

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Findeisen, Herrmann: Streifzüge durch den Pilzwald

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

Deutsche Namen für den Champignon.

Von Prof. Dr. Spilger, Bensheim.

Für einen unserer bekanntesten und wichtigsten Schwämme, den Champignon fehlt leider eine allgemeine übliche deutsche Bezeichnung. Auch Meigen weiß in seiner vom Deutschen Sprachvereine preisgekrönten Schrift (die deutschen Pflanzennamen Berlin 1898) einen deutschen Namen für diesen Pilz nicht vorzuschlagen, sondern behält die Bezeichnung Champignon bei. Neuerdings bürgert sich aber für ihn anscheinend infolge der Schriften Schneggs (vgl. Schnegg, die deutsche Edelpilzzucht, München) der Name Edelpilz immer mehr ein. Gegen diesen Namen muß man allerdings das Bedenken erheben, daß er weder im Volksmund, noch in der Literatur für den Champignon seither üblich war. Prißel-Jessen (die deutschen Volksnamen der Pflanzen, Hannover 1882) kennt ihn als deutschen Volksnamen für den Champignon ebensowenig wie irgend eines der wichtigeren Pilzwerke. Wohl aber findet man die Bezeichnung Edelpilz für einen andern Pilz, der in der Tat diesen Namen ebenso verdient wie der Champignon, nämlich für den Steinpilz in der Literatur häufig angewendet. Trotzdem wäre eine möglichst allgemeine Einführung der Bezeichnung Edelpilz als Name für den Champignon durchaus zu wünschen, da nur durch diesen Namen die Ausmerzungen eines seither unentbehrlichen Fremdwortes möglich erscheint. Streitigkeiten über Priorität und dergl. sind ja bei deutschen Pflanzennamen nicht am Platze. Darum mag der Steinpilz der außer diesem bezeichnenden Namen noch den schönen deutschen Namen Herrenpilz führt, die Bezeichnung Edelpilz ruhig verlieren, darum wollen wir uns über jedes Pilzwerk (wie die neueste Auflage von Michael und Gramberg's Pilzkochebuch) und über jeden Aufsatz in einer Zeitung oder Zeitschrift freuen, in denen der Champignon Edelpilz genannt wird. *Psalliota campestris* wäre dann als Feld-Edelpilz zu bezeichnen, *Psalliota arvensis*, der ja ausschließlich im Walde vorkommt, als Wald-Edelpilz (der Name Schaf-Edelpilz ist unschön), für *Psalliota silvatica* empfiehlt sich wegen seines blutrot anlaufenden Fleisches der Name Blut-Edelpilz. Die übrigen *Psalliota*-Arten kommen für die Schule und die volkstümliche Belehrung kaum in Betracht.

Daneben wollen wir noch unser Möglichstes tun, daß die schönen alten Volksnamen nicht aussterben, die der Edelpilz wenn auch nicht in ganz Deutschland, so doch in einigen Landschaften führt. Es seien hier nur einige genannt: Brachmännlein, Wiesenschwamm, Weidling, Heiderling, Drüschling, Lendling, Angerling, Egerling, Weißling. Mit Ausnahme des letzten Namens, der auf die Farbe Bezug nimmt, drücken alle diese Bezeichnungen die Beziehung zum Standort aus und teilweise viel klarer als das französische Wort Champignon. Allerdings haben einige dieser Namen ihre ursprüngliche Anschaulichkeit eingebüßt, da sie von Wörtern stammen, die heute nicht mehr gebräuchlich sind z. B. Lendling (von Lende — wüst liegendes Land) Egerling (von Egerte — Brachland), Träuschling, Drüschling, Dreeschling (von Dreesch, Driesche — Brachfeld) dafür ist aber besonders der Name Angerling, der merkwürdigerweise in Grimms Deutschem Wörterbuche sich nicht findet, so schön und anschaulich (von Anger — hochgelegene Wiese, Grastrift), daß man ihn als allgemeinen Namen für den Champignon vorschlagen müßte. Wenn es sich auf die volkstümlichen *Psalliota*-Arten anwenden ließe; jedoch ist die Benennung Wald-Angerling sprachlich unmöglich. In der Literatur

wird der Name Angerling zuerst von Ansius erwähnt in seiner *Historia brevis fungorum in Pannvenii observatorium 1601*: „Hoc genus Germani Angerling appelout, quoniam in siccoritus pratis, sire parcuis justa pagos sitis (quae ipsi Angern ereinant) proveinet.“ (Fung. esc. gen. VII.) Der Name Heiderling findet sich schon im Kräuterbuche von Hieronymus Bod 1546: „Solche nennt man zu Teutsch Heiderling und Druschling (darumb das sie auf der heiden oder druschen gern wachsen.) Die Wahlen nennen sie Campiniones.“

Die Ausmerzungen der Bezeichnung Champignon würde auch noch deshalb zweckmäßig sein, weil man in Frankreich heute mit Champignon gar nicht unsere *Psalliota*-Arten, sondern allgemein alle Schwämme bezeichnet. Unser Champignon heißt in Frankreich *Agaric champêtre*; *Champignon de rouch*; *Agaric de Jachères*, *Bonte de neige*, *Le Rosé*, *Poturos blanc*. Mancher Feldgrauer, der das nicht wußte und sich im besetzten Gebiete ein Gericht Champignon bestellte, war sehr erstaunt, als man ihn alle möglichen Schwämme und nicht den von ihm gemeinten Speisepilz vorsetzte.

(Anmerkung der Schriftleitung: Könnte man es nicht bei den schon recht eingebürgerten Namen Egerling lassen?)



Streifzüge durch den Pilzwald.

Von Herrmann Findeisen, Meißen.

VII.

Der häufige Regen hat die Pilze überall reichlich zum Erscheinen gebracht. In großen Scharen ziehen die Pilzsammler hinaus in die Pilzwälder und jeder bringt eine reichliche Ausbeute mit nach Hause. Die gewöhnlichen Arten, unsere alten Bekannten haben sich fast alle eingestellt und werden von Jedermann genommen. Frühaufsteher kommen uns mit gefüllten Körben schon wieder entgegen und ihr spöttischer Blick sagt uns, daß sie uns nach ihrer Meinung die beste Beute schon weggenommen haben. Wir glauben aber doch auf unsere Kosten zu kommen, da wir Arten zu finden hoffen, die die große Masse der Pilzsucher nicht kennt. Und die schlechtesten sind es nicht immer, die diese nicht nehmen. Aber heute wollen wir der Küchenbeute weniger nachgehen. Es sind einige Herren bei mir, Mitglieder eines wissenschaftlichen Vereins, die sich auf dem Pilzgebiete einmal richtig umsehen und möglichst viele Arten kennen lernen wollen.

Noch ehe wir den Wald erreichen, finden wir die ersten Pilze am grasbewachsenen Rande der Landstraße, Nektenschwindlinge. Auf unserer Wanderung finden wir sie so oft, daß man sich wundert, daß die Hunderte von Pilzsuchern heute zum Sonntag achtlos an ihnen vorüber gegangen sind. Nach dem Gewitterregen am Vortage war auch auf den Lauch-Schwindling zu rechnen. Wir fanden ihn nicht weit davon, ebenfalls am Wegerande und dann noch mehrmals truppweise und hatten auch wiederholt Gelegenheit ihn mit dem weniger wertvollen Nadel-Schwindling zu vergleichen. (Siehe Seite 120 des I. Jahrgangs.)

Überall war der rotbraune Milchling in großer Menge anzutreffen, was darauf schließen ließ, daß sich dieser bisher verkannte Speisepilz trotz Nahrungsknappheit noch wenig Liebhaber erworben hat. Der Maggipilz wurde am Nachmittag nur noch in einigen Exemplaren gefunden; er ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden und wird als Suppen- und Würzpilz bereits von manchem eifrig gesucht, während er vor einigen Jahren nur von wenigen Kennern genommen wurde. Scheidentreiflinge gab es in schönster Auswahl, die rehbraune, die graue und die weiße Art (Heft 12, 1. Jahrgang) jung, zart und doch kräftig und wurden alle mitgenommen. Da sie noch überall unberührt standen schien noch kein Kenner an sie herangekommen zu sein.

Anderes stand es mit den Perlpilzen. Überall sind die Spuren sichtbar, wo sie weggenommen worden waren, aber es blieben trotzdem noch genug für uns übrig. Einige Pantherwulstlinge gaben Gelegenheit darauf hinzuweisen, daß man sie durch ihre dunkelbraune oder grauschwartzliche Farbe, sowie durch das weißbleibende Fleisch leicht von den Perlpilzen unterscheiden kann, die heller, gelblich-schmutzig-rötlich gefärbt sind, während das Fleisch des Hutes und Stieles fleischrötlich, rosa wird. Daß beide geschält werden müssen war meist schon bekannt.

Von den anderen Wulstling-Arten wurde der gelbliche Knollenblätterpilz in einigen nicht sehr kräftigen Stücken, sowie ein Fliegenpilz gesehen. Täublinge wurden verschiedene gefunden, drei rote Arten, der grünliche, der Brand-Täubling und der Stint-Täubling.

Der eßbare kahle Stramppling und der Nordschwamm, der oft mit ihm verwechselt wird, wurden wiederholt angetroffen.

