FLORA.

62. Jahrgang.

No. 25. **Regensburg, 1. September** **1879.**

Inhalt. Stephan Schulzer: Mycologisches. — K. A. Henniger: Ueber Bastarderzeugung im Pflanzenreiche. (Fortsetzung.) — Dr. F. Arnold: Lichenologische Fragmente. (Schluss.) — Mittheilung der Redaction. — Einläufe zur Bibliothek und zum Herbar.

Mycologisches

von

Stephan Schulzer von Müggenburg.

Es wäre Zeitverschwendung, weitläufig zu erörtern, wie wichtig es für den menschlichen Haushalt sei, über die Benützbarkeit der Schwämme, insbesondere für die Küche, im Klaren zu sein. Selten durchblättert ein Laie das Bilderwerk, an dessen Erweiterung ich arbeite, ohne die Frage zu stellen: An was man essbare Pilze von giftigen unterscheiden könne. Das Interesse hiefür ist unstreitig ein ebenso lebhaftes als allgemeines. Da indessen auf diese Frage noch Niemand im Stande ist, eine andere Antwort zu geben, als, unter allenfallsigem Hinweis auf die Früchte von *Prunus Cerasus* und *Atropa Belladonna*, die: dass hiezu absolut die specifische Kenntniss der essbaren und schädlichen Pilzarten nöthig sei, so fördert dieses den Absatz solcher Bücher, welche hievon handeln und für das grosse Publikum gewiss zu den allernützlichsten gehören, mächtig.

Da verwirren aber selbst in neuester Zeit die widersprechenden Angaben der Autoren gar oft den Leser. So kann er in dem 1878 erschienenen botan. Jahresberichte pro 1876 von

urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0387-4

Dr. Just Seite 126 finden, dass der eine Autor, nebst dem *Lactarius piperatus* Scop., auch *Amanita rubescens* P. zu den verdächtigen, oder doch vom Genusse auszuschliessenden Arten zählt, wärend selbe 10 Zeilen tiefer ein Anderer als essbar bezeichnet.

Diesen Widerspruch sucht sich am Ende der Laie dadurch zu erklären, dass ersterer Autor früher schrieb, als der Letztere, und dass erst in der Zwischenzeit die Essbarkeit der *Amanita* erprobt wurde. — Dem ist jedoch keineswegs so. Schon in Deutschlands Cryptogamenflora 1844 ist die *Am. rub.* als sehr giftig bezeichnet; auch andere deutsche und italienische Autoren nennen sie giftig oder wenigstens verdächtig, während Oken und Roques angeben, sie werde in Italien und Frankreich verspeist. Krombholz gab den Schwamm Hunden und beobochtete deutliche Vergiftungssymptome, die jedoch während der Verdauung von selbst schwanden. Venturi dagegen nennt ihn absolut unschädlich!

Um in diesem Wirrsale Licht zu erlangen, machte ich vor mehreren Decenien an mir selbst Versuche, fand ihn sehr wohlschmeckend und erlitt nicht die mindeste Belästigung Später ass ihn auch alljährlich meine ganze Familie ohne irgend. böse Folgen, und gab ihm, wegen seiner Zartheit, indem er beim Zubereiten fast zergeht, den Namen „Butterschwamm."

Allerdings nahm ich, wie von allen baldiger Fäulniss unterworfenen Pilzen, zum Genusse nur junge, unzweifelhaft gesunde, wurmfreie Individuen.

Ein ganz sicheres Kennzeichen dieser Species ist die bei voller Entwicklung, besonders aber im Altern, sowohl aussen als innen, wenigstens stellenweise erfolgende indian- oder kupferrothe Färbung aller Theile, was bei dem etwas ähnlichen *Ag. pantherinus* DC. nie der Fall ist.

Bei uns sah ich ihn vom Landvolke nirgends benützen, obschon er manches Jahr häufig vorkommt, woran wohl die so eben erwähnte Aehnlichkeit mit dem keineswegs unschuldigen *A. panth.* Ursache sein mag.

Nur der bedauerlichen Zerstreutheit der mycologischen Literatur dürfte es zuzuschreiben sein, wenn noch heutzutage Jemand den Genuss des *Lactarius piperatus* perhorrescirt, welcher in der That für viele Gegenden ein wahrer Segen ist, indem das Volk durch längere Zeit im Jahre sich fast ausschliesslich damit nährt. Unsere Nord- und Südslaven, sowie die Rumänen geben

Universität Regensburg UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0388-0

ihm dort, wo er wachst, den Vorzug vor jedem andern Schwamme. Es finden sich aber auch höher gestellte, wohlhabende Menschen, die seinen Werth zu schätzen wissen. So kannte ich in Grosswardein einen Domherrn, dessen Lieblingsspeise er war.

