Erfahrungsaustausch.

Können milde Täublinge roh giftig wirken?

Drei Fälle sind mit im Verlauf dieses Jahres bekannt geworden, die diese Frage nahelegen:

Zuerst hörte ich von einer mir bekannten Dame, die als eine ziemlich erfahrene Pilzkennerin und -esserin gelten darf, daß sie nach dem Verzehren einiger rohen Grasgrünen Täublinge, *Russula aeruginea*, in Salatform an recht heftigem Erbrechen und anderen Übelkeiten erkrankte, andern Tags aber wiederhergestellt war. In diesem Fall konnte die Schuld zur Not bei der besonderen Art gesucht werden, die ja immer leicht schärflich ist und auf die ich auch glaube, eine selbst erlittene leichte Vergiftung zurückführen zu dürfen in einem Fall, wo der Grasgrüne Täubling fast ausschließlich in größerer Menge genossen wurde, aber in geschmortem Zustand. — Ende August veranstaltete ich in einer Kreisstadt Oberbayerns Pilzführungen mit anschließender Ausstellung, wobei von den in Masse gesammelten Rotbraunen Ledertäublingen, *Russula integra*, über 200 Kostproben in allen Zubereitungsformen, aber nicht roh, verabreicht wurden und größten Anklang fanden. Es war meine Absicht, grade auf die Täublinge als hervorragend schmackhafte Massenpilze zu einer Zeit, da Steinpilze noch sündhaft teuer bezahlt werden mußten, hinzuweisen. Zu meiner Überraschung erfuhr ich später, daß noch am gleichen Abend nach dem Schaukochen ausgerechnet die Kochlehrerin der NS-Frauenschaft in ziemlich elendem Zustand in ein Krankenhaus eingeliefert werden mußte und erst nach Wochenfrist ihren Dienst wieder aufnehmen konnte. Niemand sonst hatte die geringste Unpäßlichkeit verspürt! Die erkrankte Dame gab mir selber an, sie müsse wohl für Pilze einen sehr empfindlichen Magen haben, sie sei einige Wochen zuvor schon einmal an Steinpilzen ganz leicht erkrankt gewesen; in diesem Fall führe sie die Erkrankung auf etwas zu reichlichen Genuß roher milder Täublinge bei den Kostproben während des Sammelns zurück, wobei freilich auch ein paar scharfe Arten eine gewisse Rolle gespielt haben könnten, doch habe sie gerade den milden, weil sie gut schmeckten, stärker zugesprochen. Mir wollte der Gedanke an milde Täublinge als Missetäter wenig einleuchten. Da teilt mir nunmehr Dr. Fergg, Pirmasens, einen dritten Fall mit, wo ebenfalls selbst gesammelte Ledertäublinge verzehrt wurden, ohne jeden Schaden, soweit sie geschmort waren, aber mit recht üblen, wenn auch rasch vorübergehenden Wirkungen (Erbrechen und Durchfälle) bei einer Frau mit schwachem Magen, die bei der Zubereitung den rohen Pilzen zu stark zugesprochen hat. Dr. Fergg berichtete darüber ausführlich in der Zeitschrift der naturwissenschaftlichen Vereinigung Pollichia und erwähnt hier noch die Angaben eines anderen Mitglieds, der mit Vorliebe Täublinge ißt, aber einmal an einem mit Salz

roh verzehrten roten Täubling, der wohl der Speitäubling gewesen sein müsse, schier gestorben sei. Man braucht der Vermutung Dr. Ferggs, daß auch in diesem Fall ein milder Täubling schuld sein müsse, nicht zuzustimmen. Seiner Annahme, daß manche milde Täublinge zu den Pilzen gehören, die für empfindliche Menschen im rohen Zustand schwach giftig sein können, wird man gut tun, einige Aufmerksamkeit zu widmen. Es wäre sehr zu begrüßen, wenn durch diese Veröffentlichung noch mehr Erfahrungen mit rohen Täublingen ans Licht der Öffentlichkeit kämen.

Julius Schäffer, Diessen.

Zur Bildbeilage — Gelber Knollenblätterpilz.

In Heft 1 brachten wir eine Abbildung vom Grünen Knollenblätterpilz, diesem Heft liegt ein Bild des Gelben Knollenblätterpilzes bei. Beide Bilder stammen vom bekannten Pilzmaler Stubenrauch. Sie waren heuer im Oktober in über 500 Schaukasten der NS-Frauenschaft Wiens zu sehen. Als Stubenrauch im Jahre 1918 die beiden Pilze als „Die beiden gefährlichsten Giftpilze unserer Heimat" malte, hielt man den Gelben Knollenblätterpilz für zumindest ebenso giftig wie den Grünen Wulstling. Heute finden wir in der Literatur zahlreiche Vermerke, in denen über den schadlosen Genuß von *Amanita mappa* berichtet wird (Konrad, Hennig u. a.). Und gerade diese Tatsache birgt größte Gefahren in sich. Gibt es doch immer Pilzsucher, die sich gerne damit brüsten, den oder jenen fraglichen Pilz bereits gegessen zu haben. Wie leicht kann aber vom Laien der Gelbe und der Grüne Knollenblätterpilz verwechselt werden. Daher ist es immer noch besser, der einfache Pilzsucher hält den Gelben Knollenblätterpilz ebenfalls für tödlich giftig. Wer dann weiter in die Pilzkunde eindringt, wird ja bald eines Besseren belehrt.

Pilzverwertung.

Von Dr. W. Skisliewicz.

(Fortsetzung.)

Schwammerlfleckerl als Auflauf.

Wie die in der Ostmark allbekannten Schinkenfleckerln bereiten, nur statt gehacktem Schinken fein geschnittene, mit Zwiebel in Fett leicht überdämpfte Pilze und etwas geriebenen Käse in den Auflauf einmengen.

Eierschwämme als Schmarren. (6 Personen.)

½ kg Eierschwammerl, 5 dkg Fett, Zwiebel, 20 dkg Grieß, ungefähr ¼ Liter Salzwasser, Gemüse- oder Knochenbrühe oder Rindsuppe.

In Fett Zwiebel hell rösten, die vorgerichteten Pilze dazugeben und so lange dünsten lassen, bis das Eigenwasser der Pilze fast völlig ver-

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): Schäffer Julius

Artikel/Article: Erfahrungsaustausch 68-69