

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

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

Pilzfunde - Pilznamen - Literatur - Vereinswesen - Pilzberatungstellen

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

also sehr zu bewundern ist, wie die Menschen eine so gefährliche Speise suchen und lieben können."

Nach den weiteren Berichten der betreffenden Chronik scheint es dem Pfarrer trotz allen Eifers zwar nicht ganz gelungen zu sein, seine Bauern davon zu überzeugen, daß Pflanzen- und Pilzvergiftungen mit der „Hexerei“ und dem „Teufel“ ganz und gar nichts zu tun haben. Man wird sich darüber nicht weiter wundern, nachdem alle Aufklärungsarbeit der späteren Zeit es selbst bis heute nicht vermocht hat, diesen Aberglauben endgültig auszurotten. Von Zeit zu Zeit dringen immer noch Beispiele davon in die Öffentlichkeit. Zwar hat sich die Kenntnis der Pilzarten bezw. die Fähigkeit, die essbaren von den giftigen zu unterscheiden, dank behördlicher Maßnahmen, durch die von Fachkundigen abgehaltenen Führungen und Unterrichtskurse und dergl. unterdessen immer mehr und mehr im Volke verbreitet, aber leider immer noch nicht so, als die den Schwämmen gegenüber erforderliche Vorsicht es als unbedingt notwendig erscheinen läßt. Unkundige sollten deshalb im Hinblick auf die infolge des Pilzgenusses immer noch vorkommenden zahlreichen Erkrankungen und Todesfälle sich die Mahnung des klugen Landpfarrers, daß man nichts esse, was man nicht kennet, ein für allemal als grundsätzliche Warnung dienen lassen.

P. S. Becker-München.

## Pilzfunde.

**Ueber den Austerseißling (*Pleurotus ostreatus*)** sind einige Beobachtungen, die mir mein Freund W. Schädlich, Pilzbestimmungsstellenleiter in Marbach bei Jülich i. Ergg. mitteilt und zu veröffentlichen bittet, gewiß allgemeiner Beachtung wert. Ueber sein Vorkommen sagen hinsichtlich der Zeit: Nicken Sept.—Okt., Gramberg Sept.—Nov. und Michael September—Dezember. Schädlich fand ihn jetzt am 7. Januar in großem Büschel, der, obwohl von unverständigen Händen schon zum großen Teil zerstört, doch noch eine reichliche Schüssel voll Pilze bot.

Betreffs des Standortes berichten alle Werke übereinstimmend „an Laubholzstämmen als Buchen, Eichen, Linden, Nuthbäumen, u. a.“; Gramberg nimmt aber bestimmt Obstbäume, Weißbuchen und Eschen aus, da der Pilz diese Bäume weide. Nicken jedoch nimmt das Vorkommen an Obstbäumen auch als gegeben an. Herr Schädlich fand die vorerwähnte Pilzgruppe gerade an einem Eschenstamme. Das Ausschließen einiger Laubbaumarten als Standort ist somit nicht mehr als richtig anzuerkennen. Herrfurth.

**Der „starkriechende Röhrling“ *Boletus fragrans* Vitt. (Vad. 45./Mih. III. 49.)** scheint im vergangenen Herbst dank der anhaltend milden Witterung zahlreicher aufgetreten zu sein. Ich war ihm schon im Sept. bei Berlin öfters begegnet; Ende Novbr. traf ich ihn in Nadelwald nahe Dresden in erheblicher Menge an. Eine Frau, die mir begegnete, hatte einen großen Korb voll zumest dieser Röhrlinge gesammelt.

Auf meine Frage sagte sie: „Die wären gut, das wären Ziegenlippen (!), doch hätte sie diese Sorte“ andere Jahre nicht gefunden!“ — Dabei besaßen dieselben z. Teil ganz purpurn überlaufene Hüte, so daß nicht mehr viel Ähnlichkeit mit Ziegenlippen bestehen konnte — bezeichnend für die Oberflächlichkeit vieler Pilzsammler.

