Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 7

Artikel: Zur Frage der Geniessbarkeit einiger Pilze
Autor: Hennig, Br.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934534

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: 13.07.2025

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

Pilze als Wetterpropheten.

Nicht bloss in der Tierwelt gibt es Wetterpropheten, sondern auch unter den Pilzen. Der *Wetterstern* (Geaster stellatus Scop.) führt mit vollem Recht diesen Namen. Bei Trockenheit sind seine sternförmigen Lappen eingerollt und bei feuchtem Wetter ausgebreitet. In der Wussina bei Muskau (Oberlausitz) fand ich seinerzeit alljährlich diese seltene Geasterart.

Das frühe Erscheinen der *Grünlinge* (Tricholoma equestre L) sehen meine Landsleute als Vorbote eines zeitigen Herbstes an. Einige Jahre traf es zu, dass diese « Herbstlinge » sich bereits Ende Juli einstellten, und die Kartoffeln, die man vor November nicht eingeerntet, im Acker blieben. Der Roggen konnte daher vielfach nicht mehr ausgesät werden.

Pfarrer Dr. Ricken nennt den *gelbblättrigen Schneckling* (Limacium vitellum) bekanntlich « Frostschneckling » und meint, er komme nie vor dem ersten Froste. Das scheint aber nicht immer zuzutreffen. Ich habe diesen « Spätling » oft vor Ende September angetroffen, wo noch an keinen Nachtfrost zu denken war.

Unsere Landleute in der Lausitz beurteilen vielfach die bevorstehende Pilzernte nach dem Fichtenspargel (Monotropa Hypopitys L.), der im Juni, besonders bei feuchtwarmer Witterung, massenhaft in unseren Nadelwäldern wächst. Sie sehen in dieser Schmarotzerpflanze irrtümlicherweise die vermeintliche « Pilzblüte ». Meine Schüler nannten den Fichtenspargel « Pilzanzeiger ». Ich halte diese kindliche Bezeichnung für recht passend; denn von dem zahlreichen Erscheinen dieses Schmarotzers kann man, da er wie der Pilz, Feuchtigkeit und Wärme zum Wachstum bedarf, auf ein gutes Pilzjahr schliessen. *Seidel, Görlitz.*

Zur Frage der Geniessbarkeit einiger Pilze.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

In einigen Aufsätzen wurde die Frage erörtert, ob die Hexenröhrlinge (B. erythropus Fr. und luridus, Schaeff.) essbar seien.

Hierüber ist in dem letzten Jahrzehnt genügend geschrieben worden, so dass die Frage unbedingt im positiven Sinne zu bejahen ist. Besser hätte die Frage gelautet: Unter welchen Umständen können diese Pilze giftig sein und Magenverstimmungen hervorrufen? Ein Todesfall ist durch sie bekanntlich noch nie eingetreten. Die Bezeichnung « verdächtig » wird ja diesen Röhrlingen öfter erteilt, ohne dass deshalb possitive Angaben über Vergiftungsfälle gemacht werden.

Wie ich schon vor zwei Jahren an dieser Stelle ausführte, enthalten beide Pilzarten Giftstoffe, die beim starken Kochen zerstört werden. Anders dagegen, wenn die Pilze roh genossen werden, was bei manchen Fanatikern geschieht. Beide Pilze rufen, roh als Salatpilze mit Essig und Öl genossen, schwere Vergiftungen hervor. Unschädlich dagegen sind sie als Salatpilze, wenn sie vorher gekocht worden sind. Ich habe seinerzeit den Hildesheimer Vergiftungsfall angeführt und den Singerschen Bericht.

Wer kennt nun noch andere Vergiftungsfälle durch diese beiden Pilzarten? Alle derartigen Mitteilungen wären uns wichtiger, als die Nachricht, dass sie von vielen Personen gegessen werden, was ja längst bekannt ist.

Für die Hexenröhrlinge trifft also dasselbe zu, wie für den Kahlen Krempling, der roh genossen ebenfalls schwerste Vergiftungen hervorruft. Neuerdings sind auch Vergiftungen bekannt geworden durch den Genuss vom Hallimasch in rohem oder halbgarem Zustande. Es ist also nicht jeder Pilz geeignet als Rohkost verspeist zu werden, wenn es auch eine ganze Anzahl Pilze gibt, die sich hierzu

sehr gut eignen, wie gewisse Täublinge und auch der Blutreizker, besonders seines Vitamingehaltes wegen.

Leider sind auch auf meine Aufforderung hin, mit Amanita mappa Versuche anzustellen, keine Antworten eingelaufen, obwohl diese Versuche viel weniger gefährlich sind, als das Verspeisen der angeführten Pilze in rohem Zustande. Ich erinnere nur an die Nachrichten aus französischen Quellen.

Aus unsern Verbandsvereinen.

Thun und Umgebung. Jahresbericht 1933.

Bevor wir uns mit der Tätigkeit im verflossenen Jahr in unserem kleinen, aber lebensfähigen Verein befassen, wollen wir einige Worte über das Erscheinen der Pilze in unserer Gegend verlieren. Dabei müssen wir feststellen, dass 1933 bis zum Spätherbst ein schlechtes Pilzjahr war.

