

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 9

Artikel: Vorsicht beim genuss von Täublingen
Autor: Habersaat, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934293>

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: 01.04.2025

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

Pilzfunde im August 1941.

I m b a c h, Luzern:

Volvaria plumosa Lasch, dieser Scheidling ist in Ricken, Blätterpilze S. 275, erwähnt, in Thun, auf Wiese, gefunden.

Galactina saniosa Schrad, Violettmilchender Bläuling.

Clitocybe splendens, Pers., Glänzender Trichterling.

Helvella fusca, Gillet, die braune Lorchel.

Lactarius representaneus, Britz, violettmilchender Erdschieber.

Lactarius helvus, Fr., filziger Milchling, Maggipilz, 2 sehr schöne Exemplare. Helvus scheint an gewissen Orten häufiger vorzukommen als bei uns in Zürich.

Calocera furcata, Fr., Gabeliger Händling, Imbach sandte uns da etwas Seltenes, denn noch nie haben wir diesen, wie eine kleine Koralle wachsenden, prächtigen orange-gelben Pilz gefunden. Vielleicht ist er auch anderswo gesehen, aber für *Calocera viscosa*, Pers. den wurzelnden Händling = klebrigen Hörnling, gehalten worden. Man achte einmal darauf!

Geaster pectinatus Pers., zwei Exemplare dieses Kamm-Erdsternes, den wir auf dem Zugerberg einmal fanden, haben uns besonders interessiert, da diese Erdsterne nicht häufig sind.

Boletus lignicola, der Nadelholzröhrling, ein

äusserst seltener, sehr schöner Röhrling aus dem an Raritäten reichen Luzerner Gebiet, ist vielleicht nicht oft in der Schweiz gefunden worden.

Psalliota vaporaria, Vitt., Braunstieliger Kompost-Egerling. Mi. I, 50. Dieser grosse Egerling, in der Stadt Luzern, an einem Strassenrand massenhaft gefunden, ist im neuen Band Michael (Führer für Pilzkunde) sehr gut wiedergegeben.

Andere Egerlinge wurden eingesandt von Baden, A e s c h b a c h, *Psalliota edulis*, sehr schöne Exemplare dieses Scheiden-Egerlings oder Trottoirchampignons. Fundort: Feldweg bei Buchs-Dällikon, Zürich. Ferner von Arosa, R a h m, *Psalliota silvatica*, Schff., Waldchampignon.

Amanita strobiliformis, Vitt., wurde uns in besonders schönen Exemplaren von Chur, P e t e r und Luzern zugestellt. Dieser grosse und vorzügliche fransige Wulstling scheint doch häufiger vorzukommen, als die wenig bekannte *solitaria*, Bull.

Unsern *Polyporus borealis*, Wahl., den nördlichen Porling, hatten wir Gelegenheit mit dem von P e t e r, Chur, zugestellten *Polyporus stipticus*, Pers., zu vergleichen. Der zusammenziehende Geschmack dieses letzteren mag im Zweifelsfall entscheidend sein. Kern.

Vorsicht beim Genuss von Täublingen.

Alle milden Täublinge sind essbar, steht ziemlich in jedem Pilzbuch, wobei meist noch beigefügt wird, dass sie sich ganz speziell zu Salat eignen, und auch in rohem Zustande ungefährlich seien.

Dass wir uns auf solch allgemeine Wertbestimmungen nicht verlassen können, zeigen folgende zwei Vergiftungsfälle. Montag, den 11. August erhielt ich aus Schöffland eine Sendung Pilze zum Bestimmen. Es waren zur Hauptsache O c k e r g e l b b l ä t t r i g e

Täublinge in verschiedenen Entwicklungsstadien und Farbtönen, die ich als essbar und sogar zum Rohgenuss empfahl.

Zwei schöne, junge Exemplare in tadellosem Zustande verspeiste ich abends roh geschnitten mit viel Zwiebeln als Salat, der sehr gut schmeckte. Zwei Stunden nachher war die Bescherung da. Heftiges Erbrechen mit Durchfall steigerte sich bis zur Unerträglichkeit, stundenlang. Verlangsamung des Pulses bewirkte Blutleere und Kälte im Gesicht,

an Händen und Füßen, verbunden mit leichten Sehstörungen. Trotz Einnahme von heissem Kaffee und heissen Wickeln steigerte sich der Krankheitszustand im Laufe der Nacht bis zu heftigen Magen- und Wadenkrämpfen und flaute erst gegen Morgen ab. Erholung erst nach 24 Stunden, aber noch am folgenden Tage Schwächezustand und Schmerzen in den Wadenmuskeln.

Am 13. August erhielt ich vom Präsidenten des Vereins für Pilzkunde Wolhusen die Mitteilung, dass dort am 11. August ebenfalls ein Fall von Pilzvergiftung mit essbaren Täublingen nach Genuss eines Pilzsalates vorgekommen sei. Hier handelte es sich um Zinnoberrote, Kirschrotbraune und Violettgrüne Täublinge. Sie wurden von einem Mitgliede des Vereins vorher ebenfalls einwandfrei bestimmt und als essbar bezeichnet. Der Krank-

heitsverlauf war genau der gleiche, trat ebenfalls mit grosser Heftigkeit auf, so dass ein Arzt beigezogen werden musste. Während in Wolhusen zum Teil ältere, aber frisch gesammelte Täublinge verwendet wurden, handelte es sich im ersten Falle um junge, wenn auch zwei Tage alte Pilze, und die Vergiftung scheint daher nicht auf verdorbene Pilze zurückzuführen sein. Vielmehr muss die Vermutung aufgestellt werden, dass auch milde Täublinge im rohen Zustande Pilzgifte enthalten, ähnlich dem Riesen-Rötling, dem Tigerritterling und andern, deren Vergiftungen genau das gleiche Krankheitsbild aufweisen.

Auf jeden Fall ist vor Rohgenuss auch der besten Täublinge in Zukunft abzuraten und auch für Pilzsalate müssen Täublinge vorher abgebrüht und das Brühwasser weggegossen werden.

E. Habersaat.

Epilog auf eine Pilzausstellung.

Die am 30. August bis 1. September vom Verein für Pilzkunde Luzern veranstaltete grösste Pilzschau, verbunden mit einer Pilzmesse, verzeichnete einen durchschlagenden Erfolg. Mit Aufopferung und Hingabe hat diese verhältnismässig junge Sektion so gründliche Arbeit geleistet, dass auf der ganzen Linie Rekordziffern erreicht wurden, obschon zu gleicher Zeit bedeutende Musik- und Kunst-Anlässe dem Publikum regelrechtes Kopfzerbrechen verursachten, wohin es sich wenden sollte.

Unter der Leitung der Herren Imbach und Schlapfer brachten die wackeren Leuchtenstädter eine an Artenzahl und Güte selten schöne Pilzausstellung zusammen, die etliche bedeutende Seltenheiten aufwies. Die Bestimmung der Arten war über jeden Zweifel erhaben und jedes noch so kritische Auge musste bald Umgang davon nehmen, Fehlbestimmungen zu entdecken. Ungefähr 1700 Erwachsene erfreuten sich an der wundervollen Ausstellung, mit reichem Gewinn und neuem

Interesse verliessen sie die gediegene Veranstaltung. Es wird Sache der technischen Kommission des Vereins sein, auf das rein Mycologische zurück zu kommen, damit die grosse Arbeit auch in dieser Beziehung ihre Früchte trägt. Nicht minder interessant aber waren die von Imbach hergestellten, farbigen Pilzstudien, meistens Seltenheiten darstellend, die sich durch ihre bewunderungswürdige Farbentreue und Lebendigkeit weit über das Gewohnte hinausheben. Leider waren sie — wohl aus Bescheidenheit — in Mappen verstaut — nur auf dem Arbeitstische der Bestimmer zu sehen und einzig seinen Freunden zugänglich. Immerhin, ich habe mich redlich gefreut!

Es ist nichts anderes als Dankbarkeit, wenn ich hier den rassigen Luzernern, vorab ihrem Präsidenten Imbach und Pilzbestimmer Schlapfer, meine aufrichtige Anerkennung ausspreche und dem Wunsche Ausdruck gebe, dass sie einträchtig weiterarbeiten, zum Wohle unserer Sache.

Burki.