Einen eigenen Volksnamen scheint dieser Speisepilz wohl nicht zu haben?

## Pilznamen.

Zu dem Thema: „**Deutsche Namen für Champignon**“ Dr. Spilger-Bensheim habe ich in Bonn (Mai 1918) etwa folgendes ausgeführt (bei Erklärung mit Pilztafeln): Schon seit Jahren trete ich für einen guten deutschen Namen für Champignon ein. Daß der französische Name Champignon fallen muß, darüber herrscht Einmütigkeit, nicht aber über einen etwaigen Ersatznamen.

1. Der Name Edelpilz erscheint mir ganz unberechtigt. Zunächst meldet der Steinpilz wohlervorbene ältere Rechte auf diesen

Ehrennamen an, und dieser sollte ihm nicht freitig gemacht werden, weil derselbe nicht etwa bloß eine gelegentliche Nebenbezeichnung, sondern bei vielen älteren Pilzfreunden der gebräuchlichste Hauptname ist. Sodann sollte man überhaupt gleichlautende Namen für verschiedene Pilzarten vermeiden, weil sonst Zweideutigkeiten und Verwechslungen vorkommen; unter dem Uebelstand der Gleichnamigkeit leidet die Pilznamengebung ohnehin auch seither schon; z. B. die Namen Eierpilz, Grünling, Mehlring führen beim Volk sehr verschiedene Pilze. Man sollte die seitherige Verwirrung der Namen nicht noch durch neue gleichlautende Namen vergrößern. Will man mit Edelpilz die Güte des Champignons hervorheben, dann ist es Sache des Geschmacks, ob man den Steinpilz oder den Champignon den Vorzug größerer Güte geben will; eine Abstimmung bei den Pilzfreunden würde sicher zu Gunsten des Steinpilzes ausfallen.

2. Die vielen volkstümlichen Namen für den Champignon (*Wiesenschwamm*, *Weidling*, *Angerling*, *Seidling*, *Dreuschling*, *Leudling*, *Brädmännlein*, *Aederling*, *Egerling*) sollten wissenschaftlich nicht weiter konserviert werden; vielmehr sollte der Vielnamigkeit bei Pilzbezeichnungen gesteuert werden; ein treffender Name sollte genügen. Zudem sind obige Benennungen nicht die ganze Gattung umfassende Namen, weil sie nur vom Standort der Hauptart (*Ps. campestris*) abgeleitet sind und nur für sie passen, für die Nebenarten aber nicht.

3. Ich schlage vor, statt Champignon Egerling zu sagen. Der Pilz wächst auf der Egerte, d. h. auf Land außerhalb des Gartens. Den Namen Egerling, den er schon vielfach führt, leite ich von Aederling ab und nicht von Egerling. Wollte man je den Namen Egerling als schon gebräuchlich beibehalten, dann müßte unter allen Umständen Egerling gesetzt werden, damit ersichtlich ist, daß dieser Name eine Abschwächung von Egerling ist; Das t darf jedenfalls nicht fehlen. — So schlug ich in Bonn vor und fand Zustimmung:

Beifügen möchte ich noch, daß die wichtigsten Arten des Champignons dann heißen würden:

*Ps. campestris* L. = Echter Egerling (bezw. Egerling).  
*Ps.* " var. *praticola* Vitt = Braunschuppiger Egerling.  
*Ps.* " var. *vaporaria* Krombh. = Bergilbender Egerling.

(Diese Art wird am häufigsten mit dem Knollenblätterpilz verwechselt und zwar mit der gelben Art, *Am. Mappa*).

*Ps. pratensis* Schöff. = Wiesen-Egerling.

*Ps. arvensis* Schöff. = Schaf-Egerling (wird verwechselt mit *Am. Mappa*). — *Ps. silvatica* Schöff. = Wald-Egerling.  
 Refior B. Obermeyer.

## Gallert-Stacheling.

In der letzten Nummer des „Put“ hat Seidel-Lugtnig für den im Michael II, 101 als Zitterling oder Eispilz, von Nicken als Gallert-Stacheling aufgeführten Pilz den Namen **Gallert-Pilz** in Vorschlag gebracht. Ich möchte nicht hierzu raten, sondern den von Nicken gewählten Namen beibehalten raten, da es ja auch noch einen andern Gallert-Pilz gibt, nämlich den in Michael III unter 226 zu findenden rotbraunen Gallertpilz, der mir mit Essig als Salat zubereitet vorzüglich mundete und wohl auch zur Sülzebereitung sich eignet. Pfarrer Frenz, Offenhausen.

## Literatur.

**Eine Richtigstellung.** In Heft 1 des „Put“ (15. Juli 1918), S. 4 schreibt Herr Gramberg bei Besprechung von Nicken's Bademecum: „Kummer und Wünsche waren botanische Sammelschreiber, die keineswegs das von ihnen bearbeitete Gebiet genau beherrschten“. Dazu möchte ich bemerken:

Herrn Wünsche habe ich persönlich nicht kennen gelernt, obgleich ich mit ihm Briefwechsel hatte, kann also Grambergs Behauptungen hier nicht widerlegen; was aber Kummer angeht, so muß ich gegen die Gramberg'sche Behauptung Verwahrung einlegen. Kummer war ein ganz vorzüglicher Kenner der Kryptogamenwelt; seine Beobachtungen zeichnen sich durch Genauigkeit und Zuverlässigkeit aus; noch in diesem Sommer ist mir das bei *Tricholoma urens* entgegengetreten: die Kummer'sche Beschreibung stimmte völlig genau, während z. B. die bei *Migula* keineswegs zutrifft. Kummer schreibt im Vorworte zur 2. Auflage seines „Führers“, Bd. I, „daß seine Beschreibungen zum allergrößten Teil völlig original seien, beruhend auf Zeichnungen und Notizen, die er seit fast 30 Jahren nach der Natur entworfen habe“. Auch hat Kummer Herbarien der Kryptogamen herausgegeben. Jedenfalls darf von einem solchen Kenner nicht behauptet werden, daß er nur ein „Sammelschreiber“ gewesen sei. Lyzeallehrer Ditte.

Ich habe mir vom Sächsischen Landesauschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse das empfehlenswerte Schriftchen: „Der gefährlichste und häufigste Giftpilz usw.“ zuzenden lassen. Sollte hiervon bald eine Neuauflage nötig werden, so möchte ich vor allem das Titelbild des gelblichen Knollenblätterpilzes in etwas anderer Ausführung wünschen, da es entgegen den auch von mir in der Natur gemachten Erfahrungen hinsichtlich der Hüll-Haut-Reste an der Knolle etwas zu stark aufrägt, wodurch gerade ein Unterscheidungs-Merkmal vom grünen Knollenblätterpilz verwischt wird (Michael 1,78 ist identisch; Gramberg 1,65 wirkt viel natürlicher). Weiter wäre es für eine Neuauflage empfehlenswert, für die vielfach nur ganz oberflächlich auf die grüne Farbe gehenden Pilzjammler auch noch den grünen Täubling (Russula livida Pers.) und den Grünling oder Grünreizler (Trich. equestre L.) abzubilden und nach ihren Unterscheidungs-Merkmalen vom grünen Knollenblätterpilz zu kennzeichnen.

In dem abgedruckten Pilzmerkblatt von Prof. Dr. Schnegg müßte dem 2. Absatz die wohl richtigere Wendung gegeben werden: Besonders sei davor gewarnt, aus der Nicht-Veränderung einer mitgekochten Zwiebel, vor dem Nicht-Anlaufen eines silbernen Löffels auf die Abwesenheit von Giftpilzen in einem Gerichte zu schließen.

Pfarrer Frenz.

### Eine Ergänzung

#### zu dem Aufsatze Herrfurth über „Verl- und Pantherwulstlinge“.

In Nr. 4 hatte ich auf Seite 39 betr. der bei mir seinerzeit eingetretenen Pilzvergiftung nach dem Probegenuß von Amanita spissa und excelsa, als ich mich fragte, welcher Pilz war daran schuld, bez. ob beide, nach weiteren Erprobungen mit Amanita spissa festgestellt, „es war spissa schuld.“ Bezüglich excelsa fehlten mir noch ausreichende Erprobungen, um ein endgültiges Urteil abgeben zu können, darum sagte ich über diesen vorläufig nichts weiter, obwohl ich inzwischen kleine Proben davon ohne Schaden gegessen hatte. In Regel 2 auf Seite 38 Spalte rechts ließ ich auch deshalb weitergelten: „Wulstlinge, deren Fleisch unter der Oberhaut grau oder graubraun beim Abschälen ausfließt, sind zu meiden! Mit anderen Worten gesagt, die „eingewachsenen faserig“ sind. Da aber bei excelsa auch nach Nicken dies ein Hauptmerkmal ist, so bleibt in meinem Berichte excelsa als ein Pilz zunächst noch weiter bestehen, der als giftig oder verdächtig weiter zu meiden ist. Jeder aufmerksame Leser hat dies sicher herausgefunden. Ich will aber nicht unterlassen, dies noch ausdrücklich hier festzustellen, da mir ein Brief von einer Seite aus Sonneberg zugeing, indem ich wegen der Worte „Amanita spissa war schuld“ große Leichtfertigkeit und unlogischen Denkens beschuldigt wurde, und ich hätte dadurch den guten Ruf des Bul gefährdet und die Leser ernstlichen Gefahren ausgesetzt. — Das Urteil hierüber kann ich getroßt den geschätzten Lesern überlassen, wie auch das Urteil über derartige Anwürfe.

H.

## Vereinswesen.

**Verein für Pilzkunde Cassel.** Hauptversammlung am 27. 1. 19. Anwesend 20 Mitglieder. Der 1. Vorsitzende erstattet den Jahresbericht, aus dem folgendes bemerkenswert ist:

Der Verein wurde am 25. 10. 17 mit 16 Mitgliedern gegründet. Während des 1. Vereinsjahres traten 47 Mitglieder dem Verein bei und 4 schieden aus, so daß die Mitgliederzahl 59 beträgt. Im verfloffenen Vereinsjahr fanden 14 Sitzungen und 3 Wanderungen mit durchweg guter Beteiligung statt. An Zeitungen wurden gehalten: „Der Pilz- und Kräuterfreund“ (Vereinsblatt), „Kosmos“, Handweise für Naturfreunde. Angeschafft wurde: Nicken, Bademeccum für Pilzfreunde.“ Das 1. Geschäftsjahr hat die Lebensfähigkeit des Vereins bewiesen und kann als völlig zufriedenstellend angesehen werden.

Als dann erfolgte sahrungsgemäß die Neuwahl des Vorstandes:

1. Vorsitzender: Stadtvermessungsdirektor Blumenauer.
  2. General Müller
- Schriftführer und Bücherwart: Lehrer Krasske.  
 Assistenten: Lehrer Buschhardt.

Weiterhin wurde die Erhöhung des Beitrages von 2 M auf 3 M beschloffen. Die Sitzungen des Vereins wurden vom 3. auf den 4. Montag jeden Monats verlegt.

## Pilzrezepte.

### Verwertung getrockneter Pilze.

Ein ganz vorzügliches Präparat zum Aromatisieren der Rohwürze bei Herstellung von Suppenwürzen ist der Pilzextrakt, welcher durch seine hocharomatischen Bestandteile der Würze einen besonders feinen Wohlgeschmack verleiht. Die Herstellung von Pilzextrakt ist mit keinen besonderen Schwierigkeiten verbunden, die Kosten derselben sind gering, und er ist, wenn sachgemäß hergestellt, dauernd haltbar. Als Rohmaterial können alle essbaren Pilze verarbeitet werden, am besten sind aber Steinpilze, Champignons und vor allem der „gute Reizler“, auch Herbstling genannt, der den feinsten „kräftigsten Pilzextrakt liefert“ und in manchen Jahren in riesigen Mengen in jungen Fichtengebüschen vorkommt.

