

bahnbetriebsküche ein Pilzessen (Habichtspilze in brauner Soße, Pilzlaibchen, gefüllte Paprika) statt, das allen gut schmeckte.

Anfangs Oktober konnte ich nach Villach kommen und unternahm mit Angehörigen der Reichsbahn und der Frauenschaft zwei Ausflüge, wobei nicht nur ein reichliches Auftreten der oben genannten Pilze, sondern auch des Steinpilzes zu verzeichnen war; ich konnte mit Genugtuung den ausgezeichneten Erfolg der vorhergegangenen Schulung feststellen. Die Betriebsküche hatte bereits 22 Gläser Pilzextrakt aus den auf Ausflügen gesammelten Pilzen hergestellt. Bei diesem ganz ungewöhnlich reichen Pilzwachstum (in der Wiener Gegend wuchs auch zu dieser Zeit nichts) entschloß ich mich zu einem weiteren Sammelversuch. Ich sprach bei Herrn Oberstudien-direktor Dr. Scheide der Oberschule für Jungen vor und erhielt auf Grund der von mir gegebenen Erläuterungen die freundliche Zusage, daß 30 Jungen am nächsten Samstag zu einem Sammelausflug erscheinen werden. Ich traf die Jungen in Finkenstein, wir erhielten von der Bahn eine große Kiste und einen Schiebkarren und konnten in zwei Stunden auf einer Waldfläche von beiläufig 1 ha, ohne diese systematisch abzusuchen, 50 kg der oben genannten Pilze zusammenbringen. Die lebhaften Jungen waren zuerst auf Herrenpilzsuche aus. Diese gab ich ihnen aber zurück, worauf sie binnen kurzer Zeit die gewünschten Pilze, die den meisten bisher ganz fremd gewesen waren, erlernten und brachten. Sie waren gerade im besten Schwung, als abgebrochen werden mußte, da die Kiste voll war. Diese Leistung wurde von den mir völlig fremden Jungen unter meiner alleinigen Aufsicht vollbracht. Wir suchten in einem Wald, der von Villacher Pilzsuchern gründlich abgegangen war. Hallimasch gab es damals noch wenig; ich fand sie in großen Mengen acht Tage später an den Hängen des Berges der Ruine Landskron.

Für die Direktion muß es eine Freude sein zu hören, daß die Jungen die ihnen gestellte Aufgabe erfüllt und sich dabei erfreulich brav aufgeführt haben.

H. L o h w a g.

## Vom Büchertisch.

**Lintzel W., Über den Nährwert des Eiweißes eßbarer Pilze.** Forschungen und Fortschritte, 18. Jg., Nr. 29/30, 1942, S. 295/296. Unter dem Sammelbegriff „Eiweiß“ werden gewöhnlich die stickstoffhaltigen Substanzen zusammengefaßt. In Pilzen findet sich außer dem eigentlichen Eiweiß das stickstoffhaltige, unverdauliche Chitin und stickstoffhaltige Extraktstoffe, deren Bedeutung im Wohlgeschmack der Pilzspeisen liegt, vor. Die meisten Angaben über den Eiweißgehalt der Pilze sind aus König J., Chemie der menschl. Nahrungs- und Genußmittel (1903) übernommen. Sie haben an Bedeutung eingebüßt, seitdem man im Gegensatz zu damals auch das eiweißreiche Futter bei der Untersuchung mitverwendet. Lintzel ermittelte bei verschiedenen Pilzen Gesamteiweiß und verdauliches Eiweiß mittels aufeinander folgender Verdauung mit Pepsin-Salzsäure und Pankreatin und stellt darnach Gruppen auf:

Gruppen	Frischwerte		Verdaulich- keit %
	Gesamt	% Eiweiß Verdaulich	
Champignons	5,94	4,82	88,5
Boviste	5,37	4,00	74,1
Trichterlinge	2,99	2,64	87,7
Keulenpilze	2,69	2,10	79,2
Milchlinge	2,18	1,71	78,2
Pfifferlinge	1,87	1,38	72,2
Röhrlinge (außer Steinpilze)	1,74	1,38	77,9
Ritterlinge	1,60	1,08	70,0

