Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Filzigen Milchlings (Lactarius helvus).

Von Rektor Seidel, Görlitz.

Lactarius helvus ist in der Lausitz kein Seltling. Er liebt moorigen Boden, daher finde ich ihn sehr oft und in großen Mengen in Gesellschaft mit der Moosbeere (Vaccinium oxycoccus) und des Porstes (Ledum palustre). Er riecht nach Maggi*), getrocknet noch stärker, daher ist er im Volke unter diesem Namen schnell bekannt geworden. Er ist ein ausgesprochener Gewürzpilz und darin liegt seine volkswirtschaftliche Bedeutung. Und da dieser Milchling infolge seines so überaus starken Aromas nur sparsam zu verwerten ist, ist er für den Haushalt um so wertvoller. Es genügen geringe Mengen, um den Speisen einen kräftigen, durchdringenden Geschmack zu verleihen. Bekanntlich schmeckt ein Pilzgericht um so besser, je mehr Sorten man dazu verwendet, und da findet der Maggipilz, selbstverständlich nur in kleinen Mengen, gute Verwertung. Ganz entschieden ist aber von seiner Verwendung als Gemüsepilz abzuraten. Die aromatischen Bestandteile desselben wirken, im Übermaß genossen, nachteilig auf die Nerven, wie ich es im Sommer 1919 in meiner Familie erlebte. Etwa ein Pfund frischer Maggipilze wurde zur Suppe verwendet, die uns so vortrefflich mundete, daß wir des Rühmens nicht müde wurden. Doch bald sollten wir die Schädlichkeit der frisch verwerteten Maggipilze spüren.

Kurze Zeit nach dem Genuß der Suppe wurde zunächst meiner Tochter übel und mußte sich übergeben. Dann fing meine Frau an zu klagen über Übelkeit und Brechneigung. Sie half sich durch eine Tasse starken Bohnenkaffee bald darüber hinweg. Ich hielt mich, obwohl mir unwohl war, stramm und ließ nichts merken. Meine Willensstärke half aber nichts. Magenverstimmung, Brechreiz, Appetitlosigkeit und Schwindel stellten sich ein und währten fast 5 Stunden. Dann erfolgte ein leichtes Erbrechen. Gegen Abend waren wir wieder allesamt wohl und munter.

Die nachteilige Wirkung liegt in dem Milchsafte begründet, der feine Harzkörnchen enthält, wie es jeder Mykologe recht deutlich bei Lactaria pyrogala beobachten kann. Diese Harzkörnchen der Maggipilze, die so wohlschmeckend die Geschmacknerven beeinflussen, üben übermäßig genossen auf die Schleimhaut der Verdauungskanäle einen starken Reiz

---

*) Anm. Die Maggi-Gesellschaft hat schon wiederholt nachhaltig Einspruch gegen diesen Vergleich und gegen diesen Namen bei uns erhoben. Die Ähnlichkeit beider Gerüche ist aber so auffallend, daß diese Geruchsfeststellung immer wieder unbeeinflußt erfolgt. Es ist dies aber ein Beweis dafür, wie weltbekannt der originale Geruch der Maggiwürze durch die allgemeine Beliebtheit dieses Erzeugnisses geworden ist. Mit Recht betont jedoch die Maggi-Gesellschaft immer von neuem, daß insbesondere die Maggiwürze nicht das Geringste von diesem Filzigen Milchling enthält.

Kallenbach.

aus und bewirken daher, besonders bei schwachnervigen Personen, Pilzvergiftungserscheinungen.

Getrocknet tritt der Maggigeruch, wie erwähnt, viel schärfer hervor, und man darf dann diese Dörrpilze niemals im sogenannten „Pilzsäckchen" aufbewahren. Das starke Aroma, besonders bei feuchtem Temperaturwechsel, zieht zu leicht die Insekten an, die ihre Eier in die Maschen legen und man erlebt in kurzer Zeit ein „allerliebst lustiges, kribbelkrabbeliges Mädchenpensionat". Aber selbst in gut verschlossenen Blechbüchsen sind mir vor Jahren auf ungeklärte Weise diese unliebsamen Gäste hineingeraten und haben mir den Vorrat vernichtet. Die getrockneten Maggipilze, pulverisiert, mäßig verwendet, liefern ein vorzügliches Gewürz zu Suppen und Soßen.

Die Bereitung des Pilzextraktes ist allbekannt, so daß es hier keiner besonderen Erwähnung bedarf. Der Maggiextrakt, „eingeweckt", hält sich jahrelang; wenn der Luft ausgesetzt, neigt er rasch zur Schimmelbildung.

Johann Baptista von Albertini 1769–1831*).

Von Rektor Seidel.

Zum 100jährigen Todestage
des bekannten Nieskyer Bischofs
und Mykologen.

Am 6. Dezember 1931 waren 100 Jahre verflossen seit dem Tode von Albertini, Bischof der Brüdergemeinde von 1814—1831. Albertini war nicht nur ein geistreicher Kanzelredner, sondern vor allem auch ein eifriger Naturforscher. Die Oberlausitz ist ja seit Jahrhunderten durch den Pilzreichtum ihrer Wälder, als Schlesiens größter „Gemüsegarten", allbekannt. Diese Waldschätze wissenschaftlich erforscht zu haben, ist das Verdienst der beiden Mykologen von Albertini und von Schweinitz.

Johann Baptist von Albertini wurde am 17. Februar 1769 in Neuwied am Rhein geboren. 1782 kam er zu seiner Ausbildung in das Pädagogium nach Niesky O. L., später nach Barby. 1789 wurde v. Albertini Lehrer in Niesky, 1804 Inspektor und Prediger der Gemeinde. 1814 ernannte man ihn zum Bischof und 1814 zum Präsidenten der Universitätsältestenkonferenz. Am 6. Dezember 1831 verschied Albertini, tiefbetrauert von seiner dankbaren Gemeinde. Auf dem Kirchhofe von Berthelsdorf bei Löbau i. S. wurde sein Leichnam beigesetzt. Das wichtigste Ergebnis seiner mykologischen Studien ist ein größeres, gemeinsam mit L. D. von Schweinitz 1804 herausgegebenes Werk.

---

*) Man vergleiche dazu bitte T. 9 und die Arbeit von Prof. Dr. Killermann, S. 58—62.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1932

Band/Volume: 11_1932

Autor(en)/Author(s): Seidel M.

Artikel/Article: Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Filzigen Milchlings (Lactarius helvus) 90-91