

Aus einem alten Pilzbüchlein von 1918

Vor einiger Zeit erhielt ich von meinem Tenniskollegen ein kleines Buch über Pilze. Er hatte es auf einem Flohmarkt gekauft und wollte mir damit eine Freude bereiten, nachdem ich ihm oftmals über meine Vorliebe für die Pilze erzählt hatte. Es heißt „Taschenbuch für Pilzsammler“ und ist im Hesse & Becker Verlag, Leipzig, erschienen. Geschrieben hat das 96 Seiten starke Buch Prof. Ernst WALTHER. Ergänzt wird es durch 24 Farbtafeln von Arno GRIMM, die die wichtigsten Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger zeigen. Die mir vorliegende zweite Auflage ist auf das Frühjahr 1918 datiert. Damals, am Ende des Ersten Weltkrieges, herrschte in Deutschland eine Hungersnot. Das Anliegen des Verfassers war es, mit einem preiswerten, für jedermann erschwinglichen Buch der Not leidenden Bevölkerung die Pilze als zusätzliche Nahrungsquelle zu erschließen. Vor allem die unzureichende Versorgung der Menschen mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, die durch den Mangel an Fleisch eingetreten war, sollte das Buch zu verbessern helfen.

Ursprünglich hielt ich nicht allzuviel von dem kleinen Geschenk. Was kann schon in einem so alten Pilzbuch für einen an der aktuellen Mykologie interessierten und nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten arbeitenden Pilzliebhaber stehen? Nach dem ersten Durchlesen entdeckte ich jedoch eine Fülle an Informationen über das damalige Verständnis der Pilze, die dem Leser der modernen Literatur nicht unbedingt geläufig sind.

Bereits die Angabe der Stückzahl „61.–70. Tausend“ erstaunt. Eine so hohe Auflage dürften nur die wenigsten Pilzbücher von heute erreichen. Am Anfang steht Allgemeines über Pilze. Die Pflanzenwelt wird in die Samenpflanzen (Bäume, Sträucher, Kräuter und Gräser) und die Sporenpflanzen, zu denen die Farne, Schachtelhalme, Moose und auch die Pilze gehören, eingeteilt. Über die Lebensweise der Pilze liest man, dass sie sich entweder von abgestorbenen „Tier- und Pflanzenkörpern“ ernähren (Saprophyten) oder in oder auf toten Organismen leben (Parasiten). Dass die meisten unserer Röhrlinge und viele Lamellenpilze Mykorrhizapilze sind, war damals offenbar noch nicht bekannt. Der Verfasser betont zwar, dass man Rotkappen und Birkenpilze in der Nähe von Birken, Maronen, Pfifferlinge, Täublinge und Milchlinge im hohen Nadelwald und Totentrompeten im Laubwald findet; als Fäulnisbewohner sollten sie seiner Ansicht nach aber prinzipiell überall vorkommen, wo abgestorbenes Material vorhanden ist. Lediglich bei den Trüffeln steht geschrieben, dass sie „in einer eigentümlichen Beziehung zu den Wurzeln der Eichen und Rotbuchen stehen. Sie bilden nämlich mit diesen gewissermaßen eine auf Gegenseitigkeit gegründete Nahrungserwerbsgenossenschaft, ein Verhältnis, das als Symbiose bezeichnet wird.“

Ausführlich beschrieben werden die Inhaltsstoffe der Pilze, Hinweise zum Sammeln und Ratschläge für die Zubereitung der Funde in der Küche. Steinpilze bestehen zu 88 % aus Wasser. Die Trockenmasse enthält 41 % Eiweiß, 17 % Zuckerstoffe, 7 % Fett, 27 % unverdauliche Faserstoffe und 8 % Nährsalze, von denen die wichtigsten Kali und Phosphorsäure sind. Junge Pilze sind durchwegs eiweißhaltiger als alte. Frische Trüffeln sind mit einem Eiweißanteil von 9 % besonders gehaltvoll. Als Gerichte werden Pilzgemüse, Pilzsuppen, Pilzklößchen oder Pilzsalate empfohlen. Haltbar gemacht werden können Pilze – wie auch heute üblich – durch Trocknen und Aufbewahren in verschlossenen Gläsern. Andere Verfahren zur Konservierung wie Einlegen in Essig oder das Herstellen einer Pilzwürze, bei der man die Pilze durch den Fleischwolf treibt, die Masse ohne Saft dann kocht, eindickt und in gut verschlossenen Glas- oder Steingutgefäßen aufbewahrt, dürften heute in Vergessenheit geraten sein. Für den menschlichen Genuss ungeeignete Pilze können als Viehfutter verwendet werden. Der in großen Mengen vorkommende



