

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

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

Findeisen, Hermann: Streifzüge durch den Pilzwald

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

# Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Der „Pilz- und Kräuterfreund“ kostet pro Halbjahr Mk. 2,80 bei freier Zustellung durch den Buchhandel, die Post oder direkten Bezug vom Verlag. - Inserate kosten die vierpaltige Petitzeile (oder deren Raum) 30 Pfg. Bei Wiederholungen Rabatt.

Heft 9.

Nürnberg, 15. März 1918

1. Jahrgang

## Streifzüge durch den Pilzwald.

Mit Abbildungen.

Von Hermann Findeisen, Meissen.

II.

Der Mai ist gekommen,  
Die Bäume schlagen aus —  
Da bleibe wer Lust hat  
Mit Sorgen zu Haus.

So singt der Dichter und wir Pilzfreunde nehmen uns das auch zu Herzen. Sorgen haben wir jetzt alle genug, aber die lassen wir ruhig zu Hause und fühlen uns auf einige Stunden leichter und wohler auf unseren Pilzstreifzügen. Die Sonne scheint so prächtig und fröhlich wandert es sich am taufrischen Morgen. In allen Farben des Regenbogens blüht es uns aus den an den Grashalmern hängenden Taupropfen entgegen. Bald hat sie die Sonne aufgesogen und wir können nun im grasigen Wiesenweg nach dem nahen Walde einbiegen ohne befürchten zu müssen, allzufrüh nasse Füße zu bekommen, denn unsere Kriegsstiefel möchten wir nicht auf eine allzu harte Probe stellen. Bald taucht eine Pilzgruppe im Grase zu unseren Füßen auf. Es ist der Büschelige Schwefelkopf *Hypholoma fasciculare* Hud. Es ist zwar keine so schöne Gruppe wie sie der Büschelige Schwefelkopf durch seine Massenhaftigkeit an alten Stöcken häufig bildet, aber die am Wegerande vor uns stehenden Pilze lassen in ihrer geringen Anzahl ihre Hauptkennzeichen um so

besser wahrnehmen als in allzudichter Massigkeit vereinigte. Siehe Abbildung. Fast halbkugelig in schön schwefelgelber Farbe schauen die jungen Pilze aus dem Grase heraus, in der Mitte sind sie dunkler bis gelbrölich. Ein Pilz sitzt dicht am andern, ihm den Platz streitig machend. Sie werden bis 5 cm breit. Wir nehmen einige auf und finden, daß bei den ganz jungen die Blätter schwefelgelb sind, dann werden sie grünlich und bei älteren Exemplaren unangenehm schwärzlichgrün. Der hohle, gelbe Stiel trägt in seinem oberen Teile als Ueberrest des Schleiers, der anfangs die Blätter verdeckte, einen zarten Ring, der bei alten Pilzen schwärzlich aussieht. Bei dem umgelegten großen Pilze auf unserm Bilde ist er deutlich sichtbar. Das Fleisch ist gelb. Der Büschelige Schwefelkopf gilt als schwach giftig. Schwere Vergiftungsfälle sind

ihm wohl kaum nachzuweisen. Da der Geschmack sehr bitter und der Geruch unangenehm ist, geraten wir nicht erst in die Versuchung eine größere Kostprobe zu machen.

Anders steht es mit dem Ziegelroten Schwefelkopf, *Hypholoma lateritium* Schaef. den wir später an einem Baumstumpf entdecken. Eine ganze Anzahl Pilze kommen dicht nebeneinander hinter der Rinde der abgesägten alten Fichte heraus und bilden einen dichten Büschel. Man kann diesen essbaren Schwefelkopf von dem giftigen oder mindestens ungenießbaren ganz gut unterscheiden.

Der Kopf ist viel fleischiger, der Stiel ist voll und kräftiger, er sieht oben gelblich aus, nach unten bräunlich werdend. Meist ist der Stiel, der auch den Rest des anfangs die Blätter verdeckenden Schleiers als Ring trägt, nach unten



Schwefelkopf.

Phot. H. Findeisen, Meissen.

merklich dünner. Wie schon der Name besagt, herrscht bei dem Kopfe die ziegelrote Farbe stark hervor, während das Gelb zurücksteht und nur nach dem umgebogenen Rande zu wahrnehmbar wird.

Ein großer Unterschied ist an den Blättern zu beobachten. Sie sind nicht grün, sondern weißlichgelb, später olivenbräunlich werdend und stehen dicht. Das Fleisch ist hellgelblich. Der Geschmack ist roh zwar auch ein wenig bitter, aber der Geruch ist angenehm. Bis in den November hinein haben wir Aussicht den Ziegelroten Schwefelkopf zu finden. Die jungen dickköpfigen Exemplare kann man bald mit Sicherheit von der anderen Art unterscheiden und wer beide Arten gleichzeitig in der Hand hatte, und sich die Unterscheidungsmerkmale einprägte, kann ihn unbedenklich mit nach Hause nehmen.

Hurra! Heute abend gibts Pilzsuppe, ruft plötzlich meine Tochter, die sich seitwärts in die Büsche geschlagen hatte. Da hat sie sicher das *Stockschwämmchen* gesunden. Es war richtig *Pholiota mutabilis* Schaeff. Schnell rufe ich meine Begleiter zusammen, die schon bei dem Büschligen Schwefelkopf nach dessen Doppelgänger, dem Stockschwamm und seine Unterscheidungsmerkmale gefragt hatten. Ein auf-

merklicher Beobachter kann beide eigentlich nicht gut verwechseln. Da dicht neben der vor uns stehenden prächtigen Stockschwammgruppe (siehe Abbildung) auch der Büschlige Schwefelkopf zu finden war, hatten wir die beste Gelegenheit zu einem Vergleich. Sehr häufig findet man den Schwefelkopf auch in solchen dichten Gruppen an alten Baumstümpfen und Wurzeln, doch ist der Unterschied in der Farbe ganz auffallend. Das vorherrschende Gelb und die grünlichen Blätter des Schwefelkopfes fallen

beim Stockschwamm ganz fort, da bei demselben die lederbraune Farbe in allen Teilen überwiegt. Die kleinen Hütchen sind lederbraun, nach der Mitte zu manchmal etwas ins rötliche spielend. Rings um den Rand herum läuft bei frischen Exemplaren meist eine mehrere mm. breite wie wässrig aussehende, hellbraune Zone. Auch das Fleisch ist bräunlich und wässrig.

Die Blätter sind ebenfalls braun, erst hellbraun, später rostbraun, also nie gelb oder grünlich, wie bei dem Schwefelkopf. Besonders leicht kenntlich ist der Stiel, unten schwärzlichbraun, nach oben heller. Oben trägt er einen feinen schwärzlichbraunen Ring, wie an den umgelegten Pilzen auf unserem Bilde deutlich sichtbar ist. Unterhalb dieses Ringes ist der Stiel auffallend mit feinen, sparrig abstehenden Schüppchen besetzt. Daher wohl auch der Name Stockschüppling. Im Sachsen-Altenburgischen fand ich, daß man ihn allgemein mit dem Namen *Lipetschen* bezeichnete. Der vor uns stehende Stock war ringsum mit den Pilzen besetzt und machen wir uns daran sie vorsichtig abzuschneiden und finden, daß der alte Baumstumpf schon so weit zerseht ist, daß man stellenweise gleich tief mit den Fingern das morsche Holz eindringen

kann. Wir bringen ein ganzes Gericht von diesen herrlichen Suppenpilzen, die sich auch sehr gut trocknen lassen, mit nach Hause und die Mutter nimmt sie sicher schmunzelnd entgegen, sie sind ja markenfrei! Es scheint, daß die an harten Stöcken gewachsenen wohlgeschmeckender sind, als die von weichem Holze.

Auf einem Abraumhaufen finden wir eine ganze Anzahl eiförmige Schüsseln, auch glocken- und napfförmige sind darunter von 2 bis 10 cm Breite. Ihre Farbe ist immer schmutzig bräunlichgelb, die Außenseite heller. Der Rand ist unregelmäßig eingeschnitten. Es ist der blasige Becherling *Peziza vesiculosa*. Er ist eßbar, aber wir nehmen in nur mit, wenn wir ihn an einem sauberen Orte finden. Denn oft finden wir ihn auf Dünger- und Komposthaufen, wo wir ihn der Unappetitlichkeit wegen gern stehen lassen.

Etwas später gehen wir an einem Straßengraben entlang mit sandiglehmiger Böschung. Ueberall stehen kleine, flache Näpfschen von 3—6 cm Breite; auch einige noch größere mit unregelmäßig verbogenem Rande sind darunter. Die Farbe des ganzen Pilzes ist kastanienbraun, innen wie außen. Das ist der *Kastanienbraune*

Becherling. Die kleinen lassen wir stehen, aber die größeren, von denen wir weiterhin noch eine ganze Anzahl finden, nehmen wir mit, denn wir können sie sowohl in frischen, wie getrockneten Zustände verwenden. Aber wir müssen sie sorgfältig beim Einpacken behandeln, denn das wachsartige Fleisch ist leicht brüchig. Als wir eins der größten Exemplare aufnehmen, um es genauer zu betrachten, stößt uns ganz plötzlich ein kleines Rauchwölkchen aus dem Innern des Schüsseln entgegen. Der Pilz hat seine Sporen,

seine außerordentlich feinen Samenstäubchen, ausgeblasen und der Wind treibt sie hinweg, damit an anderer Stelle die Samen austreuend, eine neue Pilzkolonie bildend, wenn sie auf geeigneten Nährboden fallen.

Da wir nun schon einen ziemlichen Weg hinter uns haben, machen wir uns auf den Heimweg. Um ein Stück abzuschneiden, gehen wir einen Feldrain entlang, an dem eine Reihe Kirsch- und Birnbäume stehen. Schon von weitem sehe ich an einer Anzahl Bäume große gelbe Klumpen. Das müssen Schwefel-Porlinge sein, also noch ein schöner Fund auf dem Heimwege. In allen Größen haben wir sie vor uns 10, 20 bis 30 cm lang und mehr wie handbreit und 3—5 cm dick. Unregelmäßig geformt, klumpen-, fächer- oder halbkreisförmig, oft mehrere am Grunde mit einander verwachsen, stehen sie unten am Fuße des Stammes, oder in jeder Höhe desselben bis hinauf an die Aeste, manchmal auch aus den Höhlungen abgesägter Aeste herauswachsend. Die Farbe ist leuchtend schwefelgelb, nach oben oft orangefarben angelauten, namentlich die jungen. An der Unterseite befinden sich feine verschiedenartige, schwefelgelbe Röhrenmündungen. Das Fleisch ist im Jugendzustand gelb und käseartig, im Alter



Stockschwamm.

Phot. H. Findeisen, Meissen.

wird es weißlich und ist leicht zerreiblich. Die alten Pilze können zu Pilzmehl zerrieben werden; die jungen geben wie saure Leber zubereitet ein gutes Gericht. Wer sie einmal genommen hat, läßt sie sicher nicht mehr stehen. Leider werden die Schwefelporlinge, *Polyporus sulphureus* Bull. heute noch viel zu wenig beachtet. Die meisten Pilzsammler gehen mißtrauisch an ihnen vorüber; rohe Burschen zerschlagen sie meist mit ihren Stöcken und so wird Nahrungsmittelverschwendung getrieben, die doch jetzt so ganz unzeitgemäß ist.

Fortsetzung folgt.



## Die Knollenblätterpilze.

Von Eugen Gramberg, Königsberg in Pr.

In den Nummern 2 und 3 des Pilz- und Kräuterfreundes (1917) finden wir — auf dem Umschlag — eine Zusammenstellung von Pilzvergiftungen aus dem vergangenen Herbst, die eine erschütternde Sprache reden. Und doch handelt sich's bei den etwa 40 Todesfällen nur um Nachrichten, die lediglich aus einem Teil Süddeutschlands stammen und keineswegs auf Vollständigkeit Anspruch machen. Man kann mit ziemlicher Sicherheit annehmen, daß sich in jedem der Kriegsjahre in Deutschland hunderte von Todesfällen durch Pilzvergiftung ereignet haben. Spielen doch jetzt bei der Jahre hindurch andauernden Lebensmittelknappheit die Speisepilze als billiges, in vielen Fällen sogar umsonst zu erlangendes, nahrhaftes und wohl schmeckendes Gemüse eine weitaus wichtigere Rolle als in Friedenszeiten. In allen Wäldern unseres weiten Vaterlandes findet man jetzt zu geeigneter Zeit zahlreiche Pilzsucher, die sich in früheren Jahren nie um das Einsammeln der Schwämme gekümmert haben und daher auch nur mit geringen oder gar keinen Kenntnissen an diese so angenehme und einträgliche Beschäftigung gehen, bei der man sich nur zu bücken braucht, um kostenlos Nahrungsmittel einzuheimsen. Finden sie reichliche Mahlzeiten und haben sie hierbei das Glück, sich nicht an giftigen Arten vergriffen zu haben, so steigert das natürlich ihre Unternehmungslust, ebenso wie die ihrer Nachbarn und Bekannten. Und sorglos wird jetzt eingetragen, was der Wald in so reicher Fülle bietet. Klein und Groß beteiligt sich mit Lust und Eifer an der Schwammerlsuche, wenn's auch an sachverständigem Rat fehlt. Soviel weiß man denn doch, daß man nicht etwa Fliegenpilze einsammeln wird, und schließlich ist die mitgekochte Zwiebel oder der silberne Löffel ein untrügliches Schutzmittel. So wird nun zu Hause arglos die leckere Mittag Mahlzeit verspeist, und wenn nun spät am Abend oder gar erst am nächsten Morgen die schrecklichen Anzeichen einer Knollenblätterpilz-Vergiftung sich zeigen, so vermag ärztliche Hilfe meist nichts mehr auszurichten. Nicht selten erliegt die ganze Familie

nach 3—6 Tagen unter furchtbaren Qualen dem tödlichen Pilzgift.

