

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Herrfurth, D.: Der "Rauchblättrige Schwefelkopf" - ein wichtiger Pilz für unsere Kriegernahrung - sowie unsere hauptsächlichsten Schwefelköpfe und Schüpplinge

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Gegen Einzahlung von Mf. 4.40 pro Halbjahr auf Postcheckkonto Nürnberg 4686 erfolgt Einweisung und freie Zusendung durch die Post. Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen. Inserate die viergespaltene Petitzeile oder deren Raum 30 Pfg. Jeder Besteller hat das Recht auf ein Gratisinserat von 5 Zeilen im Halbjahr, sowie Benützung der Pilzauskunftsstelle.

Heft 2.

Nürnberg, 15. August 1918

2. Jahrgang.

Der „Rauchblättrige Schwefelkopf“ (*Hypholoma capnoides*)

— ein wichtiger Pilz für unsere Kriegsernährung —
sowie unsere hauptsächlichsten Schwefelköpfe und Schüpplinge.

Von Oberlehrer D. Herrfurth, öffentliche Pilzbestimmungsstelle für Stadt und Kgl. Amtshauptmannschaft Stollberg.

In allen möglichen Weisen ist in den Kriegsjahren der Ruf erklingen: „Sammelt Pilze zur Milderung unseres Nahrungsmangels in der Kriegszeit zum Ersatz für das fehlende Fleisch!“ Wohl rechtfertigen Schmachhaftigkeit und Nährwert der Pilze dieses Beginnen, aber immer und immer wieder wird da die Gegentrede laut: „Was nützen uns die Pilze, wenn es uns an Zutaten zur Zubereitung, an Butter, Fett oder Speck, ja jetzt auch an Kümmel, Pfeffer und Petersilie fehlt?“

Das ist ja leider eine bedauerliche Wahrheit, daß die geringen Mengen an Speck, Fett und Butter nicht reichen, um sie öfter zur Zubereitung von Pilzen zu verwenden und so reichlich, wie dies in Friedenszeiten geschah. Ist es denn aber wirklich notwendig, sie mit Butter oder Speck zuzurichten, damit sie ein schmackhaftes Gericht liefern? Wer das glaubt, der kaufe sich die sehr empfehlenswerten billigen Pilzkochbücher von Herrmann oder Gramberg (beide durch den Verlag dieser Pilzzeitung zu beziehen), und er wird bald eines Besseren belehrt sein. Ersteres Buch enthält einen besonderen Abschnitt: „Fettarme und fettlose Pilzgerichte (Kriegsküche)“. Der Kümmelnot wäre leicht zu steuern durch eigene Sammeltätigkeit in der Natur, da er wildwachsend wohl überall zu finden ist. Petersilie kann sich jedermann in irgend einem Winkel oder unbenutzten Plätzchen seines Gartens selbst aussäen oder im Notfall auch in Blumenkästen am Fenster sich heranziehen. Pfeffer aber mag man getrost entbehren, denn er ist nur für un- sere Verdauungsorgane ein sehr schädliches Gewürz. Wer aber das Brennen des Pfeffers durchaus nicht entbehren will, weil er seine Geschmacksnerven vielleicht durch das Rauchen zu sehr abgestumpft hat, nun, der kann selbst für den Pfeffer im Reiche der Pilze Ersatz finden durch Zusatz

von einer kleinen Menge Pfefferröhrlinge, roter Täublinge, Pfeffermichlinge oder büschlicher Schwefelköpflinge, von weichen letzteren ich in der Folge noch im Besonderen reden will. Können wir somit Butter oder anderes Fett zur Pilzbereitung entbehren, so gilt es aber wohl fast bei allen Pilzarten, daß man dann Mehl oder Eier unbedingt haben möchte. Und Mehl und Eier sind doch gleichfalls nicht im Ueberflusse uns zugemessen. Aber diese Klage fällt ohne weiteres für den, der den obengenannten Pilz, den „Rauchblättrigen Schwefelkopf“, kennt und sammelt.

