

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 1

Artikel: Einiges über die sogenannten Pilzregeln
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935135>

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: 09.03.2025

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

fast blassen Lamellen (im Alter werden sie durch den zur Reife gelangten, herausfallenden Sporenstaub gelbrötlich) sind wieder schwieriger vom Nebelgrauen Trichterling zu unterscheiden. Beide haben eine glatte, fast gleichfarbige Oberhaut. Ist dann bei jungen Nebelgrauen Trichterlingen die Anwuchsstelle der Lamellen nicht so ausgeprägt herablaufend, dass

sie sich von den bloss angehefteten Lamellen des Riesenrötlings sicher unterscheiden lassen, dann verfehle man nicht die Geruchprobe anzuwenden. Wer einmal den säuerlichen, vermodernden Nadeln oder Laub ähnlichen Geruch des Nebelgrauen Trichterlings richtig kennt, wird dieser blindlings vom Riesenrötling unterscheiden können.

Zusammenfassend ergeben sich also folgende Unterscheidungsmerkmale:

Riesenrötling	Nebelgrauer Trichterling	Mehlschwamm
Hut graugelblichblass, glatt, fast glänzend, netzfaserig	Hut blassgrau, bleigräu, aschgräu, glatt, anfangsschimmelartig weissbereift	Hut weiss bis weissgräulich, zartfilzig, wie Waschleder anzufühlen
Lamellen erst blassgelb, dann gelblichrot, angeheftet bis frei	Lamellen blass bis gelblichblass, kurz herablaufend	Lamellen zuerst weisslich, dann fleischrosa, herablaufend
Geruch stark mehllartig	Geruch nach vermodertem Laub oder Nadeln	Geruch stark mehllartig
Stiel kräftig, lang, unten meist verdickt	Stiel kräftig, lang, nach unten verdickt	Stiel dünn, kurz, nach unten verjüngt

Als Fortsetzung werde ich im nächsten Heft auf die übrigen im genannten Buche angegebenen Pilzregeln zurückkommen.

Einiges über die sogenannten Pilzregeln.

Von H. W. Zaugg.

Durchgehen wir die Tageszeitung, so werden wir hin und wieder auf praktische Ratschläge für Pilzfreunde stossen. Diese Ratschläge sind ganz verschiedener Art und stammen meistens von Leuten her, die wohl etwas von der Pilzkenntnis aufgeschnappt, ein tieferes Studium jedoch nie gepflegt haben. Eine kurze Blütenlese wird uns veranschaulichen, was von diesen »Ratschlägen« zu halten ist.

Wohl eine der ältesten und deshalb am meisten eingefleischten Regeln ist diejenige, dass mit den Pilzen irgend ein Gegenstand mitgekocht werden soll. So werden empfohlen: Zwiebeln, um allfällig vorhandenes Gift aufzunehmen; oder dann silberne Löffel oder sonst Silberstücke, Zinn, ja sogar Eisen, um durch Verfärben einen Giftstoff anzuzeigen. Diese Ansich-

ten stecken noch viel mehr in den Köpfen, als man allgemein annimmt. Eine Zwiebel wird aber nie im Stande sein, einem wirklichen Giftpilz das Gift zu entziehen. Ebenso wenig kann man mit einem metallenen Gegenstand das vorhandene Gift feststellen. Nach den bisherigen, durch die Wissenschaft zweifellös festgestellten Erhebungen ist das Gift bei den verschiedenen Giftpilzen ebenso verschieden, wie die Pilze selbst. Sobald aber verschiedene Gifte vorhanden sind, wird auch die Wirkung auf Metall verschieden sein. Es ergibt sich also ohne weiteres, dass, wenn die Verfärbung des Metalls von dem einen Gift wirklich eintritt, diese bei einem andern ausbleiben wird. Sorgfältige Beobachtungen haben überdies ergeben, dass vorzügliche Speisepilze viel mehr Verfär-

bungen am Metall erzeugen, als wirkliche Giftpilze. Um diese Erscheinung zu erklären, bedürfte es einer eingehenden physikalischen Erklärung, für welche unsere Leser aber kaum Interesse haben dürften. Auf jeden Fall muss jedermann überzeugt sein, dass solche Merkmale niemals bestimmend sein können. Hier wäre ein biblischer Spruch in etwas anderer Form gut angebracht, indem man sagen würde: »Eher geht ein Kamel durch ein Nadelöhr, als dass ein Mensch im Stande wäre, durch solche Praktiken in einem Pilzgericht Gift feststellen zu können.«