66. Perlpilz. Eßbar.



67. Pantherpilz. Eßbar.

Abb. oben links:

Perlpilz (Tafel XIX oben aus „Taschenbuch für Pilzsammler)

Abb. oben rechts:

Pantherpilz (Tafel XIX unten aus „Taschenbuch für Pilzsammler)

Abb. rechts:

Beschreibung zu Pantherpilz (aus „Taschenbuch für Pilzsammler)

67. Pantherpilz eßbar (Tafel XIX)
Ananita pantherina

Er ist dem Fliegenpilz der äußeren Gestalt nach durchaus ähnlich; nur in der Färbung unterscheidet er sich wesentlich von ihm. Die mit kleinen weißen Hautflocken besetzte Oberhaut ist braun. Der im Alter sich oft mehrfach spaltende Rand ist gestreift. Der Stiel ist oberwärts fein gerieft. Über seine genießbarkeit sind die Meinungen sehr geteilt. Nach Entfernung der Oberhaut kann er zweifellos ohne Schaden für die Gesundheit gegessen werden. Jedenfalls verliert man nicht viel an ihm, wenn man ihn stehen läßt, besonders auch, da er einen gar nicht unangenehmen faden dumpfen Geschmack hat. (S. Seite 89!)

Mordschwamm *Lactaria necator*, dessen Ungiftigkeit sich trotz des Namens erwiesen hatte, ergibt gekocht eine wertvolle Beigabe zum Schweinefutter. Allerlei Pilzmaterial kann man auf einen Haufen werfen, bis es darin von Maden nur so wimmelt. Hühner fressen diese dann mit Vorliebe. Nebenbei erfährt der Leser, dass in Pilzen die Larven von mehr als 50 Käferarten sowie zahlreicher Fliegenarten leben.

Das Buch geht auch auf die Zucht von Pilzen ein. Man liest, dass in Japan auf morschem Eichenholz seit langem der Shiitake gezüchtet wird. In Italien wird auf einer in feuchten Kellern gelagerten Masse aus Lehm, Dünger und Holzmulm *Polyporus tuberaster* kultiviert. In Deutschland steckt die Pilzzucht noch in den Anfängen. Mit Nachdruck sollte die Champignonkultur ausgebaut werden, da sie weder große Investitionen noch besondere Fachkenntnisse erfordert. Als in hohem Grade erstrebenswert bezeichnet der Verfasser schließlich die Zucht von Steinpilzen und Maronenröhrlingen. Er ruft Interessenten auf, Versuche anzustellen und ihm Erfolge, aber auch Fehlschläge mitzuteilen.

Detailliert beschrieben wird natürlich auch das Thema Pilzvergiftungen. Nach Aussage des Verfassers spielen im Herbst bei den in den Tageszeitungen veröffentlichten Unfallstatistiken Pilzvergiftungen Jahr für Jahr eine bedeutsame Rolle. 1915 wurden beispielsweise im Deutschen Reich 248 Pilzvergiftungen öffentlich bekannt, von denen 85 einen tödlichen Verlauf nahmen. Der Verfasser betont, dass die genaue Artenkenntnis das einzige zuverlässige Mittel ist, um essbare und giftige Pilze zu unterscheiden. Die weit verbreitete Meinung, ein mitgekochter Löffel oder eine Zwiebel verfärbt sich bei Anwesenheit giftiger Pilze dunkel, ist ein verhängnisvoller Irrtum, der schon Menschenleben gekostet

hat. (In manchen Illustrierten erfährt man in Artikeln über Pilze noch heute von diesem alten Irrglauben.) Es werden drei Arten der Gefährdung unterschieden: Erstens der Genuss von eindeutig giftigen Pilzen, zweitens der Genuss von Pilzen, die nur bei manchen Personen Beschwerden hervorrufen, und drittens der Genuss von verdorbenen Speisepilzen. Der Verfasser schreibt, dass nur sechs Arten unter allen Umständen giftig wirken, nämlich der ziemlich seltene Satanspilz, der noch seltenere Wolfsröhrling, der Speiteufel [Speitäubling], der Kartoffelbovist, der Fliegenpilz und der Knollenblätterpilz. (Heute werden mehr als 150 Arten als giftig eingestuft.) Zu den verdächtigen Arten, deren Genießbarkeit in der Literatur unterschiedlich bewertet wird, gehören zum Beispiel der Tränende Hautkopf [*Hebeloma crustuliniforme*], der Falsche Pfifferling, der Rotbraune Milchling, der Perlpilz oder der weiter unten erwähnte Pantherpilz.

Im Hauptteil des Buches werden 87 Pilzarten mit Beschreibungen ihrer wichtigsten Merkmale vorgestellt. 50 Arten sind mit guten Aquarellen abgebildet. Die Fundgebiete des Verfassers waren die Gebirgswälder und Heidelandschaften Mitteldeutschlands zwischen Oder und Weser. Die Auswahl der Arten ist mit heutigen kleinen Pilzbüchern vergleichbar. Breiten Raum nehmen am Anfang die Röhrlinge ein. Gut vertreten sind auch die Milchlinge. Besprochen werden weiter einige Täublinge, Wulstlinge und Ritterlinge, die wichtigsten für Speisezwecke geeigneten Nichtblätterpilze, die Morcheln und als Besonderheit die Deutsche Trüffel *Tuber aestivum*. Beim Knollenblätterpilz *Amanita bulbosa*, dem gefährlichsten Giftpilz, liest man, dass er mit seiner weißen, gelblichen oder grünlichen Färbung sehr veränderlich ist, „so daß man drei Arten (*Amanita verna*, *mappa* und *phalloides*) unterschieden hat“. Diese heute gesicherte Unterteilung war seinerzeit demnach noch nicht voll akzeptiert.

Die Angaben zum Speisewert entsprechen bei den meisten Pilzen denen in modernen Büchern. Von den in Deutschland vorkommenden „weit mehr als 1000 Arten höherer Pilze“ – heute sind es rund 6000 – kommen etwa 200 als Speisepilze in Betracht. Der Wollige Milchling, der in Russland ja auf Märkten angeboten wird, wird als ungenießbar bezeichnet. Der Rotbraune Milchling *Lactaria rufa* eignet sich allenfalls zum Einmachen in gesüßtem Essig. Bei der Speiselorchel [*Gyromitra esculenta*] – ein Pilz, vor dem heute eindringlich gewarnt wird – wird darauf hingewiesen, dass sie frisch „einen giftig wirkenden Stoff enthält, der aber sowohl durch Trocknen, als auch durch Siedehitze vollständig unschädlich wird“. Sehr knapp wird der Kahle Krempling abgehandelt, ein Pilz, über dessen Gefährlichkeit in den letzten dreißig Jahren viel geschrieben wurde. Die Beschreibung umfasst nur wenige Zeilen, und es wird nicht einmal erwähnt, dass der Pilz unbedingt gekocht werden muss.

Beim Pantherpilz *Amanita pantherina* erschrickt der heutige Leser. Dieser Pilz wird als essbar bezeichnet! Der Verfasser schreibt zwar, dass die Meinungen über seine Genießbarkeit sehr geteilt sind. Nach Abziehen der Oberhaut, die der Sitz eines Giftstoffes ist, hält er ihn für unschädlich. Anhand des Aquarells, das eine deutliche Riefung auf der Oberseite des Rings zeigt, wird deutlich, dass man damals noch nicht zwischen dem stark giftigen Pantherpilz und dem essbaren Grauen Wulstling unterschieden hat. In meinem Sammelgebiet, der Umgebung Kaufbeurens, wäre das Risiko einer Pilzvergiftung nicht allzu hoch, weil der Pantherpilz hier sehr selten ist. In anderen Regionen wäre man mit einer solchen Pilzmahlzeit in großer Gefahr.

Dank: Mein besonderer Dank gilt Herrn Dr. Udo STEINERT, Kaufbeuren, für die Überlassung des Buches.

Hans-Joachim Hübner, 87600 Kaufbeuren-Neugablonz

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: [40_1_2004](#)

Autor(en)/Author(s): Hübner Hans-Joachim

Artikel/Article: [Aus einem alten Pilzbüchlein von 1918 20-22](#)