Wie ist dieser Gefahr abzuwehren? Wie lehrt man das Volk die Knollenblätterpilze kennen? Es kann ohne weiteres angenommen werden, daß die große Mehrzahl aller Pilzvergiftungen lediglich den drei Knollenblätterpilzen zuzuschreiben ist. Diesen gegenüber sind alle andern Giftpilze verhältnismäßig unschuldiger Natur und verursachen nur einen kleinen Bruchteil der tödlichen Vergiftungen, während auf das Konto der Knollenblätterpilze wohl 90% aller Todesfälle entfallen. Der Genuß verdorbener Speisepilze führt dagegen meist nur zu mehr oder weniger ernstlichen Erkrankungen. So stehen wir also vor der wichtigen Frage, wie die Kenntnis gerade der Knollenblätterpilze allgemein im Volke zu verbreiten sei. Die Hauptschuld an der mangelhaften Bekanntheit breiter Volksschichten mit diesen gefährlichen Giftpilzen trägt die Pilzliteratur, sowohl die wissenschaftliche wie die populäre. Herscht doch über die Auffassung, Abgrenzung und Benennung der drei in Betracht kommenden Arten: des gelblichen, grünen und weißen (Frühlings-) Knollenblätterpilzes (*Amanita mappa* Batsch (*citrina* Schaff.), *phalloides* Fr. (*viridis* Pers.) und *verna* Bull.) im größten Teil der Fachliteratur eine unglaubliche Verwirrenheit. Die Mehrzahl der Pilzbücher kennt nur einen Knollenblätterpilz, der nach Bulliards unzähligen Vorgänge *Amanita bulbosa* genannt wird. So ist es in den Werken von Rabenhorst, Winter, J. Schröter, G. Lindau, J. Rotmayr, G. Sahn (Pilzsammler, 1903) bildet *Am. mappa* und *phalloides* richtig ab, nennt aber *Am. mappa*: *phalloides* oder *bulbosa*, während er *A. phalloides* als Varietät *viridis* auffaßt. Ebenso verfährt R. Schwalb (Buch der Pilze, 1891) im Text, bildet jedoch nur *Am. mappa* und zwar jämmerlich schlecht ab. P. Kummer (Führer in die Pilzkunde, 1882) beschreibt *A. mappa* und *phalloides* gemeinsam, benennt dies *Sammelfurium* aber *phalloides* oder *bulbosa*, dagegen faßt er *A. verna* als eigene Art auf. W. Obermayer (Pilzbüchlein) verfährt ebenso, läßt aber den Namen *bulbosa* und die Art *verna* fort. D. Wünsche (die Pilze, 1877) beschreibt sowohl *mappa* wie *phalloides*, aber beide sehr unklar und falsch und trennt *verna* als Varietät von *phalloides* ab. H. D. Lenz (Ausfl. 1890, bearb. v. Wünsche) gibt wiederum nur die Beschreibung des „einheitlichen“ Knollenblätterpilzes, den er *phalloides* oder *bulbosa* nennt, wogegen er nur den gelblichen (sehr schlecht) abbildet. W. Migula, 1912 bringt gute Bilder aller drei Arten, beschreibt aber nur sehr verworren die eine Sammelart *bulbosa*, der er die übrigen Arten als Synonyme anfügt, worauf er sie noch in die 4 Formen *albida*, *grisea*, *citrina* und *viridis* spaltet. Im Pilzmerkblatt des Kais. Gesundheitsamtes (von Dr. Lange verfaßt) werden *A. phalloides* und *mappa* zusammengeworfen und gemeinsam beschrieben, was natürlich auf keine der beiden Arten paßt. Ebenso unklar erscheint die Abbildung, die weder die eine noch die andre Art erkennen läßt, also „neutral“ bleibt. *Am. verna* wird nicht erwähnt. Man stelle sich vor, wie verwirrend ein solches Merkblatt, das in ungeheurer Zahl von einer Gesundheitsbehörde im Volke verbreitet wird, in Bezug auf die Kenntnis der gefährlichsten Giftpilze wirken muß! P. Sydow (Taschenbuch, 1905) bringt zwar recht gute Bilder der drei Knollenblätterpilze, ist aber in der Benennung verworren und abweichend, indem der grüne Knollenblätterpilz als *phalloides*, bul-