Im vergangenen Jahre wurde mir aus einer Wochenzeitung ein Ausschnitt zugesandt, welcher mir fast die Haare zu Berge stehen machte. Auch hier hat so ein Scribifax seine hervorragenden Kenntnisse in der Pilzkunde dokumentiert. Bis jetzt wusste man nur, dass gewisse Pilze sich beim Durchschneiden verfärben. Aber dass sich sogar das Messer davon verfärben sollte, war sicherlich sonst niemandem bekannt. Die Verfärbung des Fleisches des durchschnittenen Pilzes kommt sehr viel vor und sowohl bei guten Speisepilzen als auch bei Giftpilzen. Ein entscheidendes Merkmal kann also darin nie gesucht werden. Im gleichen Artikel war auch der leider noch so viel vertretene Glaube verfochten, dass alle Pilze, die von Schnecken angefressen seien, auch für die Menschen zuträglich sein sollen. Gegen diese Ansicht kann nicht genug gekämpft werden. Ein Aufmerksamere Pilzsammler, der auch nebenbei nur ein ganz klein wenig Aufmerksamkeit für das Leben in der Natur aufbringt, wird schon oft die Beobachtung gemacht haben, dass der grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*, Fries) sehr viel so von Schnecken angefressen wird, dass er sogar umfällt. Und doch ist gerade dieser Pilz unser gefährlichster Giftpilz. Man darf nie vergessen, dass ein Schneckenmagen nicht die gleiche Nahrung benötigt wie ein Menschenmagen. Und das ist auch gut so. Sonst möchte ich die Erziehung mit ansehen, die notwendig wäre, um auch die Nahrung in gleicher Weise aufzunehmen.

Den Vogel hat aber ganz sicher ein Mitarbeiter einer andern Wochenschrift

abgeschossen, als er folgenden schönen Vers zusammengedichtet hat: Giftpilze zu erkennen. Man streut auf die Rückseite der Pilze, auf das sogenannte Futter etwas Salz. Wird das Futter davon gelb, so ist der Pilz entschieden giftig; wird es dagegen, wie sonderbar es auch klingt, schwarz, aber nicht grau oder grün, so ist er geniessbar.« Das klingt nun allerdings nicht nur etwas, sondern ganz und gar sonderbar. Als ich diesen Vers, der übrigens erst vor einigen Monaten erschienen ist, durchlas, stellte ich mir einen Menschen vor, der, in Gedanken verloren einen Regenbogen betrachtet und dazu Ratschläge für die Pilzfreunde zusammengestellt hat.

Was hier kurz zusammengefasst besprochen wurde, umfasst nur die schreiendsten Irreführungen in der Pilzkunde. Wollte man alle falschen Anschauungen behandeln, es würde Stoff genug sein, ein ganzes Buch zu füllen. Daran ist nun allerdings nicht allein das unrichtig belehrte Volk schuld. Die Schule trägt einen grossen Teil an der Verantwortung dieses Uebelstandes. Hätte man früher daran gedacht, dass die Pilze nicht nur dazu da sind, um geheimnisvolle Waldmärchen zu schmücken und hätte man auf diesem Gebiet nur soviel Mühe zur Belehrung aufgewendet, wie bei den Beeren, so wäre manches Menschenleben gerettet worden. Erfreulicherweise sind nun in neuerer Zeit die Schulpläne auch auf eine vermehrte Berücksichtigung dieses Unterrichtes ausgedehnt worden, womit die Hoffnung besteht, in diesem Augiasstall aufräumen zu können. Für die Pilzfreunde kann aber nur eine einzige Regel wegleitend sein: Lerne die Pilze selbst kennen, dann wirst Du vor Schaden bewahrt sein.

Anmerkung der Redaktion:

Die beiden Aufsätze Nr. 5 und Nr. 6 zeigen deutlich, wie der Pilzsammler mit Anwendung von Regeln sich in Gefahr begibt. Für wenige Gattungen existieren Regeln wie z. B. bei Täublingen, die mit mildem Fleische essbar, mit scharfem zu verwerfen sind. So sind bis heute auch die berichtigten Röhrlinge als essbar bekannt. Eine allgemeine Regel gibt es in den Pilzen nicht. Es wäre ja einfach und bequem, mittelst Regeln den Giftgehalt der Pilze festzustellen. So wären die Körbe schnell gefüllt, der Wald aber auch bald leer; die Artbestimmung nebensächlich. Es wird auch unsere Aufgabe sein, gegen solchen Kram, der absolut nicht harmlos ausarten könnte, Stellung zu nehmen.

Die Regel in Nr. 6 unter: „Giftpilze zu erkennen“ ist auf keinen uns bekannten Pilz zutreffend und ist auf das Konto Unsinn zu buchen. Die Regel unter Nr. 5, den Riesenrötling betreffend, erweist sich als falsche und höchst gefährliche. Die Zeitungen scheinen solche Artikel ohne Bedenken zu veröffentlichen und ein Wunder ist's, dass sie nicht unter Rubrik „Wissenschaft“ erscheinen.

