

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Caesar, Hermann: Ein Beitrag zur Frage der Entgiftung und Entbitterung
von verdächtigen und giftigen Pilzen

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

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 Pilzsücker 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

öfterem Genuß von Knollenblätterpilzen, die durch Kochen in Natronwasser entgiftet waren, während sie dann später durch einen unentgifteten Knollenblätterpilz nach 48 Stunden einging. Diese Tierversuche habe ich im hiesigen Pharmakologischen Institut ausgeführt. Selbstverständlich will ich nicht den Knollenblätterpilz zum menschlichen Genuß empfehlen. Ich schlage also da kochendes Natronwasser zur Entgiftung vor, wo man nicht sicher ist, daß das Abbrühen mit kochendem Wasser genügt; auch da wo man entbittern will, wie bei dem Pfeffermischling, Ziegenbärten, Porlingen und dem knolligen Dickfußröhrling (*Boletus pachypus*). Ein vorzüglich schmeckendes Pilzgericht habe ich auf folgende Art zubereitet: 4 kräftige junge Pfeffermischlinge waren nach dem Puzen zerkleinert, über Nacht in kaltes Natron- (1 Messerspitze) Wasser eingeweicht worden und so entbittert, 1 roten und milden Täubling mit etwas Mehl, Kartoffelmehl, Tomaten, Zwiebeln nebst Salz zu Gemüse zugesetzt worden.

Den als giftig nachgewiesenen knolligen Dickfußröhrling (*Bol. pach.*), der im Schwarzwald als Steinpilztäuscher so viel vorkommt, hatte ich durch Kochen in Natronwasser entbittert und so einen bekömmlichen wohlgeschmeckenden Salat daraus gewonnen. Der büschelige Schwefelkopf läßt sich auch so entbittern, und als Mischpilz verwerten. Sollten diese Zeilen Manchen zu weiteren Entgiftungs- und Entbitterungsversuchen anregen, so ist der Zweck derselben erfüllt.

Das **Rothhäubchen** (*Boletus rufus*) einer der besten Pilze, wird von vielen Sammlern verschmäht, weil es blau anläuft, bei der Zubereitung schwarz wird und deshalb unappetitlich aussieht. Dem kann leicht abgeholfen werden, wenn diese Pilze beim Puzen, bevor sie blau werden jeder einzeln sofort in strudelndes Salzwasser gebracht wird, sie bleiben dann schön weiß. Diese Methode läßt sich hauptsächlich anwenden, wenn nur kleinere Exemplare eingeweicht oder in Essig eingemacht werden. Hierbei möchte ich bei dieser Gattung Pilze noch auf einen Umstand hinweisen. Dieselben wachsen bekanntlich in lichten Waldungen und auf Birkenheiden. Kommt es vor, daß Fichten- und Birkenbäume bei einander stehen, so sehen diese Pilze nicht mehr rot, sondern ist der Hut gelb und sind überhaupt viel stärker. Diese Veränderung läßt nun die Sammler zweifeln, ob es überhaupt Rothhäubchen sind und läßt sie stehen, das Blaue laufen ist auch viel intensiver, welche Ursache hierbei die Rolle spielt, ist mir nicht bekannt, denn der wirkliche Birkenpilz läuft nicht an.

Als hauptsächlichsten Standort der **Becherlinge** kann ich nach meinen Erfahrungen feuchte Waldsahrwege und jene Stellen bezeichnen, wo Stöcke gegraben und dadurch die Erde gemischt worden ist.

Der **Steinpilz** ist in der gegenwärtigen Saison leider größtenteils madig und daher wertlos. Es empfiehlt sich daher jene Stelle, wo derselbe vorkommt, in kurzen Zwischenräumen, vielleicht alle 2-3 Tage abzusuchen, dann findet man gesunde Exemplare.

Rö.

Pilzfunde.

Der Hexenröhrling, *Boletus luridus* (Michael 1, 24) ist wohl neuerdings bald allgemein als ein wohlgeschmeckender Speisepilz bekannt, aber seine Unterscheidung von den ähnlichen als giftig oder ungenießbar bekannten Röhrenpilzen, als Satanspilz (*Bol. satanas*) Mich. 1, 23, Dickfußröhrling (*Bol. pachypus*) Mich. 1, 27 und Wolfsröhrling (*Bol. lapinus*) Mich. 1, 25 macht den Pilzsammlern oft viel Schwierigkeiten. Michael zeichnet ihn groß und klein vorzüglich und naturgetreu ab.*) Ganz genau so in Farbe und Gestalt wurden mir prächtige und frische Pilze zum Bestimmen gebracht. Ein gleichzeitig gebrachter Hexenröhrling aber zeigte eine auffällige Verschiedenheit. Während Michaels Bild genau wie die gebrachten den Stiel nach oben rot zeigt und unten heller, wies dieser Pilz seine schön rot feinpunktierte, nicht geneigte Farbe unten am Stiele auf und war nach der Spitze zu leuchtend rotgelb, und die geöffneten Röhren leuchteten mehr gelblich als rot; nur am äußersten unteren Rande waren sie rostrot, sodas es aussah, als ob ein dünnes rostrotes Netz über der orangenen Röhrenschicht ausgebreitet sei. Der ganze Pilz glich im Aussehen fast ganz (nur etwas größer) dem Bilde des Dr. Schnegg in seinem Buche „Unsere Giftpilze“ von dem sehr giftigen Satanspilze gibt. Es konnte aber keinesfalls dieser sein, denn sein Fleisch war nicht weiß oder weißlich und beim Durchschneiden rötlich — violett — dunkelbraun nacheinander werdend, sondern es war sattgelb und wurde sehr rasch stark blau, was doch ein sicheres Kennzeichen des ehbaren Hexenröhrlings ist. Wer also nach dem Michaelschen Bilde allein geht, kann bei der vorgenannten abweichenden Färbung, die übrigens Wünsche und auch Aiden bereits berücksichtigt haben, leicht in Zweifel geraten. Es sei darum auf diese Variation hier aufmerksam gemacht, oder richtiger, auf diese Stammart hingewiesen, denn diese Art ist der eigentliche Hexenröhrling (*Boletus luridus*), die im Grambergischen Pilz Band II Nr. 14 sehr hübsch abgebildet ist, nur daß der Stiel oben an der Stielspitze rotgelb dargestellt ist. Das Bild Michael 1, 24 ist aber nicht *Boletus luridus*, sondern die Abart *Boletus erythropus*. Es wäre sehr gut, wenn in Michael und Gramberg beide Arten gleichzeitig abgebildet würden, denn fast täglich wird mir jetzt die eine oder die andere Art gebracht, oft mit der Bemerkung, ob der oben gelb-stielige auch der richtige Hexenröhrling sei, denn auch Blücher (Miniaturbibliothek) bildet nur *erythropus* ab.

Herrfurth, Stollberg i. Erzg.

*) Wer das Michaelsche Pilzwerk, 345 prächtige naturgetreue Pilzabbildungen enthaltend, nicht besitzt, kann das obige Bild sicher von der Firma Förster und Worries in Zwettau sich erlösen, da sie dieses Bild teilweise als Rückdruck ihres Prospektes zum Michaelschen Pilzwerke aufgedruckt hat.

Pilzliteratur.

Literaturbesprechung.

Im Frühjahr dieses Jahres erschien in München eine „Anleitung für Pilzfucher“ von A. Kling, Planegg bei München. Druck von M. Schmidt, München, Baaderstraße 50. Der theoretische Teil umfaßt 2 Quartseiten. Beigelegt war dieser Anleitung eine „Uebersicht der Verwendungsmöglichkeit unserer Pilze in der Küche.“ Preis 20 Pfg

Prinzipiell lassen sich begründete Bedenken erheben, ob dem Laien aus dem Volke, dem Pilzkundigen durch eine derartig schematische Zusammenstellung, wie diese Schrift sie bietet, ohne das wichtigste Moment eines guten Buches überhaupt klarere Begriffe über das immerhin schwierige Gebiet, der ehbaren und giftigen Schwämme vermittelt werden kann. Diagnosen ohne die erläuternden und klärenden Bilder sind für Unkundige völlig wertlos. Jedenfalls ist bisher noch kein Schema gefunden worden, auf Grund dessen ehbare und giftige Pilze einwandfrei unterschieden werden können. Daher die immer wiederkehrende Mahnung, daß es nur ein Mittel gebe, um sich vor Pilzvergiftungen sicher zu stellen, nämlich die Pilze kennen zu lernen.

Ganz besonders aber muß bedauert werden, daß die Kling'sche Anleitung, die doch auf Massenabsatz abzielt, voller Ungenauigkeiten und Irrtümer ist. Gerade Schriften mit Aufklärungscharakter müssen besonders vorsichtige und scharfe Diagnosen wiedergeben. Kling zählt — um nur einige besonders eklatante Fälle anzuführen — den Hexenpilz (*Boletus luridus*) zu den Giftpilzen; den Speitäubling (*Russula emetica*) charakterisierte er mit „franzigem Rande“ und verschieden langen Lamellen, während er beim Giftreizler (*Laetaria torminosus*) das Merkmal des franzigen Randes unerwähnt läßt; als „untrüglichstes und schwerstes Merkmal“ zwischen Schaf-Champignon (*Psalliota arvensis*) und Knollenblätterschwamm (*amanita mappa* Batsch) gilt ihm der Geruch nach Anis bezw. frischen Kartoffeltrieben; die Lamellen des Knollenblätterschwammes fährt er als „gleich lang“ auf; von den Mischlingen meint er: „läßt der Pilz rote Milch ausfließen, ehbar, alle anderen meiden“; mit Kling, so glaubt Kling, seien nur 2 Arten (Champignon und Schirmpilz) ehbar. Die beiden Gegenüberstellungen des gelblich-weißen und grünen Knollenblätterschwammes sowie des Schaf-Champignons sind fast wörtlich dem Pilzkochbuch von Emil Herrmann-Dresden (4. Aufl. Seite 10 und 18) entnommen, freilich ohne Literaturnachweis. Die Abänderungen, die vorgenommen wurden, enthalten bedauerliche Entgleisungen (Knollenblätterschwamm mit zarten Gutingen; Lamellen des Knollenblätterschwammes gleich lang). Auch weist die Kling'sche Pilzküche mit der Herrmann'schen so große Ähnlichkeit auf, daß von mehr als einer Abhängigkeit gesprochen werden muß. (Vergl. die aufgeführten Rezepte mit Nr. 130, 133, 124, 143 und 145 der Herrmann'schen Schrift.)

Rö.