**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 14 (1936)

**Heft:** 10

**Artikel:** Gesundheitsschädliche Pilze : eine kritische Betrachtung zum Artikel von E. Burkhard in Nr. 7

**Autor:** Herrfurth, D.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-934679

**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**

ces deux classes de substances alimentaires. Inutile de dire que le désavantage est du côté des champignons. Ceux-ci, *achetés* à l'état frais ou sous forme de conserves, sont des *aliments chers*, très chers, des *aliments de luxe*.

Puis, ils ne conviennent pas à tout le monde, même quand ils sont parfaitement frais et préparés selon les règles les plus classiques et les plus raffinées de l'art culinaire. Roumeguère, de Toulouse, parlant de l'alimentation par les champignons, a déjà dit en 1884: «Il y a des idiosyncrasies qui rendent certains estomacs absolument réfractaires à la digestion de ce plat; les champignons ne sont réellement innocents que pris en petite quantité.»

C'est du Saint François «redivivus».

N'allons pas si loin, et disons que les mycophages convaincus, c'est-à-dire ceux qui les aiment et les supportent bien, ont raison en les tenant pour des mets délicats, inoffensifs pour un organisme sain, mais ils ne doivent pas oublier que ce qu'*ils mangent avec les champignons* est très souvent bien plus nourrissant que les champignons mêmes.

**Principaux ouvrages consultés.**


1) *Boudier, Emile.* Des champignons au point de vue de leurs caractères usuels, chimiques et toxicologiques. Paris, Baillière et fils, 1866.

2) *Boudier, Emile.* Die Pilze in ökonomischer, chemischer und toxikologischer Hinsicht. Traduction par *Th. Husemann.* Berlin, Reimer, 1867.

3) *Gillot, Victor.* Etude médicale sur l'empoisonnement par les champignons. Lyon, Association typographique. 1900. (Thèse de Lyon.)

4) *Guéguen, Fernand.* Atlas des Champignons de France, Suisse et Belgique, par *L. Rolland.* Texte, Paris, Klincksieck, 1910. Reproduit in *Dumée, Paul.* Nouvel Atlas de poche des champignons. Paris, Léon Lhomme, 1912. IIIème édit. série I, p. 108.

5) *Henry, Robert.* Considérations anciennes et nouvelles sur les intoxications fongiques. Thèse de Lyon, 1931. Besançon, Péquignot.

6) *Von Lettow-Vorbeck.* Meine Erinnerungen aus Ostafrika. Leipzig, Koehler, 1921.

7) *Loewy, A. — von der Heide.* Über die Verdaulichkeit der Pilze. Berl. klin. Wochenschr. 1915, 7 VI, Nr. 23, p. 600.

8) *Martinet, A.* Les aliments usuels. Paris, Masson, 1907.

9) *Martin-Sans, E.* L'empoisonnement par les champignons, et particulièrement les intoxications dues aux Agaricacées du groupe des Clitocybes et du groupe des Cortinaires. Paris, Lechevalier, 1929.

10) *Persoon, C. H.* Traité sur les champignons comestibles, etc. Paris, Belin-Leprieur, 1818.

11) *Pouchet, G.* Leçons de pharmacodynamie et de matière médicale. Cinquième série. Paris, Doin, 1904.

12) *Roger, G.-H. et Binet, L.* Traité de physiologie normale et pathologique. Tome II, Alimentation et digestion. Paris, Masson, 1931.

13) *Saint François de Sales.* Introduction à la vie dévote. Texte intégral, publié d'après l'édition de 1619. IIIème partie, chapitre 33, p. 253. Paris, Nelson.

14) *Schmidt, P., Klostermann, M., und Scholta, K.* Über denWert der Pilze als Nahrungsmittel. Deutsche mediz. Wochenschrift, 1917, 27 IX, Nr. 39, p. 1221.

15) *Zellner, Julius.* Chemie der höheren Pilze. Leipzig, Engelmann, 1907.


---

# Gesundheitsschädliche Pilze.

## Eine kritische Betrachtung zum Artikel von E. Burkhard in Nr. 7.

Von D. Herrfurth, Königsbrück.

Zu dem Berichte: «Gesundheitsschädliche Pilze» des Herrn Burkhard, Altdorf, in Nr. 7 dieser Zeitschrift, der in recht sachdienlicher Weise und sehr ausführlich dieses Gebiet behandelt, sei mir gestattet, einige meiner persönlichen Erfahrungen und Erprobungen in jahrzehntelangen Beobachtungen, soweit diese mit obigem Berichte nicht übereinstimmen, mitzuteilen.

1. Zu Beispiel 1 habe ich Am. porphyrea

Fr. Porphyrbrauner Wulstling und Am. excelsa Fr. Eingesenkter Wulstling die immer nur *einzelnen* Funde stets ohne jeden Schaden mitgenossen. Grössere Mengen konnte ich leider nicht erproben, da solche gleichzeitig nie gefunden wurden.

