

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)

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Alle unter dieser Abteilung geäußerten Wünsche werden kostenlos veröffentlicht.
Man vergleiche auch die Ausstellungs- und Vereinsberichte.

Boletus luridus.

Herr Jos. Anders aus Böhm. Leipa teilt mit, dass der in Nordmähren allgemein als Tannpilz bezeichnete Hexenpilz als Suppenwürzpilz besonders geschätzt wird. Nach Schulleiter F. Schenk in Wenzelsdorf schmeckt eine mit luridus bereite Suppe wie Krebsuppe.

Welche Pilze sind essbar, bezw. geniessbar?

Auf der Versammlung der Vertreter der sächsischen Pilzberatungsstellen, die Ende September in Dresden stattfand, wurde besonders beklagt, dass in den hauptsächlichsten Pilzwerken in so vielen Fällen die Vermerkung „Wert unbekannt“, die rechte Ausnutzung der Pilzschätze unserer Wälder verhindere; in anderen Werken fehlen bei vielen Pilzen jede Angaben über Verwendbarkeit oder Giftigkeit, ja wie die nachfolgende Mitteilung des Herrn Oberlehrer Heyne-Altenburg zeigt, werden Pilze als giftig bezeichnet, die aufs beste verwendbar scheinen. Die Pilzzentrale bittet alle Pilzfreunde, ihre Erfahrungen über Geniessbarkeit und Verwendbarkeit von Pilzen, bei denen sie in den ihnen zur Verfügung stehenden Werken keine diesbezüglichen Angaben finden, mitzuteilen und zwar wird gebeten, alle diesbezüglichen Mitteilungen unter recht genauer Angabe der Art und Weise, wie die fraglichen Pilze ausgenutzt wurden, an Herrn Oberlehrer Herrmann, Dresden, Weinbergstr. 55 II, gelangen zu lassen. Herr Oberlehrer Herrmann hat bereits eine grosse Reihe wertvoller Feststellungen auf diesem Gebiete gemacht. Dringend wird gebeten, die fraglichen Erfahrungen der verflossenen Sommer baldigst mitzuteilen, damit rechtzeitig vor Eintritt der neuen Erntezeit die Ergebnisse der breiten Öffentlichkeit übergeben werden können.

Giftig — verdächtig — essbar?

Dass das Volk meist eine übertriebene Furcht vor Pilzvergiftung zeigt und sich gegen die Einführung neuer, wenig be-

kannter, aber guter und essbarer Pilze als Nahrungsmittel sträubt, ist wohl allen Pilzstellen bekannt, dass aber das Volk hartnäckig an dem Sammeln und am Genusse eines Pilzes festhält, der jahrelang von einer Pilzstelle für ungeniessbar und schädlich, ja für giftig bezeichnet wurde, dürfte wohl einzig dastehen. Es handelt sich in diesem Falle um den tränenden Faserkopf oder gemeinen Fälbling *Hebeloma* (*Derminus*) *crustulini*-*forme* (Bull.), den Michael für giftig hält (Mich. II. 159), und Ricken (*Vademecum* 555) als verdächtig anführt. — Im Herbst 1917 trat derselbe in dem jungen Stadtwalde — Herzog-Ernst-Wald — Altenburg in solchen Mengen auf, dass man ihn hundertnerweise sammeln können. Das Volk machte sich diesen Segen zunutze und sammelte diesen Pilz, von ihm Waldchampignon getauft, in Massen. Die Pilzstelle — gestützt auf die Beschreibung unserer grössten Pilzkenner — warnte öffentlich davor, stellte Einzelstücke dieses Pilzes unter der Abteilung Giftpilze aus, zeigte den Auskunftsuchenden das Michaelsche Bild, unter dem „giftig“ gedruckt steht und liess auch sonst keine Gelegenheit vorübergehen, denselben für ungeniessbar und schädlich zu erklären. Der Kampf wurde auch 1918 fortgesetzt, aber umsonst. Die Zahl der Verehrer und Verzehrer dieses Pilzes wurde grösser und grösser, und im Herbst 1919, in welchem er wieder massenhaft zu finden war, gab es eine ganze Anzahl Sammler, die nur diesen Pilz sammelten und in verschiedenster Weise zubereiteten oder haltbar machten. Da gab die Pilzstelle den Kampf gegen diesen geächteten Pilz auf und überzeugte sich durch Versuche von der Unschädlichkeit und Essbarkeit desselben. Ich bereitete den Pilz auf die verschiedenste Weise. Der mairübenartige, scharfe Geschmack des frischen Pilzes verliert sich schon nach dem Brühen. Als Gemüse in reinen und in Mischgerichten schmeckt er angenehm, sauer eingemacht sehr gut. Er lässt sich auch gut trocknen, und das bereitete Pilzmehl gibt eine würzige Zugabe zu anderen Speisen. Nachteilige Folgen für die Gesundheit habe ich

weder in meiner Familie, noch von anderer Seite aus feststellen können. Auch andere Mitglieder der Pilzstelle haben Versuche angestellt und bestätigen meine Erfahrungen darüber. Herr Dr. Ricken, dem ich die Essbarkeit dieses Pilzes mitteilte, schrieb mir, dass auch Herr Baumeister Finke-Göttingen ihn als essbar bezeichnet habe, und dass er (Ricken) das Wort „verdächtig“ in der Neuauflage seines Vademecum gestrichen habe. — Gleichzeitig mit *Hebeloma crustuliniforme* wuchs auf gleichem Standorte *Hebeloma hiemale*, Winterfärling, ein dem tränenden Faserkopf sehr ähnlicher Pilz — nicht tränend, Hut falb, kleiner, Stiel schlanker, Sporen etwas grösser — und wurde mit dem Faserkopf zusammen gesammelt und gegessen. Auch mit diesem Pilze habe ich Versuche auf Essbarkeit und Geschmack angestellt und gefunden, dass er wohlschmeckend und der Gesundheit nicht nachteilig ist.

Von Wichtigkeit wäre es, su erfahren, welche Gründe Herrn Oberlehrer Michael veranlassten, *Derm. crustuliniformis* für giftig zu erklären. Sind ihm etwaige Erkrankungsfälle nach Genuss dieses Pilzes bekannt gewesen? — Wer hat sonst noch Erfahrungen über die beiden Pilze gemacht?
O. Heyne.

Die Schädlichkeit der frisch verwerteten Maggipilze.

Seit Jahren wird *Lactaria helva* in vielen Familien der hiesigen Gegend als vorzüglicher Gewürzpilz zu Suppen und Sossen verwertet. Man bereitet entweder aus den getrockneten Pilzen durch Mahlen Pilzpulver oder auch aus den frischen durch Auskochen Pilzextrakt. Es genügen nur ganz geringe Mengen, um den Speisen einen kräftigen maggiähnlichen Geschmack zu verleihen. Frisch als Gemüse- oder Suppenpilz verwendet, ist *Lactaria helva* schädlich. Die aromatischen Bestandteile desselben wirken nachteilig auf die Nerven, wie ich es vor einigen Wochen in meiner Familie erlebte. Etwa ein Pfund frischer Maggipilze wurde zur Suppe verwendet, die uns so vortrefflich mundete, dass wir des Rühmens nicht müde wurden. Doch bald sollten wir die Schädlichkeit der frisch verwerteten Maggipilze spüren.

Kurze Zeit nach dem Genuss der Suppe

wurde zunächst meiner Tochter übel und musste sich übergeben. Dann fing meine Frau an zu klagen über Uebelkeit und Brechneigung. Sie half sich durch eine Tasse starken Bohnenkaffee bald darüber hinweg. Ich hielt mich, obwohl mir unwohl war, stramm und liess nichts merken. Meine Willensstärke half aber nichts. Magenverstimmung, Brechreiz, Appetitlosigkeit und Schwindel stellten sich ein und währten fast 5 Stunden. Dann erfolgte ein leichtes Erbrechen. Gegen Abend waren wir wieder allesamt wohl und munter. — Die nachteilige Wirkung liegt in dem Milchsaft begründet, der feine Harzkörnchen enthält, wie es jeder Mykologe recht deutlich von *Lactaria pyrogala* beobachtet hat. Diese Harzkörnchen der Maggipilze, die so wohlthuend die Geschmacksnerven beeinflussen, üben aber auf die Schleimhaut der Verdauungskanäle einen starken Reiz aus und bewirken die schwache Pilzvergiftung. Daher ist von der Verwendung frischer Maggipilze entschieden abzuraten. Pilzfreunde, die *Lactaria helva* nicht kennen, erhalten bei Einsendung von Mk. 1,— in Briefmarken eine Probe unter Muster ohne Wert zugesandt.
Seidel, Lugknitz.

Ein zu wenig beachteter Speisepilz.

Auch in dem gegenwärtigen, so pilzarmen Jahr haben sich die Städter nicht genug in ihrer nächsten Umgebung nach essbaren Schwämmen umgeschaut. Im Mannheimer Weichbild lohnte sich das wie in früheren Jahren, so auch heuer. Auf früheren Sümpfen hat man hier durch Aufschütten von Kehrlicht, Russ, Asche und dergl. einen ganz vorzüglichen schwarzen, sehr lockeren Gartenboden geschaffen, auf dem vom April bis zum November auch der Schopftintling in ganz aussergewöhnlicher Ueppigkeit zu finden ist. Auf einem gerade unbenützten Ar Land könnte man oft in wenigen Minuten einen Korb voll ernten. Mit leichter Mühe zog ich schon Stengel von Kinderarm-Länge und -Dicke aus dem Boden, die kinderkopfgrosse Hüte trugen. Von welcher unterirdischen Entwicklungsdauer diese Strümpfe gewesen sein mussten, konnte man daran erkennen, dass manche tatsächlich halb verholzt waren wie alte Rübenstengel. Bekanntlich wird

der Stiel gewöhnlich nur fingerhoch und schwach fingerdick.

Die mit Sand behängten Tintlinge spülte ich daheim unter dem Wasserhahn von oben nach unten ab, wodurch auch etwaiges Ungeziefer entfernt wurde und drückte das Wasser aus. Dann schälte oder schabte ich die Oberhaut ab, wobei der braune, oft auch prächtig goldglänzende Scheitel weggeschnitten wurde. Nun zerlegte ich die innen wie schneeweisses Fischfleisch aussehenden Hüte, sowie auch die Stiele, die manchmal ganz oder teilweise wegen ihrer Zähigkeit beiseite gelegt wurden. Nun wurde das Ganze, das jetzt einen Pfirsichduft hatte, in einem Seiher abgespült und tüchtig ausgedrückt. Diese sorgfältige Entfernung des Wassers ist durchaus nötig, wenn man nicht ein fade schmeckendes Essen erhalten will. Ich dämpfte den Tintling immer mit etwas Fett oder Milch oder weissem Käse, fein geschnittener Petersilie oder Sellerie und Zwiebel etwa zwanzig Minuten lang und erhielt so stets ein Gemüse, das vortrefflich schmeckte und angenehmer duftete, als jedes andere Pilzgemüse. Tintlingsuppe schmeckt auch vorzüglich.

Rothmayr hat mit vollem Recht in seinem Buch „Essbare und giftige Pilze des Waldes“ den Schopftintling bezüglich seines Wertes neben den Egerling gestellt. Morgens gepflückte Tintlinge sollten gleich auf den Markt gebracht und dann daheim sofort zubereitet werden.

A. Göller.

Pfefferpilze.

Sind irgendwelche Versuche gemacht worden, um die pfefferig schmeckenden Stoffe verschiedener Pilze auszuschleiden und sie praktisch zu verwerten? *Lactaria piperatus*, der Pfeffermilchling, verliert seinen scharfen, brennenden Geschmack vollständig beim Trocknen entgegen den immer wiederkehrenden Behauptungen, die im übrigen ein Beweis für die viele Abschriftstellerei auf dem Gebiete der Pilzkunde und für die Gedankenlosigkeit sind, mit der ohne Rücksicht auf Erfahrung heute auf so unendlich vielen Gebieten ungeprüft Vorschläge gemacht worden. Wer hat im besonderen Erfahrung, ob der Pfef-

ferröhrling, *Boletus piperatus*, der gewöhnlich als verdächtig bezeichnet wird, beim Trocknen ebenfalls seine Schärfe verliert, ob er frisch als Würzpilz verwendbar ist, und ob die verschiedenen pfefferig schmeckenden Pilze, auch die scharfen Täublinge in Essigwürzgemüse verwandt als Ersatz für Pfeffer, Senf, spanischen Pfeffer und andere scharfe Würzen und mit welchem Erfolg sie verwendet wurden. Auskunft erbeten an die Pukgeschäftsstelle. Man vergleiche zu vorstehenden Fragen auch die in dieser Nummer befindliche Abhandlung von Dr. Paul Dahms in Zoppot bei Danzig über den Pfeffermilchling.

Wie entsteht die Zickzack-Streifung am Stiel des grünen Knollenblätterpilzes.

Der olivgrüne Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides*, hat bekanntlich meist eine feine, wellige oder zickzackartige Zeichnung am Stiel unterhalb der Manschette. Vor einigen Tagen hatte ich Gelegenheit, an einer Anzahl junger Pilze dieser Art zu beobachten, wie diese Zeichnung zu erklären sein könnte. Die jungen Pilze sind anfänglich glockenförmig. Der die Blätter verschliessende Schleier, der später die Manschette bildet, liegt erst mehrere cm lang am Stiel fest angedrückt. Beim Wachsen des Pilzes öffnet sich die Glockenform und der Schleier hebt sich vom Stiel ab und bekommt seine zickzackartigen Einrisse. Da er von lockerer Beschaffenheit ist, bleiben feine Teilchen in solchen Zickzacklinien am Stiele haften, die man deutlich absehen sieht. Je mehr der Stiel in die Länge wächst, desto mehr verzerren sich diese Linien und wachsen so am Stiel mit aufwärts. Sie trocknen dann an, von plastischem Absehen ist nichts mehr wahrnehmbar und erscheinen nun nur noch als feine Zeichnung. An verschiedenen Exemplaren fand ich diese Zeichnung nicht, aber die Ursache des Fehlens war sichtbar, solange der Schleier noch die Blätter bedeckte, also die Manschette noch nicht herabhing. Die eingerissenen Wellenlinien auf der Unterseite des Schleiers waren nämlich stets vorhanden, aber es waren keine Teilchen am Stiele haften geblieben, es konnte sich deshalb auch

keine Zeichnung an demselben bilden. So ist es erklärlich, dass an manchen Exemplaren von *Amanita phalloides* der Stiel keine Wellenlinien zeigt.

H. Findeisen, Meissen.

Eine prakt. Verwendung für den Grünling.

Der erste Ritterling, Grünling oder Grünreizker *Tricholoma equestre*, wird von Kennern als geeigneter Pilz zum Einlegen sehr geschätzt. Eine praktische Landfrau teilt mit, dass sie die sorgfältig gereinigten von der Oberhaut befreiten, großstückig geschnittenen Pilze erst mit Salzwasser abkoche und dann mit Zwiebeln und wenig verdünntem Essig einlege, wobei sich die Schwämme bis ins Frühjahr halten und einen ganz vorzüglichen Ersatz für saure Gurken, beziehungsweise neben diesen eine schöne Bereicherung des Speisezettels bilden. Pilze als Essig-Würz-Gemüse (Mixed Pickles) haben überhaupt wohl noch zu wenig Beachtung gefunden. Wer Pilze in dieser Art gemischt mit andern Gemüsen z. B. Blumen-

kohl, jungen Bohnen, Gurken, grünen Tomaten und anderem schon zusammen eingemacht hat, wird freundlichst um Mitteilung seiner Erfahrungen und der versuchten Zusammenstellungen gebeten. Im Uebrigen sei bei dieser Gelegenheit auf das Pilzkochbuch von Oberlehrer Emil Herrmann Dresden (Verlag C. Heinrich Dresden N.) hingewiesen; Hausfrauen, die für den Wintervorrat Pilze trockneten, sterilisierten oder einsalzen, werden darin manche Vorschrift finden, die die Verwendung der Vorräte abwechslungsreicher gestaltet. Diejenigen Hausfrauen, welche dies Pilzkochbuch noch nicht besitzen, sollten es sich auf den Weihnachtstisch legen lassen. Sind wir auch jetzt schon mitten im kalten Winter und hat die September-Missernte auch manchen Pilzfreund enttäuscht, so harren wir doch eines neuen Sommers, in dem das Fleisch des Waldes in der wohl dann noch immer vorhandenen teuren Zeit eine willkommene Vermehrung der Nahrungsmittel bringen wird. Das Pilzkochbuch von Oberlehrer Herrmann ist durch alle Buchhandlungen und durch die Pukgeschäftsstelle Heilbronn a. N. zum Preise von Mk. 1.25 zu beziehen.

Kräuterkunde - Kräuterverwendung.

Die Moosbeere *Vaccinium oxycoccus* L.

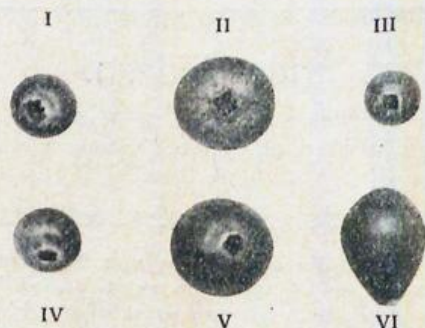
(Eine Rundfrage.)

Die botanische Versuchsstation der Lehranstalt für Obst und Gartenbau in Proskau O.-S. führt zur Zeit eine Untersuchung der Moosbeere *Vaccinium oxycoccus* L. aus. Diese bezweckt vor allem,

in dem unten angegebenen Sinne zu erlangen, die später zusammengefasst und wissenschaftlich verwertet werden sollen. Dabei sind besonders Adressen von solchen Mitarbeitern von Bedeutung, die auch im nächsten Jahre in der Lage sind, an bestimmt gewählten Stellen Untersuchungen und Beobachtungen für die Versuchsstation anzustellen.

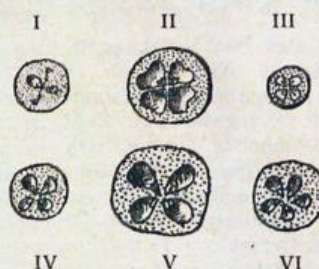
Zur Orientierung seien hier die Merkmale der 6 Haupttypen der Moosbeere, neben denen noch abgeleitete und weniger prägnante Untertypen vorkommen, angegeben

Fig. I. zeigt die Beere des sog. „myrten-



die Verbreitung von 6 Haupttypen der Moosbeere, die im deutschen Florengebiet vorkommen, festzustellen.

Zu dieser Feststellung wird die Unterstützung weiterer naturwissenschaftlich interessierter Kreise benötigt, und vor allem ist es von Wichtigkeit zwecks Uebersendung von Material mit Anwohnern von Moorgebieten Fühlung zu bekommen. In Form von Umfragen sucht die Versuchsstation das Interesse für die Frage zu wecken und Zuschriften



blättrigen“ Typus. Die Farbe ist dunkelblau-rot, ohne Glanz, da die Beere im Gegensatz zu den 5 anderen abgebildeten Typen von Wachs fast vollständig überzogen ist. Im Querschnitt der