

hervorbrechend und gleichzeitig solche in verschiedenen vorgeschrittener Entwicklung. Kleinste, mit 1 mm dickem Stielchen und winzigem Schüsselchen neben reiferen, stattlichen.

In 96 % igem Alkohol schrumpfen die Pilze nur wenig, blaßen aber rasch aus und die Becheröffnung wird meist oval verzogen. Die Runzeln der Außenseite und die Stiefurchen treten deutlicher hervor. Doch scheint der Alkohol nur verhältnismäßig wenig Farbstoff aufnehmen zu können, da nach einer Woche zugelegte frische Fruchtkörper das schöne Zinnoberrot ihrer Scheibe nicht verloren haben. Vielleicht ein Weg zur Farbenerhaltung von Alkoholpräparaten!

Frühlingsluft hebt die Ascosporen als weiße Wölkchen aus den schönen roten Bechern, und wo die Sporen auf aufnahmefähiges Holz geraten, entwickeln sich aus ihnen neue Mycelien. Alte wachsen weiter. Feuchtigkeit und Wärme sind treibende Kräfte zur Vorbereitung neuen Fruchts. Unter Schnee und Eis wird es vollendet. In der schattigen Waldschlucht im Rosalingebirge wird im nächsten Winter wieder leuchtendes Zinnoberrot das Nahen des Frühlings verkünden!

Verschiedene Beiträge zur Genießbarkeit des netzstieligen Hexen-Röhrlings.

Ein gefährlicher Giftpilz?

Von *R. Singer*.

In den nördlichen Kalkalpen ist der „Blaupilz“, *Boletus luridus* Schff. sehr häufig, aber auch — je nach Standort — sehr variabel. Es kommt mir hier nicht darauf an, diesen Röhrling systematisch abzugrenzen oder zu spalten, sondern ich möchte hiermit davor warnen, den auch durch die volkstümliche Pilzliteratur weit verbreiteten Irrtum nachzusprechen, der echte *Boletus luridus* sei eßbar.

Ich habe zwar gehört und später auch selbst gesehen, daß der Pilz bei Ellmau (Wetterstein) frisch und getrocknet gegessen wurde, ohne Schaden anzurichten. Daß aber eine Form, die ich, um jede Unsicherheit auszuschließen, im folgenden ausführlich beschreiben will, starke Giftwirkungen hervorrufen kann, habe ich am eigenen Leib erfahren müssen.

*B. luridus**) Hut hell olivbräunlich, schmutzigoliv, braunblaß, hellbraun bis braun, nie dunkelbraun; mit rötlich angehauchtem Rand, polsterförmig gewölbt, sich wie Fensterleder anführend, aber feuchtschmierig, bei Druck mit dunkelbraunen Flecken, mit angewachsener Haut, 7 bis 12 cm.

Röhren grünlichgelb, blauend, mit trübrottem Röhrengrund; leicht ablösbar, ca. 10 mm lang, gerundet halbfrei. Poren dunkel venezianischrot, aber stellenweise die Röhrenfarbe durchscheinen lassend, durch Druck

*) Vgl. „Die Pilze Mitteleuropas“, Bd. I, Lief. 6, S. 29—36, Taf. 15, 16.

blau; fein, eng, gewunden bis rund, mit ungleichem Niveau. Sporen zylindrisch, mit Öltropfen, $12-13,5/5,5-6,5 \mu$, mit bräunlicher Membran. Sporenstaub schmutzigbräunlich. Basidien $30-45/7,5-9 \mu$, normal-keulig, 4-sporig. Cystiden an Mündung und am Stiel oft sehr groß, keulig mit Inhalt, im übrigen häufig aufwärts schwach verschmälert, ohne oder mit wenig blassem Inhalt, meist $63-72/7,7-8,5$, oft mit Anhängsel.

Stiel gelb, an Basis tiefrot, mit an der Spitze feinmaschigem abwärts grobmaschigem Netz, langkeulig, voll, $80/30-45$ (unten), $17-25$ (oben). Die Netzmaschen sind in der Längsrichtung verlängert, unregelmäßig, wabenförmig, die Rippen in der Farbe der Poren, blauen bei Druck.

Fleisch blaßgelblich, gelblichweiß, mit Stich ins Rötliche (frisch bei Regen gepflückte Exemplare haben nahezu rotes Hutfleisch, trockenere oder längere Zeit aufbewahrte Pilze haben nur noch im Hutrand rötliche Fleischtönung), unter der Haut olivbräunlich, Röhrenansatz trübröt, in der Stielspitze hell zitronengelblich, an der Stielperipherie sattzitronengelb, gegen Basis schmutzigbräunlich, an der Basisperipherie deutlich tief krapprot (nicht verfärbend), läuft ziemlich rasch (am raschesten und stärksten in der oberen Stielhälfte) kornblumenblau (an den sattgelben Partien blaugrün), im Hutrand dunkellila an; nach einigem Liegen nur noch gleichmäßig blaßblau bis schmutzigblaß. Geschmack angenehm mild. Geruch angenehm, boletusartig säuerlich, unauffällig.

