

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 7

Artikel: Fragliche Pilzaufklärung
Autor: Schreier, Leo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934658>

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: 25.01.2026

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

brechen aus den Rindenrissen hervor und erklettern in breiten Staffeln die moosgrüne Plattform. Die Jungen verhüllen ihre Köpfchen noch im zarten, weißen Schleier, die Alten haben den buckeligen Hut längst ausgebreitet und dadurch den zarten Vorhang am Hutrande losgerissen, der nun an der flockigen, weißen Halskrause hängen bleibt. Die anfangs weißen, später fleischrot oder braun gefleckten Blätter laufen sichelförmig bis gegen den Ring am Stiel herab. Im dichten Gedränge fallen Millionen weißer Keimzellen auf die Köpfe der kleineren Pilze, so daß diese wie mit Mehl bestäubt erscheinen. Die Fruchtkörper haben gewöhnlich die Größe der Eierpilze, duften nach Honig, daher auch der Name Honigpilz, und schmecken säuerlich.

Der Hallimasch führt eine innige Lebensgemeinschaft mit den Wurzeln unserer Nadelbäume. Die spinnwebfeinen Pilzfäden weben einen dichten Mantel um die Baumwurzeln, entsenden aber auch ein netzartiges Fadengeflecht in die Zwischenräume der Wurzelzellen und überdies Saugfäden ins Innere der Zellen, um Nährstoffe für das Lager und die Fruchtkörper zu gewinnen. Doch nur in den äußeren Wurzelzellen ist der Pilzgast der nehmende Teil. Im tieferen, inneren Wurzelgewebe spielt der Pilzgast die Rolle des Gebers und lässt sich von den Zellen des Wirtes vollständig verdauen. Was also die äusseren Wurzelzellen dem Pilz geben, bekommen die inneren Zellen überreich wieder zurück. Baum und Pilz sorgen in treuer

Lebensgemeinschaft wechselseitig für Wachstum und Gedeihen.

Doch nur der gesunde, kräftige Nadelbaum vermag das Gleichgewicht zwischen Wirt und Gast herzustellen. Bei ungesunden Wachstumsverhältnissen, namentlich in einartigen «Nutzwäldern» versagt die Kraft des Waldbaumes, so daß der scheinbar große, starke Baum dem kleinen, unscheinbaren Bodenpilz erliegen muß. Der Pilz ergreift alle angrenzenden Zellen des Baumes, schließlich bricht die nährstoffführende Rinde, und aus den langen Rissen fließt das Harz zur Erde und verbindet sich mit ihr zu dichten Klumpen. Der Forstmann nennt diese Baumkrankheit *Erdkrebs* oder *Harzsticken*. Der Hallimasch durchwuchert auch morsches Holz und bewirkt das Leuchten abgestorbenen Holzes im Dunkel. A. Wesemüller leitet den Namen Hallimasch ab vom ahd. hali (helan, hehlen, verbergen, heimlich) und masch (Masche, vom germ. mesq = flechten) und nennt ihn «den (im Wurzelwerk) heimlich Flechtenden».

Dem Pilzsammler ist der Hallimasch eine willkommene Kost, die im Spätherbste, wenn die meisten Großpilze schon verschwunden sind, ausgiebige Zugabe bietet. Man genießt vorherrschend die Pilzhüte; diese eignen sich auch vorzüglich zum Trocknen. Der Strunk ist etwas zäh und hart. Auch die Weidetiere sowie Rot- und Rehwild lassen sich nur die Köpfchen schmecken. Die Strünke aber bleiben stehen.

Fragliche Pilzaufklärung.

Von Leo Schreier.

Die Pilzsaison naht und damit erscheinen überall in der Presse, Tages- und Wochenblätter, Monatsschriften usw., Artikel, kürzere und längere, die sich mit Pilzen und deren Verwertung befassen.

Diese Erscheinung wäre eigentlich von unserem Standpunkte aus zu begrüßen, wenn

nur diese Artikel meistens nicht davon Kenntnis ablegen würden, dass die betreffenden Verfasser von Pilzkenntnis keine Ahnung haben und nur aus irgendeiner alten, verstaubten Schrift, ohne jede Sachkenntnis und Kritik, allerlei Unsinn kopierten und dadurch unserer Sache nur Schaden bereiteten.

