

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 1

Artikel: Über Wachstum und Ernte des echten Ziegenbarts (*Sparassis crispa* Wulf, Krause Glucke)
Autor: Knapp, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935136>

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: 17.05.2025

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

Die Regel in Nr. 6 unter: „Giftpilze zu erkennen“ ist auf keinen uns bekannten Pilz zutreffend und ist auf das Konto Unsinn zu buchen. Die Regel unter Nr. 5, den Riesenrötling betreffend, erweist sich als falsche und höchst gefährliche. Die Zeitungen scheinen solche Artikel ohne Bedenken zu veröffentlichen und ein Wunder ist's, dass sie nicht unter Rubrik „Wissenschaft“ erscheinen.

Zur Erleichterung im Bestimmen der vielen Pilze haben die Forscher Bestimmungsschlüssel gegeben, die sich auf Konsistenz, Farbe, Form, Sporengrösse-form und Sporenfarbe u. s. w. beziehen. Damit wird die Familie, die Gattung, dann die Art, die, soweit sie nach ihrem Wert erforscht ist, festgelegt. Selbstredend stösst man auch hier, die grosse Veränderlichkeit der Pilze berücksichtigend, auf Schwierigkeiten. Ueber den Wert des einzelnen Pilzes geben uns die Forscher Auskunft, die die Erträglichkeit ihrer aufgestellten Arten am eigenen Leibe erprobt haben und uns im Text darauf hinweisen. Mit den häufigeren grössern Pilzen, die für die Konsumation in Betracht fallen, sind wir über deren Wert wohl unterrichtet.

Der Gehalt der Pilze kann nur auf chemischen Wege bestimmt werden. Da dieses Unternehmen ein seltenes, auch kostspielig und zeitraubendes ist, rückt es nur langsam vorwärts. Es dürfte sich um ca. 300 analysierte Arten handeln. Die Analysen beziehen sich nicht nur auf die Gifte und ihrer Art, sondern auch auf den Gehalt essbarer Pilze, wo die für den Menschen zuträglichen, verdaulichen, wie die nicht zuträglichen unverdaulichen Stoffe berücksichtigt werden.

Zu den sog. Regeln möchten wir noch erwähnen, dass diese bei Anwendung nicht nur gefährlich verlaufen können, sondern eine grosse Schwäche kund geben. Man möchte Pilze geniessen, kennt aber keine oder nur von ungefähr, hat auch keine grosse Lust, sich damit abzugeben, man kommt auf das wahrsagende Silberstück und riskiert ganz ungeahnt sein Leben. Ein treffendes Beispiel sahen wir in Birsfelden, wo der giftige Knollenblätterpilz auf das Silberstück nicht reagierte. Genannter Pilz schwärzt Silber nicht, doch aber ein ausgewachsener essbarer Schafegerling (Champignon). Ein verkehrtes Spiel!

Ueber Wachstum und Ernte des echten Ziegenbartes (*Sparassis crispa* Wulf, Krause Glucke).

Von A. Knapp.

Neben dem grossen Wert als delikater, sehr ausgiebiger, leider selteneren Speisepilzes, der mit einem Badeschwamm viel Aehnlichkeit hat und unseren Pilzliebhabern wohl bekannt sein wird, tritt an diesem Pilze eine Erscheinung auf, die ich bisher an keinem andern Pilz beobachtet habe. Schon durch den sehr bestimmten Standort, neben alten Kiefern, unmittelbar zwischen Wurzeln, Stamm und Erde wächst die krause Glucke mit ihren gekräuselten, blattartigen Gebilden auf einer tief eindringenden, mehr oder weniger stark ausgebildeten Wurzel zu kopfgrossen Fruchtkörper heran.

Es ist allgemein bekannt, dass ein abgeschnittener Pilz nicht mehr weiter wächst und so ein Exemplar nur einmal zur Speise verwertet werden kann. Das Ausdrehen der Pilze ist wohl dem Abschneiden vorzuziehen, weil die Ueberreste beim Schnitt der Fäulnis unterworfen sind und auf diese Weise dem im Boden bleibenden Mycel (Pilzmutter, Vegetationsapparat) schaden oder den jungen Nachwuchs am gleichen Mycel beeinträchtigen. Beim Ausdrehen schadet man bedeutend weniger, da sich

der einzelne Pilz wie z. B. beim Eierpilz durch Ausdrehen sehr leicht von seinen jüngern, danebenstehenden Exemplaren trennen lässt, ohne dass Fäulnis und Ueberreste entstehen. Wiederholte Versuche an der Glucke haben nun ergeben, dass diese weder ausgedreht, noch viel weniger ausgerissen, wohl aber an bestimmtem Ort der Wurzel abgeschnitten werden muss, was hier oben gerade als verwerflich geschildert wurde. Bei aufmerksamem Abschneiden wächst nämlich die Glucke ein bis zwei mal nach, so dass sie in günstigen Jahren auf der gleichen Wurzel bis zu drei Fruchtkörper entwickeln kann. Dieser Fall ist in Pilzen allein dastehend und dürfte auch in weitem Kreise Anregung finden. Vor Jahren schnitt ich ein 500 gr schweres, junges Exemplar derart ab, dass die ganze Wurzel im Boden blieb und der oberste erweiterte, in den Kopf übergehende Teil derselben zeigte beim wagrechten Schnitt noch einzelne krause Gebilde, die unversehrt und rings um diesen Wurzelhirnschnitt herum blieben. Besser gesagt, die unteren krausen Gebilde des Kopfes blieben an der Wurzelspitze, die dadurch

