

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 36 (1958)
Heft: 5

Artikel: Nachrichten aus Deutschland
Autor: Weber, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933699>

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>

type de celles de *Flammula spumosa* et à petites spores, $4,5-6 \times 3-4 \mu$. A. H. SMITH⁵ comprend encore différemment *F. liquiritiae* (Fr.). Pour lui c'est un gros champignon à chapeau orangé ocracé à l'origine, finement squamuleux, à lamelles dépourvues de cystides et dont l'habitat est lignicole sur bois de feuillu. Enfin ROMAGNÉSI⁷ appelle *Fulvidula liquiritiae* (Fr. ex Pers.) un champignon terricole à larges lamelles et à odeur forte.

En face de ces divergences et afin de sortir de cet imbroglio ne vaudrait-il pas mieux rejeter le nom de *liquiritiae* si ambigu et conserver au champignon décrit avec précision par KÜHNER l'appellation de *Gymnopilus satur*?

Littérature

- ² Schweiz. Zeitschrift f. Pilzk., 34, p. 72. Bern-Bümpliz 1956.
- ³ KÜHNER, R. et H. ROMAGNÉSI, *Complément à la «Flore Analytique»*. VII. *Espèces nouvelles critiques ou rares de Naucoriacées, Coprinacées et Lépiotacées*. Supplément au Bull. Soc. Naturalistes Oyonnax, nos 10-11. Mémoire hors série, p. 50. Bourg 1957.
- ⁴ RICKEN, A., *Die Blätterpilze*, p. 208, pl. 57, fig. 2. Leipzig 1915.
- ⁵ BRESADOLA, J., *Monographia mycologica*, XVI, pl. 783. Mediolani 1930.
- ⁶ SMITH, A. H., *Unusual Agarics from Michigan*. Papers Michig. Ac. Sc., 19, 1933, p. 209. Ann Arbor 1934.
- ⁷ ROMAGNÉSI, H., *Florule mycologique des Bois de la Grange et de l'Etoile*. Rev. Mycol. 2, p. 191. Paris 1937.

Nachrichten aus Deutschland

mitgeteilt von Dr. W. Weber, Pfarrer, Mannheim

Die Giftigkeit des Gelben Knollenblätterpilzes

Mit freundlicher Erlaubnis des Leiters der Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung, Dr. Bötticher in München, kann ich folgendes mitteilen: Der Münchener Mediziner vom Krankenhaus rechts der Isar, Dr. v. Clarmann, hat sich schon seit längerer Zeit eingehend mit Pilzvergiftungen und auch mit der Bekämpfung derselben in akuten Fällen befaßt. Auf eine Anfrage Dr. Böttichers teilte Dr. v. Clarmann in bezug auf die Giftwirkung des Gelben Knollenblätterpilzes mit, daß er nicht so giftig ist wie die weiße und die grüne Art, aber immerhin gefährlich, «so daß äußerste Vorsicht auch bei ihm am Platze ist».

Krebserkrankungen und Steinpilzdrogen

Über dieses Thema brachten wir bereits unterm 15. Mai 1956 eine Notiz. Durch gütige Vermittlung von Dr. Bötticher, München, kann darüber heute mehr gesagt werden. Professor Dr. Lucas vom Drug Plant Research, Post Office Box 672, State University, Michigan, beschäftigt sich seit einigen Jahren mit der Untersuchung von Antibiotika aus Steinpilzen und anderen höheren Pilzen. Seine letzte Arbeit hat den Titel «Tumorhemmstoffe im Steinpilz und anderen höheren Pil-

zen». In der Zusammenfassung schreibt Prof. Dr. Lucas in deutscher Übersetzung folgendes:

«Tumorhemmstoffe sind in wäßrigen Extrakten der Fruchtkörper des Steinpilzes (*Boletus edulis*) vorhanden. Diese Stoffe wurden zu einem beträchtlichen Ausmaß gereinigt und einer von ihnen ist ein Peptid oder Protein. Versuche, den Steinpilz *in vitro* zu züchten, waren erfolgreich, aber kein tumorhemmender Stoff wurde vom Mycel hervorgebracht. Das Mycel verschiedener anderer Basidiomyceten, die in Aufschwemmungskulturen gezüchtet wurden, haben tumorhemmende Stoffe entwickelt.»

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Sektion Langenthal

Die Nahrung in den Wäldern

So wurde eine äußerst lehrreiche Veranstaltung betitelt, organisiert vom Verein für Pilzkunde Langenthal, die am Samstag, den 1. März 1958, im «Neuhüsli» in Langenthal stattfand. Sie war als Abschluß der eigentlichen Wintertätigkeit der Aktiven des Kreises gedacht. Nach der Begrüßung durch den Vereinspräsidenten Werner Hofer – der Saal war bis zum letzten Platz besetzt – schilderte *Godi Stäubli*, Horgen (ZH), an Hand von sehr gut gelungenen, meist farbigen Lichtbildern die wichtigsten Merkmale in der Kunst des Pilzbestimmens. Herr Stäubli, als Mitglied der Technischen Kommission eine anerkannte Kapazität auf diesem Wissensgebiet, erteilte leicht faßbare Hinweise über das Sammeln von Pilzen; dieses muß, wie alles andere, erlernt sein. Bedeutend größer als früher ist heute die Zahl derer, die sich mit einem selbstgesuchten Pilzgericht den Speisezettel bereichern wollen. Die Zahl der wirklichen Kenner ist jedoch verhältnismäßig klein geblieben. So kommt es eben vor, daß man trotz Mahnungen in der Tagespresse von Pilzvergiftungen lesen kann. Nun stehen wir vor der Saison, man denke nur an den Märzellerling. Der Referent betonte auch, daß selbst der Kenner nie ausgelernt habe, was die Diskussion dann auch dartat.

Es gelte, nur Pilze zu sammeln, die man wirklich einwandfrei kenne, und nur gesunde Ware sei mitzunehmen. Denn selbst eßbare Arten können Giftstoffe enthalten, wenn sie bereits in Fäulnis übergegangen sind. An Hand einer ganz naturgetreuen Aufnahme des kupferroten Schmierlinges wies er nach, wie sich zwischen den Lamellen Bauchweherreger sammeln. Man hüte sich auch vor sogenannten Doppelgängern, d.h. vor giftigen Pilzen, die eine große Ähnlichkeit mit eßbaren Exemplaren aufweisen, und lasse sich in zweifelhaften Fällen immer von kundiger Stelle beraten.

Ungekocht dürfen nur der Gallert-Trichterling und das Eisschwämmchen (Salat) genossen werden. Alle andern Speisepilze sind abzubrühen. Die Ausführungen des Kenners wurden mit großem Applaus quittiert.