

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 2

Artikel: Zur Geniessbarkeit des Rauchblättrigen Schwefelkopfs (*Hypholoma capnoides*)
Autor: Herrfurth, D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934632>

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: 03.04.2025

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

medizinischen Klinik in Zürich wurde ein mittelschwerer Fall im Stadium beginnender hepatorener Insuffizienz behandelt (s. Fall 15, S. 8, Heft 1 1936, oben): Toleranz, Besserung der Gastroenteritis, dann noch etwas Ansteigen des Rest-N, aber günstiger Ausgang. Am Kantonsspital Genf endlich wurde die Therapie bei einem Fall (der im Bericht des Jahres 1935 angeführt werden wird) versucht, wo nach Besserung des Allgemeinbefindens noch hartnäckiges Erbrechen fort dauerte: Toleranz, promptes Aufhören des Erbrechens.

Obschon also die *Limousinsche* Methode theoretisch mangelhaft begründet und noch nicht genügend erprobt ist, ist wohl auf Grund der praktischen Erfahrungen die weitere Anwendung des jederzeit greifbaren Mittels nicht nur gestattet, sondern sogar zu empfehlen.

Literatur.

(1) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1932, Nr. 6, S. 84. — (2) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1934, Nr. 4, S. 51. — (3) ref. bei (4). — (4) L'empoisonnement par les champignons, 1929. — (5) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde, 1931, Nr. 1, S. 9. — (6) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1931, Nr. 6, S. 73. — (7) Schweiz. Med. Wochenschr. 1934, Nr. 33, S. 774. — (8) Schweiz. Zeitschr. f. Pilz-

kunde 1935, Nr. 6, S. 83. — (9) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1934, Nr. 5, S. 132. — (10) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1935, Nr. 1, S. 9, und Nr. 2, S. 43. — (11) Med. Klinik 1934, Nr. 40, S. 1332. — (12) Ärztl. Nachr. 1934, Nr. 24. — (13) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1934, Nr. 4, S. 119. — (14) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1934, Nr. 5, S. 157. — (15) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1935, Nr. 3, S. 93. — (16) Rev. méd. de l'Est 1933, n° 11, p. 405. — (17) Thèse de Lyon 1931. — (18) Schweiz. Med. Wochenschr. 1931, Nr. 34, S. 770. — (19) Jap. Journ. of med. sciences VIII, 1934, n° 2, Proceedings p. 72. — (20) Fortschr. d. Med. 1893, S. 44. — (21) Botan. Gazette 1918 I, p. 109. — (22) The botan. Magazine of Tokyo 1909, p. 487. — (23) Archiv. uruguayos de med. 1932, n° 1, p. 29. — (24) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1934, Nr. 8, S. 119, und Rev. sudameric. de Bot. 1934, n° 4, p. 111. — (25) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1935, Nr. 1, S. 6. — (26) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1930, Nr. 4, S. 42. — (27) Bull. soc. bot. Genève 1913, n° 2, p. 43, und Merkblatt: Mise au point 1935. — (28) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1933, Nr. 8, S. 115. — (29) Rev. méd. française 1929, n° 4, p. 327, und Le poison des Amanites mortelles 1933. — (30) Rev. méd. de l'Est 1934, n° 21, p. 709. — (31) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde 1935, Nr. 1, p. 26. — (32) Bull. Acad. de Méd. 1932, n° 20, und Presse médicale, nov. 1932. — (33) Münch. med. Wochenschr. 1932, S. 1959. — (34) Bull. soc. myc. France 1934 I, p. 134. — (35) Rev. méd. du Centre-Ouest 1935, n° 6, p. 158. — (36) Thèse de Paris 1934. — (37) Schweiz. med. Wochenschr. 1934, Nr. 35, S. 824. —

Zur Geniessbarkeit des Rauchblättrigen Schwefelkopfs (*Hypholoma capnoides*).

Von D. Herrfurth, Königsbrück Sa.

Herr Quilling sagt auf Seite 182, 1935 u. a.: «Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma sublateritium*) und Graublättriger Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides*) sind eigentlich nur Notbehelf, da ich sie nicht zu den Kostbarkeiten rechne.» Bezüglich des ersteren stimme ich diesem Werturteil gern bei, obwohl ich ihn, da er im Spätherbste, wo noch wenig Pilzarten zu finden sind, in grossen Mengen wächst, auch gern mitsammle. Was aber den zweiten Pilz betrifft — ich nenne ihn lieber mit Ricken «Rauchblättriger Schwefelkopf» — so habe ich ganz andere Erfahrungen über

