

Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte

Autor(en): **Schreier, L.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933530>

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.

Fr. hat einen im Alter *trichterförmigen*, am Rande *gerieften* Hut, ziemlich dicke, eher entferntstehende Lamellen, einen fast netzaderig *silberweiss gestreiften*, oder *silberglimmerig bereiften* Stiel und *bedeutend grössere* Sporen und Basidien. Clit. pausiaca Fr. besitzt *dunkelolivfarbige* bis braungraue Lamellen, ockerbraunes bis horngraues Fleisch und etwas *grössere* Sporen und Basidien. Collybia rancida Fr. zeigt oberflächlich betrachtet etwelche Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber mit aller Deutlichkeit durch den im Alter

gebuckelt verflachten Hut, den viel längeren, *röhrigen*, mit *langer Spindelwurzel* versehenen Stiel, die *freien* Lamellen und *grösseren langellipsoidischen* Sporen. Clit. vibecina Fr. hat einen im Alter *trichterförmigen* Hut mit abstehendem, *gerieftem* Rande, *grauweissliche* Lamellen und ellipsoidische, grössere Sporen von 5–8 μ Länge und 3–4 μ Breite. Clit. fritilliformis Lasch riecht *nicht* mehlartig, besitzt *blasse* bis rötlichgraue Lamellen und *langellipsoidische* Sporen von 6–8/3–4,5 μ Grösse.

Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte.

Von L. Schreier, Biberist.

Nach einer alten Faustregel sind alle Ziegenbärte jung essbar. Die Bedingung d. h. nicht alt, gilt ja eigentlich für alle essbaren Pilze. Dass diese Bedingung hier bei den Ziegenbärten besonders hervorgehoben wird, hat seine besonderen Gründe. Denn Verdauungsstörungen nach dem Genusse von Ziegenbärten sind gar keine Seltenheiten und mancher sonst früher eifrige Pilzliebhaber verzichtet heute, nach einer gemachten üblen Erfahrung, gänzlich auf den Genuss von Pilzen. Man hat diese Vergiftungserscheinungen bisher stets der Verwendung zu alter wässriger Ziegenbärte zugeschrieben. Demnach müsste man annehmen, dass die Vertreter dieser Pilzgattung schon sehr früh, d. h. eher als andere Pilze, die Bildung solcher Verdauungsgifte begünstigen würde, ohne eine sichtbare Zersetzung aufzuweisen. Ob dies wirklich der Fall ist, ist aber bisher noch von keiner Seite einwandfrei erwiesen worden.

In den letzten Jahren hörte man hie und da die Behauptung, dass gewisse Ziegenbärte auch beim Genusse im jungen Zustande Verdauungsstörungen verursachen sollen, doch konnte eine gewisse Art, als hiefür verdächtig, nicht genannt werden.

In Nr. 12 des letzten Jahrganges dieser Zeitschrift bringt nun Herr Süß mit seinem Artikel «Zur Geniessbarkeit der Blassen Koralle» einen wichtigen Beitrag zu dieser Frage. Die Blasse Koralle — *Ramaria pallida* — ist mir seit vielen Jahren sehr wohl bekannt und habe ich

diese alljährlich gesammelt und verwendet, ohne je irgendwie Beschwerden konstatieren zu müssen. Immerhin ist jedenfalls der grösste Teil derselben mit andern Pilzen von uns als Essigkonserven eingemacht und nur der Rest wieder mit anderen Pilzen zu Gemüse oder Salat verwendet worden. Essigkonserven werden aber ja nie in grösseren Mengen genossen.

Letztes Jahr, am 15. August unternahm ich in Begleitung von Lehrer D. von hier, der kein Pilzkenner ist, eine Pilzstreife in den Tannenwald. Die Ausbeutung an sonstigen allgemein bekannten Speisepilzen war nicht gerade gross. An einer mir seit mehr als 10 Jahren bekannten Stelle trafen wir dann im Hexenringe stehend, prächtige junge Rasen des «Blassen Ziegenbartes» wie bei uns die Korallen heissen. Ich, sowie mein Begleiter, sammelten hiervon reichlich. Der Lehrer hatte bis auf einige Eierpilze, ausschliesslich von diesen Ziegenbärten im Korbe. Während wir den nicht zu Konserven verwendeten Teil unserer Ausbeute erst am Mittag des folgenden Tages verwerteten, hatte die Lehrerfamilie diese zum Nachtessen des Sammeltages zubereitet und soll das Pilzgericht ausgezeichnet geschmeckt haben, so dass hiervon reichlich genossen wurde. Schon des gleichen abends machten sich bei drei Personen der Lehrerfamilie (es hatten vier Personen am Pilzgericht teilgenommen) Blähungen und Verdauungsstörungen bemerkbar, die später gegen den Morgen in

