

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 10

Artikel: Lehrgang eines Pilzlers [Fortsetzung]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934680>

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>

Ort und Stelle feststellen, dass er sehr gerne in *Eichen- und Buchenwäldern* wächst. Meine sämtlichen Funde wurden nur aus Laubwäldern gebracht.

11. Ferner habe ich noch die nachstehenden, im Berichte mit aufgeführten Pilze wieder-

holt in kleiner oder grösserer Zahl ohne Schaden genossen: *Tricholoma albobrunneum* Pers., *yaccinum* Pers., *flavobrunneum* Fr., *Entoloma rhodopolium* Fr., *Hebeloma crustuliniformis*, Gemeiner Fälbling, und *Coprinus atramentarius* Bull.

Ein wissenschaftliches Urteil über den Genuss schädlicher Schwämme vor 200 Jahren.

Johann Friedrich Gmelin (1748—1804), Dr. der Arzneigelahrtheit und öffentlicher Lehrer auf der hohen Schule zu Tübingen, der Römischen Kaiserl. Akademie und Mitglied der Zürichischen Gesellschaft der Naturforscher, berichtet folgendes: «Schädliche Schwämme erzeugen Verstopfung des Leibes, bald anhaltende mit Blut vermengte oder mit einem unaufhörlichen Stuhlzwang vergesellschaftete Bauchflüsse, Grimmen, Ekel, eine unangenehme Empfindung, Schmerzen, Blähungen oder den kalten Brand in dem Magen, Erbrechen, Schluchzen, Zusammenschnüren des Halses, Brandflecken in der Kehle, Entzündungen der Lippen, Ohnmachten, Unbeweglichkeit der Augen und ein falsches Gesicht, tiefen Schlummer, Schlagfluss, Wahnwitz, Tollheit, Zittern der Glieder, ein Klopfen in der Gegend des Magens, ein Brennen in

demselben sowie in den Gedärmen und in der Brust, Starrsucht, Stummheit, Geschwulst über den ganzen Leib, schweren Atem, Bängigkeit, Fieber, dicken und mit Blut vermengten Harn, kalte Schweißse und nicht selten den Tod.»

Darauf antwortet der erfahrenste Pilzpraktiker damaliger Zeit Ellrodt (1767—1804) in seiner Schwamm-Ponoma (*Vertumnus*) wie folgt: «Diese Litanei von Krankheiten, die hier Dr. Gmelin aufzählt, wird den Schwammelliebhaber nicht bekehren, auch nicht abhalten vom Pilzgenuss. Der Pilzfreund hat seine Erfahrung und weiss seine Waldlieblinge zu schätzen, sie schmackhaft zuzurichten und je nach Alter, Leibesbeschaffenheit und Lebensart zu geniessen. Es gibt nur einen Rat, durch Unterricht sollen die giftigen und essbaren Pilze dem Volke wirtschaftlich erschlossen werden.»

Lehrgang eines Pilzlers.

* * *

Sehr gute Speisepilze finden wir unter den *Schüpplingen* (*Pholiota*). Der Runzelschüppling oder Zigeuner (*caperata* Pers.) und das Stockschwämmchen (*mutabilis* Schff.) gehören zu meinen Lieblingen. Aber auch der schon im Frühling erscheinende Voreilende (*praecox* Pers.) und der Sparrige sind nicht zu verachten.

Die *Scheidlinge* (*Volvaria*) mit ihren rosafarbenen Sporen gelten fast durchwegs als verdächtig. Sie sind nicht häufig zu finden,

weshalb ihr Wert umstritten ist. Die Scheide am Stielgrunde lässt leicht Verwechslungen mit Wulstlingen (*Amanita*) aufkommen. An Ausstellungen ist mir bisweilen der Seidige Scheidling (*bombycina* Quel.) zu Gesicht gekommen. Ich habe ihn auch mehr als einmal gekocht und für gut befunden.

Ich will nicht unterlassen, hier wieder speziell darauf aufmerksam zu machen, dass alle Pilze nur in gut gekochtem Zustande genossen wurden. Bei Verwendung als Roh-

kost wären wahrscheinlich andere Resultate erzielt worden, wobei sich verschiedene Typen auch von mir hätten als verdächtig hinstellen lassen müssen.

Unter den *Dachpilzen* (*Pluteus*) ist mir nur der Rehbraune (*cervinus* Schff.) als essbar bekannt. Er ist empfehlenswert.

Von den purpursporigen Blätterpilzen nehmen die *Egerlinge* oder *Champignons* (*Psalliota*) die erste Stelle ein. Man findet unter dieser Gattung von den geschätztesten Edelpilzen. Der bekannteste und gesuchteste dürfte der Feld- oder Wiesenchampignon (*campestris* L.) sein, welcher auch künstlich gezüchtet wird. Ihm an Wert fast ebenbürtig ist der Dünnefleischige (*silvicola* Vitt.), doch ist hier grosse Vorsicht geboten, da gerade dieser am leichtesten mit den weissen Knollenblätterpilzen verwechselt werden kann. Das Fehlen der Scheide am Stielgrunde und die nicht-weissen Lamellen bilden gute Unterscheidungsmerkmale. Empfehlenswert ist auch der Waldchampignon (*silvatica* Schff.) mit seinem faserig-schuppigen Hut und der Acker- oder Schafchampignon (*arvensis* Schff.). Nicht zu empfehlen ist der dem Schafchampignon ähnliche Gilbende (*xanthoderma* Gen.), welcher nicht schmackhaft ist und schon wiederholt schädliche Einwirkungen bewirkt hat.

Träuschlinge (*Stropharia*) segeln zwei Arten unter der Flagge essbar: Der Grüne oder Grünspanträuschling (*aeruginosa* Curt.) und der Krönchenträuschling (*coronilla* Bull.). Der Grüne ist nicht empfehlenswert, wenn er auch nicht giftig ist. Schon sein dicker, grünspanfarbiger Schleim, mit dem er in der Jugend und bei feuchtem Wetter überzogen ist, dient ihm nicht zur Empfehlung. Der Krönchenträuschling ist im Geschmack angenehmer. Leider kommt er nicht zu häufig vor und fällt wegen seiner Kleinheit wenig auf. Er erscheint gruppenweise manchmal schon früh im Sommer und hat seinen Standort auf bebauten Äckern und Wiesen. Ich fand ihn nur einmal in genügender Anzahl, um ein kleines Sondergericht bereiten zu können.

Die *Schwefelköpfe* (*Hypholoma*) bilden eine umstrittene Partei. Der Ziegelrote (*sublateritium* Fr.) wird in einigen Büchern als essbar bezeichnet. Ich habe ihn mehr als einmal probiert, konnte mich jedoch mit seinem bitteren Geschmack nicht anfreunden. Giftig oder schädlich ist er aber nach meiner Erfahrung nicht. Der Rauchblätterige (*capnoides* Fr.), in Michael als Gelblicher bezeichnet, ist angenehm. Ich machte seine Bekanntschaft schon vor vielen Jahren, indem ich ihn damals als Stockschwämmchen betrachtete. Beim Sammeln ist gut auf die Farbe der Lamellen zu achten. Sie ist bei den jungen Exemplaren rauchgrau, im Alter fast braun. Ich kann den Ausführungen von Herrn Herrfurth in Heft Nr. 2 unserer Zeitschrift über den Wert dieses Pilzes nur beistimmen.

Unter den *Tintlingen* (*Coprinus*) dürfte der Schopftintling (*comatus* Fl. Dan.) wohl zu den bekanntesten gezählt werden. So lange er noch in allen Teilen weiss ist, darf er ruhig zu unsern vorzüglichen Speisepilzen gezählt werden. Sein oft massenhaftes Auftreten macht ihn nur noch wertvoller, erspart er uns doch viel Zeit zum Suchen. Weniger wertvoll, aber nicht zu verachten ist der eiförmige Tintling (*ovatus* Schff.), der nur in ganz jungem Stadium genossen werden sollte. Der Faltentintling (*atramentarius* Bull.) ist schon im Mai häufig zu finden und kann gegessen werden. Ich habe ihn einige Male versucht, aber nichts Besonderes herausfinden können. In den letzten Jahren habe ich überhaupt auf seinen Genuss verzichtet. Nach verschiedenen Angaben soll er beim Genuss mit Alkohol sogar schädlich gewirkt haben.

Die *Schwindlinge* (*Marasmius*) sind grösstenteils kleine Pilzarten, die hauptsächlich nach warmen Gewitterregen, dann aber in grosser Menge zu finden sind. Ihnen steht nur der Wert als Gewürzpilz zu, doch lassen sie sich sehr leicht trocknen. Bekannt sind: Nelken- oder Feldschwindling (*oreades* Botl.) und der Lauchschwindling (*scorodonius* Fr.). Der

letztere bietet mit seinem Knoblauchgeruch viel Anlass zu Verwechslungen, denn es gibt noch einige weitere Arten mit ähnlichem, aber viel stärkerem Geruch nach Lauch oder Knoblauch. Gesundheitlich kann jedoch aus einer solchen Verwechslung kein Schaden entstehen. Neben den genannten beiden habe ich auch den Rotfuss-Schwindling (*erythropus*

Pers.) und den brennenden Schwindling (*peronatus* Bolt.) versucht, aber als wertlos befunden.

