

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 20 (1942)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Einiges über die Pilzsaison 1942  
**Autor:** Flury, E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934380>

### **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:** 22.11.2024

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

Allen Pilzen aber ist gemeinsam, dass ihr Geschmack und Geruch während des Kochprozesses immer intensiver wird, weshalb Pilzgerichte in dieser Beziehung wieder Fleischgerichten bedeutend näher kommen.

**g. Die Vitamine.** Auch hierüber finden wir in der Literatur die widersprechendsten Angaben. Nach neuesten Untersuchungen finden wir aber alle Vitamine in den Pilzen, wenn auch nur in geringen Mengen vertreten, so Vitamin A namentlich in Eierschwämmen. Vitamin B<sub>3</sub> fast in allen Speisepilzen, Vitamin C, dessen Zufuhr durch reichlichen Genuss von Gemüse und Beeren empfohlen wird, findet sich z. B. im Pfifferling fast in gleichen Mengen wie in Kartoffeln, Erbsen, Birnen, Brombeeren und Äpfeln.

Vitamin D findet sich in den meisten Pilzen nur in geringen Mengen, dagegen zeichnen sich die Pilze noch durch hohen Gehalt an Ergosterin aus, das viel Provitamin D enthält. Auch als Vitaminlieferanten dürfen wir die Pilze also nicht unterschätzen.

**h. Die Fermente.** Wohl am stärksten, und zwar nicht zu ihrem Vorteil, unterscheiden sich die Pilze von den Gemüse durch ihren

hohen Gehalt an Zerstörungstoffen oder Fermenten, ein Umstand, der uns erklärt, warum Pilze so rasch verderben und daher in der Küche mit äusserster Vorsicht behandelt werden müssen. In allen höhern Pilzen findet man Maltase, Trehalase, Glykogenase, Amylase, Proteinase, Katalase und Urinase, alles Stoffe, welche die Aufgabe haben, die im Pilzkörper aufgebauten Nährstoffe möglichst rasch wieder zu zerstören und in den Ernährungskreislauf des Pflanzenreichs zurückzuführen.

Zusammenfassend müssen wir vorläufig feststellen, dass wir in den Pilzen **ein ganz eigenartiges Nahrungsmittel besitzen, das sich weder mit Fleisch noch mit Gemüse auf eine Stufe stellen und vergleichen lässt.**

Pilznahrung liefert verhältnismässig wenig Kalorien, kann also nicht als Betriebsstofflieferant angesprochen werden, steht im Eiweissgehalt zwischen Fleisch und Gemüse und zeichnet sich namentlich durch hohen Gehalt an Aromastoffen aus.

Gerade das letztere Moment verleiht nun aber dem Pilze in der Ernährungsfrage einen nicht zu unterschätzenden Vorsprung gegenüber den Gemüse. (Fortsetzung folgt.)

---

## Einiges über die Pilzsaison 1942.

Von E. Flury, Kappel.

Wieder geht eine Pilzsaison ihrem Ende entgegen und hat neben Enttäuschungen auch viel Erfreuliches gebracht.

Eine grosse Enttäuschung war, wenn man so will, der ganze Sommer, indem bei uns bis vor Monatsfrist infolge Trockenheit so gut wie kein Pilz zu finden war. Da aber ein aktiver Pilzfreund nicht ohne Pilze, wenigstens nicht ohne Pilzsuchen sein kann, möchte ich hier an alle Leser der Zeitschrift eine Wahrnehmung bekanntgeben, die ich dieses Jahr gemacht habe. Als ich im Vorsommer (Juli) einen Waldgang machte und nichts aufzustoßern war als Pfeffermilchlinge, kam mir der Gedanke, doch wieder einmal eine Kostprobe zu machen mit diesem sauberen, unschuldigen

Gesellen der Pilzwelt. Die Pilze wurden zubereitet nach den bekannten Angaben der Pilzbücher, also mit etwas Speck. Sie mundeten vortrefflich. Ich möchte hiermit allen Pilzfreunden raten, nächstes Jahr bei Gelegenheit ebenfalls einen Versuch zu machen; die Überraschung über den herben Wohlgeschmack der Pfeffermilchlinge wird nicht ausbleiben.

Zugleich möchte ich hier noch drei bemerkenswerte Funde bekanntgeben. Im Juli fand ich im Jura bei Hägendorf in vielen kleinen Gruppen den giftigen Perlhuhnchampignon, *Psalliota xanthoderma* (Var. *obscurata*). Dieser Pilz wuchs zwischen hohen Weisstannen, untermischt mit allerlei Gebüsch, in Gruppen von jeweils drei bis sechs Exemplaren.

Als ein weiterer Fund, der ebenfalls interessieren dürfte, erwähne ich noch den Goldblättrigen Krempling, *Paxillus rodoxantus*, den ich während der grossen Trockenheit in drei Exemplaren an einem feuchten Waldwege fand. Dieser Pilz, von weitem einer jungen Ziegenlippe nicht unähnlich, ist, wenn man ihn wendet, prachtvoll anzusehen.

Als neuer Fund, der als selten taxiert werden darf, wurde mir der Rosablättrige Schirmling, *Lep. laevis* Krombh. überbracht. Ricken führt diesen Pilz als identisch mit *Lep. naucina* Fr. auf, was aber nach Michael-Schulz, Nr. 118, nicht richtig ist, indem *Lep. naucina* Fr. einen körnig-aufreissenden Hut besitzt, während *Lep. laevis* glatt bleibt. Der mir überbrachte Pilz war durchaus glatt, etwas gelbfleckig und könnte leicht mit Champignons

verwechselt werden. Er wurde in einem Garten gefunden.

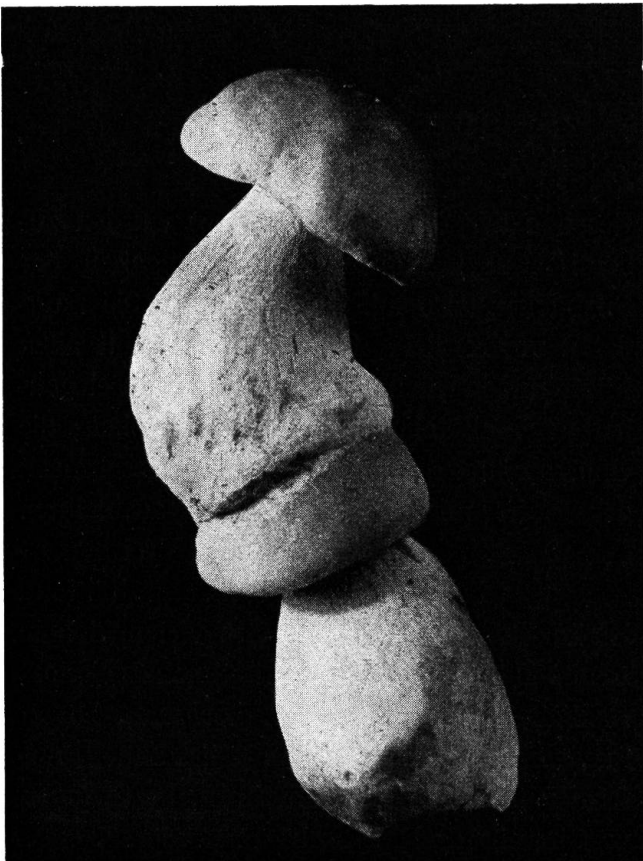
Was Sommer und Herbst versäumt haben, das scheint der Spätherbst nachzuholen, denn jetzt (Ende Oktober) wird noch eine Masse von Pilzen eingebracht (Steinpilze, Maronenpilze etc.). Merkwürdig ist auch, wie dieser Spätherbst noch Ritterlinge etc. hervorbringt, die mehrere Jahre nicht erschienen sind, z. B. den Veilchenritterling, *Tricholoma irinum* (massenhaft); während andererseits Spätherbst-Ritterlinge fast ganz ausblieben, wie etwa *equestre*, *nudum*, *imbricatum* etc.

Gönnen wir nun unsern Lieblingen wieder den Winterschlaf, sie haben uns auch dieses Jahr sowohl vom idealen wie vom kulinarischen Standpunkte aus manche Freude gebracht.

## Deux curiosités mycologiques.

M. G. Erismann, à Neuveville, a trouvé, dans la région du Jolimont, au sud-ouest du lac de Biemme, un double bolet: *Boletus edulis*

Bull., formé de deux champignons superposés comme l'indique la photographie n° 1 ci-jointe, due à M. Alfred Acquadro, photographe à Neuveville.



On aurait pu croire qu'un mystificateur habile, après avoir coupé le chapeau du premier et la base du second, avait réussi à les coller ensemble si parfaitement qu'on n'apercevait pas de solution de continuité entre les deux. Il n'en est rien, car une section à travers les deux champignons permettait de voir que les hyphes du premier se continuaient directement dans le pied du second!

Comment expliquer cette monstruosité mycologique? Il est probable que le champignon inférieur a reçu, au moment de sortir de terre, une blessure causée par le passage d'un homme ou d'un animal et que, au niveau de la lésion, une prolifération des cellules a provoqué la formation d'un nouveau champignon qui a ainsi coiffé le premier.

Une autre curiosité est représentée par la photographie n° 2. C'est un groupe de quatorze bolets accolés les uns aux autres et