Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 34 (1956)
Heft: 8

Artikel: Paxillus filamentosus Fr., Erlenkrempling
Autor: Küng, W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933584

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: 16.07.2025

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

Paxillus filamentosus Fr., Erlenkrempling

Von W. Küng, Horgen

Angeregt durch den Artikel in Nummer 6 (1955) unserer Zeitschrift für Pilzkunde «Standortangaben erleichtern die Pilzbestimmung», überbrachten mir etliche Pilzfreunde Pilzarten aus den behandelten Gebieten. Meistenteils hatten sie tatsächlich die Bestimmung der Arten einwandfrei vornehmen können. Bei zwei Einlieferungen fand ich aber auch noch eine Art vor, die ich bis dahin selber noch nicht am Standort beobachten konnte, die mir aber zuverlässig als Bewohner von Erlenbeständen übermittelt wurden. Vorerst schloß ich auf *Paxillus involutus* (Batsch.) Fr., Kahler Krempling, da die eingebrachten Exemplare dieser Art sehr nahe stehen. Meines Wissens hatte ich diese noch nie gesehen. Im Bestimmungsbuch von Dr. M. Moser stieß ich dann auf *Paxillus filamentosus* Fr. (= *P. leptopus* Fr.). Eine Abhandlung in «Karstenia I/1950» von Prof. Dr. *Risto Tuomikoski* gab mir dann die Überzeugung, daß es sich hier um *Paxillus filamentosus* Fr. handelt. Beschreibung der Art:

Hut: kahl, sehr bald ausgebreitet, Rand kaum eingerollt, graubraun mit vielen hellgelben Flecken, Huthaut (hauptsächlich bei älteren Exemplaren) schuppig aufgelöst, Schuppen eingewachsen oder dicht angedrängt, 4 bis 6 cm Ø. *Lamellen:* gelblich, nicht eng, schmal, nur ganz schwach fleckend an der Schneide. *Stiel:* kurz, zartfleischig, Basis leicht abgebogen. *Fleisch:* im Hut deutlich gelb, im Stiel gelblich-blaß.

Ende August und am 3. September 1955 war es mir dann selbst möglich, die Art am Standort zu finden. *Standort:* In einem Erlenbestand in der Quellenzone eines nord-süd orientierten Hügelzuges des Albis (südlich dem Schweikhofweg). Die Art ist kleiner als *Paxillus involutus*, der Stiel ist kürzer, und das auffallend gelbe Fleisch des Hutes erleichtert die Bestimmung. Die Feststellungen von Risto Tuomikoski konnte ich ebenfalls deutlich beobachten: «Der Pilz unterschied sich von dem in der Nähe reichlich vorkommenden *Paxillus involutus* Batsch. ex Fries unter anderem durch seine geringere Größe, den niedrigeren und schwächlicheren, schiefen Stiel und das deutlich gelbe Fleisch des Hutes. Ein besonders charakteristisches Aussehen wird dem Pilz durch die Huthaut verliehen, die sich beim Altern in Schuppen auflöst und so die hellere, gelbe Farbe fleckenweise zum Vorschein treten läßt. Dies gibt der Art, von oben gesehen, eine auffallende Buntheit. Der kurze und zarte Stiel wiederum bewirkt es, daß der Pilz leichter als *P. involutus* unter der Waldstreue verdeckt bleibt.»

Elias Fries, der der Art (*Paxillus filamentosus* Fr., *P. leptopus* Fr.) während mehrerer Jahre in der Umgebung von Uppsala in Schweden begegnet war, unterstreicht die nahe Verwandtschaft der Art mit *P. involutus*, hält sie immerhin entschieden von dieser getrennt: «*praeced, omnino congener, carne tam pilei quam stipitis mox distinctus*» (1836 bis *1838, p. 317*); «*eximia haec species ... a subsimili P. involuto mox dignoscitur*» (*1863*, p. *311*); «*species insignis, habitu prioris, sed distinctissima*» (*1874, p. 403*). Doch ist der Artwert des Pilzes später bezweifelt worden, und man findet den Pilz oft als Varietät dem Paxillus involutus unterstellt (so z. B. bei Konrad et Maublanc 1924–37, p. 444: *var. leptopus (Fr.) Quél.*). Auch Lundell (Lundell & Nannfeldt 1937, p. 3) ist nicht ganz sicher, ob *P. fila-*

mentosus als besondere Art oder lediglich als eine geringwertigere, in Verbindung mit der Erle auftretende Form von *P. involutus* zu betrachten wäre. Man vergleiche auch PEARSON & DENNIS (1948, p. 182): «Hardly distinct from P. involutus.»

Literatur:

Dr. *M. Moser*, Agaricales und Gastromycetes.
Karstenia I/1950, Finlands Svampvänner r. f., Helsinski.

Die beachtenswertesten Ernte- und Verwertungsregeln für Pilze

(Auszug aus dem am 24. Oktober 1955, anläßlich des Saisonschlusses gehaltenen Vortrages, im Verein für Pilzkunde, Sektion Winterthur)

Von F. C. Weber

Selbst dem geübten Fachmann genügt es nicht allein, die Pilze «sicher zu kennen», sondern er muß auch wissen, wie sie während des Sammelns und Zubereitens grundsätzlich zu behandeln sind.

1. Meide möglichst stark durchnäßte Regenpilze. Sie sind nicht nur schmierig und unansehnlich, sondern die Gefahr der Verderblichkeit ist wesentlich höher.

2. Der Korb soll dein idealer Begleiter sein. Er ist luftdurchlässig und fügt dem Sammelgut praktisch keine Beschädigungen zu.

3. Lasse unbekannte oder alte Exemplare am Standort stehen. Der nachfolgende Pilzfreund mit andern Artenkenntnissen ist dir dankbar dafür; die alten Pilze sorgen durch Sporenabwurf für ihre Fortpflanzung.

4. Drehe die Pilze möglichst schonend aus dem Erdreich. Durch rücksichtsloses Herausreißen wird das Mycel beschädigt und demzufolge das zukünftige Vorkommen beeinträchtigt.

5. Befreie schon an Ort und Stelle Stück um Stück von unnötigem Schmutz, Schnecken und Madenfraß. Es ist sinnlos, wertlosen Ballast heimzutragen; außerdem werden die Maden daran verhindert, ihr rasches Zerstörungswerk zu vollenden.

6. Hüte dich, «Unbekannten» schon im Walde die Stielbasis abzuschneiden. Durch diese Voreiligkeit könnte dir eine verhängnisvolle Fehldiagnose unterlaufen.

7. Breite Pilze sofort kühl und luftig aus. Dicht aufeinanderliegendes Material erzeugt oft in kurzer Zeit Eigenwärme, mit darauffolgender Eiweißzersetzung.

8. Selbst als Routinier sollst du immer eine zweite Kontrolle vornehmen. Durch diese Vorsichtsmaßnahme wäre schon manches Unglück verhütet worden.

9. Verwende möglichst rasch nur qualitativ einwandfreie Exemplare. Nicht mehr ganz frische Pilze können giftig wirken.

10. Genieße nur gut gekochte Pilze. Die besten Speisepilze können roh genossen, je nach Art, schwächer oder stärker giftig wirken.

11. Zerkleinere Pilze gut. Füge bei der Zubereitung genügend Zwiebeln, evtl. eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron bei. Esse mäßig und vernünftig. Diese drei Faktoren helfen, die ziemlich schwere Verdaulichkeit, infolge ihres hohen Chitin- und Eiweißgehaltes zu überbrücken.