

Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte, Ramaria (H.)

Autor(en): **Knapp, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **4 (1926)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935199>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Inocybe Patouillardi Bresadola.

Synonyme *I. repanda* Bull. (de Secrétan et de Quélet)
et *I. lateraria* n. sp. de Ricken).

(Voir *Icones Selectae Fungorum* par P. Konrad et A. Maublanc, Paris, 1924, Pl. 86)

Nous reproduisons sous ce titre un travail que notre sociétaire M. Konrad, géom. à Neuchâtel vient de publier dans le Bulletin de la société mycologique de France :

Le nom de *I. Patouillardi*, créé antérieurement par *Bresadola*, doit prévaloir.

Il s'agit donc d'un champignon vénéneux qui a même été la cause d'un accident mortel. Nous en avons consommé en petite quantité sans être incommodé. A Genève, on conserve le souvenir d'un accident non mortel occasionné par cette espèce il y a une dizaine d'années; de tels accidents viennent de se répéter dans la même ville en juin 1924. Des recherches faites en Allemagne après l'accident mortel d'Aschersleben et les accidents de München, ont indiqué que *I. Patouillardi* contient de la muscarine, ce qui est du reste le cas de plusieurs *Inocybes*. De récents essais faits au Laboratoire de Thérapeutique expérimentale de l'Université de Genève par M. le B. Wiki (voir Dr. Loup, *Schw. Zeitschrift für Pilzkunde*, 1924 II. 10) ont démontré que cette espèce contient une substance capable d'arrêter le coeur de la grenouille et qui est probablement de la muscarine.

Voici la description de ce joli champignon :

Chapeau assez charnu, conique-cam-

panulé puis étalé, mamelonné, jusqu'à 7 cm. diam., sec, lobé, couvert de fibrilles soyeuses, appliquées, fendillé à la fin, d'abord blanc, puis blanc-jaunâtre-incarnat, rougissant, tournant au brun-vermillon; marge mince, d'abord enroulée, relevée à la fin. Lamelles serrées, adnées-émarginées, presque libres, d'abord étroites puis un peu plus larges, blanches puis olive-brunâtre, se tachant de brun-vermillon, surtout vers le chapeau, à arête blanche et floconneuse. Pied plein, subégal, légèrement bulbeux, jusqu'à $8 \times 1 \frac{1}{2}$ cm., pruineux au sommet, blanc puis taché de rouge-vermillon. Chair blanche, ferme, fibreuse; odeur assez forte et parfumée d'*Inocybe*, non désagréable (fleur de pêcher Quélet); saveur faible. Pas de cystides couronnées, mais des cellules marginales ou cils cylindriques-claviformes $60-80 \times 8-10 \mu$. Spores ocracé-rougeâtre, ellipsoïdes-subréniformes, lisses, $10-15 \times 6-8 \mu$. Parcs, promenades, bois mêlés, sous les tilleuls, les hêtres, etc. Printemps-été. Pas très rare, vénéneux, dangereux; un accident mortel et plusieurs autres accidents graves, quoique non mortels, connus.

Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte, *Ramaria* (H.).

Von A. Knapp.

Im Novemberheft, Seite 125 berichtet Hr. F. J. M. in Olten vom Genuss der Ziegenbärte=*Ramaria*, wie über das nachherige Empfinden. Ueber diese Pilze wird es in dieser Hinsicht noch viel zu reden geben und damit sich jeder Leser vergewissern kann, um welche Art es sich bei solchen Proben handelt, ist es unerlässlich, auch den lateinischen Namen bekannt zu geben, denn sonst sind Konfusionen im Laufe der vielen Berichte über Ziegenbärte nicht ausgeschlossen. Wenn der Schreiber dieses Berichtes auch genau weiss, was Hr. F. J. M. unter

dem zitronengelben und dem orange-gelben Ziegenbart versteht, so ist dem nicht mehr so, wenn man von einem *grauen* Ziegenbart spricht. Hier ist es ganz besonders wichtig, den lateinischen Namen dieser grauen Art bekannt zu geben. Nun gibt es ja eine *Ramaria grisea*=grauer Ziegenbart, (seine Farbe ist allerdings eher violett als grau) ob aber Hr. F. J. M. diese Art anlässlich des Pilz-Kochkurses gemeint, oder eine andere, eventuell *Ramaria pallida*=blasser Ziegenbart; von dem auch schon die Rede in dieser Zeitschrift war, ist für den Leser unge-

