

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 3 (1925)

**Heft:** 8

**Artikel:** Etwas über die Geniessbarkeit der Täublinge (Russula)

**Autor:** Süss, W.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933525>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.02.2026

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

Pilz erst zu erscheinen beginnt, waren sowieso keine überständigen Exemplare zu erwarten). Sie wurden gekocht und dann als Salat zubereitet; das Kochwasser wurde weggegossen. Vier Personen assen von dem Salat, und alle erkrankten. Drei, die erbrachen, erholten sich bald wieder, die Hausfrau aber, die nicht erbrechen konnte, bekam Durchfall, geriet in einen Schwächezustand und starb am gleichen Abend. Ein Knabe, der keine Becherlinge, sonst aber das gleiche Mittagessen genossen hatte, blieb gesund. — Dass bei der Frau eine Pilzvergiftung vorlag, ist sicher, dass aber am Tode der Kronenbecherling allein schuld war, dafür ist ohne Sektion der sichere Beweis nicht erbracht; es konnte bei der allerdings anscheinend gesunden und kräftigen Frau dort irgend ein chronisches Leiden vorhanden sein, das an dem unglücklichen Ausgang mitschuldig war. Allzu weitgehende Schlüsse dürfen aber aus diesem vereinzelten Todesfall nicht gezogen werden, umso mehr, als alle andern Vergiftungsfälle leicht verließen (Erbrechen mit oder ohne Durchfall).

Während bis jetzt alle Berichte über Vergiftungen durch unsren Pilz aus Frankreich und namentlich aus der Schweiz stammten, erschien kürzlich auch in der

deutschen Zeitschrift für Pilzkunde eine Mitteilung über Erkrankung durch gekochte Kronenbecherlinge.

Stellen wir alle zu unserer Kenntnis gelangten Vergiftungsfälle (alle stammen aus den letzten 12 Jahren) zusammen, so ergibt sich folgendes Sündenregister des Kronenbecherlings: Nach rohen Becherlingen als Salat sind erkrankt 18 Personen. Nach Salat aus gekochten Pilzen 5 Personen, darunter der Todesfall. Nach Genuss von gekochten, nicht als Salat zubereiteten Pilzen 2 Erkrankungen. Nicht mitgerechnet sind mehrere Fälle, wo sicher verdorbene Stücke genossen worden waren. Also insgesamt Gesundheitsstörungen bei 25 Personen! Das Deprimierende dabei ist, dass nach diesen Erfahrungen auch junge, frische Pilze schädlich sein können und dass wir nicht mehr sagen können, dass gekochte resp. gebrühte Pilze sicher harmlos sind!

Wiewohl der Pilz sowohl roh als gekocht meist unschädlich ist, müssen wir daher doch vor ihm warnen, bis weitere Erfahrungen uns einen Weg weisen, wie wir Vergiftungen sicher verhüten können! Ich bitte dringend, jede neue Erfahrung mit Kronenbecherlingen in der Zeitschrift oder an meine Adresse mitzuteilen.

## Etwas über die Geniessbarkeit der Täublinge (Russula).

W. Süss.

Wir befinden uns in der Saison der Täublinge, jener Gattung der Blätterpilze die sowohl dem Laien wie dem Wissenschaftler am meisten Kopfzerbrechen verursachen; nicht wegen der Gattung als solchen, sondern inbezug auf Unterscheidung der einen von der andern Art. Keine Gattung weist aber auch eine solche Farbenpracht auf, keine kann den Wanderer und Pilzfreund zu solcher Begeisterung und Bewunderung bewegen, wie gerade diese zahlreiche Untergattung der Reizker, zu denen noch die weitere Untergattung: die Milchlinge, gehören. Aber nicht nur die Gattung zeigt dem erstaunten Auge die ganze Farbenskala,

sondern auch Arten dieser Gruppe, die selber alle Nuancen der Farbenpracht durchlaufen und da beginnen die Schwierigkeiten, die einte von der andern Art zu trennen und unterscheiden zu können. Hier werden nur vermehrte gute Abbildungen zum sichern Ziel der Bestimmung führen, da Beschreibungen noch oft zu kurz sind. Zusammen unterscheiden sie sich von den übrigen Blätterpilzen durch ihr *eigentlich mürbes leicht brechliches oft sehr pfefferartig scharfes Fleisch*. Leichtest erkennbar sind die Milchlinge durch ihren milchartigen Saft, der ebenfalls gewöhnlich sehr pfefferartig scharf ist, daher wohl Namen wie der Pfeffer-

