

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Knauth, B.: Der filzige Milchling und seine Benennung

[urn:nbn:de:bsz:31-221434](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221434)

gewesen ist. Durch die mühevollen Arbeit der einzelnen Autoren sowohl, als auch durch unsere Vorverhandlungen können wir heute schon ankündigen, daß demnächst Probetafeln zur Eröffnung der Subskription herauskommen und auf die ersten Lieferungen wohl noch in diesem Jahre gerechnet werden kann. Als ersten Band sind die Röhrlinge (Gattung *Boletus*) vorgesehen, bearbeitet von F. Kallenbach. Zahl der jährlichen Lieferungen als auch Preis der Einzellieferungen werden so geregelt, daß jedem der Bezug ermöglicht ist, der nur ein winziges Interesse an dem Werke hat. Als Verlag haben wir dabei mit einer erstklassigen Anstalt Beziehungen angeknüpft, sodaß sowohl in dieser Hinsicht als auch in Betreff der Güte der Originale etwas ganz Hervorragendes von uns geschaffen wird. Ein Teil der *Boletentafeln* hat ja dem Würzburger Kongreß vorgelegen und dort allgemeine Anerkennung gefunden (vgl. Z. f. P. 1923, Heft 9, Seite 183/184).

Um von vornherein einen Ueberblick über die Zahl der Interessenten für den ersten Band (Röhrlinge) und über die voraussichtliche Höhe der Auflage zu erhalten, ist es notwendig, daß heute schon alle, die sich irgendwie für die Sache interessieren, vollständig unverbindlich ihre Adressen bei der Redaktion der Z. f. P. (Dr. H. Zeuner, Würzburg, Riemschneiderstraße 9) angeben. Nur so ist es möglich, daß jeder rechtzeitig eine Probetafel erhält und daraufhin zum Mitglieder-Vorzugspreis subskribieren kann. Je mehr Interessenten, desto rascher kann mit der Herausgabe begonnen werden; je mehr Subskribenten, desto billiger der endgültige Lieferungspreis! Wir werden in Bälde ausführlich auf die Angelegenheit zurückkommen.

## Der filzige Milchling und seine Benennung.

Von Oberlehrer B. Knauth, Dresden 20.

Im August 1924 bekamen in einer Dresdener Zigarettenfabrik 30 Personen nach dem Genusse des filzigen Milchlings (*Lactarius helvus*) heftiges Erbrechen, so daß ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden mußte. Wenn auch die Heilung bald erfolgte, so gibt doch dieser Fall Anlaß, erneut auf den genannten Pilz aufmerksam zu machen. Er sieht in allen Teilen rötlichocker aus, der Stiel heller als der Hut, die Lamellen noch heller — fast orange. Der Hut wird 6—12 cm breit, trägt winzige ockerbraune Schüppchen, ist trocken, ungezont, anfangs gewölbt, schließlich niedergedrückt, mitunter schwach gebuckelt. Rand eingebogen. Lamellen herablaufend, ungleich, gedrängt, zuweilen gega-

belt, 5—7 mm breit. Stiel glatt, zylindrisch, 5—9 cm hoch und 10—18 mm dick, meist schwach ausgebaucht, am Grunde weißfilzig, voll oder schwammig ausgestopft. Milch weißbleibend, fast wässerig, spärlich fließend. Sporen weiß, fast kugelig, 7—11:6—9  $\mu$ , Basidien 30—35:7—8  $\mu$ , Cystiden zylindrisch 50—75:10—12  $\mu$ . Er wächst von Juli bis Oktober vorwiegend in Nadelwäldern.

Weil sein gebrechliches, blaßrotgelbliches Fleisch im trockenen Zustande nach Maggi riecht, wird er in der Dresdener Gegend allgemein „Maggiwurz“ genannt. Das hat vielfach zu der Vermutung geführt, die bekannte Maggiwurz enthalte Teile dieses Milchlings. Dem ist nicht so, Maggiwurz enthält über-

