

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 9

Artikel: Eine Frage - sechs Antworten : Emil Nüesch [Fortsetzung]
Autor: Burki, Edmund / Nüesch, Emil
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934437>

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>

Weiss-Sporer. Grosser, radial-aderiger, violett-grüner bis violett-purpurner Hut mit scharfem Rand. Die Lamellen sind sehr weich; man streiche mit dem Finger darüber, und mit wenig Druck kleben sie schmierig zusammen statt wie gewöhnlich zu bröckeln.

Der harte Stiel, unten oft ausspitzend, ist weiss oder nur wenig rötlich angehaucht.

Wie diese beiden Täublinge mit der Zeit sicher erkannt werden dürften, können auch der Grünschuppige und der Grasgrüne weniger gut verwechselt werden. Der erstere, *Russula virescens*, Schaeffer, ist eine kompakte, feste Art, ein milder Blass-Sporer mit grünem, mitunter in Olivocker abgetöntem, stumpf-randigem Hut. Seine Oberhaut ist trocken, in feuchtem Zustand bis zu drei Viertel abziehbar. Das Schuppig-feldrige, das durch ihr Reißen auf dem Hut entsteht, ist ein wesentliches Merkmal. Mi. I., Taf. 68. Im Gegensatz zu *R. virescens* hat *R. aeruginea* (im Vad. Ri. mit *graminicolor* bezeichnet) längere Zeit schmierigen Hut mit glatter, kahler Oberhaut, die, oft strahlig-aderig, bis ein Drittel abziehbar ist und auskeilt. Die Blätter bleiben lange blass. Später zeigen sie buttergelben Schein.

Der weisse Stiel ist aderig-runzelig. Dieser grau- bis olivgrüne, etwa auch grasgrüne Täubling ist wie der Grünschuppige, essbar. Mi. II., Taf. 232. Für den Anfänger sei vor Verwechslung mit dem Grünen Knollenblätterpilz gewarnt. Beiden Grünen Täublingen, wie ja übrigens allen, fehlen der Kragen, am Grunde die Scheide, und die Lamellen sind starr bis spröde. Wie können wir den Zinnoberroten Täubling von dem giftigen Speitäubling mehr oder weniger sicher unterscheiden? *Russula lepida*, Fries, hat zinnoberroten, sammetigen Hut. Die trockene Oberhaut ist nicht abziehbar. Es ist ein kompakter Pilz, mittlerer Grösse, hat mildes, hartes Fleisch, das, roh gekaut, nach Bleistiftholz schmeckt. *Russula emetica*, Schaeffer, ist wie *R. lepida* ein Blass-, sogar Weiss-Sporer. Der Hut ist auch leuchtend rot. Die Oberhaut aber ist selten trocken, meist schmierig-glänzend. Dass sie in feuchtem Zustand abziehbar ist, unterscheidet ebenfalls von *R. lepida*. Stiel und Blätter zeigen mitunter grün-bläulichen Schein, jener ist meist weiss, selten rötlich. Man achte auf die weichen und biegsameren Blätter bei *R. emetica*. Bilder in M. I., Taf. 69, 71, 72. Ha., Taf. 17.
(Fortsetzung folgt.)

Eine Frage — sechs Antworten.

Von Edmund Burki.

(Fortsetzung.)

