

# Lehrgang eines Pilzlers [Fortsetzung]

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1936)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934675>

## **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.

des Wertes der Wulstlinge findet sich im Jahrgang 1926, Nr. 12, S. 129 unseres Organs. — Den jüngern Mitgliedern, die sich zu unserer Freude neuerdings in der Zeitschrift mit der Systematik und Bewertung der Pilze befassen, scheinen die einschlägigen Arbeiten unserer ältern Generation in den ersten Jahrgängen nicht zur Verfügung zu stehen. Sie sind wohl in Einzelheiten überholt, zeigen aber den Werdegang unserer heutigen Ansichten, und könnten als Grundlage für neue Studien dienen.

*Coprinus atramentarius* (Echter Tintling) wirkt nicht auf die Verdauungsorgane, sondern bei Mitwirkung von Alkohol auf das Nervensystem, und gehört also zur zweiten Gruppe von Giftpilzen.

Zu Gruppe 1 gehört noch das in grösserer Menge sicher schädliche *Scleroderma vulgare* (Kartoffelbovist).

*Zweite Gruppe: Pilze mit Wirkung auf das periphere (äussere) oder zentrale Nervensystem.*

A. Pilze, die zwar meist Muskarin oder eine

muskarinartig wirkende Substanz in geringerer Menge enthalten, deren Vergiftungserscheinungen aber hauptsächlich durch ein atropinähnlich wirkendes Gift bedingt sind.

B. Pilze, die eine reine Muskarinvergiftung erzeugen, und eine grössere Menge von Muskarin oder einem gleichartig wirkenden Gift enthalten.

Schliesslich bedauert der Verfasser, dass eine Anzahl der zu meidenden Pilzarten in der volkstümlichen Literatur nicht abgebildet sei. Dies stimmt besonders für die deutschsprachigen Pilzbücher; doch findet sich *Amanita excelsa (ampla)* im Führer von Michael-Schulz auf Tafel 10, und *Clitocybe gilva* ebenda als Nr. 37. In den französischen populären Werken dagegen sind die von Herrn Burkhard vermissten Arten in grösserer Zahl dargestellt; so im Taschenatlas von Dumée, in den Champignons von Maublanc, und besonders in dem allerdings wohl vergriffenen Rolland'schen Atlas.

## Lehrgang eines Pilzlers.

\* \* \*

Als Mischpilze kann ich empfehlen: den Gefropften (*pessundatum* Fr.), von welchem jedoch nur der Hut verwendet werden darf; den Graublätterigen oder Erdritterling (*terreum* Schff.); den Orangegelben (*aurantium* Schff.); den Weissbraunen (*albobrunneum* Pers.); den Bärtigen (*vaccinum* Pers.); den Schwarzweissen (*melaleucum* Pers.). Der Rötliche (*rutilans* Schff.) wird ebenfalls immer als Speisepilz bezeichnet, meist ohne jede weitere Bemerkung. Allerdings habe ich gegen die Geniessbarkeit nichts einzuwenden, aber der bittere Geschmack, den besonders ältere Exemplare aufweisen, hat mich veranlasst, denselben nicht zu empfehlen.

Im Herbst fand ich im Schachengebiet schon wiederholt den im Vademekum von Ricken erwähnten « Exzentrischen Rasling » (*Trich. aggregatum* Schff.), welcher einen

Übergang zu den Trichterlingen bildet. Ich fand ihn bisweilen in Knäueln bis zu 40 Stück, so dass ich mit einem einzigen meinen Korb füllen konnte. Ich habe ihn als empfehlenswert befunden. Die Bezeichnung von Ricken « unschädlich » kann meines Erachtens gut in « essbar » umgeändert werden, denn Geruch und Geschmack sind angenehm.

Ricken beschreibt in seinem Vademekum 76 *Trichterlinge* (*Clitocybe*), unter welchen nur 8 Arten als essbar bezeichnet werden. Ich habe einige mehr ausprobiert und dabei gefunden, dass noch verschiedene als Speisepilze anerkannt werden dürften, wenn sie besser bekannt wären. Zu den beliebtesten darf wohl ohne weiteres der Riesentrichterling (*geotropa* Bull.), welcher unter dem Namen Mönchskopf in der Ostschweiz wohlbekannt ist, angesprochen werden. Gut bekannt ist auch der Nebelgraue

