Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 3 (1925)
Heft: 9

Artikel: Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte
Autor: Schreier, L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933530

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: 21.08.2025

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

Fr. hat einen im Alter *trichterförmigen,* am Rande *gerieften* Hut, ziemlich dicke, eher entferntstehende Lamellen, einen fast netzaderig *silberweiss gestreiften*, oder *silberglimmerig bereiften* Stiel und *bedeutend grössere* Sporen und Basidien. Clit. pausiaca Fr. besitzt *dunkelolivfarbige* bis braungraue Lamellen, ockerbraunes bis horngraues Fleisch und etwas *grössere* Sporen und Basidien. Collybia rancida Fr. zeigt oberflächlich betrachtet etwelche Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber mit aller Deutlichkeit durch den im Alter *gebuckelt* verflachten Hut, den viel längeren, *röhrigen,* mit *langer Spindelwurzel* versehenen Stiel, die *freien* Lamellen und *grösseren langellipsoidischen* Sporen. Clit. vibecina Fr. hat einen im Alter *trichterförmigen* Hut mit abstehendem, *gerieftem* Rande, *grauweissliche* Lamellen und ellipsoidische, grössere Sporen von 5—8 μ Länge und 3—4 μ Breite. Clit. fritilliformis Lasch riecht *nicht* mehlartig, besitzt *blasse* bis rötlichgraue Lamellen und *langellipsoidische* Sporen von 6—8/3—4,5 μ Grösse.

Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte.

Von L. Schreier, Biberist.

Nach einer alten Faustregel sind alle Ziegenbärte jung essbar. Die Bedingung jung d. h. nicht alt, gilt ja eigentlich für alle essbaren Pilze. Dass diese Bedingung hier bei den Ziegenbärten besonders hervorgehoben wird, hat seine besonderen Gründe. Denn Verdauungsstörungen nach dem Genusse von Ziegenbärten sind gar keine Seltenheiten und mancher sonst früher eifrige Pilzliebhaber verzichtet heute, nach einer gemachten üblen Erfahrung, gänzlich auf den Genuss von Pilzen. Man hat diese Vergiftungserscheinungen bisher stets der Verwendung zu alter wässeriger Ziegenbärte zugeschrieben. Demnach müsste man annehmen, dass die Vertreter dieser Pilzgattung schon sehr früh, d. h. eher als andere Pilze, die Bildung solcher Verdauungsgifte begünstigen würde, ohne eine sichtbare Zersetzung aufzuweisen. Ob dies wirklich der Fall ist, ist aber bisher noch von keiner Seite einwandfrei erwiesen worden.

In den letzten Jahren hörte man hie und da die Behauptung, dass gewisse Ziegenbärte auch beim Genusse im jungen Zustande Verdauungsstörungen verursachen sollen, doch konnte eine gewisse Art, als hiefür verdächtig, nicht genannt werden.

In Nr. 12 des letzten Jahrganges dieser Zeitschrift bringt nun Herr Süss mit seinem Artikel «Zur Geniessbarkeit der Blassen Koralle» einen wichtigen Beitrag zu dieser Frage. Die Blasse Koralle — Ramaria pallida — ist mir seit vielen Jahren sehr wohl bekannt und habe ich diese alljährlich gesammelt und verwertet, ohne je irgendwie Beschwerden konstatieren zu müssen. Immerhin ist jedenfalls der grösste Teil derselben mit andern Pilzen von uns als Essigkonserven eingemacht und nur der Rest wieder mit anderen Pilzen zu Gemüse oder Salat verwendet worden. Essigkonserven werden aber ja nie in grösseren Mengen genossen.

Letztes Jahr, am 15. August unternahm ich in Begleitung von Lehrer D. von hier, der kein Pilzkenner ist, eine Pilzstreife in den Tannenwald. Die Ausbeutung an sonstigen allgemein bekannten Speisepilzen war nicht gerade gross. An einer mir seit mehr als 10 Jahren bekannten Stelle trafen wir dann im Hexenringe stehend, prächtige junge Rasen des «Blassen Ziegenbartes» wie bei uns die Korallen heissen. Ich, sowie mein Begleiter, sammelten hiervon reichlich. Der Lehrer hatte bis auf einige Eierpilze, ausschliesslich von diesen Ziegenbärten im Korbe. Während wir den nicht zu Konserven verwendeten Teil unserer Ausbeute erst am Mittag des folgenden Tages verwerteten, hatte die Lehrerfamilie diese zum Nachtessen des Sammeltages zubereitet und soll das Pilzgericht ausgezeichnet geschmeckt haben, so dass hiervon reichlich genossen wurde. Schon des gleichen abends machten sich bei drei Personen der Lehrerfamilie (es hatten vier Personen am Pilzgericht teilgenommen) Blähungen und Verdauungsstörungen bemerkbar, die später gegen den Morgen in

