Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Champignons mit Karbolgeruch.

Von Martha Brüllau, Hamburg.

Einzelne Champignons mit Karbolgeruch, im Freiland gewachsene Exemplare von Psalliota arvensis, lagen dem Institut für angewandte Botanik schon häufig vor. Doch wurde vor einigen Tagen eine größere Menge mit diesem aufdringlichen Geruch gebracht, die aus einer Züchterei in Schleswig stammten. Sie waren in einer großen Tüte verpackt und zeigten beim Auspacken einen sehr kräftigen Karbolgeruch. Ich schnitt darauf eine große Anzahl Pilze durch, konnte jedoch keinen Tausendfüßler oder ein anderes Insekt beobachten. Die Pilze waren vollkommen gesund. Ich ließ die Pilze die Nacht über in einer offenen Schale stehen. Am nächsten Tag war der Karbolgeruch vollkommen verflogen. Nach Putzen, Waschen und Zubereitung der Pilze haben mir und meinen Geschwistern die Champignons gut geschmeckt. Von einem Beigeschmack war nichts zu bemerken.

Ich kann aus meinen Beobachtungen nur den Schluß ziehen, daß es sich bei den Champignons mit Karbolgeruch um einen sehr flüchtigen Stoff handeln muß und daß die Pilze, nachdem sie mehrere Stunden an einem luftigen Ort gestanden haben, gut eßbar sind.

Lactarius scrobiculatus.

Von L. Gerstlauer, München.

Im September 1928 sah ich am Wendelstein (1837 m) in den Bayrischen Alpen Lactarius scrobiculatus noch zahlreich an der Grenze des Baumwuchses bei etwa 1300 m.

Zur Geruchs-Übertragung von Tausendfüßlern auf Pilze.

Von F. Kallenbach.

Vorläufige Mitteilung.

Im Laufe des Herbstes 1930 achtete ich auf die Anregung des Herrn Professor von Teodorowicz hin (Z.f.P. 1930, S. 125) wiederholt auf Tausendfüßler an fleischigen Pilzen. Auf die genaue Bestimmung der einzelnen Arten dieser Tiere konnte ich mich aus verständlichen Gründen vorläufig nicht einlassen. In keinem Falle konnte ich bei fleischigen Pilzen, an denen ich einen Tausendfuß antraf, einen Apotheken- oder Karbolgeruch feststellen. Selbst die Reizung des Tieres half nichts bis auf einen Fall. Dieser Tausendfuß wurde auf einem Täubling (Russula lepida) angetroffen. Pilz und Tier rochen in dem angetroffenen Zustande nicht im geringsten. Erst als ich das Tier stärker reizte, machte sich ein scharfer (apothekenähnlicher?) Duft bemerkbar. Der Tausendfuß saß auf der Hutunterseite des roten Täublings, an dem Schnecken schon die Lamellen

abgefressen hatten. Der auf die Reizung hin ausgeschiedene Stoff bewirkte, daß sich das weiße Fleisch der Hutunterseite an einer kleinen Stelle zitrongelblich färbte. Pilz und Tier nahm ich zur Weiterbeobachtung mit nach Hause. Schon nach kurzer Zeit waren Gelbfärbung und der scharfe Duft verschwunden. Selbst bei erneuter Reizung war nichts Derartiges mehr zu erzielen. Die Beobachtungen werden fortgesetzt, was auch von anderen Seiten zu wünschen wäre.

Ein zweiter Standort von Favolus europaeus Fr.

Von K. May, Fischerbach, Amt Wolfach, im Schwarzwald.

Im Märzheft 1929 der Z.f.P. berichtete ich über einen Fund des Europäischen Wabenschwammes. Nach den Ausführungen von Herrn Kallenbach, Darmstadt (Z.f.P. 1929, S. 156) dürfte das der erste Fund dieser seltenen Art in Deutschland sein. Inzwischen gelang es, den Wabenschwamm an einem andern Standort zu beobachten. Ein Bekannter, welchem ich den Pilz zeigte, fand drei Exemplare an einem abgefallenen Ast einer Esche (Fraxinus excelsior L.). Das größte Exemplar schickte er mir zu. Dieser Fundort liegt in 280 m Höhe in einem Waldstreifen an der Straße Freiburg (Breisgau)—Littenweiler, etwa 50 m vom Schützenhaus entfernt.

