Sie zu erhalten ist ein dringendes Bedürfnis und im Interesse gerade auch der Popularisierung der Pilzkenntnis.

Nachtrag: Nachdem ich inzwischen Tricholoma album noch einmal gefunden, aufs genaueste studiert und sowohl nach *Ricken* wie nach *Roman Schulz* völlig einwandfrei bestimmt habe — es ist nur zu bemerken, daß der Mehlgeruch gegenüber dem „Gasgeruch" zurücktreten und ganz fehlen kann, sowie daß die von *Ricken* angegebene schlanke Sporenform nur einen möglichen, wenn auch bezeichnenden Grenzfall darstellt — kann ich mit Sicherheit sagen, daß die auf dem Kongreßausflug gefundene Art album und nicht lascivum war. Ob mein Sauerkrautritterling noch in den Formenkreis des äußerst variablen album fällt oder eine erblich konstante Varietät darstellt, muß ich vorläufig noch dahin gestellt lassen. Ähnlich möchte ich die Frage für lascivum stellen.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Um Zusendung von

Tricholoma personatum *Fr.*

lilastieliger Ritterling (*Ricken* Nr. 1045) ohne violetten Farbstoff in Hut und Blättern (auf Triften!), nach *Fries* var. anserinum

bittet für Kulturzwecke

Pflanzenphysiologisches Institut, Berlin-Dahlem *(Br. Hennig)*, Königin Luisestr. 1—3.

Eichhörnchen und Pilze.

Wie bei mir eingegangene Briefe bezeugen, hat sich noch nicht jeder ungläubige Thomas bezüglich der von mir geschilderten Tatsachen bekehren lassen. Um so mehr freut es mich, daß ich von dem bekannten Naturphotographen *Rud. Zimmermann* (vgl. die schönen Photos im *Gramberg*'schen Pilzwerk, in „*Brehm*'s Tierleben", Verlag *Reclam* usw.) folgende Zuschrift erhielt:

„Das Aufspeichern von Pilzen durch das Eichhörnchen ist mir schon seit meiner im Walde verlebten Kindheit bekannt, und ich habe unser Tierchen dabei gar manches Mal schon beobachtet."

Wir werden in Kürze einen wertvollen Artikel dieses Autors über „Pilznahrung höherer Tiere" mit einer seltenen Naturaufnahme zum Abdruck bringen. *Kallenbach.*

Mehlpilze.

Populäre Plauderei von *W. Villinger.*

Mehlpilze?? Das sind wohl Pilze, aus denen man Pilzmehl bereiten kann? Nein, so meine ich's nicht, sondern ich verstehe darunter alle Pilze, die nach Mehl (oder Teig) riechen oder schmecken, meistens beides zugleich. Doch gibt es solche, die nach Mehl riechen, aber ganz anders schmecken, und einige wenige, die nur den Geschmack des Mehles haben. Die meisten sind eßbar, und in manchen Pilzbüchern ist als Regel angegeben: Alle deutlich nach Mehl oder Teig riechenden Pilze sind eßbar.

Vor Jahren habe ich jedoch die Erfahrung gemacht, daß diese Regel nicht ganz einwandfrei ist, daß man vielmehr damit „hereinfallen" kann. Ich hatte mir eine gründliche Kenntnis der bekannten giftigen Arten angeeignet und sammelte die Speisepilze nun auf dieselbe Art, wie es wohl auch andere Sammler machen: ich verließ mich auf meine vier hierbei verwendbaren Sinnesorgane. Bekanntlich braucht ja der Pilzfreund vier gute Sinneswerkzeuge; mit scharfem Auge lugt er nach Pilzen aus und erkennt beim Näherkommen die bekannten giftigen. Mit dem Tastsinn, den Fingerspitzen, befühlt er die eßbaren, ob sie noch fest und gut, oder schwammig, morsch, faulig sind. Diese beiden Sinnesorgane helfen uns also, die Brauchbarkeit bekannter Pilze festzustellen. Die beiden anderen Organe, Nase und Zunge, können uns leiten, die Genießbarkeit unbekannter Pilze zu bestimmen. Selbstverständlich kann man sich nicht unbedingt auf das Urteil des Geruchs und des Geschmacks in allen Fällen verlassen, sondern man muß sich auch in der neueren Literatur umschauen, sowie die Zeitschrift für Pilzkunde (die einzige deutsche!) lesen, weil man nur so über die neuen Forschungen und Untersuchungen orientiert wird. Hierbei erinnere ich nur daran, daß mit der lächerlichen Behauptung von den „paar Giftpilzen" in unserer Zeitschrift immer wieder abgerechnet, und von Zeit zu Zeit ein „neuer Giftpilz" uns vorgehalten wird. —

