

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 6 (1928)

Heft: 9

Artikel: Der Teepilz

Autor: Süss, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935123>

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: 17.01.2026

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

uns nun auf den Heimweg. In der Stadt angekommen, hatte ich das unbestimmte Gefühl, die Körbe sollten eigentlich nochmals durchgesehen werden. Um absolut sicher zu gehen, wurde diesem Drange nachgegeben und was entdeckte ich? — In einem der Körbe lag der schönste Hut eines grünen Knollenblätterschwammes. Daran klebende Brotkrumen bewiesen, dass der Täter den Pilz bei der ersten Kontrolle im Hosensack versteckt hielt, um ihn auf dem Heimweg in einen Kratten zu schmuggeln. Dies geschah trotz mehrfacher, eingehender Besprechung dieses Mörders unter den Schwämmen. Was nun, wenn ich es bei der ersten, peinlich genauen Visitation hätte bewenden lassen, oder wenn der Täter seinen Streich erst nach der Entlassung ausgeführt und der Eigentümer jenes Korbes seine Ernte auch nicht mehr durchgesehen hätte? Der Leser möge sich die Folgen selber ausmalen. Ich bin überzeugt, es war bei dem Täter nicht teuflische Bosheit, sondern seine mangelnde Verstandesentwicklung liess ihn die furchtbaren Folgen seines übermütigen Streiches einfach nicht klar überdenken.

Bei den meisten Lehrern ist es nicht einmal die Furcht vor solchen Vorkommnissen, die sie bestimmt, die Pilzkunde in der Schule als *noli me tangere* zu behandeln, sondern — und das darf auch gesagt werden — das ehrliche Bewusstsein ihrer mangelnden Kenntnisse auf diesem Gebiete. Gerade die vorerwähnten Kurse haben den Teilnehmern gezeigt, dass nur gründliche und jahrelange Uebung

jenes Mindestmass von Sicherheit verleiht, das zu einem erspriesslichen Unterricht in dieser Materie notwendig ist. Da höre ich nun wieder einen biedern Pilzvereinler rufen: «Ja, warum treten denn die Lehrer nicht den Pilzvereinen bei, wo sie Gelegenheit haben, diese Lücke in ihrem Wissen auszufüllen?» Die Antwort möge ein Lehrer geben, der sich sehr für Pilze interessiert und den ich seinerzeit zum Beitritt in den hiesigen Pilzverein zu bewegen versuchte. Er antwortete in seiner derb anschaulichen Ausdrucksweise etwa folgendermassen: «Schau, lieber Kollege, für einen Lehrer ist es nicht immer eine erspsiessliche Sache, einem derartigen Verein anzugehören. Hältst du dich im Hintergrunde, so tönt es bald in mehr oder weniger verblümter Weise: Ein Lehrer könnte, dürfte sich eigentlich etwas mehr um den Verein kümmern. Zeigst du tätiges Interesse, so juckt eine andere Sorte von Zeitgenossen auf; es sind diejenigen, denen alles, was Schullehrer heisst, aus irgend einem Grunde einen unangenehmen Beigeschmack hat und die in dir eine durchaus unwillkommene «Konkurrenz» wittern. Ziehst du dich dann, angewidert vom Dufte derartiger Gesinnungsblüten, aus dem Verein zurück, so sind es die gleichen Leute, die hinterher — kreuziget ihn — rufen.» Soweit jener Kollege. Gewiss sieht er etwas allzu schwarz. Oder stecken vielleicht doch zwei oder drei Körnlein Wahrheit in seinen Worten?

E. Zollinger.

Der Teepilz.

Nun hat sich das Geheimnis über den «Wunderpilz», auch Brinum-Ssene, Teekwass, indisches, japanischer oder mandschurischer Teepilz oder Kombucha und Wolgaquelle genannt, gelüftet. Es ist dies der gleiche Pilz, der in Russland zur Bereitung des Kwass verwendet wird. Der Pilz stellt eine Symbiose (Lebensgemeinschaft) von Hefearten mit dem Bacterium *xylinum* dar. Die Hefe besteht aus einer Anzahl *Saccharomyces*-Rassen, die säurebeständig sich dem vorgenannten