Standort des Butterpilzes.

Von W. Meier, Hamburg.

Der Butterpilz, Boletus luteus, wächst nicht nur unter Kiefern (Pinus silvestris). Noch vor einigen Tagen (Oktober 1930) fand ich ihn z. B. bei Wardböhmen, Kr. Celle, häufig unter der gemeinen Fichte (Rottanne, Picea excelsa Link), die dort in großen, reinen Beständen (z. B. im Becklinger Holz) wächst; Kiefern bekommt man dort wenig zu sehen. Auch auf der ausgedehnten Heide, wo Anflugfichten wachsen, gibt es dort viele Butterpilze.

Der Erlen-Grübling, Gyrodon lividus Bull.

Von William Meier, Hamburg.

Am 26. August 1917 fanden Arth. Embden (†) und ich bei der Lasbeker Kupfermühle (unfern Bargteheide, Holstein) im Walde an nasser Stelle am Ufer der Beste mehrere Exemplare eines Röhrlings, der uns unbekannt war. Eine gewisse Ähnlichkeit mit Boletus bovinus (die radiäre Anordnung der Poren) fiel mir auf, besonders aber außer der Dünnfleischigkeit die grünlichgelben, sehr kurzen Röhren (ca. 2 mm), die unregelmäßig zusammengesetzten Poren und das Blauen. Im Tagebuch des A. Embden finde ich jetzt die Angaben, daß die Sporen rundlich-oval waren und durchschnittlich 6/4,5 μ maßen. Ferner bemerkt Embden u. a. noch: Hut bräunlich, gelblich, dünnfilzig behaart, Hutrand etwas überstehend. Mündungen anfangs gelb, sehr fein, teils länglich. Stiel dünn, Rinde desselben sehr hart und zäh. Stielfleisch nach Schnitt schmutzig-

braun. Schließlich alles (auch das Blauen der Mündungen und des Hutfleisches) schmutzigbraun bis dunkel.

Es unterliegt wohl keinem Zweifel, daß es sich um Gyrodon lividus Bull. gehandelt hat. Ich werde versuchen, die Art dort wieder aufzufinden.

Placodes connatus Fr., Treppenförmiger Schichtporling.

Von William Meier, Hamburg.

In einem Verzeichnis von Huber (in der Z.f.P.) lese ich, daß Placodes connatus Fr. „sehr selten" sei. Wenn dem so ist, wären folgende Angaben vielleicht von Wert.

Pl. connatus Fr. = populinus Schum. fand ich am 7. September 1921 an Pappelstümpfen bei Poppenbüttel-Hamburg; bei Königshof im Harz an lebendem Ahorn (Acer Pseudoplatanus) Juli 1927 (vid. Killermann); im Stadtpark Hamburg an Sambucus nigra (lebend), November 1927 (vid. Ade) und noch Januar 1929. Die Pilze waren ± gelblich, teils sogar mit rötlichem Schimmer, zum Teil resupinat.

Ein bezeichnender Volksname für die Trüffel.

Von F. Kallenbach.

Ein begeisterter Darmstädter Pilzfreund, Herr Merz, erzählte mir, daß er als Knabe (vor ca. 60 Jahren) bei Waschenbach i. O. wiederholt Trüffel beobachtet und ausgegraben hätte. Nach Angabe wurden diese Trüffeln dort von der Bevölkerung als „Seiwuhlcher" bezeichnet, d. h. also Pilze, die von den Schweinen ausgewühlt werden. Ich werde versuchen, ob es nachträglich noch möglich ist, diese Trüffelart zu identifizieren.

Bekämpfung von Forstschädlingen durch Gift-Verstäubung.

Unser Mitglied, Herr Regierungschemiker Dr. Friese in Dresden, macht uns auf folgende Bekanntmachung im Pirnaer Anzeiger vom 21. VI. 31 aufmerksam:

„Der Genuß von Beeren und Pilzen aus Forstbezirken, in denen zur Bekämpfung von Forstschädlingen Giftstoffe verstäubt worden sind, ist gesundheitsschädlich. Es ist deshalb das Sammeln von Beeren und Pilzen in den Abteilungen 56—78, 101—104 und 110 bis 113 (Fichtener Ankauf) des Markersbacher Staatsforstrevieres in der Zeit vom 22. Juni bis 19. Juli 1931 verboten. Das Forstamt."

Auch in der Darmstädter Umgebung wurde eine derartige Bekämpfung von Forstschädlingen durch Gift-Verstäubung mit Hilfe des Flugzeugs durch die Firma E. Merck bereits vorgenommen. Ähnliche Schilder sind auch in den davon betroffenen hiesigen Waldungen zu finden.

Steinpilze auf den Wochenmärkten.

Von Sanitätsrat Dr. Briegleb.

Wäre es nicht zweckmäßig, daß Steinpilze usw., wie ich es in Schwerin gesehen habe, nur halbiert auf dem Markt angeboten werden dürfen? Dann kauft man weniger Maden.

Vergiftungen durch Fliegenpilze.

Von Oberlehrer Otto Voigt, Zittau.

Am 27. VII. berichtete eine hiesige Tageszeitung, daß in Seifhennersdorf, Amtsh. Zittau, ein Mann an Pilzvergiftung gestorben sei, während seine Frau nach schwerster Erkrankung durch ärztliche Hilfe gerettet werden konnte. Da ich damals in der Sommerfrische war, konnte ich den Fall erst nach meiner Rückkehr untersuchen und folgendes

feststellen. Jener Mann hatte Perlpilze, die immer wieder als „Waldchampignons" bezeichnet werden, gesammelt und dabei auch einige jüngere Exemplare mitgenommen. Wie der ganze Verlauf der Vergiftung ergab, waren es junge Fliegenpilze gewesen. Am 21. IX. wurde wiederum von einer schweren Pilzvergiftung durch Fliegenpilze berichtet. In Großschönau bei Zittau hatten ein Mann und seine Frau Fliegenpilze gegessen. Während die Frau schwer erkrankte und ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen mußte, trat die Vergiftung bei ihrem Gatten nicht so heftig auf. Die Fliegenpilze waren abgezogen worden, und nun glaubte man alle Gefahr beseitigt zu haben. Ob derartige unsinnige Experimente nicht endlich einmal aufhören werden?

Scleroderma verrucosum*) (Braunwarziger Hartbovist).

Von Hauptlehrer Gackstatter, Stuttgart.

Die starken Juliregen des Jahres 1931 brachten schon am 19. Juli die Pilzflora in ihrem ganzen Artenreichtum zum Erwachen. Der braunwarzige (oder dünnschalige) Hartbovist (Scleroderma verrucosum) tritt in einer Häufigkeit auf, wie seit Jahren nicht mehr, teilweise säumt er die Wege unsres Stuttgarter Krähenwaldes. Eine sehr wichtige Eigenschaft des genannten Pilzes fehlt der Rickenschen Diagnose (Vad. 1785): Die ganze Peridie (Rinde) rötet bei Verletzungen, besonders deutlich die heller gefärbte Unterseite derselben. Auch Roman Schulz hat dies in der neuen sonst trefflichen Überarbeitung des Michaelschen Pilzwerkes merkwürdigerweise nicht beigefügt, er erwähnt nur das Verfärben oder Röten der Peridie nach ihrem Durchschneiden, also an den Schnittflächen, während Ricken dieses wichtige Merkmal, das den Pilz ohne weiteres vom gelbflockigen Hartbovist (Scleroderma bovista) und ebenso vom Kartoffelbovist (Scleroderma vulgare) unterscheidet, ganz weggelassen hat. Auch die Sporenmasse zeigt bei jungen Exemplaren mittleren Alters ganz leichte Rötung. Selbstverständlich tritt dieses Röten bei alten Exemplaren nicht mehr ein, mit großer Deutlichkeit aber bei jungen und solchen mittleren Alters. Bei letzteren wäre auch bei der Sporenfärbung violettlichgrau (bei alten Exemplaren purpurbraun) beizufügen. Diese Angaben wollen nicht an unsern großen, verehrten Meistern Kritik üben, sondern der jedem Pilzkenner bekannten Tatsache abhelfen, daß viele Diagnosen gemeinsamer Arbeit bis zu ihrer Vollkommenheit bedürfen.