Leibschmerzen und Durchfall übergingen. Während bei drei Personen die Störung sich kräftig bemerkbar machte, wurde die vierte Person, ein fünfzehnjähriger Knabe, hiervon vollständig verschont. Am Mittag des folgenden Tages, hatten sich die Betroffenen wieder erholt. Im Moment als ich diese Hiobsbotschaft erhielt, hatten wir unser Pilzgericht gerade verzehrt und nun war ich gespannt, was dieses bei uns für Wirkungen auslösen werde. Meine Frau und ich blieben jedoch vollständig, von jeder nachteiligen Wirkung, verschont. Erwähnen muss ich jedoch, dass unser Pilzgericht nur etwa ein Drittel dieser Ziegenbärte enthielt.

Ich stand hier vor einem Rätsel, denn die Pilzrasen waren in ganz jungem Zustande gewesen. Ich konnte mir den Fall nicht anders vorstellen, als dass sich trotzdem im Innern der Rasen angefaulte Stellen befanden, die von der Lehrerfamilie beim Reinigen der Pilze nicht beachtet und entfernt wurden, die die Ursache zur Vergiftung sein konnten. Da ich den Fall als eigentliche Pilzvergiftung nicht betrachtete unterblieb die Mitteilung desselben an Herrn Dr. Thellung, beobachtete aber sorgfältig alles, was zur Klärung dieses Falles beitragen konnte. Herr Lehrer D. aber, der Tag's zuvor, wieder einmal Feuer und Flamme für die Pilzkost war, war hiervon gründlich kuriert, sorgte in Schule und Wirtshaus für Bekanntmachung des Vorfalles, was natürlich nicht zum Nutzen unserer Sache wirkte. Er erklärte mir, dass seine Frau, für ein und allemal auf Pilze verzichte, denn sie werde keine mehr kochen.

Der bereits erwähnte Artikel von H. Süss in dieser Zeitschrift lenkte dann meine Beobachtungen auf eine andere Fährte und ich war entschlossen, den Fall als Beitrag zur Klärung dieser Frage zu veröffentlichen, was jedoch aus Mangel an Zeit bis jetzt unterblieb.

Wie ich durch Herrn Zaugg persönlich erfahre, haben kürzlich d. h. am 23. August sämtliche Teilnehmer an einem Pilzgericht in einem Restaurant in Burgdorf, Verdauungsstörungen, bestehend in Blähungen, Leibschmerzen, Durchfall und zum Teil auch Erbrechen, erlitten. Das Pilzgericht soll zum Teil aus gesunden, jungen Exemplaren des «Blassen Ziegenbartes» bestanden haben. Näheres über dieses Vorkommen selbst zu berichten, überlasse ich Herrn Zaugg. Da jedoch auch hier «Blasse Ziegenbärte» im Spiele sind, ist der Fall in diesem Zusammenhang aufzuführen.

Die Beweisgründe, die die Geniessbarkeit des «Blassen Ziegenbartes» in Frage stellen vermehren sich und der Zeitpunkt, uns näher mit diesem Problem zu befassen, scheint herangerückt zu sein. Weitere Beiträge hierzu sind deshalb dringend erwünscht.

Es ist nicht ausgeschlossen, dass dieser Ziegenbart, ähnlich wie der Kronenbecherling, die in Frage stehenden Verdauungsgifte nicht immer aufweist, oder der menschliche Verdauungsapparat verschieden hierauf reagiert. Ausgeschlossen ist es auch nicht, dass wenn wir den «Blassen Ziegenbart» aus der Reihe der geniessbaren ausscheiden, die Klagen über Verdauungsstörungen, verursacht durch Ziegenbärte, ganz verschwinden werden, was ein grosser Erfolg wäre.

Verschiedenes.

Fragekasten.

Habe kürzlich den orangegelben Ziegenbart (Ramaria aurea Schff.) sowie den zitronengelben Ziegenbart, (Ram. flava Schff.) mit anderen Pilzen gemischt, verspeist. Den ganzen Nachmittag verspührte ich ein Bauchweh, verbunden mit seinen bekannten Erscheinungen. In kurzer Zeit ist mir dies schon 2 mal passiert. Ein gleicher Fall meldete mir ein Freund, er meinte, dies sei ein gutes Mittel gegen Verstopfung. Falls sich noch weitere Opfer unter der werten Leserschaft befinden, mögen sie dies bekanntgeben. Der Grund dürfte dann der ständig nassen Witterung zuzuschreiben sein.

NB. Die blasse lilaspitzige Bauchweh-Koralle (Ram. pallida Sch.) ist mir gut