

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 18 (1940)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Mutinus elegans Stomps?  
**Autor:** Benzoni, Carlo  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934425>

### **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:** 15.03.2025

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

## Ein seltener Fund.

Eigentlich ist es nicht ein Fund, sondern ein Naturgeschenk; beim Auswintern der Kübelpflanzen im April 1940 zeigte sich an der Innenseite einer Blumenkiste aus Tannenholz, auf der Erde leicht aufsitzend, ein farbenprächtiges Gebilde, das meine Frau für ein verfärbtes Blatt hielt, in der Grösse von zirka 3×5 cm. Ich erkannte sogleich, dass es sich um einen Pilz handle und erinnerte mich an ein Bild im «Michael», das ich bald in Band 3, Auflage 1927, Nr. 303 als *Ceratomyces albus*, Corda = *Weisser Polsterpilz*, fand.

Die *Form* entsprach ungefähr einer längsgeviertelten Zitrone, mit einer Schnittfläche am obgenannten Substrat angewachsen, polsterförmig, 2 cm dick.

*Farbe*: Grund: weiss-gelblich wie Michaelbild, frisch aus dem Keller kommend etwas schleimig, also bestimmt auf *Myxomycetes* weisend, leicht filzig, weich. Als interessante Besonderheit wies die konvexe Oberfläche regelmässig angeordnete schrotgrosse Höhlungen auf, die auf dem Grunde prachtvoll rot gefärbt waren, sodass das Bild einer Bachforellenhaut ähnelte. Leider dauerte die Herrlichkeit nicht lange; statt dass sich der Pilz weiter entwickelte, bildete er sich an der Aussenluft langsam zurück, vertrocknete und wurde bräunlich.

Die *Substanz* ist nun schwammig-filzig, bräunlich-rosa.

Otto Lanz, Bern.

---

## Mutinus elegans Stomps?

Von Carlo Benzone, Chiasso.

*Vorwort der Redaktion.* Aus dem Tessin sandte uns Herr Carlo Benzone, obgleich gesundheitlich immer noch nicht völlig hergestellt, die folgenden Ausführungen über diese seltsame und ebenso seltene Phalloide, die er anfänglich, in Ermangelung der erforderlichen Spezialliteratur, bis zum Eingang der Antwort von E. Habersaat, Präsident der Wissenschaftlichen Kommission unseres Verbandes, *Mutinus ruber* nannte.

Wir danken unserem Tessiner Pilzfreunde für seinen nie erlahmenden Forschereifer und wünschen baldige Genesung.

Genau Beschreibung verschiedener Exemplare nach meiner Beobachtung:

Der ganze Pilz ist 7—11 cm hoch, 4—6 mm dick. Aus einem unterirdischen Mycelstrang (wie bei *Phallus*), entwickelt sich ein längliches, eigenartiges, taubeneigrosses Gebilde, ähnlich einem weissen Seidenwurmcocon, das bei der Reife das *Receptaculum* oberirdisch stark ausstreckt.

*Receptaculum* röhrig, fast zylindrisch oder aufwärts etwas verjüngt, endet ± fingerartig abgerundet, sehr dünnwandig, zart, schlaff und sehr biegsam, so dass der Pilz nach der

Entwicklung sofort niederliegt, kurzlebig, aber weder zerfliessend noch brüchigmürbe, aber besonders von rissiger Struktur; *Receptaculum* innen und aussen sehr feucht, etwas glänzend und fleischrot, genau wie die untere Seite einer sauberen, gesunden Kinderzunge. Das *Receptaculum* erscheint aussen nach unten glatt, unter der Lupe hingegen in der Länge gerillt; das sporentragende *Hymenium* ist nach oben anphigenum, gar nicht abgegrenzt (ohne wirkliche Kammerwände), kaum warzig (einer Zungenoberfläche vergleichbar). Die schmierig überzogene, blassolivgrünliche *Gleba* ist mit blossen Auge kaum sichtbar. In frischem Zustande völlig geruchlos. Wenn man aber den Pilz in einer Büchse einschliesst, so stinkt er bald eigenartig ekelhaft, aber nicht nach Aasgeruch. Der Geschmack ist manchmal herb und hinterlässt einen etwas salzigen Nachgeschmack.

Die *Volva* (Hülle) ist nicht frei oder sackförmig und stark gelappt wie bei *Mutinus caninus*, sondern strangulata, umschliesst die

Basis des Receptaculums, am Rande nur wenig zerschlitzt und sehr dünn, weiss (in Konsistenz und Farbe ähnlich einer inneren Membran der Hühnerschale).

