

Für die mühevollte Kleinarbeit werden viele Pilzfreunde dem Verfasser dankbar sein. Interessenten können das Büchlein von mir erhalten: Br. Hennig, Berlin-Südende, Steglitzer Straße 34.

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch

### Hallimasch giftig?

S. Killermann vermutete eine tödliche Vergiftung durch Hallimasch (Zeitschrift für Pilzkunde, Bd. 21, Nr. 2, S. 42, 1949). F. Kreuzenberger (ebenda Nr. 4, S. 21, 1949) und W. Villinger (ebenda Nr. 5, S. 30, 1950) weisen dagegen auf die erhebliche Verwendung dieses Pilzes unter Ausbleiben irgendwelcher Gesundheitsschädigungen hin. Ich esse diesen Pilz seit jeher gern und verzehrte während des Krieges gemeinsam mit meinen Haushaltsangehörigen mehrere Tage lang erhebliche Mengen davon. Der Pilz trat damals plötzlich in meinem nahe dem Dahlemer Botanischen Garten auf dem Fichtenberg Berlin-Steglitz gelegenen Grundstück mit altem Baumbestand stark auf und war in jener Zeit eine willkommene Bereicherung der Ernährung. Ich gab auch an Nachbarn von dem Pilz ab; diese konnten von ihm gar nicht genug bekommen, obwohl ihnen die Verwendungsmöglichkeit dieses Pilzes vorher unbekannt war. Irgendwelche Gesundheitsschädigungen waren dabei nicht zu beobachten. Wir bereiteten das Pilzgericht durch Schmoren der etwas zerkleinerten Pilze mit Butter und eigenem Saft, also ohne Beseitigung eines Kochwassers.

E. Gramberg (Pilze der Heimat, 5. Aufl., Bd. 1, S. 60) gibt allerdings an, der Pilz wirke roh oder halbgar als Salat genossen giftig, der schlechte Geschmack des rohen Pilzes halte aber von einem solchen Gebrauch ab. Den gebratenen oder geschmorten (ohne vorherige Abkochung) Pilz erklärt er gut und schmackhaft, und da der Pilz massenhaft vorkommt, diesen als wichtigen Speisepilz. R. Schulz (Führer für Pilzfreunde, Ausg. B, Bd. 1, 5. Aufl. Nr. 35) erwähnt eine Giftwirkung des Pilzes überhaupt nicht; er sagt nur, die jungen Hüte und oberen Enden des Stieles liefern ein gutes Gericht, da sich der herbe Geschmack des Pilzes beim Kochen verliert. Ich schließe mich der Ansicht von E. Gramberg und R. Schulz an.

Prof. Dr. Th. Sabalitschka,  
Berlin-Steglitz,

Dr.-Ing. Fritz Englert.

Veranlaßt durch die in den Heften 2/49 und 4/49 der „Zeitschrift für Pilzkunde“ bekanntgegebenen Beobachtungen am Hallimasch möchte ich als weiteren Beitrag folgendes mitteilen:

Anfang November 1948 kam zu mir ein Mann von 66 Jahren, derzeit Heizer, noch sehr rüstig, aber sichtlich infolge harter körperlicher Arbeit vorzeitig gealtert. Er brachte aus einem größeren Fund gleicher Art einen Hallimasch, den er bis dahin noch nicht kannte, und sagte mir, er kenne mit Sicherheit etwa 40 Pilzarten und habe sich angewöhnt, alle Pilze, die er noch nicht kenne, zuerst einmal roh zu versuchen; das habe er auch im vorliegenden Falle getan und ein kleines Stück eines der Pilze roh gegessen. Daraufhin habe er zum erstenmal in seinem Leben Herzbeschwerden gehabt. So wie er sie mir schilderte könnte es sich um den sogenannten gastrokardialen Symptomenkomplex gehandelt haben, um unter Umständen sehr unangenehme Erscheinungen, die dadurch entstehen, daß das Zwerchfell durch geblähten Magen oder geblähte Därme in die Höhe gedrückt und das Herz dadurch nach rechts oben verschoben und in seiner eigenen Blutversorgung beeinträchtigt wird.

Ich habe dem Mann gesagt, der Hallimasch sei erfahrungsgemäß im rohen Zustand ungenießbar, werde aber auch im abgebrühten — ohne Stiel! — nicht von allen Menschen gleichgut vertragen. Ich riet ihm daher, fürs erstemal auf jeden Fall nicht viel von ihm zu essen, um ohne Schaden feststellen zu können, ob er ihm überhaupt bekomme. Wie ich später hörte, hat er denn auch seinen ganzen Fund gegessen, und weitere Herzbeschwerden haben sich weder damals noch seitdem eingestellt.

Die Gegenüberstellung der bisher bekanntgewordenen Beobachtungen am zubereiteten Hallimasch zeigt, daß ihre Verallgemeinerung kein richtiges Bild von den Eigenschaften des Pilzes gibt. Es liegt nahe, anzunehmen, daß sie viel einheitlicher und gleichbleibender sind als die Art, wie die Menschen, die ihn genießen, infolge ihrer verschiedenen und noch dazu zeitlich wechselnden körperlichen und gesundheitlichen Verfassung auf sie reagieren. Diejenigen, die ihn noch nicht kennen und noch nicht gegessen haben, müssen daher darauf hingewiesen werden, daß er auch im gekochten Zustand offenbar besondere Anforderungen an Magen, Darm und vielleicht auch Herz stellt, und angehalten werden, auch mengenmäßig Vorsicht zu üben.

Ich gehe in dieser Weise auch beim Kahlen Krempling und anderen Pilzen vor, deren Charakterbild in der Pilzkunde schwankt.

F. Englert, Nürnberg, Schlegelstr. 17.

#### **Zur Besprechung des *Boletus rhodoxanthus*.**

Es ist erfreulich, daß zu meiner Beurteilung der Eßbarkeit obiger Art in Heft 4 dieser Zeitschrift wenigstens eine Stimme sich erhoben hat. Daß *rhodoxanthus* eßbar ist, darüber sind wir uns also einig. Ob Herr Villinger ein Urteil abgeben kann über die Eigenschaft des roh genossenen Pilzes, ist leider nicht ersichtlich. Mein Vergleich mit *luridus*, der roh als giftig, gekocht als eßbar gilt, ist kein Grund zur Vermutung einer Verwechslung mit diesem Pilz, der für den Kenner schon durch das anders geartete Netz leicht von *rhodoxanthus* zu unterscheiden ist.

Aalen, 9. September 1950.

Hans Spaeth.

Umfrage: Kleinpilzspezialisten (auch *Fungi imperfecti*) wollen Anschrift der Redaktion bekanntgeben.

Gesucht: Michael, Führer für Pilzfr. 1. u. 2. Bd. (Ausg. B) Angeb. an Redaktion.

#### **Deutscher Naturkunde-Verein**

Leitung: Dr. Gscheidle, Stuttgart-W., Senefelderstraße 112.

Redaktion: Universitäts-Professor Dr. Georg Wagner, Tübingen, Gartenstraße 23.

Zeitschrift: „Aus der Heimat“. Naturwissenschaftliche Monatsschrift. Vierteljährlich 3.— DM, 9 Dpf. Zustellgebühr.

Mitglieder-Beitrag: Jährlich 2.— DM.

---

#### **Beilagenhinweis**

Der heutigen Ausgabe liegt ein Prospekt des Gartenverlages GmbH., Berlin-Kleinmachnow, Hohe Kiefer 111 bei, worauf wir mit der Bitte um Beachtung hinweisen.

# 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: 1950

Band/Volume: [21\\_6\\_1950](#)

Autor(en)/Author(s): Sabalitschka Th., Englert Fritz, Spaeth Hans

Artikel/Article: [Forschungs- und Erfahrungsaustausch 27-28](#)