Lintzel schreibt dazu: „Hernach sind die Champignons und Boviste ausgesprochen eiweißreiche Pilze mit über 5% Gesamteiweiß. Röhrlinge, Ritterlinge und Pfifferlinge mit unter 2% ausgesprochen eiweißarme Pilze, während die übrigen Gruppen mit 2 bis 3% einen mittleren Gehalt aufweisen. Zu den eiweißreichen Pilzen gehört auch der Parasol mit 5,60%, während Hallimasch, Speisetäubling, Krempling und andere zu den eiweißarmen zu rechnen sind. Unter den Röhrlingen ist der eiweißreiche Steinpilz eine Ausnahme.“ Bei genauen Versuchen über die Eiweißnährwirkungen an drei Versuchspersonen, die mit jungem Zuchtchampignon bzw. mit Pfifferling bzw. mit getrocknetem Steinpilz bei etwa 10% Morchelbeimischung ausgeführt wurden, ergab sich aus den Zahlen für die biologische Wertigkeit (wieviel Körpereiwweiß durch 100 g verdauliches Nahrungseiweiß ersetzt wird), daß die Pilze wertvolles Eiweiß für die menschliche Ernährung enthalten. Bezüglich des physiologischen Nutzwertes erwies sich Pilzeiwweiß qualitativ nur wenig hinter Fleischeiwweiß zurückstehend. Um den täglichen Eiweißbedarf eines Menschen nur aus Pilzen zu decken, müßten freilich wegen des hohen Wassergehaltes der Schwämme 1 bis 2 kg verzehrt werden. Die Versuche zeigen jedoch deutlich, daß die Pilze geeignet sind, eine kalorienreiche, eiweißarme Pflanzennahrung (besonders Kartoffel- und Getreidenahrung) mit Eiweiß anzureichern, wozu sonst Fleisch oder eiweißreichere Gemüsearten verwendet werden müssen.

Dazu möchte ich bemerken, daß mir gleich beim Lesen der Angaben über den auffällig höheren Eiweißgehalt der Champignons und Boviste klar war, daß in diesen Fällen mit jüngeren Fruchtkörpern die Untersuchung durchgeführt wurde. Tatsächlich gibt L. bei der Ernährung der drei Versuchspersonen an, daß junge Champignons verwendet wurden. Nun enthalten junge Pilze (vgl. Hörmanns Schriftenreihe: Heil- u. Nährkräfte aus Wald und Flur, Heft 5: 48 Speise- und Giftschwämme von H. Lohwag, S. 11) verhältnismäßig mehr verwertbare Nährstoffe als große sporende, da während des Streckungsstadiums keine bedeutende Zufuhr von Baustoffen aus dem Myzel stattfindet und weiters die im Fruchtkörper befindlichen wertvollen Stoffe aus dem Stiel und Hut größtenteils in das Futter und dort in die Sporen wandern, wo sie von einer unverdaulichen Membran umkapselt und so für uns unverwertbar gemacht werden. Daß auch Boviste so reich an verdaulichem Eiweiß erschienen, erklärt sich ebenso, denn Boviste sind bekanntlich überhaupt nur jung verwertbar. Es wäre daher sehr wünschenswert, wenn in Fortsetzung dieser bemerkenswerten Untersuchungen bei einer und derselben Pilzart festgestellt würde, wieviel verdauliche Stickstoffsubstanz in jungen und wieviel in alten Pilzen vorhanden ist. Unter alten verstehe ich ausgewachsene, sporende Pilze. Es können auch Riesen noch jung sein, andererseits können kleine Exemplare schon sehr alt sein. Bei den meisten Hutpilzen stellt sich mit dem Aufschirmen des Hutes das Reifestadium ein.

Wenn damit die von L. gemäß der Verdaulichkeit aufgestellten Gruppen wahrscheinlich eine Rangveränderung erleiden können, so muß obendrein darauf aufmerksam gemacht werden, daß hier Arten (Pfifferling, Parasol, Steinpilz, wahrscheinlich auch der Zuchtchampignon u. a.) mit Gattungen (Trichterlingen, Ritterlingen usw.) und Gattungsgemischen (Bovisten, Keulenpilzen) verglichen werden. Es zeigt sich schon jetzt, daß auffällige Ausnahmen festgestellt werden müssen, so der Steinpilz unter den Röhrlingen. Wenn man ferner bedenkt, daß der als eiweißarm aufgefaßte Hallimasch oft zu den Trichterlingen gerechnet wird, so ist schon damit der Wert der Gruppierung vermindert. Bei einigen der angeführten Gruppen handelt es sich um Gattungen, die sehr verschiedene und viele Arten umfassen, die bezüglich ihres Eiweißgehaltes sicher nicht einheitlich sind und von denen einige wegen ihrer Zähigkeit weniger brauchbar, ja einige sogar giftig sind. Es wäre daher zu empfehlen, bei allen Gruppen die Arten anzugeben, die untersucht wurden.

