

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 65 (1987)
Heft: 7

Artikel: Rizinusöl = L'huile de ricin
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936538>

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>

Mitteilung der Redaktion
Communication de la rédaction
Comunicazioni redazionali



Wegen eines Versehens der Druckerei trug das im Mai erschienene Heft der SZP die Nummer 87 5 statt 87 5/6. Wir bitten die Leser um Entschuldigung und ersuchen sie, das fehlende «/6» sowohl auf dem (grünen) Umschlag als auch auf dem Titelblatt (Seite 97) hinzuzufügen.

L'imprimeur a commis une erreur dans la numérotation du BSM paru au mois de mai: au lieu de 87 5 il devrait y avoir 87 5/6. Nous présentons nos excuses aux lecteurs et nous les prions de bien vouloir compléter eux-mêmes cette indication du numéro, à la fois sur la première page de couverture ainsi qu'à la page 97.

A causa di una svista della stamperia, il quaderno di maggio del BSM portava il numero 87 5 invece di 87 5/6. Chiediamo scusa ai lettori, pregandoli di aggiungere il /6 sulla copertina (verde), come pure alla pag. 97 nel titolo del sommario.

Rizinusöl

Nach Bertelsmanns Volkslexikon gehört Rizinus in die Gattung der Wolfsmilchgewächse. Der wirtschaftliche Wert der Pflanze beruhe auf dem Gehalt der Samen an Öl, das arzneilich wegen seiner abführenden Wirkung verwendet werde. Diese Beschreibung ist leider sehr rudimentär und unvollständig ausgefallen. Bertelsmann scheint sich noch nie näher mit Pilzkunde befasst zu haben, sonst hätte er sich nicht die erwiesenermassen eklatante Wirkung dieses Saftes als Pilzsuchstimulans einfach unterschlagen. Nein, lieber Leser, ich leide weder unter einem galoppierenden Sonnenstich, noch habe ich zu tief in eines oder mehrere Rotweingläser geguckt. Die Erkenntnis, dass es sich beim besagten Wolfsmilchgewächs um ein erlaubtes Dopingmittel zum Finden von Pilzen handeln muss, ist das Ergebnis abendfüllender Diskussionen unter Pilzfreunden. An einem kalten, unfreundlichen Winterabend sassen wir traditionsgemäss am Stammtisch und pflegten tiefschürfende Gespräche. Erinnerungen wurden ausgetauscht, der neueste Vereinsklatz zum besten gegeben, mehr oder weniger stubenreine Witze erzählt; es war ganz einfach ein Abend, der erfahrungsgemäss nicht vor der Polizeistunde zu Ende gehen konnte. Nachdem Max genüsslich seine Brissago zum xten Male neu in Brand gesteckt hatte, setzte er zu einer seiner legendären Geschichten an: «Also im letzten September war's, ich durchkämmte seit Stunden den Bannwald und hoffte erfolglos, den Steinpilzplatz von Turi zu finden. Der Turi konnte ja nicht in die Pilze, weil er sich das Bein gebrochen hatte, als er seinen Sprösslingen die Kunst des Rollschuhlaufens beibringen wollte. — Es war ein heisser Tag, und ich wurde von einem furchtbaren Durst geplagt. Also kehrte ich im Waldhaus ein, trank einen sauren Most und verdrückte eine Portion Schinkenspeck. Ich sage euch, einen solch guten Schinkenspeck findet ihr in ganz Südwesteuropa nicht mehr. Frisch gestärkt machte ich mich auf den Heimweg. Das Suchen nach Pilzen hatte ich längst aufgegeben, als ich ein gewisses Rumoren im Bauch verspürte. Aha, dachte ich, der Most scheint zu wirken. Obwohl ich meine Schritte beschleunigte, wurde es mir bald klar, dass es mir nicht mehr vergönnt sein würde, auf dem heimischen Locus eine längere Sitzung abhalten zu können. Im Eilzugstempo raste ich in ein kleines Tannenwäldchen, um ein grösseres Unglück zu verhüten. Wie ich da so am Boden kauerte und die nähere Umgebung betrachtete — ein richtiger Pilzler findet ja immer eine Gelegenheit, um seinem Hobby zu frönen —, glaubte ich, mich treffe der Schlag. Rund um mich herum, soweit das Auge reichte, war das Wäldchen mit Steinpilzen nur so übersät. Ich kam mir vor wie im Märchen. Der Korb war zu klein, um diese unerwartet grosse Ernte fassen zu können. Not macht jedoch erfinderisch, ich zog mein Hemd aus, verknotete es fachmännisch, und schon hatte ich einen praktischen Steinpilztragsack. — «Ja», seufzte Max, «Glück muss man haben», und zündete ein

weiteres Mal seine erkaltete Brissago an. Mir fiel es wie Schuppen von den Augen. Diese Geschichte hatte ich schon Dutzende Male in immer anderen Versionen gehört: Hans fand dank Durchfall mindestens vier Kilogramm Spitzmorcheln, Peter einen gewaltigen Eichhasen. Nur mir ist Ähnliches noch nie widerfahren. In der Regel irre ich stundenlang im Wald umher, um abends müde und abgekämpft einige winzige Pilzchen nach Hause zu bringen. Aber eben, ich leide eben nicht an Durchfall, sondern eher an chronischer Verstopfung. Deshalb werde ich in Zukunft meine Pilzlerüstung um eine Flasche Rizinusöl und diverse Rollen WC-Papier erweitern. Am Waldrand angelangt, werde ich einen zünftigen Schluck aus der Flasche nehmen. Der Erfolg wird sich dann ganz automatisch einstellen. Ich werde tonnenweise Eierpilze, Steinpilze, Eichhasen und Morcheln ernten können. Vorsorglicherweise habe ich bereits ein grösseres Tiefkühlfach gemietet.

Boletus

L'huile de ricin

D'après le Petit Robert, le ricin est une plante de la famille des Euphorbiacées. Ses graines renferment une huile très visqueuse employée souvent comme lubrifiant ajoute mon Larousse en 12 volumes. Ces définitions sont malheureusement trop imprécises et incomplètes. Ni Robert ni Larousse ne semblent s'être une fois intéressés à la mycologie, sans quoi ils n'auraient pas passé sous silence les effets de cette liqueur comme «stimulant fongique», effets qui ont été maintes fois démontrés de façon éclatante.

Mais non, cher lecteur, je ne souffre pas d'un cuisant coup de soleil; je n'ai pas non plus honoré plus qu'il ne fallait la dive bouteille. C'est grâce aux passionnantes discussions qui meublent les soirées entre amateurs de champignons que j'ai acquis la conviction profonde que ladite Euphorbiacée doit avoir des propriétés hautement dopantes pour les chercheurs de champignons. C'était une soirée d'hiver, froide, maussade. Fidèles à une longue tradition, nous nous trouvions assis à la table de stamm et nous échangeions des propos animés. On évoquait des souvenirs, on commentait les derniers potins de la Société, on racontait des «witz» plus ou moins convenables; c'était tout simplement une de ces soirées qui, l'expérience l'a montré, ne pouvait pas se terminer avec l'heure de police.

Max avait rallumé pour la n^{ième} fois son délicieux brissago et se lançait pour une de ses histoires avec un talent légendaire. «C'était au mois de septembre dernier. Depuis des heures je parcourais en tous sens la forêt domaniale dans l'espoir secret de découvrir la station à Bolets cèpes de Léopold. Léopold ne pouvait pas aller aux champignons parce qu'il s'était cassé la jambe en voulant enseigner à son gamin l'art de se déplacer en patins à roulettes. La journée avait été très chaude et ma gorge était terriblement sèche. A l'aube, je me fis servir un grand verre de cidre et une portion de lard fumé. Je vous le dis, on ne trouve nulle part ailleurs dans toute l'Europe du sud-ouest un lard fumé de cette qualité. Ainsi revigoré, je me mis en route pour mon domicile. J'avais depuis longtemps abandonné mes recherches de Bolets lorsque mon ventre se mit à gargouiller. Eh! pensai-je, voilà le cidre qui fait son effet. Je hâtai le pas, mais je dus me rendre à l'évidence: je n'aurais pas le temps d'attendre jusqu'à mon petit coin familial. C'est à la course que je me réfugiai dans le petit bois de sapins pour éviter un malheur désagréable. Accroupi sous un arbre, je regardai autour de moi: un champignonneur trouve toujours moyen de satisfaire son hobby, quelle que soit la situation. Je crus attraper un infarctus. Tout autour de moi, aussi loin que portait le regard, le petit bois était couvert de Bolets cèpes. Un vrai conte de fées. Mon panier était trop petit pour recueillir toute cette manne. La nécessité rend ingénieux: j'enlevai ma chemise et la nouai artistiquement pour en faire un récipient à champignons. Eh oui, soupira Max, il faut aussi de la chance», et il ralluma son brissago refroidi.