diesen Pilz gesammelt. Ich rechne ihn sogar zu einem unserer würzigsten Pilze und habe ihn in allen Pilzausstellungen und -vorträgen als solchen immer warm empfohlen. Und ich konnte immer beobachten, dass alle die Pilzsucher, die so viele Exemplare des Pilzes fanden, dass sie ein Sondergericht daraus bereiten konnten, von seinem vorzüglichen Geschmack begeistert waren und dann sogar mit Leidenschaft nach diesem Pilz suchten. Bei der Zubereitung muss man nur wissen, dass man die wohl mitgesammelten harten Stiele nicht mit zum Pilzgericht ver-

wendet, sondern halbiert, um etwaige Würmer zu entfernen und dann an der Luft trocknet, nachher noch leicht auf dem Ofen nachtrocknet, so dass man sie in der Kaffeemühle zu Pilzpulver klarmalen kann. Verwendet man auch einige Hüte des Pilzes mit dazu, so bessert dies noch etwas auf. Das Pilzpulver bewahrt man, damit keine Maden oder Motten hineinkommen, in schadhaft gewordenen Einkochgläsern gut verschlossen auf. Ein Kaffeelöffel voll dieses Pilzpulvers gibt den Suppen einen kräftigen, würzigen Geschmack und macht weitere Zutaten überflüssig. Im Erzgebirge hatte meine Frau immer 1—2 solcher Gläser voll gesammelt und verwendete das Pulver sehr gern zu den verschiedensten Speisen.

Die Hüte des Pilzes aber geben das eigentliche Pilzgericht. Da wir im Erzgebirge, nicht allzuweit von unserer Wohnung entfernt, nicht nur schon vom April an bis zu 5 Pfund bei *einem* Gange sammeln konnten, sondern meist im Oktober und auch noch im November und Dezember grosse Mengen davon fanden, hatten wir meist so viel, dass wir sie in grossen Töpfen zubereiten konnten.

In einem Jahre sammelte ich mit meiner Familie, wir waren sechs Personen, gemeinsam am Anfang eines Stollberg-Hohnecker Fichtenwaldes, in dem ein Teil der Bäume schon einige Jahre vorher geschlagen war, von den Stümpfen und Wurzeln dieser Baumreste in zwei aufeinanderfolgenden Tagen in je zwei Stunden zusammen gerade einen Zentner dieser Pilze, und zwar in dieser Zeit auch gleich an Ort und Stelle geputzt. Solches Mengenwachstum dieses Pilzes lässt sich auch leicht erzielen, wenn man das Waschwasser, das die Sporen enthält, sammelt und auf solche *Fichtenstümpfe* aufgiesst, wozu man vorher eine Spalte in den Stumpf macht oder etwa noch vorhandene Rinde etwas lockert, um auch dahinein das Wasser zu schütten. In 1—2 Jahren kann man dann dort reiche Ernten einholen. Auf Kiefernstümpfen gedeiht er äusserst selten und höchstens in kleiner

Zahl, *auf Laubholz aber gar nicht*. — Ein anderes Mal, und zwar in Oelsnitz im Erzgebirge, meinem vorhergehenden Dienstorte, hatte ich *allein* auch eine reiche Ernte. Wir sollten am Vormittage von unseren Schwiegereltern mit Geschirr zur Kirchweihfeier abgeholt werden, und da das Geschirr zur bestimmten Stunde noch nicht da war, ging ich allein rasch mit einem Korbe nach dem nur zirka dreiviertel Kilometer entfernten, dicht an das Steinkohlenwerk Deutschland angrenzenden Fichtenhochwalde, um dort stehende Rauchblättrige Schwefelköpfe zu sammeln. Nach kaum dreiviertel Stunden war ich wieder zu Hause und brachte 18 Pfund dieses Pilzes, schon geputzt, mit. Ich kam gerade zurecht, als das Geschirr eintraf, und nun wurden diese Pilze mit zur Bereicherung der Kirchmessgenüsse verwendet.

Zur Zubereitung: Die geputzten und erst halbierten (wegen etwaiger Maden) Hüte (es gibt übrigens daran gar nicht viel zu putzen) werden geschnitten und gewaschen, das Wasser abgegossen und locker ausgedrückt, dann am besten in einen Topf gebracht, *ohne jeden weiteren Zusatz an Gewürzen oder Butter* u. dgl., gekocht, lediglich *ein wenig Salz* kommt hinein. Aus den Pilzen kocht nun noch so reichlich viel Wasser heraus, dass wir einen Teil davon immer herausnahmen und zu Suppen verwendeten oder, wenn wir sehr viel hatten, kochten wir es zu Pilzextrakt ein, der auch vorzüglich würzt wie Fleischextrakt. Die Pilze selbst assen wir als Pilzgemüse, das Wasser also nicht vollständig eingekocht. Sie können zwar auch gebraten werden, doch ja nicht zu lange, weil sie sonst etwas härtlich werden. Einen Teil der Hüte trockneten wir auch ab, um sie nachher als Zutat an das Fleisch zu benutzen.

Seit dem Jahre 1887 haben wir diesen Pilz in Mengen jedes Jahr genossen, die Mengen wurden freilich nach und nach etwas weniger, da durch meine öffentlichen Belehrungen über diesen Pilz immer mehr Sucher nach ihm fahndeten. Leider ist in meinem

jetzigen Wohnorte, der von Nadelwald in nächster Nähe fast nur Kiefernwald wegen des sandigen Bodens aufweist, dieser vorzügliche Pilz gar nicht oder nur in einzelnen kleinen Büscheln zu finden.

Wer diesen Pilz noch nicht kennt und ihn gern möchte kennenlernen, den verweise ich auf den zweiten Band von Michael-Schulz, dort ist er schön, aber leider noch unter falschem Namen verzeichnet, auf *Tafel 185* abgebildet. Dies ist nicht der Ziegelrote Schwefelkopf, sondern der Rauchblättrige Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides* Fr.).

Schon im Jahre 1894 machte ich Michael in einer seiner Pilzausstellungen in Zwickau auf diese Falschbestimmung unter seinen ausgestellten Pilzen aufmerksam. Leider ist er aber nicht dazu gekommen, in seinem damals entstehenden Pilzwerke den Fehler zu berichtigen. Ich fand in den fast unzähligen Pilzquellenwerken, die ich durchstudierte, ein einziges Mal diesen Pilz richtig dargestellt und richtig bestimmt, und zwar bei Fries in «*Icones selectae*», Heft 133, p. 1. Das Bild Gillet, Heft 17, stellt ihn annähernd, aber nicht gut dar. Roman Schulz hat übrigens in der

Beschreibung, die er zu *Tafel 185* gibt, nicht das dargestellte Bild beschrieben, sondern den Ziegelroten Schwefelkopf. Übrigens habe ich gefunden, dass die Zahl der Mykologen, die diese beiden Pilze noch verwechseln, gar nicht zu klein ist. Wer auf den Rohgeschmack achtet, kann übrigens beide leicht unterscheiden. Der Ziegelrote schmeckt schwach bitterlich, der Rauchblättrige aber angenehm ohne jeden bitterlichen Bei- oder Nachgeschmack. Er variiert in seinem Aussehen übrigens oft sehr; so dass er, von oben gesehen, vom Büscheligen Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*) oft nicht zu unterscheiden ist, besonders wenn der Büschelige Schwefelkopf noch nicht zu alt ist. Eine Kostprobe gibt aber dann sofort untrüglichen Aufschluss.

Diese drei, oft einander ziemlich ähnlichen Pilzarten, habe ich nun ziemlich 50 Jahre lang eingehend beobachtet und verglichen, oft gemalt und mikroskopiert, auch über sie in den wichtigsten Pilzwerken mich genau informiert, so dass ich alle meine Feststellungen sehr genau überprüft habe. Es drängte mich daher, zur Ehrenrettung des Rauchblättrigen Schwefelkopfes einiges zu berichten.

Herbstpilzschau und Zusammenkunft von mitteldeutschen Pilzfreunden.

Von Werner Voigt, Berlin-Tempelhof.

Eine stattliche Zahl von Pilzfreunden und Mitgliedern der Botanischen Vereinigung Mitteleuropas traf sich am 28. September 1935 in Dessau (Anhalt) zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch. Herr Schulleiter Kersten hatte hier mit Unterstützung des Nationalsozialistischen Amtes für Volkswohlfahrt, Abteilung Schadenverhütung, im Museum für Naturkunde und Vorgeschichte eine grosse Pilzausstellung veranstaltet. Durch sorgfältige Vorbereitung waren etwa 160 Arten frischer Pilze zusammengetragen worden, ausserdem 70 Pilzpräparate oder sehr gute Exsikkate. Die mit Herbststräussen geschmückte, hufeisenförmige Tafel war an die-

sem Sonnabend das Ziel vieler heimischer Pilzfreunde und auswärtiger Gäste. In übersichtlicher Anordnung und durch genaue Beschriftung bot sie für jeden genug Material zur Bereicherung und Befestigung seiner Kenntnisse.

Abends versammelten sich die Teilnehmer und Gäste in der Landesbücherei, wohin uns der Naturwissenschaftliche Verein Dessau eingeladen hatte. Der Vorsitzende eröffnete den Abend, um dann Herrn Dr. Freisleben, Leiter des Instituts für Pflanzenzüchtung, Halle a. S., zu seinem Vortrag zu bitten: «Symbiotische Beziehungen zwischen Pilzen und höheren Pflanzen». Auch Herr Prof. Dr.