

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Seidel, M.: Unser erstes Waldgemüse

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

beschäftigt hat, dessen Artbeschreibungen nach seiner eigenen Versicherung zum allergrößten Teile völlig original sind, für Klärung kritischer Arten nicht maßgebend sein? Zufälligerweise hat Herr Lyzeallehrer Otte in der nämlichen Nummer des „Pul.“ S. 85 für Kummer eine Lanze eingelegt. Meines Wissens sind aber auch allgemein anerkannte Autoritäten, unabhängig von mir, auf *J. sambucina* (Fries) gekommen.

Für mich wird die fragliche Pilzart so lange *Inocybe sambucina* (Fries) bleiben, bis mir eine andere Art als *sambucina* (Fries) nachgewiesen wird.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich zu der Abhandlung des Herrn Professors „Pul.“ Heft 6, Seite 64 aufmerksam machen, ob bei dem Vergiftungsfall in Posen nicht vielleicht *Lactarius cilicioides* (Fries) in Betracht kommen könnte.

A. Nicken, Pfarrer.

Den vorstehenden Ausführungen, von denen mir der Verlag der Zeitschrift freundlichst Kenntnis gab, möchte ich einige Bemerkungen hinzufügen, die selbstverständlich, ebenso wie mein früherer Artikel, lediglich die Klarstellung der Artfrage bezwecken.

Der eigenartige Geruch war nicht etwa nur beim Öffnen des Kästchens wahrzunehmen, sondern haftete dauernd an den herausgenommenen Pilzen; andernfalls hätte er auch nicht als ein Merkmal dieser Pilze angesehen werden können. Wie der offensichtlich noch nicht zu anderen Zwecken benutzte kleine Pappkarton gerade zu diesem Geruch kommen oder ihn während der Beförderung von Aschersleben bis Breslau erhalten sollte, ist nicht recht ersichtlich.

Weshalb die Ascherslebener Pilze nach meiner Ansicht nicht *Inocybe sambucina* (Fr.) sein können, vermag der Leser dieser Zeitschrift aus dem siebenten Absatz des letzten Aufsatzes des Herrn Pfarrer Nicken selbst zu ersehen, denn hierin ist dargelegt, wie weit sich allmählich die von ihm für *In. samb.* gegebene Beschreibung von der von Fries selbst herrührenden und durch seine Abbildungen ergänzten Diagnose dieser Art entfernt hat. Eine neuere Notiz über *In. samb.* (Fr.) aus dem Riesengebirge bezeichnet übrigens den Geruch als stark.

Kummer ist für die Klärung schwieriger Arten besonders deshalb nicht ausreichend, weil bei ihm die mikroskopischen Angaben fehlen. Im vorliegenden Falle handelte es sich z. B. darum, ob die Cystiden nur an der Lamellenschneide vorkommen; darüber gibt Kummer keinen Aufschluß. Uebrigens fehlt in Nicken's eigenem Autorenverzeichnis der Name Kummer. G. Dittrich.



Unser erstes Waldgemüse.

M. Seidel, Lugknitz D./L.

Der April mit seinen sonnigen Tagen bringt uns als erstes Waldgemüse die Lorcheln und Morcheln, zwei der wertvollsten Speise- und Gewürzpilze. Die Speiselorchel (*Helvella esculenta*) ist, vor allem in der Oberlausitz, oft massenweise zu finden und daher ein wichtiger Handelsartikel. Im Volksmunde wird sie allgemein nur „Morchel“ genannt. Sie liebt vorzugsweise sandige Nadelwälder, kalihaltige Waldstellen und alte Holzschläge. Die gelbbraune Farbe dieser Pilzart paßt sich dem braunen Waldboden an. Ostmals bedeckt sie noch Nadelstreu oder Heidekraut, daher gehört zum Morchel-suchen ein geübtes Auge. Wer sie suchen will, halte sich an einen erfahrenen Pilzsammler.

Der Morchel sehr ähnlich ist der in hiesiger Gegend recht häufig vorkommende „wellige Gastling“, (*Rhizina inflata* Schaefl.) ein Waldschädling, der oft im Herbst, besonders im Nadelwalde und an kahlen Brandstellen zu finden ist.

