

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 12 (1934)
Heft: 5

Artikel: Ist der Schusterpilz (*Boletus miniatoporus* Secr.) wirklich nicht einwandfrei essbar?
Autor: Habersaat, E. / Schreier, Leo / Stier, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934517>

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: 08.11.2024

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, 1/2 S. Fr. 38.—, 1/4 S. Fr. 20.—, 1/8 S. Fr. 11.—, 1/16 S. Fr. 6.—.

Ist der Schusterpilz (*Boletus miniatoporus* Secr.) wirklich nicht einwandfrei essbar?

Diese von Herrn Schreier aufgeworfene Frage in Heft 4 hat ein vielseitiges Echo ausgelöst, welches uns beweist, wie grosses Interesse diesem angefochtenen Pilz entgegengebracht wird. Nach den eingegangenen Antworten dürfte der Wert des Schusterpilzes einwandfrei nachgewiesen sein. Zum bessern Verständnis stellt uns Herr Habersaat aus seinem neuen Pilzbüchlein eine farbige Tafel zur Verfügung, welche uns die Möglichkeit zu Verwechslungen vor Augen führt.

Es sind uns folgende Antworten eingegangen:

1. Von E. Habersaat, Bern,
2. » Leo Schreier, Biberist,
3. » Dr. M. Stier, Swinemünde,
4. » R. Seidel, Görlitz,
5. » D. J. Tavonatti, Basel.

Sur la comestibilité des Luridi
par P. Konrad, Neuchâtel.

Zuschrift von E. Habersaat, Bern.

(Hierzu farbige Tafel.)

Da Herr Schreier in seinem Artikel in der letzten Nummer der Zeitschrift für Pilzkunde auch mein neues Büchlein erwähnt, mögen

hier als Antwort auf die gestellte Frage einige Text- und Illustrationsproben aus meinem Pilzbüchlein als Antwort folgen:

Netzstieler Hexenröhrling (*Bol. luridus* Schaef-fer), Tafel 28.

Über den Wert dieses Hexenröhrlings wird viel gestritten. Während viele Pilzkenner ihn ohne jede Beschwerde gegessen haben, liegen doch auch aus den verschiedensten Gegenden der Schweiz und Deutschlands Meldungen über heftige Verdauungsstörungen nach dem Genusse des Hexenpilzes (*luridus*) vor.

Chemische Untersuchungen ergaben die Anwesenheit von Cholin, einem basischen Giftstoff ähnlich dem Muskarin. Wahrscheinlich enthält er auch kleine Mengen von Muskarin, eventuell noch einen dritten, dem Muskarin ähnlichen Giftstoff, so dass wir diesen Hexenröhrling (*luridus*) zu den schwach giftigen Pilzen rechnen müssen. Vorsicht ist zudem noch aus einem weiteren Grunde geboten, weil dieser Pilz sehr leicht mit dem Satansröhrling verwechselt werden kann, namentlich wenn die Pilze noch im Jugendstadium sind. Wir bezeichnen ihn daher wohl mit Recht als verdächtig.

Schuppenstieliger Hexen-Röhrling, Schusterpilz
(*Boletus miniatoporus* Secr.), Tafel 28.

Auch der Wert dieses Röhrlings war bis vor nicht zu langer Zeit noch umstritten, indem er von einzelnen Autoren als giftigverdächtig bezeichnet wurde. Neuere Versuche haben nun ergeben, dass der Schuppenstielige Hexen-Röhrling (*Bol. miniatoporus* Secr.) vollständig harmlos, ja sogar ein guter, ausgiebiger Speisepilz ist, trotz seinem düstern Aussehen und der starken Farbänderung. Pilzkenner, die ihn sicher von den übrigen *Luridi* unterscheiden können, mögen ihn daher ruhig geniessen, für den Laien aber besteht die Gefahr, dass er ihn mit dem Netzstieligen Hexenröhrling, mit dem Satans-Röhrling oder mit andern zweifelhaften Arten aus dieser Gruppe verwechseln kann, weshalb wir ihn mit Absicht als verdächtig bezeichnen.