Solche Röhrlinge habe ich hauptsächlich gesammelt an Anschwemmungen von Gebirgsbächen (Kaiserbach, Brandenberger Ach, Rote Valepp): die mit Fichtenjungholz oder einzelnen älteren Fichten bewachsen waren, meist auf grasigem, seltener moosdurchsetztem Grund. Erscheinungszeit: Ausnahmsweise schon im Juni, meist Juli—September (Oktober?).

Der Vergiftungsfall, von dem ich berichten will, ereignete sich infolge Genusses von Exemplaren, die ich selbst nahe der Kaiserklamm in Tirol Ende August des Jahres 1922 gefunden habe.

Ich war mit einem Freund zu einer Bergfahrt im Rofan ausgerückt. Wir hatten eine Fleischkonserve am offenen Feuer zubereitet. Um die Mahlzeit schmackhafter und die Kost abwechslungsreicher zu machen, schlug ich vor, Hexenpilze, die ich am Wegrand gefunden hatte, in der bereits geleerten Büchse zu „dünsten“. Dies geschah, aber als die Pilze (nach ca. 15 Minuten) fertig waren, stieß mein Begleiter unvorsichtiger Weise, doch zu unserem Glück, an die Stütze des ganzen „Herdes“, einem kunstvoll eingerammten, jedoch immer noch etwas labilen Ast —: Ast, Büchse und unser „Pilzgericht“ fielen in die Asche. Nur einige Spelzchen, die insgesamt nicht mehr als ein Achtel eines mäßig großen Hexenpilzhutes ausgemacht haben mochten, konnte ich retten und aß sie.

Sie schmeckten vorzüglich, keiner von uns dachte an die Möglichkeit, daß die genossenen Pilze schädlich sein könnten. Unsere Wanderung wurde fortgesetzt. Ganz plötzlich, nach etwa zwei Stunden stellte

sich rasch anwachsendes Unwohlsein bei mir ein, bald darauf große Mattigkeit. Nach häufigem krampfartigem Erbrechen während weiterer zwei Stunden trat ebenso plötzlich Besserung ein und zwar gleich nachdem ich die obenerwähnte Hexenpilzprobe von mir gegeben hatte. Vorher hatte ich — wie *Michael* rät — ziemlich viel kaltes Wasser getrunken. Am Tag darauf war ich völlig gesund und machte eine schöne Bergtour.

Eine andere Erklärung als die einer Pilzvergiftung durch *Boletus luridus* kann von mir aus folgenden Gründen nicht angenommen werden:

1. Das Büchsenfleisch war tadellos, was schon daraus hervorgeht, daß mein Gefährte, der eher einen empfindlicheren Magen hat, als ich (der ich alles vertrage!), mindestens dasselbe Quantum davon unbeschadet genossen hat.

2. Vor dem Pilzgericht haben wir stets das Gleiche gegessen, so daß die Erklärung mit einer anderweitigen Vergiftung ausscheidet.

3. Die Pilze waren frisch, ohne Maden und unterschieden sich untereinander nicht. Es hat sich also ausschließlich um unverdorbene Stücke der Form gehandelt, die ich 1927 wiederfand und die ich oben beschrieben habe.

Wenn so geringe Mengen dieses Pilzes eine derartige Vergiftung bewirken können, so geht daraus hervor, daß alle rotporigen Boleten zu meiden sind, da sie sowohl unschädlich als giftig vorkommen, wie dies auch durch anderweitige Beobachtungen (Eßbarkeit von *satanas*: Stejskal, Bresadola; Maire. — Giftigkeit von *luridus*: Nüesch) bestätigt wird.

Es mag sein, daß durch längeres Kochen oder — nach altem Volksglauben — durch sehr langes Liegen in kaltem Wasser die rotporigen Giftpilze unschädlich gemacht werden können. Es gibt aber so viele völlig harmlose Speisepilze, daß eine Art, die nach viertelstündigem Dünsten noch gefährliche Vergiftungserscheinungen bewirken kann, vorbehaltlos unter die Giftpilze gezählt werden sollte.

Ist der Hexenpilz (*Boletus luridus*) giftig oder eßbar?

Von *G. Koch*, Glogau.

Im Sommer 1923 hatte ich eine Menge schöner *Boletus luridus* mit nach Hause gebracht, um sie zu zeichnen. Da kam eine dem Arbeiterstande angehörige Frau zu mir mit ebendenselben Pilzen. Ich glaubte, sie wolle sich Rats erholen, wie das ja oft geschieht, und sagte ihr, daß der Pilz der Hexenpilz und giftig sei. Da lachte sie und erklärte, daß sie und ihre Familie und alle Leute in ihrer Heimat den Pilz seit Menschengedenken äßen, daß er sehr wohlschmeckend sei, und sie werde auch die mitgebrachten Pilze essen. Ich machte sie noch einmal unter Hinweis auf meine Bücher darauf aufmerksam, daß der Pilz als giftig gelte, da sie aber bei der gegenteiligen Ansicht blieb, bat ich sie, mir über den Ausgang Mitteilung zu machen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1928

Band/Volume: [7_1928](#)

Autor(en)/Author(s): Singer Rolf

Artikel/Article: [Verschiedene Beiträge zur Genießbarkeit des netzstieligen Hexen-Röhrlings. Ein gefährlicher Giftpilz? 85-87](#)