

Verständnis für ihn manche Kleinigkeit fernhalten. Nach aller Last und Mühe des Alltags kommt die Erholung am geliebten Mikroskop. Des Mannes Arbeitsstätte ist kein ‚Gelehrtenzimmer‘ mit einer ‚Flucht von Schränken für die kostbaren Sammlungen‘ — mancher Heutige würde sich wundern, unter welchen Verhältnissen so umfassende Arbeit geleistet wurde und noch wird und auf welchem bescheidenen Tisch die Post Anfragen und Austausch aus ganz Europa von Fürsten in der Geisteswelt legt! ‚Wie atmet rings Gefühl der Stille, der Ordnung, der Zufriedenheit! In dieser Armut welche Fülle!‘

Diesen Menschen verehren und lieben alle, die ihn kennen. War es angebracht, angesichts des 70. Geburtstages den Wissenschaftler und Forscher einmal — sehr gegen seinen Willen! — in den Brennpunkt weiterer Öffentlichkeit zu stellen, so ist es ein Gebot der Dankbarkeit, Verehrung und Liebe, auch den Schleier ein ganz klein wenig vom Menschen und seiner Umwelt zu heben und zu zeigen, daß Mensch und Forscher eine harmonische, liebenswerte Einheit bilden. Auch darin eine begnadete Seltenheit! Die Oberlausitz hat das schöne Recht und die begründete Pflicht, stolz auf diesen ihren Mann zu sein. Mühe und Arbeit ist Feurichs Leben gewesen, also wohl auch köstlich. Möchte es weit über 80 währen! Das ist unser aufrichtiger Herzenswunsch.

---

## O r i g i n a l - A r b e i t e n .

---

### Riesenkrempling (*Paxillus giganteus*) und Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma sublateritium*).

Von P. Beck, Plauen.

Meine Pilzkenntnisse kamen mir dieses Jahr recht zustatten. Ich esse gern und viel Fleisch, denn mein Vater war Fleischermeister, aber auch gern Pilze. Da im Vogtlande infolge der Trockenheit zur Hauptpilzzeit des Jahres — d. i. August bis September — die besonders beliebten Pilzsorten, wie Steinpilze usw. nicht so reichlich zu finden waren als sonst, habe ich auch die weniger begehrten Arten wie Graublättriger Schwefelkopf, Parasol, Safranschirmling usw. über Kochtopf und Bratpfanne dem Magen einverleibt. Dann kamen im regenreichen Oktober insbesondere weiter Tintlinge, Maskierter Ritterling und Nebelgrauer Trichterling an die Reihe. Schopftintlinge konnte man ja am städtischen Stadion — ehemalige Ascheablagerungsstelle — sozusagen mit der Sense abmähen. Auch den Riesenkrempling, den ich im Vogtlande und im angrenzenden Gebiete — Plauen im Syratal, bei Rodersdorf, in Stelzen und Willersdorf — auf Grünstein-(Diabas) Untergrund und Schieferboden älterer Schichten gefunden habe, habe ich wiederholt gegessen. Es ist ein beachtlicher Speisepilz, der wegen seines kompakten Wachstums den Kochtopf schnell füllt. Er erscheint nur stellenweise, wächst

aber dort in Massen, bildet auch Hexenringe, und ein Korb ist bald gefüllt. Früher war er offenbar im Vogtlande nicht bekannt, sonst hätte diesen beachtlichen Pilz unser vogtländischer Pilzforscher Michael in seinem volkstümlichen Werke bestimmt erwähnt. Aber auch Herrmann, der in seinem Pilzwerk 515 Speisepilze zusammenbringt, erwähnt ihn nicht. Auch Ricken hat offenbar, nach seiner Beschreibung in seinem großen Werke „Blätterpilze“ zu urteilen, diesen Pilz selbst nicht gesehen. Schreibt er doch dort: „Eine noch unsichere Art.“ Weiter folgert er: „Scheint dem folgenden sehr nahe zu stehen.“ Damit meint er den unter Nr. 303 beschriebenen *Paxillus extenuatus* (Fr. 1838) „Buxblättriger Krempling“, der aber, nebenbei bemerkt, nach meinem Dafürhalten schon durch seinen rissig-schuppigen Hut und seine gelblichen Blätter recht unterschiedlich ist. Auch in der Zeitschrift für Pilzkunde 1932—1939 finde ich nichts bezüglich der Eßbarkeit des Riesenkremplings. Deshalb möchte ich noch hervorheben, daß ich ihn in gekochtem Zustande in Massen gegessen habe und zwar als Mischpilz im vogtländischen Hausgericht: „Schwammespalken“, d. s. Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch, gebratenem Speck, geröstetem Mehl und Essig, neben dem üblichen Gewürz — Zwiebel, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkern, Petersilie. — Dieses Gericht ziehe ich dem der weltbekannten Vogtländischen Klöße vor.