Ce fut comme si des écailles tombaient de mes yeux. J'avais déjà entendu des douzaines de fois cette histoire, en diverses versions. Jules avait trouvé, grâce à une diarrhée, au moins quatre kilos de morilles, et Anastase, dans les mêmes conditions, était tombé sur un énorme Polypore en ombelle. A moi, jamais pareille chance ne m'avait souri. Dans la règle, j'erre durant des heures dans la forêt et le soir je rentre tout fourbu avec seulement quelques rares petits champignons. Mais voilà, je ne souffre pas de diarrhée, mais au contraire de constipation chronique. C'est pourquoi dorénavant je vais compléter mon attirail de promenade mycologique par une bouteille d'huile de ricin et par un rouleau de papier-toilette. Dès que j'aurai

atteint l'orée du bois, je boirai une bonne gorgée d'huile de ricin. Le succès sera dès lors automatique. Je trouverai des tonnes de Chanterelles, de Bolets cèpes, de Poules des bois et de morilles. J'ai tout prévu: en prévision, je viens d'acheter un plus grand congélateur.

Boletus

(trad. F. Brunelli)

Literaturbesprechung
Recension
Recensioni



H. Zogg. 1985. Die Brandpilze Mitteleuropas unter besonderer Berücksichtigung der Schweiz.

Cryptogamica Helvetica 16. Herausgegeben von der Kryptogamenkommission der Schweiz. Naturf. Ges. Realisation und Druck: Conservatoire et Jardin Botanique de la Ville de Genève. Verlag: F. Flück-Wirth, Teufen.

Viele Pilzliebhaber beschäftigen sich vor allem mit den Hutpilzen. Die Erforschung der meist kleinen parasitischen Pilze bleibt viel stärker den Spezialisten überlassen. Dies nicht zuletzt deshalb, weil zum genauen Studium oft optische Apparate oder Elektronmikroskope nötig sind, die sich nur ein Institut leisten kann. Mit dem nun vorliegenden Buch von H. Zogg erhält meines Erachtens eine breitere Schicht von Mykologen und Pilzfreunden die Möglichkeit, Brandpilze zu bestimmen, allerdings nur dann, wenn ein gutes Lichtmikroskop zur Verfügung steht. Den meisten wird diese Pilzordnung vom Maisbrand her ein Begriff sein. Aus den schwarzen Brandsporen entwickeln sich Basidien, die quer septiert sind, man rechnet deswegen diese Ordnung zu den Phragmobasidiomyceten. Dass aber auch die Wissenschaft mit der Gliederung der Brandpilze ihre Schwierigkeiten hat, wird deutlich. Es werden im Buch nämlich verschiedene Möglichkeiten diskutiert, was als eine Art anzusehen sei. Generell gilt bis heute die Regel, dass die Wirtsspezifität des Parasiten ein wesentliches Kriterium für die taxonomische Gliederung ist. Der Autor bietet nun zwei Möglichkeiten an, man kann sich für eine etwas weiter gefasste Art (Kleinarten-Komplex) entscheiden oder auf die Kleinarten eingehen. Mit Hilfe der Wirtspflanzen oder mit Hilfe der Sporenmorphologie lassen sich die verschiedenen Gattungen bestimmen. Der Bestimmungsschlüssel der Arten beruht hauptsächlich auf den Wirtspflanzen, was natürlich eine gute Kenntnis dieser letzteren voraussetzt. Jede Pilzart ist exakt und klar beschrieben, die Beschreibungen sind durch hervorragende Fotos (Habitus, Sporenmerkmale) ergänzt. Neben dem umfangreichsten, taxonomischen Teil findet der Leser aber auch interessante Angaben über mögliche grossystematische Zusammenhänge und über die Ökologie. Die Brandpilze sind als «Schädlinge» auch von ökonomischer Bedeutung. Man ist nun aber etwas überrascht, wenn man erfährt, dass bei einer für die Landwirtschaft nicht unwesentlichen Pilzgruppe noch vieles über Biologie und Ökologie unbekannt ist. Obligate Parasiten bieten der Erforschung scheint's manche Widerstände. Demjenigen, der sich für Brandpilze interessiert, kann das Buch nur empfohlen werden.

J. Schneller

Michael/Hennig/Kreisel: Handbuch für Pilzfreunde, Band 3 (Blätterpilze — Hellblättler), 4. Auflage 1987 Gustav Fischer Verlag, Stuttgart

Pilzbücher haben den Nachteil, dass sie relativ rasch veralten — zumindest in taxonomischer und nomenklatorischer Hinsicht; oft erscheinen sie auch nur einmal oder dann als unveränderter Neudruck. Eine löbliche Ausnahme bildet hier das «Handbuch für Pilzfreunde», dessen 5 Bände in den letzten Jahren durch Hanns Kreisel systematisch neu bearbeitet und aktualisiert wurden.

Die nun vorliegende 4. Auflage von Band 3 ist zwar konzeptionell nicht verändert worden, aber in fast allen Bereichen verbessert bzw. den neuesten Erkenntnissen der Mykologie angepasst worden. Einige Hinweise und Bemerkungen zum Inhalt des Buches:

Der «Allgemeine Teil» enthält u. a. Artikel über Taxonomie und Nomenklatur, in denen die wesentlichen