Die Frühjahrspilze sind ausser den Morcheln sehr spärlich erschienen, die Märzellerlinge fehlten ganz. Juni und Juli waren für die Entwicklung der Pilze eher zu nass und zu kühl, besonders der Juli, so dass uns die Schnecken sozusagen alles vorwegfrassen. Schade, dass im heissen August nicht alle Wochen ein ausgiebiger Regen fiel, da der Juli in bezug auf die Entwicklung der Myzelien gut vorgesorgt hatte. Die Monate August und September waren für die Pilzflora wegen der konstanten Trockenheit gleich Null.

Wie massenhaft und vielgestaltig jedoch die Pilze hierzulande bei günstiger Witterung auftreten können, das hat der Oktober bewiesen. Ab Mitte September setzte eine Regenperiode ein, und die eingetrockneten Pilzmyzelien hatten reichlich 14 Tage nötig, bis die Pilze fast plötzlich erschienen oder sprichwörtlich aus dem Boden schossen. Unsere besten Speisepilze traten massenhaft auf, leider nur kurze Zeit wegen einsetzender Nachtfröste. Der Berichterstatter kann sich nicht erinnern, jemals um diese Jahreszeit Steinpilze, Schirmlinge, Stoppelpilze, Zigeuner und Hallimasch und andere Sorten so massenhaft angetroffen zu haben. Eigentümlich war, dass das Eierschwämmli nicht mehr recht auftauchen wollte, was uns ziemlich gleichgültig war, weil wir bessere Sachen en masse hatten.

An die Ausführungen und Befürchtungen des Herrn O. F. Bänziger in Zürich glauben wir noch lange nicht. Günstige Witterung vorausgesetzt, haben wir hierzulande noch eine Pilzflora, die erfreuen kann. Wenn das Wetter den Pilzen nicht günstig, ist hier auch nichts zu finden, da hilft alles Schimpfen nichts. Das will aber nicht sagen, dass wir nicht für die Erhaltung der Pilzflora eintreten wollen analog dem Beschlusse der Wissenschaftlichen Kommission an der Sitzung vom 29. Oktober abhin in Bern. Ein Barometer über das Auftreten der Pilze in unseren Wäldern bietet hier wie auch anderwärts der Pilzmarkt (Totalauffuhr der Saison: 1235 kg). In den Monaten Juni und Juli wurden fast nur Eierschwämmli aufgeführt, für unsere Verhältnisse ziemlich viel. Mit dem Einsetzen der Trockenheit im August liess die Auffuhr nach, um schliesslich ganz zu versiegen. Von unserem Sommerprogramm konnten wir nur ganz wenig einhalten. Es hatte keinen Zweck, im Frühjahr oder Sommer Exkursionen zu veranstalten und die Gemüter der Teilnehmer zu enttäuschen. Einzig der flott verlaufene Familienbummel Mitte Juli auf die Zettenalp war für uns das Sommerereignis, das trotz einigen Regengüssen den Teilnehmern noch lange in schöner Erinnerung bleiben wird.

Der Glanzpunkt unserer Tätigkeit im Jahre 1933 war die schöne Pilzausstellung vom 7./8. Oktober. Seit 1927 die schönste Ausstellung. Rund 160 Arten wurden gezeigt, worunter die besten Speisepilze in Massenauflage und als Rarität zwei schöne Exemplare des Kaiserlings (Amanita caesarea). Versuchsweise haben wir durch unsere bewährte Pilzköchin, Frau Ernst, hergestellte Pilzpasteten verkauft und damit sehr gute Erfahrungen gemacht. (Siehe Ausstellungsbericht in unserer Zeitschrift Nr. 11 vom letzten Jahr.)

Einige Tage nach der Ausstellung haben wir auf dem Schweizerwochenmarkt in Thun einen Pilzverkaufsstand aufgestellt, und es erweckte dieser Pilzstand das Interesse der Marktbesucher, von denen viele noch nach Pilzpasteten fragten. Bei nächster Gelegenheit wollen wir so einen Pilzverkaufsstand noch weiter ausbauen und überhaupt dem Pilzmarkt vermehrte Aufmerksamkeit schenken.

Die Silvesterfeier am Ende des Jahres hat auch vollauf befriedigt und aufs neue bewiesen, wie beliebt die beiden arrangierenden Vereine, Pilzverein und Jodlerklub, beim hiesigen Publikum sind. Ein Nettogewinn von Fr. 125 konnte aus der Silvesterfeier unserer Kasse zugeführt werden.

Der Mitgliederbestand blieb ziemlich unverändert. 5 Eintritten stehen 6 Austritte gegenüber, so dass wir auf Ende des Berichtsjahres noch 53 Mitglieder zählen. Leicht hätten wir die Mitgliederzahl bedeutend erhöhen können, aber was nützt es uns, wenn wir im Laufe eines Jahres 20 Mitglieder aufnehmen, um dann eventuell für 15 davon die Zeitschrift aus unserer Kasse bezahlen zu müssen? Wir wollen die « wilden » Pilzsammler