

(69), Rothautröhrlinge 7 (125), Kapuzinerpilze 1 (28), Habichtspilze 1 (29), Stockpilze 2 (11), Ritterlinge 7 (15), Semmelporlinge 16 (193), Krause Glucken 2 (4), Morcheln 1 (0).

Die feuchtwarmen Tage des Spätherbstes 1942 standen im großen Gegensatz zum plötzlichen Kälte- und Schneeeinbruch derselben Zeit im Jahre 1941. Damals wurde der seltene Pilzreichtum schon Ende Weinmonds rasch zerstört. 1942 erschienen die meisten Speisepilze nach wochenlanger Trockenheit erst im Spätherbste. Freilich fanden wir zumeist den beliebten Herbstpilz Hallimasch, den „heimlich Flechtenden“. Er wuchs so massenhaft, daß ein Standort allein eine zehnköpfige Tafelrunde mit ausgezeichneter Pilzkost versorgen konnte. Noch in der zweiten Woche des Nebelmonds gediehen in der Umgebung von Linz u. a. Herrenpilze, Birkenröhrlinge, Rotkappen, Große Schirmlinge und Egerlinge.

Nach dem amtlichen Marktbericht wurden im Wein- und Nebelmond 1942 folgende Speisepilze (in Kilogramm) auf den Linzer Markt gebracht: Hallimasch 88, Rotkappen 6, Birkenröhrlinge 2, Butterpilze 14, Egerlinge 4, Ritterlinge 3, Große Schirmlinge 3. Die letzte Anlieferung geschah vor dem starken Schneefall um die Mitte des Nebelmonds.

Erfahrungsaustausch.

Zur Verwertbarkeit der Täublinge.

Von Julius Schäffer, Diessen a. Ammersee.

Die Mitteilung Thirrings, daß in Tirol Täublinge ohne Rücksicht auf den Geschmack vom Volk gesammelt und verzehrt werden, ist sehr interessant und dankenswert; sie bestätigt mindestens meine Überzeugung, daß vereinzelt scharfe Täublinge, die mit in den Kochtopf gelangen, keinen nennenswerten Schaden anrichten, sonst wäre schon längst darüber etwas bekannt geworden.

Wenn man nun bedenkt, welche ungeheuren Mengen wertvoller und schmackhafter Nahrungsmittel allein an Täublingen verloren gehen, einfach aus Angst vor „dem Speitäubling“, so möchte man dringend wünschen, daß endlich einmal einwandfrei festgestellt würde, was es eigentlich mit dem „Speitäubling“ auf sich hat. Da ich in der 3. Lieferung der Täublinge die *Russula sardonia* als die praktisch wichtigste scharfe Art, die den Namen Speitäubling am ehesten verdient hätte, behandeln will, so läge mir viel daran, alles, was die lebende Pilzergeneration an üblen Erfahrungen mit scharfen Täublingen gemacht hat, zu erfahren, sei es in persönlichen Zuschriften, die dann, soweit von allgemeinem Interesse, bekannt gegeben werden könnten, sei es durch Mitteilung an dieser Stelle. Gleichzeitig möchte ich für das kommende Pilzjahr im Interesse der Ernährung des deutschen Volkes an alle, die nicht wie ich selbst einen allzu empfindlichen Magen und Darm haben, den Aufruf richten, es doch einmal an sich in vorsichtiger Dosierung mit scharfen Täublingen im abgekochten oder ausgekochten Zustand zu versuchen. Ich selbst habe vor 20 Jahren mich an die allerschärfsten Täublinge, *sardonia* und *badia* herangemacht; ich fand *sardonia* nach kurzer Abkochung frei von jeder Schärfe, dafür aber unerträglich bitter, sodaß ich es leider nicht über mich gewinnen konnte, etwas davon hinunterzuwürgen. *Badia* war durch Abkochung sogar völlig mild geworden, ich verzehrte davon mehr als die Hälfte eines Exemplars, ohne im sicheren Zusammenhang damit etwas Nachteiliges zu verspüren, erst gegen Abend des anderen Tages spürte ich ein paar Mal kurzes und unbedeutendes Bauchgrimmen, das allenfalls darauf zurückgeführt werden, aber auch Zufall sein konnte. Man sieht jedenfalls, daß es sich um kein gefährliches Wagnis handelt. Wir wissen heute mit Sicherheit, daß der sehr scharfe Glanztäubling unserer Fichtenwälder, gewöhnlich *Russ. nitida*