Zur Erleichterung im Bestimmen der vielen Pilze haben die Forscher Bestimmungsschlüssel gegeben, die sich auf Konsistenz, Farbe, Form, Sporengrösse-form und Sporenfarbe u. s. w. beziehen. Damit wird die Familie, die Gattung, dann die Art, die, soweit sie nach ihrem Wert erforscht ist, festgelegt. Selbstredend stösst man auch hier, die grosse Veränderlichkeit der Pilze berücksichtigend, auf Schwierigkeiten. Ueber den Wert des einzelnen Pilzes geben uns die Forscher Auskunft, die die Erträglichkeit ihrer aufgestellten Arten am eigenen Leibe erprobt haben und uns im Text darauf hinweisen. Mit den häufigeren grössern Pilzen, die für die Konsumation in Betracht fallen, sind wir über deren Wert wohl unterrichtet.

Der Gehalt der Pilze kann nur auf chemischen Wege bestimmt werden. Da dieses Unternehmen ein seltenes, auch kostspielig und zeitraubendes ist, rückt es nur langsam vorwärts. Es dürfte sich um ca. 300 analysierte Arten handeln. Die Analysen beziehen sich nicht nur auf die Gifte und ihrer Art, sondern auch auf den Gehalt essbarer Pilze, wo die für den Menschen zuträglichen, verdaulichen, wie die nicht zuträglichen unverdaulichen Stoffe berücksichtigt werden.

Zu den sog. Regeln möchten wir noch erwähnen, dass diese bei Anwendung nicht nur gefährlich verlaufen können, sondern eine grosse Schwäche kund geben. Man möchte Pilze geniessen, kennt aber keine oder nur von ungefähr, hat auch keine grosse Lust, sich damit abzugeben, man kommt auf das wahrsagende Silberstück und riskiert ganz ungeahnt sein Leben. Ein treffendes Beispiel sahen wir in Birsfelden, wo der giftige Knollenblätterpilz auf das Silberstück nicht reagierte. Genannter Pilz schwärzt Silber nicht, doch aber ein ausgewachsener essbarer Schafegerling (Champignon). Ein verkehrtes Spiel!

Ueber Wachstum und Ernte des echten Ziegenbartes (*Sparassis crispa* Wulf, Krause Glucke).

Von A. Knapp.

Neben dem grossen Wert als delikater, sehr ausgiebiger, leider selteneren Speisepilzes, der mit einem Badeschwamm viel Aehnlichkeit hat und unseren Pilzliebhabern wohl bekannt sein wird, tritt an diesem Pilze eine Erscheinung auf, die ich bisher an keinem andern Pilz beobachtet habe. Schon durch den sehr bestimmten Standort, neben alten Kiefern, unmittelbar zwischen Wurzeln, Stamm und Erde wächst die krause Glucke mit ihren gekräuselten, blattartigen Gebilden auf einer tief eindringenden, mehr oder weniger stark ausgebildeten Wurzel zu kopfgrossen Fruchtkörper heran.

Es ist allgemein bekannt, dass ein abgeschnittener Pilz nicht mehr weiter wächst und so ein Exemplar nur einmal zur Speise verwertet werden kann. Das Ausdrehen der Pilze ist wohl dem Abschneiden vorzuziehen, weil die Ueberreste beim Schnitt der Fäulnis unterworfen sind und auf diese Weise dem im Boden bleibenden Mycel (Pilzmutter, Vegetationsapparat) schaden oder den jungen Nachwuchs am gleichen Mycel beeinträchtigen. Beim Ausdrehen schadet man bedeutend weniger, da sich

der einzelne Pilz wie z. B. beim Eierpilz durch Ausdrehen sehr leicht von seinen jüngern, danebenstehenden Exemplaren trennen lässt, ohne dass Fäulnis und Ueberreste entstehen. Wiederholte Versuche an der Glucke haben nun ergeben, dass diese weder ausgedreht, noch viel weniger ausgerissen, wohl aber an bestimmtem Ort der Wurzel abgeschnitten werden muss, was hier oben gerade als verwerflich geschildert wurde. Bei aufmerksamem Abschneiden wächst nämlich die Glucke ein bis zwei mal nach, so dass sie in günstigen Jahren auf der gleichen Wurzel bis zu drei Fruchtkörper entwickeln kann. Dieser Fall ist in Pilzen allein dastehend und dürfte auch in weitem Kreise Anregung finden. Vor Jahren schnitt ich ein 500 gr schweres, junges Exemplar derart ab, dass die ganze Wurzel im Boden blieb und der oberste erweiterte, in den Kopf übergehende Teil derselben zeigte beim wagrechten Schnitt noch einzelne krause Gebilde, die unversehrt und rings um diesen Wurzelhirnschnitt herum blieben. Besser gesagt, die unteren krausen Gebilde des Kopfes blieben an der Wurzelspitze, die dadurch