

Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **57 (1979)**

Heft 9

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Was sind *Ramaria aurea* und *Ramaria flava*? (Korrektur)

Leider haben sich in meinem Artikel in der SZP Nr. 8/1979 Druckfehler eingeschlichen, die wie folgt korrigiert werden müssen:

Auf Seite 121 sind die 3. und 4. Zeile von oben durch die zwei nachfolgenden zwei Zeilen zu ersetzen:

lachsfarbig (etwa Séguy 199, aber oft schöner, leuchtender), im Alter durch die Sporen mit cremeockergelblichem Beiton, Spitzen lange ± hell dottergelb, maisgelb, dann den Ästen

Auf der gleichen Seite im Abschnitt 3 ist die 5. Zeile von oben durch nachfolgenden Text auszuwechseln:*

meist schön zitronengelb (etwa Séguy 244–242 oder 258–257), weiter aufwärts in die Farbe

Am einfachsten machen Sie von der vorliegenden Seite eine Fotokopie, schneiden die drei zu korrigierenden Zeilen heraus und überkleben damit die fehlerhaften Zeilen in der Nr. 8/1979. Dann werden Sie doch noch zu einem brauchbaren Schlüssel kommen. Viel Vergnügen beim Bestimmen von gelben *Ramaria*-Arten!
Edwin Schild, Feldstrasse, 3855 Brienz

Vapko-Mitteilungen Communications Vapko

Aus einem alten Kochbuch

Von einer Pilzfreundin aus Dänemark erhielt ich kürzlich nachstehende Zeilen mit Kochrezepten «aus der guten alten Zeit»:

In der königlich dänischen Bibliothek in Kopenhagen befindet sich ein altes Kochbuch, geschrieben von Max Rumpolt, Mundkoch der Kurfürstin Anna von Sachsen, gedruckt 1581 in Frankfurt am Main. Dessen Titel: «Ein noew Kochbuch». Wenn man als Hobby sowohl Pilze als auch Kochbücher sammelt, fühlt man sich ja wie ein Glückspilz, wenn man solche Bücher in einem Lesesaal findet und lesen darf. Nun nachstehend einige von Max Rumpolts Pilzrezepten (Originaltext):

Nim Keiserling / welche Schwam man gemeiniglich für die allerbesten helt / wasch sie ausz / pfeffers und salts / leg sie auf ein roszt / brat und begeusz sie mit Butter und gib es warm auf den Tisch : bestreu es mit pfeffer und salts.

Nim Peltzschwammen / schneidt sie fein lenglich / nicht dick / wasch sie fein sauber ausz / nim Griesz und Mehl durcheinander / saltz und pfeffers / bestreu die Schwammen wohl darmit / und wirff sie in heisse Butter / und lasz sie fein langsam backen / bestreu sie mit Pfeffer und gib es warm auf den Tisch / so ist es ein gebackens von Schwammen.

Nim frische Maurachen / wasch sie aus zehen Wassern / steck sie an ein hölzern Spiesz / und bestreu sei mit Pfeffer und Saltz / leg sie auf ein Roszt / brat und begeusz sie mit Meybutter / die ungeschmaltzt ist / bestreu es mit Saltz und Pfeffer / so werden sie gut und wolgeschmack.

Du kannst auch Maurachen auff ein ander Manier machen / Wenn sie sauber gewaschen / so thut man sie in eine pfannen / oder in ein kessel / thu Butter, Pfeffer und Salts darein / lasz damit auffsieden / so geben sie genugsam feuchtigkeit von inen / lasz sie kurz eynsieden / Und wenn du schier wilt anrichten / so thu darein grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt seyn / so werden sie gut und wolgeschmack.