Zähllinge (*Lentinus*) kenne ich nur einen essbaren, den Anis-Zähling, nach Ricken Anis-Sägeblättling (*cochleatus* Pers.). Ich schätze ihn als angenehmen Mischpilz, wenn er dem Pilzgericht feingehackt beigegeben wird.

(Fortsetzung folgt.)

Der Pilzmarkt in Burgdorf im Jahre 1935.

Der Verlauf unseres Pilzmarktes gibt zu keinen besonderen Bemerkungen Anlass. Einzig im Kontrollwesen ist eine kleine Änderung eingetreten, indem Herr Lehrer Bosshardt als Stellvertreter des Kontrolleurs demissionierte und an seine Stelle Herr Alb. Müller gewählt wurde. Mit Beginn am 2. Juli fanden wieder wöchentlich drei Markttage statt: Dienstag, Donnerstag und Samstag. Nach 51 durchgeführten Kontrolltagen endigte der Pilzmarkt am 24. Oktober.

Die Auffuhr umfasst ordentlicherweise immer die gleichen Pilzarten. Es ist keine grosse Auswahl. Das Hauptkontingent stellen die Eierpilze mit rund 555 kg. Steinpilze wurden 250 kg, Totentrompeten 47 kg und Semmelstoppelpilze 31 kg in Umsatz gebracht. Für total rund 985 kg sind 367 Kontrollscheine ausgestellt worden. Der Ver-

kaufspreis hielt sich in der gleichen Höhe wie in frühern Jahren und stellt sich auf durchschnittlich Fr. 2.— per kg.

Unvermeidlich war wieder die Konfiskation von rund 50 kg Pilzen. Unter ungeniessbaren, verdorbenen und gewaschenen figurierten auch Giftpilze, worunter sogar der Knollenblätterpilz. Das Vorweisen von Gallenröhrlingen an Stelle der Steinpilze gehört zu den Häufigkeiten. Mitunter werden auch Pfeffermilchlinge auf den Markt gebracht, doch gelten sie hier nicht als marktfähig. Es wäre sehr zu wünschen, wenn die Artenzahl guter Speisepilze mit Runzelschüppling, Schafporling, Schopftintling u. a. vermehrt und der Markt dadurch mehr belebt würde.

Der Kontrolleur: *Marti*.

Protokoll der Delegiertenversammlung vom 26. Januar 1936 in Lengnau (Bern).

Vorsitz: Dr. Hans Mollet, Bezirkslehrer in Biberist, Verbandspräsident.

Protokollführer: Charles Meier, Angestellter in Gerlafingen, I. Sekretär.

Stimmenzähler: Direktor Gaston Geiser in Solothurn, Vizepräsident.

Dem Vorstand angehörig sind noch anwesend:

Alexander Emch, Schlachthausverwalter, Solothurn, Kassier.

H. W. Zaugg, Burgdorf, Verbandsredaktor.

Ernst Minder, Wagenführer in Zuchwil, II. Sekretär.

Entschuldigt abwesend ist der Präsident der Wissenschaftlichen Kommission: Dr. med. F. Thellung, Arzt in Winterthur.

2. Genehmigung des Jahresberichtes.
3. Genehmigung der Jahresrechnung.
4. Anträge der Geschäftsprüfungskommission, Decharge-Erteilung an die Geschäftsleitung.
5. Budgetberatung und Festsetzung des Jahresbeitrages pro 1936.
6. Wahl einer neuen Sektion für die Geschäftsprüfung, angemeldet ist Zürich.
7. Antrag J. Schönenberger, Zürich: Abhaltung einer Pilzlerlandsgemeinde 1936, um welche sich die Sektion Dietikon bewirbt.
8. Ort und Zeit der nächsten Delegiertenversammlung.
9. Aufnahme neuer Vereine.
10. Verschiedenes.

T r a k t a n d e n :

1. Genehmigung des Protokolls der Delegiertenversammlung vom 20. Januar 1935 in Thun (publiziert in Heft 4 vom 15. April 1935).

V e r h a n d l u n g e n :

Um 10.40 Uhr ergriff der Vorsitzende das Wort, heisst zur heutigen Tagung alle Delegierten und Gäste herzlich willkommen und drückt den Wunsch aus, dass über dieser Versammlung gleich