

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 11

Artikel: Zur Essbarkeit der Hexenröhrlinge : eine Vergiftung durch den Flockenstieligen Hexenröhrling
Autor: Hennig, Br.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934861>

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: 23.02.2026

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

Eine Varietät des Pfefferröhrlings?

Von Leo Schreier.

Beim Arrangement der Pilzausstellung am 9. Oktober 1932 in Solothurn sind mir Röhrenpilze aufgefallen, die in der Haltung, Grösse und Hutfarbe dem Pfefferröhrling, *Boletus piperatus* Bull., äusserst ähnlich waren. Anstoss nahm ich zuerst an der Röhrenfarbe. Diese war auffallend weinrötlich-rostfarben und über den Hutrand vorstehend, schaumig voll. Stielfarbe zitronengelb. Dergleichen das Stielfleisch, zum Teil auch das Hutfleisch, letzteres mit eindringender Hutfarbe und speziell gegen den Hutrand weinrötlich durchzogen. Geschmack des Fleisches mild. Die Farbabweichungen hätten trotz ihres auffallenden Charakters nichts Besonderes an sich. Doch

wesentlich ist der milde Geschmack des Fleisches.

Bei dieser Gelegenheit konnte ich mich daran erinnern, dass ich ganz ähnliche Pilze bereits 1930 beim Arrangement einer Pilzausstellung in Bettlach in den Händen hatte. Doch hatte ich es damals leider unterlassen, eine Geschmackprobe vorzunehmen.

Handelt es sich hier um eine weniger bekannte Pilzart oder nur um eine Varietät? Wer ist in der Lage, hier Auskunft zu geben? Sind solche Röhrlinge bereits andernorts beobachtet worden? Diesbezügliche Mitteilungen sind hier in dieser Zeitschrift erwünscht.

Zur Essbarkeit der Hexenröhrlinge.

Eine Vergiftung durch den Flockenstielligen Hexenröhrling.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

In Heft 8 bespricht Dr. F. Thellung die Frage der Essbarkeit der verschiedenen Hexenpilzarten. Er kommt dabei zu dem Schlusse, dass die Hexenröhrlinge essbar seien, ein Urteil, dass wohl meist Zustimmung finden dürfte.

Seit über zehn Jahren esse ich mit besonderer Vorliebe den Flockenstielligen Hexenröhrling, *Boletus erythropus* Fr. = *miniatoporus* Secr. In der Berliner Umgebung ist er recht häufig. Ich habe niemals irgendwelche Beschwerden nach seinem Genusse gespürt. Er wird hier von vielen Mitgliedern unserer Gesellschaft gegessen und für den Winter auch getrocknet. Ebenso esse ich seit 1925 den Netzstielligen Hexenröhrling, *Boletus luridus* (Schaeff.) Fr., der hier seltener ist, also das umgekehrte Verhältnis wie in der Schweiz. Ich habe ihn überall gegessen, wo ich ihn fand, auch in den Karpathen, so dass also nicht der Boden an den Vergiftungen schuld sein kann.

Wie sind nun die wenigen Vergiftungsfälle, die durch Hexenröhrlinge verursacht worden sind, zu erklären?

Eine mögliche Erklärung gab mir ein Vergiftungsfall vor wenigen Wochen. Er scheint mir auch über früher berichtete Vergiftungsfälle Licht zu bringen.

Anfang September bekam ich zwei Flockenstiellige Hexenröhrlinge zugesandt, mit der Bitte, mein Urteil über den Namen und die Essbarkeit des übersandten Pilzes abzugeben. In Hildesheim sei ein Mann nach dem Genusse dieses Pilzes schwer erkrankt. Die Pilze waren zwar schon zwei Tage unterwegs, aber recht gut erhalten. So wanderten sie zwei Stunden später, gut geschmort, in meinen Magen. Am nächsten Tage konnte ich nach Hildesheim berichten, dass die Pilze mir ausgezeichnet bekommen seien. Ich bat um nähere Angaben über den Vergiftungsfall. Da ergab sich, dass der Sammler, ein guter Pilzkenner, die Hexenröhrlinge als Sa-

