

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

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

Pilzkunde - Ausstellung - Vereinswesen - Märkte - Literatur- Pilzrezepte

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

hier keine Rolle. Das Gericht, das so unheilvolle Folgen hatte, bestand nach ihrer Angabe aus harmlosen Boletusarten, die zu Verwechslungen keinen Anlaß gaben (der Satanspilz kommt in jenem kalkarmen Kiefernwalde nicht vor), ferner aus Pfefferlingen und Täublingen.

Welche Verwechslung hat hier das Unheil verschuldet? Sicherlich waren giftige Täublinge nicht dafür haftbar zu machen, denn die scharfschmeckenden roten Arten sind so schwach giftig, daß man, obgleich sie vielfach selbst auf dem Markte mit feilgeboten werden, noch niemals so perniziöse Wirkungen bei ihnen beobachtet hat. Auch trat in dem Potsdamer Falle die Erkrankung erst sehr lange nach dem Genuß der Pilze auf, was nicht mit der Annahme der Täublinge als Unheilstifter übereinstimmt, dagegen darauf deutet, daß es auch in diesem Falle wieder der Knollenblätterschwamm war, der das Unglück verschuldet hatte.

Zufälligerweise hatte ich nun in der gleichen Zeit, in der die Potsdamer Massenvergiftung sich ereignete, auch im Gebiete der Ravensberge Pilze gesucht und den grünen Knollenblätterschwamm in zahlreichen schönen Exemplaren gefunden, während Amanita mappa noch fehlte. Da Amanita phalloides sonst in der Umgegend Berlins ein ziemlich seltener Pilz ist, so war es wohl erklärlich, daß selbst eine erfahrene Pilzsücherin nicht auf ihn vorbereitet war und irtümlich mitnahm. Aber mit welcher der von ihr namhaft gemachten Arten konnte sie ihn verwechselt haben? Hier gab es nur eine Möglichkeit: Mit Russula livida s. heterophylla, dem „grünlichen“, „verschiedenblättrigen“, „gedrängtblättrigen“ Täubling, der in dieser Gegend sehr häufig wächst und von den Sammlern besonders gern genommen wird, weil er nicht leicht mit giftigen Täublingsarten verwechselt werden kann und die Kost- und Schmaçprobe entbehrlich macht, vor der der Laie gewöhnlich eine ganz unbegründete, durch überängstliche Pilzföhre ihm eingeschärzte Angst hat.

Der Pilzkenner wird es vielleicht unglaublich finden, daß man zwei so verschiedene Arten wie Russula livida und Amanita phalloides verwechseln kann. Schon das feste, derbe Fleisch der ersteren, das lappig-weiße der letzteren unterscheidet sich doch ganz unzweideutig, außerdem hat Russula livida den ringlosen, harten, gedrechselten Stiel der Täublinge, Amanita phalloides dagegen eine sehr deutliche Manichette und einen viel höheren, weicheren, zudem charakteristisch marmorierten Stiel. Allein auch derartige Pilzverwechslungen kann man nicht prophezeihen oder vorausberechnen; der Pilzföhre wird erst bei der Beobachtung seines Publikums inne, zu welchen Vertauschungen die Laien neigen, ebenso wie der Lehrer im fremdsprachlichen Unterricht erst durch die Praxis die typischen Fehler des Sprechlernenden kennen lernt. Nun war ich im Jahre 1917 als Föhre einer aus Gymnastiken bestehenden Pilzsammeldolonne tätig und konnte mich bei dieser Gelegenheit davon überzeugen, daß die Vertauschung des grünen Knollenblätterschwammes mit dem grünlichen Täubling wiederholt begangen wurde und zu den größten Gefahren gehörte, vor denen ich die Schüler zu warnen hatte. Wie ernstlich sie zu berücksichtigen ist, hat uns jetzt der Potsdamer Vergiftungsfall bestätigt. Ich möchte die Verwechslung von grünen Knollenblätterschwamm und grünlichem Täubling für viel bedrohlicher halten als die von grünem Knollenblätterschwamm und Grünling (Tricholoma equestre) denn die erstgenannten beiden Pilzarten wachsen gleichzeitig, während der Grünling meist erst im Oktober austritt, zu einer Jahreszeit also, in der Amanita phalloides höchstens noch ausnahmsweise zu finden ist.

Erfahrungen dieser Art zeigen, wie wichtig das Verfahren jener Pilztafeln ist, die verwechselbare eßbare und

giftige Arten neben oder übereinander abbilden, und wie verdienstvoll die Methode von Gramberg, der der Beschreibung eines jeden Pilzes die Schilderung seiner Doppelgänger beifügt und die unterscheidenden Merkmale gesperrt druckt. Der Anfänger im Pilzsuchen hat durchaus nichts Wichtigeres zu lernen als die Erscheinungen der Mimicri auf diesem Gebiete; wieviel es aber hier auch noch für den Kenner zu lernen gibt, beweisen die Erfahrungen, die mit der vor-eiligen Empfehlung des allzu vielseitig verwechselbaren Pan-terchwammes gemacht worden sind.

Pilzfunde.

Der Gallertpilz und seine Verwertung.

Die diesjährige Herbstpilzflora mit ihren überaus reichen Waldschätzen erfreute die Mykologen durch manche Seltenheit. So fand der Schreiber diese Zeilen anfangs November auf einem seiner letzten Pilzsammeldänge unter anderem von jart nach Man-velleife duftenden „wohlriechenden Schneefling“ (Limacium agathosmum Fr.), den nach Moder riechenden, scharfschmeckenden „brennenden Rittersling“ (Tricholoma virgatum Fr.), den Blutmilch-ling (Lactarius sanguifluns Faul), den kompakten Trichterling (Clytocybe, amara Fr.), den stark nach Karbid riechenden Schirm-ling (Lepiota carchris Pers) und vor allem recht zahlreich an alten Fichtenalleen den eßbaren Gallert-Stachling (Tremellodon gelatinosus Pers.), von dem leider in unseren vielen Volkspilz-büchern, außer im Michael, nichts berichtet wird. Wegen seines durchsichtigen, zitterigen Fleisches nennt ihn Michael Eis- oder Zitterpilz; Niden Gallert-Stachling, was ich für bestimmender halte. In Zukunft wird man diesen eigenartigen Pilz wegen seiner Verwertung zur Sülze wohl kurz Gallertpilz nennen. Leider ist die Abbildung dieses Seltlings in dem sonst so vorzüglichen Michaelschen Föhre für Pilzfreunde nicht recht geglückt. Der Fruchtkörper besteht aus lauter gallertartigen, muschelförmigen übereinanderliegenden Hüten, deren untere Seite mit derben jart bläulich-weißen Stacheln besetzt ist. Ueber Genießbarkeit dieses Herbstlings vermerken Niden und Michael nichts. Der sälgartige Fruchtkörper, der sehr leicht geliert, weist den praktischen Myko-logen sofort den rechten Weg zur Zubereitung. Nur meide man beim Zurichten ein Zuviel von Gewürz, da sonst der sehr jarte Pilzgeschmack darunter leidet. Mein erster Versuch der Zubereitung, also nach Art der Fleischsülze, hinterließ einen bitteren Nachge- schmack, der vom Lorbeerblatt herrührte. Das zweite Mal nahm ich als Zutaten Petersilienwurzel, Karotten, einige eingelegte Steinpilze und ein wenig des gewürzten Pilzessigs und habe das Ganze im eigenen Saft etwa eine Stunde schmoren und zuletzt in einer passenden Form erkalten lassen. Diese von dem Gallertpilz hergestellte Pilzsülze war im Geschmack von Fleischsülze kaum zu unterscheiden und hat meiner Familie vorzüglich gemundet.

Seidel, Lugtnik a. L.

Zu dem Artikel „Ein Ueberpilz“ in Heft 6 d. Jhrg. S. 67.

Der Verfasser beschreibt einen eigentümlichen Fall von abnormer Bildung bei Hyphotoma sublateritium, wo „ein ziegelroter Schwefelkopf verkehrt, mit dem Stiel in die Luft ragend, einem andern aufgewachsen ist, sodas sich Lamellen nach oben genau so wie nach unten zeigen.“ Dazu bemerkt der Verfasser, ein derartiger Fall sei „wohl noch kaum bisher gesehen worden.“ Demgegenüber möchte ich darauf hinweisen, daß sich bei Fries, Icones selectae tab. XX dieselbe hybride Bildung von Agaricus denigratus-Clytocybe denigrata (Niden, Blätterpilze 1078) in drei Ansichten sehr schön wiedergegeben findet. Der antipodische Pilz ist hier so vollkom- men ausgebildet, daß er sogar, wie Fries' Tafel vgl. auch seine Beschreibung des „ridiculus spectaculum“, deutlich zeigt, das vetum aufweist.

Lic. Pfarrer P. Behnke, Marburg a. L.

Literatur.

Besprechung. Oertel-Bauers Heilpflanzen-Taschenbuch. Verlag Ed. Bauer, Unkel a. Rh. 11. und 12. Aufl. 81 bis 100000. Kart. 3,50 Mk., geb. 4,50 Mk., mit 81 Pflanzen-Abbil- dungen, 56 Blatt- und Blütenformen, sowie Abbildungen des menschlichen Knochengestüßes und der Eingeweide des Menschen.