Schon Altvater Persoon sagt in der Abhandlung über essbare Schwämme, dass nach seinem Genusse niemals widrige Zufälle bemerkt wurden, und Vittadini macht in seinem trefflichen Werke „Descrizione dei funghi mangerecci" Seite 20 folgenden berechtigten Ausfall gegen seinerzeitige Mycologen, welche dem Geschreibsel Anderer mehr Glauben schenkten, als der eigenen Wahrnehmung: „descrivere un fungo comunissimo, innocentissimo, conosciuto anche dal volgo, d'uso pressochè universale, e dirlo per iscarsissimo, per velenosissimo, non è indizio di ignoranza, di presunzione, di mala fede?" — Endlich blieb auch meine in den Verhandlungen der k. k. zool. bot. Gesellschaft in Wien, 1862, Seite 800, zu lesende Ehrenrettung dieses Schwammes dem Verfasser unbekannt.

Er ist bei uns vom Landvolke überall gekannt. Ziegen und Kühe suchen ihn gierig auf und geben nach seinem Genusse auffallend viel Milch, doch will delle Chiaje beobachtet haben, dass Letztere davon abmagern, was übrigens eine natürliche Folge starker Milchabsonderung ist.

Den *Lactarius pyrogalus* Bull. bezeichnen sowohl deutsche und französische Mycologen, als auch Fries in seinem letzten Werke, als giftig. Nach Krombholz verursacht er bei Menschen, ausser Kratzen im Halse, keine böse Erscheinung, er fand ihn aber von widrigem Geschmacke. Ich bemerkte beides nie, obschon ich jedes essbare, nämlich noch nicht wurmige Stück davon einsammle und mit andern Schwämmen zubereitet verzehre, seit ich ihn vor 40 Jahren in Galizien, wo er Krówka d. i. kleine Kuh heisst, allgemein verwenden sah.

Lact. zonarius Bull. kann ich auch nicht für giftig oder gar äusserst giftig gelten lassen. Ich esse ihn alle Jahre andern Schwämmen beigemengt und in Vinkovce wird er körbeweise zu Markte gebracht, ohne dass je etwas über seine angebliche Schädlichkeit verlautete.

Der mit diesem nahe verwandte *Lact. insulsus* Fr. verdient vor seiner Verurtheilung gewiss auch eine gründlichere Prüfung. Ich würde ihn unbedenklich verspeisen, wenn er in der hiesigen Gegend heimisch wäre. Vor vielen Decenien sah ich ihn bei Grosswardein, später auf einer Wiese am Rande des Szabarer

urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0389-8

Waldes bei Mohács (die Form mit flachgrubigem Stiele) wunderbar schön gefärbt. Ein serbischer Landmann kam dazu, als ich ihn entdeckte, sagte mir: er heisse slavisch Mlecara d. i. Milchner, sei bei ihnen sehr beliebt und beschrieb mir ihre ländliche Bereitungsart, die ich hersetze, weil sie für Manchen Interesse haben mag.

Er wird zerbröckelt, gewaschen und gesalzen in Wasser gekocht, dann schüttet man mit Essig abgerührtes Mehl dazu und würzt, kurz vor dem Auftragen, das Gericht noch mit gestossenem Knoblauch. Das gilt für die Fastenzeit. Ausser derselben wird eine Einbrenn gemacht und diese mit oder ohne Essig aufgelassen.

Die damals in ansehnlicher Zahl heimgebrachten Stücke verzehrte ich mit meiner Gattin und Magd ohne alle übeln Folgen, doch fanden wir ihn, gleich dem *Lact. piperatus* und *Lact. zonarius* bei unserer Zubereitungsweise ein wenig bitterlich-scharf, was eben so wenig Jedem munden dürfte, als unser nationales Gewürz, die Paprika.