Um bei der Herstellung von Pilzextrakt richtig vorzugehen und eine vollkommene Ausnutzung des Rohmaterials zu erzielen, muß man sich vor Augen halten, daß die Pilzzellen, solange sie in lebendem Zustande vorhanden sind, sich mit Wasser nicht extrahieren lassen, daß die Extraktion aber sehr leicht und schnell erfolgt, wenn der Pilz, sei es durch Trocknen oder durch siedendes Wasser, abgetötet ist. Dr. Falk hat für die Extraktbestimmung die Pilze erst getrocknet und sie dann mit kaltem Wasser ausgezogen, ein Verfahren, welches auch bei der Herstellung des Extraktes im großen anwendbar ist, soweit nicht beim Trocknen Veränderungen stattfinden, welche den Geschmack des Produktes beeinflussen. Man kann die Pilzzellen auch durch Einstampfen aber auch durch maschinelle Zerkleinerung im Fleisch- und Gemüseswolf und nachträgliches Brühen mit heißem Wasser töten und vollkommen extrahieren, muß aber immer dafür Sorge tragen, daß die zum Teil flüchtigen aromatischen Stoffe dem Produkt erhalten bleiben.

Bei Herstellung des Pilzextraktes verfährt man folgendermaßen: Man wäscht die Pilze wiederholt mit kaltem Wasser in der Pilzwaschmaschine, welche namentlich für große Pilze vorteilhaft ist. Die gewaschenen Pilze werden dann mit einem scharfen Messer gepulvt und die am Fuße sitzenden Mycel- und Erdteile abgeschnitten. Ebenso müssen alle sonstigen fleckigen und schadhafte Stellen sauber beseitigt werden. Die gepulvten Pilze werden nun im Fleisch- oder Gemüseswolf zerkleinert und ohne Zusatz von Wasser, so wie sie aus der Maschine kommen, im Wasserbadkessel im eigenen Saft gekocht: der ausfließende Saft wird durch den am Boden des Kochkessels befindlichen Hahn abgelassen, zuletzt kocht man die Masse mit etwas Wasser scharf nach. Der Extrakt wird mit Kochsalz bis zur dickflüssigen Konsistenz eingedampft. Den Extrakt füllt man in Flaschen und sterilisiert im Autoklaren. Der Extrakt hält sich jahrelang ohne Aroma einzubüßen.

Brauer — Tuchorze.

### Suppe aus getrockneten Pilzen.

Für 4 Personen reicht eine kleine Tasse getrocknete Pilze. Sie werden etwa 5 Minuten in heißem Wasser aufgebraut, dann feingehackt. Darauf läßt man sie mit etwas Wasser, einem Teelöffel Butter oder Margarine und dem nötigen Salz eine Stunde lang dünsten. Mit Fleischbrühe (aber auch mit Wasser!) verlängert, mit Ei abgezogen und mit etwas Pfeffer gewürzt, gibt es eine kräftige, wohlgeschmeckende Suppe.

Zühling.

## Pilzberatungsstellen.

**Schwabe.** (Kreis Teltow. Dem Briefe eines begeisterten Lesers entnehmen wir: Ich hatte in unserem Orte im vorigen Herbst eine Pilzbestimmungsstelle eröffnet, auf die außer durch das Kreisblatt sehr wirksam durch eine Bekanntmachung der Gemeinde hingewiesen wurde, die auch jetzt immer noch am schwarzen Brett neben den Veröffentlichungen über Lebensmittel hängt. Durch wurde die Bestimmungsstelle schnell allgemein bekannt und ist auch gut benutzt worden. Trotz des auch bei uns sehr starken Sammelns von Pilzen ist kein Fall einer Pilzvergiftung vorgekommen. Schon in früheren Jahren hatte ich stets in der Schule eine Ausstellung der gerade wachsenden Pilze veranstaltet. Dadurch wurde jetzt die Pilzbestimmungsstelle zum Bedürfnis.

Führmeister, Oberlehrer.