

Mos. 1882, Mos. Mon. 162/XI 57, MH 159

Hut lebhaft ockerfuchsig,  $\pm$  dunkler gefleckt. Lamellen stets ocker, wollige Gürtel um den Stiel. Soll unter Fichten vorkommen.

13. 10. 1963, Pilzausstellung Freyburg/U., genauer Fundort nicht mehr zu ermitteln.

30. *cephalixus* (Secr.) Fr.

Mos. 1886, Mos. Mon. 168/X 50 und 51 und XI 60

Hut hell (oliv)ocker, fein körnig. Lamellen niemals bläulich, tonblau, später ockerbraun, ockergelbe Stielgürtel.

6. 9. 1965, Fundort 1 und 2 (H u t h), siehe Foto.

P. Nothnagel, 485 Weißenfels,  
Naumburger Straße 22

K. Saalman, 485 Weißenfels  
Pestalozzistraße 3

## Mykologische Notizen

### Zur Genießbarkeit von drei verschiedenen Pilzarten

#### 1. *Agaricus xanthodermus* Gen., Karbolchampignon

Frau M. Herrmann, Halle, berichtete im Myk. Mitt.-Bl. 5: 17 (1962) über ihre Erfahrungen mit dem Giftegerling und verwies dabei auch auf die Mitteilungen Piláts, die den ihren widersprachen. Auch ich habe früher — ebenso wie Pilát — *Agaricus xanthodermus* aus Nadelwäldern auf Kalkunterlage viel gegessen und nie nachteilige Folgen festgestellt.

Im August 1967 sammelte ich am Bahndamm bei Westhausen, Kreis Gotha, unter Robinien eine ganze Reihe Fruchtkörper dieser Art. Fünf junge Exemplare davon, teils gerade eben aufgeschirmt, teils noch geschlossen, briet ich in einer Pfanne. Der nach einiger Zeit auftretende, unangenehme Geruch lud nicht zum Essen ein, verging aber nach einiger Zeit. Die scharf gebratenen Pilze wurden von mir ohne nachteilige Folgen vertragen. Der Geschmack war weniger gut als bei anderen *Agaricus*-Arten.

Diese meine Feststellung soll nicht zur Ehrenrettung dieses Pilzes dienen. Sie soll vielmehr als Beitrag zur immer noch umstrittenen

Giftigkeit des Pilzes verstanden werden. *Agaricus xanthermus* gilt also trotz mancher gegenteiliger Beobachtungen weiterhin als Giftpilz und muß als solcher aus dem Sammelgut aussortiert werden.

Gröger

Schon vor vielen Jahren habe ich meine ersten Erfahrungen mit dem Giftegerling gesammelt. Ich fand nach einem starken Regen in einem parkartigen Gelände 5 Pfund Karbol-Egerlinge. Von einer entsprechenden Menge bereitete ich mir eine Abendmahlzeit, empfand aber wegen des starken Karbolgeruchs eine Abneigung, das Gericht zu essen. Ich schnitt nun in die geschmorten Pilze reichlich Kartoffeln. In dieser Mischung war der Karbolgeruch so wenig zu bemerken, daß ich ihn wie den wahren Egerlingsgeruch empfand und das entstandene Eintopfgericht mit Behagen verzehrte.

Die übrigen viereinhalb Pfund kochte ich in Gläsern ein und verwendete sie im Winter ohne Schaden.

Daß wir den Karbolegerling aber trotz dieser guten Erfahrungen nicht einfach wie einen guten Speisepilz behandeln dürfen, zeigen zu allererst Rohkostproben, wo schon kleine Stückchen Unbehagen erzeugen. Übliche Zubereitungen als Einzelgericht können Erbrechen und Durchfall im Gefolge haben. Unter vielen Beispielen aus meiner Beratungspraxis seien zwei klare Fälle geschildert.

Im Jahre 1963 aßen Fräulein N. und ihre Schwester eine normale Mahlzeit geschmorter Karbolegerlinge. Bald nach dem Essen mußten beide erbrechen. Danach zeigten sich keine weiteren Beschwerden.

Am 4. August 1966 aßen das Ehepaar L. und die Nichte eine Abendmahlzeit von Karbolegerlingen. Beim Vater L. stellten sich Durchfall und Erbrechen ein. Am anderen Vormittag fühlte er sich wieder wohl. Bei Frau L. zeigten sich dieselben Erscheinungen, nur hielten diese bis zum nächsten Abend an. Bei der Nichte war es ebenso. Beide fühlten sich am übernächsten Morgen, also am 6. 8., wieder in Ordnung.

G. Cordes

## 2. *Tricholoma populinum* Lge., Pappelritterling

Mit braunen schmierigen Ritterlingen sind verschiedene Vergiftungen bekanntgeworden. Da die einzelnen Arten einander sehr ähnlich sind, ist bis heute noch nicht ganz klar, welche Arten als giftig gelten müssen. Unter den infrage kommenden Arten wird der Pappelritterling von verschiedenen Autoren als eßbar bezeichnet.

Diese Ansicht kann ich bestätigen. Im Oktober 1967 verzehrte ich zwei gebratene Exemplare dieser Art, die mir gut bekommen sind.