Dieser Pilz wächst das ganze Jahr hindurch, so lange der Boden frost- und schneefrei ist, und ist vom Sommer bis zum Spätherbste in dichten Büscheln in solchen Massen an Nadelholzstöcken oder auf dem Nadelboden, auf kleinen Baumwurzeln in Fichtenwäldern zu finden, daß man zur Hauptvegetationszeit unter einigermaßen günstigen Witterungsverhältnissen ihn leicht zentnerweise einsammeln kann. Ich erntete mit meiner Familie — bei zwei Erwachsenen und drei Kindern — einst eine kleine Waldstelle ab. Wir pflichteten da an zwei aufeinander folgenden Nachmittagen in je 2 Stunden insgesamt einen vollen Zentner dieser Pilze und hatten in dieser Zeit sie auch gleich tadellos zur Zubereitung gereinigt und zugepuzt, sodaß sie zu Hause bloß noch zu zerschneiden und dann zum Genuß zuzubereiten oder zu trocknen bezw. zu sterilisieren waren. Und in ähnlichen Mengen habe ich diesen Pilz sehr oft gefunden, obwohl hier eine sehr bevölkerte, industriereiche aber nicht gerade sehr walddreiche Gegend ist und hier der Wald ständig von Pilzsuchern sehr durchschwärmt wird. Es ist daraus zu ersehen, daß dieser Pilz ähnlich dem bekannten Gallinmisch in großen Massen wächst, daß aber andererseits das Volk diesen Pilz noch nicht genügend kennt oder würdigt, oder zum Teile sich immer noch aus Aengstlichkeit ablehnend gegen diesen Pilz verhält; denn ich habe, eine etwaige Beeinträchtigung meiner eigenen Ernten nicht achtend, keine Gelegenheit verabsäumt, in Schule und in Ausstellungen auf diesen dankbaren Pilz aufmerksam zu machen.

Das außergewöhnliche Verdienst dieses Pilzes ist, daß er uns sehr wohlschmeckende Gerichte liefert, ohne jede Zu-

tat — mit Ausnahme des Salzes —, ja, daß man dem Pilzgerichte noch eine beträchtliche Menge seines wie feingewürzte Fleischbrühe schmeckenden herauskochenden Saftes entnehmen kann, um damit schmackhafte Suppen herzustellen oder ihn zu Pilzextrakt einzudicken. Doch, bevor über die Zubereitung ich das Nötigste sagen will, möge der Pilz selbst erst näher beschrieben sein und genau dargelegt werden, wie man ihn von seinen Doppelgängern unterscheiden kann.

Wohl jeder Pilzfreund hat hier und da im Garten oder im Walde die mächtigen Büschel der bis zu 5 oder 6 Zentimeter breiten Pilze gesehen, siehe Bild S. 49 in Dr. Schneggs „Die essbaren Pilze“, die so stark schwefelgelb bis grünlich aussehen und die so mächtig bitter schmecken, wenn man sie kostete. Ich meine den „Büscheligen Schwefelkopf“ (*Hypoholoma fastulare*) (farbige Bilder: Michael I, 60 und Riden Tf. 65/1), der in den meisten Pilzbüchern noch giftig oder verdächtig verzeichnet wird. Nun, sein ungemein bitterer Geschmack, den man lange Zeit nicht aus dem Munde verliert und der selbst auch nach dem Kochen des Pilzes zurückbleibt, lockt uns schwerlich zum Zubereiten und Genießen an. Doch ist er deswegen keinesfalls giftig, denn ich kenne hierorts eine Familie, die, einwandfrei nachgewiesen, diese Pilze mit Vorliebe sammelt und ohne jeden Schaden genießt, der die verbleibende Schärfe im Geschmack, wie sie selbst erklärten, nur Ersatz für den fehlenden Pfeffer biete. Doch, die „Geschmäcker sind eben verschieden“ sagt eine alte Volksredensart. Ich selbst verzichte gerne auf diesen „Genuß“. Aber ich mag diesen Pilz auf Grund der vorigen Tatsache nicht als giftig bezeichnen, um die Sammler nicht unnötig zu ängstigen, wenn sie einmal einige solche Pilze anstatt des sehr ähnlichen rauchblättrigen Schwefelkopfes aus Versehen einsammelten. Ich bezeichne ihn nur als „unschmackhaft, weil zu scharf und bitter.“

