

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hermann, E.: Zur Genießbarkeit der Wulstlinge

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

Der Pilz- und Kräuterfreund

Illustrierte Monatschrift für praktische und wissenschaftliche Pilz- und Kräuterkunde.

Herausgegeben unter Mitwirkung von Botanikern und Pilzkundigen.

Offizielles Organ der Pilzvereine, Beratungsstellen und -Märkte Deutschlands.

Gegen Einzahlung von M. 4.40 pro Halbjahr auf Postcheckkonto Nürnberg 4636 erfolgt Einweisung und freie Zusendung durch die Post. Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen. Inserate die viergespaltene Petitzeile oder deren Raum 30 Pfg. Jeder Besteller hat das Recht auf ein Gratisinserat von 5 Zeilen im Halbjahr, sowie Benützung der Pilzausstellungsstelle. — Der Nachdruck ganzer Artikel oder einzelner Teile aus dem „Put“ ist gestattet, jedoch nur unter genauer Quellenangabe. Alles käuflich oder leihweise.

Heft 10.

Nürnberg, 15. April 1919

2. Jahrgang.

Zur Genießbarkeit der Wulstlinge.

Von Oberlehrer E. Herrmann-Dresden.

Wir besitzen bereits recht vorzügliche Bestimmungswerke für Pilze, doch nur wenige, welche wissenschaftliche Genauigkeit in der Beschreibung und Wertbestimmung gleichmäßig berücksichtigen. Da aber die wirtschaftliche Ausnützung der Pilze immer mehr für unser Volk an Bedeutung gewinnt, so muß dieser Seite erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet werden. Das erfordert eine Forscherarbeit aller beteiligten Kreise. Ohne Voreingenommenheit muß bei der Prüfung an alle Pilzgruppen herangegangen werden. So hat man auch die Familie der Wulstlinge nach ihrer Genießbarkeit hin zu prüfen, obgleich unter ihnen die giftigsten Arten anzutreffen sind. Sammler und Fachmann haben ein lebhaftes Interesse an der Kenntnis des Speisewertes. Der Pilzfachmann muß es sich erst recht angelegen sein lassen, sich diese praktische Seite zu eigen zu machen, da man von ihm Auskunft auch über den wirtschaftlichen Wert fordert. Das gilt besonders für die Leiter von öffentlichen Pilzberatungsstellen. Da aber eine solche Auskunft mit großer Verantwortung verbunden ist, so empfiehlt sich's, die Grenzen der Genießbarkeit eher zu eng als zu weit zu ziehen. Es kommen mehrere Wege der Erforschung der Genießbarkeit in Frage, nämlich die chemische Analyse, der Tierversuch und der Versuch an Menschen.

Die chemische Analyse vermag zwar den Pilz in seine Bestandteile zu zerlegen und auch die darin enthaltenen Toxine festzustellen. Damit ist aber noch nicht ein sicheres Urteil über die Genießbarkeit des betreffenden Pilzes gewonnen. So hat beispielsweise die chemische Untersuchung auch im Hexenpilze Giftstoffe nachgewiesen. Man hat nämlich daraus die giftige Basis Cholin und eine dem Muskarin verwandten Stoff gewonnen und doch ist der Hexenpilz als ein ganz ungefährlicher und schmachhafter Pilz in Fachkreisen allgemein bekannt.

Auch der Tierversuch ist nicht einwandfrei. Denn der tierische Magen verhält sich vielfach ganz anders zu den genossenen Speisen wie der menschliche Magen. So hat man bei Pilzfütterung auch den giftigen Knollenblätterschwamm

Amanita mappa mit darunter gemischt, ohne daß die Versuchstiere Zeichen von Unbehagen von sich gegeben haben.

Als einzig zuverlässiger Weg bleibt also nur die *Kostprobe* durch den Menschen. Die Wirkung des genossenen Pilzes richtet sich aber sehr nach der Zubereitung. Roh wirkt der Pilz viel empfindlicher als der gekochte. Abgebrüht erweisen sich viele im rohen Zustande scharfe oder gar schädliche Arten als völlig unschädlich. Die Zubereitung mit Essig oder Abkochen mit Natron scheint die Giftwirkung auch bedeutend herabzusetzen.

Bezüglich der Genießbarkeit würde ich die Wulstlinge in 4 Gruppen bringen: in genießbare, giftige, verdächtige und in solche mit unbekanntem Werte. Die letzten beiden Gruppen ließen sich auch zusammenziehen.

I. Die eßbaren Wulstlinge.

1. *Amanita caesarea* Scop, der Kaiserling, ist seit den ältesten Zeiten als vorzüglicher Speisepilz bekannt. Er war ein Leckerbissen der römischen Cäsaren, daher sein Name. Leider ist er für Deutschland eine Seltenheit. Doch ist sein Vorkommen bis nach Böhmen und in die Pfalz mit Sicherheit nachgewiesen.*)

2. *Amanita rubescens* Fr., der Perlschwamm, dürfte unbestreitbar der häufigste eßbare Wulstling sein, der von Jahr zu Jahr immer größere Wertschätzung als vorzüglicher Speisepilz erfährt. Wo man ihm bisher noch mißtrauisch gegenüber stand, da hat die Belehrung durch die Pilzberatungsstellen für seine allgemeine Verwendung als Speisepilz geworben. Im vergangenen Jahre kam er bereits massenhaft in Dresden zu einem Preise von 1 bis 1½ Mark das Pfund in den Handel. Für ihn wird auch die volkstümliche Ansätze, ihn als „Wald-Champignon“ zu bezeichnen. Es ist üblich, diesen Pilz ohne Haut zu genießen. Doch ist zu wünschen, daß die Behauptung, nur in der Huthaut sei der Sitz der Giftstoffe, durch einwandfreie Versuche nachge-

*) In den Pilzausstellungen der Naturhistorischen Gesellschaft zu Nürnberg hatten wir denselben fast jedes Jahr aus der weiteren Umgebung alljährlich (1915-1918) in ein oder einigen Exemplaren ausgestellt. A. Henning.

X. aber doch nur als Toxine, wenn Giftstoffe in den Pilzen vorhanden sind.

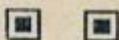
prüft werde. Es fehlt auch nicht an Stimmen, welche von schädlichen Wirkungen berichten. So wird in Nr. 6 des Jahrgangs 1917 des *Bul* auf Seite 62 von Brunnhübner aus Pforzheim berichtet, daß die Kostprobe eines kleinen Stückes des rohen Perlpilzes krankhafte Erscheinungen hervorrief. Auch weist Dr. Ludwig in Greiz auf das Vorhandensein von zwei Giftstoffen in diesem Pilze hin. In der letzten Pilzausstellung 1918 wurde mir ferner von einem Besucher mitgeteilt, daß Perlschwämme zusammen mit Panthereschwämmen und einigen Stremplingen genossen wurden und sich ernstliche Krankheitsercheinungen einstellten, nämlich Ohnmachtszustand, Kopfschmerz, Schaum vor dem Munde, Blauwerden des Gesichts und Erbrechen. Nur ist hier bei dem Mischgericht nicht ersichtlich genug, ob der Perl- oder der Pantherpilz die Ursache ist. Ich halte eher den letzteren für den Uebelthäter. Meine persönliche Erfahrung geht dahin, daß Gerichte, welche ausschließlich aus Perlschwämmen bestanden, eine sehr wohlgeschmeckende und wohlbelkömliche Speise bildeten.

3. *Amanita phantherina* DC., der Panthereschwamm, wird wohl nächst dem Perlschwamm am meisten als Speisepilz verwendet. Ich habe ihn allein oder als Mischung mit anderen Arten bisher ohne Nachteil genossen. Nur ist er dem Perlschwamm an Geschmack nicht gleichwertig, da er einen dumpfen, erdigen Beigeschmack besitzt. Die Meinungen über seine Harmlosigkeit sind in den Kreisen der Sammler wie der Pilzforscher geteilt. So berichtete mir ein Besucher der vorjährigen Pilzausstellung, daß er 6 Stunden nach dem Genuß dieses Pilzes Lähmungserscheinungen und 4 Stunden Bewußtlosigkeit gehabt habe. Die Lähmung äußerte sich besonders in den Beinen. Die Krankheit schwand erst nach 14 Tagen ganz. Ich kann hier nicht ohne weiteres an Verwechslung mit anderen Arten glauben, da der Gewährsmann als guter Pilzkenner anzusehen ist. Mir sind auch noch 2 andere Fälle aus früheren Jahren bekannt geworden, wo ebenfalls teils heftige Kopfschmerzen, teils starke Lähmung der Beine eintrat. Auch Prof. Schinz-Zürich, ein beachtenswerter Mykolog, weist den Pantherpilz vom Pilzmarkte zurück. Eine Bekanntgabe weiterer Erfahrungen über diesen Wulstling ist im Interesse der Allgemeinheit sehr zu wünschen.

4. *Amanita junquillea* Qu., der narzissengelbe Wulstling. An die Prüfung dieses in der Dresdner Umgebung häufigen Wulstlings habe ich mich schon seit einer Reihe von Jahren gemacht. Ich bin von seiner Unschädlichkeit völlig überzeugt. Er ist sehr zart und schmackhaft und kommt an Speisewert den Perlschwamm gleich. Ich nehme ihn schon seit Jahren in meine Pilzgerichte auf, warne aber in der Öffentlichkeit vor allgemeinen Gebrauch, da er nur zu leicht mit *A. muscaria* var. *formosa* und mit *A. mappa* verwechselt werden kann. Nur der sichere Pilzkenner mag sich an diesen Pilz wagen.