Essigsäurebacterium anpassen. Diese Pilzgemeinschaft arbeitet folgendermassen: Die Hefe zerlegt den dargebotenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure und das Bakterium oxydert bei Zutritt von Luft den Alkohol zu Essigsäure. Will man sich also einen Teekwass-Kombucha zubereiten, so geht man etwa folgendermassen vor: Man kocht 4 l Wasser, 1 Esslöffel Tee und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf und seiht nach dem Abkühlen durch. Mit dieser Flüssigkeit übergiesst man dann in einem

irdenen Gefäss ein Stück obiger Gallertmasse und bedeckt den Topf mit Glas, so, dass der Luftzutritt nicht verhindert wird. Die Gallertscheibe hält sich schwimmend auf dem Teeaufguss und setzt neue Hutlagen auf der Oberfläche ab. Nach einigen Tagen (3—10, die Angaben gehen hierüber auseinander), je nach den Wärmeverhältnissen, ist aus dem Teeaufguss ein erfrischender, schwacher, aber schäumender Süsswein entstanden, der sich durch geringen Alkoholgehalt von durchschnittlich 1 von H. auszeichnet. Man sieht dann das Getränk erneut durch ein Tuch und zieht es in Flaschen ab, so hält es sich lange und soll mit dem Alter immer wohlschmeckender werden. Diese Pilzgenossenschaft lässt sich auch mit Ersatzteeauf-

güssen, Kaffee und mit Nährsalzen versetztem Wasser kultivieren, es genügt, wenn Zucker beigegeben wird. Ueber die eigentliche Heimat des sog. japanischen Teepilzes ist man noch im unklaren, in Russland ist aber der Teekwass als Nationalgetränk verbreitet. Er hat vereinzelt in Ostdeutschland Fuß gefasst und ist durch russische Kriegsgefangene auch im übrigen Deutschland bekannt geworden. «Die Kenntnis dieses Teepilzes sollte weiteste Verbreitung finden wegen der leichten Gewinnung des namentlich bei Verdauungsstörungen heilkräftigen Teekwasses sagt Dr. Lakowitz Danzig.» Er soll bereits in einigen Apotheken und Drogierien käuflich sein.

W. Süss.

Tricholoma cognatum Fries Ockerrahmgelber Ritterling.

W. Süss.

Originaldiagnose:

Hym. Europ. pag. 70.

Ag. cognatus Fries: Mayor, extus intusque gilvus aut sordide alutaceus; *pileo* obtuso, discoideo; *stipite* fibrilloso, a basi submarginata attenuato: *lamellis* minus confertis, alutaceis.

Fries bezeichnet cognatus als eine Varietät von *Agaricus arcuatus*.

Beschreibung.

Ganzer Pilz hell—dunkel ockerrahmgelblich.

Hut: Durchmesser 6—11 cm, mehr oder weniger hell ockerrahmgelblich oder olivockerbraun, Scheitel dunkler, feucht, hygrophan, trocken blasser, glatt, kahl, anfangs glockenförmig mit eingebogenem Hutrand, später schwach gebuckelt ausgebreitet, mehr weniger verbogen, fleischig, dünne Huthaut ablösbar.

Fleisch des Hutes und oberen Stiels blassockerbraun, des unteren Stiels dunkler, *bald auffallend weich und brüchig*, Geruch: junge frische Pilze riechen angenehm, später stärker, unbestimmbar?

Lamellen bis 1.2 cm breit, anfangs blass, bald ockercremefarbig, dichtstehend, legen sich, ungleich bauchig, oft zerrissen und gesägt, gegen Stiel stark ausgebuchtet und mit Zahn herablaufend, auffallend weich.

Stiel bis 12 cm lang — 1,2 cm breit, mehr oder weniger gleichfarbig wie Hut, Spitze weissflockig, Basis knollig verdickt.

Sporen *blass, rauhlich, elliptisch* $\frac{8-10}{5\frac{1}{2}-7}\mu$ meist $\frac{9}{6}\mu$.

Basidien: $\frac{24-36}{7-9}\mu$, Cyst. $\frac{60-72}{12-15}\mu$ mit flockigem Schopf.

Standort: Am Rande lichter Laubhochwälder, meistens an Waldwegen auf gehäuften Blättern, bei Mischwald auch auf gehäuften Nadeln, *gesellig*, November-Mai. Aargau, Solothurn, Basel.

Wert: essbar, guter Speisepilz.

Ricken stellt dies Art zu *Trich. turritum* Fries, der sich ebenfalls durch auffallende Weichheit des Fleisches kennzeichnet. Von diesem trennt ihn aber die ockerrahmgelbliche Farbe in allen Teilen und seine Erscheinungszeit. Nüesch stellt ihn als Varietät zu *Trich. arcuatum* Bull., von dem er aber ebenfalls leicht durch seine Farbe und andere Zeit des Vorkommens getrennt werden muss. Vorigen Jahres ist mir diese Art von einem Pilzfreunde in Olten zugesandt worden, wobei die Vermutung vorlag, es handle sich hier um den *Winterfälbling* = *Hebeloma hiemale*. *Bigeard & Guillemin* Frankreich stellen ihn in der Flore des champignons