und aus dem Süden des Reiches. Endlich der größte und dickste Vertreter, nach Standort wie Aussehen ein wahrer Dreckchampignon, wie man ihn nennen sollte, bald auch im Geruch wenig appetitlich, ist *Psalliota vaporaria*, charakterisiert durch einen dicken, dabei breiten und hängenden, aber weder aufwärts noch abwärts am Stiel angewachsenen, nur aufgeklebten Ring, sowie durch eine braune Stielbekleidung unterhalb des Ringes wie beim breitschuppigen Waldegerling, nur oft viel derber, zahlreiche Gürtel oder Bänder bildend und mindestens durch braune Tupfen noch angedeutet: Reste einer Stielhülle. Und dann gibt es in dieser Gruppe noch einen zweiten weißen oder leicht gilbenden, stets glatt bleibenden Pilz, den Gamaschenegerling, *Psalliota edulis* von den einen als bloße Varietät des Wiesenchampignons behandelt, was er gewiß nicht ist, von den anderen, im Gegenteil, zu einer ganz anderen Gattung, zu Chitonia gerechnet, weil hier mit dem Ring eine Haut verwachsen ist, die nach der Stielbasis zu eine locker dem Stiel anliegende „Scheide", besser Gamasche bildet. Von ihr zweigt in frühester Jugend noch ein dünnes Häutchen ab, das perückenartig den Hut bedeckt, ähnlich der Gesamthülle bei den Amaniten, das aber bald abschülfert. Die Art wird vielleicht nicht ganz so groß, aber noch dick- und hartfleischiger als die vorige, sehr haltbar und appetitlich. Sie bevorzugt städtische Plätze, die durch Abfälle, Hunde oder Müll gedüngt sind, und wächst sogar unter Pflaster und Asphalt, die sie sprengen kann. Vgl. Michael, Tafeln 47—50.

Von den kleinen, für die Küche wenig lohnenden Arten, die meist zur Anisegerlinggruppe gehören, soll hier nicht gesprochen werden.

Der Kartoffelbovist als Gewürzpilz.

Von K. Lohwag, Wien.

Vor Jahren erhielt ich aus Südböhmen eine Konservenleberpastete, die mit zahlreichen, kleinen, schwarzen Würfelchen von 1,5—2 mm Dicke versetzt war. Ihre mikroskopische Untersuchung ergab, daß es sich um Stückchen aus der sporenführenden Innenmasse des Kartoffelbovistes *(Scleroderma aurantium)* handelte. Da nun käufliche Leberpasteten vielfach mit Trüffeln gewürzt werden, so dient der Kartoffelbovist hier als Trüffelersatz. Nun wird der Kartoffelbovist (auch Hartbovist oder Schweinetrüffel genannt) in vielen Gegenden, und zwar schon seit langer Zeit als Gewürz verwendet. Gramberg (Pilze der Heimat, neue Aufl.) schreibt: „Leider dient der Kartoffel-Bovist frisch und getrocknet in Deutschland, einbegriffen die Ostmark, in Frankreich, Rußland, der Schweiz, nicht selten als Soßenwürze und wird vielfach zum Verfälschen der käuflichen Trüffeln und zum Würzen der Trüffelwurst benutzt. In Glogau wurden Kartoffel-Boviste — nach G. Dittrich — um 1914 in Menge als 'Schlesiche Trüffeln' feilgeboten. Auch in Warschau erscheinen diese Giftpilze mitunter auf dem Markt und riefen schon öfter Erkrankungen hervor. In London werden (nach W. Smith)

Puten mit schwarzen Hartbovist-Stückchen, die als Trüffeln gelten, gefüllt und angeblich ohne Schaden verspeist." Bei Gramberg, der selbst einen Versuch mit einer Brühe aus zwei Fruchtkörpern anstellte, traten eine Stunde nach dem Genuß der Brühe heftiges Unwohlsein, Übelkeit, Schweißausbruch und leichte Ohnmacht ein. Ganz gleiche Erkrankungserscheinungen werden auch von anderen berichtet und sind mir aus Anfragen bekannt. Er wirkt also in diesen Mengen giftig. Daß er aber in kleinen Mengen nicht schadet, geht aus seiner Verwendung als Gewürz hervor. Auch die Budweiser Leberpastete hat weder bei anderen Personen noch bei mir irgendwelche nachteilige Erscheinungen bewirkt. Vor kurzem erfuhr ich, daß auch in Wien Kartoffelbovist als Pastetenwürze verwendet wird. Da bis jetzt trotz dieser weit verbreiteten Verwendung noch nie nachteilige Folgen nach dem Genuß solcher Pasteten bekannt geworden sind, unterliegt es keinem Zweifel, daß der Pilz in diesen kleinen Mengen aufgenommen werden kann. Der Konsument der Pasteten hält freilich, sofern er sich überhaupt etwas denkt, die schwarzen Pünktchen für Trüffelstücke. Es ist sicher, daß der Absatz der Pastete stark zurückgehen würde, wenn die Pastete zur Aufklärung der Käufer mit dem Aufdruck versehen werden müßte: Mit Kartoffelbovist gewürzt.

Nun werden die Kartoffelboviste von gewissenlosen Händlern als Trüffeln verkauft und zu diesem Zweck geschält, um sie trüffelähnlicher zu machen, da nämlich der Kartoffelbovist von einer derben, im Schnitte weißen Haut bekleidet ist, während die Trüffel eine harte, dunkle, in Kegelwarzen ausgehende Kruste besitzt. Im Schnitt muß natürlich die weiße Außenhaut des Kartoffelbovistes sofort auffallen, da den Trüffeln eine solche mangelt. Die Innenmasse des Kartoffelbovistes ist in der Jugend weißlich und wird allmählich schwärzlichgrau und zeigt im Schnitt eine feine weißliche Äderung. Bei der Reife ist sie eine flockigstaubige, graubraune Masse und kommt als Trüffelersatz nicht mehr in Frage. Der Pilz muß im Mittelstadium geschält, in Scheiben geschnitten und getrocknet werden.

Mikroskopisch läßt sich leicht eine Entscheidung treffen, da die Trüffeln zu den Schlauchpilzen (Ascomyceten) gehören, ihre Sporen also in Schläuchen (Asci) erzeugen und daher bei der mikroskopischen Untersuchung die Schläuche und innerhalb die 4 Sporen deutlich zu erkennen sind, während die Kartoffelboviste zu den Ständerpilzen (Basidiomyceten) gehören, bei denen die Sporen meist zu viert außen an keuligen Schläuchen (Ständerzellen, Basidien) sitzen. Beim Kartoffelbovist verschwinden nun zur Reifezeit die Ständerzellen und die Sporen liegen daher frei in der Innenmasse, bei den Trüffeln jedoch sind zur Reifezeit die Schläuche mit ihren Sporen, wie schon bemerkt, gut zu sehen. Auch sind die Sporen der Trüffeln ungefähr dreimal so groß wie die des Hartbovistes.

Sehr aufschlußreich über die „gute, alte Zeit" sind folgende Berichte. Klenke (1858, Die Verfälschung der Nahrungsmittel und Getränke der Kolonialwaren, Drogen und Manufacte der gewerblichen und landwirtschaftlichen Producte) gibt an, daß der giftige Hartbovist statt der Trüffel verkauft wird und leicht daran zu erkennen ist, daß die Scheiben einen weißlichen Rand

haben. Zur Gewichtsvermehrung füllen die Betrüger die Trüffeln mit Kiesel aus oder sie formen aus Trüffelabfall und einem erdigen Teig künstliche Ware oder stecken in das Innere kleine Bleistückchen. „Solche plombirte Trüffeln wurden in Köln, Aachen, Lüttich, ja sogar in den Restaurationen zu Brüssel für 10.0000 Franken, also zu bedeutender Qualität verkauft". Lenz (1868, Die nützlichen, schädlichen und verdächtigen Schwämme) berichtet, daß ein alter Trüffelhändler den Badegästen in Karlsbad Hartboviste als schwarze Trüffeln verkauft und daß diese unabgebrüht sehr scharf und schädlich sind und ihm selbst eine zweimal mit heißem Wasser abgebrühte Portion schlecht bekam. Bemerkenswert ist, daß sich auch Goethe (G. Schmid, 1934. *Pietra fungaja*. Ein mykologischer Briefwechsel Goethes. Zeitschr. f. Pilzkde) für diese „böhmische Trüffel" interessierte (s. a. K. Lohwag, 1935. Das mykologische Wachsfigurenkabinett und die *Pietra fungaja*" Öst. bot. Zeitschr. 84) und sie an Nees mit der Bemerkung schickte: „zur chemischen Küche, da sie aus der häuslichen verbannt sind." Auch heute noch werden in Karlsbad diese Pilze als Trüffeln verkauft, wie ich aus einer im Herbste 1935 erfolgten Zusendung ersehen konnte.

In der Ostmark und insbesondere in Wien könnten echte Trüffelpasteten leicht hergestellt werden, da die Sommertrüffel *(Tuber aestivum)* in in den Föhrenwäldern der Umgebung von Wr.-Neustadt (Steinfeld) von Trüffeljägern gesucht wird (s. H. Lohwag, 1932, Über Trüffelvorkommen, Verhdlg. d. Zool.-bot. Ges. Bd. 82). Die Sommertrüffel, welche ein Wiener Marktpilz ist. steht der teuren Perigordtrüffel im Geschmack kaum nach. Bei der Beliebtheit der Wiener Küche würden mit solchen Trüffeln gewürzte Pasteten bald Anklang und Absatz finden. Freilich ist es unmöglich, für Trüffeln den sehr niedrigen Preis zu bezahlen, der für Kartoffelboviste geboten wird. Die Trüffeljäger des Steinfeldes bringen ohne Hunde und Schweine in kurzer Zeit (s. H. Lohwag, 1932) mehr Trüffeln zusammen als man im Wiener Wald Kartoffelboviste finden könnte.

Wie werde ich Pilzkenner?

Von Heinrich Lohwag, Wien.

Die Erläuterung dieser Frage wurde mir auf der Tagung der Gausachbearbeiter für „Ernährung aus dem Walde" in München (26.—29. Sept. 1940) übertragen. Hiebei führte ich aus, daß der von mir empfohlene Weg derselbe ist, den ich beschreiten mußte. Er gilt für alle jene, die auf sich allein gestellt sind. In einem solchen Fall muß mit dem Studium eines volkstümlichen Pilzbuches begonnen werden. Dazu eignet sich vor allem der Winter. Durch tägliches Betrachten der Bilder und Nachlesen von Einzelheiten erweitern sich allmählich die Kenntnisse. Bei gutem Formengedächtnis lernt man bald eine größere Anzahl von Pilzen nach Abbildungen gut unterscheiden. Wem ein Formengedächtnis fast abgeht, dem hilft überhaupt keine Methode. Es ist nun wichtig, daß sich der Anfänger schon bei diesem Studium sehr gut die Standorte einprägt und nicht allein die Bilder und die wichtigsten Kennzeichen. Vorteilhaft ist es, sich Zusammenstellungen nach gleichen Merkmalen und nach gleichem Standort zu machen. Auf den winterlichen Spaziergängen muß dann

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Deutsche Blätter für Pilzkunde

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: 3_1941

Autor(en)/Author(s): Lohwag Kurt

Artikel/Article: Der Kartoffelbovist als Gewürzpilz 6-8