

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 44 (1966)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Der Maskas-Champignon (*Agaricus maskae* Pilát) in Ungarn  
**Autor:** Pilát, Albert  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-937563>

### **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:** 14.03.2025

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

### *Habitat, lieux et dates de récolte*

Dans la mousse des talus ou des rochers, aux environs de Samoëns (Haute-Savoie). Trouvé le 7-9-1956 (K. 56-62), puis le 6-9-1958 (K. 58-28) en divers points du sentier muletier, depuis le bas de la cascade de la Pleureuse jusqu'au replat au dessus, notamment parmi *Dryas* et *Selaginella spinulosa*. Retrouvé le 27-8-1958 dans la mousse d'une falaise rocheuse au Perret (entre Samoëns et Sixt)<sup>1</sup>.

### *Bibliographie*

#### I. Monographies:

Favre J., Les Champignons supérieurs de la zone alpine du Parc national suisse. Lüdin, Liestal, 1955.

Kühner R., Le genre *Galera*. Lechevalier, Paris, 1935.

Smith A.H. et Singer R., A Monograph of the Genus *Galerina*. Hafner, New York/London, 1964.

#### II. Codes de couleurs:

Expo. Cailleux A. et Taylor G., Code expolaire. Boubée, Paris.

Mu. Munsell Book of Color. Munsell Color Company. Baltimore, Maryland, U.S.A.

Laboratoire de Botanique de la Faculté des Sciences de Lyon.

Laboratoire de Mycologie associé au C.N.R.S., 16, quai Claude Bernard - 69 - Lyon (7<sup>e</sup>), France.

## **Der Maskas-Champignon (*Agaricus maskae* Pilát) in Ungarn**

*Von Albert Pilát, Nationalmuseum Prag*

In der zweiten Hälfte des Septembers 1965 verbrachte ich zusammen mit meinem Freund Dsc. M. Deyl auf Einladung des ungarischen Ministeriums für Unterricht zehn Tage in Ungarn. Unser unmittelbarer, lieber Gastgeber war die botanische Abteilung des Nemzeti Muzeum in Budapest, deren Vorstand das Mitglied der Akademie der Wissenschaften B. Zolyomi ist. Wir hatten Gelegenheit, nahezu tausend Kilometer zu durchreisen, und konnten uns darum mit vielen mykologischen, dendrologischen und anderen botanischen Eigentümlichkeiten des Landes bekanntmachen.

Am 19. September unternahmen wir eine Exkursion in die Umgebung des Dorfes Bikács, etwa 90 km südlich von Budapest, an der Bahnstrecke nach Szekszárd, in das Gebiet der Flugsanddünen mit einer Steppenvegetation von Phanerogamen und Pilzen, um die Hexenringe zu besichtigen, die hier der Maskas-Champignon, *Agaricus maskae* Pilát, bildet. Es begleiteten uns Dr. Gabor Bohus mit Gemahlin, der den Pilz bestimmt hat, und Professor Lajos Imreh, der ihn hier vor Jahren entdeckt hat. Diese interessante Art habe ich 1954 an Hand von Fruchtkörpern beschrieben, die mir Dr. Jaroslav Maska von einem Weideplatz auf Devonkalk zwischen Petrovice und Sloup in Mähren geschickt hatte.

Professor Lajos Imreh kannte die ganze Gegend um Bikács sehr gut, da er bereits seit sieben Jahren diesen Pilz alljährlich in großer Menge für Ernährungszwecke sammelt und die Verbreitung der Hexenringe studiert, die der Pilz bildet. Nach Mitteilung Professor Imrehs handelt es sich um einen ausgezeichneten Speise-

<sup>1</sup> L'étude des récoltes de Haute-Savoie a été commencée à «La Jaysinia», station écologique placée sous le contrôle scientifique du Muséum national d'Histoire naturelle.

