

Fundorte von *Morchella rimosipes* und *hybrida*

Autor(en): **Thellung, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934085>

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.

Fundorte von *Morchella rimosipes* und *hybrida*.

Von den beiden Formen wurde *rimosipes* in der Gegend von Winterthur in den früheren Jahrgängen regelmässig in mässigen Mengen gefunden, jüngere und ältere Exemplare, mit der Abbildung in Michael gut übereinstimmend. In den allerletzten Jahren ist sie immer sel-

tener geworden. *Hybrida* dagegen, deutlich von *rimosipes* unterschieden, in guter Übereinstimmung mit der Wiedergabe bei Michael, fand sich immer nur ganz vereinzelt und nicht jedes Jahr.

F. Thellung.

Der Nährwert des Eiweisses essbarer Pilze.

Prof. Dr. WOLFGANG LINTZEL, Jena (in «Freude am Leben», Heft 11/12, 1943).

Neben den Vitaminen B und D haben vor allem die N-haltigen Substanzen ernährungsphysiologisches Interesse. Der kalorische Nährwert tritt zurück. Ausser eigentlichem Eiweiss finden sich das N-haltige, unverdauliche Chitin und N-haltige Extraktstoffe, denen besondere Bedeutung für den Wohlgeschmack der Pilzspeisen zukommt. Diese drei Fraktionen werden gewöhnlich unter dem Sammelbegriff «Eiweiss» zusammengefasst.

Heute ist es üblich geworden, Lamellen und Röhren der Pilze mitzuverwenden, die früher in der Regel entfernt wurden. Gerade diese Teile sind die eiweissreichsten, z. B., im rötlichen Ritterling:

ohne Lamellen	0,79%	Eiweiss im Frischpilz
mit Lamellen	0,97%	» » »
in den Lamellen		
allein	2,64%	» » »
verdauliches Eiweiss im Pilz ohne Lamellen	0,55%	
verdauliches Eiweiss im Pilz mit Lamellen	0,72%	
verdauliches Eiweiss in den Lamellen		
allein	2,35%	

Bestimmungsmethode: Gesamteiweiss und verdauliches Eiweiss mittels aufeinanderfolgender Verdauung mit Pepsin Salzsäure und Pankreatin im Glas. Die früheren Analysen über die Pilze genügen meist nicht mehr. Champignons und Boviste sind ausgesprochen eiweissreiche Pilze mit über 5% Gesamteiweiss; Röhrlinge, Ritterlinge und Pfifferlinge mit unter 2% sind eiweissarme Pilze. Die übrigen Gruppen (Trichterlinge, Keulenpilze, Milchlinge) mit 2—3% haben einen mittleren Gehalt.

Zu den eiweissreichen Pilzen gehört der Parasol mit 5,6%. Hallimasch, Speisetäubling, Kremplinge u. a. sind eiweissarm. Die eiweissarmen Pilze haben zugleich auch geringere Verdaulichkeit. An der Unverdaulichkeit des Chitins scheitern alle Küchenbemühungen.

Verdauungsversuche am Menschen mit Pilzen als einzige Eiweissträger neben Kohlehydraten und Fett und genaue Bilanzen der N-Zufuhr und N-Ausscheidung während der Dauer von 9 Tagen an normal ernährten Versuchspersonen. Während der ersten drei Tage wird eine kohlehydratreiche, eiweissarme Kartoffel-Gemüsekost, dann sechs Tage die Versuchskost mit Stärke, Zucker, Fett und Pilzen genommen. In zeitlichem Abstand wird ein gleichartiger Versuch, aber ohne Eiweisszufuhr zur Ermittlung des endogenen Eiweisszusatzes ausgeführt. Jeweils die letzten drei Versuchstage liefern das Ergebnis.