

"Pilze auf ihre Essbarkeit prüfen"

Autor(en): **Lörtscher, Fr.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1950)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933842>

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.

Fall 28. In Bern erkrankte im Herbst eine Familie von drei Personen nach dem Genuß von *Paxillus involutus* Fr ex Batsch, Empfindlicher Krempling, an zum Teil heftigen Magendarmerscheinungen. Die Pilze waren gebraten, aber nicht abgebrüht worden. Nach kurzer Zeit waren alle Patienten wieder hergestellt. Die gleiche Familie hatte früher schon öfters diese Kremplinge ohne Nachteile gegessen.

Durch den Empfindlichen Krempling sind schon öfters Vergiftungen verursacht worden, besonders wenn er als Salat zubereitet wurde. Dieser Pilz sollte m. E. nur in abgebrühtem Zustande genossen werden (vergl. SZP 1948, Seite 89).

Fall 29. In Herrliberg verzehrten im September 5 Personen ein Mischgericht von diversen guten Speisepilzen, unter denen sich auch Ziegenbärte befanden. Alle erkrankten nach einer Stunde an einem akuten Magendarmkatarrh. Zwei Personen mußten wegen des schweren Allgemeinzustandes in das Spital Männedorf eingewiesen werden, wo sie sich unter Infusionsbehandlung rasch erholten. Ob es sich in diesem Fall nur um eine Indigestion handelte, oder ob sich eine giftige *Clavaria* in dem Gericht befand, konnte nicht mit Sicherheit eruiert werden.

Über Pilzvergiftungen im Ausland sind immer noch keine Informationen erhältlich. Einzig einer Zeitungsnotiz entnahm ich, daß in Gallipoli bei Lecce, Süditalien, Anfang Mai 1948 zwölf Personen durch Genuß von Schwämmen vergiftet wurden, wovon 2 gestorben seien. Nähere Angaben, besonders über den Verlauf der Vergiftung, konnte ich nicht erhalten. In Berücksichtigung der Jahreszeit kann es sich vermutlich nur um eine Vergiftung durch *Inocybe Patouillardi* Bres. gehandelt haben.

«Pilze auf ihre Eßbarkeit prüfen»

Trotz aller Aufklärungsarbeit der Vereine für Pilzkunde und der amtlichen Pilzkontrolleure kommt es immer wieder vor, daß sogar in Zeitungen die Öffentlichkeit durch Bekanntgabe von «Pilzregeln» irreführt wird. In dem in Basel in einer Auflage von ca. 300 000 Exemplaren erscheinenden «Beobachter» Nr. 11 vom 15. Juni war unter der Rubrik «Allerlei Winke» und unter der oben angeführten Überschrift zu lesen, «wer beim Pilzesammeln seiner Sache nicht ganz sicher ist und nicht große Mengen ungenießbarer Pilze zur Pilzkontrolle schleppen will, kann die Eßbarkeit der Pilze auf die folgende Art prüfen: Ein Stück von der Größe eines Stecknadelkopfes aus Hut oder Stamm des Pilzes ausbrechen und dieses auf der Zunge nach seinem Geschmack prüfen. Giftige oder ungenießbare Pilze schmecken ätzend scharf ...» Was kann ein solcher Artikel bei Laien anrichten? Nicht alle Pilzsammler können das Sammelgut zur Pilzkontrollstelle bringen. Nur zu leicht wird ihnen der Satz «Giftige oder ungenießbare Pilze schmecken ätzend scharf» im Gedächtnis bleiben und sie werden logischerweise den Schluß ziehen, daß alle mildschmeckenden Pilze eßbar sind, danach handeln und bald ist ein Unglück geschehen.

Eine solche Publikation konnte nicht unwiderrufen bleiben. Als erster sprach unser *Verbandspräsident* persönlich bei der Redaktion des «Beobachter» vor und ersuchte um Veröffentlichung einer Entgegnung unseres Verbandes. Der Unterzeichnete, der von unserem Mitglied *Flury-Wyß*, Kappel bei Olten, entsprechend

Mitteilung erhielt, sandte ebenfalls eine Entgegnung. Die Redaktion des «Beobachter» hat nun in ihrer Nr.13 vom 15. Juli die von der Verbandsleitung eingereichte Richtigstellung teilweise publiziert, glücklicherweise noch vor Erscheinen der Knollenblätterpilze, immerhin ganz bescheiden am Schluß des Textteils und ohne Überschrift. Trotzdem sind wir dem Redaktor des «Beobachter» Dank schuldig.

Fr. Lörtscher

Seeschlangenlied der bedauernswerten, vielbeschäftigten Pilzbestimmer

Kaum wird es einem Pilzfreund einleuchten, wieso und warum eine Seeschlange mit unseren Bestrebungen etwas zu tun haben soll – aber auch das ist möglich bei dieser hochsommerlichen Hitze. Gewiß – Sie alle haben recht –, denn auf meine heutigen Betrachtungen wird es am Schlusse derselben vielleicht mancherorts ein ungläubiges Kopfschütteln geben, wer weiß? – aber vielleicht dennoch auch ein verständnisvolles «Händeschütteln!» Wenn dem so sein wird, dann danke ich allen treuen Lesern unserer Zeitschrift jetzt schon für ihre geschätzte Aufmerksamkeit.

Also «Am Pilze sammeln wirst du deine Freunde erkennen», denn auch beim Pilze-Sammeln gibt es unumstößliche Regeln, die jedermann beachten sollte, im besonderen die «Neuen», unsere willkommenen Pilzfreunde. – Ein erster Grundsatz ist: «Eile mit Weile!» Renne nicht durch den Wald, wie wenn du etwas gestohlen hättest, nein – suche – schaue –, bedächtig und langsam durchschreite den schönen Wald – dann wirst du auch sicher etwas finden!

Strebe nicht immer nur nach vorn – bleibe oft stehen und betrachte deine Umgebung, wenn es sein muß «mit Adlerblick». Drehe dich an deinem Standort auch nach allen Seiten um, auch nach rückwärts, denn sehr oft befindet sich gerade ein Steinpilz am Fuße eines Baumes, an dem du soeben vorbeigelaufen bist –, eben immer vorwärts.

Fürchte dich nicht, denn du wirst nicht zur Salzsäule erstarren, das biblische Zeitalter ist schon lange vorbei, wir dürfen uns also auch umdrehen. – Beachte auch die Kennzeichen der «Pilz-Standorte», denn dies ist sehr wichtig und hilft dir bei deiner nächsten Pilz-Suche. – Morcheln z. B. wachsen mit Vorliebe unter Eschen, in der Nähe eines Bächleins oder anderer feuchter Stellen; mach es aber nicht wie der Schreibende und schau immer in die Höhe, ob es auch wirklich eine Esche sei (gegenständige Zweige), und daß dich dann plötzlich eine unbeachtete Baumwurzel wiederum an den Boden erinnert und du erst dann bemerkst, daß du bereits Morcheln zertreten hast, denn diese wachsen am Boden und nicht auf den Bäumen.

Wenn du Pilze findest, hebe oder drehe sie sorgfältig aus dem Boden heraus und reinige sie an Ort und Stelle von der anhaftenden Erde. Man muß nicht immer das Messer dazu verwenden, es ist bei einiger Übung auch ein bloßes Abreiben der Erde mit der Hand ganz gut möglich.

Lege die Pilze nie mit der Hutoberfläche auf den Boden deines Sammelkörbchens (keine Netze oder Säcke verwenden), so daß die Stiele nach oben und die Lamellen oder Röhrenöffnungen ebenfalls nach oben schauen. – Du kannst dir zu Hause beim Putzen der Pilze viel Zeit und Ärger ersparen, wenn du den Stiel immer nach abwärts stellst, dann fällt eventuell noch anhaftender Schmutz von