Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 12

Artikel: "Der Pilz als Herkules"
Autor: Schibler
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934123

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

bons s'étaient glissés quelques exemplaires vénéneux! Si... Si! Au bout de deux à trois heures, on pousse un soupir de soulagement; la moitié du danger est écartée. Le lendemain matin, on en pousse deux. Cette fois on est de Berne; les champignons étaient bons, on ne risque plus rien. La semaine suivante, on cueille les mêmes champignons et on va de nouveau les montrer à un spécialiste, ou au moins à un connaisseur. N'est-ce pas, on ne sait jamais! Une famille de notre localité, qui ne consomme que le bolet comestible, me demande chaque fois de vérifier le contenu du panier. Un homme qui habite près de chez moi m'a déjà présenté 5 fois *le même champignon* pour savoir s'il est comestible.

Les crédules, (devrait-on peut-être dire les ignorants?) sont prêts à tout croire et à tout avaler – au propre et au figuré. – Ils ne comprennent rien aux mystères des caractères spécifiques ou des classifications; mais ils croient à la vertu de la cuillère d'argent et de l'oignon et ils se fient sans hésitation au jugement d'une larve ou d'une limace qui savent certainement quels champignons sont comestibles et lesquels sont vénéneux. Ils vous posent des questions...! et ils s'étonnent qu'on en rie. Une bonne dame qui m'avait apporté des champignons à contrôler, parmi lesquels s'en trouvaient quelques-uns vénéneux, me demanda le plus sérieusement du monde: «Mais si on les mélangeait avec les autres, est-ce qu'on serait empoisonné?»

Les «malins», les «connaisseurs», ceux qui ont tout vu, tout lu, tout appris (et qui, en réalité, ne savent à peu près rien,) sont les plus dangereux, pour eux-mêmes et pour leur entourage. La moitié des cas d'empoisonnements surviennent par la faute de ces gens-là. Voulez-vous des exemples? J'entendis un jour parler d'une famille qui avait été empoisonnée par des champignons. J'allai aux renseignements. Le père commença par m'expliquer qu'il connaît «très bien» les champignons, qu'il a déjà mangé celui-ci, celui-là. Et comme je lui nommais différentes espèces, en les décrivant de mon mieux pour tâcher de dépister le coupable, sa réponse invariable était: «Je les connais très bien». Je finis par comprendre qu'il avait consommé avec sa femme et son fils des entolomes livides, confondus avec des meuniers. Il y a bien des années, un empoisonnement par l'amanite phalloïde causa dans un village la mort de trois personnes, dont l'une avait la réputation d'être un «connaisseur», qu'on allait souvent consulter.

Enfin les chercheurs modestes! Ce sont des observateurs patients et persévérants. Année après année ils font la chasse aux cryptogames, bons et mauvais, et chaque année leur bagage de connaissances s'enrichit et se complète. Ils ne craignent ni peines ni fatigues, ni soleil brûlant, ni pluies ni orages. Un plat de champignons les met en extase; mais la découverte d'une espèce rare leur fait oublier la faim et la soif. Chose curieuse, ils répondent souvent: «Je ne sais pas. Je ne connais pas.» Mais quand ils ont dit: «C'est ceci ou c'est cela», il y a 9 chances sur 10 pour qu'ils ne se trompent pas. Ils ne sont pas avares; mais semaine après semaine, mois après mois, ils entassent dans un pion de bas des sous ou des «pièces blanches» qu'ils comptent et recomptent. C'est pour acheter une Flore, un Atlas des champignons, ouvrages toujours coûteux si l'on veut quelque chose de bien, peut-être aussi pour acquérir un bon microscope, encore plus coûteux.

Ami lecteur, à laquelle de ces catégories appartenez-vous?

«Der Pilz als Herkules».

In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1941, Heft 11 fand ich diesen aufsehenerregenden Titel. Wie mancher Leser mag wohl beim lesen desselben kritisch gedacht haben, dass der Verfasser wohl etwas weit gegangen sei, denn wie könnten weiche Pilzkörper in der Lage sein Kräfte anzuwenden, die der Mensch nur mit schwerem Werkzeug und

grosser Anstrengung zu erreichen vermöge. Und trotzdem war es auch mir vergönnt, die gleichen Erscheinungen wiederholt zu beobachten. Diese Stellen befanden sich jedoch nicht immer unter Linden.

Ich erinnere mich an Fälle, wo durch die Entwicklung von Champignons unter Teerbelägen Flächen von 80 Quadratzentimetern und 5 cm Dicke aufgebläht, ja sogar durchbrochen wurden. Die an den Belägen entstehenden Buckel wurden, wie ich beobachten konnte, von Stadtarbeitern mit Hämmern flachgestampft, da ihnen die Ursache nicht bekannt war.

Diese Geschichte erzählte ich gelegentlich dem Arbeiter einer Strassenbaufirma und vernahm von ihm ähnliche Erscheinungen, wo beispielsweise der Löwenzahn, Maiglöckchen und Ackerwinde gleichfalls Asphaltbeläge gehoben und beschädigt haben.

Da der dunkle Belag die Eigenschaft starker Wärmeabsorption besitzt, was besonders bei direkter Sonnenbestrahlung in ausgeprägter Weise der Fall ist, wird er plastisch, so dass oft nicht einmal so extreme Kräfte erforderlich sind um Buckel zu verursachen. Dass aber die Pflanzen, und in den oben besprochenen Fällen vorab gewisse Pilze in der Lage sind, ganz gewaltige Wuchskräfte zu entwickeln, das wird bewiesen, dass Asphaltbeläge auch in absolut hartem Zustande aufgestossen werden, denn sonst würden sich keine Sprünge zeigen, die ein Abbröckeln ermöglichen.

Der Schopftintling wurde verschiedentlich beobachtet, wie er seine zarten Fruchtkörper durch hartgewalzten Schotterbelag von Strassen hindurchstiess und völlig entwickelte.

Dies lässt sich nur erklären durch den in den Zellen bei deren Wachstum entstehenden, hohen Turgor (Druck) und das verhältnismässig langsame Wirken dieser Kraft, denn das bei der in Frage stehenden Leistung zur Anwendung kommende Naturgesetz lautet: Leistung = Kraft × Weg × Zeit.

Schibler, Olten, u. Red.

Über die Geniessbarkeit des Pfeffermilchlings ⟨Lactarius piperatus Scop.⟩.

Von P. BEERHALTER, Bern.

Um unliebsamen Verwechslungen vorzubeugen, möchte ich gleich anfangs auf die Unterscheidungsmerkmale zwischen Pfeffermilchling *(Lactarius piperatus)* und den Wolligen Milchling *(Lactarius vellereus* Fr.) aufmerksam machen. Da beides stattliche Pilzkörper von weisser Farbe und weisser, brennender Milch sind, auch unter Umständen den gleichen Standort bevorzugen, ist eine Verwechslung leicht möglich. Der markanteste Unterschied besteht in den Lamellen. Die Lamellen des Pfeffermilchlings weisen eine ausserordentliche Dichte auf. Bei ganz jungen Exemplaren kann man sie von blossem Auge kaum unterscheiden.

Beim Wollschwamm dagegen ist es gerade umgekehrt. Die Lamellen sind derb und weit entfernt.

Also: Pfeffermilchling-Lamellen schmal, sehr gedrängt;
Wollschwamm-Lamellen weit, sehr entfernt.

Über den Pfeffermilchling ist schon viel geschrieben und gestritten worden. Die meisten Pilzfreunde beachten ihn auch heute nicht besonders, weil sie seinen Geschmack nicht kennen. Oder dann ist ihnen der letztere infolge falscher Zubereitung als wenig einladend in Erinnerung. Wir haben nun in unserer Sektion verschiedene Zubereitungsarten ausprobiert und sind zu dem Ergebnis gekommen, dass der Pfeffermilchling ein sehr schmackhafter und bekömmlicher Pilz ist.

Der grösste Fehler wird immer wieder gemacht, dass der Pfeffermilchling gekocht oder im Mischgericht verwendet wird, gleich andern