

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 10

Rubrik: Ein wissenschaftliches Urteil über den Genuss schädlicher Schwämme vor 200 Jahren

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: 16.05.2025

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

Ort und Stelle feststellen, dass er sehr gerne in *Eichen-* und *Buchenwäldern* wächst. Meine sämtlichen Funde wurden nur aus Laubwäldern gebracht.

11. Ferner habe ich noch die nachstehenden, im Berichte mit aufgeführten Pilze wieder-

holt in kleiner oder grösserer Zahl ohne Schaden genossen: *Tricholoma albobrunneum* Pers., *yaccinum* Pers., *flavobrunneum* Fr., *Entoloma rhodopolium* Fr., *Hebeloma crustuliniformis*, Gemeiner Fälbling, und *Coprinus atramentarius* Bull.

Ein wissenschaftliches Urteil über den Genuss schädlicher Schwämme vor 200 Jahren.

Johann Friedrich Gmelin (1748—1804), Dr. der Arzneigelahrtheit und öffentlicher Lehrer auf der hohen Schule zu Tübingen, der Römischen Kaiserl. Akademie und Mitglied der Zürichischen Gesellschaft der Naturforscher, berichtet folgendes: «Schädliche Schwämme erzeugen Verstopfung des Leibes, bald anhaltende mit Blut vermengte oder mit einem unaufhörlichen Stuhlzwang vergesellschaftete Bauchflüsse, Grimmen, Ekel, eine unangenehme Empfindung, Schmerzen, Blähungen oder den kalten Brand in dem Magen, Erbrechen, Schluchzen, Zusammenschnüren des Halses, Brandflecken in der Kehle, Entzündungen der Lippen, Ohnmachten, Unbeweglichkeit der Augen und ein falsches Gesicht, tiefen Schlummer, Schlagfluss, Wahnwitz, Tollheit, Zittern der Glieder, ein Klopfen in der Gegend des Magens, ein Brennen in

demselben sowie in den Gedärmen und in der Brust, Starrsucht, Stummheit, Geschwulst über den ganzen Leib, schweren Atem, Bängigkeit, Fieber, dicken und mit Blut vermengten Harn, kalte Schweißse und nicht selten den Tod.»

Darauf antwortet der erfahrenste Pilzpraktiker damaliger Zeit Ellrodt (1767—1804) in seiner Schwamm-Ponoma (Vertumnus) wie folgt: «Diese Litanei von Krankheiten, die hier Dr. Gmelin aufzählt, wird den Schwammelliebhaber nicht bekehren, auch nicht abhalten vom Pilzgenuss. Der Pilzfreund hat seine Erfahrung und weiss seine Waldliebliche zu schätzen, sie schmackhaft zuzurichten und je nach Alter, Leibesbeschaffenheit und Lebensart zu geniessen. Es gibt nur einen Rat, durch Unterricht sollen die giftigen und essbaren Pilze dem Volke wirtschaftlich erschlossen werden.»

Lehrgang eines Pilzlers.

* * *

Sehr gute Speisepilze finden wir unter den *Schüpplingen* (Pholiota). Der Runzelschüppling oder Zigeuner (*caperata* Pers.) und das Stockschwämmchen (*mutabilis* Schff.) gehören zu meinen Lieblingen. Aber auch der schon im Frühling erscheinende Voreilende (*praecox* Pers.) und der Sparrige sind nicht zu verachten.

Die *Scheidlinge* (Volvaria) mit ihren rosafarbenen Sporen gelten fast durchwegs als verdächtig. Sie sind nicht häufig zu finden,

weshalb ihr Wert umstritten ist. Die Scheide am Stielgrunde lässt leicht Verwechslungen mit Wulstlingen (*Amanita*) aufkommen. An Ausstellungen ist mir bisweilen der Seidige Scheidling (*bombycina* Quel.) zu Gesicht gekommen. Ich habe ihn auch mehr als einmal gekocht und für gut befunden.

Ich will nicht unterlassen, hier wieder speziell darauf aufmerksam zu machen, dass alle Pilze nur in gut gekochtem Zustande genossen wurden. Bei Verwendung als Roh-