Maskas-Champignon  
(*Agaricus maskae* Pilát)  
1954  
Ungarn: Bikác, Com.  
Tolna, 19. X. 1965.  
Photo: A. Pilát.



pilz, den die Szekszárdi den gezüchteten Champignons vorziehen. Was den Geschmack anbelangt, so ist *A. maskae* besser als der ähnliche *Agaricus macrosporus* (Moeller et Schaeffer) Pilát, dem er äußerlich am stärksten ähnelt; doch hat er keinen so unangenehmen Geruch wie der genannte Pilz. Der Hut ist stärker geschuppt, das Fleisch ist kompakter, fester, und vor allem sind die Sporen wesentlich kleiner. Die mährischen Fruchtkörper hatten Sporen von  $7,2-7,8 \times 3,8-4,3 \mu$  Größe, in den Fruchtkörpern von Bikác maß ich Sporen von  $7-8 \times 3,7-4,2 \mu$ , fand also praktisch den gleichen Wert. *Agaricus macrosporus* hat Sporen von  $11-14 \times 6-7 \mu$ , linear gesehen also fast doppelt so große. Letzterer Pilz wächst am häufigsten auf Waldwiesen, dann und wann in schütterten Wäldern und auf Weideplätzen. *Agaricus maskae* Pil. ist ein Pilz, der Trockenheit vorzieht und für Steppen charakteristisch ist. So wächst er beispielsweise im steppenartigen Flugsanddünengebiet bei Bikác in Gesellschaft mit den Steppen-Gasteromyceten *Endoptychum agaricoides* Czern., *Mycenastrum corium* (Guers. in DC.) Desv., *Phallus hadriani* Vent. ex Pers., *Tulostoma fimbriatum* Fr., *Lycoperdon spadiceum* Pers. ss. Hollós und anderen. Der Boden ist mit Exkrementen von Schafen gedüngt, die hier in großen Herden



Maskas-Champignon  
(*Agaricus maskae* Pilát)  
1954  
Ungarn: Bikács, Com.  
Tolna, 19. X. 1965.  
Photo: A. Pilát.

regelmäßig weiden. Der Pilz ist wahrscheinlich in den südlicheren Gegenden (mit Ungarn beginnend) weit häufiger, als zurzeit bekannt ist. Wahrscheinlich reicht sein Verbreitungsgebiet bis nach Vorder- und Mittelasien.

In den letzten Jahren wurde *Agaricus maskae* Pilát in Ungarn an folgenden Lokalitäten gesammelt (G. Bohus in litt.):

Hortobágy pr. Debrecen, Com. Hajdu-Bihar, 12. XI. 1960.

leg.: Dencsi F.

det.: Bohus G. – Babos M.

Máriabesnyő, Com. Pest, 19. V. 1961.

leg. et det.: Babos M.

Kajdacs, Com. Tolna, 11. VII. 1962.

leg. et det.: Bohus G. – Imreh L.

Nagydorog, Com. Tolna, 25. VII. 1962.

leg. et det.: Imreh L.

Hajduböszörmény, Com. Hajdu-Bihar, 23. IX. 1964.

leg.: ?

det.: Bohus G. – Babos M.

Bei der Beschreibung des Pilzes im Jahre 1954 war ich nicht ganz sicher, ob es sich um eine gute Art handelt. Nach den in Ungarn gesammelten Erfahrungen bin ich davon fest überzeugt. Der Pilz unterscheidet sich von *Agaricus macrosporus* (Moeller et Schaeffer) Pilát nicht nur morphologisch und anatomisch, sondern offenbar auch in seiner Ökologie und Verbreitung.