Emil Nüesch

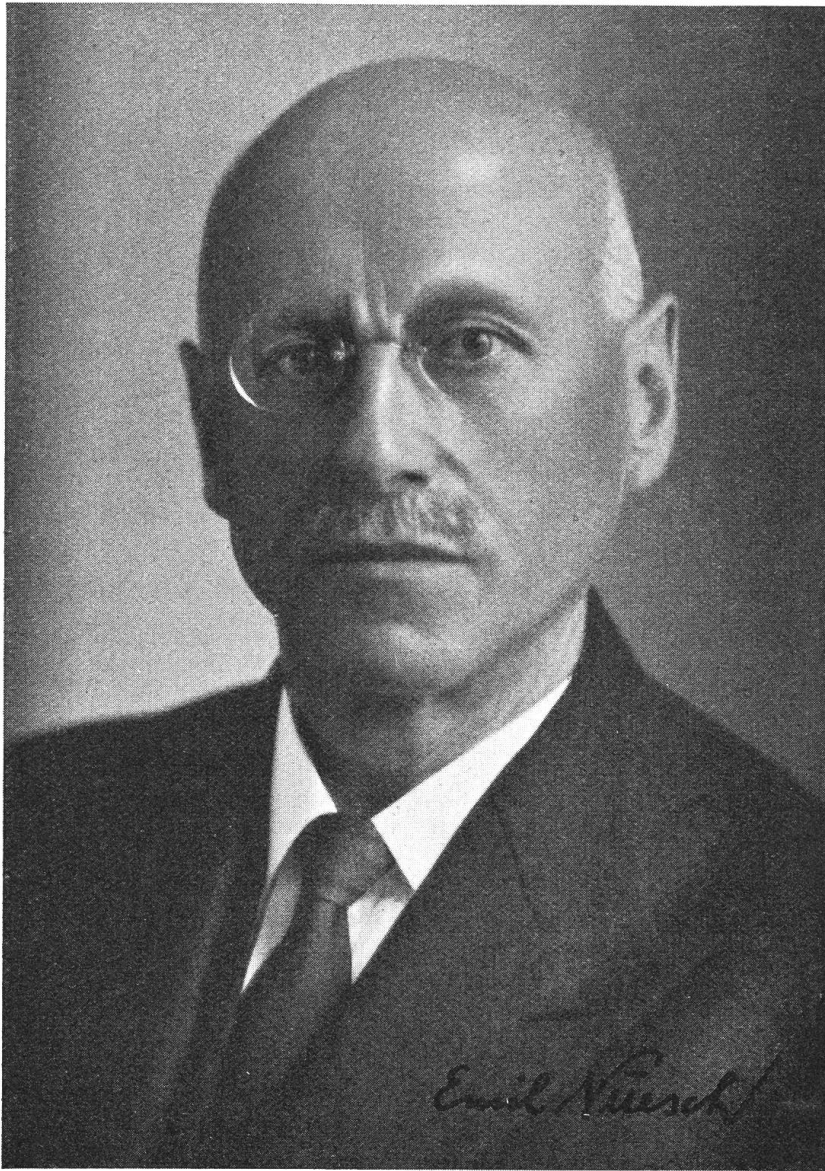
amtlicher Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen, Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission
des Verbandes Schweiz. Vereine für Pilzkunde

antwortete:

Warum ich mich einlässlich mit dem Studium der Pilze befasste.

In einem aussergewöhnlich pilzreichen Herbste der Neunzigerjahre des letzten Jahrhunderts trafen mein Vater und ich im Schlossholz bei Berneck eine dermassen auffällig bunte Riesenmenge von Schwämmen aller Arten, wie ich dergleichen seither nie mehr beobachten konnte. Das herrliche Natur-

schauspiel machte auf mich fünfzehnjährigen Realschüler einen überwältigenden Eindruck und blieb mir als seelenvolles, mit mystischer Poesie durchwirktes Erlebnis bis auf den heutigen Tag in lebhafter Erinnerung. Mein Vater war ein begeisterter Naturfreund, ein vorzüglicher Kenner besonders der Blütenpflanzen



EMIL NÜESCH

Amtlicher Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen

Verbands-Ehrenmitglied

Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission

des st. gallischen Rheintals, aber er kannte keine Pilze. Beim Anblicke des erwähnten märchenhaften Waldzaubers und wohl in Wahrnehmung meiner sichtlichen Ergriffenheit machte er die anregende Bemerkung, wie ungemein interessant und dankbar wohl eingehende, wissenschaftliche Betätigung auf dem in unserer Heimat noch gänzlich brachliegenden Gebiete der Pilzkunde sein müsste.

Bei uns hiess man die Waldschwämme «Krötendächer». Niemand wusste auch nur den

geringsten Bescheid darüber. Ich begann meine Orientierung auf diesem Neulande als Autodidakt mit dem Büchlein «Allgemein verbreitete, essbare und schädliche Pilze» von Ahles. Triebfedern meiner unentwegten Freude an dieser Sache waren vor allem mein *wissenschaftliches Interesse* für den zweckmässigen Bau, die differenzierende Systematik und die Funktionen dieser im Gesamthaushalte der Natur so überaus wichtigen Transformatoren formgestaltender Lebensenergien, ferner der

ästhetische Genuss an den farbenreichen, wunderlich-seltsamen Erscheinungsformen der mysteriös anmutenden Zierden unserer Wälder, die reiche *Gemütsbefriedigung* beim artvertrauten Verkehr mit meinen Lieblingen in der Natur und nicht zuletzt meine *kontemplative Ergriffenheit* vor den geheimnisvollen Wundern der göttlichen Offenbarungsromantik.