Ueberhaupt scheint es, dass alle diese *Lactarius*-Arten einzig nur ihrer scharfen Milch wegen für gesundheitsschädlich erklärt werden, ohne dass Beweise hierüber je beigebracht worden wären. Wenigstens las ich noch nirgends etwas davon. Billigerweise kann man aber nur auf konkrete Fälle gestüzt ein giltiges Urtheil fällen und muss auch da noch alle Umstände würdigen. Unsere guten Hausfrauen kaufen Schwämme ein, wobei sie noch obendrein in ihrem Wirtschaftssinne trachten, die grössten, also ältesten, zu erwerben, und wenn sie beim Putzen auch Würmergänge darin finden, so schmerzt es sie doch selbe wegzuwerfen und den Herrn Gemal um ein Lieblingsgericht zu bringen, worauf er sich schon freut. Sie werden bereitet, gegessen und wenn böse Zufälle eintreten — — verschrieen. Auf eine ähnliche Veranlassung mag das Curiosum zurückzuführen sein, dass — wenigstens noch vor ein paar Jahrzehenden — auf den Marktplätzen Roms der Weltbürger *Agaricus campestris* Linn., der allbekannte Champignon nämlich, verboten war. Bei sich zeigenden Vergiftungssymptomen ist es übrigens höchst nothwendig, auch nach der Bereitungsweise zu fragen. Als Mitglied der Untersuchungs-Kommission bei der weiter unten berührten Schwammvergiftung in Galizien, machte ich folgende Beobachtung: Die unheilvolle *Helvella* (*suspecta* Krombh.) findet sich in den dortigen Wäldern in Menge, aber

urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0390-3

das Landvolk lässt sie unberührt, obschon es in seiner damals notorisch kümmerlichen Subsistenzlage ununterbrochen auf alle essbaren Pilze fahndete. Es scheint also vor sehr langer Zeit schon früher einmal sich etwas ereignet zu haben, worüber jedoch keine Tradition mehr bestand. Ein vorübergehender böhmischer Handwerksbursche bezeichnete sie dem Holzabfälle sammelnden Bauern als gut, welcher darauf eine Menge derselben mitnahm. Am Heimwege kam dieser bei einer Jüdin vorbei, die in fragte, was er da trage und — ebenfalls lüstern auf Schwämme — ihm fast die Hälfte abschwatzte, Abends sich sammt Mann und Kindern daran delectirte, ohne eine Spur übler Folgen. Diese räthselhafte Thatsache lässt zweierlei vermuthen: Entweder gab ihr der Bauer nur die kleinsten, somit jüngsten Stücke und behielt sich die grossen, mitunter wahrscheinlich schon verderbenden, oder die höchst verschiedenen Folgen nach dem Genusse sind in der Bereitungsweise zu suchen. Die sehr arme Polin kochte ihre Partie einfach in Wasser und setzte einige Körnchen Salz bei; die wohlhabendere Jüdin that dasselbe, salzte aber wahrscheinlich besser und — — — gab Essig dazu. — Durch spätere Erkundigungen erfuhr ich, dass man in vielen Gegenden Böhmens die *Helvella suspecta* wirklich verspeist, aber nach dem ersten Aufsieden das Wasser abgiesst und dann erst die Schwämme zum Genusse bereitet.

Verhält es sich mit den oben besprochenen *Lactarius*-Arten wirklich so, dass man sie bloss der scharfen Milch wegen, die erfahrungsgemäss völlig unschädlich ist, vom Genusse ausschliessen will, so kann dieses eben so wenig gebilligt werden, als der entgegengesetzte Vorgang, nämlich unbegründete Empfehlung von Schwammarten zur Speise, welchen ein wenig zu beleuchten hier am Platze sein dürfte.

Fast sämmtliche ältere Mycologen behaupten, dass es sehr wenige absolut giftige Schwämme gebe, weil manche Nationen beinahe alle essen, und setzen bei uns sich zeigende üble Wirkungen auf Rechnung verkünstelter, somit fehlerhafter Bereitung, Uebergenuss und verzärtelter Naturen.[1])

[1]) In neuester Zeit fand dieser, überwiegend bloss auf Ahnung basirte Ausspruch unserer Alten eine glänzende Bestätigung. Gerard's Experiment, an welchem er auch unbedenklich seine Familie theilnehmen liess, erwies es bekanntermassen öffentlich vor einer Commission, dass bei gewisser Behandlung auch die giftigsten Schwämme essbar sind, doch gehört dieses nicht zu meinem heutigen Thema.

urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0391-9

Mich wird hoffentlich Niemand einer aus Vorurtheil entspringenden Scheu vor Pilzen zeihen. Ausserdem, dass ich durch Selbstversuche die bekannte Zahl essbarer Schwämme nicht ganz unbedeutend erweiterte, wurden in meinem Hause durch mehr als ein Menschenalter manche Arten verspeist, welche frühere Autoren, sowie Zeitgenossen für giftig oder wenigstens verdächtig erklären, ohne dass desshalb je, den in in der österreichischen botanischen Zeitschrift vom Mai 1875 besprochenen Fall mit *Agar. olearius* DC. var. *superbiens* mihi ausgenommen, das geringste Uebel entstanden wäre. Aber wo es sich um die Gesundheit oder gar das Leben Anderer handelt, dürfen wir ihre Natur nicht so nehmen, wie sie beschaffen sein sollte oder könnte, sondern wie sie es wirklich ist. Zwischen der Magen-Beschaffenheit eines russischen Landmannes und mancher der Unsrigen mag ein bedeutender Unterschied sein; und wer weiss am Ende: ob nicht dieselbe Schwammspecies anderwärts unschädlich, bei uns aber giftig ist, und umgekehrt, wie sehr dieses auch achtbare Gelehrte bestreiten.

