

hergestellten Speisen werden in einer Pfanne übereinander getan, darüber ein Ei geschlagen und das Ganze kurze Zeit gebacken und dabei öfters mit reichlich zerlassener Butter beschöpft.

Wiener Schnitzel mit Pfifferlingen fehlt zur Jetztzeit, wo diese Waldkinder in Unmengen zu haben sind, auf keiner Speisekarte der Hotels und Restaurants, ein Beweis von der Beliebtheit dieses Waldgemüses als Beikost.

Ist der Genuß der „Herbsttrompete“, der Morchel und des Hallimasch anzuraten ?

Von Prof. Dr. med. Hermann Stahr in Danzig-Zoppot.

Im Septemberheft der Z.f.P., S. 88, stellt Herr Oberst Frisch, Keudelstein im Eichsfeld, die Frage nach dem Werte der sog. Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*), die ich „Herbsttrompete“ nenne, da in der anderen Bezeichnung eine Irreführung der Pilzfreunde gegeben ist. Ich habe diesen Pilz seit vielen Jahren mit besonderem Genuße verwertet und möchte gern anderen helfen, die Mißerfolge damit hatten. Dabei muß allerdings von vornherein angenommen werden, daß die hierbei in Betracht kommenden Duftstoffe erhalten und bei der Zubereitung nicht zerstört worden sind, und auch dem Geruchsorgan des anderen Mitmenschen, der hier in Frage kommt, zusagen. Der Duft der Mandarine lockt z. B. den einen an, den anderen treibt er aus dem Zimmer, und so geht es mit vielen Delikatessen, besonders auch mit den Pilzen. Ich möchte raten, 1. nur jüngere Exemplare des Pilzes zu pflücken, der meist sehr feucht steht und oft morsch, lappig, weich oder gar faul ist; 2. das Trocknen nur sehr allmählich, am Faden oder in der Nähe des Ofens vorzunehmen, keineswegs, wie ich das auch gesehen habe, in der Wärmehöhle. Die Aufbewahrung der wirklich ganz trocknen Pilze findet dann in gut schließender Blechbüchse statt. Aber auch frisch haben wir sie immer wieder verwandt in Suppen und Tunken, nicht als Pilzgericht.

Wie berechtigt die Anfrage des Herrn Oberst Frisch ist, das sehe ich am Beispiel des Pfeffermilchlings, dessen Zubereitung ich erst kürzlich durch meinen Sohn Joachim gelernt habe. Vgl. Z.f.P., März 1937, S. 26. Auch in diesem Herbst, wo er bei Zoppot sehr selten ist, hat eine Pilzfreundin unserer Nachbarschaft auf die Art meines Sohnes die Pilze verwandt und ist mit dem Erfolge sehr zufrieden. Hier, bei der Herbsttrompete, kommt aber eine besondere Zubereitung gar nicht in Betracht, und ich kann lediglich an die beiden obigen Punkte erinnern.

Nun zur Morchel! Im Septemberheft unserer Z.f.P. stellt F. Kallenbach, wenn ich recht verstehe, auf S. 92 die Frage, ob bei der Beobachtung des Försters aus den Auenwäldern am Rhein eine Vergiftung durch *Morchella esculenta* vorliege. Die angegebenen Symptome lassen aber m. E. nicht die Diagnose einer solchen zu und können leicht auf andre Art erklärt werden! Ich möchte mir erlauben, des Näheren auf meine

Ausführungen im Juni-Heft 1936, S. 40—54, zu verweisen. Echte Morcheln sind nicht giftig und ebensowenig der Hallimasch, auf den sich der Beitrag auf S. 93 bezieht. Auch diese Erscheinungen lassen sich anders erklären und genügen nicht zur Annahme einer Vergiftung durch den hinlänglich als harmlos erkannten Pilz.

Pilzvergiftungen aus Ungarn im Jahre 1937.

L. von Szemere, Budapest.

Dieses Jahr begannen die Pilze frühzeitig zu erscheinen und damit auch sehr frühe Pilzvergiftungen. Ich schrieb, daß in diesem Jahre zum erstenmal eine Pilzvergiftung im Frühling mit dem Heide-Trichterling, *Clitocybe corda* Schlr. vorgekommen war. Zum Schlusse in dieser Sache, und zwar am 6. 12. 1937, kommt auch eine *Cl. corda*-Vergiftung, auch ohne Todesfall, vor. In der Stadt Mezötur (Ungar. Tiefebene) erkrankten drei Personen an der genannten Pilzart, welche man auf dem Markte verkaufte.

Die gewöhnlichen Pilzvergiftungen — die meistens von *Amanita phalloides* Fr. entstammten — lasse ich hier außer Betracht und zähle nur die selteneren Pilzvergiftungen auf.

Im Sommer kam in der Stadt Pestujhely (in der Nähe von Budapest) eine Pilzvergiftung vor von *Clitocybe ziziphina* Viv. Zum Glücke, auch diese Pilzvergiftung war nicht gefährlich, und bisher haben wir keine Angaben, daß der genannte Pilz Todesfälle brachte.

Leider war eine Pilzvergiftung trauriger, die von *Lepiota helveola* Bres. stammte. Zwei Personen starben, und zwar in der ersten Woche im Oktober des Jahres 1937. Die Symptome — wie Herr Oberarzt Dr. Julius Balárs mitteilt — können mit diesem einzigen Worte wiedergegeben werden: „choliform“.

Ungefähr $\frac{1}{4}$ kg dieser Pilze wurde von der Familie Moskovics in der Stadt Pestszenterzsébet (in der Nähe von Budapest) gebraten. Frau Moskovics starb nach 48 Stunden, der Mann nach 72 Stunden, die dritte Erkrankte, eine Frau, ist nicht gestorben. Die vergiftete Familie brachte einige Reste des genannten Pilzes mit ins Spital, und so bekam ich die Dokumente rasch. Die Dokumente waren nur kleinere Stücke des Hutes bzw. vom Stiele des Pilzes. Diese Reste wiesen auf den ersten Blick auf eine *Inocybeart*. Die mikroskopischen Daten — samt den makroskopischen — führten mich aber auf die Meinung, daß der Pilz die von uns schon als Giftpilz erkannte *Lepiota helveola* Bres. war.

Mehrere Fachleute wiesen schon darauf hin, daß dieser Pilz giftig ist, aber sichere Todesfälle sind nicht mitgeteilt worden.

Diese Gewohnheit, daß die Erkrankten von den verspeisten Pilzen ins Spital einige Stücke mitbringen, erleichtert unsere Arbeit sehr. Und diese Gewohnheit steht nicht allein.

Der Stadtarzt von Szombathely (Com. Vas) sandte mir am 27. Oktober einige Pilze, die eine leichtere Pilzvergiftung in der Familie Andreas Varga

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Stahr Hermann

Artikel/Article: [Ist der Genuß der „Herbsttrompete“, der Morchel und des Hallimasch anzuraten? 108-109](#)