Diesem büscheligen Schwefelkopfe nun sieht der rauchblättrige Schwefelkopf (Riden Tf. 65/5) sehr ähnlich. Er wächst genau in solchen Büscheln („büschelig-rafia“ sagt Riden sehr bezeichnend), nur daß er nicht wie jener auch auf rasigem Erdboden und auch nicht auf Laubholzstöcken zu finden ist, sondern nur auf Nadelholzstämmen und deren Wurzeln. Gestalt und Größe ist auch bei beiden Pilzen völlig gleich. Außerlich unterscheidet fast nur die Farbe diese beiden Pilze, in manchen Altersstufen von oben gesehen nicht einmal diese. Im Buchenwalde fand ich den büscheligen Schwefelkopf ganz besonders zum Verwechseln dem rauchbl. Schw. ähnlich. Den büscheligen Schwefelkopf erkennt man an seinem meist schwefelgelben Aussehen in allen Teilen mit einem schwachen Anfluge ins Grünliche. Die Lamellen werden schmutzig grünlich. Die Mitte des Hutes wird meist fuchsigrot. Der rauchblättrige Schwefelkopf hingegen sieht mehr oder weniger gelblich aus, in der Mitte der Oberhaut wird er rostgelblich bis rostrot. Aber niemals zeigt er in irgend einem Teile einen schwefeligen bzw. einen ins Grünliche neigenden Farbton. Der Stiel, oben blaß, ockerfarbig wird nach unten zu rostfuchsig und ist faserfleischig und hohl. Von der schwarzen Oberhautülle (Velum) ist nur bei ganz jüngeren Pilzen etwas unter dem Hute zu sehen, am Stiele bleibt aber keine Spur zurück. Die Lamellen sind bei jungen Pilzen ganz hell, bei älteren aber werden sie rauchgrau bis schwärzlichbraun zur Zeit der Sporenreife. Das Fleisch ist fast weiß mit schwachem Anfluge ins Ockergelbliche. Es schmeckt angenehm und hat

niemals eine Spur von Bitterkeit. Da beide Arten von Pilze, wie bereits erwähnt, in manchen Fällen, nicht nur dicht neben einander wachsen, sondern auch selbst vom tüchtigen Pilzkenner schwer von einander zu unterscheiden sind, weil der grünliche Schein bei jungen Exemplaren des büscheligen Schwefelkopfes schwer zu erkennen ist, so ist dann die Kostprobe das einzige und letzte sichere Unterscheidungsmerkmal. Man unterlasse also in Zweifelsfällen hier genau wie bei den Täublingen die Kostprobe nie! Es empfiehlt sich da aber, um den lästigen nicht weichen wollenden bitteren Geschmack aus dem Munde wieder los zu werden, etwas Brotrinde zum Kauen oder wer so glücklich ist, Zucker zu haben, diesen zum Genuß hinterher bereit zu halten. Da verschwindet der bittere Geschmack sofort wieder. Den rauchblättrigen Schwefelkopf als „geruchlos“ zu bezeichnen, ist nicht richtig, denn er hat einen angenehmen Geruch und zwar einen würzigen Holz- bzw. Pilzgeruch. Derselbe ist besonders stark in getrocknetem Zustande des Pilzes, denn ich rieche die eben vor mir liegende, schon eingetrocknete Pilzgruppe dieser Art trotz meines infolge Krankheit nur noch schwachen Geruchsorganes beim Niederschreiben dieser Zeilen ganz deutlich schon aus einiger Entfernung.

Beim Suchen nach dem rauchblättrigen Schwefelkopf fand ich vielfach schon abgeerntete Blöße, aber die vollständig stehen gelassenen Stiele zeigten noch, welcher Reichtum an Pilzen daselbst vorhanden gewesen war; sie zeigten mir aber auch, wach ein Verschwender der Sammler war. Er ließ die Stiele stehen, weil sie, wenn der Pilz nicht mehr sehr jung ist, ziemlich hart sind. Sie sind aber trotzdem sehr wohl zu verwerten. Man ernte also die Stiele mit ein, aber man verwerte sie besonders. Man kann sie mit dem Wiegenmesser so fein wie möglich wiegen oder man trocknet sie scharf ein, zuletzt durch Ofendarre und zerreibt oder zerstößt sie dann zu Pilzpulver. Bei Suppenbereitung fügt man einen genügenden Teil dieses Pilzpulvers oder der klargewiegten Stiele bei, und die Suppe ist dadurch fein gewürzt und zugleich mit wohl-schmeckender Einlage versehen. Fleischbrühe ist durch diese Einlage vollständig ersetzt.

Die Hüte dieser Pilze kann man nun verschieden zubereiten. Man schneide sie nicht zu klein — zumeist genügt ein Halbtier —, wasche sie und setze sie nach Abgießen des Waschwassers, nur mit etwas Salzzusatz nach Bedarf, in einem Topfe an. Es ist vollständig unnötig, irgend ein anderes Gewürz oder eine andere Beigabe zu geben. Die Pilze geben von selbst ein feinstwürziges schmackhaftes Gemüse in wohl-schmeckender Brühe. Als Zukost zu Salzkartoffeln, Kartoffelmus und anderen Speisen oder auch ohne jede weitere Zukost werden sie sicher sehr bald viel Viehhaber finden. Selbstverständlich vertragen sie auch jede andere Zubereitung nach den Rezepten der vorgenannten Pilzkochbücher, aber diese hier zu geben ist nicht mein Ziel, da ich nur zeigen will, wie uns dieser Pilz seine Gerichte bei der einfachsten Zubereitung ohne schwer zu beschaffende Zusätze bietet. Möchte dieser Reichtum des Waldes überall bald voll ausgenüßt werden! Manche Kriegsnot würde dadurch gelindert! Die reichsten Ernten geben die Monate Oktober und November.

