

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 2

Artikel: Der Schmarotzer-Röhrling
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934875>

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>

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telefon 46.191; Postcheck III 321.

ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cfs.

INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Der Schmarotzer-Röhrling.

Von B. r. Hennig, Berlin-Südende

Hierzu Tafel I.

Nur wenige Botaniker dürften wohl den Schmarotzer-Röhrling, *Boletus parasiticus* Bull., in der Natur schon beobachtet haben.

Seinen Nährboden, auf dem er lebt, den Kartoffelbovist, kennt fast jeder Laie schon. Viele Tausende von Kartoffelbovisten aber kann man untersuchen, ehe man die Röhrlinge trifft, die unmittelbar aus den Kartoffelbovist-Knollen herauswachsen. Wer die Pilze nicht kennt, glaubt wohl zunächst, ein abnormes Wachstum von Ziegenlippen (*Boletus subtomentosus* L.) vor sich zu haben.

Der Hut des Schmarotzer-Röhrlings ist halbkugelig bis flach gewölbt, 3—8 cm breit und bräunlichgelb gefärbt. Im Alter und bei trockenem Wetter ist die filzige Oberhaut häufig durch viele Risse federig zerteilt. Die Röhren sind zitronengelb, zuletzt bräunlichgelb, am Stiele etwas lamellig herabgezogen, die Poren in ihren Rändern sehr ungleich.

Wie auf dem Bilde zu sehen ist, kommen zahlreiche Fruchtkörper aus den einzelnen Knollen heraus. Sie befinden sich in den verschiedensten Entwicklungszuständen. Auch die abweichende Farbe beim Fleisch des Kartoffelbovists ist zu erkennen. Gewöhnlich

ist die Fruchtmasse im Innern des Kartoffelbovists dunkelschwarzblau. Hier bei den befallenen Knollen ist sie in der Mitte olivgrau. Häufig zeigen die Knollen im Innern Hohlräume, die dann mit weisslicher Myzelwatte erfüllt sind. Es ist wohl anzunehmen, dass diese Hohlräume durch den Einfluss des Parasiten infolge Auslaugung entstanden sind. Manchmal sind die Knollen über den Hohlräumen etwas eingedrückt.

Zuerst abgebildet wurde der Schmarotzer-Röhrling von Bulliard im *Herbier de la France*, Tafel 451, im Jahre 1789.

Der Begründer der wissenschaftlichen Pilzkunde, Elias Fries, beschreibt ihn in seinem Werke: *Systema Mycologicum* I (1821) folgendermassen:

«*B. parasiticus*, pileo convexo glabro fuligineo, dein tessulato-rimoso, tubulis decurrentibus minutis aureis, stipite laevi incurvo, Stipes tennuis, 2 unc. longus, basi vaccinus, 1—2 unc. latus. In Sclerodermate verrucoso Galliae.»

Gute Abbildungen dieses Pilzes sind von Kallenbach in seiner grossen Röhrlingsmonographie veröffentlicht worden; nur sind unsere

norddeutschen Schmarotzer-Röhrlinge ebenso wie auch andere der dort abgebildeten Röhrlinge in der Farbe etwas dunkler.

Bei Berlin wurde der Schmarotzer-Röhrling an ganz verschiedenen Orten gefunden. In grossen Mengen, zu Hunderten, am 21. August 1932 auf einer Exkursion des Berliner Bundes für volkstümliche Pilzkunde, an der Krummen Lanke, einem Ausflusse des Rangsdorfer Sees. In Mengen kam der Pilz auch vor Jahrzehnten am Liebnitzsee bei Bernau vor. Im Grumsiner Forst bei Joachimsthal, dann auch im Grunewald und bei Klein-Machnow ist der Schmarotzer-Röhrling gesammelt worden.

In seiner Röhrlingsmonographie schreibt Kallenbach über die Essbarkeit des Schma-

rotzer-Röhrlings: Kleine Kostproben ohne nachteilige Folgen. Weitere Untersuchungen hierüber sind noch nicht bekannt geworden. Wichtig wären sorgfältige Versuche darüber, ob der Schmarotzer-Röhrling die Giftigkeit des Wirtes auch in seinen Eigenschaften zeigt.

Auf der Pilzexkursion am 21. August wurden viele Schmarotzer-Röhrlinge gesammelt und zu Hause verzehrt, von einzelnen Personen sogar an 20 Stück. Danach darf man wohl annehmen, dass der Schmarotzer-Röhrling in gekochtem Zustande keine Giftwirkung ausübt. Er hat allerdings bei seinem seltenen Vorkommen keine praktische Bedeutung für die Küche.

Über die Giftigkeit des Fliegenpilzes (*Amanita muscaria* L.) und des Pantherpilzes (*Amanita pantherina* D.C.).

Von E. Habersaat, Bern.

Obwohl unzählige, umfangreiche und gründliche Untersuchungen sowohl auf dem Gebiete der Chemie wie der Medizin und ihrer verwandten Hilfswissenschaften die Giftigkeit der beiden Pilzarten längst einwandfrei festgestellt haben, obwohl zahlreiche und regelmässig wiederkehrende Vergiftungen mit diesen Pilzen die Richtigkeit der wissenschaftlichen Untersuchungen augenfällig bestätigen, werden sie besonders in Laienkreisen regelmässig immer wieder angezweifelt und ihnen die Behauptung gegenübergestellt, dass namentlich der Fliegenpilz essbar sei.

Solange solche Behauptungen nicht Schule machen und die Betreffenden nur Selbstversuche anstellen, ist die Gefahr nicht sehr gross, sie kann aber ins Ungemessene wachsen, wenn solche Ansichten zur Aufklärung weiterer Kreise über die Geniessbarkeit und Harmlosigkeit der beiden Pilze benutzt werden, wie folgender Fall zeigt:

Bei Anlass der Ausstellung des Vereins für Pilzkunde in Bern vom 2. September 1934

stellte ein Mitglied eines bernischen Pilzvereins die Behauptung auf, der Fliegenpilz, wie er an der Ausstellung gezeigt wurde, sei *absolut nicht giftig* und werde von den Mitgliedern ihres Vereins unter dem Namen «Kaiserling» regelmässig und ohne jegliche Beschwerden genossen. Er gelte in diesen Kreisen als schmackhafter Speisepilz.

Da bisher der Fliegenpilz (*Amanita muscaria* L.) in Bern und seiner Umgebung allgemein wie auch anderwärts als Giftpilz angesprochen wurde, schien diese Behauptung so unglaublich, dass sie von allen Anwesenden als «blague» aufgefasst wurde. Eine genaue Untersuchung durch Schreiber dies ergab nun aber folgende Tatsachen:

1. Fliegenpilze werden von mehr als einem Dutzend Mitglieder des betreffenden Vereins «nach Anleitung ihres Exkursionsleiters» regelmässig gesammelt, zubereitet und gegessen.

2. Die Pilze werden gründlich gereinigt, die Huthaut abgezogen, der Stiel geschabt, die Knollen weggeschnitten.