

# Der Wert des Kronenbecherlings

Autor(en): **Thellung, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 8

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933524>

## **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.

*Cystiden*: zerstreut stehend, schlauchförmig, verbogen, farblos, oft mit wolkig durchscheinendem Plasma, meistens am Ende schwach zugespitzt, 30—50  $\mu$  lang und 2—3  $\mu$  breit.

Ich habe *Poria vaporaria* Pers. bis heute ausschliesslich auf *totem* Holze beobachtet.

Nach Hartig (Lehrbuch der Pflanzenkrankheiten 3. Aufl. pag. 177) und Neger (die Krankheiten unserer Waldbäume

pag. 224) soll dieser Pilz auch als Parasit an lebenden Fichten, Tannen und Föhren vorkommen. Die Bemerkung Hartigs, dass *vaporaria* an Fichten und Kiefern «ungemein häufig» vorkomme, lässt vermuten, dass es sich dabei höchst wahrscheinlich um eine Artverwechslung handelt. Siehe Nüesch, die gefährlichsten holzerstörenden Pilze der Häuser. Verlag: Fehrsche Buchhandlung in St. Gallen.

## Der Wert des Kronenbecherlings

Mitteilung an der Sitzung der wissenschaftlichen Kommission.

Von Dr. med. F. Thellung, Winterthur.

Ein Artikel von Herrn A. N. hat eine Diskussion über diese Frage in unserer Zeitschrift veranlasst. In erster Linie möchte ich meine Freude darüber ausdrücken. Ein solcher Meinungs austausch unter Mitgliedern sollte in unserm Organ öfter zu finden sein; dazu ist es da! Doch muss ich vor Allem feststellen, dass eine ganze Reihe von Vergiftungen, mit einem Todesfall, zu unserer Kenntnis gelangt sind und uns gezwungen haben, vor dem Pilz zu warnen. Dass Herr A. N. für den von ihm geschätzten Pilz eintritt, ist begreiflich. Er steht ja mit seiner Ansicht auch gar nicht allein da. Auf dem Pilzmarkt in Zürich wird der Becherling regelmässig verkauft. In den letzten Jahren, seit dem Bekanntwerden der Vergiftungsfälle, wird er allerdings nur noch zugelassen mit dem Vermerk: Nur abgekocht essbar. Herr Professor Schinz bemerkt aber dazu im Pilzmarktbericht über die Jahre 1922/23: «Irgendwelche Gesundheitsstörungen durch auf dem Markte gekaufte Kronenbecherlinge sind in dieser Zeit so wenig als in früheren Jahren zu unserer Kenntnis gelangt». — Und Herr Konrad in Neuchâtel schreibt mir: «Der Pilz wird bei uns sehr häufig gegessen, aber gekocht. Er kommt auch auf den Pilzmarkt, und ist sogar sehr gut; ich selbst habe ihn oft gegessen. Ich weiss von keinem Vergiftungsfall in unserer Gegend». Ebenso haben viele andere Jura bewohner und auch Franzosen erklärt, den Pilz oft roh oder gekocht genossen

zu haben, und stets ohne Schaden. Und auch bei uns gilt er allgemein als essbar, wie die übrigen Becherlinge.

Herr A. N. hat nun darauf hingewiesen, es könnten alle bekannt gewordenen Vergiftungen durch den Genuss von alten, zersetzten Exemplaren zu Stande gekommen sein. Es ist jedenfalls einleuchtend, dass bei dem knorpelartigen Becherling eine Zersetzung nicht so leicht zu konstatieren ist wie bei einer weichfleischigen Pilzart. Aber wir werden sehen, dass sich nicht alle Vergiftungen auf alte, verdorbene Pilze zurückführen lassen.

Wir waren bis jetzt der Meinung, alle Vergiftungsfälle seien durch den Genuss *roher* Kronenbecherlinge verschuldet worden, und zur Beseitigung der Gefahr genüge es, die Pilze gut abzubrühen und das Brühwasser wegzugiessen, wie bei den Lorcheln. So erklärten wir den Pilz also bedingt essbar. Aber leider war auch dies ein Irrtum! Gerade die Vergiftung in Courtételle mit einem Todesfall, im Jahre 1920, war durch gekochte Pilze verursacht worden. Herr Dr. Butignot, der den Fall damals publiziert hat, war so liebenswürdig, mir nochmals über einige Einzelheiten Auskunft zu geben. Der Fall ist in folgender Weise verlaufen: Am 1. Mai wurde eine Anzahl junger, noch geschlossener Kronenbecherlinge, die sich in durchaus frischem, unverdorbenem Zustande befanden, am Morgen gesammelt und am gleichen Tag zum Mittagessen zubereitet (Am 1. Mai, wo der