Doch nun wieder zu den Mehlpilzen! Auf einem Pilzspaziergang hatte ich mit noch einem Pilzfreund eine Menge schöner großer grauschuppiger Blätterpilze gefunden. Sie waren mir unbekannt; weil sie aber so köstlich und kräftig nach Mehl rochen, nahmen wir eine große Portion mit nach Hause, mein Pilzbruder, um sie zu verspeisen, ich aber zum Malen. Ich bestimmte sie nach dem „großen *Ricken*" als Tricholoma tigrinum *Schff.* Über Eßbarkeit oder Giftigkeit fehlt hier jegliche Angabe.

Am anderen Morgen kam des Pilzfreundes Junge und erzählte mir, der Vater hätte am Abend nach dem Genuß der neuen Pilze alles aus dem Leib erbrochen; er hätte am Nachmittag auch eine Portion gehacktes Fleisch gegessen, und nun wüßte er nicht, ob das Fleisch oder die Pilze an der Übelkeit schuld wären. Ich war so überzeugt von der Unschuld der Pilze, daß ich einen nahm — ich malte sie gerade ab — und roh verzehrte. Dann ließ ich dies durch den Jungen seinem Vater

ausrichten. Wenn mir nun auch der Pilz damals nicht die geringste Beschwerde verursacht hat, so bin ich doch heute der Meinung, daß Tricholoma tigrinum wenigstens verdächtig, wenn nicht gar giftig ist. Wie mir nämlich der unglückliche Pilzesser erklärte, hatten seine Angehörigen auch Hackfleisch gegessen, aber keine Pilze, und allen war es gut bekommen. Der Satz von der Eßbarkeit der Mehlpilze ist also mit einer kleinen Einschränkung anzunehmen, da zwei bis jetzt als giftig gelten, nämlich

1. Entoloma lividum *Bull.*, Riesen-Rötling,
2. Tricholoma tigrinum *Schff.*, Tränender Ritterling.

Beide kommen im Buchenwalde, jedoch gar nicht häufig vor. Wenn wir sie wirklich einmal antreffen, so werden wir den ersteren leicht an der Größe des ledergelblichen Hutes (bis 15 cm) und an den gelbrötlichen, breiten Lamellen erkennen; der zweite aber wird sich durch seinen violettgrauen Hut mit den breiten, dunkleren Schuppen verraten.

Neben diesen „giftigen" gibt es einige Mehlpilze, die als verdächtig angesehen werden. Hierher gehört z. B. Tricholoma saponaceum, über den auch in der Z. f. P. schon öfters die Rede war. Er ist so häufig und bekannt, daß man ihn hier nicht zu beschreiben braucht. Bei *Ricken* gilt er als verdächtig, bei anderen Autoren als eßbar; ich selbst habe ihn schon oft in Mischgerichten gegessen. Gerade die Gattung Tricholoma stellt noch zwei verdächtige Mehlpilze, nämlich Tr. elytroides *Fr.* und inamoenum *Fr.* Beide kommen ziemlich selten vor; sie haben nur mehlartigen Geschmack, der letztere wirkt aber schon durch seinen Geruch abstoßend, so daß niemand ihn als Speisepilz mitnehmen wird.

Nun gibt es aber auch eine ganze Anzahl Mehlpilze, die recht angenehm riechen, aber der prüfenden Zunge alsbald anzeigen, daß man sie nicht mitzunehmen braucht. Es sind jene, die widerlich, ranzig, kratzend bitter schmecken, z. B. Naucoria pediades *Fr.*, Tricholoma mirabile *Fr.*, Trich. sejunctum *Fr.* Doch findet sich hierunter manche Art, die bei der Zubereitung ihre Bitterkeit verliert; ich habe schon Trich. albobrunneum *Pers.* als Speisepilz verwendet und nichts Unangenehmes empfunden, obwohl er roh bitter schmeckt.

