

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

**Artikel:** Die brasilianischen Hutpilze  
**Autor:** Rick, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934557>

### **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>**

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

und nicht mehr identifizierbar. Es wird wohl nichts übrigbleiben als Neubeschreibungen, obwohl vielleicht manche mit indischen Spezies identisch sein mögen. *Volvaria* ist reicher als in Europa. Die Tatsache, dass Stielhüllen oder Hutringe tragende Arten so häufig sind und das Vorkommen von Zwischenformen, die schon Hymenogaster-Charaktere haben — eine von mir aufgestellte Gattung *Braunia* hat Hut, Stiel und Volva, aber Hymenogastrineen-Hymenium vom Typ des *Gyrophragmiums* —, verbunden mit der Tatsache häufigeren Vorkommens der *Octaviana*-Arten, bestätigt den Zusammenhang der beiden Familien Agaricineen und Hymenogastrineen. Die meisten von Ricken für Deutschland angegebenen *Leptonia*-Arten finde ich auch hier, aber selten ganz zur Beschreibung passend, meist könnte man sie als Zwischenglieder ansprechen. Wenn aber ein Indianer und ein Deutscher dieselbe Spezies sind, dann können die kleinen Abweichungen wohl kaum berechtigen, neue *Leptonia*-Arten aufzustellen.

In Europa ist die Hauptpilzernte im Herbst. Auch hier fällt sie in den Nachsommer, Mai bis Juli. Wenn aber in anderer Zeit eine längere Regenperiode eintritt, erschei-

nen auch die Hutpilze manchmal mitten im Sommer. Was auffällt, ist einmal, dass weniger grosse, fleischreiche Spezies da sind, Zwerge aber in Hülle und Fülle. Der Hutpilzreichtum scheint deshalb im brasilianischen Urwald viel geringer zu sein. Tatsächlich fällt er nur nicht so auf. Auch die dem europäischen Wald eigenen Hexenringe sind selten.

Die häufigeren Arten von *Polyporus* und *Fomes* sind auch hier nicht selten. Endemisch bleiben allerdings noch so viele, dass auch diese Familie schwere systematische Arbeit macht. Es klärt sich aber langsam. *Boletus* ist schwach vertreten und stets selten. Als ich 1903 nach Brasilien kam, war kein *Boletus* bekannt. Jetzt sind ein paar Arten festgestellt.

Was die Systematik der tropischen Mykologie erschwert, ist die grosse Variabilität der Formen je nach Feuchtigkeit, Substrat, Lage und Beleuchtung. Erst wenn man eine Art hunderte Male gesammelt hat, kann man sie in jedem Fall wiedererkennen, vielfach mit dem Nutzen, neue Beiträge zur Synonymik liefern zu dürfen.

Im ganzen gesehen macht dem Mykologen der europäische Wald mehr Freude als die Tropen.

---

## Der Champignon und seine Verwertung.

1934 ist ein rechtes Champignonjahr, daher das Riesenangebot auf dem Görlitzer Wochenmarkte. Und wie billig! 20 Pf. je Pfund, und zur Weihnachtszeit zahlt man 2 bis 3 RM. für dieselbe Menge.

Wie der Pfifferling, so ist auch der Champignon ein allbekannter Pilz. Seine provinziellen Benennungen sind je nach der Gegend verschieden: Wiesenpfifferling, Ehegärtel, Ehegürtel, Heiderling, Drüschling, Treutschling, Feldschwamm, Brachmännlein, Kuckenuke. Die Bezeichnung Egerling, wie man ihn umgetauft hat, klingt zu sehr an Engerling

und hat sich im Volke noch nicht eingebürgert. Der französische Name Champignon bedeutet Pilz. Die Franzosen nennen ihn *Agaric des champs*.

Beim Champignonsuchen ist nur darauf zu achten, dass die Blätter rosa oder schokoladenartig gefärbt sind, dann kann eine Verwechslung gar nicht vorkommen. In Frage käme nur der Frühlings-Knollenblätterspilz (*Amanita verna*) und der Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*). Die vergleichende Gegenüberstellung dieser beiden Nebenbuhler ergibt folgende Kennzeichen: