

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 13 (1935)

**Heft:** 1

**Artikel:** Allerlei Beobachtungen

**Autor:** Gramberg, Eugen

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934872>

### 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:** 08.01.2026

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

Ausserdem ist das Verhalten des menschlichen Körpers den Pilzgiften gegenüber sehr verschieden. Hebeloma crustuliniforme wird von vielen Pilzfreunden als Speisepilz geschätzt. Meine Frau und ich sind seinerzeit nach dem Genuss dieser Fälblingsart schwer erkrankt. Recht lehrreich ist auch der Stolper Lorchelvergiftungsfall am 27. April letzten Jahres. Der Familie Schroder zu Stolp (4 Personen) hat das Lorchelgericht zu Mittag vor-

trefflich gemundet. Anders dagegen an demselben Abend mit den vom Mittag übrig gebliebenen aufgewärmten Lorcheln. Vater, Mutter und das drei Jahre alte Töchterchen erkrankten. Die älteste Tochter, die in beiden Fällen am meisten gegessen, hat nichts von Vergiftung verspürt. 48 Stunden nach der Erkrankung starb die jüngste Tochter.

Eine rege Aussprache in dieser wichtigen Angelegenheit wäre sehr erwünscht.

---

## Allerlei Beobachtungen.

Von Eugen Gramberg, Königsberg, Pr.

1. Dass wir im Spätherbst oft grosse Büschel oder dichte Rasen des *sparrigen Schuppenpilzes* (*Pholiota squarrosa*) am Grunde von Laubbäumen, an Baumstümpfen oder in deren Nähe hervorbrechen sehen, ist nichts Seltenes, und oft stehen wir bewundernd vor der Lebenskraft des Myzels dieser Pilzart, wenn wir an hundert der schöngebauten Fruchtkörper, deren Form, Farbe und Beschuppung von grosser Mannigfaltigkeit ist, in den verschiedensten Entwicklungsstadien wie eine riesige Familie dicht beieinander finden. Ein seltener Anblick aber ist es, wenn wir den sparrigen Schuppenpilz *hoch in einer Baumkrone* aus den Ritzen und Astwinkeln herauswachsen sehen. Bei Königsberg, Pr., habe ich schon einige Jahre Gelegenheit, in der Krone einer etwa 150jährigen Winterlinde diesen Pilz in schönster Ausbildung zu beobachten. Er bricht Ende Oktober oder anfangs November im Park Luisenwohl in ungefähr 6—7 m Höhe meist in fünf bis acht grossen Büscheln mit zusammen etwa 40—60 Fruchtkörpern aus den Winkeln der hier ansetzenden Äste hervor und verleiht dem Baum einen eigenartigen Schmuck, der freilich von vielen Spaziergängern in dem sehr besuchten Park, die ihren Blick nicht gerade in die Höhe richten, überhaupt nicht bemerkt wird.

Der ehrwürdige Baum, der fast 4 m im Umfange misst, barg in seinem Schatten wohl schon die damals so unglückliche Königin Luise, die in einem Hause nahe an dem Park lange Zeit wohnte. Zum Glück scheint die befallene Linde von diesem Schmarotzer gar nicht sehr geschädigt zu werden, obwohl auch noch mehrere Mistelbüschel von ihrem Lebenssaft zehren. Als ich den Pilz vor drei Jahren in der Lindenkrone entdeckte — er mag schon vor mehreren Jahren sich in ihr festgesetzt haben —, vermutete ich in ihm den *hochthronenden Schuppenpilz* (*Pholiota aurivella*), der ja mit Vorliebe in solcher Höhe gedeiht. Doch als ich nach einigen Tagen mehrere abgeschlagene Pilze auf dem Boden liegend vorfand — vielleicht von Knaben mit einem Wurfgeschoss heruntergeholt —, erwies sich die Art unzweifelhaft als der *sparre Schüppling*. Es wäre erwünscht, zu erfahren, ob der Pilz auch anderwärts sich schon in Baumkronen gezeigt hat. Aus der Literatur jedoch geht das bisher *nicht* hervor. Dass *Pholiota squarrosa* als Schmarotzer keinen grossen Schaden anzurichten scheint, geht z. B. auch daraus hervor, dass er im Königsberger Botanischen Garten schon über 20 Jahre auf dem zutage tretenden Wurzelgewirr einer alten *Esche* schmarotzt — auch

hier erscheint er meist Ende Oktober in grossen Rasen —, ohne dass sie dadurch merklich geschädigt erscheint.

