

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 35 (1957)
Heft: 2

Artikel: Die alte Generation meldet sich zum Wort!
Autor: Schifferli
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933721>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

zu fressen. Auch das Schwein ist im Magen mit einem das Gift in unschädliche Verbindungen zerlegenden Ferment versehen.

Weiter kann keine Gestalt oder Färbung, kein Geruch oder Geschmack allein Eßbarkeit oder Giftigkeit anzeigen. Die ärgsten Übeltäter können sehr schön sein, angenehm riechen und recht gut schmecken, während gute Speisepilze, wenigstens im rohen Zustand, mit scheinbar negativen Eigenschaften versehen sind. – Solche und andere falsche Regeln sind weitaus schlimmer als naive Unkenntnis. Man sollte jedem Schulkind mit dem Einmaleins wenigstens die tödlich wirkenden Pilze in allen Metamorphosen unauslöschlich einprägen.

Als Schlußfolgerung wollen wir noch einmal zusammenfassen: Es ist nicht möglich, allein anhand allgemeiner Regeln, der Oxidation der Substanz, Tierversuchen, morphologischer und organoleptischer Eigenschaften, die genießbarkeit oder Giftigkeit von Pilzen ergründen zu wollen! Nur gründliches, wissenschaftliches Studium und Kenntnis der einzelnen Spezies schützt uns wirklich vor verheerendem Schaden!

Die alte Generation meldet sich zum Wort!

Wenn Sturm und Schneegestöber wütend an die Fenster peitschen, dann ist es gewiß am schönsten in einer geheizten Stube. Dort kann man in aller Ruhe Rückschau halten über das vergangene Jahr und Vergleiche ziehen über gemachte kritische Notizen und den diesbezüglichen Angaben in den Pilzwerken oder der Abhandlungen in unserer Zeitschrift. Die vertraulichsten Zitate werden aber wohl die unserer Zeitschrift sein, denn sie enthalten die neuesten Errungenschaften der Wissenschaft. Für uns Veteranen ist es geradezu ein Genuß mitanzusehen, wie sich diese Zeitschrift, den Anfängen gegenüber, großartig entwickelt hat. Wenn wir Alten auch nicht mehr hundertprozentig mitzumachen vermögen, so ziehen wir dennoch verschiedentlich wertvollen Nutzen aus deren Abhandlungen. Wenn schon von jeher immer an zu wissenschaftlicher Haltung kritisiert wurde, so ist dazu doch zu sagen, daß die Zeitschrift ohne die Anlehnung an dieselbe niemals eine solche Bewertung hätte erfahren können. Zugegeben, ein Großteil unserer Mitglieder kommt darin nicht auf ihre Rechnung; es sind das in der Hauptsache solche die den Anschluß an den Verein gewünscht hatten, um schnellstens die wichtigsten Speisepilze kennen zu lernen, die gemeinhin genannten Magenbotaniker. Man kann diese Mitglieder bis zu einem gewissen Grad verstehen, und daher sollten wir nach einer Lösung suchen, auch diesen Mitgliedern die Zeitschrift angenehm zu gestalten, und das wäre gewiß auch ein Ding der Möglichkeit. Wenn in den Sektionen Gruppen herangebildet werden für wissenschaftliche Arbeiten (Pilzbestimmer), so könnte man ebenso eine Gruppe für volkstümliche oder praktische Pilzkunde treffen und für jene würde man gewiß auch lohnende Arbeit finden. Dies könnte geschehen in Aufklärung über Nährwert, Behandlung und Verwertung der frischen, gedörrten, sterilisierten oder anderwertigen Nutzbarmachung der Pilze, und so ließen sich vielerlei Sachen behandeln, die sicher anregend wirken könnten. So z. B. stellt Prof. Dr. Much (Zch.) die Frage:

«*Wie lange bleiben Speisen im Magen?*» Er selbst gibt die Antwort darauf wie folgt: Fische 1½ Std., Brot 2½ Std., Kartoffeln 2½ Std., Gemüse 3 Std., Fleisch

(je mager oder fett) 5–6 Std., Ölsardinen 8 Std. Hier ließen sich natürlich auch die Pilze einschalten, und wenn wir sie vielleicht mit 6 Std. einsetzen, würden wir wahrscheinlich nicht groß fehlschlagen. Nachher folgte das Durchlaufen in den Gedärmen, nämlich:

Der vom Magen bearbeitete Speisenbrei durchläuft darauf ca. 8 Meter Gedärme um endlich den menschlichen Körper als Schlacke zu verlassen. Vorerst wandert der Brei vom Magen durch den Dünndarm, dafür benötigt er ca. 12 Stunden, von da in den Dickdarm wofür er ca. 24 Stunden benötigt. Dies zu wissen ist für einen Pilzliebhaber von großem Wert, denn in diesen fast 40 Stunden haben die Gedärme Gelegenheit dem Brei die nötigen Lebensstoffe zu entziehen. Was aber zu unserem Nutzen, könnte ebenso auch zu unserem Schaden geschehen, wenn es sich um Giftpilze handeln sollte. Also ist es auch begreiflich, daß Vergiftungen mit Knollenblätterpilzen erst nach so vielen Stunden nach dem Genusse sich noch zeigen können.

Der nämliche Autor machte noch darauf aufmerksam, daß bei schlechter Verdauung es sich um geschwächte Verdauungsorgane handeln müsse, und daß dem Übel leicht abgeholfen werden könne durch eine Kur mit den beliebten *Dragées Neunzehn*, die in allen Apotheken vorrätig aufliegen. Auch das kann den Pilzliebhabern recht nützlich sein. Wie viele Leute würden gerne dem Pilzgenusse huldigen, wenn sie solche besser ertragen würden. Wer also mit einem solchen Leiden behaftet ist, beginnt schon im Frühjahr eine Kur zur Erstarkung der Verdauungsorgane.

Mit dem obigen habe ich gezeigt wie ich mir die Mitarbeit vorstelle für die volkstümliche Pilzkunde. Wer macht weiter? *J. Schifferli, Bonstetten*

Les meilleures méthodes pour la conservation des champignons appartenant aux espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*

De M. Cosocarü

Les espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*, bien entendu à côté de l'espèce *Agaricus Campestris*, sont beaucoup appréciées par les consommateurs de champignons.

L'apparition des champignons de la flore spontanée est limitée du printemps jusqu'en automne, et on peut les consommer pendant toute l'année, donc même pendant l'hiver.

Si l'espèce *Agaricus Campestris* sous forme conservée ne peut pas toujours être identifiée, mais par contre on peut la confondre avec une des *Amanites* vénéneuses, confusion qui peut persister même après un examen détaillé, les espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*, même sous forme conservée, peuvent facilement être identifiées.

La meilleure méthode pour la conservation de l'espèce *Boletus Edulis* est celle du séchage, et pour l'espèce *Cantharellus Cibarius* est la salaison.

Le séchage comme méthode de conservation est supérieur à la salaison, mais l'espèce *Cantharellus Cibarius* pour la consommation ne peut être utilisée qu'en poudre.