wiss. Der blasse Ziegenbart, *Ram. pallida* dürfte keinesfalls mit «grauer Ziegenbart» benannt werden, da schon eine *Ram. grisea* existiert und der blasse Ziegenbart eben blass, nicht grau, genauer ausgedrückt, von falber Farbe ist. Wenn es sich darum handelt, über Störungen nach dem Genuss verschiedener Arten von Ziegenbärten zu berichten, muss auch die Art genau gedeutet werden, das heisst der lateinische Name der Art ist unerlässlich. Damit wird jeder Zweifel verschwinden, wenn der ortsübliche deutsche Name ein und derselben Art auch verschieden lauten sollte.

Einige Ziegenbärte haben nun bewiesenermassen nach Genuss Störungen hervorgerufen, die glücklicherweise nie gefährlich verlaufen sind. Es handelt sich wohl durchaus um Diarrhoe und mancher, der an gegenteiliger Krankheit zu leiden hatte, konnte sich nach dem Genuss dieser Pilze keiner Darmträgheit beklagen. Um definitive Resultate über die Wirkung dieser Ziegenbärte zu erhalten, ist noch viel Arbeit erforderlich. Es ist auch nicht so leicht, die Arten unter sich zu unterscheiden, besonders im Alter nicht. Es muss somit gute Gewähr auf richtige Bestimmung geboten werden, da es etliche Arten in gelber Farbe gibt. Weiter ist die genossene Menge wie die Zubereitungsart anzugeben und zuletzt kommt es noch auf die Veranlagung der Person an, die die Ziegenbärte verspeist. Die Wirkungen sind bekanntlich mehr oder weniger stark, je nach der genossenen Menge, nach der Spezies, nach der Zubereitungsart, wie nach der Person, endlich nach dem ausgetrocknetem oder zu nassem Zustande der Pilze. Die Erkrankung nach dem Genuss bleibt wohl bei allen infrage kommenden Arten die Diarrhoe, erst verbunden mit Bauchweh, eventuell mit Erbrechen und Krämpfe. Wenn wir nun die in dieser Zeitschrift bekannt gegebenen Berichte über Störungen nach dem Genuss der Ziegenbärte durchgehen, so kommt der blasse* Ziegenbart, *Ramaria pallida* (Schaeff.-Maire) als erster in Betracht. Diesem werden im Laufe der Zeit noch mehr folgen, jedoch kaum mit der

Wirkung, wie jene der blassen Koralle, wie man diesen Pilzen auch zu sagen pflegt. Nun wird im Heft 9 1925 p. 100 berichtet, dass auch die *goldgelbe* Koralle, *Ramaria aurea* Schaeff. Bauchweh erzeugte. Auf die goldgelbe, *R. aurea* komme ich später zurück und vermute in diesem Falle eher den zitronengelben Ziegenbart als Urheber. Im selben Heft, p. 99 berichtet Hr. Schreier über die blasse Koralle *R. pallida*. Nach ihm muss man schliessen, dass es auf die Menge, auf das Alter der Pilze, auf die Zubereitungsart und sogar auf die Person ankommt, die den blassen Ziegenbart genossen hatte, wenn man über seine Geniessbarkeit urteilen soll. Ganz bestimmt ist es, dass diese Spezies am meisten zur Vorsicht warnt. Jedoch ist es immerhin ein Pilz, der in grosser Menge gesammelt werden kann, also nicht nur ohne weiteres auszuschalten ist, insofern es vielleicht doch eine Zubereitungsart gibt, die den Pilz in seiner Wirkung harmloser hinstellen vermag. Von den übrigen grösseren und bekannteren Korallen hat man bis heute weniger erfahren; sie sind in der Tat auch nicht so offensiv wie die blasse Koralle. Es wären dies der Trauben-Ziegenbart, *Ram. botrytis* (Pers.), schöner Händling, *Ram. formosa* (Pers.) zitronengelber Ziegenbart *Ram. flava* (Schaeff.), der goldgelbe Ziegenbart, *Ram. aurea* (Schaeff.) (Die Nomenklatur ist nach Ricken's Vademecum). Auch von diesen 4 Arten sind uns Beiträge willkommen. Dass die eine oder andere Art bei der einen oder andern Person kleinere Erinnerungen zurückgelassen hat, habe ich schon mehrmals zu Gehör bekommen. Es scheint also wie eingangs betont, dass die Ziegenbärte die *besondere* Eigenschaft besitzen — mehr oder weniger natürlich — «Bewegung» in Magen und Darm zu bringen.

