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 Storms 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 Storm 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 Bund, Freiburg

In der Literatur wird zwar des öfteren von harzartigen Inhaltsstoffen der genannten Pilze geschrieben. Über die tatsächliche Natur allfälliger solcher Inhaltsstoffe ist meines Wissens jedoch nichts bekannt und ohne eine solche Kenntnis läßt sich selbstverständlich auch nichts über ihre Wirkungsweise aussagen. Im allgemeinen gelten die genannten Pilzarten als genießbar. In der Literatur finden sich zwei Berichte über Vergiftung mit *Lactarius glaucescens* Crossl., eine Art die nach meiner Meinung identisch ist mit *L. piperatus*, auf jeden Fall ihr aber äußerst nahe steht. Der erste dieser Berichte ist ziemlich alt (Coker, W. C., Journ. Elisha Mitchell Sci. Soc. 34, 1, 1918), der zweite stammt aus dem Jahre 1942 (Charles, V. K., Mycologia 34, 112). Dieser Fall wurde sehr sorgfältig untersucht. Es wurden 5 Fruchtkörper des grünfleckenden Pfeffermilchlings zubereitet. Ein Kind hat nur eine kleine Menge, die Mutter ca. 3 Fruchtkörper verspeist. Das 2 1/2 Jahre alte Kind starb, die Mutter litt ca. 1 Woche an den Vergiftungserscheinungen. M. Moser

zu FRAGE 16: Aufnahme von Harzen aus der Baumwurzel durch den Pilz?

Die Frage ist eng mit der vorigen verknüpft und läßt sich ebenfalls kaum beantworten, bevor wir Genaueres über allfällige solche Substanzen wissen. Es kann aber als sicher gelten, daß harzartige Substanzen von Koniferen nicht als solche in die Mycelien von Pilzen aufgenommen werden können. Sie müssen auf jeden Fall soweit abgebaut werden, daß die Bausteine die Cytoplasmamembranen der Pilzhyphen passieren können. Außerdem kommt *L. piperatus* auch mit Laubbäumen zusammen vor und hat dort den selben scharfen Geschmack. M. Moser

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1971

Band/Volume: 37_1971

Autor(en)/Author(s): Bund Elmar

Artikel/Article: Fragen aus dem Leserkreis 234-235