haupt keine Pilzteile. Wegen dieses Trugschlusses ist der Name „Maggipilz“ zu meiden, zumal verschiedene Milchlinge „Maggipilz“ benannt wurden. So benannte vor etwa 20 Jahren der Großenhainer Pastor Wilsdorf den *Lactarius glyciosmus* Fr. „Maggipilz“ und bildete ihn ab unter No. 54 in seinem Pilzführer „Kurze Anweisung über Wert, Sammeln und Verwertung der Pilze“. Professor Dr. Schnegg bezeichnet nicht nur *L. helvus*, sondern auch den süßlichen (*subdulcis*) als „Maggipilz“<sup>1</sup>. An anderer Stelle spricht er ferner dem Kampfermilchling (*L. camphoratus*) den gleichen typischen Suppengewürzgeruch zu und faßt diese 3 Milchlinge als die „Maggipilze“ zusammen. Von anderen werden dann wiederholt *helvus* und *glyciosmus* gemeinsam als „Maggipilz“ benannt.<sup>2</sup> Auch in einer Tabelle zur Bestimmung der Milchpilze<sup>3</sup> heißt es: „Milch zuerst mild, dann mehr oder weniger scharf, bei 41–43 zuletzt laugenhaft zusammenziehend; *L. glyciosmus*, *L. helvus* Maggipilz.“ Weiter liest man unter „Chemie der Milchpilze“: „Der mildschmeckende und meist falsch bestimmte *L. helvus*, filziger Milchling (Maggipilz) kommt höchstens als Gewürzpilz in Frage.“ Der Luzerner Pilzforscher Julius Rothmayr<sup>4</sup> empfahl auf seinen Pilzausstellungen den Stoppelpilz als Suppenwürzpilz. Der Dresdener A. Walther<sup>5</sup> dagegen stellte fest, daß die pilzkundige Bevölkerung Sachsens, besonders in der Dresdener Gegend, den Nelkenschwindling (*Marasmius caryophylleus*) als „Maggipilz“ bezeichnet. Er erklärt, daß der Nelkenpilz tatsächlich stark nach Suppenwürze duftet.

Daß sich über den Geruch ebenso streiten läßt wie über den Geschmack, erhellt u. a. aus Herrmanns Erklärung<sup>7 8 9</sup>, *Lact. glyciosmus* rieche nach Perubalsam und sei nicht zu verwechseln mit dem „Maggipilz“. Dieser (*helvus*) rieche vielmehr auffällig nach blauem Steinklee (*Melilotus coeruleus*), der dem Schweizer Kräuterkäse den bekannten Geruch erteile.

Anders urteilt Hauptlehrer Seidel<sup>10</sup> in Lugknitz O. L. Er schreibt: „Meine Schüler nannten ihn (*helvus*) zuerst infolge seines leichten Duftes nach frischgebranntem Kaffee den Kaffeepilz. Sie kamen da dem Geruchsurtel des Herrn Pfarrer Ricken etwas näher, der ihn in seinem vorzüglichen Pilzwerke nach dem bekannten Kaffeesurrogat wohl Cichorienpilz getauft hat. Später glaubten einige, er rieche ganz fein nach Kakao und gaben ihm daher den schmackhaften Namen Schokoladenpilz, den er auch bis jetzt unter meinen Schülern behalten hat. Wegen seines angenehmen gewürzigen Geschmacks fand dieser Pilz in hiesiger Gemeinde schnelle Verbreitung und war bald so beliebt, daß er von den Hausfrauen allgemein als „Maggipilz“ bezeichnet und getrocknet zu Suppen verwendet wurde. Dem Standort nach verdient er den Namen Lugpilz, denn man findet ihn in hiesiger Gegend sehr häufig gesellig wie Pfifferlinge auf humusreichem, feucht-moosigem Waldboden, meist am Rande der Heideteiche, bei uns Luge genannt.“ — Einigkeit herrscht hinsichtlich dieses Pilzes eigentlich nur darüber, daß er sich wegen seines starken gewürzhaften Duftes nicht als Gemüsepilz eignet. Herrmann<sup>11</sup> hat ganz richtig darauf hingewiesen, daß die nachteilige Wirkung zu reichlichen Genusses des filzigen Milchlings in den Harzkörnchen des Milchsaftes begründet sei, welche die Schleimhäute des Verdauungskanales reizen.

Um auch Einigkeit in die Benennung zu bringen, empfehle ich die ausschließliche Verwendung des von Ricken an erster Stelle gebrachten Namens: filziger Milchling.

<sup>1</sup> Der Pilz- und Kräuterfreund, Nürnberg 1917, Heft 5. <sup>2</sup> Derselbe 1918, Heft 2, 1920, Heft 3. <sup>3</sup> A. a. O. 1920, Heft 3. <sup>4</sup> A. a. O. 1918, Heft 5. <sup>5</sup> Neue Augsburger Zeitung 1910, No. 190. <sup>6</sup> Zeitschrift des Allg. deutschen Sprachvereins 1910, No. 12. <sup>7</sup> Pharm. Zentralhalle 1915, No. 39. <sup>8</sup> A. a. O. „Pilzgerüche“. <sup>9</sup> Pharm. Zentralhalle 1917, No. 29. <sup>10</sup> Der Pilz- und Kräuterfreund 1918, Heft 8. <sup>11</sup> Pharm. Zentralhalle 1917, Heft 29.

