

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 12 (1934)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Vom Kaiserling  
**Autor:** Lohwag, Kurt  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934556>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.11.2024

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

in den Massen ist nicht vorhanden, nur wären die Sporen im letzten Falle etwas länglich. Es handelt sich bei dem Pilz auf der Tanne nach meiner Meinung um *Hydnum* (*Dryodon*) *Caput Ursi* Fries, dessen Beschreibung bei Schröter, « Die Pilze Schlesiens », erste Hälfte, S. 455, gut hierher passt. Es ist wohl nicht ganz sicher, dass Schröter der Pilz bei der Beschreibung vorgelegen hat. Jedenfalls ist es eigenartig, dass er weder über die Sporen noch Sporenmasse Angaben macht. Costantin und Dufour bringen die Art als Varietät zu *Hydnum coralloides*, was ich für unzulässig erklären möchte; denn beide Arten sind schon auf den ersten Blick, abgesehen von den sonstigen Unterscheidungsmerkmalen, sehr gut zu unterscheiden. Bei meinem Aufenthalt in Haidmühle im Bayrischen Walde erfuhr ich von einer Dame, dass sie diesen Pilz dort auch auf einer Tanne gefunden hatte. Obgleich ich mich nicht durch den Augenschein von der Richtigkeit dieser Behauptung überzeugen konnte, so stimmte doch die Beschreibung mit dem von mir gemachten Funde überein. Leider war es mir unmöglich, die Originaldiagnose von Fries in « *Monographia Hymen. Sueciae* » II, S. 278, einzusehen, auch die Abbildung in Fries « *Hym. Eur.* » S. 608 ist mir unbekannt geblieben. Der Name *Caput Ursi* (Bärenkopf) ist für den braunen, fast kugligen Pilz gut gewählt.

Ich hege keinen Zweifel, dass der Pilz auf dem Leitungsmaste, über den Herr Schreier

schreibt, hierher gehört. Es ist wohl anzunehmen, dass dieser Mast aus Nadelholz bestand. Ausser Karsten, der nach « *Mycologia fennica* » III, S. 292, *Hydnum Caput Ursi* auf Birkenstümpfen gefunden hat, wird von keinem Autoren die Art des Holzes angegeben, worauf der Pilz gewachsen war. Karsten und Ricken sprechen von weiss gefärbten Fruchtkörpern, was in keinem Falle auf das von mir gefundene Stück zutrifft. Höchstens könnte man von einer etwas helleren Farbe der Zweige und vielleicht auch des sicherlich sehr kurzen Strunkes, den ich leider nicht sehen und erreichen konnte, sprechen. Merkwürdig ist, dass selbst Fries *Hydnum coralloides* (nach Saccardo, « *Syll. fungorum* », Bd. VI, S. 446) auf *Abies* gefunden haben will. Alle diese Unstimmigkeiten, die sich besonders auf Standort und Farbe beziehen, werden sich hoffentlich durch weitere Beobachtungen klären lassen. Freilich wird dies durch die Seltenheit der Vertreter dieser Pilzgruppe sehr erschwert. Dazu kommt noch, dass Saccardo a. a. O. noch drei neue Arten dieser Gruppe beschreibt. Zwei davon sind von ihm aus Italien aufgestellt und eine von Lambotte aus Belgien. Näher hierauf einzugehen, erübrigt sich, da in Deutschland bisher keine davon aufgefunden wurde. Zum Schluss will ich noch erwähnen, dass *Hydnum coralloides* ein wohlschmeckender Speisepilz ist, während *Caput Ursi* wegen der Zähigkeit seines Fleisches wohl kaum als geniessbar anzusprechen sein dürfte.

---

## Vom Kaiserling.

Von Kurt Lohwag, Wien.