Einige Chemiker wollen in den frischen Morcheln die giftige Helvella-säure nachgewiesen haben, andere bestreiten ihr Vorkommen. Ich habe über 40 Jahre alljährlich Morcheln und Lorcheln verschiedenartig als Gemüse, zum Nührei, zum Frikassee, zur Suppe usw. verwerten lassen, und sie sind mir und meinen Angehörigen stets sehr gut bekommen. Wenn Professor Ponsid in Breslau durch Experimente mit Hunden, denen er frische und auch das Wasser von abgekochten Morcheln gab, dahin gelangt ist, die Morcheln und Lorcheln für giftig zu erklären, so widerspricht dieses Ergebnis allen Erfahrungen. Ebenso gut könnte man dem gegenüber die Knollenblätterschwämme, die z. B. Herr Professor Dr. Raebiger in Halle seinerzeit aus wissenschaftlichen Gründen an Schweine verfüttert, für unschädlich halten, nur weil diese Tiere auf das „Phallin“, das diese Giftlinge enthalten, nicht reagiert haben. Ein Schweinemagen ist nun einmal etwas anderes als ein Menschenmagen.

Herr Professor Raebiger warnt mit besonderem Nachdruck vor dem Genuß des Kochwassers aller Morchelpilze. Ich halte die vorherige Abkochung der Speiselorcheln für unnötig und geradezu unklug, weil Wohlgeschmack und Nährwert beträchtlich darunter leiden. Und was dann noch übrig bleibt, ist unverdaulich und zäh wie Glacéhandschuhleder. Der Magen, der das zum Verdauen erhält, muß versagen. Wenn die so gefürchtete Helvella-säure sich wirklich als sehr giftig erwiesen hätte, müßte ich wohl über hundertmal schon dem Gifte zum Opfer gefallen sein.

Gewiß, es sind mir auch Fälle von Erkrankungen nach dem Genuß der Lorcheln bekannt, aber die beruhten nach meiner Beurteilung nur auf der Verwendung zu alter, verwesender Pilze, oder solcher, die bei dauerndem Regenwetter erweicht waren. Die Schuld tragen dabei öfters auch die zu reichliche Menge und das verdorbene Fett, das man dazu verwendet, ferner das Aufwärmen des Morchelgerichts oder das gar zu lange Braten oder Kochen, wobei selbstverständlich das Eiweiß hart und gänzlich unverdaut wird. Auch sollte man Morchelgerichte niemals zum Abendbrot, besonders wenn zeitig schlafen gegangen wird, vorsehen. Schwache Magen vertragen dies nicht. Von unseren Feldgrauen der Ostfront, die in Rußland diese Pilzart massenhaft gesunden, wird erzählt, daß bei vielen nach dem Genuß derselben sich Mattigkeit und Unwohlsein eingestellt hätten. Die Ursache dieser Magenverstimmung ist einzig allein in der falschen Zubereitung zu suchen.

Eine mir befreundete Försterfamilie erkrankte an einem Maiabend nach einem Morchelessen so schwer, daß ärztliche Hilfe nötig wurde. Auch hier hatte man alte Exemplare mit verwertet. Der betreffende Förster war über das „giftige Luderzeug“ so aufgebracht, daß er j. d. smal, sobald er Morcheln fand, dieselben entweder vor Zorn fluchend zertrat oder mit seinem Stocke niederschlug. Nach Jahren, als man sie ihm im Nührei vorsezte, söhnte er sich wieder mit meinen Waldlieblichen aus. Auch die leichte Massenerkrankung im Berliner Birchow-Krankenhaus im Jahre 1909 war auf die Verwertung schlecht getrockneter, halb verkommener Lorcheln zurückzuführen.

Im Jahre 1918 starb nach Zeitungsberichten in Schlochau in Westpreußen nach dem Genuß von Morcheln die Frau des Drogisten Mitschwager, ihr Dienstmädchen, und die Gattin des Justizrats Silten erkrankten schwer. Eine diesbezügliche Anfrage an die betreffende Familie blieb leider unbeantwortet.

In Dargun in Mecklenburg-Schwerin starb infolge Morchelvergiftung, Frau Forstmeister Grohmann. Ich lasse den Brief, in dem Herr Forstmeister in so ausführlicher und liebenswürdiger Weise über diesen so beklagenswerten Fall berichtet, folgen mit dem Bemerkten, daß ich nach meinem Dafürhalten vermute, daß wohl doch alte, vielleicht bereits erfrorene Morcheln verwertet worden sind, die dann noch durch langes Braten und Aufwärmen die Vergiftung verursacht haben.

