und Spalten des Stammes, nicht selten war aber überhaupt keine Verletzung des Stammes an der Ansatzstelle des Fruchtkörpers bemerkbar. Ein Fruchtkörper wuchs sogar auf einem armdicken, toten Ast. Vielfach liefen sie an der Unterseite etwas am Stamm herab. Höchstzahl der an einem Stamm beobachteten Fruchtkörper war 8, zumeist jedoch wuchsen an einem Stamm 3 bis 4. Aus diesen Beobachtungen schließe ich, daß Tyromyces fissilis nur unter ungünstigen klimatischen Verhältnissen seine Fruchtkörper in den Stammhöhlungen seines Wirtes ausbildet. Meine Funde vor 1970 stammen übrigens ebenfalls, wie in der Literatur angegeben, von Höhlungen.

Mein Dank gebührt Herrn Oberschulrat Rupert R u t t m a n n, der die Wetterstation Sigharting betreut und mir die Beobachtungsergebnisse zur Verfügung stellte.

Theodor Storm und die Salzwiesen-Egerlinge

Pilze finden in der schöngeistigen Literatur so gut wie keine Beachtung. Sie werden nur sehr gelegentlich in ganz allgemeiner Form erwähnt. Es ist ungewöhnlich, wenn einmal von Pilzen etwas ausführlicher erzählt wird und sie näher charakterisiert werden. Daß auch Goethe und die Pilzkunde Berührungspunkte haben, wurde bereits von G. Wieden nan nin seiner Abhandlung "Pilzsammler Goethe" in der ZfP. (Bd. 31, 1965, S. 69/70) auf das Fesselndste geschildert.

Im folgenden will ich nun von der literarischen Erwähnung eines Pilzes durch den Nordfriesen Theodor S torm vor 100 Jahren sprechen, eines Pilzes, bei dem es sich mit größter Wahrscheinlichkeit um den Salzwiesen-Egerling (Agaricus bernardii (Quél.) Sacc. handelt. Diese von Bernardi entdeckte Egerlingsart wurde 1878 von Quélet als Art festgelegt.

Im Jahre 1870 schrieb Theodor S t o r m in Husum die Novelle "Eine Halligfahrt". S t o r m schildert, wie er als junger Mann von der Stadt (Husum) entlang des Flusses (Husum-Au) zum Meere hinauswandert: "Aber unten entlang dem Strome, der von der Stadt ins Meer hinausführt, schimmert einladend die neue Strohbestickung, womit zum Schutze gegen die nagende Flut der Saum des Strandes überzogen war. Wie anmutig es sich auf diesem sauberen Teppich wandelte". Er ist begleitet von Susanne, einem jungen Mädchen. Später heißt es: "Doch wir waren nicht allein. Die Frau Geheimrätin, Susannes Mutter, ist mir nicht weniger unvergeßlich; sie hatte an der Böschung des Deiches ihr Schnupftuch voll von Champignons gepflückt und wandelte nun wie lauter Erdgeruch an unserer Seite. Es war eine gar statt-

liche Dame, und selbst die kleinen Ungeheuer der Tiefe, die Seekrabben, schienen ihr den schuldigen Respekt nicht zu verweigern. Sie waren heraufgekrochen, saßen am Rande des Wassers und sonnten sich und drehten ihre knopfartigen Augen; wenn aber das Spiegelbild der Geheimrätin mit der ungeheuren lila Hutschleife über sie hinfiel, klappten sie grimmig mit den Scheren und schossen seitwärts in den Abgrund zurück. - Nach eine Weile hatten wir ein kleines Schiff bestiegen; die "Wohlfahrt" hieß es; der Name stand mit goldenen Buchstaben auf dem Spiegel eingegraben. Wir waren alle glücklich an Bord gelangt; nur daß die alte Dame einen zierlichen Schrei ausstieß, als ihre Champignons, die sie den "lieben Schiffer" zu verwahren bat, so ohne Umstände in den offenen Schiffsraum hinabflogen." Das Schiff fährt vorbei an der "nachbarlich großen Insel" (Nordstrand) und über den Platz von Rungholt (bei der Hallig Südfall). "Die Geheimrätin, die - ich weiß nicht durch welche Künste - ihren Champignonbeutel wieder in der Hand trug, blickte nach allen Seiten um sich." Schließlich landen sie auf einer entfernten Hallig, die vielleicht Süderoog gewesen sein kann.

Was waren das für Champignons? Storm war ein genauer Naturbeobachter. Er verstand auch etwas von Pflanzen und von den Orten ihres Vorkommens. Man kann das bereits aus dem weiteren Inhalt unserer Novelle feststellen. (In der Novelle "Waldwinkel" spielt sogar ein Liebhaberbotaniker, der auf der Suche nach Seltenheiten ist, die Hauptrolle). Es soll damit gesagt werden, daß die Champignonepisode bei Storm nicht ein beliebiges Füllsel ist. Der Fundort ist deutlich als seewärtige Böschung des Deiches gekennzeichnet, die Salzwiesenzone, zu der die Krabben aus dem tiefen Wasser hinaufkriechen. Die Champignons treten in größerer Zahl auf (Hexenring), so daß das damals umfängliche Schnupftuch schnell gefüllt ist. Es wird ein starker "Erdgeruch", den die Pilze ausströmen, besonders erwähnt, womit zweifelsohne der strenge Geruch des Schlickbodens gemeint ist; denn das ist die "Erde", auf der die drei Wanderer gehen. Die Champignons müssen auch recht robust gewesen sein, da sie den Sturz in den Schiffsraum augenscheinlich überstanden haben.

Alle die genannten Merkmale treffen offensichtlich zu auf den Salzwiesen-Egerling Agaricus bernardii, den einzigen Egerling mit diesem sonderbaren Lebensbereich. W. N e u h o f f hat dem Salzwiesen-Egerling in der ZfP. (Bd. 29, 1963, S. 40/42) eine fesselnde und ausführliche Abhandlung gewidmet. Der ungewöhnliche Pilz wird auch im M i c h a e l - H e n n i g "Handbuch für Pilzfreunde" (Bd. IV, 1967, S. 176) genau geschildert und abgebildet. N e u h o f f nennt in seiner Arbeit eine Reihe von Fundstellen, vornehmlich auf nordfriesischen Inseln, in welcher Landschaft unsere Novelle spielt. Er schreibt, daß Fräulein B r ü l l a u den Pilz auf Sylt gefunden und gegessen habe und daß er auch anderweit ohne Schaden verzehrt worden sei. Zudem

erwähnt er ausdrücklich den kräftigen, allerdings unangenehmen Geruch. Hennig dagegen gibt an, daß ein Gericht dieses von ihm gesammelten Egerlings widerlich gerochen und geschmeckt habe. Aber die Geschmäcker sind eben verschieden, wie man es z.B. immer wieder beim Nebelgrauen Trichterling (Clitocybe nebularis (Batsch ex Fr.) Quél.) feststellen kann.

Kehren wir kurz zu S t o r m s Novelle zurück; sie endet mit der Rückfahrt und der abendlichen Heimkehr auf dem Deiche zur Stadt. Wir erfahren leider nicht mehr, wie die von der Geheimrätin aus den Salzwiesen-Egerlingen zubereitete Mahlzeit geschmeckt und ob S t o r m auch davon gegessen hat.

R. Müller

b) Fragen aus dem Leserkreis

FRAGE 19: Auf einer meiner Pilzwanderungen fand ich auf einer Waldwiese eine ausgiebige Menge des Goldschüpplings (*Phaeolepiota aurea*). Mehrere Pilzbücher beschreiben letzteren als guten Speisepilz. Auch die Kleine Kryptogamenflora bezeichnet den Pilz als "eßbar, besonders zu empfehlen". Zu meinem Erstaunen mußte ich jedoch feststellen, daß in dem Buch "600 Pilze in Farben" von J. und M. Lange dieser Pilz gegenteilig beurteilt wird. Hier heißt es: "Als eßbar angegeben, entwickelt später Blausäure". Kann dieser Pilz nun als Speisepilz gelten oder muß man von ihm abraten?

Antworten:

zu FRAGE 15 (Heft 1/2, Bd. 36): Genießbarkeit von Lactarius piperatus und pergamenus.

Meine Familie und ich - es sind Personen im Alter von 2-42 Jahren - genießen Lactarius piperatus (L. ex Fr.) S. F. Gray und L. pergamenus (Swartz ex Fr.) Fr. seit 1965 jeden Sommer als besondere Delikatesse mit Zwiebeln und Speck gebraten. Die Pilze werden nicht abgekocht, sondern nach vorsichtigem Waschen der ganzen Fruchtkörper in die Bratpfanne geschnitzelt. Ich könnte mir auch nicht vorstellen, daß gekochte Pfeffermilchlinge gut schmecken. Verdauungsstörungen sind nie aufgetreten.

Die Fundstellen liegen überwiegend in mit Weißtannen untermischten Rotbuchenwäldern der westlichen Schwarzwaldvorberge. An Exemplaren aus Fichtenbeständen sind mir keine Besonderheiten aufgefallen. *Lactarius vellereus* (Fr.) Fr. verwende ich wegen der derben und meist zu trockenen Konsistenz des Fruchtkörperfleisches nicht als Speisepilz.

Prof. Dr. Elmar B u n d, Freiburg

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1971

Band/Volume: <u>37_1971</u>

Autor(en)/Author(s): Müller Rudolf

Artikel/Article: Theodor Storm und die Salzwiesen-Egerlinge 232-234