Speisepilze - mit Giftwirkung

Autor(en): **Hennig, Br.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 7

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934837

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

X. Jahrg. Bern-Bümpliz, den 15. Juli 1932. Heft Nr. 7

SCHWEIZERISCHE
ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Tel. Zähr. 61.91; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.–, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.–, 1/2 S. Fr. 38.–, 1/4 S. Fr. 20.–, 1/8 S. Fr. 11.–, 1/16 S. Fr. 6.–.

Speisepilze — mit Giftwirkung.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Als giftige Speisepilze kann man mit Recht die Lorcheln bezeichnen. — In diesem Jahre hatte ich wieder Gelegenheit, einige tödliche Vergiftungsfälle zu untersuchen. So waren trotz aller Warnungen Lorcheln von einer Vegetarierin in Berlin im eigenen Saft geschmort und dann gegessen worden, obwohl alle Zeitungen auf die Vergiftungsgefahr durch das Lorchelwasser hingewiesen hatten. — Nach zweitägigem Aufenthalt im Krankenhause trat der Tod ein.

Weniger bekannt als die Giftwirkung der Lorcheln ist die Giftwirkung der Kremplinge.

Der Kahle Krempling, Paxillus involutus, ist ja ein wertvoller Speisepilz, wenn er richtig zubereitet wird. Er wächst, wenigstens bei uns im Flachlande, massenhaft in Wäldern und in Parkanlagen. Seit Jahren sieht man schon Pilzsammler ihn mitten in der Stadt in Parkanlagen sammeln. Er ist recht bekannt geworden, und ja auch leicht kenntlich an dem umgekrempelten Rande.

In der letzten Zeit sind Vergiftungsfälle durch ihn häufiger vorgekommen, jedesmal nämlich, wenn er ungekocht als Salat zubereitet gegessen wurde.

Rohkostnahrung ist heute beliebt. Auch an den Krempling machten sich die Rohköstler, überbrühten ihn schwach und bereiteten ihn mit Essig als Salat zu. Das Resultat war ein mehrtägiger Aufenthalt im Krankenhause wegen schweren Darmkatarrhs.

Kremplinge dürfen nicht als Salat verspeist werden. Sie brauchen, um geniessbar zu werden, starke Erhitzung. Häufig werden sie ja als Mischpilz mit anderen Pilzen zusammen verwandt und als Pilzgemüse geschmort. So zubereitet sind sie durchaus verdaulich.

Vorsichtig muss man bei Pilzgerichten sein, die nur aus geschmorten Kremplingen bestehen. Personen mit empfindlichen Magen vertragen ein derartiges Gericht häufig nicht. Deshalb darf man beim ersten Male nicht zuviel essen.

Die beste Zubereitung besteht im Braten der Kremplinge als Kotelett. Der Stiel wird abgeschnitten, der Pilz in Mehl gewälzt, ohne dass er vorher befeuchtet wurde, und dann in Fett fünf Minuten gebraten, und zwar auf beiden Seiten. Er hat dann einen Geschmack ähnlich gebratener Leber.

Wer Pilze als Salat benutzen will, der neh-

me Täublinge. Sie schmecken schon ohne Zutaten recht gut, ähnlich Walnüssen.

In diesem Jahre habe ich zum ersten Male die Geniessbarkeit des Frühlingsrötlings, Entoloma clypeatum, ausprobiert. Am 25. Mai konnte ich 54 Stück in einem Garten innerhalb Berlin ernten. Ich fand sie, in Butter gedünstet, recht wohlschmeckend, etwas knorpelig, aber angenehm, im Geschmack fast besser als Maipilze. — Schon Ricken gibt in seinen «Blätterpilzen» an, dass Bresadola sie selbst ausprobiert und als geniessbar bezeichnet habe.

Den gelben Knollenblätterpilz esse ich seit Jahren auf jeder Pilzexkursion den Teilnehmern vor. Er schmeckt zwar roh abscheulich, Geschmort habe ich bisher fünf Exemplare auf einmal genossen, doch konnte ich dem Pilz weder roh noch geschmort einen besonderen Geschmack abgewinnen. In der üblichen Zubereitung fand ich ihn unangenehm und widerwärtig.

Über die Sporenstreuung bei Discomyceten.

Von F. v. Teodorowicz, Poznań, Polen.

Es handelt sich hier nicht um die gewöhnlich beobachtete, sporadisch in Gestalt von weisslichen, ziemlich hoch aus den Hüten frisch gesammelter Morcheln, Lorcheln oder Becherlingen ausbrechenden Wolken, sondern um eine neue, bisher wahrscheinlich durch niemanden beobachtete Erscheinung, die ausser ihres höchst effektvollen Reizes auch die aufklärende Belehrung mitbringt, auf welche Weise die Sporenaussaat bei den Discomyceten eigentlich verläuft.

Um die gewünschte Beobachtung durchzuführen, fasst man einen frischen, nicht zu jungen und nicht zu reifen Morchel- oder besser noch Lorchel-Fruchtkörper unten am Stielende mit den Fingern so, dass der Pilz sich in derselben Position befindet, in welcher er im Freien wächst; alsdann stellt man sich damit in ein verdunkeltes Zimmer möglichst weit vom Fenster, durch welches ein helles Sonnenstrahlenbündel in das Zimmerinnere hineinfällt. Wenn man jetzt den Pilz im Umkreise der Sonnenstrahlen hält, die Oberfläche des Pilzhutes gegen die Strahlenrichtung schauend, wird man sofort die effektvolle Erscheinung der Sporenaussaat des Pilzes sehen können.

Wie Hunderte und Tausende von winzigen, kleinsten Brillanten, die in dem Sonnenschein in allen Regenbogenfarben prächtig blitzen, erscheinen vor unseren Augen die geschleuderten Sporen, um bald in etwa 3—5 cm Höhe spurlos zu verschwinden.

Die Aussaat geschieht aber anders als man sie bisher in sämtlichen Pilzbüchern darstellt, nicht also sporadisch, sondern ohne Unterbrechen von allen Seiten der Hymenialoberfläche, nicht massenhaft oder gruppenweise, sondern fast einzeln aber fast gleichzeitig überall, ferner nicht gewaltsam und nicht in senkrechten Richtungen, sondern beinahe so, wie sich die Raketensterne in das Firmament einzuwühlen pflegen. Im allgemeinen kann diese schöne Erscheinung am besten mit dem Effekte solcher Feuerwerke verglichen werden, die als Zweck brillantenähnliche, in Schlangenlinien sich am Firmament verirrende Sterne haben.

Als wissenschaftlich wichtig muss aber dabei bemerkt werden, dass — wenn wir die obendargestellte Sporenaussaat bei Discomyceten als normal annehmen —, der bei denselben gewöhnlich zu beobachtende, also sporadisch in gewaltig und öfters bis 1 m hoch ausbrechenden Wolken, Sporenauswurf als nicht normal betrachtet werden muss. Ob beide erwähnten Sporenauswurfsarten auch bei den noch mit Myzel verbundenen, also im Freien ruhig wachenden Discomyceten vorkommen, ist mir nicht bekannt; jedenfalls