

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 11 (1933)

Heft: 9

Artikel: Spezifische Merkmale beim Champignon

Autor: Schäffer, Julius

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934608>

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: 17.01.2026

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

mussten; dort erholten sie sich in einigen Tagen völlig, nachdem anfangs eine ältere Frau einen nicht unbedenklichen Schwächzustand dargeboten hatte. Die Schilderung der Pilze durch die Frau, die sie zubereitet hatte, war: Grosse Art, dicker weisser Stiel ohne Ring, weisse La-

mellen, hellgrauer Hut mit schwärzlichen Punkten. Wir gehen wohl nicht fehl, wenn wir daraus auf das uns durch seine Wirkung wohl bekannte *Tricholoma pardinum* (Tigerritterling) schliessen!

(Schluss folgt.)

Spezifische Merkmale bei Champignons.

Von Julius Schäffer, Potsdam, Ruinenbergstrasse.

Bei den Champignons ist es mit spezifischen Merkmale, durch die eine Art sich unterscheiden soll, recht windig bestellt. Die Differenzen, die Art von Art trennen, sind vielfach kaum grösser als die Unterschiede, die innerhalb einer und derselben Art auftreten. Mit Recht mahnt darum Konrad in seinem lichtvollen Aufsatz über die Grands Agarics, bei der Bestimmung niemals ein einziges Merkmal entscheiden zu lassen, sondern stets aufs Ganze zu sehen. Er setzt sich damit in einen sehr berechtigten Gegensatz zu Rickens Mahnung, sich streng an die Sporenmasse zu halten. Wollte man letzteres tun, dann könnte man noch ein Dutzend neue Arten aufstellen, ohne die Sache zu klären. Zwar glaube ich nicht, dass man soweit gehen darf, die Sporenmasse zu vernachlässigen (wie es Konrad tut, wenn er die grosssporige *villatica* *Bresadolae* mit der mittelsporigen *augustaperrara* oder seine eigene grosssporige *villatica* mit *Langes hortensis* ohne weiteres identifiziert). Aber die Sporengroesse variiert doch bei manchen Arten beträchtlich, besonders bei *campestris*, und fast bei jeder Art, ja bei jedem Individuum und auf jeder Lamelle findet man 5—10 % Sporen, die über das normale Mass bis zum doppelten hinausgehen; ja manchmal kann man gar nicht mehr sagen, was « normal » ist. Nach den Feststellungen, die ich bei Galera- und Naucoria-Arten (*Naucoria escharoides*) gemacht habe, dürften die übergrossen Sporen zweisporigen Basidien entstammen, und es ist ja bekannt, dass die Champignons zur Zweisporigkeit neigen.

Ricken ist durch sein blindes Vertrauen auf die Konstanz der Sporenmasse wahrscheinlich dazu verführt worden, die gilbende Konradsche *silvicola* in drei Arten aufzuspalten, und wieviele Bestimmer mögen durch diesen Fauxpas seitdem in die Irre geführt worden oder an der Bestimmbarkeit der Champignons verzweifelt sein. Die Vereinfachung, die Konrad mit seinen sieben Hauptarten bringt, ist sehr verdienstvoll (auch wenn man nicht mit allen seinen Thesen einverstanden ist).

Aber freilich, über alle Schwierigkeiten sind wir damit noch nicht hinaus. Die kommen nämlich erst, wenn man nun die Fülle der Formen, die die Natur hervorbringt, bei diesen Hauptarten unterbringen soll. Da zeigt es sich bald, dass die Merkmalkombination, die Konrad für seine Arten voraussetzt, keineswegs konstant ist. Es erhebt sich dann immer wieder die Frage, welches der Merkmale man entscheidend sein lassen will, und wenn ich Konrad recht verstehe, würde er den Anlauffarben des Fleisches eine gewisse Prävalenz zuerkennen. Ich fürchte aber, es steht mit diesem Merkmal nicht viel besser als mit den Sporenmassen. Ich will gar nicht davon reden, dass oft fuchsige Verfärbungen vorkommen, die zwischen Rötung und Gilbung ziemlich genau die Mitte halten. Mein Perlhuhnchampignon (*Psalliota meleagris mihi = xanthoderma var. obscurata Maire*) kann stark gilben, aber auch ausgesprochen röten, oft tut er beides, letzteres nach ersterem, oft keins von beiden. Ich hatte letzten Herbst eine Doktorandin in systematischer Hinsicht zu beraten,

die von ihrem Professor eine physiologische Arbeit über den Wiesen Champignon erhalten hätte. Es galt zunächst, den « wichtigen, typischen » Wiesen Champignon, *campestris*, zu finden. Ricken hat mir einmal in der Rhön seine typische *campestris* gezeigt, mit dem feucht rötlich durchzogenen Fleisch, den verfeuchtend-indischroten breiten Lamellen, den grossen Sporen (9—10 μ): so habe ich ihn seitdem kaum wiedergesehen. Wir haben auf den Wiesen der weiteren Umgebung von Berlin ein halbes Dutzend Standorte abgesucht, auch von fernher Formen zugesandt erhalten, aber statt « des » Typus fanden wir fast auf jeder Wiese einen andern Typus, oder, anders ausgedrückt, wir fanden nur Varietäten: weisse, braune; glatte, faserige, schuppige; grosssporige, kleinsporige; ohne und mit Anisgeruch; rötende und gilbende. Fast so, wie man in der europäischen Bevölkerung von Dorf zu Dorf, ja von Individuum zu Individuum immer wieder andre Merkmalkombinationen findet. Was davon ist erblich, was blosse Milieuwirkung? liegt Rassenkreuzung vor? wie soll man dem auf den Grund kommen? Nun, ihr Herren Physiologen auf den Universitäten, hier gibt's Arbeit für euch: züchtet einmal die verschiedenen Formen, jede für sich, so wird sich ja zeigen, welche Merkmale erbfest, genotypisch, welche beeinflussbar und variabel, phänotypisch sind. Der Physiologe betrachtet meist die Systematik als eine abgeschlossene Wissenschaft aus des seligen Linné Zeiten, deren Pflege unter seiner Würde liege. Der Systematiker, meint er, hat einwandfreies Material und einwandfreie Namen zu liefern; nur der Physiologe hat das Recht, Probleme zu stellen. Hier liegen die Dinge umgekehrt: die Probleme stellt die Systematik, und die Physiologie wird an der Aufgabe mitarbeiten müssen, Lösungen zu finden; grade hier bei den Champignons, wo man ja wie selten im Pilzreich die Möglichkeit hat, zu züchten. Wie wertvoll wäre es schon, einmal den Kulturrassen unserer Züchter nachzu-

gehen. Leider hat unsere Doktorandin vor soviel Problemen die Waffen gestreckt.

Einmal brachte sie mir Formen von einer Wiese, die sonst durchweg echte und gerechte *campestris*, auf Hut und Stiel chrom- bis zitronengelb anliefen und frisch prachtvoll nach Anis gerochen haben sollen; sie hielt sie deshalb für die Langesche *arvensis*, also für *silvicola* Konrad. Zufällig hatte ich eine echte *silvicola* vorrätig, schlankstielig, reinweiss, gilbend, mit Anisgeruch, freilich ebenfalls von einer Wiese im Park, ziemlich entfernt von Bäumen gewachsen. Am Abschluss meiner Russula-Monographie arbeitend (die dieser Tage in den *Annales mycologici* erscheint), hatte ich auf meinem Schreibtisch eine ganze Hausapotheke stehen mit chemischen Reagenzien: Schwefelsäure, Salpetersäure, Natronlauge, Anilinöl usw. (alle konzentriert). Warum sollen die Champignons nicht auch einmal einer Probe unterzogen werden? Ich streiche mit dem Glasstab aus der Schwefelsäureflasche über Hut und Fleisch der Champignons. Siehe da: die echte *silvicola* färbt sich fast augenblicklich zuerst chromgelb, dann rosa, schliesslich purpur; ja, wenn ich den Säurestrich mit dem Schwamm abwische, nachträglich noch blass violett. Eine auffallende Reaktion, die mich elektrisiert. Und der gilbende Wiesen Champignon, die *campestris*-Form? Bleibt so gut wie völlig unverändert! Ich probier's mit Natronlauge: *silvicola* gilbt rasch, *campestris* nicht. Auf meinem Fensterbrett liegt zum Trocknen ein zugesandtes *silvicola*-Exemplar, es soll frisch gegilbt haben, ich konnte es aber nicht mehr verifizieren: mit Schwefelsäure und Natronlauge reagiert es noch, wenn auch schwächer. Einen frischen *silvicola*-Hut bekritzele ich mit Salpetersäure und mit Anilin, ohne Erfolg; am andern Morgen finde ich den Hut auf meinem Schreibtisch mit leuchtendfeuerroten Striemen bedeckt, am feurigsten immer da, wo zwei Striche sich berührten oder gekreuzt hatten, von der Kreuzungsstelle aus nach beiden Seiten abklingend. Ich kreuze