Die Sporen sind winzig, glatt, unter dem Mikroskop blassgelblich, fast hyalin erscheinend, länglich, an beiden Enden abgerundet,  $2,5-4 \times 1,5-3 \mu$ .

Der Pilz lebt nicht symbiotisch, er bewohnt leichten, feuchten Boden, besonders im Grase, vorzugsweise in leichten Fettmatten bis gegen die Waldgrenze vorkommend. Wächst vom

August bis September in grosser Zahl, jedoch nur bei günstiger Witterung. In guten Jahren häufig, wie ausgesät, bei ungünstiger Witterung gänzlich fehlend.

*Standort:* Umfasst die Inseln und das Ufer des Langensees. Locarno, Tenero und Magadino seltener vorkommend als in italienischem Gebiet (in der Gegend von Luino in allen Wiesen wie gesät).

Hiezu schrieb E. Habersaat, Präsident der Wissenschaftlichen Kommission des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde:

Bern, 4. Oktober 1938.

«Ich war damals für drei Tage von Bern abwesend und trotzdem meine Frau die Pilze sofort kühl aufbewahrte, waren sie bei meiner Rückkehr schon ziemlich verdorben, so dass ich von ihnen keine Zeichnung mehr machen konnte. Immerhin erkannte ich, dass es sich um eine Art handeln musste, die mir unbekannt war und von der ich bisher auch nicht gehört hatte.

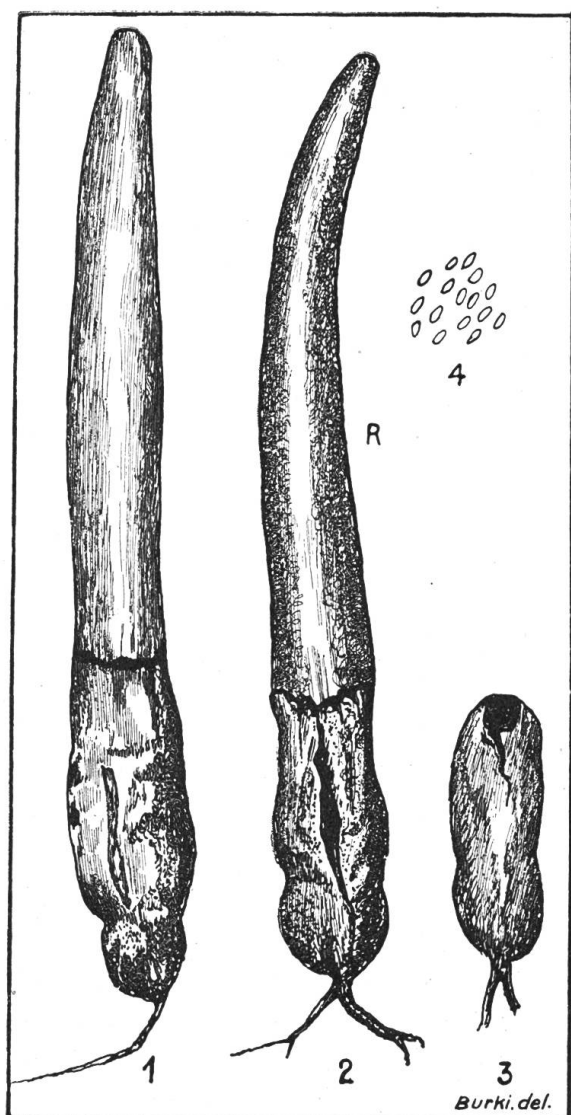
Ich wandte mich dann an Herrn Professor Fischer in Bern, wohl unsern besten Phaloiden-Kenner und er hat mir verschiedene Literatur verschafft, aus der ich Ihnen folgende Auszüge mitteilen möchte.

*Theo J. Stomps.* Über Auftreten von « *Mutinus elegans* » ohne Autor. Sonderabdruck aus den Berichten der Deutschen Botanischen Gesellschaft. Jahrg. 1931, Bd. XLIX. Heft 1.

Im September 1930 fand Stomps auf der Isola Madre an einer bewaldeten Stelle im Grase eine grosse Zahl fürchterlich riechender, gleichmässig fleischroter Pilze von der Gattung *Mutinus*.

Der Pilz wurde zuerst als *Mutinus caninus* angesehen, da er mit dieser Art grosse Ähnlichkeit hatte, unterscheidet sich aber von *caninus* durch die Farbe des Receptaculums und durch den Geruch.