Hiefür scheint zu sprechen, dass nach Boudier's gekrönter Preisschrift der *Agar. bulbosus* Bull. als giftigste *Agaricine* tödtlich wirkt, er aber doch Fälle anführt, wo dieser Schwamm ohne Nachtheil genossen wurde. So z. B. verspeist man ihn nach Dr. Desmartis in der Gegend von Bordeaux als Delicatesse, und eben nach Boudier sind die Fälle ziemlich häufig, dass der gewiss giftige *Ag. muscarius* sich in sehr verschiedenen Klimaten als unschädlich zeigte, was indessen nicht immer auf völlig zuverlässigen Berichten beruht, vielleicht auch von der Behandlungsweise beim Bereiten abhängig ist.[1])

Die Verwandtschaft der Gebilde lässt allenfalls ähnliche Eigenschaften vermuthen, aus der Essbarkeit einer Art, die der übrigen zu folgern, ist aber, gelind ausgedrückt, sehr gewagt.

Derlei Anläufen begegnen wir indessen bei Aeltern und bei Neuern.

Persoon „Essbare Schwämme" Seite 170; Nees von Esenbeck sen. „System der Pilze" Seite 167 und 175; Trattinnick „Essbare Schwämme" S. 88 und 161, bezeichnen alle

[1]) In Italien ist er giftig wie bei uns, wird aber doch emsig eingesammelt und für den Winter eingesalzen, in welchem Zustande er völlig giftfrei ist. Indessen gehört die Erörterung der Ursache auch nicht hieher, das Faktum wird daher nur nebenbei erwähnt.

Universität Regensburg UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0392-4

Helvellen als geniessbar, und doch erlebte ich in Galizien durch die *H. suspecta* eine Vergiftung von sechs Personen, wovon drei starben!

Dr. Husemann sagt in der Uebersetzung des erwähnten Werkes von Boudier: „Keine *Clavaria* sei giftig". Indessen erzählte mir, wärend meinen Forschungen in den nördlichen Karpathen, die Familie Berzeviczy, dass vor ein paar Jahren nicht bloss alle Glieder derselben, sondern auch das gesammte Dienstpersonal, nach reichlichem Genusse einer *Clavaria*, ernstlich erkrankten. Sie wiesen mir *Cl. flava* Schffr. vor, ich überzeugte mich jedoch thatsächlich, dass sie diese von *Cl. stricta* P. nicht unterschieden, obschon letztere ein Holzbewohner ist, denn sie zeigten mir später ein volles Körbchen, worin beide untermischt lagen. Da ich *Cl. flava* in meinem Hause oft und ohne jede Belästigung ass, so muss ich letztere der *Cl. stricta* zuschreiben, deren scharfer Geruch übrigens auch stärker als an der *Cl. flava* und überdieses widerlich ist.

Vor der Hand wollen wir weder den dahingeschiedenen, übrigens hochverehrten Vätern und Pflegern der Mycologie zu Liebe alle Schwämme, noch nach den Neuern einzelne Familien derselben, unbedingt zum Genusse empfehlen, aber eben so wenig dazu stillschweigen, wenn Schwammarten, welche in jedem Jahre Tausende armer Gebirgsbewohner ernähren, aus der Reihe gesunder Lebensmittel gestrichen werden, woran im vorliegenden Falle, wie gesagt, wohl nur die Zerstreutheit der mycologischen Literatur die Schuld tragen mag.

Wahrheit vor Allem!

Ueber Bastarderzeugung im Pflanzenreiche.

Von **Karl Anton Henniger.**

(Fortsetzung.)

Hypochoeris L.

1. *H. glabra* × *radicata* Haussknecht.

Osterfeld in Thüringen. (b. Leipzig wohl = *radicata*)

Lactuca L.

1. *L. saligna* × *Scariola* Hausskn.

Dietendorf in Thüringen.

urn:nbn:de:bvb:355-ubr03645-0393-0

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung

Jahr/Year: 1879

Band/Volume: 62

Autor(en)/Author(s): Schulzer von Müggenburg Stephan Joseph

Artikel/Article: Mycologisches 385-391