(nebularis Batsch.), doch sollte dieser in trockenem Zustande gute und ausgiebige Speisepilz nicht bei starken Regenfällen gesammelt werden. Der Echte oder Gebuckelte (infundibuliformis Schff.) zählt für mich ebenfalls zu den bessern Speisepilzen. Er hat einige Ähnlichkeit mit dem Riesentrichterling, ist aber viel schwächer. Gut erkennbar und ziemlich häufig ist auch der stark anisartig duftende Spangrüne (odora Bull.). Viel zu wenig beachtet wird der oft in ungeheuren Mengen vorkommende Hallimasch (mellea Wahl.). Wenn man den Stiel von der Manschette hinweg abschneidet, wird man sich über ein Pilzgericht nicht beklagen können. Dem Fuchsigem oder Umgewendeten (inversa Scop.) wird im Vademekum Unrecht getan, wenn er als verdächtig hingestellt wird. Ich konsumiere denselben schon viele Jahre und er hat mich bisher nicht enttäuscht. Dagegen ist mir nicht recht verständlich, wenn der Lackbläuling (laccata Scop.) in hohen Tonarten angepriesen wird. Für mich kommt er nur ohne Stiel als Mischpilz in Frage. Ebenfalls als Mischpilz können gute Verwendung finden: Der Falsche Eierpilz (aurantiacus Fr.); der Schuppige (squamosa Pers.); der Keulenfüssige (clavipes Pers.); der erst spät erscheinende Kaffeebraune (cyathiformis Bull.).

Die Gattung *Rüblinge* (Collybia) bereichert unsern Speisezettel nicht stark. Alle, die bei mir die Probe passierten, kamen in die Kategorie der Mischpilze. Der Spindelfüßige (fusipes Bull.) kann nur jung und ohne Stiel verwertet werden. Der Gefleckte (maculata Sow.) gilt hin und wieder als verdächtig, ist aber unschädlich. Auch der Breitblättrige (platyphylla Pers.) wird oft verdächtig, ist aber nach meiner Erfahrung essbar. Dazu kommt noch der Butterrübling (butyracea Bull.) und der Waldfreundrübling (dryophila Bull.), welcher nur getrocknet als Gewürzpilz einigen Wert hat. Der Samtfuss- oder Winterrübling (velutipes Court.) kann insoweit als wertvoller angesprochen werden, als er zur Winterszeit oft büschelweise erscheint und zu dieser Zeit gern

als einziger Frischpilz gesammelt wird. Er fand bei mir immer als Zulage zum Fleisch Verwendung.

Von den *Helmlingen* (Mycena) habe ich einzig mit dem Rettichhelmling (pura Pers.) Versuche gemacht. Sie sind nicht glänzend ausgefallen. Obwohl ihm bisweilen das Verdikt «verdächtig» angehängt wird, ist er doch unschädlich und verwertbar. Als Salat hat er mir noch am besten gemundet.

Mit *Seitlingen* (Pleurotus) hatte ich wenig Gelegenheit, Versuche zu machen. Den Beringten fand ich nur zweimal in mehreren Exemplaren. Ich möchte ihn als vorzüglich bezeichnen. Den Austernseitling habe ich einige Male gefunden. Er ist nur in jungem Zustande empfehlenswert, im Alter verliert er viel an Wert. Aus Heft Nr. 7 unserer Zeitschrift ist aus den Ausführungen von Herrn Herrfurth zu entnehmen, dass der Ulmenseitling zu den Speisepilzen zu zählen ist. Mir ist er leider noch nie in die Hände geraten.

*Kremplinge* (Paxillus) sind mir nur drei Arten als essbar bekannt. Den Samtfüßigen (atramentosus Batsch.) sammle ich jedoch nicht. Er ist immer, auch bei trockener Witterung, sehr wässerig und sein süßlicher Geschmack sagt mir nicht zu. Viel angenehmer schmeckt mir der Kahle (involutus Batsch.). Dass dieser als verdächtig hingestellt wird, ist mir nicht verständlich. Seit dreissig Jahren kenne ich ihn und habe nie Anstoss genommen, denselben zu verspeisen. Ich will zugeben, dass die mitunter erwähnte Verwechslung mit dem Mordschwamm (Lactarius turpis Weinm.) wegen dem gemeinsamen Standort vorkommen kann. Aber auch dieser ist nirgends als giftig bezeichnet. Der Name Mordschwamm tönt etwas abschreckend und ist nicht am Platze. Weitere Beobachtungen der Erkrankungen an Pilzgenuss werden mit der Zeit aufklären, wo der Fehler liegt. Den Vorzug unter den Kremplingen gab ich immer dem Moosling oder Mehlschwamm, auch unter dem Namen Pflaumenrössling bekannt (prunulus Scop.). Dass er nur mit andern gemischt angenehm

schmecke, kann ich nicht anerkennen. Ich schätze ihn bei den vorzüglichen Pilzen ein.