2. Eine besondere Überraschung bereitete mir am 18. November dieses Jahres der bekannte *Maipilz*, den ich in einem Pappelhain bei Königsberg in einem Dutzend gut ausgebildeter Exemplare vorfand. Freilich hatte die späte Jahreszeit unsren Maipilz (Huf-Maischwamm, *Tricholoma gambosum*, Tr. Georgii), der ja ohnehin sehr zum Variieren neigt, fast zur Unkenntlichkeit verändert. Die Hutfarbe zeigte nichts von ockerfälben, strohgelblichen oder rahmweissen Tönen, sondern war *schmutzig olivbraun*, stark ins Grünlische neigend und wies bei den älteren Hüten stellenweise eine *fasrigschuppige* Oberhaut auf. Ebenso waren die derben, weisslichen Stiele teilweise fasrigschuppig und verfärbten sich bei Druck schmutzig olivbraun. Alles Übrige, die weisslichen, dichten Lamellen, sowie der kräftige Mehleruch und die später untersuchten Sporen (Grösse 5—6/3—4  $\mu$ ), zeigte die untrüglichen Merkmale von *Tricholoma gambosum* Fr. Doch waren die Umrisse der Sporen sonderbar unklar, verschwommen, quallig und zeigten einen klaren Kern, der sonst den normalen Sporen fehlt. Diese Umbildung ist wohl der kühlen Temperatur zuzuschreiben, die in den letzten Nächten nur + 2 bis 4 Grad betrug.

Die abweichende Färbung und die eigentümliche fasrige Schuppenbildung könnten wohl Veranlassung geben, den bereits vorhandenen sieben Varietäten, die E. Nüesch («Die Ritterlinge», 1923) aufführt, noch eine achte, var. *olivaceobrunneum*, den olivbraunen Maipilz zuzufügen, die ich jedoch vorläufig noch nicht aufstellen will, bis sie sich auch an anderen Orten zeigt. Sie würde dann zwischen *graveolens* Pers. (Hut graubräunlich oder russigbraun) und *flavidum* Bres. («I funghi mangerecci», Tafel 28 a), mit gelbgrünem Hut, stehen. Letztere var. fehlt bei Nüesch. Konrad und Maublancs grossange-

legtes Werk «Icones selectae Fungorum» ist mir leider augenblicklich nicht zugänglich, um einen Vergleich anzustellen.

Nüesch gibt als Wuchszeit für den Maipilz April—Juni an, ebenso Michael-Schulz im «Führer für Pilzfreunde», und ich in meinen «Pilzen der Heimat», und so scheint denn dieses späte Vorkommen nur für die n. var. *olivaceobrunneum* zu gelten.

3. Eine auffällige Beobachtung konnte ich im August dieses Jahres über die *Bekömmlichkeit* des *Zimt-Röhrlings* machen. Bei einem Aufenthalt im Ostseebad Kahlberg auf der Frischen Nehrung (50 km östlich Danzig) sammelte ich auf und neben einem sandigen Waldweg zu einem Pilzgericht etwa ein Dutzend Zimt-Röhrlinge (*Hasen-Steinpilz*, *Boletus castaneus*), einige Butterpilze (*Boletus luteus*) und Sand-Röhrlinge (*Boletus variegatus*). Von den letztgenannten Arten waren nur im ganzen 6—7 Exemplare, so dass das Gericht also vorwiegend aus Zimt-Röhrlingen bestand, was mir sehr gelegen kam, da ich bisher von diesen im Osten seltenen Röhrlingen immer nur einzelne, wenige Exemplare, mit andern Pilzarten gemischt, genossen hatte und daher über Geschmack und Bekömmlichkeit des Zimt-Röhrlings kein eigenes Urteil hatte. Ich wählte von dieser hübschen, eigenartig charaktervollen und — wie Ricken sagen würde — «vornehmen» Art nur mittelgrosse, also jüngere, tadellose Stücke aus; die älteren, deren Hutfleisch und Röhrchen beim Zerschneiden hart erschienen — manche waren auffällig hart und zäh —, wurden fortgelassen. Von den braunen Stielen nahm ich nur das obere Drittel, der untere, härtere, gekammerte Teil wurde beseitigt. Das Pilzgericht, das am Nachmittag gesammelt war, wurde als Abendessen — natürlich ohne vorherige Abkochung gebraten — von fünf erwachsenen Personen verspeist und mundete allen sehr gut. Am nächsten Morgen aber hatte jeder Teilnehmer über unangenehme Folgen der

Mahlzeit zu berichten. Drei von ihnen klagten über Leibscherzen, Durchfall und Blähungen, zwei — die männlichen — nur über Blähungen. Im Laufe des Vormittags schwanden diese Erscheinungen, aber von einer nochmaligen, kontrollierenden Verwendung der Hasen-Steinpilze zu einer Mahlzeit wollte niemand mehr etwas wissen. Und so frage ich denn die Leser unserer Zeitschrift, ob jemand schon ähnliche Erfahrungen mit diesem Pilz gemacht hat. Mir sind solche Fälle aus der Literatur nicht bekannt. Sein Ruf als Speisepilz ist bisher tadellos. Michael-Schulz-Hennig bezeichnen ihn ebenso wie A. Ricken, W. Migula und L. Klein als guten Speisepilz, Lindau-Ulbrich und E. Nüesch nennen ihn ohne Einschränkung essbar.

Es liegt mir fern, den Zimt-Röhrling auf

Grund dieser vereinzelten unangenehmen Erfahrung als giftverdächtig zu bezeichnen, doch scheint er mindestens *schwer verdautlich* zu sein, verdient also durchaus nicht, als guter Speisepilz zu gelten. Es dürfte anzuraten sein, ihn nur *gemahlen* zuzubereiten. Wenn sein Genuss auch dann noch üble Folgen hat, so wäre eben Giftverdacht gerechtfertigt, wie er ja in neuerer Zeit für eine ganze Anzahl früher als Speisepilze geltender Arten besteht: *Tricholoma robustum*, *saponaceum*, *flavobrunneum*, *pessundatum*, *Clitocybe rivulosa*, *Amanita porphyria*, *Hebeloma crustuliniforme*, *Plicaria coronaria*, *Boletus erythropus* Fr. Eine solche *Beobachtungsliste* muss zum Schutz der Pilzverbraucher stets aufliegen.

Allen Lesern freundliche Grüsse aus dem Osten.

---

## Einiges über Pilzausstellungen und Verbreitung von Pilzkenntnis im Volke im allgemeinen.

Von D. Herrfurth, Königsbrück (Sachsen).

In den Jahren um 1900 sah ich verschiedene Pilzausstellungen, so zwei von Oberlehrer Herrmann in Dresden und eine ganze Anzahl in Zwickau, Waldenburg und Stollberg im Erzgebirge vom Herausgeber des bekannten Pilzwerkes *Michael*. In letzterem Ort hatte ich ihn selbst zu diesem Zwecke wiederholt bestellt, da ich selbst noch nicht den Mut hatte, allein die Verantwortung für eine Pilzausstellung zu übernehmen. Aber bald wurde ich von Michael selbst aufgefordert, für ihn vertretungsweise eine Pilzausstellung in Naunhof bei Leipzig selbständig zu veranstalten, und nicht lange danach erging vom Naturwissenschaftlichen Verein Chemnitz an mich die Aufforderung, daselbst eine viertägige Pilzausstellung abzuhalten.

Aber weder die Herrmannschen noch die Michaelschen Ausstellungen hatten mich befriedigen können. Sie waren mir zu einförmig und zu wenig sagend. Nur auf Porzellan- oder

Papptellern waren die Pilze ohne besondere Richtlinien ausgestellt, und auf ziemlich unscheinbaren Zetteln waren die Artnamen verzeichnet, höchstens noch angegeben, ob essbar oder giftig. Zudem waren auch noch einige wohl schmeckende, essbare Sorten als giftig aufgeführt.

Schon im Jahre 1904 begann ich daher, eine ganz andere Gestaltung der Ausstellungen vorzubereiten. Zunächst schrieb ich grosse, weithin sichtbare Schilder für die verbreitetsten Pilzarten im voraus fertig (später bearbeiteten Herrmann, Dresden, Brückner, Chemnitz, Schädlich, Marbach, und ich als Landesausschuss zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse eine Pilzschilderserie, die der Landesverein Sächsischer Heimatschutz in Druck und Verlag nahm). Alle diese Schilder waren in drei verschiedenen Farben gehalten, in Weiss die essbaren, in Grün die ungenießbaren oder wertlosen und in Rot die giftigen