

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1919-1920

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

auf (Lenz, Kummer, Schröter, Michael, Gramberg), vielleicht sind sie auch in dem mir unbekanntem Pilzwerke Schifers 1762 zu finden. Die Bezeichnungen Schafpilz (*Boletus bovinus*), Geißpilz, Schweinetrüffel (Tuber) Schweinling, Schweinpilz für *Boletus*-arten (alle bei Nennich erwähnt) sind darauf zurückzuführen, daß diese Pilze von den betreffenden Tieren verzehrt wurden. Haben doch die Römer schon den Steinpilz wahrscheinlich aus dem gleichen Grund als *suillus* = Saupilz bezeichnet. Wenn dagegen *Lactarius turpis* als Saupilz bezeichnet wird, *Lactarius torminosus* als Pferde-Reizker, so soll das Tier bei diesen Pilzen sicherlich das Wertlose, Un genießbare andeuten. Der rote Saft, der aus *Fistulina hepatica* und *Lactarius delicorus* beim Anschneiden entströmt, hat beiden Pilzen den Namen Blutschwamm (Blütling) eingegeben. Hätte Marzell auch die Namen aufgenommen, die mit Beziehung auf die tierischen Produkte Milch, Butter, Eier, Käse gebildet sind, dann würden die bekannten entsprechenden Pilznamen auch nicht fehlen (Butterpilz *Boletus luteus*, Rabenei, *Lycoperdon* Eierpilz *Amanita Caesarea* im Jugendzustand, sowie *Cantharellus cibarius*, der auch Dotterschwamm heißt, Käsepilz *Marasmius Rotula*, bei Schröter erwähnt, Milchpilz, Milchling *Lactarius*-arten). Wenn *Lactarius deliciosus* als Milchschwamm

bezeichnet wird oder *Cantharellus cibarius* (beide bei Nennich erwähnt), so kann der Name in diesen Fällen nur darauf hinweisen, daß man diese Pilze mit Milch zuzubereiten pflegte. Interessant ist schließlich, daß *Psalliota arvensis* auch Engerlingschwamm heißt, ein Name, der eine volksetymologische Deutung des Namens Egerling darstellt. Wie der gleiche Pilz zu dem Namen Schafchampignon kommt, *Psalliota campestris* zur Bezeichnung Pferdechampignon (Leunis), das wage ich ebensowenig mit Sicherheit zu deuten wie die Namen Eichhase (*Polyporus ramossimus*) und Ziegenlippe (*Boletus subtomentosus*) u. a. Zum Schluß möchte ich noch einige alte Pilznamen zusammenstellen, die Marzell entgangen sind, da ihm das älteste Pilzwerk, das deutsche Volksnamen erwähnt, nicht bekannt war. Es ist dies Clusius, *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia* 1601. Auch in Grimms deutschem Wörterbuch fehlen diese Namen fast alle: Geyßklaw (Geißklaue) Geyßschwamm (*Clitocybe inversa*), Rottschwaindling (*Limacium Russula*), Sawtasche (*Paxillus lepista* und *Hebeloma fastibile*), Natterschwamm (*Panaeolus*- und *Coprinus*-arten), Kueling (*Cortinarius cinnamomeus*); als Ursache der Benennung führt hier Clusius an „weil ihn die Kühe gern fressen“. Auch „habecheswam (Habichtschwamm) und „huetswamme“ (Björkmann Seite 288 und 292) wäre noch nachzutragen.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Alle unter dieser Abteilung geäußerten Wünsche werden kostenlos veröffentlicht.

Luridus oder lupinus?

In der letzten Nr. 2, 3 des „Puk“, S. 56 findet sich eine Anfrage: „Hexenpilz oder Wolfspilz — *luridus* oder *lupinus*?“, zu welcher ich mir einiges zu bemerken erlaube, da ich den so viel verkannten *B. lupinus* sehr gut kenne und seine außerordentliche Giftigkeit auch experimentell an mir selbst im Vorjahre ausprobiert habe.

Die Abbildung Michael I. 25. be-

zieht sich sicher auf *B. lupinus*, und nicht auf den eßbaren *B. luridus*! Der Fehler, welcher diesbezüglich bei Ricken, *Vademecum* p. 205, Nr. 32 unterlaufen ist, ist daher sehr bedauerlich. Die zitierte Abbildung bei Michael ist übrigens nicht von den besten, zumal die Farbe und Skulptur des Stieles ist nicht ganz getroffen.¹ — Eine tadellose Abbildung

¹) Auch die Abbildung des *B. luridus* (Michael I, 24) steht nicht auf der Höhe der sonstigen Bilder in diesem Werke.

des *B. lupinus* ist: Rothmayer II. 19 (als *B. satanas*).