## An die Pilzkenner Sachsens!

Der naturwissenschaftliche Verein Isis in Dresden plant die Herausgabe einer Kryptogamenflora von Sachsen. Dazu ist zunächst ein Standortskatalog erforderlich, der nur mit vereinten Kräften geschaffen werden kann. Deshalb werden alle Pilzkenner Sachsens zur freundlichen Mitarbeit eingeladen, zumal dadurch einem deutschen Standortskatalog vorgearbeitet wird. Zur Vereinfachung soll das Vademecum für Pilzfreunde von A. Ricken (2. Auflage) in der Weise zugrunde gelegt werden, daß die Inhaber der 2. Auflage nur die betreffende Nummer aus diesem Buche zu schreiben haben und dahinter genaue Standortangaben, einschließlich geologischer Unterlage. Wer nur die 1. Auflage hat, schreibt etwa so: 129. Trich. leucocephalum 9. 10. 24 unter Kiefern der Dresdner Heide, Sand, einzeln, selten. Bei Dorfnamen darf natürlich die

nächste Stadt nicht fehlen, weil auch an eine Pilzkarte hierbei zu denken ist. Allerweltspilze wie *Hypholoma fasciculare* oder *Amanita rubescens* und dergl. brauchen nicht notiert zu werden, wodurch die Arbeit verringert wird. Es wäre sehr erfreulich, wenn diese interessante Aufgabe recht bald gelöst werden könnte. Ich bin überzeugt, daß jeder Mitarbeiter diese ideale Arbeit, die ihm später selbst zustatten kommen wird, gründlich erledigt. Es kann natürlich auch angegeben werden, welche Pilze man in seinem Bezirke vermißt. Adressen von Pilz Kennern sind nebenbei sehr erwünscht, da nicht alle diese Zeitschrift halten. Die Zusammenstellungen mit genauer Anschrift des Einsenders erbitte höflich

B. Knauth, Oberlehrer a. D.,  
Dresden 20, Dorotheenstraße 18 I.

## Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

### Der Knollenblätterpilz (*Am. mappa*) essbar?

„Die Botschaft hör' ich wohl, doch mir fehlt der Glaube“, wird man sagen müssen, wenn man über diesen gefährlichsten aller Pilze orientiert und selbst auf Überraschungen in der Zeit des großen Fortschrittes in der Pilzkunde gefaßt ist. Hat doch die Nachricht, wie Dr. Klein (Gift- und Speisepilze, 1921, S. 25) die Mitteilung des Chemikers Dr. Heß, daß nach dessen langwierigen Untersuchungen das Schmiedbergsche Muscarin im deutschen Fliegenpilz nicht existiert, wiedergibt, allgemein überrascht. In der Z. f. P. hat Prof. Dr. Schiffner (Wien) u. a. bekräftigt, daß der Fliegenpilz, ohne Nachteile an der Gesundheit, gegessen wird.

Man braucht sich daher nicht besonders zu verwundern, wenn in der Zeitschrift „Naturleben“ (Život v přírodě), Jahrg. 27, No. 24, Prag, vom 15. Dez. 1923 Lehrer Kudrna die Behauptung veröffentlicht, er hätte gelegentlich einer Pilzausstellung in Chrudin, woselbst die meisten eßbaren Pilze auf den Markt kommen, auch eine Einbrenne aus dem giftigen Knollenblätterpilz demonstriert, die bereits große Erfolge bei Rheumatismus und Sklerose aufweist.

Die Erscheinungen nach dem Genusse der Einbrenne sollen sein: sehr angenehme Halluzinationen, ganz geringe unschädliche Reizung der Nerven, hauptsächlich des Unterleibes und des Gehirns, muntere Träume u. dergl. Im allgemeinen ein mäßiges Rauschen, ohne Nachwehen. Nerven- und rheumatische Schmerzen verschwin-

den entweder ganz, oder werden bedeutend gemildert, wie aus den Berichten der Patienten hervorgeht.

Dieses Arcanum soll in folgender Weise zubereitet werden: Zunächst wird eine gewöhnliche, gesalzene Einbrenne aus dem Fliegen- und Pantherpilz (*Am. panth.*), und dem schwefelgelben Wulstling (*Am. citrina mappa*) mit Beigabe anderer gemischter Schwämme und einiger Reizker (ohne Abkochung) bereitet. Die Schwämme werden geschält, mit Wasser abgespült, gesalzen, mit Grünzeug etwas Muskatblüte, Badian, Ingwer, Zimt und anderes Gewürz durch die Fleischmaschine getrieben, sodann etwa 5 Eßlöffel Ziegenmilch auf 1 kg Mischung hinzugegossen, dies sodann gründlich ausgedünstet, zum Schlusse erst etwas Fett (Vitello, Butter u. dergl.) daran gegeben.

Von der fertigen Mischung wird vor dem Dünsten etwa  $\frac{1}{4}$  abgenommen, ein großer, ausgewachsener Knollenblätterpilz, der früher mit etwas Gewürz und Semmel durch die Fleischmaschine gezogen, dazugetan und ebenfalls gedünstet, bis sowohl von der ersten, als von der zweiten Mischung 2 teigige Massen entstehen, die je nach Bedarf mit etwas Mehl plastischer gerührt werden.

Aus diesen beiden Teigen werden, und zwar vom ersteren 60, vom zweiten etwa 20 viereckige (und runde) Plättchen geformt, die, auf Papier gelegt, langsam (etwa durch 3 Tage) auf einem Blech in mäßiger Wärme getrocknet werden.