Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 7

Artikel: Pilze als Wetterpropheten
Autor: Seidel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934533

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

Pilze als Wetterpropheten.

Nicht bloss in der Tierwelt gibt es Wetterpropheten, sondern auch unter den Pilzen. Der *Wetterstern* (Geaster stellatus Scop.) führt mit vollem Recht diesen Namen. Bei Trockenheit sind seine sternförmigen Lappen eingerollt und bei feuchtem Wetter ausgebreitet. In der Wussina bei Muskau (Oberlausitz) fand ich seinerzeit alljährlich diese seltene Geasterart.

Das frühe Erscheinen der *Grünlinge* (Tricholoma equestre L) sehen meine Landsleute als Vorbote eines zeitigen Herbstes an. Einige Jahre traf es zu, dass diese « Herbstlinge » sich bereits Ende Juli einstellten, und die Kartoffeln, die man vor November nicht eingeerntet, im Acker blieben. Der Roggen konnte daher vielfach nicht mehr ausgesät werden.

Pfarrer Dr. Ricken nennt den *gelbblättrigen Schneckling* (Limacium vitellum) bekanntlich « Frostschneckling » und meint, er komme nie vor dem ersten Froste. Das scheint aber nicht immer zuzutreffen. Ich habe diesen « Spätling » oft vor Ende September angetroffen, wo noch an keinen Nachtfrost zu denken war.

Unsere Landleute in der Lausitz beurteilen vielfach die bevorstehende Pilzernte nach dem Fichtenspargel (Monotropa Hypopitys L.), der im Juni, besonders bei feuchtwarmer Witterung, massenhaft in unseren Nadelwäldern wächst. Sie sehen in dieser Schmarotzerpflanze irrtümlicherweise die vermeintliche « Pilzblüte ». Meine Schüler nannten den Fichtenspargel « Pilzanzeiger ». Ich halte diese kindliche Bezeichnung für recht passend; denn von dem zahlreichen Erscheinen dieses Schmarotzers kann man, da er wie der Pilz, Feuchtigkeit und Wärme zum Wachstum bedarf, auf ein gutes Pilzjahr schliessen. *Seidel, Görlitz.*

Zur Frage der Geniessbarkeit einiger Pilze.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

In einigen Aufsätzen wurde die Frage erörtert, ob die Hexenröhrlinge (B. erythropus Fr. und luridus, Schaeff.) essbar seien.

Hierüber ist in dem letzten Jahrzehnt genügend geschrieben worden, so dass die Frage unbedingt im positiven Sinne zu bejahen ist. Besser hätte die Frage gelautet: Unter welchen Umständen können diese Pilze giftig sein und Magenverstimmungen hervorrufen? Ein Todesfall ist durch sie bekanntlich noch nie eingetreten. Die Bezeichnung « verdächtig » wird ja diesen Röhrlingen öfter erteilt, ohne dass deshalb possitive Angaben über Vergiftungsfälle gemacht werden.

Wie ich schon vor zwei Jahren an dieser Stelle ausführte, enthalten beide Pilzarten Giftstoffe, die beim starken Kochen zerstört werden. Anders dagegen, wenn die Pilze roh genossen werden, was bei manchen Fanatikern geschieht. Beide Pilze rufen, roh als Salatpilze mit Essig und Öl genossen, schwere Vergiftungen hervor. Unschädlich dagegen sind sie als Salatpilze, wenn sie vorher gekocht worden sind. Ich habe seinerzeit den Hildesheimer Vergiftungsfall angeführt und den Singerschen Bericht.

Wer kennt nun noch andere Vergiftungsfälle durch diese beiden Pilzarten? Alle derartigen Mitteilungen wären uns wichtiger, als die Nachricht, dass sie von vielen Personen gegessen werden, was ja längst bekannt ist.

Für die Hexenröhrlinge trifft also dasselbe zu, wie für den Kahlen Krempling, der roh genossen ebenfalls schwerste Vergiftungen hervorruft. Neuerdings sind auch Vergiftungen bekannt geworden durch den Genuss vom Hallimasch in rohem oder halbgarem Zustande. Es ist also nicht jeder Pilz geeignet als Rohkost verspeist zu werden, wenn es auch eine ganze Anzahl Pilze gibt, die sich hierzu