Dargun, den 8. Mai 1918.

Sehr geehrter Herr Seidel!

Meine Frau ist leider in ihrem 42. Lebensjahr dem schrecklichen Morchelgift zum Opfer gefallen. Es handelt sich um die Stockmorchel, (*Helvella esculenta*), die in meinem Hausstand in jedem Jahre ein- bis zweimal, im April, wo sie hier in den Nadelwäldern an einer einzigen Stelle vorkommt, gegessen wurde. Auch 1918 hatten wir die Morcheln in derselben Menge, genau so zubereitet wie bei diesem verhängnisvollen Essen, genossen.

Meine Frau und ich haben die Morcheln selbst gesammelt am Donnerstag, den 18. April, nachmittags zwischen 5 und 7 Uhr. Morchel mit braunen Stengeln haben wir stets mitgenommen, nur solche fortgeworfen oder stehen lassen, die nach meiner Ansicht offenbar zu alt waren. Ob nun doch alte Pilze mit untergelaufen sind, kann ich nicht feststellen. Unsere Wirtschaftlerin hat die Pilze unter Leitung meiner Frau am Freitag früh fertig gekocht, aber nicht abgerührt und am Abend ist das Gericht (im ganzen 4 3/4 Pfund frischer Pilze) aufgewärmt; um 7 Uhr haben ich, meine Frau, mein Dienstmädchen und der Jäger die Pilze als Gemüse mit Pellkartoffeln gegessen. Die Wirtschaftlerin hat essen wollen, nachdem sie aber mehrere Löffel gegessen, ist ihr übel geworden, so daß sie nicht mehr gegessen hat. Die Portion, die für die Wirtschaftlerin bestimmt gewesen ist, hat das Dienstmädchen mit aufgeessen.

Erkrankt sind: Meine Frau, ich, das Dienstmädchen und der Jäger, mithin 4 Personen, andere Personen hatten keine Morchel gegessen.

Davon: Meine Frau sehr schwer	} 4 Personen
Dienstmädchen "	
Ich mittelschwer	
Jäger nur leicht.	

Ältere Exemplare sind nicht dabei gewesen. Wir haben die Morchel eben genau so genommen wie in den Vorjahren. Deffenichtlich alte wurden nicht genommen. Meine Frau meldete sich am Sonnabend früh 5 1/2 Uhr, also 10 1/2 Stunden nach Genuß der Pilze wurde ihr so sehr übel. Gleich darauf trat heftiges Erbrechen ein. Im Stuhlgang waren anscheinend unverdaute Pilze. Zunächst trat Besserung ein. Alle genommene Flüssigkeit, Milch, Wasser kam sofort wieder. Befinden nahm ab. Abends verfärbte sich, zuerst wahrnehmbar, Haut und das Weiße in den Augen; es wurde gelb. Das Sprechen wurde ihr schwer. Nacht unruhig, immer noch Brechreiz, ärztliche Hilfe wenig Erleichterung. Sonntag wurde es nachmittags besser, dann gegen 7 Uhr ganz schlecht, wahrscheinlich infolge Nierenerkrankung und um 12 1/2 Uhr nachts, also 53 1/2 Stunden, hatten die verruchten Pilze ein blühendes Leben zerstört. Meine Frau war im ganzen sehr zart. Das Mädchen ist nach Aussage des Arztes verhältnismäßig noch kränker gewesen als meine Frau. Bei ihr dieselben Anfangserscheinungen. Da das Mädchen aber kräftiger gebaut, hat sie die Vergiftung überstanden, mit dem 4. Tage konnte sie als vollkommen gesund gelten. Etwas Jungenerkältung vorhanden, Puls usw. aber stets gut, der bei meiner Frau bald

versagte. Unter entsetzlichen Schmerzen, Atemnot und Unruhe ist meine Frau abgerufen. Ich merkte die Vergiftung erst am Sonnabend, Morgen 7 Uhr, als ich aufstand, mir war recht übel, zum Erbrechen kam ich erst gegen 10 Uhr früh. Auch ich wurde ganz gelb, kam in den Tagen wegen meiner Frau nicht zur Ruhe. Ich bin kräftig; habe mit 8 Tagen alle Folgen überstanden, obgleich ich noch mehr Pilze gegessen als meine Frau.

Der Jäger hat am Sonnabend leichtes Uebelsein verspürt, das er aber bereits im Laufe des Tages verloren hat. Das Mädchen ist nur durch den Arzt und durch ihre kräftige Natur gesundet, sonst —?

Grohmann, Großherzoglicher Forstmeister.

In der gegenwärtigen Zeit der Lebensmittelnappheit ist jede Hausfrau genötigt, für Dauerware Sorge zu tragen. Schmalhans bleibt noch lange unser strenger Küchenmeister. Es empfiehlt sich, die gesammelten Morcheln und Lorcheln zu trocknen, auf der Kaffeemühle zu Pulver zu mahlen, um das würzige Pilzmehl im Winter bei Bedarf zu Suppen, Soßen und als Gewürz verwerten zu können. 10 Pfund frische Morcheln ergeben ungefähr ein Pfund getrocknete und diese sind zurzeit hoch im Preise bewertet. Mit anderen Pilzarten vermengt, läßt sich das Morchelpulver wegen seines vortrefflichen Aromas gut zum Pfefferkuchenbacken verwenden. Man braucht zum Herstellen derselben 375 Gramm Striegmehl, 125 Gramm Pilzmehl, 200 Gramm Zucker, 250 Gramm Strup, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver oder 20 Gramm Pottasche. Die Pilz-Pfefferkuchen eignen sich infolge ihres Nährwertes, ihrer Haltbarkeit und ihres vorzüglichen Geschmacks zum Versand.

Pilzfunde.

Ein Ueberpilz. In Heft 6, (II.) des „Pilz- und Kräuterfreund“ fragt Oberlehrer Herrfurth Stollberg i. Erzgebirge, wie das Auf- oder Uebereinanderwachsen von *Hypophoma sublaticornium* wohl zustande gekommen sei.

Die beiden Pilze liegen in ihrem Jugendzustand oder während ihrer embryonalen Entwicklung so dicht Hut an Hut, daß sich Hyphen des einen Hutes so innig mit denen des anderen Hutes verflechten, bis schließlich eine Verwachsung der beiden Hüte eintritt. Der Pilz, der sich der besten Lebensbedingungen erfreut, wächst empor und reißt seinen schwächeren Bruder mit sich. Dabei löst sich die Stielbasis des kleineren Pilzes vom Substrat; mit dem Kopfe an den Kopf des größeren Bruders gewachsen, streckt er sein Bein in die Luft. In dieser fatalen Stellung muß er sein Leben lang ausharren, falls er nicht verhungern will. Denn der größere Pilz führt ihm weiter die Nahrung zu, freilich nur die Brotsamen, die von des Herren Tische fallen. Zunächst mästet sich der Große selbst; möchte er dem Kleinen auch mehr geben, er könnte es nicht tun. Das Verwachsungsgewebe bildet eben keinen normalen Nahrungszufuhrkanal, wie etwa die Hyphen der Stielbasis.

Die Erklärung ist einfach, wenn man sich über die Tatsache der Hutverwachsung keine weiteren Gedanken macht. Die teratologischen Fälle aber können nur aus den Gesetzen heraus verständlich werden, die für die Formbildung der Pilze im Allgemeinen gelten. Ueber dieses Kapitel auch nur andeutungsweise zu sprechen, würde weit über den Rahmen unserer Zeitschrift gehen.

Herr Herrfurth irrt aber, wenn er die Verwachsung zweier Pilze gleicher Art als eine Seltenheit bezeichnet, die wohl noch kaum bisher gesehen worden. Die Verwachsung gleichartiger, schon in der Entwicklung begriffener Pilze bildet die Regel, wenn nicht gar die Artgleichheit Voraussetzung für die Verwachsung ist, sie wird auf Fruchtbeeten, in denen die Pilze unter anormal günstigen Lebensbedingungen dicht gedrängt nebeneinander wachsen, häufig beobachtet. Ich habe auch im Freien Verwachsungen ungleichartiger Pilze bisher noch nicht beobachtet. Unzählig sind dagegen die Fälle, in denen Sporen auf der Oberfläche artfremder Pilze zur Entwicklung kommen. Hier handelt es sich aber nicht um eine Verwachsung zweier mehr oder weniger ausgebildeter