Die Angabe bei Michael l. c. p. 25, daß *B. luridus* sich stets durch dunkelbraune Hutfarbe und karminrote Röhrenmündungen von *B. lupinus* unterscheiden soll, ist insofern unrichtig, als von ersterem eine Varietät mit ganz lichtem Hute und meistens orangeroten Porenmündungen vorkommt, die äußerlich dem *B. lupinus* zum Verwechseln ähnlich ist. Diese Form ist in der Gegend von Wien sehr verbreitet und gewiß viel häufiger, als der typische *B. luridus*. Dieser Pilz wäre nach der kleinen Monographie der Boleti von Bataille: *B. luridus* var. *rubeolarius* Pers., wobei zu bemerken ist, daß verschiedene Autoren (Pers., Buillard etc.) unter *B. rubeolarius* verschiedene Pilze scheinen gemeint zu haben. Das dürfte nun auch mit größter Wahrscheinlichkeit der Pilz sein, von dem der Fragesteller im „Puk“ spricht.

Ich möchte hier aufmerksam machen, daß man *B. luridus* und *B. lupinus* keineswegs durch die bei Michael angegebenen Merkmale unterscheidet, sondern lediglich nur mit Sicherheit am Schnitt. Bei allen Formen des *B. luridus* ist der Schnitt (Hut und oberer Teil des Stieles) intensiv zitronengelb und färbt sich sofort dunkel blau. Dadurch unterscheidet sich auch die Var. *rubeolarius* (Pers. — sensu Bataille) sogar von dem täuschend ähnlichen *B. lupinus*, welcher die Schnittmerkmale von *B. satanas* zeigt (Fleisch gelblich- oder etwas rötlichweiß, sehr langsam und schwach bläuend). Dabei ist zu bemerken, daß die sonst so guten Merkmale des Schnittes, nur an frischen, noch saftigen Exemplaren deutlich sind. Bei schon etwas eingetrockneten, vor mehreren Tagen gesammelten Exemplaren von *B. luridus* var. *rubeolarius*, fand ich das Fleisch im Schnitt nicht mehr gelb, sondern rötlich und es lief tief weinrot an.

Ich möchte noch auf ein Merkmal aufmerksam machen, das nach meiner Erfahrung für die Var. *rubeolarius* sehr charakteristisch ist: Die Stielbasis ist im Schnitt immer mehr oder weniger intensiv weinrot gefärbt, worauf der Fragestel-

Der Pilz- und Kräuterfreund.

ler im „Puk“ seinen Pilz noch untersuchen möge.

An den Exemplaren von mehreren Standorten des *B. luridus* var. *rubeolarius* bei Wien bemerkte ich, wie das auch von dem Fragesteller an einem Exemplar beobachtet wurde, daß der Hut stellenweise (öfters auf größere Strecken) schön rosenrot-samtig ist. Solche Formen bilden Übergänge zu *Bol. purpureus* Fr., der nach meiner Ansicht in den Formenkreis des *B. luridus* gehört und nicht, wie Krombholz, Saccardo u. a. annehmen in den des *B. satanas*. Von diesem herrlichen Pilze findet sich eine tadellos gute Abbildung bei Krombholz Tab. 38 (als *B. rhodoxanthus* Krombh.), im Textbande ist er aber unter diesem Namen nicht erwähnt und in der späteren Literatur zumeist unrichtig zitiert. Ich erhielt am 15. 9. d. J. ein Prachtexemplar dieses Pilzes von Laab am Wald bei Wien in die Pilzauskunftsstelle, das in Farbe und Schnitt ganz mit der Abbildung bei Krombholz, Tab. 38 übereinstimmte, nur möchte ich bemerken, daß auch bei diesem Pilz die Stielbasis bis etwa $\frac{1}{4}$ der Stiellänge herauf intensiv weinrot gefärbt war, was meine Ansicht über seine sehr nahen Beziehungen zu *B. luridus* var. *rubeolarius* stützt. Der Geruch des Pilzes war wie bei *B. edulis*, aber schwächer, Geschmack ebenso, etwas säuerlich. Ein etwa fingerglied großes Stück roh gegessen verursachte mir nicht die geringsten Spuren von Giftwirkung; ich halte diesen buntesten unserer Pilze für eßbar.