Aber nun zu dem Ziegelroten Schwefelkopf. Hatte ich es infolge der eingangs erwähnten Umstände auf 59 Arten gebracht, die ich dem Magen zuführte, so wollte ich auf die Zahl 60 abrunden und dazu nahm ich mir den Ziegelroten Schwefelkopf vor. Am 31. 10. 1939 holte ich mir aus dem Stadtpark die schönsten Stücke, um sie teils zu Ausstellungszwecken, zum anderen zum Essen zu verwenden. Es waren kräftige Stücke, ihr Farbenspiel war prächtig; sie waren zum Anbeißen. 26 davon kochte ich unter Beigabe von einer kleinen Knoblauchzwiebel zusammen mit einigen Pilzen folgender Sorten: Graublättriger Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides* Fr.), Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis* Batsch), Maskierter Ritterling (*Tricholoma nudum*) und Grünspan-Träuschling (*Stropharia aeruginosa* Curt.) — letzteren nach Abziehen der Huthaut —, um sie dann mit etwas Butter und Kümmelzusatz zu braten. Es war eine Pfanne voll. Meine erwachsene Tochter, die eine Kostprobe nahm, merkte sofort den bitteren Bei- oder besser Nachgeschmack, den die Stücke des Ziegelroten Schwefelkopfes verursachten. Davon abgesehen war aber der Geschmack des Gerichtes sehr gut und würzig. Ich aß die ganze Pfanne bis auf einen Eßlöffel aus. Das war nachmittags 4 Uhr. Der bittere Geschmack wurde beim Essen nach und nach etwas stärker. Am anderen Mittag gab es Kartoffelstückchen mit Möhren und Schöpsefleisch. Nachdem ich davon einige Eßlöffel gegessen hatte, erinnerte ich mich des Pilzrestes und rührte diesen unter die Kartoffelstückchen. Der Geschmack des Mittagsmahles wurde dadurch ausgezeichnet. Von einem bitteren Beigeschmack war nichts mehr zu merken. Beide Mahlzeiten verursachten

bei mir, trotz der großen Mengen der genossenen Stücke des Ziegelroten Schwefelkopfes, auch nicht die geringsten Nachteile. Auch meine erwachsene Tochter, die allerdings nur gekostet hatte, verspürte keine Nachteile.

Am 4. und 5. 11. 1939 aß ich nur gekochte Pilze in der Mischung mit Nebelgrauen Trichterlingen und Maskierten Ritterlingen. Diesmal tat ich aber nur 11 Stück vom Ziegelroten Schwefelkopf in die Mischung. Der etwas zusammenziehende bittere Geschmack trat aber ebenso stark hervor. Und deshalb kann ich ihn, obwohl ich auch diesmal wieder keine Nachteile verspürte, zum Genuß nicht empfehlen. Ich habe auch kein Verlangen mehr, ihn zu essen. Man kann vielleicht den bitteren Geschmack wegbringen, wenn man noch weniger Stücke des Ziegelroten Schwefelkopfes nimmt, aber dann verlohnt es sich nicht mehr, und wenn man kein Stück mitißt, dann hat man jedenfalls die Gewähr, daß der bittere Geschmack ganz wegfällt. Übrigens aß meine Tochter, wie sie mir am 5. 11. abends gestanden hat, von dem zweiten Gericht einen Teller auch ohne Nachteile.

Warum ich dies schreibe? Nun, weil Jacottet in seinem Werk „Die Pilze in der Natur“ auf Seite 159 oben erwähnt, daß er und noch mindestens ein Zweiter, denn er spricht von wir, nach dem Genuß von nur vier Stücken des mehrerwähnten Ziegelroten Schwefelkopfes ernstlich erkrankten und sich erst nach vielen Tagen vollständig erholten.

Ich darf noch hinzufügen, daß ich nicht empfindlich bin.

### **Pilzkenntnisse als Ferienfreude.**

Von K. Beyer, Bremen.

Wer Gelegenheit hat, seine Ferien außerhalb seiner gewohnten Umgebung zu verbringen, wird stets die Erfahrung machen, daß wirkliche Kenntnisse über die heimischen Pilze fast nie anzutreffen sind. Dagegen aber ist immer wieder zu beobachten, daß Pilze längs der Wege willkürlich zerschlagen und zertreten werden. Es ist eben noch keine Achtung für diese seltsamen Geschöpfe der Natur vorhanden. Hier sollte nun jeder Pilzkundige und Pilzfreund dazu beitragen, Kenntnisse unserer heimischen Pilze zu verbreiten oder mindestens das Interesse dafür zu wecken; dazu sind Ferien wie gegeben.

Mir erging es wenigstens so, als ich in einem Erholungsheim weilte, dessen Umgebung einen großen Pilzreichtum aufwies. Von einzelnen Gästen wurden wohl Pilze, aber nur Steinpilze und Maronen, zum Trocknen gesammelt, aber an die Vielfalt der übrigen prächtigen Pilze wagte sich niemand heran. Ich wurde nun bald derart über Pilze befragt, daß ich mich entschloß, einen Vortrag über Pilze mit Vorführung von selbst gesammeltem lebenden Material zu halten. Schon der Aufbau der vielen bunten Pilze lockte derartig, daß fast sämtliche Gäste des Heims zu meinen Ausführungen anwesend waren. Da wohl niemand der Gäste etwas

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: [18\\_1939](#)

Autor(en)/Author(s): Beck Paul

Artikel/Article: [Riesenkrempling \(\*Paxillus giganteus\*\) und Ziegelroter Schwefelkopf \(\*Hypholoma sublateritium\*\). 72-74](#)