Pilz erst zu erscheinen beginnt, waren sowieso keine überständigen Exemplare zu erwarten). Sie wurden gekocht und dann als Salat zubereitet; das Kochwasser wurde weggegossen. Vier Personen assen von dem Salat, und alle erkrankten. Drei, die erbrachen, erholten sich bald wieder, die Hausfrau aber, die nicht erbrechen konnte, bekam Durchfall, geriet in einen Schwächezustand und starb am gleichen Abend. Ein Knabe, der keine Becherlinge, sonst aber das gleiche Mittagessen genossen hatte, blieb gesund. — Dass bei der Frau eine Pilzvergiftung vorlag, ist sicher, dass aber am Tode der Kronenbecherling allein schuld war, dafür ist ohne Sektion der sichere Beweis nicht erbracht; es konnte bei der allerdings anscheinend gesunden und kräftigen Frau dort irgend ein chronisches Leiden vorhanden sein, das an dem unglücklichen Ausgang mitschuldig war. Allzu weitgehende Schlüsse dürfen aber aus diesem vereinzelt Todesfall nicht gezogen werden, umso mehr, als alle andern Vergiftungsfälle leicht verliefen (Erbrechen mit oder ohne Durchfall).

Während bis jetzt alle Berichte über Vergiftungen durch unsern Pilz aus Frankreich und namentlich aus der Schweiz stammten, erschien kürzlich auch in der

deutschen Zeitschrift für Pilzkunde eine Mitteilung über Erkrankung durch gekochte Kronenbecherlinge.

Stellen wir alle zu unserer Kenntnis gelangten Vergiftungsfälle (alle stammen aus den letzten 12 Jahren) zusammen, so ergibt sich folgendes Sündenregister des Kronenbecherlings: Nach rohen Becherlingen als Salat sind erkrankt 18 Personen. Nach Salat aus gekochten Pilzen 5 Personen, darunter der Todesfall. Nach Genuss von gekochten, nicht als Salat zubereiteten Pilzen 2 Erkrankungen. Nicht mitgerechnet sind mehrere Fälle, wo sicher verdorbene Stücke genossen worden waren. Also insgesamt Gesundheitsstörungen bei 25 Personen! Das Deprimierende dabei ist, dass nach diesen Erfahrungen auch junge, frische Pilze schädlich sein können und dass wir nicht mehr sagen können, dass gekochte resp. gebrühte Pilze sicher harmlos sind!

Wiewohl der Pilz sowohl roh als gekocht meist unschädlich ist, müssen wir daher doch vor ihm warnen, bis weitere Erfahrungen uns einen Weg weisen, wie wir Vergiftungen sicher verhüten können! Ich bitte dringend, jede neue Erfahrung mit Kronenbecherlingen in der Zeitschrift oder an meine Adresse mitzuteilen.

## **Etwas über die Geniessbarkeit der Täublinge (Russula).**

W. Süß.

Wir befinden uns in der Saison der Täublinge, jener Gattung der Blätterpilze die sowohl dem Laien wie dem Wissenschaftler am meisten Kopfzerbrechen verursachen; nicht wegen der Gattung als solchen, sondern in bezug auf Unterscheidung der einen von der andern Art. Keine Gattung weist aber auch eine solche Farbenpracht auf, keine kann den Wanderer und Pilzfreund zu solcher Begeisterung und Bewunderung bewegen, wie gerade diese zahlreiche Untergattung der Reizker, zu denen noch die weitere Untergattung: die Milchlinge, gehören. Aber nicht nur die Gattung zeigt dem erstaunten Auge die ganze Farbenskala,

sondern auch Arten dieser Gruppe, die selber alle Nuancen der Farbenpracht durchlaufen und da beginnen die Schwierigkeiten, die einte von der andern Art zu trennen und unterscheiden zu können. Hier werden nur vermehrte gute Abbildungen zum sichern Ziel der Bestimmung führen, da Beschreibungen noch oft zu kurz sind. Zusammen unterscheiden sie sich von den übrigen Blätterpilzen durch ihr *eigentlich mürbes leicht brechliches oft sehr pfefferartig scharfes Fleisch*. Leichtest erkennbar sind die Milchlinge durch ihren milchartigen Saft, der ebenfalls gewöhnlich sehr pfefferartig scharf ist, daher wohl Namen wie der Pfeffer-