Prof. Dr. V. Schiffner,
Obm. der Gesellschaft d. Pilzfreunde
in Wien.

Herr D. Herrfurth, Stollberg i. Erzgeb. schreibt zur Anfrage des Herrn Süß, Basel folgendes:

Hexenröhrlinge sind mir in den letzten Jahren in großen Mengen in allen Altersstadien und allen Variationen gebracht worden. Es ergab sich da, daß er hauptsächlich in 2 makroskopisch deutlich verschiedenen Arten sich darbietet. Die eine Art gibt das Michaelsche Bild I, 24 sehr schön und charakteristisch wieder, und zwar *Boletus erythropus* (nach

Ricken. Vad. Tubiporus erythropus Nr. 36b, Seite 205). Leider ist der Schnitt nicht dargestellt, wie er im Augenblicke des Durchschneidens aussieht (sattgelb), sodann wenige Augenblicke darnach (schön blau) und einige Zeit darnach (schwach blaugrau) wie bei Gramberg. Von einer purpurroten Farbe zuletzt, wie Ricken angibt, habe ich nicht bei einem einzigen dieser Pilze etwas gespürt. Immer war der unten dicke Stiel unten ins Grau übergehend nach oben dunkler rot werdend. Die andere Art Boletus (Tubiporus) luridus (Ricken 32a) gibt Gramberg II 14 annähernd wieder. Genau wie Grambergs Bild ist mir kaum einer gebracht worden. Es war diese andere Art vielmehr im oberen Teile des Stieles stets deutlich heller, ja die rote Punktierung so dünn, daß die Stielspitze zuerst gelblich erschien. Die Oberhaut war nie so stark ins Graue neigend wie diese Grambergschen Bilder zeigen. Immer mehr braun und nur nach dem Rande zu etwas ins Rotgelbe neigend. Gramberg zeigt ja erfreulicherweise einen Schnitt, aber leider auch nur so, wie er nach einiger Zeit erst aussehen wird. Es fehlte bei ihm noch die 2 andern Schnittbilder, um das charakteristischste makroskopische Merkmal der Hexenpilze deutlich zu zeigen, nämlich der Schnitt, der das sattgelbe Fleisch zeigt und dann der Schnitt, der die sofortige Verfärbung ins Blaue sehen läßt.

Beide Arten sind einwandfrei als eßbar und wohlschmeckend erwiesen.

Ausgeschlossen ist es aber, daß Michaelis Bild I, 25 Wolfsröhrling Boletus lupinus (Giftig), den eßbaren Hexenröhrling darstellen sollte, wie Ricken bei 32a angibt. Diese Angabe halte ich für irreführend und für die Gegenden gefährlich wo er vorkommt. Zwar habe ich leider gleich den meisten meiner sächsischen Kollegen auf dem Pilzgebiete weder den Wolfsröhrling, noch den Satansröhrling zu Gesicht bekommen. Aber da ich es aus der Erfahrung weiß, wie die Michaelschen Bilder entstanden sind, getreu nach der Natur, kann ich keinen Zweifel darein setzen, daß auch dieses Bild getreu das Naturobjekt darstellt. Diese charakteri-

stischen Farben lassen es sicher erkennen, daß dieses Bild auf keinen Fall eine Art des Hexenröhrlings sein kann, und ich bin fest überzeugt, daß Michael reichenden Grund hat, fest dabei stehen zu bleiben, sein Bild ist das, für was er es bezeichnet.

Zur Kaiserling-Frage.

(Vergl. „Puk“ Nr. 2/3, Seite 57.)

Die Ausführungen des Dr. Eckhardt über den Kaiserling habe ich mit großem Interesse gelesen. Seit vielen Jahren habe ich gerade auf das Vorkommen dieses Pilzes ein besonderes Augenmerk gerichtet. Ungefähr im Mittelpunkt der Luftlinien Ansbach-Feuchtwangen-Schillingsfürst-Colmberg-Ansbach liegt mein Wirkungsort Leutershausen. In diesem walddreichen Gebiet forsche ich seit Jahren intensiv nach Pilzen. Alle bekannten Arten in diesem Gebiet sind mir bekannt. Ich ließ in diesem Gebiet keinen Fliegenpilz, der mir zur Gesicht kam, ununtersucht daraufhin, ob er ein Kaiserling sei. Auch in den verschiedenen Gegenden Bayerns, des Odenwaldes in Baden, achtete ich auf den Kaiserling. Ich fand ihn weder in der Natur noch auf Ausstellungen — mit einer einzigen Ausnahme. Ich glaube es war das Jahr 1914. Da fand ich ihn auf einer Pilzausstellung des naturwissenschaftlichen Vereins in Nürnberg.

Er fiel mir sofort auf. Meine Frage beim Leiter der Ausstellung, woher er stamme, wurde damit beantwortet, „Aus Weißenburg“. Gemeint war Weißenburg am Sand in Mittelfranken etwa 10 Stationen von Nürnberg weg auf der Linie nach München. Bekanntlich sind in Weißenburg die Reste römischer Castelle gefunden worden. Und das erklärt auch das Vorkommen des Pilzes in jener Gegend. Leider ließ es mir meine knapp bemessene Zeit nicht zu, nachzuprüfen, ob der Pilz in der Weißenburger Gegend häufig vorkommt oder ob der zur Ausstellung gebrachte Pilz ein weißer Rabe war. Jedenfalls aber bin ich zu der Anschauung gelangt, daß der Kaiserling bei uns in Deutschland äußerst selten ist. Ricken in seinem ausführlichen Werk: „Die Blätterpilze“ erwähnt ihn gar nicht. Edmund Michael schreibt: „Vorzugsweise in den südlichen Teilen Deutschlands.“ Ich wohne in Süddeutschland, habe auf ihn seit Jahren acht gegeben, aber nur ein einziges Mal auf einer Ausstellung gesehen. Hinterthür schreibt: „In Norddeutschland fehlt er.“ Auch der Schweizer Rothmayr, der doch dem Verbreitungsgebiet des Kaiserling, Italien, am nächsten wohnt, erwähnt ihn nicht.

J. R o h n, Hauptlehrer, Leutershausen.

Ein unbekannter Parasol?

Auf die unter dieser Bezeichnung nach einem noch unbekanntem Parasol von W. Villinger, Offenbach gestellte Frage ist bisher keine Äußerung erfolgt. Herr Villinger ist vielleicht so freundlich, an einige ihm nahegelegene Pilzzentrale angeschlossene Pilzauskunftsstellen unter Beifügung und Ausfüllung der von der Pilzzentrale geschaf-

fenen Auskunftbogen sowie der fragliche Parasol wieder auftritt, Proben zu übersenden, damit von verschiedenen Seiten Kontrollbestimmungen erfolgen und eine Aussprache über die fragliche Art stattfindet.

Pilzmißbildungen.

Herr Wilh. Villinger, Offenbach a. M. Bismarckstr. 39, beschäftigt sich seit langen Jahren mit dem Studium von Pilzmißbildungen. Der Genannte bittet, ihm Abnormitäten und Monstrositäten jeder Art einzusenden.

Man vergleiche auch die verschiedenen Berichte der Vereine für Pilzkunde und den Fragekasten.

Pilzernte.

Die Pilzernte im Monat September war in fast ganz Deutschland eine vollständige Mißernte. Die lang anhaltende Trockenheit hatte das Pilzwachstum überall so zurückgehalten, daß von allen Seiten Klagen einliefen über die mangelhaften Ergebnisse beim Pilzsammeln. Ausnahmslos mußten Pilzausstellungen, die für den September geplant waren, verschoben werden; nur an wenigen Orten gelang es, notdürftig das Material für solche Ausstellungen zusammenzubekommen. Die anfangs Oktober einsetzende längere Regenperiode brachte dann Pilzfreunden und Sammlern wenigstens für den Spätherbst noch eine recht schöne Ausbeute, und zwar zeigen die Pilze dieser Späternte nach der langen Wachstumsunterbrechung einen hervorragend geringen Madenbefall. Von verschiedenen Seiten werden Funde von besonders großen Stücken verschiedener Arten gemeldet, die vollständig gut erhalten waren. Auch der echte Reizker (*Lactaria deliciosus*), der sonst stets mit Vorliebe vom Ungeziefer heimgesucht wird, wurde vielfach in schön ausgewachsenen Exemplaren von tadelloser Beschaffenheit gefunden.