Es ist jedoch auf jeden Fall zu begrüßen, daß L. mit verbesserten und vereinfachten Arbeitsweisen an die Frage der Eiweißnährwirkungen von Pilzen herantreten ist und so bedeutende Ergebnisse erzielt hat. Denn seit der Feststellung von

unverdaulichem Chitin in der Zellwand der Pilze wurde von sehr vielen Seiten die gänzliche Unbrauchbarkeit der Pilze als Nahrungsmittel behauptet, als ob nicht auch die Zellulosezellwand der höheren Pflanze für unsere Verdauungswerkzeuge unaufschließbar wäre und wir uns daher alle Pflanzenkost abgewöhnen müßten. In beiden Fällen haben wir Mittel, den wertvollen Inhalt aus der unverdaulichen Ummauerung herauszubringen.

Gegen die Wertlosigkeit der Pilze sprach die alte Erfahrung von Waldarbeitern und manchen waldbewohnenden Völkern.  
H. Lohwag.

**Speiseschwämme und ihre Doppelgänger.** Herausgegeben von der Donauländischen Gartenbaugesellschaft im Zusammenwirken mit der Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Wald“. Von Prof. Dr. Viktor Schiffner; umgearbeitet von Prof. Dr. Heinrich Lohwag. Hiezu eine Tafel mit farbigen Abbildungen. RM —50.

Die vom bekannten Pilzmaler L. v. Stubenrauch gemalte Tafel enthält 30 sehr gelungene Pilzbilder. Tafel und Begleittext eignen sich vorzüglich für Schulungszwecke.  
Thüring.

**Champignons de l'Europa, Band IV, „Lentinus“.** von A. Pilát. Erscheint in nächster Zeit mit deutschem Text. Vertrieb für Deutschland: Verlag Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig.

## Erfahrungsaustausch.

### Pilzkundliches aus dem Innsbrucker Gebiet.

Von Dr. Ernst Thüring.

1. Grauer Wulstling und Pantherpilz (*Amanita spissa* und *Amanita pantherina*). Beide Arten kommen im Mischwald des Mittelgebirges ziemlich häufig vor, besonders im Walde zwischen Berg Isel und Mutters (vorwiegend Rotföhre und Fichte mit eingesprengten Laubhölzern) fand ich sie stellenweise in unmittelbarer Nachbarschaft. Ihre habituelle Ähnlichkeit war in einzelnen Fällen so täuschend, daß der Versuch, sie nach Hutmerkmalen zu unterscheiden, unbedingt scheitern mußte: auch der Unterschied der Manschetten (gerieft oder nichtgerieft) ist trügerisch, da sich die Variationsbreiten überschneiden. Einzig die Knollenunterschiede lassen sie mit Sicherheit unterscheiden: Mehr oder minder deutliche Flockengürtel bei *spissa*, deutliche Stulpenscheide bei *pantherina*. Erst an solchen Standorten versteht man recht, warum die Klärung der beiden Arten so schwierig war und wieso es zu der Jahrzehnte dauernden Verwirrung der beiden Arten in den verschiedenen volkstümlichen Pilzwerken kam.

2. Nebelgrauer Trichterling, Herbstblattl (*Clitocybe nebularis*). Ich war überrascht, in dem gleichen Wald gegen Mutters die Art, die sonst doch viel später auftritt, schon am 29. August in sehr typischen Exemplaren, die vollkommen dem Bild von Schäffer entsprachen, zu finden (Mi.-Henn.-Schfir., Bd. 1, 29). Ich kannte die Art zwar, hatte sie vorher auch mehrfach gesehen, aber nie recht Schmackhaftigkeit bekannt geworden war, war ich gespannt auf die Geschmacksprobe. Sie ergab für mich deutlich Anklang an rohe Leber. Das stimmt gut mit der beurteilt wird und manche Leute eine förmlich idiosynkratische Abneigung dagegen haben. Auch hier wäre Mitteilung einschlägiger Beobachtungen an auf anderer Stelle gewachsenen Herbstblatteln erwünscht. Zur Kostprobe wurde ein größeres Stück

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5\\_1943](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Vom Büchertisch 14-16](#)