

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 23 (1945)
Heft: 4

Artikel: Pilzkunde einmal anders
Autor: Gerber, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933905>

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>

Ferner wird der Schwefelkopf zitiert. Es gibt etliche Schwefelköpfe; der «Rauchgraublättrige» (*Hypholoma capnoides*) ist ein guter Suppenpilz, der «Ziegelrote» (*Hyph. sublateralitium*) ist eßbar, manchmal ein wenig bitter, der «Grünblättrige Schwefelkopf» (*Hyph. fasciculare*) ist nur leicht giftig und fällt ohnehin wegen seiner starken Bitterkeit für Speisezwecke außer Betracht. Dann wird der «Schwefelritterling» (*Tricholoma sulphureum*) aufgeführt. Derselbe ist nicht giftig, aber sein aufdringlicher Leuchtgasgeruch schließt ihn andererseits als Speisepilz aus. Der «Tränende Hautkopf», der aber heute nur unter dem Namen «Brot-Fälbling» oder «Gemeiner Fälbling» (*Hebeloma crustuliniforme*), bekannt ist, wirkt giftig. Andererseits aber ist der zitierte Perlpilz (*Amanita rubescens*) ein begehrter und beliebter Speisepilz. Ebensowenig gelten der «Falsche Pfifferling» (*Clitocybe aurantiacus*) und der «Pfeffermilchling» (*Lact. piperatus*) als irgendwie zweifelhaft oder verdächtig. Der letztere ist allerdings sehr scharf, weshalb er sich als Mischpilz zum würzen eignet. Die beiden zuletzt genannten Arten, wie der «Mordschwamm» (*Lact. turpis*) und der «Rotbraune Milchling» (*Lact. rufus*) sind unbestreitbare Giftpilze, deren hitzebeständige Toxine in scharfen Harzen bestehen.

Wahr ist, daß es Leute gibt, die gute Speisepilze, wie z. B. den Eierschwamm nicht ertragen und erbrechen müssen, was auf Überempfindlichkeit, eine Idiosynkrasie, zurückzuführen ist. Allerdings sind diese Fälle selten, ebenso selten, wie es Menschen gibt, die durch gewisse Speisepilzarten vom Nesselfieber befallen werden.

Ihre Bagatellisierung der Vergiftungsgefahren durch Pilze, Herr R. H. ist auch noch in anderer Beziehung skandalös. Gerade im Zeitpunkte Ihrer mykologischen Verlautbarungen kamen zwei typische und bekannte Giftpilze in unseren Wäldern vor. Wären Sie wirklich Pilzsachverständiger, als welchen Sie sich aufspielen, hätte Ihnen dies nicht entgehen dürfen. Denn massenhaft war das Gedeihen des «Riesenrötlings» (*Entoloma lividum*) und des «Tigerritterlings» (*Tricholoma tigrinum*) festzustellen, deren Genuß schwere Erkrankungen zur Folge haben. Wie immer beim massenhaften Auftreten von Giftpilzen sind eben durch diese beiden Arten wiederum viele Pilzvergiftungen vorgekommen (diese Tatsachen entnehme ich den Mitteilungen von Krankenkassen) und ich halte es nicht für ausgeschlossen, daß gerade Sie mit Ihren saloppen Anpreisungen daran nicht unschuldig sind.

Zusammenfassend mein verehrtester Herr R. H., belieben Sie zur Kenntnis zu nehmen, daß weite Fachkreise Ihre pilzkundlichen Ergüsse nicht nur teilweise als oberflächlich, sondern als unfair und unverantwortlich bezeichnen.

Pilzkunde einmal anders

Von E. Gerber, Bern

Im ewig gleichbleibenden Ablauf der Jahreszeiten ist wieder der Frühling an der Reihe. Ungeachtet des furchbaren Ringens ganzer Völker, verbunden mit der Massenzerstörung von ungeheuren menschlichen Werten, beginnt aus der Erde ein unversieglischer Saftstrom Feld und Wald zu neuem Wachstum zu beleben. Aus kahler Erde sprießen Pflanzen mannigfaltiger Art. In Wald und Rain sprin-

gen die Knospen und frühe Blüten schmücken sogar schon die erwachende Natur. Staunend steht der Mensch jedesmal von neuem vor diesem Wunder.