eine breite, erweiterte Scheibe «Bödeli» darstellte. Schon nach drei Wochen war das zweite Exemplar auf diesem Hirnschnitt wieder ausgebildet, mit dem Unterschied von 50 gr im Gewicht. Ich glaubte mich geirrt zu haben, trotzdem ich die Fundstelle des ersten Exemplars markierte, genau kannte, und von ähnlichen Beobachtungen noch nie gehört oder gelesen hatte, dann auch schon zwei bis drei Exemplare zur gleichen Zeit um die Kiefer beobachtete. Allein dieses zweite Exemplar zeigte an der Basis die etwas veralteten, nicht mehr weiter gewachsenen krausen Ueberreste des ersten Exemplars. Um jeden Zweifels behoben zu sein, unternahm ich es noch einmal. Exemplar 2 wurde diesmal noch weiter oben abgeschnitten. Nach 14 Tagen war dieses schon in mehr verkümmerten Form zu einem dritten nur 200 gr schweren Pilz nachgewachsen, der die Spuren früherer Schnitte noch deutlich erkennen liess. Die Wurzel blieb im Boden. Im folgenden Jahre zeigte sich die Glucke nicht mehr, auch war dieses Jahr regenarm. Zum dritten Exemplar möchte ich noch nachholen, dass dieses am Schluss der Saison (Oktober) gewachsen ist und die Leistungsfähigkeit der Wurzel nach Bildung von drei Fruchtkörpern erschöpft gewesen sein muss.

Wäre die Glucke nur auf Erde und Humus angewiesen, so müsste ein Weiterwachsen als ausgeschlossen gelten. Die Glucke steht also in nahem Zusammenhang mit der Kiefer, was ich an kommenden Exemplaren näher beobachten muss. Darauf weisen auch Geruch, Geschmack und die etwas härtlich-knorpelige Beschaffenheit der Fruchtkörper hin, die gut gekaut und richtig zur Speise zubereitet werden müssen, da sie nach meiner Auffassung nicht leicht verdauliche Stoffe enthält, die wohl aus der Kiefer stammen. Zwei Jahre später, in einem weniger günstigen Jahre, wiederholte ich den Versuch. Um die Kiefer herum erschien nur ein Exemplar und zwar in entgegengesetzter Richtung der Kiefer. Abgeschnitten wog es 400 gr und wuchs in längerem Zeitraum als bei den früheren Versuchen zu einem geringen zweiten Exemplar nach.

Zum Gelingen solcher Versuche trug viel bei, dass ich stets nicht ganz ausgewachsene Fruchtkörper abschnitt, die den Trieb zur vollen Entwicklung besaßen. Am ausgewachsenen Exemplar habe ich keine Versuche angestellt. Sie würden sehr wahrscheinlich negativ verlaufen sein. Unter günstigen Bedingungen wird der Pilz mehrere Pfund schwer.

Boletus viscidus L. Varietät Bresadolae Qué.

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Anfangs August 1922 fand ich im Guand del Fuorn, einem grossen Fichten-, Lärchen-, Legföhren- und Arvenwald des Schweiz. Nationalparkes im Engadin, ca. 1920 m über Meer, neben der dort häufig vorkommenden, typischen Normalform *Boletus viscidus* L. dessen Varietät *Bresadolae* Qué. in mehreren schön ausgebildeten Exemplaren. Diese stattliche, durch die intensiv hellgelbe Farbe der oberen Stielhälfte schon äusserlich auffällig gekennzeichnete Varietät, die auch Bataille in seiner wertvollen Arbeit «Les Bolets» kurz erwähnt, konnte ich in meinem Beobachtungsgebiete der Kantone St. Gallen und Appenzell bisher nicht finden. Der Umstand, dass sie meines

Wissens in der deutschen mikologischen Literatur unberücksichtigt blieb, beweist deren Seltenheit. Darum sei im folgenden eine auf eigenen makro- und mikroskopischen Untersuchungen beruhende, einlässliche Beschreibung der interessanten Varietät geboten:

Hut 6,5—9 cm breit, heller oder dunkler rotbraun, da und dort, besonders randwärts schmutzigweisslich, bei Druck dunkler verfärbend, schleimig-schmierig, kahl, anfangs halbkugelig mit stark eingebogenem Rande, später bei herabhängendem Rande polsterig ausgebreitet, Rand scharf, deutlich häutig vorragend, bisweilen difform, dickfleischig: 10—15 mm. Fleisch anfangs ziemlich fest, später