Alexander Räz

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

Objekttyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **18 (1940)**

Heft 4

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fall 11. Ein eigentümlicher Zufall wollte es, dass eine mit der genannten verwandte Familie gleichen Namens, wohnhaft in Vucherens (Waadt), wenige Tage nachher, aber ganz unabhängig davon, ebenfalls von einer schweren Pilzvergiftung betroffen wurde. Die 50 Jahre alte Familienmutter sammelte Pilze, wie schon öfters, vermeintlich alle von der gleichen Art, nämlich « chasseurs » (Grosser Schirmling, Lepiota procera). Die Sammlerin gab aber nachträglich zu, dass ausser braunen auch graue und grünliche Stücke dabei waren. Von dem Pilzgericht assen die Frau und ein erwachsener Sohn. Nach 11—12 Stunden erkrankten beide schwer und kamen in das Kantonsspital Lausanne. Dort starb die Mutter nach drei Tagen schweren Leidens; der Sohn konnte nach acht Tagen als noch recht schwacher Rekonvaleszent nach Hause zurückkehren. Keine sachkundige Untersuchung der Pilze, aber Knollenblätterpilzvergiftung nach dem typischen Verlauf und dem Sektionsbefund mit Sicherheit anzunehmen. Ebenso beim

12. Fall. In Moudon (Waadt) sammelte eine 50 Jahre alte Schneiderin, wie schon hie und da, ein Pilzgericht für ihr sonntägliches Mittagessen. In der folgenden Nacht erkrankte sie unter den bekannten Erscheinungen. Zunächst nicht schwer mitgenommen, suchte sie am Morgen die Sprechstunde des Arztes auf, erlitt beim Verlassen des Arzthauses einen Ohnmachtsanfall, wurde ins Krankenhaus transportiert und starb dort zwei Tage später.

Diese lange Reihe tragischer Fälle zeigt wieder, wie Pilzvergiftungen zustandekommen. Hie und da Verwechslung von einander ähnlichen Speise- und Giftpilzen, häufiger aber krasse Unkenntnis der botanischen Merkmale und der grosse Leichtsinn, unbekannte resp. nicht kontrollierte Pilze zu geniessen.

Warnungen, wie sie auch im Berichtsjahre von seiten von Amtsstellen wie unseres Verbandes in der Presse und auch im Radio an das Publikum gerichtet wurden, erreichen gewöhnlich diejenigen nicht, die sie am notwendigsten hätten.

Was die ärztliche Behandlung betrifft, so wurde die Limousin'sche Methode (Kaninchenmagen und -gehirn) bei verschiedenen Fällen in Bülach und in Freiburg versucht, aber ohne deutlichen Erfolg.

Fall 13. Herrn Ernst Rahm in Arosa verdanke ich die Mitteilung folgenden Selbstversuches, der in Kenntnis der gelegentlichen Schädlichkeit der Pilzart vorgenommen wurde: Zwei junge Exemplare des *Hallimaschs, Clitocybe mellea*, separat zubereitet, machten keinerlei Beschwerden. Nach einer grössern Menge junger und mittelgrosser frischer Exemplare jedoch, die ohne Abbrühen 10—15 Minuten in heissem Fett gedünstet und von angenehmem Geschmacke waren, kam es nach $3^1/_2$ Stunden zu Schweissausbruch an der Stirn, dann zu heftigem mehrmaligem Erbrechen, und schliesslich zu mehrere Stunden anhaltendem Brennen im Halse, besonders beim Schlucken.

(Schluss folgt.)

Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung.

Alexander Räz †.