Er hat einen walzenförmigen, im erwachsenen Stadium verhältnismäßig kurzen und dicken Stiel. Bei jüngeren Fruchtkörpern pflegt dieser aber häufig im untersten Drittel zwiebelförmig verdickt und am eigentlichen Ende wiederum (fast wurzelförmig) verengt zu sein, wie dies beispielsweise bei einem jungen Fruchtkörper der Fall ist, der in Mähren gefunden wurde und in meiner Arbeit auf Seite 160 und 161 abgebildet ist. An ihm ist auch die auffällig zersprungene Hutoberfläche erkennbar,

durch die diese Art schon in jugendlichem Stadium auffällt. Ein gleiches Aussehen haben auch die bei Bikácz in Ungarn gefundenen Fruchtkörper, die auf drei Photos abgebildet sind, die in situ gemacht wurden (vgl. Abbildungen).

Fruchtkörper finden sich am Standort den ganzen Sommer über bis in den Herbst hinein, natürlich nur bei günstiger Witterung. Noch in der zweiten Oktoberhälfte fanden wir 15 frische Exemplare neben einer größeren Anzahl eingetrockneter oder zerstörter. Obwohl ich eine größere Anzahl frischer Fruchtkörper auf den Geruch hin prüfte, habe ich in keinem Falle einen unangenehmen Geruch, vor allem weder nach Harn noch nach Anis, festgestellt. Das Fleisch ist ohne auffälligen Geruch, duftet im ganzen angenehm pilzartig und schmeckt gleichfalls angenehm. Seine Konsistenz ist vielleicht ein wenig trockener und fester als bei *Agaricus macrosporus*; darum verfaulen die Fruchtkörper nicht schnell, auch die Lamellen werden im Alter nicht feucht. Der Hut junger Fruchtkörper ist fast weiß bis weißlich mit schwacher gelb-bräunlicher Farbtonung. Im Schnitt gilbt das Mark nur ganz schwach oder gar nicht und hat später einen rostfarbenen Stich.

### **Pholiota albocrenulata Peck**

Der ausgezeichneten Arbeit von K. Saalman in Sondernummer 50 vom Juni 1963 über Funde und Geschichte dieser Spezies sei hier eine Ergänzung der Fund- und Standortliste angefügt, so daß sich dieselbe wie folgt präsentiert:

1934 im Rhonetal (bei Lyon) an *Populus canadensis* (Lacombe Pouchet).

1936 Ostkarpaten an *Abies alba* (Dr. Pilát), 1 Stück.

1940–1943 Ostpreußen (Masuren) an *Populus nigra* (K. H. Saalman), ca. 15 Stück.

1943 Schweiz (Luzern) an *Abies alba* (E. J. Imbach), 1 Stück.

1961 Schweden an Stubben (Dr. Jahn), 2 Stück.

*E. J. Imbach*

### **Pilzbestimmekurs in Prés-d'Orvin, 16.–23. Juli 1966**

**Kursort:** Haus der Naturfreunde in Prés-d'Orvin bei Biel.

Ankunft der Teilnehmer Samstag, den 16. Juli, nachmittags. Das Haus der Naturfreunde kann erreicht werden:

1. mit der Drahtseilbahn von Biel nach Evilard. Von Evilard mit dem Autobus Funicar nach Prés-d'Orvin (gelber Wagen),

2. zu Fuß von Evilard durch den Jorat oder über Orvin.

Der Weg durch den Jorat führt über die Straße nach Orvin. Von Evilard zweiter Weg, linker Hand. Gelber Wegweiser, Jorat–Prés-d'Orvin–Chasseral. Marschdauer 1½ Stunden.

Ab Biel mit der Drahtseilbahn alle 10 Minuten Funicar ab Evilard um 13.40, 14.30, 17.00 und 18.20 Uhr.

Das Haus der Naturfreunde ist ab Parkplatz Prés-d'Orvin in ca 10 Minuten erreichbar. Es befindet sich etwas abseits links der Straße, westwärts.

**Verpflegung und Kosten:** Gemeinschaftsküche. Lebensmittel sind in der Nähe zu normalen Preisen erhältlich. Hüttentaxe Fr. 3.50 pro Tag.