Das Pilzstudium hat mir draussen in den Wäldern und drinnen im Arbeitsstübchen bei Mikroskop und reichhaltiger Fachliteratur unzählige, glückliche Stunden wissenschaftlicher Vertiefung, ästhetischen Genusses und köstlicher Gemüts-erbauung geboten. Pilzkunde war mir nicht nur Wissenschaft, sondern auch Poesie und Erbauung. *Emil Nüesch.*

Pilze und Vitamine.

Von Dr. S. Blumer, Privatdozent, Bern.

Nach der klassischen Ernährungstheorie, die hauptsächlich von Liebig u. a. begründet wurde, sind für die Ernährung von Mensch und Tier Eiweiss, Fett, Kohlehydrate, Salze und Wasser notwendig. In den letzten Jahrzehnten brach sich immer mehr die Erkenntnis Bahn, dass diese Stoffe wohl das Material für den Aufbau unseres Körpers, wie auch die Energie für die Lebensvorgänge liefern, dass sich aber schwere Gesundheitsstörungen ergeben, wenn unsere Nahrung nur aus diesen Substanzen bestehen würde. Wenn in frühern Zeiten auf langen See-reisen die Nahrung fast ausschliesslich aus Pökelfleisch und Zwieback bestand, stellte sich eine gefürchtete Krankheit ein, der Skorbut. Sie äusserte sich vor allem in Blutergüssen, besonders im Zahnfleisch, und konnte zu einer Lockerung der Zähne führen. Man wusste schon früh, dass es gegen diese Krankheit nur ein Mittel gab, nämlich Genuss von frischem grünem Gemüse oder Früchten (Orangen, Zitronen). Heute wissen wir, dass Skorbut nur auf dem Mangel eines einzigen Stoffes, der l-Ascorbinsäure oder dem C-Vitamin beruht. Bei den Reis essenden Völkern Ostasiens zeigen sich nach längerem Genuss von geschältem Reis schwere gesundheitliche Störungen, die als Beriberikrankheit bezeichnet werden. Eijkman erbrachte 1897 den Nachweis, dass diese Krankheit durch den Mangel an bestimmten, in der Samenschale des Reiskorns enthaltenen Stoffen bedingt wird. Es handelt sich dabei um Vitamine der B-Gruppe, in erster Linie um

das Vitamin B₁, das heute als Aneurin synthetisch hergestellt wird. Man unterscheidet in dieser Gruppe von Vitaminen mindestens sieben verschiedene Substanzengruppen mit spezifischer Wirkung, die man als Vitamin B₁ bis B₇ unterscheidet.

Die Vitamine B und C sind beide wasserlöslich. Sie sind in pflanzlichen Nahrungsmitteln verbreitet, so dass bei einer einigermassen vernünftigen Ernährung keine Gefahr eines Mangels an diesen Vitaminen besteht. Eine andere Gruppe von Vitaminen sind die fettlöslichen (besonders die Vitamine A, D und E), die z. B. im Fischtran enthalten sind. Wir werden uns hier auf das Vitamin B₁ (Aneurin) beschränken.

Die als Vitamine bezeichneten Substanzen sind chemisch ganz verschiedene Substanzen. Sie sind alle organische Verbindungen, d. h. sie bestehen im wesentlichen aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff. Jedes Vitamin greift in ganz bestimmter Weise in den Ablauf der Lebensvorgänge in unserm Körper ein, fehlt es, so entsteht eine Mangelkrankheit oder Avitaminose. Vielleicht das auffälligste gemeinsame Merkmal aller Vitamine ist ihre Wirkung in sehr kleinen Mengen. Der Tagesbedarf an Ascorbinsäure (Vitamin C) beträgt für einen Erwachsenen ungefähr 15 mg (1 mg = $\frac{1}{1000}$ g), für Kinder ungefähr das Dreifache. Der Bedarf an Aneurin (Vitamin B₁) ist um ein Vielfaches geringer, er beträgt ca. 800 μ (1 μ = $\frac{1}{1000}$ mg oder $\frac{1}{1\,000\,000}$ g). Es ist klar, dass so kleine