

Wichtigkeit und Nützlichkeit des Zunders ergab sich damals eine lebhaftere Nachfrage. Das Gebiet des Bayerischen Waldes war zweifellos ein wichtiger Lieferant.

Die Gutsherren in den Grenzwäldern verstifteten den Tobacco-Schwammschnitt. Im Jahre 1761 betrug die Gilt oder Pacht in den Gutswäldern von Frauenau, Ober-Zwieselau, Klingenbrunn, Riedlhütte 10 bis 12 fl. Die Gutsherren verpachteten den Schwammschnitt an Sammler, die den Zentner um 6 bis 7 fl. veräußerten. Man rechnete, daß diese in den genannten Forsten jährlich je 12 Zentner sammeln könnten*). Die Sammler gingen oft recht rigoros vor, fällten die Bäume oder benutzten Steigeisen, um die Zunderschwämme erreichen zu können. Dies führte zu Verboten des Schwammschnittes, im Landgericht Pernstein (Bezirksamt Grafenau) am 10. November 1751. In manchen Forsten, die durch Glashütten verwertet wurden, stand die Schwammnutzung lediglich den Glashüttenmeistern zu, sollte aber nach der kurfürstlichen Forstordnung von 1789 auch den übrigen Untertanen zugänglich gemacht werden. Verboten waren nur das Besteigen der Bäume mit Steigeisen und andere Forstfrevel. Das Forstmeisteramt hatte Bedacht zu nehmen, Zundersammler aufzumuntern, den Zunder selbst zu beizen und zu verarbeiten, damit dieser Verdienst nicht noch fernerhin ins Ausland gehe**).

Demnach scheint damals schon viel Zunder aus dem Ausland eingeführt worden zu sein. Bis um 1890 wurde die Zundernutzung ausgeübt, aber dann wegen Unrentabilität fallen gelassen.

Es wäre interessant, eine kulturgeschichtliche Skizze über die Bedeutung des Zunders in früheren Jahrhunderten zu schreiben. Die Quellen fließen aber sehr spärlich. Der Zunder war eben in früheren Zeiten etwas so Häufiges und Alltägliches, so daß niemand Veranlassung nahm, irgend etwas darüber aufzuzeichnen.

Lactarius torminosus, der Birkenreizker.

Von Professor Dr. Hans Schnegg, Weihestephau.

Auf einen im Juni v. J. erschienenen Artikel im „Kosmos“ über „Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger“, in der ich den Birkenreizker der bei uns landläufigen Anschauung entsprechend als ungenießbar bezeichnet habe, habe ich am 8. April von Frl. Ella Fabritius aus Abo, Finnland, folgende Zuschrift erhalten, die wohl auch die Leser dieser Zeitschrift interessieren dürfte:

„Mit größtem Interesse habe ich im ‚Kosmos‘ Ihren Artikel ‚Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger‘ durchgelesen, war aber sehr darüber erstaunt, daß unser geliebter und überall in unserem Lande gegessener Birkenreizker als ungenießbar angesehen werden könnte. Viele behaupten, er sei eben der allerbeste aller Pilze, ja daß es überhaupt gar

*) Oberamtsrichter von Poschinger, Bayerwald 1915, S. 13.

**) Forstrat Leythäuser, Das Forstamt Zwiesel ältester Ordnung v. J. 1789.

nicht lohnt, Pilze zu sammeln, wenn man diese nicht finden kann. Das ist zwar eine Geschmackssache, denn ein wenig scharf ist er ja. Wir schneiden die Pilze, lassen sie mit viel Wasser stehen, kochen sie und entfernen den Schaum, und danach werden sie entweder sofort angerichtet oder zum Wintergebrauch gesalzen. Im östlichen Finnland und im ganzen Inlande sammelt das Volk die Birkenreizker, legt sie roh in Tonnen mit Salz, und dann werden sie im Winter roh mit Kartoffeln gegessen. Sie gehören ganz zur Volksnahrung. Die schwarzen, grauen und weißen Reizker nehmen wir auch, obwohl die nicht so beliebt sind wie die Birkenreizker. Die dunkelbraunen finden wir aber zu bitter. Man könnte ja auch denken, daß Sie vielleicht in Deutschland einen anderen Variant vom Birkenreizker hätten?“

Ferner mit Datum vom 27. April auf mein Antwortschreiben auf diesen Brief folgendes:

„. . . Von den Birkenreizkern noch einige Fakta aus der hiesigen Literatur. Die größte finnische Enzyklopädie ‚Tietosanakirja‘ hat folgende Angabe: ‚Karvarousku (Haarreizker), karvalaukku (Haartasche), ihmissient (Menschenpilz) (Lactarius torminosus) fleischfarbig, die Oberfläche des Hutes mit dunkleren Ringen, der Rand dessen weiß- oder rötlichwollig; Milchsaft weiß, brennend scharf. Über das ganze Land reichlich vorkommend, ausgezeichnet und bei uns der am meisten benutzte Speisepilz. (Dr. J. I. Liro.)

Nordisk svampbok (Nordisches Pilzbuch) von Dr. A. V. Lönnegren schreibt: ‚Art. 14. Milchscheiblinge (Mjölkskivlingar) (Lactarius-Arten). 16. Falscher Reizker (Lactarius torminosus) auch bärtiger Pfefferling genannt. Der ganze Pilz ist bleichrot. Der Hut ist trichterförmig, mit (im Anfang) eingerolltem, sehr haarigem oder filzigem Rande und ringförmigen Gürteln von hellerer und dunklerer Farbe auf der Oberseite. Die Scheiben laufen hinab auf den Fuß. Milchsaft weiß mit scharf brennendem Geschmack im rohen Zustande. Recht allgemein im Birkenwalde. Guter Speisepilz aber erst nach Aufkochen in gesalzenem Wasser, wodurch der scharfe Geschmack gemildert oder entfernt wird. Kann dann gebraten, geröstet usw. werden. Hart geröstet wird er auch als Kaffee-Ersatz, gemischt mit gewöhnlichem Kaffee, benützt. Variiert mit einfarbig bleichem oder rötlichem Hute.‘

J. Arrhenius, Stockholm, schreibt 1881 in ‚Nordens matsvampar‘: ‚Diese beiden Pilzarten (L. deliciosus und L. torminosus) sind nicht schwer voneinander zu unterscheiden, und würde eine Verwechslung stattfinden, so würde es wenig bedeuten. Sie sind nämlich beide eßbar, obwohl der falsche Reizker ein derberes und weniger gutes Fleisch hat und deshalb nicht nachgesucht wird, wo man Zugang zu den echten Reizkern hat.‘

Alle unsere Kochbücher, welche Bilder von den eßbaren Pilzen haben, bezeichnen den Birkenreizker als eßbar. Das Kochwasser wird aber natürlich weggeworfen sowie die Salzlauge, in welcher die gesalzenen Pilze den Winter über gestanden haben . . .“

Vergleicht man damit die vorhandenen Angaben in unserer Pilz-literatur, so findet man darin allenthalben eine Bestätigung dieser Ausführungen, indem von dem Pilz behauptet wird, daß er in Rußland, Polen, teilweise auch in Ostpreußen gegessen werden soll. Andererseits sollen Gesundheitsschädigungen nach seinem Genuß beobachtet worden sein. Nach den vorliegenden Zuschriften aus Finnland scheint allerdings der Vorbehandlung der Pilze vor ihrem Genuß für ihre Bekömmlichkeit eine gewisse Bedeutung zuzukommen.

Ungewöhnliche Symptome einer Pilzvergiftung.

Von Prof. F. v. Teodorowicz, Posen.

Gymnasialprofessor in Posen Herr Miezişlaus Konieczny (47 Jahre alt) erzählte mir unlängst die seltsame Geschichte seiner Vergiftung mit getrockneten Pilzen, deren Herkunft und selbst die Art leider nicht zu ergründen sind; denn die in Rede stehenden Pilze, welche damals restlos verbraucht wurden, hat in einem nicht näher bekannten Geschäfte ein Dienstmädchen gekauft, welches den nächsten Tag schon das Haus des Herrn Prof. Konieczny verlassen hatte.

Die inkriminierte Pilzmahlzeit fand am 30. April 1930 statt. Die gekauften Pilze wurden reingewaschen, feingeschnitten mit Rahm gekocht und mit Gerstengrütze in der Form von Pilzsoße vorgesetzt. Außer dem Prof. Konieczny aßen davon auch seine Gemahlin und sein 18jähriger Sohn; von allen diesen Teilnehmern der Mahlzeit hat nur Prof. Konieczny den stark und doch anders als Pfeffer brennenden Geschmack der Pilzsoße gespürt, welchen das interpellierte Dienstmädchen auf den Pfeffer schob. Im Zusammenhange damit hat nur Prof. Konieczny eine Vergiftung vom nachstehenden Verlaufe erlitten: in der Nacht fast totale Schlaflosigkeit, in der Frühe starke Bauchaufblähung mit spärlichen Stuhlgängen und Anfangsfieber von 38,1°; den Tag hierauf Appetitlosigkeit, abends nach Einnahme von Rizinusöl sehr heftige Bauchschmerzen mit öfteren, aber sehr spärlichen Stuhlgängen. Die Bauchschmerzen haben über die ganze Nacht und den ganzen Tag nachher mit Fieber bis 39,3° und Durstanfällen angedauert. Der Urin war währenddem dunkelrötlich, nicht aber vertrübt, die Haut- und speziell die Gesichtsfärbung safrangelblich.

Das charakteristischste Symptom aber bei dieser Vergiftung war die starke Farbenseheu, die Herrn Konieczny während der ganzen Zeit des akuten Vergiftungszustandes (3 Tage und 3 Nächte) verfolgte. Die stärkste Abscheu bezog sich auf silbergrau und rot, speziell aber auf blutgefärbte Gegenstände, deren Anblick Herrn Konieczny zu solcher Übelkeit brachte, daß er einmal seinen Sohn, der das Zimmer in einer blutroten Krawatte betreten hat, sofort gehen hieß.

Nach drei Tagen langsam zurückkehrende Eßlust; die Körperschwäche aber und die gelbliche Hautfärbung hat noch über zwei Wochen gedauert.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1931

Band/Volume: [10_1931](#)

Autor(en)/Author(s): Schnegg Hans

Artikel/Article: [Lactarius torminosus, der Birkenreizker 119-121](#)