Allem Werden und Vergehen in Gottes freier Natur steht der Pilzfreund ganz besonders nahe. Schon in den ersten schönen Frühlingstagen wandert er durch die sonnigen Raine und Auen, im Sommer durchstreift er die kühlen Wälder und noch im späten Herbst erfreut er sich auf stillen Ausflügen an der farbenfrohen Pracht unserer Heimat. Die Freude an den Pilzen, ihre Erforschung und Bestimmung bieten ihm manche genußvolle Stunde, wie auch ihre Verwertung seine Nahrung gerade in Zeiten des Mangels abwechslungsreicher gestaltet.

Es sind aber ohne Zweifel Werte körperlicher und seelischer Art, welche dem Pilzfreund auf besondere Weise zugänglich werden. Die Bewegung in der reinen und sauerstoffreichen Waldluft, verbunden mit mässiger körperlicher Anstrengung, sind für Herz und Lunge ungemein erfrischend und gesund. Von großem Wert ist aber in dieser unruhigen Zeit für ihn die geistige Beruhigung bei Waldbegehungen. Nur wer selber häufig die köstliche Waldeinsamkeit aufsucht, oder von aussichtsreicher Warte seine Blicke über die liebliche Landschaft unserer Heimat schweifen läßt, kennt die wohltuende Wirkung geistiger Entspannung.

Weise Überlegung und Einsicht führen den Pilzfreund dazu, seine Liebhaberei maßvoll und vernünftig zu betreiben. Er ist sich ja bewußt, daß der gesundheitliche Wert des Pilzsammelns hoch über dem materiellen steht. Die Stunden stiller Besinnlichkeit helfen ihm, die Sorgen des Alltags besser zu ertragen.

Die grauenhaften Zerstörungen des modernen Krieges zeugen von der Vergänglichkeit aller materiellen Werte. Bleibend ist nur die Erneuerung der Natur und gerade die Pilze nehmen einen wichtigen Platz in deren wunderbaren Kreislauf ein, wo sie mithelfen, aus Vergänglichem neues Pflanzenwachstum zu schaffen.

Protokoll

*der Delegiertenversammlung des Verbandes schweizerischer Vereine für Pilzkunde
vom 28. Januar 1945 im Hotel «Bristol» in Bern.*

Nach dem Begrüßungsakt durch die gastgebende Sektion Bern beginnen die Verhandlungen 9.35 Uhr.

Traktanden. (Siehe Nr. 12, Seite 1, dieser Zeitschrift.)

1. Zentralpräsident Schoder begrüßt die Ehrenmitglieder, Delegierten und Gäste, sowie die gastgebende Sektion Bern. Er würdigt das reiche Schaffen seit ihrer Gründung im Jahre 1910, sowie die Arbeit aller, die zum guten Gelingen im Laufe des Jahres etwas beigetragen haben. Der Vorsitzende gedenkt namentlich der im verlaufenen Jahre Dahingeschiedenen. Die Versammlung ehrt die Toten durch Erheben von den Sitzen.

2. Der Appell ergibt die Anwesenheit von 68 Delegierten, drei Mitgliedern der WK, 2 Mitgliedern der GPK und 16 Gästen.

3. Als Stimmzähler werden gewählt: die Herren Widmer, Solothurn, Frei, Neuendorf und Bettschen, Zürich.

4. Das Protokoll der letzten Delegiertenversammlung (publiziert in Heft 5/1944 dieser Zeitschrift) wird genehmigt.

5. *Jahresberichte.*

a) Der Jahresbericht des Verbandspräsidenten (erschieden in Heft 1/1945 dieser Zeitschrift) erfährt einige mündliche Ergänzungen. Der Vorsitzende empfiehlt den Sektionen vorgängig ihrer Veranstaltungen stets eine gründliche Organisation zu treffen und die Konjunktur der Kriegszeit gut auszunützen. Ferner erwähnt er insbesondere die Herren Kern, Imbach, Schlapfer, Walty und Habersaat und deren Leistungen, welchen z. T. die Fachliteratur neue Arbeiten verdankt. Er