lat roh verzehrt hatte. — Es ist also anzunehmen, dass bei den Pilzen das Muskarin, solange es nicht erhitzt worden ist, besonders wirksam ist. Es zeigt sich im übrigen dasselbe Bild wie beim Genusse roher Krempflinge. Auch das Krankheitsbild ist ähnlich. Die Vergiftung wirkt sehr schnell und schmerhaft, so dass der Patient sofort ins Krankenhaus kommt, geht aber auch schnell vorüber,

so dass die Patienten stets nach 2—3 Tagen entlassen werden konnten. — Ich glaube, dass auch der Singersche Vergiftungsfall auf ungenügendes Kochen zurückzuführen ist, da er meines Wissens die Pilze provisorisch in den Bergen zubereitete. — Meines Erachtens kann man also die schönen und festen Hexenröhrlinge stets geniessen, wenn sie eine Viertelstunde gut geschmort werden.

Verein für Pilzkunde «Neutral» Bettlach.

Abendunterhaltung, Samstag den 29. Oktober 1932.

Von M. J. Meier.

Da man bis in den Oktober hinein unsere Waldungen leider pilzarm vorfand, beschlossen auch wir, wie viele andere Vereine, von der geplanten Pilzausstellung in diesem Jahre Umgang zu nehmen. Dagegen rückte man mit einer Abendunterhaltung auf den Plan, und diese wurde denn letzten Samstag (29. Oktober) mit einem guten Erfolge durchgeführt.

Nachdem alle Vorbereitungen bis ans Einsammeln der Pilze getan, rückte man Samstags gruppenweise in die Wälder, in den Jura und den Bucheggberg. Hei! war das eine Überraschung, eine Freude, als Freund Franz Pfifferling und der Berichterstatter früh morgens den Jungwald oberhalb Lommiswil betraten. Massenhaft standen sie da, unsere Waldeskinder, in allen Farben, von allen Sorten, wahrhaftiges Pilzlerglück. In einem Umkreise von blos 300 Meter konnte man zentnerweise Pilze gewinnen, Reizker, Ziegenbärte, Elfenbeinschnecklinge, Ritterlinge, Nebelgräue, Semmel, Pfifferlinge, Eis- und Gallerpilze, Keulen- und Anispilze, noch viele andere mehr hatte die Natur auf einmal sehr zahlreich hervorgezaubert, selbst den Panther- und Fliegenpilz fanden wir in wunderschönen Exemplaren; wir nahmen auch diese mit, um eine kleine Ausstellung farbenprächtig auszustatten.

Schwer beladen, unter der Last fast zusammenbrechend, rückten wir nachmittags

4 Uhr in Bettlach ein, später kamen auch die andern, welche nicht minder Beute aus dem Bucheggberg mitbrachten, wo sich vornehmlich Totentrompeten und Pfifferlinge vorgefunden hatten.

Nun gings an die Zubereitung der beliebten Pilzpastetli, deren wir nahezu 400 Stück präparierten und sämtliche an den Mann brachten. Eine lange Zeit war in der Pilzlerküche Hochbetrieb, der Berichterstatter versah das Amt eines Küchenchefs, unterstützt durch dienstbare Pilzlerfrauen, denen hier für ihre Mitwirkung ein spezieller Dank abgestattet wird. Inzwischen richtete unser technischer Leiter, Herr Lehrer Scheurer, eine hübsche Pilzausstellung zurecht, und bald gaben liebliche Tanzmelodien das Zeichen zum Beginnen. Wenn der Besuch unsere Erwartungen nicht ganz erfüllte, so sind wir mit dem Gesamtergebnis sehr zufrieden; es wurden vom Publikum wohl deshalb so viele Pastetli abgenommen, weil man das Vertrauen in uns setzte; wir sind halt doch eine Sektion des Verbandes schweizerischer Pilzvereine und dürfen dank unserer Fühlungnahme und der Mithilfe des Verbandes sicher und vertrauenswürdig auftreten und jede Verantwortlichkeit auf uns nehmen.

Wir hatten in den Tageszeitungen in origineller und humoristischer Weise eingeladen; diese lautete: «Im Restaurant Traube Bett-