Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 9

Rubrik: Försters "Herzblättchen" stirbt an Pilzvergiftung ; Die Verwendung und Verwertung der Pilze in der Küche [Fortsetzung]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

pilzkundliche Auslegung zur Verfügung zu stellen.

In der genannten Originaldiagnose von Lasch wurde leider unterlassen, Angaben zu machen über die Farbe, Form und Grösse der Sporen.

Die in Heft Nr. 11/1938 von mir beschriebenen und abgebildeten Pilze habe ich am 10. August 1936 der Pilzbestimmungsstelle des Botanischen Gartens in Zürich mit Begleitschreiben gesandt. Ich bestimmte diese Pilze als Form oder Abart von Tricholoma macrorhizum Lasch im Sinne Rickens Artbeschreibung. Am 24. August 1936 erhielt ich von der genannten Stelle die nachfolgende, briefliche Beantwortung:

« Wir haben den von Ihnen übersandten Pilz eingehend geprüft und kommen dazu, Ihre Bestimmung gut zu heissen, obschon wie Sie richtig angeben, nicht alles mit der Beschreibung übereinstimmt. Da wir in den letzten Tagen von anderer Seite die gleiche Art, jedoch typisch, erhalten haben und die Artzusammengehörigkeit der beiden Pilze feststellen konnten, sehen wir keinen Grund mehr dafür, irgend etwas anderes zu vermuten. Über die Essbarkeit fehlen uns jedoch jegliche Angaben.»

Die vorgenannte lateinische und deutsche Artbezeichnung dürfte demnach durch eine zutreffendere Bezeichnung ersetzt werden, da diese Form weder eine eigentliche Wurzel, noch pestilenzartigen Geruch besitzt. Eine Sondierung zwischen der Originalbeschreibung vom Autor Lasch und der Beschreibung von Ricken scheint ebenfalls berechtigt zu sein.

Dieser auf Granitgrund gewachsene, grosse, dickfleischige, einladende Ritterling erscheint nicht jedes Jahr. *E. Burkhard.*

Försters «Herzblättchen» stirbt an Pilzvergiftung.

Von M. Seidel, Görlitz.

So kirchenstill wie heut war's noch nie im Walde. Kein Lüftchen wehte. Die Bäume neigten trauernd ihre Äste zur Erde. Selbst die sonst so munteren Vöglein hüllten sich in tiefes Schweigen. Auch der Himmel, der zur Sommerszeit oft lachend die Erde beschaut, verdeckte sein Antlitz, und Träne um Träne rann leise von seinen wolkenumflorten Wangen. Vom nahen Kirchturme läuteten die Trauerglocken.

Auf der Strasse, bei der Arbeit, kurz überall, blieben die Menschen stehen und riefen sich fragend wissbegierig zu: « Wer mag wohl wieder das Zeitliche gesegnet haben? »

Da kam « Mia », Lehrers Töchterchen, weinend daher gelaufen, trug eine Trauerschleife im Haar und am Zopf und war ganz aufgelöst vor Schmerz und Wehmut. Vor innerer Aufregung konnte sie kaum ein Wort lallen. Als sie sich ein wenig beruhigt und die vielen, vielen Tränen aus den Augen und von den Wangen gewischt hatte, kam es klagend, fast stotternd aus ihrem Munde: « Unsere herzliebe Trudel, Försters sonniges Herzblättchen, ist heute morgen an Pilzvergiftung gestorben! »

Wie ein Lauffeuer ging diese Trauerbotschaft durchs Dorf. Man wollte es fast nicht glauben, dass dieses liebfreundliche Wesen, das jedermann im Orte so überaus gern hatte, gestorben sei.

« Wie mag nur das gekommen sein? » fragten am Morgen die Schüler betrübt und beileidsvoll ihren Lehrer. « Vergiftet hat sich das arme Mädel aus Unkenntnis am Grünen Knollenblätterpilz! » gab er ihnen wehmutsvoll zur Antwort. « Wie ist das nur möglich! » rief wie aus einem Munde die ganze Klasse. « Das sollt ihr sofort erfahren! » erwiderte ihr Lehrer.

Mit Toni, dem Dienstmädchen, ist Trudel « in die Pilze gegangen ». Im Eichwalde fanden beide diese Giftlinge, die in ihrem Äusseren so verlockend sauber und daher zum Mitnehmen einladend aussahen, so grün wie Vaters

Amtsrock. In der Meinung, das seien die echten Grünlinge, füllten sie ihre Körbe voll und begaben sich auf den Heimweg. Toni bereitete die Pilze zu, ass aber selbst nicht davon. Nur Trudel verzehrte die gebratenen, vermeintlichen Grünlinge. Die Eltern kamen erst spät von einer Reise heim und waren tief erschüttert, als sie ihren Liebling so schwer krank im Bett wiederfanden. Alle ärztliche Hilfe war vergeblich.

Still und tief ergriffen hatten alle dieser so sehr beklagenswerten Mitteilung zugehört.

Den Schülern war leider dieser Giftpilz noch unbekannt. Daher hielt es der Lehrer fürs beste, die Klasse in den Eichwald zu führen, um diesen berüchtigtsten Giftmörder an Ort und Stelle aufzusuchen und seine Merkmale den Schülern genau zu zeigen und fest einzuprägen.

Die Schüler brauchten nicht lange zu suchen, da fanden sie beide Pilzarten, den echten Ritterling, den sogenannten Grünling, und den Grünen Knollenblätterschwamm in Unmengen vor.

Vom Stiel und von der Knolle bis zum Hute wurden beide Pilze einer scharfen Besichtigung unterzogen. Schon äusserlich waren beide in ihrer Färbung ganz verschieden. Schön olivgrün sah nur der Knollenblätterpilz aus, daher wäre die Bezeichnung: « Grünling » für ihn recht passend gewesen. Selbst namhafte Pilzforscher, wie Hahn, nennen diesen Giftschwamm so. Die volkstümliche Benennung für den echten Ritterling ist nur eine Farbentäuschung; denn sein Hut ist olivgelb und seine Blätter, das sogenannte Unterfutter, schwefelgelb. Wollte man diesen essbaren Ritterling nach seiner Hutfarbe betiteln, dann müsste man ihn « Olivgelben Ritterling » benennen. Was sich aber leider seit alters her im Volke eingebürgert hat, lässt sich von heute auf morgen nicht sogleich ändern.

« Trudel », so meinten die Schüler, hat sich durch die olivgrüne Hutfarbe irreführen lassen, daher die Verwechslung. Vermutlich hat sie ausserdem nach alter Gewohnheit die Pilze abgeschnitten, also nicht vom Pilzgeflecht abgedreht und daher die flattrige Knolle nicht wahrgenommen. Hätten Toni und Trudel nur in der sandigen Kiefernheide gepilzt, wäre die Verwechslung nicht vorgekommen. Der Grüne Knollenblätterpilz liebt den Laubwald und wächst unter Eichen und Buchen, auch unter Tannen und Linden. Nun wurden beide Pilze berochen. Der Geruch des Giftlings war zart süsslich, jedoch nicht auffallend. Der Grünling roch nach Mehl, ausserdem war seine Hutoberfläche schmierig und mit Sand und Kiefernnadeln bedeckt.

Auf dem Heimwege erzählte der Lehrer den Schülern noch, dass dieser Grüne Knollenblätterpilz im September 1918 in Bierschlin bei Wreschen in Posen 31 Ferienkinder ins Grab gebracht hat.

Dieser tiefbeklagenswerte Fall, genau so wie hier bei unserer lieben Trudel, soll allen eine ständige Warnung sein, nie leichtsinnig mit unbekannten Pilzen umzugehen, ermahnte der Lehrer die Schüler. Vor allem möge jeder Pilzsammler, Pilzliebhaber und Pilzverehrer bei seinen Pilzsammelgängen folgendes beherzigen:

« Gebrauche stets zur Speise
Nur Pilze, die du kennst,
Dann handelst du recht weise! »

Die Verwendung und Verwertung der Pilze in der Küche.

Im fernern kennen wir das Pilzextrakt, wozu speziell ältere und unschöne, aber unverdorbene Ware verbraucht werden kann. Die Mischpilze werden hiezu in wenig Salzwasser gut ausgekocht, die Brühe ausgepresst und bis zur Sirupdicke auf dem Feuer eingekocht. Nach Belieben können Gewürze oder auch Kräuter mitgekocht werden. Man gibt das

Extrakt in kleine Fläschchen. Diese flüssige Würze wirkt in allen faden Gerichten Wunder.

Bekannt sind auch die Essigpilze, die als Beilage sehr beliebt sind. Man gibt den kleinen, festen Pilzen hiezu den Vorzug. Roh oder vorgekocht legt man sie in einen Steintopf und übergiesst sie zwei- bis dreimal mit zweitägigem Unterbruch mit kochendem Gewürzessig, dem man Estragon oder Basilicum beigefügt hat. Ein anderes Verfahren wäre, die Pilze vorerst in Butter zu dünsten, warm einzufüllen, den heissen Essig darüber zu giessen bis die Pilze gedeckt sind. Im erkalteten Zustand bildet die Butter eine hermetische Kruste.

Als beste Konservierungsart gilt auch bei den Pilzen das Sterilisieren, wobei sie den charakteristischen, natürlichen Geschmack und das Aroma behalten. Um die Gläser vorteilhaft füllen zu können, werden sie vorblanchiert oder im eigenen Saft eingedünstet, ausgezogen und eingelegt, leichtes Salzwasser oder die durchgesiebte Brühe über die Pilze gegossen bis sie überdeckt sind. Mit aller Vorsicht muss das Sterilisieren vor sich gehen. Vom Moment des Kochens an darf das Wasser nur noch schwach sieden, also pochieren. Sprudelndes Wasser bewirkt das Aufsteigen des Inhaltes. Die Sterilisierzeit richtet sich hier nach der Grösse und dem Umfang des Glases. Es bedarf zu einem $^1/_2$—$^3/_4$-Literglas zirka fünfviertel Stunden, bei 1-Literglas zirka eineinhalb Stunden. Einmal geöffnet, müssen die Pilze rasch verbraucht werden.

Pilzmarktberichte.

Der Pilzmarkt in Burgdorf im Jahre 1938.

Der Pilzmarkt in Burgdorf wurde am 12. Juli eröffnet und bis zum 27. Oktober an 47 Markttagen durchgeführt. Obwohl das verflossene Jahr nicht als gutes Pilzjahr angesprochen werden darf, brachte es auf dem hiesigen Platz doch den bisher grössten Umsatz an Gewicht, wie auch an Arten. Bei einem Gesamtgewicht von 1416,55 kg Pilzen, welche 31 Arten umfassten, wurden 400 Kontrollscheine ausgestellt. Als nicht marktfähig mussten jedoch 62,9 kg konfisziert werden, so dass noch 1353,65 kg zum Verkauf gelangten. Diese verteilten sich auf Arten und Mengen wie folgt:

	kg
Eierschwämmli (Cantharellus cibarius)	769,05
Trompetenpfifferling (Cantharellus tubaeformis)	109,90
Schweinsohr (Cantharellus clavatus)	0,30
Totentrompeten (Craterellus cornucopioides)	67,90
Gelber Ziegenbart (Ramaria aurea)	35,45
Echter Ziegenbart, Krause Glucke (Ramaria crispa)	1,25
Eichhase, Laubporling (Polyporus ramosissimus)	16,80
Schafporling, (Polyporus ovinus)	58,25
Semmelporling (Polyporus confluens)	7,60
Semmelstoppelpilz (Hydnum repandum)	45,50
Herbstlorchel (Helvella crispa)	0,35
Eispilz (Tremellodon gelatinosus)	0,25
Hasenohrbecherling (Otidea leporina)	0,10
Runzelschüppling, Zigeuner (Pholiota caperata)	88,60
Hallimasch (Clitocybe mellea)	0,85
Kupferschmierling (Gomphidius viscidus)	0,30
Schafchampignon (Psalliota arvensis)	8,40
Täublinge, diverse (Russula)	5,35
Echter Reizker (Lactarius deliciosus)	9,15
Brätling (Lactarius volemus)	0,30
Perlpilze (Amanita rubescens)	1,20
Geselliger Ritterling (Tricholoma conglobatum)	1,10
Steinpilz (Boletus edulis)	119,00
Elfenbeinröhrling (Boletus collinitus)	3,40
Maronenröhrling (Boletus badius)	2,70
Zierlicher Röhrling (Boletus elegans)	0,80
Rothautröhrling (Boletus rufus)	0,75
Sandröhrling (Boletus variegatus)	0,15
Hohlfussröhrling (Boletus cavipes)	0,10
Rotfussröhrling (Boletus chrysenteron)	0,10
Ziegenlippen (Boletus subtomentosus)	0,20

Der Verkaufspreis zeigte keine wesentliche Abweichung gegenüber frühern Jahren und kann mit Fr. 2.50 pro Kilogramm bewertet werden, so dass ein Gesamterlös von rund Fr. 3385.— resultiert.

H. Kummer.