Klaub die grössten Maurachen / die ganz feyn seyn / ausz / die kleine aber druck wol ausz / dasz kein Wasser darinnen ist / hack sie kleyn. Nim Eyer / schlag sie wol durcheinander / und lasz sie durch ein harin Tuch lauffen / thu grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt seyn / darunter / thu auch die kleyn gehackten Maurachen darunter. Nim Butter in ein Pfann / mach sie heisz / und thu die Maurachen und Eyer darein / mach ein eyngerürtes / und thu es widerumb auff ein Sack / und hacks kleyn / dasz wol durcheinander komft / pfeffers und gelbs / saltzs / und füll die Maurachen darmit / thu sie in eyn oberzinten Fischkessel / mit frischer unzerlassener Butter / auch ein wenig Pfeffer / geusz ein wenig Erbsbrüh darober / saltzs / und grüne Kräuter / die kleyn gehackt seyn / setz aufs Feuer / und lasz sieden / dasz ein kurtze Brüh gewinnet / so wirt es gut und wolgeschmack. Und solche Maurachen / die zugericht seyn / kan man auch wol braten / oder in Pasteten eynmachen. Du kanst sie auch mit Rindtfleischbrüh kochen an Fleischtage / so werden sie auch gut und wolgeschmack.

Schwammen. Weisz bitter Schwammen wasch ausz / pfeffers und saltzs / so legt man es auff ein Roszt / brats und begeusz es mit Butter / und wenn sie gebraten seyn / so gib es warm auff ein Tisch / bestreu es mit Pfeffer und Saltz / so werden sie destobesser.

Weisz Schwammen die auff der Heiden wachsen / nimpt man / schelt sie / wäscht sie ausz / und thut sie in zwo Schüssel / setz es auff Kolen / so wirdt ein schwartz Wasser herausrinnen / geusz dasselbige hinweg / nim die Schwammen / pfeffers und saltzs / legs auff den Roszt / und brats / begeusz mit heissem Butter / gibs warm auff ein Tisch / bestreu es mit Pfeffer und Saltz / so werden sie gut und wolgeschmack.

Nim Stockschwammen / zerschneidt und wasch sie auss / quell sie im Wasser / kül sie ausz und druck das Wasser wol davon / hack die kleyn und röszt sie ausz heisser Butter / geusz süsse Milch darüber / lasz auch damit sieden / pfeffers / saltzs / und thu grüne wolschmeckende Kräuter / die kleyn gehackt seyn / dareyn / so seind sie gut und wolgeschmack. Stockschwammen mit Eyern gekocht seynd auch nicht bösz.

Nim Redling Schwammen / schel und wasch sie ausz / saltzs und pfeffers sie / leg sie auff ein Roszt / und brats / begeusz mit Butter / und gibs warm auf eyn Tisch / bestreu es mit Pfeffer und Saltz / so ist es auch gut und wolgeschmack. Du magst auch wol fricusiern im Butter / mit grüne Kräutern / Pfeffer und Saltz / so ist es auch gut.

Du kanst die Redling feyn kleyn hacken / und ausz Butter rösten / geusz süsse Milch darunter / pfeffers und gelbs / und versaltzs sie nicht / so werden sie gut und wolgeschmack.

Nim Redling Schwammen / saltzs sie eyn mit wacholderbeern / und mit Kümmel / beschwer sie wol mit Steinen / so werden sie viel Brüh geben / geusz ein Theyl Brüh weg / und lasz also bleiben / so halten sie sich Jar und Tag. Und wenn Du sie wilt zurichten / es sey zum kochen oder zum braten / so legs herausz / und wasch ausz / lasz eyn stundt oder zwo im Wasser ligen / so zeugt es das Saltz heraus / werden feyn frisch / als wenn man sie erst abgebrochen hett / so magst du sie zum backen oder einmachen nemen / oder magst sie fricusiern im Butter / und wol pfeffern / mit grüne Kräuter / so werden sie auch nicht bösz.

Nim dürre Schwammen / wasch sie sauber ausz etlichen Wassern / setz sie zu mit Erbsbrüh und kleyn geschweitzten Zwibeln / mach es ab mit Essig / Pfeffer / mit Saffran und Saltz / lasz miteinander eyn stundt oder zwo sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.

Nim dürre Maurachen / die geweicht seyn / hack sie kleyn mit grünen wolschmeckenden Kräutern / rürs ab mit Eyern / und zeuchs in ein Erbsbrüh / die feyn gepfeffert / gegelbt / geschmaltzt und gesaltzen ist / lasz damit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.

(Erbsen und andere Hülsenfrüchte nahmen damals den Platz ein, welchen heute die Kartoffel hat. Erbsbrühe war das Wasser, in welchem die täglichen, getrockneten Erbsen gekocht wurden.)

Soviel aus dem alten Kochbuch. Die Nomenklatur ist «etwas» veraltet. Vielleicht wagt sich doch jemand ans Ausprobieren? Aber bitte Vorsicht! En Guete!

Robert Schwarzenbach

«Müssen sie wirklich sterben?» – eine Ergänzung

Von P. X. Iten, Grabenstrasse 4, 8603 Schwerzenbach

In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde Nr. 57 (3), S. 37–43 (1979), wurde unter der Rubrik «Vapko-Mitteilungen» die Methode von Dr. Bastien zur Behandlung von *Amanita*-Vergiftungen in extenso referiert. Dabei habe ich den Eindruck erhalten, dass damit die Problematik dieser besonderen Art von Pilzvergiftung allzu einseitig beleuchtet wurde und die alternativen Möglichkeiten eindeutig zu kurz gekommen sind. Die schönen Erfolge der Methode Bastien sollen aber keinesfalls geschmälert werden; es scheint mir jedoch angebracht, die schwierige Behandlung von *Amanita*-Patienten, bei der es leider allzuoft um Leben oder Tod geht, in ein anderes Licht zu rücken oder wenigstens ergänzend zu beleuchten. Es wäre ja auch nicht richtig, einen vermeintlichen Sieg über diese tückische Pilzvergiftung heraufzubeschwören oder die Methode Bastien als «alleinseligmachend» hochzujubeln.

Ich habe deshalb im Wissen, dass am Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrum in Zürich eine differenziertere Methode bei der Behandlung dieser Vergiftungen angewendet wird, den Leiter dieses Institutes um eine Stellungnahme gebeten. Die Antwort gebe ich im Einverständnis der Verfasser im folgenden wieder:

«Die Behandlungsmethode von Dr. Bastien ist uns gut bekannt, nicht nur aus der Literatur, sondern auch aus direkten Aufrufen des Autors, die er an die einzelnen Tox-Zentren Europas und an den Präsidenten des Europarates gerichtet hatte.

Bei unseren therapeutischen Empfehlungen im Falle von Knollenblätterpilz-Vergiftungen haben wir die Grundsätze der ‚Bastien-Methode‘, das heisst die Darmdesinfektion und Vitamintherapie, mitberücksichtigt. Es sind aber weitere Eingriffe vorzunehmen, mit dem Ziel,

1. die Proteinbindung der Amanitine und Phalloidine zu verhindern (heroische Penicillin-Dosen von 1 Mill./kg/Tag),
2. die Ausscheidung der Giftstoffe zu beschleunigen (Hämodialyse und Hämoperfusion),
3. den Leberschutz zu gewährleisten (Thioctsäure, Polyvitamine).

Trotz dieser anspruchsvollen und aufwendigen Behandlung bleibt die Todesrate unverändert bei rund 30% der Vergiftungsfälle. Die Methode von Bastien fand guten Anklang bei einigen Behandlungszentren Frankreichs, doch wird sie in den drei grössten (Paris, Lyon, Marseille) nicht angewendet.

Mit freundlichen Grüssen

Prof. Dr. med. *H.P. Hartmann*, Direktor GMI
Dr. med. *J. Velvart*, Leitender Arzt»

Die Grundlagen zu einer

erfolgreichen Pilzbestimmung

findet der gewiegte Pilzler im neuen Büchlein

«Kleine Einführung in die Pilzkunde»

herausgegeben von der Mykologischen Gesellschaft Luzern.

60 Seiten, broschiert nur Fr. 7.50 inkl. Porto (bei 10 Ex. 1 Ex. gratis)

Ich/wir bestelle(n) bei der Mykologischen Gesellschaft Luzern, Postfach, 6000 Luzern 9

_____ Ex. «Kleine Einführung in die Pilzkunde» à Fr. 7.50 (gegen Rechnung)

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort: