è corto, leggermente

bulboso, coll' anello fugace, ed è munito infe-

riormente di radici lunghe ed anastamosate.

La sua carne è bianca, ma, rotta o compressa fra le dita, ingiallisce; è piuttosto tenera, poco sapida e d'odor forte avvicinantesi di molto a quelle delle mandorle del pesco. Cresce ordinariamente ne' luoghi grassi, ombreggiati, lungo le siepi, negli orti ed in vicinanza de' caseggiati campestri.»

828. Psalliota exserta Viv. Viviani, Funghi d'Italia, p. 55, t. 46, f. 1, Fries, Saccardo, Agaricus pudicus Viv. nach Bresadola identisch. Diese italienische Art ist nach Tafel und Diagnose ein Pilz von schmächtiger Haltung (4—7 cm), der einige Ähnlichkeit mit silvicola sensu Ricken hat, d. h. schlanken, hohlen Stiel, und ockerblassen Hut. Der Stiel ist aber unter dem kaum 2—3 mm messenden, gerieften Ring schuppig und spitzt sich an der Basis zu, die Lamellen sind breit und bauchig abgerundet, der Pilz nach Bresadola fast geruchlos.

829. Psalliota villatica Brond. Ich muss vorausschicken, dass Bresadola von *Ps. augu-*

sta Fries schreibt, sie unterscheide sich von villatica nur durch das unveränderlich weisse Fleisch, Geruchlosigkeit und verschiedenen Geschmack. Bresadola beschränkt sich bezüglich dieser Art auf diese eine Bemerkung: « Psalliota augusta Fr. species quoque valde affinis est, sed carne alba immutabili, subinodora et sapore alieno praecipue dignoscenda.» Er bringt von ihr weder eine Abbildung noch eine gesonderte Diagnose. Ps. augusta Fries würde also nach Bresadola äusserlich genau so aussehen wie villatica. Bei Ricken, Blätterpilze, steht bekanntlich dasselbe, nur umgekehrt. Ricken beschreibt augusta und sagt von villatica, sie unterscheide sich lediglich durch Geruch und Verfärbung des Fleisches.

Das Bild von Ps. villatica, das Bresadola bringt, zeigt einen dicht mit kleinen, etwas dunkleren Schuppen bedeckten, weisslichen, ins Strohgelbliche spielenden Hut, mit unter dem Ring grobschuppigem, sehr kräftigem Stiel. Das Fleisch weiss, aber im Stiel im Bruch ocker-ziegelfarbig, durchaus voll, im Text « solidus, farctus ». Alles hat eine geradezu in die Augen springende Ähnlichkeit mit dem grossen, weissen Weidechampignon. Die Hutgrösse gibt Bresadola mit 10-20 cm an, der Standort ist ebenfalls übereinstimmend: «in pasquis et in silvis subalpinis et alpinis, vastos circulos efformans », auf Weiden und in subalpinen und alpinen Wäldern, weite Kreise bildend. Nur mit den Sporen hapert es, Bresadola schreibt 12—14 μ . Ich habe beim Weidechampignon sehr konstant 11,5—12 µ gefunden, dasselbe Mass auch bei meiner « Riesencampestris », die völlig mit der Rickenschen Diagnose von Ps. augusta übereinstimmt, mit Ausnahme eben der 14 µ grossen Im Vademecum, II. Auflage, hat Ricken die Sporengrösse wenigstens für villatica bereits auf 12—13 μ reduziert.

830. Psalliota silvatica Schaeff. Stimmt mit meiner Beschreibung genau überein, auch Bresadola weiss nichts von blutrot anlaufen-

dem Fleisch; er bezeichnet es als im Bruch schwach rosa, die Lamellen beiderseits verschmälert: « caro alba, fracta ad latera subrosea.... und: lamellae.... utriuque attenuatae ».

831. Psalliota haemorrhoidaria Schulz. Ebenfalls mit meiner Beschreibung genau übereinstimmend; Fleisch augenblicklich blutrot, Lamellen am Stiel abgerundet: « lamellae postice rotundato-liberae caro fracta illico sanguinea ». Es scheint, dass diese Art sehr oft mit silvatica verwechselt wird. Bresadola bringt sie als gesonderte Art, nicht als Varietät von silvatica. Er bemerkt: « a Psalliota silvatica Schaeff., cui habitu similis, mihi satis distincta videtur ». « Erscheint mir von Psalliota silvatica, der sie in der Haltung gleicht, genügend verschieden.»

832. Psalliota perrara Schulz. Das Bild, das Bresadola bringt, ist vorzüglich; sehr gut getroffen die lebhaft strohgelbe Farbe und die in Reihen geordneten Schuppen, der unter dem Ring fuchsgelb flockig-schuppige, im Schnitt röhrig-hohle Stiel mit rotgelb angelaufenem Fleisch. Bresadola fügt bei, dass sich diese Art verwandtschaftlich am meisten Ps. villatica Brond. nähere.

Nach Bresadola ist also *Ps. perrara Schulz*. **nicht** *Ps. augusta Fries*. Derselben Meinung ist bekanntlich auch Saccardo, der berühmte italienische Berufsmykologe und Pilzsystematiker, den Bresadola bei jeder einzelnen Art als Beleg zitiert.

833. Psalliota comtula Fr. Es ist die einzige Psalliota mit kleinem Habitus (2—4 cm), die Bresadola beschreibt und abbildet. Ein kleiner Pilz mit weisslichem Hut und dünnem, hohlem Stiel. Sporen $4-5\times3,5-4\mu$. Die paar übrigen kleinen Arten, die in der Literatur aufgeführt werden, fehlen. Bedeutet dies, dass sie alle zusammengehören? Ich fand eine übereinstimmende Form in einem Hohlweg, der zum Reinacher Wald (bei Basel) führt.

Zum Schluss. Was bis jetzt bei andern Autoren nicht beachtet wurde, das ist der verschiedene Farbenton der Sporen. Bresadola nennt « lilacino-fulvae oder carneo-fuscidulae, roseo-purpureae, fuscidulae, etc.». Das Sporenpulver ist schwarzpurpurn, zeigt aber deutliche Nuancen von lila bis umbrabraun. Am besten erkennt man die Verschiedenheit beim Sporentropfen. Er ist bei den Sporen der Arvensisgruppe blaugrau, bei campestris purpurrosa, braungelb bei umbrina usw. Ich war nicht wenig erstaunt, als ich dies auf meinen eigenen Tafeln feststellte! Man beachte auch die verschiedene Farbe der Lamellen in der Mittelreife.

Ich habe schon darauf hingewiesen, dass ich bei Psalliota verschiedene Sporengrössen fand bei unzweifelhaft gleicher Art. Nicht uninteressant ist ein Vergleich der Angaben der verschiedenen Autoren. Ich habe ein ausführliches Register angefertigt, das Interessenten jederzeit zur Verfügung steht. Jeder Autor hat andere Resultate.

Es ist gewünscht worden, es möchten die deutschen Namen der Psalliotaarten mitgeteilt werden. Es sind folgende allgemein gebräuchlich:

Für *campestris:* **Wiesenchampignon.** « Champignon » wird allgemein auch im deutschen Sprachgebiet mehr gebraucht als « Egerling ».

Für arvensis: Schafchampignon.
Für silvatica: Waldchampignon.
Für haemorrhoidaria: Blutchampignon.

Für die übrigen hat Ricken im Vademecum neue deutsche Bezeichnungen eingeführt, oder es bestehen überhaupt keine.

Über die Verwertung der Pilze.

Ein bekanntes Sprichwort sagt: « Die Liebe geht durch den Magen». Dieser Ausspruch lässt sich nicht nur auf den einzelnen Menschen anwenden, er trifft auch auf unseren Verband und insbesondere auf unsere Zeitschrift zu. Ein Grossteil der Leser will aus der Zugehörigkeit zum Verein positiven Nutzen ziehen, welcher in erster Linie in der Verwertung der Pilze gefunden werden kann. In dem Bestreben, allen unsern Lesern mit dem Inhalt der Zeitschrift zu dienen, haben wir bisher der Küche unsere besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Durch die verdankenswerte Mitarbeit von Herrn Duthaler waren wir denn auch in der Lage, jede Nummer mit erprobten Kochrezepten ausstatten zu können.

Aber auch in anderer Hinsicht will der gleiche Leserkreis befriedigt werden, und das ist die Erwerbung der notwendigen Kenntnisse für das Pilzsammeln. Fast jeder Anfänger rückt gelegentlich mit der Frage auf,

wieviel Speisepilze gibt es denn eigentlich, und welches sind die besten? Diese Frage ist nicht so leicht zu beantworten, hängt doch sehr viel vom persönlichen Geschmack der Fragestellenden ab. Als wir dieses Frühjahr in den Besitz der Tabelle über unsere wichtigsten Speisepilze von Herrn Wagner gelangten, haben wir diese gerne veröffentlicht, allerdings weniger wegen der knappen Angabe über die Verwertung, als wegen der Tabelle selbst. Wir glaubten damals bestimmt, mit der Zeit in den Besitz der vollständigen Rezepte über die einzelnen Arten zu gelangen und damit unsere Interessenten voll zu befriedigen. Dass diese Tabelle bei der Veröffentlichung noch unvollständig war und hätte ergänzt werden sollen, war uns allerdings nicht bekannt.

Die, wie schon gesagt, sehr knappe Angabe über die Verwertung der Pilze hat nun mittlerweile ihren Kritiker gefunden, was uns beweist, dass gerade dieses Kapitel besonderes Interesse geniesst. In der Überzeugung, dass