5. *Amanita vaginata* Bull. (*Amanitopsis* v.), Scheiden-Streifling. Er wird schon seit Jahrzehnten von Michael als Speisepilz empfohlen. Ich kann ihm aus eigenster Erfahrung nur beistimmen. Ich halte hier das Abziehen der Huthaut nicht einmal für dringend geboten. Leider ist er nicht sehr ergiebig und beim Transport sehr empfindlich.

6. *Amanita strobiliformis* Vitt. u. *A. ovoidea* Bull. werden von Nicken als essbar bezeichnet. Persönliche Erfahrungen an diesen seltenen Pilzen fehlen mir. Äußerungen darüber sind sehr erwünscht. (Schluß folgt.)



Zur Hypogaeenforchung Bayerns.

Versuch einer Zusammenfassung der bisherigen Forschungsergebnisse von Ert Soehner, München.

I. Fortsetzung.

Nach all dem Gesagten muß es sehr befremdlich erscheinen, daß die beiden ersten bayerischen Botaniker Schmiedel und Schaeffer in ihren Werken keine Hypogäen erwähnen. Sollte etwa Schmiedel den alten Erdapfel, die Trüffel, nicht zu den Pilzen gezählt haben? Freilich, seine *Icones phantarum* enthalten nur Auswahlen aus dem Gesamtgebiet der Botanik; immerhin also möglich, daß der „Erdapfel“ nicht unter die glücklichen Auserwählten fiel.⁸⁾ Warum aber Schaeffer, der doch in der unmittelbaren Nähe der gesegneten Trüffelgegend lebte, keine Hypogäen kennen will, ist mir nicht recht verständlich. Offenbar bekam er keine in die Hand und vermied als gewissenhafter Wissenschaftler, über Unbekannte zu berichten. Kenntnis mußte er aber von hypogäisch lebenden Pilzen gehabt haben, denn im 4. Bd. seiner *Bayerischen und Pfälzischen Schwämme*⁹⁾ spricht er pag. 134 *Phallus impudicus* als der „Hirschbrunst über der Erde“, was keinen Sinn hätte, wenn er nicht auch die Hirschbrunst unter der Erde gekannt bzw. von ihr gewußt hätte.

Franz von Paula Schrank war es vorbehalten, über die „Hirschbrunst unter der Erde“ und die Trüffel wissenschaftlich sichere Nachricht gegeben zu haben. Ein Jahr vor Schaeffers Tod kam 1798 seine „*Bayerische Flora*“ heraus. Dort lesen wir:¹⁰⁾

Unter der Erde.

1778. Tuber. Unregelmäßig stumpf, vieleckig, dicht, wurzellos, schwarzrindig.

Trüffel. *Lycoperdon Tuber*. Lin. spec. plant. 1653. n. J. Kerner Schw. 65. Tab. 16. f. 3. Wohnort: Um Ingolstadt bey Gerolfsing; bey Reichenhall. — Sie erreicht ihre Vollkommenheit im Herbst. —

Gebrauch: Eine beliebte Speise auf vornehmen Tafeln; aber man erinnere sich, daß die Pilze, also in der Küche nicht nur sehr entbehrlich, sondern auch sogar selbst von einer bösen Eigenschaft nicht gänzlich frey zu sprechen seyen.

1779. cervinum. Kugelig, im Mittel mehlig; angewurzelt. Hirschbrunst. *Lycoperdon cervinum*. Lin. spec. plant. 1653. n. 2.

Wohnort: Um die kalte Herberg nächst München (heute Hsrahänge bzw. -auen zwischen Giesing und Harlaching); Hr. Frölich fand sie um Tegernsee standhaft an den Wurzeln des Spicants;¹¹⁾ sie schwarzet aber ebensovohl an den Wurzeln der Kieferbäume.

Gebrauch: Die Hirschen und Schweine scharen sie aus, ehe sie sich in ihrem Innern in die mehligten Saamen auflöst.

⁸⁾ Schmiedel: *Icones plantarum* 1743; 2. Aufl. 1782. Von der 1. Aufl. stand mir nur der 1. Bd. zur Verfügung, da Band 2 sowohl in der Münchener Staatsbibliothek wie auch im Botanischen Institut fehlt. Schmiedel war der erste bayer. Botaniker, der sich überhaupt mit den Pilzen beschäftigte.

⁹⁾ Schaeffer J. Chr.: *Fungorum, qui in Bavaria et Palatinatu nascuntur icones*. Regensburg. 1762—1764. 4. Bd. ¹⁰⁾ Fr. v. P. Schrank: *Bayerische Flora*. München. 1789. II. 633.

¹¹⁾ Nach Grimm: *Wtbch.* X. 1. 2477 eine Gattung der Farnkräuter, Milzkräuter: *Osmunda spicant*.