Leibschmerzen und Durchfall übergangen. Während bei drei Personen die Störung sich kräftig bemerkbar machte, wurde die vierte Person, ein fünfzehnjähriger Knabe, hiervon vollständig verschont. Am Mittag des folgenden Tages, hatten sich die Betroffenen wieder erholt. Im Moment als ich diese Hiobsbotschaft erhielt, hatten wir unser Pilzgericht gerade verzehrt und nun war ich gespannt, was dieses bei uns für Wirkungen auslösen werde. Meine Frau und ich blieben jedoch vollständig, von jeder nachteiligen Wirkung, verschont. Erwähnen muss ich jedoch, dass unser Pilzgericht nur etwa ein Drittel dieser Ziegenbärte enthielt.

Ich stand hier vor einem Rätsel, denn die Pilzrasen waren in ganz jungem Zustande gewesen. Ich konnte mir den Fall nicht anders vorstellen, als dass sich trotzdem im Innern der Rasen angefaulte Stellen befanden, die von der Lehrerfamilie beim Reinigen der Pilze nicht beachtet und entfernt wurden, die die Ursache zur Vergiftung sein konnten. Da ich den Fall als eigentliche Pilzvergiftung nicht betrachtete unterblieb die Mitteilung desselben an Herrn Dr. Thellung, beobachtete aber sorgfältig alles, was zur Klärung dieses Falles beitragen konnte. Herr Lehrer D. aber, der Tag's zuvor, wieder einmal Feuer und Flamme für die Pilzkost war, war hiervon gründlich kuriert, sorgte in Schule und Wirtshaus für Bekanntmachung des Vorfalles, was natürlich nicht zum Nutzen unserer Sache wirkte. Er erklärte mir, dass seine Frau, für ein und allemal auf Pilze verzichte, denn sie werde keine mehr kochen.

Der bereits erwähnte Artikel von H.

Süss in dieser Zeitschrift lenkte dann meine Beobachtungen auf eine andere Fährte und ich war entschlossen, den Fall als Beitrag zur Klärung dieser Frage zu veröffentlichen, was jedoch aus Mangel an Zeit bis jetzt unterblieb.

Wie ich durch Herrn Zaugg persönlich erfahre, haben kürzlich d. h. am 23. August sämtliche Teilnehmer an einem Pilzgericht in einem Restaurant in Burgdorf, Verdauungsstörungen, bestehend in Blähungen, Leibschmerzen, Durchfall und zum Teil auch Erbrechen, erlitten. Das Pilzgericht soll zum Teil aus gesunden, jungen Exemplaren des «Blassen Ziegenbartes» bestanden haben. Näheres über dieses Vorkommen selbst zu berichten, überlasse ich Herrn Zaugg. Da jedoch auch hier «Blasse Ziegenbärte» im Spiele sind, ist der Fall in diesem Zusammenhang aufzuführen.

Die Beweisgründe, die die Geniessbarkeit des «Blassen Ziegenbartes» in Frage stellen vermehren sich und der Zeitpunkt, uns näher mit diesem Problem zu befassen, scheint herangerückt zu sein. Weitere Beiträge hierzu sind deshalb dringend erwünscht.

Es ist nicht ausgeschlossen, dass dieser Ziegenbart, ähnlich wie der Kronenbecherling, die in Frage stehenden Verdauungsgifte nicht immer aufweist, oder der menschliche Verdauungsapparat verschieden hierauf reagiert. Ausgeschlossen ist es auch nicht, dass wenn wir den «Blassen Ziegenbart» aus der Reihe der geniessbaren ausscheiden, die Klagen über Verdauungsstörungen, verursacht durch Ziegenbärte, ganz verschwinden werden, was ein grosser Erfolg wäre.

Verschiedenes.

Fragekasten.

Habe kürzlich den orangegelben Ziegenbart (*Ramaria aurea* Schff.) sowie den zitronengelben Ziegenbart, (*Ram. flava* Schff.) mit anderen Pilzen gemischt, verspeist. Den ganzen Nachmittag verspürte ich ein Bauchweh, verbunden mit seinen bekannten Erscheinungen. In kurzer Zeit ist mir dies schon 2 mal passiert. Ein

gleicher Fall meldete mir ein Freund, er meinte, dies sei ein gutes Mittel gegen Verstopfung. Falls sich noch weitere Opfer unter der werten Leserschaft befinden, mögen sie dies bekanntgeben. Der Grund dürfte dann der ständig nassen Witterung zuzuschreiben sein.

NB. Die blasse lilaspitzige Bauchweh-Koralle (*Ram. pallida* Sch.) ist mir gut