Zu dieser Gruppe der nicht brauchbaren Mehlpilze gehören selbstverständlich auch alle jene, die zähes, lederiges, korkiges Fleisch haben (verschiedene Panus-, Hydnum-, Polyporus-Arten), sowie die kleinen Pilzchen aus den Gattungen Naucoria, Clitocybe, Collybia usw.), wegen deren man sich nicht zu bücken braucht, wenn man ohne große Mühe Speisepilze sammeln will.

An wirklich wohlschmeckenden, fleischigen Mehlpilzen ist kein Mangel, und es würde hier zu weit führen, wollte man alle die guten Arten aufzählen. Einer der ersten, der schon im zeitigen Frühjahr in Gärten, auf Äckern, zwischen der Blätterschicht auf dem Waldboden oft in Mengen hervorbricht, ist Pholiota praecox *Pers.*, der zwar zu den Schüpplingen gehört, aber glatten, blaßgelben Hut hat. Freilich

ist dieser Pilz nicht so kräftig und ergiebig wie Tricholoma Georgii *Clus.*, den ja jeder Pilzfreund wohl kennt. Der Gattung Tricholoma gehören überhaupt eine ganze Anzahl der köstlichsten und größten Mehlpilze an, die auch häufig, sogar massenhaft vorkommen; ich nenne nur Trich. aurantium *Schff.*, flavobrunneum *Fr.*, portentosum *Fr.*, columbetta *Fr.*, orirubens *Qu.*, argyraceum *Bull.*, terreum *Schff.*, cnista *Fr.*, panaeolum *Fr.*, equestre *L.*; und ganz spät, wenn's schon friert, erfreut uns noch conglobatum *(Vitt.)*. Außer diesen findet der Pilzkenner noch manchen Vertreter dieser Gattung als selteneren Einzeling hier und da im Nadel- wie im Laubwald, so daß deren Zahl sich über 30 beläuft.

Auch andere Gattungen enthalten gute Mehlpilze. Noch seien folgende genannt, die z. T. recht häufig vorkommen:

Clitocybe imperialis *Fr.*, Riesen-Trichterling, der sich besonders zu Salat und zum Einlegen in Essig eignet, dann candida *Bres.*, tuba *Fr.*, dealbata *Sow.*, opipara *Fr.*, sinopica *Fr.*, vermicularis *Fr.*, squamulosa *Pers.*, ein Pilz, der schon bald nach dem Maischwamm im Moose des Nadelwaldes erscheint.

Ferner: Collybia coracina *Fr.*, ozes *Fr.*, nitellina *Fr.*, ambusta *Fr.*, ein kleiner brauner Pilz, der nur Mehlgeschmack besitzt.

Die Gattung Entoloma, aus der ich schon die giftige Art lividum *Bull.* erwähnt habe, liefert uns auch eßbare, vor allem das häufige, ergiebige clypeatum *L.*, das mit den Maischwämmen zusammen erscheint und im Herbst nochmals im Buchenwald vorkommt. Ob Ent. prunuloides *Fr.*, excentricum *Bres.* und sericeum *Bull.* eßbar sind, weiß ich nicht; vielleicht kann ein Leser darüber Aufschluß geben.

Bekannte Speisepilze findet der Sammler dagegen wieder bei den Pleurotus-Arten cornucopioides *Pers.*, fimbriatus *Bolt.*, geogenius *Cand.*, pinsitus *Fr.*

Ein ergiebiger, allerdings nicht häufiger Mehlpilz ist auch Lepiota lenticularis *Lasch*, leicht kenntlich an den grünen Flecken der Stielspitze.

Schließlich darf ich den bekanntesten aller Mehlpilze nicht vergessen: Paxillus prunulus *Scop.* Die verschiedenen Bezeichnungen, z. B. Moosling, Pflaumen-Räßling, Rosablättr. Krempling, Mousseron, sowie „Mehlpilz", zeigen, wie bekannt er ist.

In vorstehenden Zeilen habe ich bei weitem nicht alle „Mehlpilze" genannt, die bei uns vorkommen; es gibt deren mehr als hundert. Meine Absicht war nur, auf die wichtigsten und besonders die eßbaren Arten hinzuweisen zu Nutz und Frommen aller Pilzsammler. Gerade die Mehlpilze sind auch für den ungeübten und unerfahrenen Sammler leicht zu erkennen — wenn er eine gute Nase hat!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1925

Band/Volume: 5_1925

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Forschungs- und Erfahrungsaustausch 67-70