Die Verwendung der Saftlinge.

Von Direktor Blumenauer, Arolsen.

Seit vielen Jahren sammle ich die Saftlinge, Hygrocybe punicea und ceracea (nach Michael) und fand die daraus bereiteten Gerichte stets besonders wohlschmeckend und bekömmlich. Diesem Werturteil schlossen sich auch alle diejenigen an, denen ich das Sammeln dieser Pilze empfohlen hatte. In der Nähe des Dorfes Hof bei Kassel lag eine sehr große Hutfläche, auf der besonders punicea in solchen Mengen wuchs, daß die ganze Fläche rot erschien.

Während der Kriegsjahre habe ich große Körbe voll dieser Saftlinge nach Kassel bringen lassen. Auch bei den damaligen Pilzwanderungen führte ich die Teilnehmer an die mir bekannten Fundplätze.

Nun lese ich zufällig in Rickens Vademecum, Seite 185: „Als eigentliche Speisepilze kommen sie (die Saftlinge) weniger in Betracht. Lehrer Herrmann, Dresden, erklärte mir, daß sie unschädlich seien und er sie als Suppenwürze verwende." Dieses Urteil Rickens bedarf der Berichtigung. Die vorgenannten Saftlinge sind als vorzügliche Speisepilze zu empfehlen. Sie erinnern geschmort und zubereitet, nicht nur in der Farbe, sondern auch im Geschmack an Rührei. Bei unserer wirtschaftlich trüben Lage kann die Verwendung dieser Saftlinge sehr dringend empfohlen werden.

---

*) Ob nicht Scleroderma aurantium (Vaill.) Pers. vorliegt? Die Bestimmung müßte auf Grund des Hollósschen Tafelwerkes erfolgen. S. Killermann.

Eine merkwürdige Pilzvergiftung.

Von Oberlehrer Kunz, Ludwigshafen a. Rh.

Frau S., Gattin eines Zollbeamten aus dem jenseitigen Bayern, kaufte sich auf dem Markt Gelbschwämmchen (Cantharellus cibarius) und bereitete sie selber zu. Am Abend aß sie auch Rotkappen (Boletus rufus), die sie ebenfalls gekauft hatte. In der Nacht schon, mehr noch am folgenden und an den übernächsten Tagen, war es der Frau recht übel. Sie mußte viel erbrechen, zog den Arzt zu Rate, der eine leichte Pilzvergiftung feststellte. Die Frau ist überzeugt, keine giftigen oder zu alte Pilze benutzt zu haben und führt ihr Übelsein auf vorhandene Idiosynkrasie zurück. Der Ehemann und das Dienstmädchen, die auch am Mahle teilgenommen hatten, verspürten nichts Nachteiliges. Ist die Ansicht von Frau S. richtig?

Pilzextrakt.

Von J. Freudmayer, St. Veit.

