

Pilze und Farben [Schluss]

Autor(en): **Walty, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 9

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934105>

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.

Coprinus comatus, Fl. dan.

Dans le numéro 9 de l'année 1941 de S. Z. P., je vous ai fait part de mes observations au sujet de l'apparition du *Coprin chevelu*, *Coprinus comatus*, fl. dan. dans une vigne. J'ai eu la curiosité de vérifier s'il y a réellement une relation entre le crottin de cheval et l'apparition de ce champignon. Dans ce but, j'ai enfoui, dans ma vigne, une vingtaine de monceaux de crottin, (qui constitue d'ailleurs, comme vous le savez tous, un excellent engrais!) Le résultat a dépassé mes prévisions, puisque, dans plus du tiers des cas, j'ai constaté la présence de coprins, alors qu'il n'y en avait jamais eu auparavant. Il me paraît donc établi d'une manière indiscutable que la dispersion du Coprin chevelu est due en bonne partie à des animaux qui absorbent l'herbe où des spores s'étaient déposées. Ces spores traversent sans inconvénient le

tube digestif, et, comme le champignon préfère un terrain un peu gras, les excréments ne peuvent que favoriser son développement. Il faut remarquer, en passant, que le coprin chevelu, ainsi que la plupart des champignons qui croissent dans les vignes, ne s'y multiplient ou ne s'y maintiennent ordinairement pas. Cela s'explique facilement, car les nombreux labours et les sarclages répétés détruisent le mycéle au fur et à mesure de son extension!

Il s'agit ici de cas isolés. Peut-on conclure du particulier au général? Très probablement! Les limaces, les larves, etc., qui se nourrissent des champignons contribuent sans aucun doute à leur dispersion en rejetant à gauche et à droite les spores qu'ils ont absorbées et qui ne sont pas digérées.

A. Berlincourt.

Pilze und Farben.

Von HANS WALTY, Lenzburg.

(Schluss.)

Purpur. Diese Farbe wird am meisten missverstanden und falsch angewandt. Purpur ist rot mit blauer Beimischung aber noch nicht violett. Dunkelpurpur sind z. B. die Poren von *Boletus miniatorporus* Secr., dem schuppenstieligen Hexenpilz sowie die Poren von *Boletus purpureus*. Ein ganz helles Purpur ist schliesslich das, was wir rosa nennen, am schönsten bei der Rose La France. Die Hutfarbe von *Boletus purpureus* Fr. ist hellpurpur und hat fast genau den Ton einer La France-Rose. In der Heraldik wird purpur ein dunkles Blutrot genannt, das heraldische Rot der Wappenschilder gleicht dem Signalrot. Heraldisch-purpur sind die Wappenmäntel (nicht Helmdecken), das Portierengelumpe um die königlich, kaiserlich, fürstlichen Wappen herum, wie es auf den Hoflieferantenwappen zu sehen ist.

Deshalb nennt der Deutsche auch sonst diese dunkelblutrote Farbe purpur, auch in seiner Pilzliteratur. Im Altertum war Purpur wieder etwas ganz anderes. Im Homer z. B. wird vom

purpurfarbigem Meer gesprochen. Es ist, von der Höhe herunter gesehen, ein prachtvolles Blauviolett, ich sah es von Portofino herunter im Golf von Genua. Seine satte Pracht und Tiefe ist mit dem besten Malkasten nicht herauszubringen. Purpurfarbig in diesem Sinne, also sehr schön blauviolett, waren die Mäntel der antiken Fürsten; der römische Kaiser trug den Purpurmantel als Zeichen seiner Würde. Der Stoff dazu war astronomisch teuer; die Farbe wurde aus dem Saft einer Meermolluske, der Purpurschnecke, gewonnen und das Färben der Stoffe oder Garne war eine besondere Kunst.

Zu rot gehören auch die durch Brennen des gewöhnlichen gelben Ockers gewonnenen roten Farben mit bräunlichem Ton. Ziegelrot wird im Malkasten durch gebrannten lichten Ocker, Englischrot, Venezianischrot, Terra di Pozzuoli vertreten. Caput mortuum ist ein roter Ocker mit stark in's Violette gehendem Ton. Scherbenfarbig gehört auch hierher,

die Farbe unserer Blumentöpfe, also zwischen Ocker und Ziegelrot stehend, je nachdem sie stärker oder schwächer gebrannt wurden.