Am 6. März haben wir unser treues Mitglied und lieben Kameraden Alexander Räz, Wirt « Zum Rosengarten » in Derendingen, zur letzten Ruhe begleitet. Am 22. Juni 1891 in Biezwil im Bucheggberg geboren, verlebte er dort auch seine Jugendjahre. Doch das Schicksal war ihm nicht hold. Schon früh verlor er seinen Vater, und als ältester Sohn musste er als Stütze seiner Mutter schon früh überall zugreifen. Als Postausläufer verdiente er nebenbei noch einige Batzen, die der Mutter sehr willkommen waren. So lernte er die Härten

des Lebens frühzeitig kennen. Später ging er in die Molkereischule Rütti und lernte den Käserberuf, den er einige Zeit ausübte. Doch die Verhältnisse zwangen ihn, auch diesen Beruf aufzugeben. Er arbeitete dann längere Zeit als Brennereiangestellter, bis er sich vor wenigen Jahren mit seiner heute um ihn trauernden Gattin Lina Stampfli verehelichte und die Führung des Restaurants zum Rosengarten in Derendingen übernahm. Als arbeitsgewohnter Mann arbeitete er den Sommer über in einem Brauereidepot und im Winter übte er das Brenngeschäft aus. In der noch freien Zeit widmete er sich allen möglichen Verbesserungen seiner Liegenschaft. In ländlichen Verhältnissen aufgewachsen, war er der freien Gottesnatur mit ganzem Herzen zugetan. Kein Wunder, dass der liebe Verstorbene seinen Weg zu uns fand, um gemeinsam mit uns in Feld und Wald all den Wundern der Natur nachzugehen und sich daran zu freuen. Seit Jahresfrist kränkelte unser lieber Freund, ohne dass wir Böses ahnten. Doch diesen Winter verschlimmerte sich sein Leiden, von dem ihn dann der Tod erlöste.

Freund Räz, die kurze Zeit, wo wir miteinander gemeinsame Wege gehen konnten, hat genügt, um Dich als aufrichtigen Kameraden kennenzulernen. Deshalb ruhe sanft. Den Angehörigen unser Beileid. *L.*

Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern. (Fortsetzung.)

33. Pilzschnitten mit rohen Pilzen. Champignon, Steinpilze, Täublinge, Reizker. Eine geröstete oder auch frische Brotscheibe mit Butter oder dicker Mayonnaise bestreichen und feingehackte Zwiebeln daraufstreuen. Die Pilze werden in sehr dünne Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt, auf die Brotscheiben gelegt und mit feingehackter Petersilie bestreut.

VI. Pilzfüllungen.

34. Pilzhüte gefüllt. Reizker, Brätlinge, offene Champignons. Die Stiele werden abgeschnitten und zu Fülle verwendet (vgl. 28). Die Hüte werden von den Lamellen befreit, gewürzt, mit Pilzfülle gefüllt, Butter und nach Belieben Reibkäse daraufgegeben und im heissen Ofen gratiniert. Die Platte oder das Kochgeschirr wird vorher mit etwas Öl ausgestrichen.

Man kann die Fülle für die Hüte auch aus feingehacktem Schinken oder Fleischresten mit Milchsauce angemacht und mit Paprika pikant gewürzt ansetzen.

Lösung der Bestimmungsaufgabe in Nr. 3.

Das uns in zuvorkommender Weise von Herrn E. J. Imbach, Luzern, als fertiges Klischee zur Verfügung gestellte Bild hat im Leserkreise reges Interesse wachgerufen. Obgleich die Aufgabe denkbar schwer zu nennen ist, sind erfreulich viele Antworten eingegangen, die wir am Schluss der Besprechung bekanntgeben.

Die Lösung ist daher schwierig, weil es sich um einen Grenzfall handelt, welcher überhaupt keine definitive Artbestimmung zulässt. Diejenigen der Einsender, welche den Nagel für diesmal nicht auf den Kopf getroffen haben, mögen sich trösten, denn es ist noch kein Gelehrter vom Himmel gefallen, und ganz bestimmt noch kein Mykologe! Die andern, welche mit ihrem Urteil bescheiden im Hintergrunde blieben, wollen sich merken, dass man das Licht nicht *unter* den Scheffel stellen soll!

Hören wir indessen, was einer unserer berufensten Mykologen zu der gestellten Aufgabe schreibt: