

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 1

Artikel: Pilze als Blausäure-Erzeuger
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934569>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

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

Hydnum (Dryodon) coralloides (Scop.) Fr.

Di Carlo Benzoni, Chiasso.

Fungo raro, nuovo nel Ticino; trovato una volta sola nella cavità di un gelso decrepito (*Morus alba*), lungo la strada Novazzano—Boscherina, ottobre 1930.

Descrizione dell'esemplare:

Ricettacolo costituito da una specie di tronco tozzo, che misura 5×4 cm di spessore e di lunghezza; è arrotondato-difforme e longitudinalmente rugoso; sorge orizzontalmente dallo xilema in decomposizione della matrice su cui vive, e s'inalza diramandosi tripartito. I suoi rami, più o meno appiattiti ai lati e canicolati alla superficie inferiore, vanno gradatamente attenuandosi verso l'estremità apicale e costituiscono, a loro volta, una ramificazione corta, più tenue, gracile, intrecciata merismaticamente. La superficie superiore di essi è più o meno nuda, le superfici laterali ed inferiori costituiscono lo strato imeniale (imenoforo).

L'imenio, sui rami principali canicolati è laterale, ed è formato da aculei unilaterali; mentre sui rami secondari l'imenio è infero e gli aculei sono più o meno fascicolati.

Aculei prismatici, pendenti o rivolti verso terra, lunghi 8—14 mm, sono fragilissimi, appuntiti e curvi in punta.

Carne dapprima molliccia, poi un po' tenace, di odore fungino poco marcato e di un sapore più o meno speciale che ricorda quello delle foglie masticate di *Coringia orientalis*.

Spore sotto microscopio ialine, subglobose unoguttolate e misurano $5 \times 4 \mu$ di diametro.

Tutto il fungo nell'età giovanile internamente è biancastro, esternamente ocreo, disseccando ha acquistato un color nocciola, misura 24 cm di lunghezza e 19 cm di larghezza. Commestibile, ma un po' indigesto.

Pilze als Blausäure-Erzeuger.

Referat nach «Compt. rend. Acad. Sciences» 1932, I, Seiten 2324—2327.

Genauere Untersuchungen über die Entwicklung von Blausäure bei Hutpilzen wurden von Marcel Mirande († 1930) angestellt.

Es liegen allerdings schon frühere Beobachtungen vor, von Greshoff, Guyot, Löseke, René Maire und Offner, die von der Abscheidung von Blausäure bei gewissen Hutpilzarten berichten, besonders bei Trichterlingen, so bei dem Riesen-Trichterling (*Clitocybe geotropa*), dem Scheibenförmigen Anistrichterling (*Clitocybe fragans*), dem Kaffeebraunen Trichterling (*Clitocybe cyathiformis*), dem Buckel-Trichterling (*Clitocybe infundibuliformis*), dann weiter beim Wald-Rübling (Waldfreund), (*Collybia dryophila*), beim Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*), und beim Ohrförmigen Seitling (*Pleurotus porrigens*).

Alle diese Pilze geben einen mehr oder weniger wahrnehmbaren Bittermandelgeruch von sich.

Besonders stark ist dieser Geruch beim Nelken-Schwindling. Welche Teile des Pilzes scheiden nun Blausäure ab und unter welchen Bedingungen findet die Absonderung statt? Dies sind die Fragen, die Marcel Mirande zu beantworten sucht.

Das Myzel des Nelken-Schwindlings zeigt noch keine Blausäure-Absonderung. Dagegen findet sie sich schon bei jungen Fruchtkörpern. Haben sich die Hüte ausgebreitet, so ist sie besonders stark.

Von den einzelnen Teilen des Hutes produziert die Fruchtschicht, das Hymenium, die meiste Blausäure.

Setzt man lebende Fruchtkörper vom

Nelken-Schwindling in Wasser, so geben sie Blausäure an die Flüssigkeit ab. Werden sie gekocht, so geben sie nochmals Blausäure ab. Kocht man sie am nächsten Tage wieder, so geben sie nochmals Blausäure ab. Das Kochen zerstört also nicht die blausäurehaltige Substanz, aber sie gibt jetzt nur noch Blausäure beim Erhitzen über 100 Grad ab. Auch getrocknete Pilze geben Blausäure ab.

Abgeschieden wurde die Blausäure von besonderen sekretorischen Hyphen, die in den Lamellen liegen. Der Nachweis der Blausäure

gelang mikrochemisch durch die Bildung von Berlinerblau.

Durch die angeführten Pilze wurde trotz ihrer Blausäureentwicklung niemals eine Vergiftung hervorgerufen. Die Blausäurebildung ist entweder zu gering, oder die Blausäure zersetzt sich oder verflüchtigt sich beim Kochen. Ob sie aber beim Genusse der rohen Pilze vollkommen unschädlich ist, darüber liegen keine Erfahrungen vor.

Br. Hennig, Berlin-Südende.

Zoll auf Pilzeinfuhr.

Von Wilhelm Arndt, Zürich.

In der letzten Nummer (Nr. 10) der Pilzler-Zeitschrift ist den Lesern obiges Thema zur Diskussion gestellt. Abgesehen von den wenig beliebten Steuern ist folgende Tatsache doch der Überlegung wert.

Verfolgt man die in der Pilzzeitung veröffentlichten Pilzmarktberichte, so ersieht man bald nach einigem Rechnen, dass quantitativ die Eierschwämme 60—70 % der total aufgeführten Pilzmenge ausmachen. Dabei handelt es sich vorwiegend um junge, kleine Exemplare, welche bekanntermassen als sehr schmackhaft gelten. Quantitativ schätze ich, dass die kleinen, in den Handel gebrachten Eierpilze mit wiederum 60—70 % der total aufgeführten Pfifferlinge nicht zu hoch gegriffen sind, somit mindestens 35—50 % der gesamten Pilzauffuhr.

Nun die Quintessenz. Ein jeder Pilz, um reif zur Sporenabgabe zu sein, muss doch seinen Artverhältnissen entsprechend über eine

gewisse Grösse und das nötige Alter verfügen. Bei den, in dieser Auslegung im Auge behaltenen, jungen Eierschwämmen kann aber von einer bereits begonnenen Sporenabgabe keine Rede sein. Die unausbleibliche Folge ist eine Abnahme der Eierpilzvegetation bis zur vollständigen Ausrottung, was ja in keiner Weise unserem Bestreben entspricht. Deshalb begrüsse ich den bisherigen Zustand: Die zollfreie Pilzeinfuhr.

Im Gegenteil wäre folgendes zu befürworten. Der Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde soll bei den Behörden erwirken, dass auf den Pilzmärkten nur Pilze verkauft werden dürfen, die entsprechend ihren Gattungsverhältnissen eine gewisse Grösse oder bezügliches Gewicht ausweisen, d. h. praktisch: sporenabgabereif sind.

Auch die Menschen in hundert Jahren sollen sich der Pilzgerichte erfreuen, wie wir.

Vom Pilzmarkt in Lausanne.

Von W. H. Zaugg.

Wenn der Herbst seinem Ende naht und die kalten Nächte ihren Einzug halten, verschwinden die Pilze allmählich und der Pilz-

markt findet überall seinen Abschluss. Im November verlauten nur noch spärliche Berichte über Pilzauffuhr auf den Markt. Als