Da aber dieser Pilz noch einige Verwandte hat, die ihm sehr ähnlich sind, sei noch einiges über diese gesagt.

Am ähnlichsten ist ihm wohl der „Gelbe Schwefelkopf“ (Michael III, 290, Riden Tf. 65/3), auch stark riechender Schwefelkopf“ genannt (nach Riden

Nr. 744 Tf. 65/3 und Nidens Badem. Nr. 1032), *Sypholoma epixanthum*. Er wächst wohl mehr im Kiefernwald, ist aber auch im Fichtenwalde dicht neben dem rauchblättrigen Schwefelkopf zu finden. Seine Farbe ist in allen Teilen, selbst im Fleische und auch in den Lamellen bei jungen Pilzen eine stärker rötlichgelbe, fast wie verfeuchtet. Das Michaelische Bild ist in der Farbe sehr gut. Es zeigt jedoch den Stiel im Schutte nur als voll, er ist aber im Alter auch hohl. Michael nennt ihn verdächtig, doch habe ich einen Schaden beim Genuße dieses Pilzes, den ich früher für identisch mit dem rauchblättrigen Schwefelkopf hielt, nie gefunden. Die sehr leicht mögliche Verwechslung dieser beiden Pilze halte ich somit für ungefährlich. Der starke rettigartige Geruch des gelben Schwefelkopfes und sein ganz schwach bitterer Geschmack sind aber vielleicht auch genügende Unterscheidungsmerkmale für manchen Pilzsücher.

Eine andere Schwefelkopfart, dem rauchbl. Schw. sehr ähnlich, ist der „Ziegelrote Schwefelkopf“ (*Sypholoma sublaticium*) (Nidens, Tf. 65/2). Michael bringt in Band II Nr. 154 eine Pilzgruppe unter dem Namen „Ziegelroter Schwefelkopf“, doch ist dieses Bild ohne Zweifel nicht dieser Pilz, sondern ganz deutlich das Bild des erstgenannten, rauchblättrigen Schwefelkopfes. Der ziegelrote Schwefelkopf ist in der Farbe ungefähr ein Mittelding zwischen dem büscheligen und rauchblättrigen, indem er, besonders im Stiel, auch einen schwachen Schein ins Gelbgrünliche zeigt. Sein Hut ist aber nach der Mitte zu viel lebhafter rot und zwar ziegelrot, daher sein Name, und in seinem Wachstum ist er meist viel kräftiger. Der Stiel wird bis 12 cm hoch und bis 12 mm dick, in der Mitte meist etwas bauchig. Er ist hohl wie bei allen anderen vorgeannten Schwefelköpfen. Die Höhlung ist aber vielfach sehr verengt, da die harten, holzigen Fleischfasern in der unteren Hälfte innen meist wie wellig zusammengestaucht sind. Jung ist der Stiel oft ausgestopft. Die Lamellen sind verhältnismäßig breit, bis 5 mm. Der Hut wird bis 8 cm breit. Er ist in der Jugend mit dem Stiele durch eine fast seidigfaserige Hülle (Velum) verbunden, die später am Stiele als schwacher, ringartiger Ansatz noch einige Zeit sichtbar ist. Ueber zwei junge, ganz sonderbar gewachsene Pilze dieser Art berichtet noch ein anderer Bericht in vorliegender Nummer. Es wächst der ziegelrote Schwefelkopf hauptsächlich auf Laubholzstämmchen, doch kommt er zuweilen auch auf Nadelholzstöcken vor. Der Geschmack seines dicken Fleisches ist ganz schwach bitterlich, doch tut dies seiner Essbarkeit und seiner Schmackhaftigkeit keinen Abbruch, denn dieser bitterliche Geschmack verliert sich beim Zubereiten, ohne daß man das Kochwasser zu entfernen braucht. *ganz milderer Geschmack*