Anlässlich der sehr erfolgreichen Pilzausstellung der Österreichischen mykologischen Gesellschaft zusammen mit dem Naturhistorischen Museum in Wien war eine prachtvolle Gruppe von Kaiserlingen ausgestellt, die durch die Familie eines sehr treuen, kürzlich

verstorbenen Mitgliedes der Gesellschaft aus dem Burgenland beschafft worden war. Während der Ausstellung fuhr ich auf Einladung unseres berühmten österreichischen Moosforschers, Herrn Hofrates Julius Baumgartner, nach Ring bei Hartberg in der Ost-

steiermark. Herr Baumgartner äusserte schon wiederholt den Wunsch, einmal einen Kaiserling zu finden. Am 29. September 1934 unternahmen wir mit unserer Wirtin, Frau Amesbauer, und ihrer Tochter Grete einen kleinen Spaziergang. Da machte mich unsere Wirtin auf einige schöne, rote Pilze an einem Waldrand aufmerksam. Zu meiner Freude waren es Kaiserlinge. Zwei Pilze wurden zum Essen nach Hause mitgenommen. Der Tochter war von der Schule her der Name Kaiserling und seine Geniessbarkeit bekannt, doch hatte sie noch nie ein Exemplar gesehen.

Am Abend wurde ich über die Zubereitung befragt; ich sagte, er sei in Butter oder Schmalz zu braten. Die Wirtin und ihre Tochter meinten, es wäre am einfachsten, wenn ich selbst ihn zubereiten möchte. Ich versuchte durch Ausreden mich von der Kocherei zu drücken, aber es half mir nichts. Eine Pfanne mit Schmalz war bereits am Herd, ich reinigte rasch die Pilze bei der Wasserleitung, zerkleinerte sie und warf sie in die Pfanne. Die Leute, welche zufällig in der Küche waren, hatten, mit Ausnahme der Wirtin und ihrer Tochter, kein rechtes Vertrauen zu meinen Pilzen, und einer sagte: «Was

ich nicht kenne, esse ich nicht.» Doch diese Worte schreckten die anderen nicht ab, sondern wir assen mit Brot das Pilzgericht, wobei ich nicht einmal als erster die Pilze essen musste. Alle lobten die Schmackhaftigkeit des Pilzes. Ich war sehr erfreut, dass das in mich gesetzte Vertrauen belohnt wurde. Die Wirtin sagte mir nachher, dass sie den Pilz bereits roh gekostet habe, und dass er süß war; damit wollte sie den Grund ihres Vertrauens erklären. In Wirklichkeit ist es völlig unrichtig, aus dem guten Geschmack eines Pilzes auf seine Geniessbarkeit zu schliessen.

Vor Jahren hatten wir den Kaiserling im Burgenland bei Forchtenstein in mehreren Exemplaren gefunden. Dieser berühmte Pilz kommt also nicht nur im Burgenland, sondern auch in der Oststeiermark vor, worauf ich besonders hinweisen möchte, da weder in den deutschen Pilzbüchern noch im «Atlas des Champignons de l'Europe» von Kavina und Pilat (1934, Seite 6), über sein Vorkommen in Österreich etwas erwähnt wird.

Wie mir aus bester Quelle bekannt ist, bemüht man sich, den Kaiserling als Marktpilz in Wien einzuführen. In Wiener-Neustadt ist er seit langem marktfähig.

---

## Die brasilianischen Hutpilze.

Von J. Rick, St<sup>a</sup> Maria, Seminario São José.

Die Pilzflora der Tropen zeigt nicht das exotische Bild der Phanerogamen. Viele Pilze sind Kosmopoliten, zumal viele der fleischigen Hutpilze. Die Parasiten, besonders die Pyrenomyzeten, weichen mehr ab. Hier habe ich alle Agaricineengattungen getroffen, mit vielen europäischen Vertretern. Der Hallimasch ist nicht selten in sehr verschiedenen Farbenabstufungen, wie denn überhaupt die Farbe der Tropenpilze vielfach variiert. Essbare und giftige Agaricineen sind nicht viele da. Der Champignon und seine Verwandten kom-

men alle vor, ebenso *Hypholoma fasciculare*, *Candollea* und andere. Die Mistbewohner, *Stropharien*, *Coprini* usw. sind reichlich durch Europäer vertreten und meist ganz gleich, ebenso *Clitocybe*, *Mycena*, *Pholiota*, *Collybia*, *Galera*. *Tricholoma* und *Amanita* sind wenig vorhanden. Übertreffend zahlreich, zumeist in kleineren und kleinsten Formen, sind *Lepiota*-Spezies. Sie sind das Kreuz des Systematikers. Aus Indien werden viele Arten in *Saccardo* aufgeführt, aber nach trockenen Exemplaren schlecht beschrieben