An einem viel begangenen Waldwege und anderen Plätzen bewiesen eine größere Anzahl großer Schmierlinge (*Gomphidius glutinosus* Schaeff), daß dieser eßbare Pilz auch noch nicht recht unter der Masse der Pilzsucher bekannt ist. Ein

schmutzig-grau-brauner, schlanker Pilz mit schleimigem Ueberzuge, der sich leicht abschälen läßt. Das weißliche Fleisch wird später schmutzig-grau. Die dicken gallertartigen, erst weißlichen dann schwarz-grauen Blätter laufen sehr weit am Stiel herab, was den Pilz gut kennzeichnet. Der schleimige Stiel mit den Resten des häutigen Ringes ist nach unten gelb.

Kennt man den großen Schmierling nicht sicher, so schneide man den Stiel auf und findet, daß die schöne gelbe Farbe durch den ganzen unteren Stiel geht, was man wohl bei keinem anderen Pilze wieder findet. Ältere Pilze vertiefen sich, so daß sie einem Trichter gleich dastehen.



Butterpilze.

Phot. S. Findeisen, Meißen.

zu besagen. Auf unserm Wochenmarkt kommt er deshalb meist schon im geschälten Zustande zum Verkauf. Die hellgelben Röhren sind bei jungen Pilzen von einem weißen Hautschleier verdeckt, der später als bläulich-schwartzlicher Ring an dem zylindrischen Stiele lange sichtbar ist. (Siehe Abbildung). Der bis 10 cm lange Stiel ist weißlich und vollfleischig. Das Röhrenfutter ist wohl mit dem Stiel verwachsen, aber nicht mit dem Hutfleische. Das Fleisch ist unveränderlich gelblich-weiß und zart und hat einen angenehmen säuerlichen Geruch und Geschmack.

Nicht weit davon wurde ein naher Verwandter des

Butterpilzes, der Schmierling oder Körnchen-

Röhrling (*Boletus granulatus* L.) gefunden. Der braun- bis rötlich-gelbe Hut ist bei jungen Pilzen und namentlich bei feuchtem Wetter etwas schleimig. Der Hutrand ist anfänglich eingebogen. Die jungen Körnchen-Röhrlinge sind, ähnlich wie die kleinen

Butterpilze, abgerundet kegelförmig und werden später polsterförmig. Das Fleisch ist hellgelb. Das hellgelbe Röhrenfutter ist an den Stiel angewachsen und hat ganz feine Oeffnungen.

Der hellgelbe Stiel ist nach oben hin mit kleinen

weißlichen, später schmutzig-bräunlichen Körnchen bedeckt. Dieser wohlschmeckende Pilz hat einen schwach obstartigen Geruch und Geschmack. Als besonderes Kennzeichen findet man, daß die Röhren einen weißen Saft absondern. Zu Hause beim Putzen kann man die feinen Milchtropfchen auf dem Röhrenfutter meist noch deutlich wahrnehmen. Stein-



Falscher Gelbling.

Phot. S. Findeisen, Meißen.

pilze wurden nicht mehr gefunden, wohl aber der bittere Gallenröhrling. Von den Röhrlingen waren noch vertreten: Maronen-Röhrling, brauner Röhrling, Rotfuß-Röhrling und Ziegenlippe.

An vielen Stöcken standen die orangefarbenen Nestchen des klebrigen Hörnling, der oft mit dem Ziegenbart verwechselt wird. Wegen seiner Zähigkeit ist er zum Braten nicht geeignet, aber getrocknet und mit Gewürzessig aufgekocht ist er zum Garnieren saurer Speisen gut verwendbar.



Echter Gelbling.?

Phot. S. Findeisen, Meissen.

Der büschelige Schwefelkopf wurde nur an wenigen Stellen gefunden. Der zimtbraune Hautkopf, sowie der bunte Porling wurden mehrmals gesehen. Da der „Falsche Gelbling“ uns zugleich mit dem „Echten Gelbling“ in die Hände kam, konnten wir sie gut vergleichen. (Siehe Abbildungen.) Der echte Gelbling, Pfifferling, Eierpilz (Cantharellus cibarius) ist ja allgemein bekannt, sein Doppelgänger weniger. Der echte ist in ausgewachsenem Zustande unregelmäßig, kraus gelappt, während der falsche Gelbling mehr regelmäßig rund geformt ist. Die dicken Falten laufen beim echten viel weiter am Stiel herab, als wie die feineren Blätter des falschen. Der Stiel des falschen Gelblings ist meist viel schwächer, wie des echten. Die abgebildeten waren auffallend kräftige, junge falsche Gelblinge. Die ganz jungen Exemplare beider Arten sind leicht zu verwechseln, denn die auffallende orangefarbene Färbung des falschen Gelblings kommt bei ihnen noch nicht recht zur Geltung. Die Bilder zeigen, daß sie auch im Bau fast gleich sind. Der angenehme Geruch des echten Gelbling fehlt dem falschen völlig, er riecht nur ein wenig mehlig. Eine Verwechslung beider Arten ist übrigens gar nicht zu fürchten, denn die Giftverdächtigkeit des falschen Gelbling ist bisher nicht erwiesen und ist es wohl am richtigsten, daß man ihn für ungenießbar, weil sehr zähe, bezeichnet.