Aber wie viele beklagen sich heute nach dem Genuss von Sauerkraut zum Beispiel, das ihnen Durchfall bewirkt, wie vielen ist das aber unbekannt, das heisst Sauerkraut bekommt ihnen gut. Ganz gleich ist es beim Genuss einiger Arten Ziegenbärte.

Es sollte uns freuen, auch Aeusserungen über die edelste Art der Ziegen-

* In Ricken: Lilaspitzige Koralle.

bärte. dem goldgelben, zu vernehmen, zumal sich ein Einsender über diese Art beklagt hat. Ich habe sie von Anfang richtig erfasst, das heist erkannt und in jeder Menge genossen, ohne dass ich mich ein einziges Mal zu beklagen gehabt hätte. Wie vielen Bekannten habe ich sie auch überlassen, aber nie mit nachträglicher Klage, trotzdem es darunter Personen hatte, die seit Lebzeiten keine, oder sehr selten Pilze genossen hatten. Dass stets gesunde Ware eingesammelt wurde, ist selbstverständlich, also weder alte, noch durchwässerte oder ausgetrocknete Exemplare. Zubereitungsart: als Gemüse, mit Fleischsauce, seltener gedörrt. Es wurde stets unterlassen,

die Endästchen (Spitzen) abzuschneiden, denn das Zarteste wäre so verloren. Die goldgelbe Koralle ist ohne Zweifel die beste und ganz inoffensiv; ich möchte sagen: für jede Person, die einigermaßen gesunde Verdauungsorgane besitzt. Bemerkt sei noch, dass wir die Ziegenbärte, hier der goldgelbe (aurea), nie abgebrüht haben und ihn in sehr grossen Portionen, ohne andere Pilze beizumischen, gegessen haben und getrost fortfahren werden. Beim goldgelben Ziegenbart wird man Formen zu unterscheiden haben, nicht aber beim zitronengelben Ziegenbart und beim schönen Händling, von Ricken auch elegante Koralle benannt.

Verschiedenes.

Mutationen.

Die Mitglieder werden hiemit höflich gebeten, allfällige Adressänderungen in ihrem eigenen Interesse unverzüglich dem Administrator unserer Zeitschrift Herrn H. W. Zaugg in Burgdorf mitzuteilen. Ebenso sollte jeder Vereinskassier ein genaues Verzeichnis der Vereinsmitglieder an die gleiche Adresse zur Ueberprüfung einschicken.

W. S.

Küche.

Kaninchen mit Pilzfüllung.

Aufgeweichte Totentrompeten, Steinpilze, Morcheln werden fein zerkleinert und in der üblichen Weise mit Fett, Zwiebeln und Gewürz gedünstet. Vor dem Einfüllen vermennt man sie mit in Milch geweichten Brötchen und einem rohen Ei und würzt mit Muskat. Das Kaninchen wird zum Braten vorbereitet und innen gut mit Pfeffer, Salz, etwas gestossenen Lorbeeren und Wachholderbeeren eingerieben. Die vorbereitete Füllung wird nun ins Kaninchen eingenäht und dasselbe langsam schön braun gebraten. Man füllt dann die Pfanne mit etwas Wasser und 1 Löffel Wein auf, gibt die gewünschten Zutaten hinein und bereitet so eine gute Sosse dazu.

W. S.

Vereinsnachrichten.

Familienabend der Sektion Winterthur.

Schon zum 5. Mal war es uns vergönnt, mitten im Winter, wo der Pilzler keine oder nur wenige Pilze sammeln kann, uns zu

einem gemütlichen Familienabend zu vereinigen. Nicht im Walde wie gewohnt, nein im schön von unsern Frauen dekorierten Vereinslokal. Schon um 8 Uhr war im Saal alles besetzt, sodass für die