Der Maler kennt verschiedene **Blau**: **Kobalt**, mit rötlichem Ton, **Ultramarin**, ein reines sehr schönes Blau, **Preussischblau**, dunkel und mit grünlichem Ton, **Türkischblau** usw. Als Hutfarbe bei den Pilzen sind blaue Töne selten, es kommt z. B. bei *Russula cyanoxantha* vor, häufig ist es jedoch bei den Boleten als Verfärbung des Fleisches und der Poren. Als **Violett** kennen wir, je nachdem es mehr oder weniger Rot enthält, **Rotviolett** und

Lila, das mehr nach Blau zeigt. Bei Blau und Violett sind die Begriffe zu klar, als dass ein Sachvergleich nötig wäre; dasselbe gilt auch für Grün und seine bräunliche Abart **Oliv**. Wir sind in der Pilzliteratur mit unseren Farbbezeichnungen ungemein bescheiden, man höre einmal zu, wenn zwei Fachleute aus der Mode- oder Textilbranche ihre Farbphantasienamen aufmarschieren lassen. Speziell für die Textilbranche wurde seinerzeit die Ostwaldsche Farbenskala geschaffen mit tausenden von Farbtönen, jeder Ton mit einer Nummer.

Die Pilzvergiftungen des Jahres 1942.

Von Dr. F. THELLUNG, Gunten.

Die Pilzflora des vergangenen Jahres war bis in den Oktober hinein wegen trockener Witterung spärlich, und demzufolge vernahm man auch zunächst nur wenig von Erkrankungen durch Pilzgenuss. In der zweiten Hälfte des Oktobers aber kam es noch zu einem aussergewöhnlich reichlichen Pilzwachstum, und nun häuften sich plötzlich auch die Vergiftungsberichte bis in den November.

Der **erste Fall** in der Schweiz ereignete sich bereits Ende Mai in Genf. Dort kamen schon mehrmals, zuletzt 1941, im Frühsommer Vergiftungsfälle vor, meist durch eine spezielle Pilzart. Auch diesmal brachte ein «Kenner» aus einem Park einer 71jährigen Frau ein Säckchen Pilze. Sie bereitete einen Teil davon zum Mittagessen zu und genoss sie um 13 Uhr. Um 14 Uhr empfand sie Schwere im Magen und ein Gefühl von Zusammenziehen im Mund und längs der Speiseröhre. Eine halbe Stunde später kam es zu starkem Speichelfluss, zu Tränen- und Nasensekretion, Kältegefühl und Frostschauern. Gegen 15 Uhr traten reichliche kalte Schweisse auf, ferner Koliken und starke Durchfälle. Der zugezogene Arzt spülte den Magen aus und wies die Patientin in das Kantonshospital ein. Dort war sie matt, aber bei klarem

Bewußtsein. Sie erbrach einmal und entleerte dabei noch Pilzstückchen, trotz Magenspülung. Ausser den schon geschilderten Erscheinungen bot sie noch folgende dar: Die Temperatur betrug im Darm weniger als 35°, der Blutdruck 115/55 mm. Puls schlecht, 64 in der Minute. Die Pupillen waren verengt, und es bestanden Sehstörungen (Akkommodationskrampf). — Flüssigkeitszufuhr, Belebungsmittel und Atropineinspritzungen führten zu baldigem Schwinden der meisten Erscheinungen. — Am folgenden Tage Wohlbefinden bis auf etwas Durchfall.

Die Untersuchung des nicht zubereiteten Restes der Pilze ergab *Inocybe Patouillardi*, den Ziegelroten Risspilz. Der Symptomenkomplex der Muskarinwirkung war in diesem Falle in nicht häufig beobachteter Vollständigkeit vorhanden.

Fall 2. Anfang Juni sammelte in Zürich ein Mann in den Quaianlagen Pilze, die ihm jemand als «Feldchampignons» (*Psalliota campestris*) bezeichnete. Er genoss sie daraufhin am gleichen Tage mit seiner Frau zum Mittagessen. Die Frau, die den grössten Teil der Pilze, ungefähr 200 g, zu sich genommen hatte, bekam nach 20 Minuten Übelkeit, Würgen im