absichtlich Salpetersäure und Anilinöl: wahrhaftig, an der Kreuzungsstelle entsteht nach kurzer Zeit eine chromgelbe, dann orange-farbene, schliesslich mennigrote Spur: die Kreuzungsreaktion. Auch sie an frischen Exsikkaten nachprüfbar. Ja, selbst an fünf Jahre alten! In Nordhausen kommt ein Kellerpilz zum Verkauf, gross, hochstielig, jung fast weiss, aber bald strohgelb-fuchsig, glatt bis fein angedrückt faserschuppig, sehr ähnlich perrara, von Autoritäten als augusta bestimmt, mit derbem, über den geschlossenen Hutrand nach unten herausquellendem Ringwulst und etwas schuppig auffaserndem Stiel, Fleisch nur schwach und mehr fuchsig, nur an der Basis oft etwas gelblich anlaufend. Meine fünfjährigen Exsikkate geben die typische Kreuzungsreaktion der silvicola. Ob perrara sie auch gibt, bleibt nachzuprüfen. Ob alle gilbenden Arten dieselbe Reaktion geben? silvicola Ricken und cretacea Ricken unterscheiden sich hierin nicht: sie sind aber wohl identisch. Ein semota-Exemplar, mit leichter Neigung zu gilben, wird mit Schwefelsäure satt zitron (nicht purpur), mit Salpetersäure nur etwas gelblich, mit Lauge unbestimmt honiggelblich, am andern Tag seltenerweise mit Schwefelsäure und Lauge sofort stark rotbraun. Die Kreuzungsreaktion zunächst satt chromgelb, bald schmutzig orange, anderntags ebenfalls rotbraun. Eine rusiophylla — etwas abweichende Form, es könnte sich ebenfalls auch um eine ganz abnorme kleine xanthoderma gehandelt haben — wurde mit Lauge auf Hut und Fleisch schön chromgelb; mit Säuren dagegen unverändert, ja der Hut noch weisser, als er war; ebenso auf Kreuzung. Auf Anilin allein dagegen langsam dunkel holzbraun; wische ich die gekreuzten Striche ab, färbt sich die ganze abgewischte Platte fast schön wenn auch blass blutrot, mitten drin aber, wo der Salpetersäuretupfen gewesen war, eine rein weisse Insel. Man sieht, die Reaktionen scheinen dort recht spezifisch sich zu differenzieren. Ob konstant, bleibt nachzuprüfen.

Wie steht's mit den rötenden Arten? Campestris, das habe ich gründlich nachprüfen können, bleibt in den meisten Fällen völlig negativ oder reagiert nur sehr schwach, auf Schwefelsäure etwa minimal fleischrötlich, äusserst selten mit den Fasern leichtest purpurblass, auf Lauge kaum merklich rosalich, auf Anilin sehr schwach olivgelblich, auf Kreuzung höchstens nachträglich leicht chromgelblich oder schwach orangelich. Ein einziges Mal, wo alle andern Reaktionen negativ geblieben waren, erhielt ich bei Kreuzung ein schönes Ziegelrot: das war bei den Exemplaren mit abnorm gegilbtem Scheitel. Auch bei bitonis, der Art, die ich in der Darmstädter Zeitung für Pilzkunde unter dem Namen Pequinii beschrieben habe, erhielt ich sehr dürftige Farbreaktionen, um so dürftiger, je reiner weiss der Hut. Auf dunkleren Druckstellen färbte Lauge fuchsig; Anilin allein färbte dunkel kastanienbraun. All diese Versuche bedürfen noch der Nachprüfung. Ich teile sie mit, damit sie in der kommenden Saison umfassender vorgenommen werden können, als ein einziger vermag.