milchling. Die Täublinge haben nun leider kein solches entsprechendes Kennzeichen, aber man wird sie bald einmal an ihrer festen Haltung, Farbenpracht und an ihren brüchigen Lamellen erkannt haben. Ohne etwa zu behaupten: die Täublinge seien bessere Speisepilze, ist doch festzustellen, dass sie im Speisewert nicht zu verachten sind und verdienen, sie mit einer Kostprobe zu beeihren. Am sichersten probiert man die grünen, violett-grünen Täublinge, da dieselben alle mehr oder weniger mild sind. Wer aber seiner Sache nicht ganz sicher ist, macht eine kleine Kostprobe, die ja ganz ungefährlich ist und sofort entscheidet. Nur möchte ich speziell noch darauf hinweisen, dass man vor allem aus wissen muss, welcher Unterschied zwischen einem grünen Täubling und dem grünen Knollenblätterpilz besteht. Die Verwechslung dieser beiden untereinander, wird in der Literatur verursacht haben, dass der grüne Gabeltäubling noch als giftig bezeichnet wird. Von den übrigen grünen Täublingen ist der Grünschuppige sehr gut an der spangrün warzigauflösender Haut erkennlich, auch der Violettgrüne und zahlreichste, im Speisewert einer der besten unter dieser Gruppe kann an dem blass-dunkelviolettgrünen Hut stets erkannt werden. Auch die grüne Abart

des olivbraunen Täublings ist für mich leicht erkenn- und geniessbar, ferner der Gedrängtblätterige mit gelbgrüner Huthaut. Die übrigen grünen Täublinge habe ich in unserem Gebiete noch nicht feststellen können und kann ich darüber kein Urteil abgeben. Leider wird wohl keine Gattung von den Maden und Schnecken so rasch angegangen wie diese, kaum aus dem Erdboden vorkriechend, sieht man schon überall Anfrasstellen von Schnecken und durchschneidet man junge noch fast geschlossene Exemplare, so zeigen sich schon Madengänge, ein Zeichen, dass der Täubling ein gern gesehener Gast dieser Sippen ist. Dafür erscheint er denn auch oft in ungeheurer Anzahl, namentlich in älteren Nadelwäldern, und man tut gut seine Ausbeute schon im Walde zu sichten, um sich zu Hause vor Ueberraschung zu schützen. Madenfreie Exemplare werden gut gewaschen, gereinigt und mit viel Grünem in Butter ca. 20 Minuten gedünstet, oder zuerst vorgekocht und dann erkaltet wie anderer Salat zubereitet. Ferner eignen sie sich zum Braten oder auch zum Einmachen in Essig. Ueber rote und gelbe Täublinge ein andermal mehr, man merke sich die gute Regel: *alle Täublinge mit mildem Fleisch sind essbar!*

## Ueber die Gattung Paxillus Fr. (Krempling).

Von A. Knapp, Basel.

Diese Gattung hat im System der Blätterpilze von je her eine besondere Stellung eingenommen. Suchen wir in den verschiedenen Werken ihre Gattung auf, so lassen sie sich verteilt in wesentlich verschiedenen Gattungen finden. Fasst man den Gattungsbegriff Paxillus möglichst eng und scharf begrenzt — es ist dies allerdings nicht so leicht —, so bleibt die Gattung keine artenreiche, fasst man ihn weit, dann wird der Charakter der Gattung zu unbestimmt; es lassen sich ihr mehr und nicht typische Arten zuweisen.

So haben in jüngerer Zeit Quélet und Ricken einige, ursprünglich andern Gattungen zugeteilte Arten in Gruppen geordnet der Gattung Paxillus zugewiesen,

die 16 Arten umfasst. Durch diese Vornahme wurde der Gattungsbegriff Paxillus (Pfahl-Keil-Nagelpilz-Krempling) nicht enger gefasst, eher aber dehnbarer und weniger scharf umrisSEN. So ist es denn auch nicht zu vermeiden, in der Gattung mit 16 Arten, in 4 Gruppen eingeteilt, mit farblosen, unbestimmt blass-farbigen, rötlichen, gelblichen, rostblasen-goldgelben Sporen eine Art „Sammelgattung“ zu erblicken. Der Einblick zu den Gruppen und ihrer 16 Arten führt den Beobachter zur Erkenntnis, dass die Distanz von Gruppe zu Gruppe und teilweise auch von Art zu Art zu gross ist, was der Gattung ein viel unbestimmteres Gepräge als zum Beispiel bei Russula oder Lactarius gibt. So sehen wir denn