Von Herrn Jecker in Olten wurde ich anlässlich eines Vortrages in der dortigen Sektion auf einen Artikel, betitelt «Pilze und Pilzgerichte», erschienen in Nr. 24 vom 12. Juni 1936 im «Genossenschaftlichen Volksblatt», aufmerksam gemacht. Dieser Artikel befasst sich in der Hauptsache mit Kochvorschriften und steht bereits in der ersten derselben folgendes: «und nimmt die Zwiebel vor dem Anrichten heraus. Wird die Zwiebel schwarz, so befindet sich ein giftiger Pilz unter dem Gericht, und es ist sehr ratsam, dieses nicht zu geniessen.» Hier tischt man wieder Tausenden von Lesern das alte Märchen auf, Unsinn, gegen den wir seit Jahren mit allen uns zur Verfügung stehenden Mitteln scheinbar umsonst kämpfen.

Auf die Kochvorschriften möchte ich nicht eintreten, muss aber doch einen Punkt darin aufgreifen. Da steht z. B.: «Will man Pilze trocknen, so schneidet man sie auf die Hälfte, reiht sie auf Fäden und lässt sie» usw. Wer aber normale ausgewachsene Steinpilze auf diese Weise trocknen wollte, der würde gewaltige Enttäuschungen erleben. Zum Trock-

nen müssen die Pilze in zirka 1 cm dicke Scheiben geschnitten werden, und das bedingt, dass man grössere Pilze nicht nur halbieren kann.

Nun noch den Schlusssatz dieses Artikels: «Weitere sehr gute Pilzarten sind der Blätterpilz, der Morchel, die Trüffel, der echte Reizker, der Eierschwamm, der Stein- und Kapuzinerpilz.» Dieser Satz zeugt von der grossen umfassenden Kenntnis der Verfasserin und vom Mut, den es braucht, um so ausgerüstet, anderen Belehrung zu geben. Wir bewundern auch die Weitsichtigkeit der Redaktion, die ihre Leser mit solchem wertlosen, ja geradezu gefährlichen Stoff abspeist. Die Redaktion täte gut, wenn sie sich in Zukunft, bevor sie solche Artikel unterbringt, diese einem wirklichen Pilzkenner, deren es in Basel am Sitze der Redaktion nicht wenige gibt, zur Begutachtung unterbreitet.

In der Zwischenzeit ist nun in Nr. 26 jenes Blattes, eine Richtigstellung des eingangs gerügten Verfahrens mit der sich schwärzenden Zwiebel erschienen. Damit wäre der Unsinn wieder einmal pariert. Ob man aber bei der Redaktion etwas gelernt hat, bleibt fraglich.

Gesundheitsschädliche Pilze.

Von E. Burkhard, Altdorf.

Bekanntlich gehen normalerweise auch gute Speisepilze bei unrichtiger Behandlung bald in Zersetzung über. Die Zersetzungsprodukte des Pilzeiweisses, die Ptomaine (Leichengifte, Alkaloid) wirken als Gifte. Ferner bilden sich bei der Zersetzung andere Giftstoffe, wie Pilztoxine und Schwefelwasserstoffe, oder die Pilze, worunter auch gekochte und zu lange aufbewahrte gehören, werden durch Bakterien oder Schimmelpilze zerstört, wobei wieder andere Giftstoffe entstehen. Die Vergiftungserscheinungen treten unter sehr verschiedenen Bedingungen zutage.

Da die Pilze infolge ihrer eigenartigen chemischen Zusammensetzung alle Jahre durch Unachtsamkeit, Leichtfertigkeit oder Un-

kenntnis zu Gesundheitsstörungen und Todesfällen Anlass geben, muss auch immer wieder auf die Gefahren aufmerksam gemacht werden. (Eidgenössische Lebensmittelverordnung.)

Die Kenntnis der wichtigsten Speisepilze und Giftpilze, sowie der hauptsächlichen Schutzmassnahmen bewahren allein vor Missgriffen und Unglück. Keines der gelegentlich angepriesenen allgemeinen Unterscheidungsmerkmale, wie das Mitkochen eines Silberstückes, einer Zwiebel oder Knoblauch, welche durch Verfärben die Giftigkeit anzeigen sollen, gewährt Sicherheit gegen Pilzvergiftung.

Gestützt auf die Mitteilungen über Untersuchungsergebnisse bei Pilzvergiftungen, die jeweilen ausführlich in der Fachliteratur und