Die gefundene Art wurde dann von Stomps als *Mutinus elegans* (?) bestimmt, die vielleicht mit einer andern bekannten nordamerikanischen Art *Mutinus Ravenelii* identisch ist.



*Mutinus elegans* Stomps?

1 Nach einem photographischen Bilde (Habersaat)  
2/3/4 Nach einem von Benzoni nach der Natur gemalten Aquarell gezeichnet.

R = Receptaculum (rot)  
4 = Sporen

Hauptmerkmal des Pilzes der Isola Madre dürfte nicht der Geruch oder die Farbe des Stieles sein, sondern der Bau des Receptaculum. Leider gibt er weder über die Form des Pilzes, noch den Bau des Receptaculum genauere Angaben, er sagt nur:

Bei *Mutinus caninus* sind die Kammerwände des sporentragenden Receptaculum dicker, massiver als die des Stieles und dadurch ist dieser Teil deutlich vom Stiele abgegrenzt, was bei meinem Exemplar nicht der Fall war.

Prof. Fischer gibt für *Mutinus elegans* als Hauptmerkmal an, dass der lebhaft rote sporenfreie Teil des Receptaculum gegen den sporentragenden Teil nicht abgegrenzt ist und letzterer den gleichen Bau hat wie der sporenfreie Teil.

Stomps Frage: Ob *Mutinus elegans* auf der Isola Madre, wo viele exotische Pflanzen gezüchtet werden, vielleicht als eingeschleppte Pflanze gelten muss, wage ich vorläufig nicht zu beantworten. Sollte es sich herausstellen, dass unsere Art in Europa an mehreren Stellen vorkommt, so muss die Antwort offenbar verneinend lauten.

Stomps sagt ferner: Typisch für den Pilz der Isola Madre war, dass nach Wegspülen der Gleba ein gleichmässig gebautes Receptaculum ohne Spur eines Pilcus zurückblieb.

Stomps gibt dann noch zwei Beschreibungen von *Mutinus elegans*.

Dufour:

Stiel von 5 bis 8 mm Dicke, ocker-rötlich. Hut zuerst blutrot. Hymenium grünlich, Geruch *stinkend*.

Cook.

Etwa 10 cm hoch, Stiel blass roströtlich, 6–8 mm. Die Wände nur aus einer Lage von Zellen, einigermaßen dem *M. caninus* gleichend, aber verschieden durch den viel längeren Stiel, welcher die Hälfte des Receptaculum bedeckt und durch den stinkenden Geruch, der sogar schlimmer ist als bei *Phallus impudicus*, was ich an den mir gesandten Exemplaren konstatieren konnte.

Wenn nun auch diese Beschreibungen nicht ganz mit Ihrem Funde übereinstimmen, so vermute ich doch, dass es sich bei Ihrem Pilze um *Mutinus elegans* handelt.»

---

## Dörre Pilze!

Von E. H a b e r s a a t, Bern.

Wenn auch gegenwärtig die Versorgung der Schweiz mit Nahrungsmitteln ohne grosse Einschränkungen sicher gestellt ist, so will das noch gar nicht heissen, dass wir, trotz des Waffenstillstandes in Frankreich, auch in Zukunft von den Folgen des Weltkrieges verschont bleiben. Wer kann wissen, ob uns die Zufuhren aus dem Auslande nicht in nächster Zeit stark gekürzt werden, ob wir uns in unsern Lebensgewohnheiten nicht ganz wesentlich einschränken müssen?

Da ist es wohl am Platze, schon jetzt mit den uns noch reichlich zur Verfügung stehenden Lebensmitteln möglichst sparsam umzugehen, nichts Wertvolles zugrunde gehen zu lassen und Überschüssiges für eventuelle schlimmere Zeiten aufzubewahren, zu konservieren.

Mit dem Eintritt der warmen Witterung werden uns unsere Wälder die geschätzten Pilze wieder als willkommene Bereicherung unseres Speisezettels gratis zur Verfügung stellen. Die Tagesernten der Sammler werden dabei fast immer grösser sein als der wirkliche Verbrauch. Warum nun sich an dem Überschuss überessen, verschwenderisch mit dem Naturgeschenk umgehen, oder einen Grossteil der Ernte verderben lassen, weil man momentan dafür keine Verwendung hat?

Wäre es nicht klüger, Mass zu halten und alles, was man an Pilzen nicht notwendig braucht, für kommende schlimmere Zeiten zu sparen, indem man alle nicht sofort verwendbaren Pilze konserviert?

Weitaus das einfachste, rationellste und