Pilzfunde.

Trüffel funde.

Bei Gessertshausen (Ratibor) wurde Anfang September eine 200 Gramm schwere Trüffel gefunden.

Ein seltener Hallimasch.

Bei Lausigk fand ein Pilzsammler einen Hallimasch, der aus 242 kleinen Pilzen bestand und mehrere Pfund wog.

Riesenbovist und Rötlicher Ritterling.

Bei Vollrathruhe in Mecklenburg wurde ein Riesenbovist von 36 cm Durchmesser gefunden, bei Gersdorf in Sachsen ein rötlicher Ritterling nahezu 500 Gramm schwer, mit einem Hutdurchmesser von 22 cm bei einer Stiellänge von 8 cm. Der Pilz war kerngesund.

Riesenzpilze bei Altenburg.

Unter einer alten Eiche in der Leinawaldung fand das Mitglied der Vereinigung der Pilzfreunde,

Herr Erler, drei Laubporlinge (*Polyporus frondosus*), im Gewicht von 11, 12 und 23 Pfund = 46 Pfund. Diese Riesen — hier auch Eichhase, graue Gans, öfters fälschlich auch Habicht genannt — mußten mit Wagen nach der Stadt gebracht werden und wurden im Vereinslokale der Pilzfreunde ausgestellt. Tags darauf verkaufte der Finder zwei Stück davon an eine Feinkosthandlung und erhielt — 40 Mark. Der Eichhase ist bekanntlich jung ein wohlgeschmeckender Speisepilz (Gemüse, Suppe, Salat, zum Trocknen) und selbst alt noch gut zur Herstellung von würzigem Pilzmehl und von Pilzextrakt verwendbar.

Pilzküche.

Pilzkonserven und Maden.

Beim Öffnen einer sehr teuren Büchse Steinpilze fand Fräulein Angnes H. in F. (Hannover) auf der Oberfläche reichlich viele mitgekochte Pilzmaden, die natürlich den Genuß an der kostbaren Speise verekelten. Fräulein H. bittet andere Hausfrauen ihre etwaigen ähnlichen Erfahrungen mitzuteilen. Bei getrockneten Steinpilzen sind die Maden wenigstens ausgewandert, aber bei den Büchsenpilzen bleiben sie drin. Die Konservenfabrik scheint sich um die appetitliche Beschaffenheit des Materials wenig zu kümmern. Hier heißt's wieder mal: selber herstellen schützt gegen jede Enttäuschung und jeden Schaden.

Eine einfache Konservierungsmethode

für Pilze gibt Herr R. Remischberger, Jena an. Dort waren in der ersten Hälfte Oktober an einem Sonntag von 10 Personen nahezu 250 Kilo Pilze und zwar meistens Steinpilze aus der Gegend von Kahla und Hummelshain eingebracht worden. Natürlich ist es ziemlich umständlich in der jetzigen Jahreszeit solche Mengen zu trocknen oder einzudünnen. Herr Remischberger empfiehlt das Einsalzen. Die frisch gesammelten Pilze werden gut geputzt, in Stücke geschnitten, gewaschen und abtropfen lassen. Sodann mit wenig Wasser 5 Minuten abgekocht. Nun schichtet man die Pilze in gut ausgekochte Töpfe oder Büchsen so ein, daß mit Salz abgeschlossen wird. Es bildet sich nun eine Salzlake, welche stets über den Pilzen stehen muß. Sollte sich keine Lake bilden, so gießt man Salzwasser nach. Auf die Töpfe legt man, wie bei den Salzbohnen, ein gut gereinigtes Tuch, Brett und Stein. Sollte sich mit der Zeit Schimmelbildung zeigen, wird Tuch, Brett und Stein, erforderlichenfalls auch die obere Schicht Pilze, frisch gereinigt. Das Herausnehmen der Pilze muß mit großer Sorgfalt und schmutzfrei geschehen. An einem kühlen Orte halten sich die Pilze dann bis zur nächsten Ernte. Vor der Verwendung müssen die Pilze einige Zeit gewässert werden. Diese Art der Frischhaltung ist infolge der Billigkeit dem jetzt sehr kostspieligen Einwecken vorzuziehen, sicherer und besser zu prüfen. Nebenbei kann ja immer noch ein Teil getrocknet oder zu Pulver gemahlen, z. B. Gewürzpilze, aufbewahrt werden.