Dort im Sande steckt ein bräunliches Etwas, also sehen wir nach was es ist. Eine 6 cm Durchmesser haltende hellbräunliche, runde Knolle, die sich derb anfühlt und nach unten in einen kurzen dünnen Stiel ausläuft. Ich schließe auf den Erbsen-Streuling und nach dem Durchschneiden finden wir die Annahme bestätigt. Das Innere ist angefüllt von den rundlichen und vieleckigen Fruchtkörpern von gelblicher Farbe, nach oben werden sie schon dunkler, da sie der Reife entgegengehen. Der Erbsen-Streuling ist ein hoch-

feiner Gewürzpilz. Der Pilz wird geschält, in Scheiben geschnitten und getrocknet. Ein Stück einer getrockneten Scheibe desselben genügt zum Würzen von Bratenbrühe oder Suppe, mehr würde zu stark würzig sein. Bei uns findet man den Erbsen-Streuling nicht oft, er wächst wohl etwas tief. Der Regen der letzten Tage hat ihn freigespült. Sonst sieht man ihn erst, wenn er den bedeckenden Sand braun färbt, dann ist er aber schon überreif, die inneren Fruchtkörperchen haben sich meist schon in braunen Staub aufgelöst.

Nach diesem interessanten Funde machen wir uns auf den Heimweg, noch eine Anzahl Eier-Boviste und Flaschen-Stäublinge mitnehmend.

Unterwegs nehmen wir noch einige hübsche wachsgelbe Saftlinge mit und wundern uns, daß die vielen Pilzsücher für uns im Straßengraben bis zum Abend noch über ein Duzend Stück frische echte Reizker haben stehen lassen die uns sehr willkommen sind.

Hochbefriedigt von der Partie kehren wir heim und die Begleiter stellen fest, daß ihnen über 40 Arten gezeigt wurden, von denen sie erst einige wenige gekannt hatten. Mir wurde das Versprechen abgenommen, sie in einigen Wochen nochmals zu begleiten. Da muß man Wort halten. (Fortsetzung folgt.)



Ein Beitrag zur Frage der Entgiftung und Entbitterung von verdächtigen und giftigen Pilzen.

Von Dr. Hermann Caesar in Freiburg i. Br.

Bereits im Jahre 1915 habe ich versucht, verdächtige und bittere Pilze genießbar und für die allgemeine Kriegsernährung brauchbar zu machen. Daher habe ich auch in dieser Blatte mit großer Freude die Arbeiten der Herren Pilzforscher Gramberg, Herrmann und Herrfurth begrüßt. Wie auch aus diesen Arbeiten hervorgeht, genügt schon in den meisten Fällen das Abbrühen mit kochendem Wasser und Entfernung des Brühwassers, um giftige Pilze genießbar zu machen. Aber nicht bei allen Pilzen ist dies der Fall, wie uns die vielen Vergiftungen mit dem Knollenblätterpilz beweisen. Das schlimmste Gift dieses Pilzes ist das Amanita-Toxin (Straub), ein Glykosid, das in kochendem Wasser fast unlöslich ist und dadurch auch nicht zerstört wird. Das stärkste Gift des Fliegenpilzes ist das Muscarin, ein in kochendem Wasser lösliches Alkaloid. Erstgenannter Pilz kann also durch kochendes Wasser nicht entgiftet werden, während dies beim Fliegenpilz und auch beim büscheligen Schwefelkopf — dessen Giftigkeit ich übrigens an einer 2 Monate alten Rake nachgewiesen habe — mit Leichtigkeit geschehen kann. Die allermeisten Gifte der Pilze werden wohl der Gruppe der Glykoside angehören, — die durch Säuren oder Alkalien in Zucker, Säuren und andere Stoffe gespalten werden. Mit dem Alkali-Natron (es könnte auch Soda oder Holzasche genommen werden) gelang mir die Entgiftung bei allen verdächtigen Pilzen, die mir in den letzten 3 Jahren in die Hände gekommen waren. Sogar beim Knollenblätterpilz: eine Rake blieb am Leben nach