Auch bei anderen Pilzgruppen erhielt ich interessante Ergebnisse. Fast alle Ritterlinge, soweit ich prüfen konnte, geben mit Salpetersäure eine blassere oder sattere Rosa- bis Purpurreaktion. Trichterlinge geben sie nicht, mit Ausnahme des Graukopfs, Clitocybe nebularis, also einer Art, die ihrem Habitus nach den Ritterlingen näher steht. Vielleicht erhalten wir so einmal ein Mittel, die Grenze zwischen beiden Gattungen natürlicher zu ziehen. — Limacium cossus und melizeum sind nicht immer leicht zu trennen, solange melizeum keine Gilbung aufweist, oder wenn es später auch immer deutlicher nach Weidenbohrer riecht. Betupft man beide mit Lauge, so färbt sich melizeum, auch wenn es noch völlig weiss ist, sofort prachtvoll chromgelb-orangebraun wie poliertes Birkenholz, cossus bleibt farblos oder reagiert schwach an gegilbter Stielbasis. — Das Schafeuter, Polyporus

ovinus, läuft mit Lauge sofort schönst intensiv an, mit Salpetersäure fast mohrrüben-fleischrötlich; der Semmelstoppelpilz, *Polyporus confluens*, färbt sich mit Lauge fast milchig weiss. Eine prachtvolle Reaktion erhält man mit den gilbenden Milchlingen: *chrysorheus* und *scrobiculatus* färben sich mit Lauge intensiv orange-mennigrot, mit Schwefelsäure schönst smaragd- bis spinatgrün. Der Blutreizker wird

mit Lauge rascher und stärker orangerot, auch auf bereits grün gewordenen Partien. *Lactarius rufus* färbt sich mit Schwefelsäure purpurrot, ebenso *Lactarius hysginus* mit Lauge. Ich bin überzeugt, hier ist noch viel zu entdecken, was nicht bloss ein schöner Zeitvertreib, sondern auch für die Pilzkunde bedeutungsvoll werden kann.

Beschreibung zu den Abbildungen der Tafel XXVI.

Bildaufnahmen und Text von Br. Hennig, Berlin.

Abbildung 1:

Safran-Schirmpilze — *Lepiota rhacodes* Vitt.

Essbar. Ein guter Speisepilz, dessen Fleisch beim Durchschneiden rötlich (safranrot) anläuft. Im Nadel- und Laubwalde. Bei Berlin-Bernau, Oktober 1932.

Abbildung 2:

Krause Glucke — *Sparassis crispa* Wulf.

oder Fette Henne = Krauser Ziegenbart, einer unserer wertvollsten Speisepilze. Wie in brüten- der Stellung sitzt dieser Pilz am Grunde von Kiefernstämmen. Schneidet man den Fruchtkörper über der Erdoberfläche vorsichtig ab, so wächst auf der im Boden befindlichen Wurzel häufig ein zweiter, sogar dritter Fruchtkörper nach. Im Sakrower Walde bei Berlin-Wannsee.

Abbildung 3:

Wald-Champignon — *Psalliotasilvatica* Schff.

Hut mit braunen Schuppen, Fleisch läuft rötlich an. Bei Berlin-Rüdersdorf.

Abbildung 4:

**Heide-Keule oder Gelbstielige Keule
Clavaria argillacea Pers.**

Zwischen Moos, Flechten und Gras wachsen diese Keulen im Herbst in Unmengen, besonders zwischen Heidekraut, auf trockenem Waldboden. Die blassgelblichen Keulen sind büschelig verwachsen. Sie zu sammeln lohnt nicht, aber Freude bereitet ihr Anblick. Im Döberitzer Walde bei Berlin.

Abbildung 5:

Gallen-Röhrlinge — *Boletus felleus* Bull.

Doppelgänger des Steinpilzes und der Marone. Sehr bitter, ein einziges Exemplar verdirbt jedes Pilzgericht.

Bei älteren Exemplaren quellen die zartrosa gefärbten Röhren polsterförmig nach unten gewölbt hervor. Stiel mit braunem Adernetz. Geschmacksprobe bei jungen Exemplaren machen. Berlin-Ludwigsfelde.

Der Pilzkongress der Deutschen Mykologischen Gesellschaft

findet vom 30. September bis 4. Oktober 1933 in Görlitz statt.

Vorträge und Exkursionen werden miteinander abwechseln. Dr. Neuhoff (Königsberg), Dr. Hans Haas (Stuttgart), Dr. Pilat (Prag), Studienrat Buchs (Liebenthal), Professor Dietrich (Breslau), Professor Jahn (Hannoversch-Münden) und Studienrat Herrfurth (Königsbrück) werden längere oder kür-

zere Referate halten. — Rektor Seidel (Görlitz) wird über Pilzkunde und Schule sprechen. — Anmeldungen mit Wohnungswünschen sind erbeten an: Rektor Seidel, Görlitz, Wilhelmplatz 8. Den angemeldeten Teilnehmern gehen noch besondere Programme zu.