genannt, durch Ab- (nicht Aus-)kochen bekömmlich und sehr schmackhaft wird. Roman Schulz hat 1926 im Michael die Russ. sardonias (= drimeia Cke) als „abgekocht eßbar“ bezeichnet, ohne daß seitdem schlechte Erfahrungen damit bekannt geworden wären. Es ist von vorneherein wahrscheinlich, daß, was im ganzen Osten Europas an den scharfen Milchlingen im großen ausprobiert wurde, ihre Entgiftung durch A u s kochung, erst recht von den scharfen Täublingen gilt, nur müßte es eben praktisch erhärtet werden. Was Schulz bezüglich sardonias von Berliner Sammlern angibt, das wird mir bezüglich Russula emetica von mehr als einer Seite aus der Umgebung Bremens und Breslaus bestätigt. Vieles von dem, was den Täublingen nachgesagt wird, gehört ins Reich der Fabel, so die von Michael aufgebrauchte und anderwärts weitergegebene Behauptung, der Geruch des frischen „Speitäublings“ (sei nun emetica, sardonias oder Queletii gemeint) wirke bei empfindlichen Personen brechennerregend (dabei riechen gerade die schärfsten Arten angenehm obstartig!). Soviel mir bekannt ist, gibt es in der ganzen Literatur nur zwei fundierte Berichte über Vergiftung mit Täublingen: 1. einen Bericht von Krapis aus dem Jahre 1760, wonach er selbst von einer reichlichen Mahlzeit heftige Schwindelanfälle, Erbrechen, Durchfall, Magen- und Darmbeschwerden davontrug, die aber offenbar schon nach wenigen Stunden durch Trinken eiskalten Wassers gelindert, ja geheilt wurden und nur eine Woche lang noch Druckempfindlichkeit des Darms zurückließen; alle anderen Tischgenossen kamen viel glimpflicher davon, nur zwei ihm offenbar nicht näher bekannte Personen, die von den gleichen Marktpilzen gegessen, hätten, so berichtet er ohne genauere Belege über die Zuverlässigkeit der Angabe, ihre gehabte Schwammlust mit dem Leben bezahlen müssen. Ferner will er 18 Jahre später Versuche mit 2—4 g gründlich abgekochter Täublinge, bzw. des Abkochwassers gemacht und immer noch brennende Schärfe im Mund und im Magen festgestellt haben. 2. Einige schwache Versuche von Krombholz 50 Jahre später mit 4—5 Kaffeeöffel voll in Fleischbrühe abgekochter roter Täublinge, die wieder ekelhaft brennend (am längsten in der Speiseröhre) geschmeckt haben sollen, nach einer Viertelstunde Aufstoßen und Neigung zum Erbrechen, später Wärme im Magen und ganzen Leib bis zu einem erlösenden Schweißausbruch und zuletzt einigemal ein leichtes und vorübergehendes Grimmen und Zwicken im Darmkanal bewirkt haben sollen. Das ist, soviel ich weiß, alles, was einigermaßen verbürgt gegen die Täublinge vorliegt und auch dies widerspricht allem, was in neuerer Zeit an abgekochten Täublingen festgestellt wurde, wonach, abgesehen vom Stinktäubling, durch Abkochen die Schärfe stets verschwindet, allerdings dafür bei einigen Arten in Bitterkeit umschlägt. Wäre es nicht an der Zeit, durch systematische Versuche in breiter Front, bei denen nicht viel zu riskieren ist, festzustellen, ob überhaupt eine ernsthafte Gefahr beim Sammeln von Täublingen besteht?

Unbeachtete Speisepilze.

Von Bruno Hennig, Berlin.

Vor Jahren äußerte ein für die Pilze recht interessierter Sanitätsrat auf einem Lehrausflug mir gegenüber, daß die Zahl der wohlgeschmeckenden Speisepilze recht beschränkt sei. Diese Äußerung ist mir immer wieder durch den Sinn gegangen, hat mich zum Nachdenken, Versuchen und Überprüfen vieler Pilzarten veranlaßt.

Sicher hat jener Sanitätsrat recht, wenn er bei der üblichen Zubereitung der Pilze bleibt.

Für eine große Zahl von Speisepilzen ist aber schon eine bestimmte Zubereitungsart unbedingt notwendig, soll ihr besonderer Wohlgeschmack zur Geltung kommen; Kremplinge, Reizker, Schirmpilze müssen ungewaschen, in Mehl gewälzt, scharf gebraten werden.

Ebenso ist es möglich aus vielen anderen Pilzen, die unbeachtet im Walde stehen bleiben, durch besondere Behandlung wohlgeschmeckende Pilzgerichte zu gewinnen.

ZOBODAT - 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): Schäffer Julius

Artikel/Article: [Erfahrungsaustausch. 36-37](#)