Auch sehr ähnlich dem rauchblättrigen Schwefelkopf ist ferner der Mooschwefelkopf (*Sypholoma polytrichi*) (Nidens Tf. 65/7). Der bei Wünsche zu findende „feuergelbe Schwefelkopf“ *Syph. pyrotrichum* (Holmsk.) wird sicher identisch mit ihm sein. Wie schon der Name „Mooschwefelkopf“ sagt, hat dieser Pilz einen ganz anderen Standort als der rauchblättrige, hat viel schlankeren Stiel und feuergelbes Aussehen. Er ist zweifellos auch genießbar, denn sein Geschmack ist mild, sodaß eine etwaige Verwechslung mit ihm ohne Schaden sein wird.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß die „Schüpplinge“ teilweise auch viel Ähnlichkeit mit dem rauchblättrigen Schwefelkopf aufweisen, ganz besonders aber das sogen. Stockschwämmchen oder Stockschüppling (*Pholiota mutabilis*), Michael I, 64, Nidens Tf. 56/6, Gramberg I, 54. Beide sind einander ganz ähnlich, sowohl dem

Wachstume als auch dem Genußwerte nach. Der letztere hat genau dieselben Vorzüge, nur daß er schon frisch einen kräftigeren Geruch hat und zwar muskatartig. Er wächst aber ausschließlich auf Laubholzstämmchen, ist nach der Mitte des Hutes nicht so rötlich und hat am Rande des Hutes meist einen bis 3 mm breiten durchfeuchteten Rand. Sein Stiel ist dunkelbraunschuppig bis zu dem deutlich sichtbaren Hautringe. Auch dieser Pilz ist das ganze Jahr zu finden. Ende Mai d. J. sammelte mein Freund Schädlich, der benachbarte Pilzbestimmungsstellenleiter in Marbach (Flöhntal) 48 Pfd. dieser Pilze.

Die übrigen der bekanntesten Schüpplinge, die gleichfalls auf Baumstämmchen bzw. Baumstümpfen wachsen, als „Sparriger Schüppling“ (*Pholiota squarrosa*), Michael II, 169, Gramberg I, 55 Nidens Tf. 54/3, „Flammender Schüppling“ (*Pholiota flammula*) Mich. II, 168, Nidens Tf. 55/5 und „Krummstieliger Schüppling“ (*Pholiota curvipes*), Michael II, 167, sind schon durch ihr starksparrig schuppiges Aussehen und ihre mehr gleichmäßig rostgelbe Farbe sehr leicht zu unterscheiden. In den Büchern sind sie vielfach als ungenießbar bezeichnet. Doch sind alle drei trotz ihres etwas zähen Fleisches viel und gern genossene Pilze. An Wohlgeschmack und Verwendbarkeit können sie aber den beiden Pilzen, dem rauchblättrigen Schwefelkopf und dem echten Stockschwämmchen, nicht gleich. Sollte ich durch meine Ausführungen allen diesen Pilzen zu ihrer vollen Ausnützung neue Freunde gewonnen haben, so hätte ich damit meine Absicht erreicht.



Die Edelpilzzucht der Stadt Cassel.

Die Edelpilzzüchtereien der Stadt Cassel bestehen jetzt seit einem Jahre. Die Besichtigung einer kleinen Musteranlage im Mykologischen Institut in Hannover Münden, die im Wesentlichen Forschungszwecken dient, hat die Stadt Cassel veranlaßt, im Interesse der Volksernährung, die künstliche Kultur des Egerlings (alter deutscher Name für Champignon), dieses stickstoffreichen Nahrungsmittel auf breiterer Grundlage zu versuchen.

Der Leiter des Institutes, Herr Prof. Dr. Rich. Falk hatte in bereitwilliger Weise seine Dienste für den Anfang zur Verfügung gestellt, bis die allmähliche Entwicklung der Anlagen in die Wege geleitet war.

Die künstliche Champignon-Kultur wird schon immer in Frankreich in großem Maßstabe betrieben und es sind Millionen-Werte, die jährlich von dort nach überallhin ausgeführt werden. Es war auch bisher notwendig, daß Reinkulturen von Paris bezogen werden mußten, während seit Beginn des Krieges das Mykologische Institut in Münden ebenfalls diese Reinkulturen herstellt und in begrenzter Weise zur Brutbereitung abgeben konnte, sodaß während der Kriegszeit, durch den Ausfall von Paris, der Bezug von Reinkulturen nicht ganz aufgehoben war. Zur guten Entwicklung der Casseler Anlagen hat der Umstand beigetragen, daß sich unter den Kriegsfangenen gelehrte Pilzzüchter befanden, die in Frankreich die Pilzzüchtereien als Sonder-Erwerbszweig betrieben hatten.