Unter den *Fälblingen* (Hebeloma) kennt Ricken keinen Speisepilz. Mit dem Spindel-Fälbling (*radicosum* Bull.) habe ich jedoch schon viel gute Erfahrungen gemacht. Ich wurde zuerst auf denselben aufmerksam gemacht, als er mir von zwei Seiten zugesandt wurde in der Meinung, es handle sich um Champignons (*Psalliota*). Es gelang mir, seine Identität festzustellen. Nach der mir gemachten Versicherung, der Spindelfälbling sei seit einiger Zeit als Egerling immer gegessen worden, machte ich den Versuch ebenfalls, und ich beabsichtige durchaus nicht, von seinem Genuss abzusehen. Der Gemeine Fälbling (*crustuliniforme* Bull.), welcher im Michael unter Nr. 159 unter dem Namen «Tränender Hautkopf» als giftig bezeichnet wird, ist von mir ebenfalls seit einigen Jahren erprobt worden und findet immer als Mischpilz Verwendung.

Die grosse Gattung der *Haarschleierlinge* (*Cortinarii*) mit ihren häufig erscheinenden Untergattungen und Arten wird nach meiner Auffassung viel zu wenig beachtet. Ich bin überzeugt, dass darunter noch einige Vertreter figurieren, die zur Speise sehr wohl geeignet sind. Ein Teil davon ist in einigen Büchern bereits als essbar anerkannt. Der Natternstielige oder Braune *Schleimfuss* (*Myxarium collinitus* Pers.), in Michael als ungeniessbar bezeichnet, kann gegessen werden. Ebenso der Langstielige (*elatus* Pers.), welcher an seinem runzeliggefalteten Hute leicht kenntlich ist.

*Schleimköpfe* (*Phlegmacium*) kenne ich als

essbar: Den Blaufleischigen (*caerulescens* Schff.); den Purpurfleckenden (*purpurascens* Fr.); den Fuchsigen (*fulmineus* Fr.); den Schokoladefarbigen (*praestans* Sacc.)

Von den *Dickfüssen* (*Inoloma*) sind es der Dunkelviolette (*violaceum* L.) und der Zinnoberschuppige (*bolaris* Pers.), die bei mir durch die Kostprobe gegangen sind.

Die *Hautköpfe* (*Dermocybe*) dienen nur als Mischpilze. Rothmayr hat in seinem Pilzbuch den Blutroten (*sanguineus* Fr.) abgebildet und als essbar erklärt. In gleicher Weise kann auch der Zinnoberrote (*cinnabarina* Fr.) als essbar erklärt werden; denn im Anfang, als ich den Blutroten sammelte, war ich im Unterscheiden der Farben nicht bewandert und habe deshalb diese beiden immer genommen. Als vorzüglich habe ich jedoch keinen befunden. Etwas angenehmer mundeten der Blutblättrige (*anthracina* Fr.) und der Zimtbraune (*cinnamomea* L.).

*Gürtelfuss* ist nur der Geschmückte (*Telamonia armillata* Fr.) als essbar zu betrachten. Ich fand den Geschmack durchaus nicht so unangenehm, wie es im Michael angeführt ist.

(Fortsetzung folgt.)

## Berichtigung.

Betreffend «Lehrgang eines Pilzlers».

Auf Seite 125 im Heft Nr. 8 ist zu lesen, dass im Pilzbuch «Die Pilze des Waldes» von Rothmayr, Band 1, nicht der Pantherpilz, sondern der Ganzgraue Wulstling abgebildet sei. Das ist nicht richtig. Tatsächlich ist im betreffenden Bild der giftige Pantherpilz gut dargestellt, hingegen ist in der Beschreibung, die in den Hauptteilen für den Ganzgrauen Wulstling zutrifft, der Pantherpilz als eine braune Abart erwähnt.

J. Rothmayr-Birchler.

---

## Schwarzentrub Wilhelm †, Grenchen.

Es ist unsere schmerzliche Pflicht, unsere Mitglieder vom Hinschiede unseres Ehrenmitgliedes, Herrn *Wilhelm Schwarzentrub*, in Kenntnis zu setzen. Ein hartnäckiges Leiden hat unsern leutseligen Wilhelm dieses Frühjahr aufs Krankenlager geworfen; voller Hoffnung begab er sich zu einem Spezialisten

nach Bern, um Heilung zu suchen, aber auch die Kunst des Arztes vermochte hier nicht mehr rettend einzulenken. Am 4. September ereilte uns die Kunde, Wilhelm sei von seinem Leiden erlöst worden.

— Er ruhe in Frieden! —

Verein für Pilzkunde Grenchen.

---