Gröger

### 3. *Lactarius rufus* (Scop.) Fr., Rotbrauner Milchling

Der Rotbraune Milchling ist einer der häufigsten Pilze in unseren sauren Nadelwäldern. Bei Neuhoff (Die Milchlinge, Bad Heilbrunn 1956) finden sich über den Speisewert dieser Art unterschiedliche Angaben. Selbst wenn alte (meist aus slawischen Ländern stammende) Rezepte ausprobiert werden, kommen verschiedene Pilzkenner zu durchaus unterschiedlichen Ergebnissen. Im Oktober 1967 habe ich an einer größeren Pilzmenge das bei Neuhoff a. a. O. S. 36 angegebene Rezept ausprobiert: Die Pilze wurden halbiert, über Nacht gewässert, das Wasser wurde weggeschüttet, dann wurden die Pilze wenige Minuten gekocht und das Kochwasser abgeschüttet. Nach dieser Behandlung wiesen die Pilze nur noch einen wenig bitterlichen Geschmack auf. Anschließend wurden sie in gesüßten Weinessig mit verschiedenen Gewürzen eingelegt. Die Gläser wurden im heißen Zustande mit Einkochfolie verschlossen.

Nach über einer Woche hatten die Pilze einen guten Geschmack. Es war weder Schärfe noch Bitterkeit feststellbar. Pilzlicher Eigengeschmack war aber ebenfalls nicht mehr festzustellen. Die Ursache dafür dürfte im langen Wässern und im anschließenden Einlegen in Essig zu suchen sein.

Der ungenießbare *Lactarius rufus* kann also nach diesem (und vielleicht auch anderen Rezepten) durchaus genießbar und sogar wohlschmeckend gemacht werden; welchen Ernährungswert er aber nach der ausprobierten Zubereitungsart noch hat, bleibt dahingestellt.

Gröger

Der Rotbraune Milchling ist in den Harzer Fichtenwäldern überall häufig und ist oft Massenpilz. Er ist klein, zartfleischig und wenig madig. Es ist wirklich bedauerlich, wenn er wegen seiner Schärfe einfach als ungenießbar abgetan wird, vor allem, weil er auch noch im Spätherbst zu finden ist, wenn nur noch wenig andere Pilze zu finden sind.

Freilich, ohne Vorbehandlung ist er sehr scharf und wegen seiner harzigen Bestandteile unbekömmlich. Die seit vielen Jahren empfohlene und bewährte Vorschrift lautet in kurzen Worten deshalb: Wässern, Wasser weggießen, abkochen, Kochwasser weggießen. Da-

nach kann der Pilz wie jeder andere zubereitet werden, z. B. in Fett geschmort als Gemüse oder sauer eingelegt als Salat. Der harzige Geschmack des Pilzes vergeht im Essig fast ganz und bleibt nur als pikante Feinheit bestehen. Diesen Pilzsalat kann man sich für einige Tage zubereiten oder für den Winter an Stelle von Gewürzgurken einlegen.

Schon 1948 probierte ich *Lactarius rufus* so aus, habe ihn oft so empfohlen und gute Beurteilungen erhalten. Für meinen eigenen Bedarf baute ich die Kräuter zum Einlegen im Garten selber an und hatte sie so reichlich zur Verfügung. Dadurch erreichte ich die Bewertung „sehr gut“. Niemals habe ich bei Beachtung der notwendigen Vorbehandlung irgendeine Beanstandung erfahren, und als Pilzsachverständige sollten wir viel mehr auf die Verwertung des Rotbraunen Milchlings hinwirken.

G. Cordes

## Aus den Bezirken

### Bericht von der Pilztagung in Wendgräben

Die Weiterbildungstagung für Kreis- und Ortspilzberater der Bezirke Halle und Magdeburg wurde 1968 in Wendgräben, Kreis Zerbst, vom 29. 7. bis 1. 8. durchgeführt. Die fast 80 Teilnehmer wurden im dortigen Internat der Erweiterten Oberschule untergebracht und gepflegt. Nach der Begrüßung und Eröffnung durch die Bezirkspilzsachverständige Frau Siebert, Magdeburg, wurden das Schloß und der dendrologisch wertvolle Park besichtigt. Abends hielt der Pilzsachverständige Köppe einen Lichtbildervortrag über Wendgräben und seine Umgebung.

Am nächsten Tag erfolgte eine Pilzexkursion, aufgeteilt in drei Gruppen, von Wendgräben zu den Lochower Fischteichen. Hierbei sollte die Pilzvegetation in den verschiedenen Pflanzen- und Waldgesellschaften (wie z. B. mooriger Erlen- und Birkenwald mit vereinzelten *Rhododendron*gruppen, Kiefernhochwald mit *Castanea*-Beständen als Unterholz sowie grasreicher und Zwergstrauch-Kiefernwald) ermittelt werden. Leider war die Pilzausbeute infolge der langandauernden Trockenheit relativ gering. Nachmittags fanden Auswertung und Bestimmung der Funde statt. Es schlossen sich zwei interessante Vorträge an. J. Warnstedt (Havelberg) sprach über die Pilzflora der Urstromtäler des Elb-Havel-Winkels und Herr

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [12](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Mykologische Notizen 90-93](#)