Glatstieliger Hexen-Röhrling (*Boletus erythropus* Persoon), Tafel 28.

In bezug auf Geniessbarkeit stimmt er mit dem Netzstieligen Hexen-Röhrling (*Bol. luridus* Schaeff.) überein, scheint aber harmloser zu sein, wenn auch nicht giftfrei, und muss jedenfalls als verdächtig bezeichnet werden.

Zusammenfassend können wir feststellen, dass wir beim Schusterpilz, wie übrigens bei vielen andern Pilzarten auch (*Speislorchel*, *Kronenbecherling* u. a.) wohl niemals dazu kommen werden, sie für *jedermann* als einwandfrei essbar zu bezeichnen. Die Begriffe *essbar*, *verdächtig*, *giftig* sind so veränderlich, von so vielen Nebenfaktoren (Standort, Bodenbeschaffenheit, Reifezustand, Gesundheitszustand des Pilzes, Art der Zubereitung, persönliche Disposition des Konsumenten usw.) abhängig, dass dem Pilzkenner daraus die Pflicht erwächst, mit seinen Ratschlägen möglichst vorsichtig zu sein. Sehr viele in der Schweiz registrierte Pilzvergiftungen sind darauf zurückzuführen, dass einzelne sog. Pilzkenner es mit dieser Pflicht eben zu leicht genommen haben. Mein Pilzbüchlein möchte gerade in dieser Beziehung zur Vorsicht mahnen.

Zuschrift von Leo Schreier, Biberist.

Zu dieser in Nummer 4 dieser Zeitschrift aufgeworfenen Frage sind mir direkt drei Äusserungen zugegangen, die ich hier zusammenfassend wiedergeben möchte.

Herr Otto Lanz in Bern versichert mir, dass er und andere Familien diesen Pilz seit 15 Jahren sehr oft gesammelt und gegessen hätten, ohne ein einziges Mal Beschwerden empfunden zu haben.

Herr D. Herrfurth in Königsbrück legt mir dar, dass er diesen Pilz während seiner langen Pilzforschungspraxis oft gefunden und gegessen habe. Auch habe er sie an den von ihm geleiteten Ausstellungen immer als essbar empfohlen, ohne dass jemals die geringsten Klagen eingegangen seien.

Aus Olten berichtet Herr J. Aebli, dass die Erfahrungen, die sie in Olten seit langen Jahren mit diesem Pilze gemacht hätten, ausnahmslos gute seien. Speziell letzten Herbst seien hiervon grosse Mengen gesammelt und gegessen worden.

Dies vorläufig zur Beruhigung. Denn wenn die Mainummer dieser Zeitschrift in den Besitz unserer Leser gelangt, dann dürften die ersten Exemplare dieses schönen Pilzes bereits an besonnten Waldrändern und Waldwegen stehen, und die Frage, soll ich diesen mitlaufen lassen, könnte in Anbetracht der Verdächtigungen, unbegründet mit Nein beantwortet werden. Bemerken möchte ich aber noch, dass auch sein Vetter, der Hexenpilz (*Boletus luridus* Schaeff.) bereits da sein könnte. Er ist vermutlich auch nicht giftig. Doch ist diese Angelegenheit noch zu wenig abgeklärt und wir müssen deshalb vor diesem Pilze noch warnen. Sachdienliche Mitteilungen hierüber wären jedoch auch sehr erwünscht.

Zuschrift von Dr. M. Stier, Swinemünde.

In der Aprilnummer 1934 der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde fordert Herr Leo Schreier die Leser auf, ihre Erfahrungen über den Schusterpilz (*Boletus miniatoporus*

Secr.) mitzuteilen. Ich glaube nun, über diesen Pilz genügende Erfahrungen gesammelt zu haben, da ich ihn seit etwa 1910 esse. Er kommt auf der Insel Usedom im Wolgastseegebiet ziemlich reichlich vor. Ich nehme meistens nur jüngere Exemplare. Durch sein tiefgelbes Fleisch, sein rasches blaugrünes Anlaufen im Bruch und seine Stielzeichnung ist er ja leicht von anderen Röhrlingen mit roten Porenmündungen zu unterscheiden. Nichtsdestoweniger rate ich Anfängern in der Pilzkunde stets, lieber die Hände davon zu lassen, da in demselben Gebiet auch der netzstielige Hexenpilz (*Boletus luridus*) vorkommt, wie ich im Herbst 1933 feststellte, als eine Dame diesen mindestens verdächtigen Pilz unter Steinpilzen (*Boletus edulis*) gesammelt hatte und ihn mir glücklicherweise zeigte.

Wie gesagt, ich esse den Schusterpilz seit etwa 20 Jahren, und zwar am liebsten im Mischgericht mit weichlicheren Röhrenpilzen zusammen, da er sich dazu wegen seines festen Fleisches gut eignet. Irgendwelche nachteiligen Folgen habe ich nie davon verspürt, auch nicht im Harz und im Thüringer Wald, wo ich den Pilz häufig fand. Freilich muss ich gestehen, dass ich ihn das erste Mal mit einer gewissen Überwindung genossen habe.

Zuschrift von R. Seidel, Görlitz.

Als Antwort auf die Frage: «Ist der Schusterpilz wirklich nicht einwandfrei essbar?».

Die Verfärbung beim Bruch oder Schnitt so mancher Pilze hielt man seit alters her als Zeichen der Giftigkeit. In Storbeecks *Theatrum Fungorum* 1675 heisst's z. B.:

«Fungi di haer wit verliessen,
Solmen noyt voor goet verkiesen.»

Diese Meinung ist heute noch im Volke weit verbreitet. Das erschwert die Aufklärungsarbeit des Pilz-Praktikers und hemmt die Verbreitung von Pilzkenntnissen. Unter den Speisepilzen gibt es eine Menge Verwandlungskünstler, die durch ihren vielfachen Farbenwechsel die Pilzunkundigen in Furcht ver-

setzen. Ich erinnere da nur an den Kornblumenröhrling (*Bol. cyanescens*) und an den Schwefelgelben Röhrling (*Bol. sulphureus*). Beide sind wohlschmeckende Pilze; sie werden beim Bruch oder Schnitt infolge Sauerstoffaufnahme blau und gebraten oder geschmort pffifferlingsgelb. Getrocknet wird *Bol. sulphureus* goldgelb und *Bol. cyanescens* spangrün.

Ein allbekannter Verwandlungskünstler in der Lausitz ist der Schuster- oder Hexenpilz (*Bol. erythropus*). Die sandige Heide meidet er. Er liebt den Laubwald und lebt mit der Eiche und der Buche in einem symbiotischen Verhältnisse. Sein gelbes Fleisch wird beim Bruch sofort blaugrün, aber bald wieder gelb. Sein Stiel ist rot. Jahrzehntlang wurde er als Satanspilz angesehen und daher als Speisepilz gemieden. Sein netzstielliger Bruder wächst auf Kalkboden und ist in der Lausitz selten zu finden. In Bayern ist er bodenständig. Er soll, wie berichtet, die schmackhaften Tugenden seines Lausitzer Bruders nicht besitzen. Die Bezeichnung «Schusterpilz» für *Boletus erythropus* halte ich volkstümlich für bestimmender, weil seine Anfassstellen stets tief schwarzblau werden und daher an Schusterpech erinnern.

Die Geniessbarkeit betreffend, ist *Boletus erythropus* ein vorzüglicher Gemüse- und Suppenpilz. Es hat sehr lange gedauert, bis er sich unter den Speisepilzen sein Bürgerrecht erwarb. Trotz alledem ist es mir bis jetzt noch nicht gelungen, ihm in Görlitz das Marktrecht zu verschaffen. Immer und immer stossen sich die Hausfrauen an seiner Verfärbung. Was ist hier zu tun? Man muss den Hexenpilz erst einmal gut zubereitet gegessen haben, dann lässt man dieses Waldkind nicht mehr stehen. Selbst der Pilzverächter kommt dann zur Erkenntnis, dass der Schusterpilz besser ist als sein Ruf.

Zuschrift von D. J. Tavonatti, Basel.

Ich habe mit Interesse diesen Artikel gelesen und möchte mitteilen, dass ich ein

eifriger Sammler des Schusterpilzes bin. Seit Jahren geniesse ich denselben auf alle möglichen Arten zubereitet und lege mir durch Dörren einen Wintervorrat zu. Da ich denselben ganz genau kenne, kann ich behaupten, dass derselbe unbedingt als « einwandfrei geniessbar » bezeichnet werden darf.

In meiner Familie sind mir nach Genuss des Schusterpilzes niemals Unpässlichkeiten gemeldet worden, seien sie nun frisch oder von den gedörrten Pilzen gewesen.

Ich bin der Ansicht, dass der Schusterpilz mit dem Hexenröhrling (lur. Schaeff.) verwechselt wird, der immer netzadrigen Stiel besitzt, währenddem der Schusterpilz niemals ein Netz aufweist.

Ich bin gerne bereit, auf eventuelle Rückfragen zur Aufklärung einzutreten.

Sur la comestibilité des Luridi.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Dans le dernier numéro de la « Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde », notre excellent collègue Monsieur Léo Schreier de Biberist soulève la question de la comestibilité de *Boletus erythropus* Fries (synonyme *B. miniatorporus* Secr.).

Comme lui, nous sommes étonnés de constater que plusieurs auteurs modernes font de ce bolet une espèce vénéneuse ou suspecte, ce qui n'est pas du tout le cas pour nous.

A notre avis, *Boletus erythropus* Fries est comestible, comme l'est aussi *Boletus luridus* Fries ex Schaeffer.

Boletus erythropus Fries sera figuré dans les *Icones selectae Fungorum* que nous publions à Paris avec la collaboration de notre ami A. Maublanc, secrétaire général de la Société mycologique de France, et cela dans le prochain fascicule n° 9, Pl. 407. La légende de cette planche sera la suivante en ce qui concerne la comestibilité:

« Comestible. Considéré à tort comme suspect, probablement à cause du bleuissement de la chair. Nous l'avons essayé, de même

que *Boletus luridus* qui, pour nous, est aussi comestible. Quelques accidents peu graves connus, à la suite d'ingestion à l'état cru (salade). »

Il va sans dire que lorsqu'une espèce est indiquée « Comestible », cela s'entend pour des champignons cuits et non crus.

Dans une étude que nous avons publiée antérieurement sur la classification des Bolets (voir Schweizerische Zeitschrift 1932, nos 10, 11 et 12, plus spécialement n° 11, p. 162 texte français et p. 166 texte allemand), nous établissons qu'à notre avis le groupe des *Luridi* ne compte que 6 bonnes espèces, savoir:

1. *Boletus purpureus* Fries (Syn. *B. rhodoxanthus* sensu Kallenbach);
2. *Boletus satanas* Lenz;
3. *Boletus luridus* Fries ex Schaeffer;
4. *Boletus erythropus* Fries (Syn. *B. miniatorporus* Secr.);
5. *Boletus Queleti* Schulzer (Syn. *B. erythropus* Pers.);
6. *Boletus Dupaini* Boudier.

De ces 6 bolets nous ne connaissons que *Boletus satanas* de vénéneux (lourd, indigeste, ayant causé des accidents peu graves). C'est un champignon pour le moins suspect, qui doit être rejeté.

Boletus luridus et *erythropus* sont à notre avis comestibles; nous en avons maintes fois fait l'essai.

Boletus purpureus est comestible. Nous n'avons pas eu l'occasion d'essayer nous-même cette élégante espèce que nous connaissons bien, mais l'essai en a été fait sur lui-même par M. Dr R. Maire, professeur, qui récolte ce beau champignon chez lui, en Lorraine, dans sa propriété du Fréhaut, près de Lunéville.

Restent *Boletus Queleti* et *Dupaini* dont la comestibilité nous est inconnue mais qui ne sont vraisemblablement pas toxiques. Nous avons reçu *Boletus Dupaini* le 24 août 1931 de notre collègue Benzoni qui le récolte au Tessin (Suisse italienne). Après avoir étudié et dessiné les spécimens reçus, ceux-ci n'étaient

malheureusement plus en état d'être mangés. Nous espérons en recevoir à nouveau — M. Benzoni a eu l'amabilité de nous le promettre — et nous n'hésiterons pas à en faire l'essai.

* * *

Pendant que nous parlons des *Luridi*, nous devons protester une fois de plus contre les changements inutiles de noms.

Pourquoi ne pas s'en tenir aux règles universellement adoptées par le congrès international de Bruxelles et confirmées par les congrès suivants, notamment par le dernier congrès international de Cambridge? Ces règles font remonter la nomenclature des champignons supérieurs à Fries, Syst. myc., 1821.

Il en résulte que les noms antérieurs à 1821 ne doivent pas être pris en considération. La priorité ne remonte qu'à Fries, pas au-delà.

En conséquence, *Boletus erythropus* doit légalement porter le nom *erythropus* que Fries lui a donné en le décrivant d'une façon très reconnaissable dans Syst. myc. 1821. C'est une faute de nomenclature que de reprendre le nom spécifique *erythropus* dans le sens primitif de Persoon pour l'espèce qui doit s'appeler *Boletus Queleti* Schulzer.

Il en est de même de *Boletus purpureus* Fries; le changement de ce nom en *rhodoxanthus* Kromb. (sensu Kallenbach) n'est pas justifié (voir Gilbert, Les Bolets, p. 166, 1931).

Der Maipilz und sein giftiger Doppelgänger.

Zu diesem in Heft 4 erschienenen Artikel wird uns von Herrn Prof. B. Wiki in Genf berichtigend mitgeteilt, dass Rettung bei Vergiftung nach Genuss von *Inocybe Patouillardi* Bres. (Ziegelroter Faserkopf) durch Magenentleerung nicht möglich sei. Herr Wiki schreibt dazu: «Magenentleerung kann nur verhindern, dass eine schon bestehende Vergiftung nicht noch stärker wird. Das schon

absorbierte Gift wird dadurch nicht unschädlich gemacht, und nicht schneller ausgeschieden. Die richtige Behandlung besteht in Neutralisation des Muskarins durch Atropin. Also eine hypodermische Einspritzung von *Atropinum sulfuricum* $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Milligramm, sogar ein Milligramm ist bei weitem das Beste. Die Magenspülung kann beigefügt werden, ist aber nicht unumgänglich nötig.»

Der Kronenbecherling (*Plicaria coronaria* Jacq.) in 1800 m Höhe.

Von A. Blaser.

Dieser schöne und interessante Pilz ist den Lesern dieser Zeitschrift seiner bestrittenen Geniessbarkeit wegen wohl bekannt. Er ist bei uns ein seltener Pilz. Habe ich ihn doch in meiner engeren Heimat nur ein einziges Mal gefunden und dies im Emmenschachen zwischen Derendingen und Biberist.

In den Wäldern am Fusse längs des Jura wird er aber öfters angetroffen. So befindet sich ein guter Standort im Geissloch ob Bellach. Alle diese Fundstellen befinden sich in 400—600 m Höhe. Meine Überraschung war deshalb gross, als ich bei meinem letzten

Ferienaufenthalt Ende Juli 1933 Kronenbecherlinge in zirka 1800 m Höhe fand. Ich ging mit meinen Angehörigen von Scharnachtal (Kiental) auf die Engelalp. Auf diesem Wege im Tannenwald bin ich auf eine ganze Kolonie dieser Becherlinge gestossen. Diese Pilze waren auf eine Strecke von zirka 10—12 Meter und einer Breite von 0,5—1,5 Meter dicht gesät.

Aus der Ferne waren sie wie grauliche Steine anzusehen, die auf dem Wege lagen. Zu meiner Verwunderung waren es schöne Becherlinge in allen Stadien.