Perlpilz 50%, im übrigen Champignons und junge Steinpilze als Beimischung oder auch Totentrompete, Rehpilz und Reizker als Beimischung; auf insgesamt 3 kg Pilze, die kleingeschnitten (vorher gewaschen) in einen gut emaillierten Topf kommen, ist zu nehmen: 600 g Salz, 15 g Schalottenzwiebel, 21 g grobgestoßener Pfeffer, einige Gewürznelken und einige Lorbeerblätter. Das Ganze vermischt, bleibt zwei Tage zugedeckt mit einem Tuch stehen. Dann den Saft abgießen und die Pilze mit etwas Salz und Wasser im gut emaillierten Topf kochen, den erhaltenen Saft zu dem anderen gießen, dann durch ein Tuch oder ein Haarsieb seihen und in einer gutemaillierten Pfanne unter ständigem Umrühren mit einem neuen Holzlöffel so lange einkochen, bis er sirupähnlich ist. Der nun fertige Extrakt wird noch warm (nicht heiß) in kleine, weithalsige Gläser mit eingeschliffenen Glasstöpseln gefüllt, abgekühlt, dann den Stöpsel fest daraufgeben, und der Extrakt hält sich jahrelang. Bei Gebrauch wird der Extrakt mit einem kleinen fettlosen Holzlöffel herausgenommen, in einem Löffel voll heißer Suppe verrührt (aufgelöst) und in die bereits fertige Speise, welche nicht vorgewürzt und nicht gesalzen sein soll, gegeben. Auf einen Teller Suppe kommt eine starke Messerspitze voll Extrakt.

Champignons mit Karbolgeruch und -geschmack?

Von Chr. Fr. Böhme, Oslo.

Erst jetzt beim Lesen dieses Artikels in der Zeitschrift für Pilzkunde ist bei mir wegen eines Ereignisses vor ungefähr zehn Jahren ein Zweifel entstanden.

Eines Morgens früh, nachdem ich Tintenpilze am Ende der Stadt gesammelt hatte, passierte ich das Viertel unserer vornehmen Welt. Im Garten gerade innerhalb eines Zaunes hatte ich jährlich Champignons hundertweise beobachtet, die vom Eigentümer nicht beachtet wurden. Als ich vorbeiging, stand der Wachtmeister zufällig am Gartentor, und nachdem er mir bestätigt hatte, daß die Pilze für den Besitzer ganz bedeutungslos wären, erlaubte er mir, dieselben zu nehmen, ungefähr mit folgenden Worten: „Ja, nehmen Sie die nur, wir sehen keinen Ausweg, uns von diesen ekelhaften Pilzen zu befreien, die nur den Grasboden für uns beschädigen."

Meine damalige Kenntnis von Champignons überstieg nicht folgende Arten: Psalliota campestris, arvensis und silvatica. Es waren keine von diesen, obwohl der Pilz zumeist an arvensis erinnerte. Er war kleiner und hatte auch nicht den für diesen Pilz charakteristischen Geruch, ohne daß ich doch im rohen Zustande einen üblen Geruch bemerkte. Ich beruhigte mich indessen mit der Anschauung, es sei wieder eine Varietät oder Abart vom Champignon.

Persönlich reinigte und kochte ich die Champignons in einer Pfanne, und erst während des Kochens wurde ich auf einen eigentümlichen und befremdenden Geruch aufmerksam, den ich bald als karbolähnlich charakterisierte. Mehrere Mitglieder meines Haushalts kamen selbständig zum selben Ergebnis. Sowohl die Pilze als auch das Kochwasser aber schmeckten widerlich und wurden ausgegossen.

Von den Äußerungen des Wachtmeisters gestützt, ging ich selbstverständlich davon aus, daß der Boden natürlicherweise mit Karbol besprengt war, um die Pilze auf diese Weise zu entfernen zu versuchen; ich machte weder damals noch später einen Versuch, diese Vermutung bestätigt zu bekommen. Dagegen glaubte ich treuherzig an das Vermögen der Pilze, zufällig vorhandene Substanzen des Bodens aufnehmen zu können.

Im Augenblicke läßt sich der Zusammenhang wegen verschiedener Ursachen leider nicht mehr feststellen; nächsten Sommer aber werde ich wieder meine Aufmerksamkeit auf diese Sache lenken.

Meine Erfahrung mit dem Maggipilz (Bruchreizker, filziger Milchling, großer Zichorienpilz), Lactarius helvus.

Von M. Wilcke, Düneberg.

Im Jahre 1920 trat im „Düneberger Gehölz" und zwar zwischen jungen Buchen und Birken in Sumpfgegend und an Gräben während einer längeren Regenperiode ein dunkelbrauner Pilz in sehr großen Mengen auf, welchen ich trotz seines starken Geruches nach Zichorie nicht für den Maggipilz hielt.

Da ich jedoch ein großes Interesse für den Pilz gefaßt hatte, so erkundigte ich mich u. a. bei einer Ostpreußin, ob ihr der Pilz bekannt sei; darauf erhielt ich die Antwort, daß derselbe wiederholt in größeren Mengen in ihrer Familie verzehrt worden sei.

Daraufhin entschloß sich meine Frau, etwa zwei Pfund als Gemüse zuzubereiten. Da wir nie eßbare Pilze abgebrüht haben, so wurde auch hier davon abgesehen. Die Pilze schmeckten ausgezeichnet, wenngleich sehr stark aromatisch. Etwa $^1/_2$ Stunde nach beendeter Mahlzeit stellte sich bei meiner Frau heftiges Erbrechen ein, während ich, obgleich ich wohl das gleiche Quantum verzehrt hatte, davon verschont blieb. Jedoch machten sich bei mir einige Tage hintereinander andere Erscheinungen bemerkbar, wie starker Geruch des Urins, sowie kräftige Schweißabsonderung, nach Maggi riechend. Nun wußte ich Bescheid und habe mich in der Folgezeit danach gerichtet.

Da ich auch zur gleichen Zeit Proben mit der Herstellung von Pilzextrakt machte, so setzte ich beim Einkochen immer einige Maggipilze zu, wodurch der Extrakt ein sehr angenehmes Maggi-Aroma annahm.

Bemerkenswert war bei mir, daß sich eine förmliche Sucht nach Schokolade einstellte, welche mir sonst fremd war. Diese Sucht hielt immerhin etwa 14 Tage an. Ob diese Erscheinung auch mit dem Genuß des Maggipilzes zusammenhing?

Da der Maggipilz mit anderen zusammen von mir auch getrocknet wurde, so kann ich wohl sagen, daß der Geruch und Geschmack der Mischung recht angenehm sind und irgendwelche unangenehme Folgen bei Verwendung des Extraktes und der Trockenpilze nicht zu bemerken waren.

Notwendige Volksaufklärung über Pilze.

Von W. Villinger, Offenbach a. M.

Wie notwendig es ist, zumal in unsrer schweren Zeit die Aufklärung über Pilze in die breitesten Schichten des Volkes zu tragen, davon habe ich mich jetzt wieder bei einem mehrwöchigen Aufenthalt in Deutsch-Tirol gründlich überzeugen können. Die Tiroler sind arm, jetzt ganz besonders, wo ihnen der reichste Teil des Landes geraubt worden ist. In dem meist gebirgigen Teil des Landes fehlt es an Ackerland zum Anbau von Kartoffeln, Getreide und Gemüse, und so herrscht Mangel an diesen wichtigen nährsalzhaltigen und vitaminreichen Nahrungsmitteln. Um so bedauerlicher ist es, daß die Kenntnis der Pilze, die doch neuerdings als vorzügliche Vitaminspender erkannt sind, fast ganz fehlt. Im wesentlichen werden nur Pfifferlinge („Rehlinge") und Steinpilze verzehrt; dabei gibt es aber eine ganze Menge bester Speisepilze, vor allem die bekannten Röhrlinge, die auch bei uns vorkommen. Aber auch andere Arten, die hier seltner sind, könnten dort gesammelt werden, wie z. B. Cantharellus clavatus, Hydnum violascens, Gyrocephalus rufus, Ramaria-Arten usw. Wie nötig und vorteilhaft wäre da Aufklärung und Belehrung!

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): Brüllau Martha

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 151-156