2. Aber Am. cariosa Fr. Zellighohler Wulstling, Am. valida Fr. Bräunender Wulstling, Am. aspera Fr. Rauher Wulstling, Amanitopsis vaginata in seinen verschiedenen *Arten* (nicht Formen nur) habe ich oft in grösseren und grossen Mengen genossen und nie einen Schaden davon beobachten können, auch nicht bei den vielen anderen Pilzsammlern, die sie gleich mir gern sammelten und genossen. Freilich, kennen muss man diese Arten auch wirklich. Und hier darf ich nach meinem eingehenden Studium in allen möglichen Pilzquellenwerken und Pilzzeitschriften behaupten, dass sehr wenige klar über diese Arten sehen und viel Verwirrung herrscht, auch bei bedeutenden Mykologen. Es ist richtig, wenn Herr Burkhard es beklagt, dass hierzu noch keine Pilzbilder, bzw. keine richtigen bestehen. Ich habe mir darum zu allen diesen Arten eine ganze Anzahl von Pilzfarbtafeln nach den Naturfunden selbst hergestellt, die die betreffende Art unzweideutig unterscheiden und erkennen lassen.

Die Essbarkeit der von mir hier unter 2 genannten Pilze steht ausser jedem Zweifel.

3. Auch Am. solitaria Bull. Einsiedlerwulstling ist ein essbarer Pilz, wie viele Autoren dies erklären. Ich konnte aber, da dieser Pilz fast immer nur einzeln zu finden ist, auch nur einzelne Exemplare bis jetzt erst erproben. Aber auch hier gilt das Vorhergesagte, dass die Mykologen sich noch gar nicht einig sind, welcher Pilz eigentlich solitaria ist. Man wirft durcheinander und verwechselt meist solitaria, strobiliformis und echinocephala. Auf Grund von eigenen Funden, sowie Zusendungen aus Thüringen, Westfalen, Niederösterreich (Postamtsdirektor Heinrich Huber) sowie aus verschiedenen Teilen Sachsens konnte ich mir, nachdem ich mir auch hier viele farbige Tafeln nach der Natur herstellen konnte, diese drei Arten klar auseinander halten. Die Quellenwerke lassen hierzu im Stich.

4. Die Frage « Amanitopsis » ist in der Mykologie noch ein sehr wunder Punkt und wird auch nie zur Klarheit kommen, solange noch Mykologen an dem Standpunkt festhalten wollen, dass Amanitopsis nicht eine wohl von Amanita getrennte Familie ist und solange man noch festhält an der Meinung, alle Scheidenstreiflinge mit gelbem, rotem, blauem, violettem, seegrünem, braunem, goldgelbem, grauem und weissem Hute seien nur die eine Art Am. vaginata. Ich habe in der Natur Amanitopsis über 50 Jahre speziell studiert und mir alle vor Gesicht gekommenen verschiedenen Arten dazu in farbigen Tafeln festgehalten, — bis jetzt 75 Tafeln —, auch 47 Mikroskopie-Tafeln dazu hergestellt, und möchte nur den sehen, der angesichts dieser Tafeln und Mikroskopie noch behaupten wollte, dies alles ist nichts weiter als Am. vaginata. — An dieser Stelle möchte ich gleich anfügen, dass die in gleicher Nr. 7 hier von Herrn Leo Schreier so klar geschilderte Eigenart eines Scheidenstreiflings, die ich auch aus dem staatlichen Grossen Garten in Dresden und aus Wiener-Neustadt von Herrn Postamtsdirektor Heinrich Huber erhielt, nicht Amanitopsis strangulata Fr. ist, sondern Amanitopsis maxima Velenowsky, Grösster Scheidenstreifling.

Unter all den von mir gesammelten Scheidenstreiflingen hat sich niemals einer als schädlich erwiesen.

Wenn gesagt wird, dass roh als Salat genossen, Vergiftungen verursacht worden seien, so fehlt mir hierin die Erfahrung. Ich ass wohl oft roh auch grössere Stücke davon — ohne jeden Schaden — aber als Salat diese Pilze allein zu geniessen, haben wir nie versucht, waren dazu auch wohl nie in der Lage gewesen, denn zu einem Sondergericht hätten die gefundenen nie ausgereicht. Übrigens bin ich der Meinung, dass man Pilze als Rohsalat zu verwenden nicht empfehlen sollte, da sie

roh noch unverdaulicher sind, als zubereitet auch schon.

5. Zu Paxillus involutus, Kahler Krämpling, ist es richtig, dass sie bei guter Zubereitung nicht schädlich sind. Wir assen sie selbst unzählige Male, oft den grössten Teil des Gerichtes ausmachend, und hatten nie Schaden davon. Auch in meinem Pilzbezirke ist nie ein solcher Schaden berichtet worden. Man darf übrigens auch nicht jede etwa auftretende Schädigung als eine Pilzschädigung erklären, was mir auch drei Beispiele bewiesen:

Ganz nahe am Forsthause meines Schwagers in Trachau bei Dresden fanden wir einen grossen Tragkorb voll Kahler Krämplinge, alle schön jung und frisch, die im Forsthause zubereitet wurden, zum sofortigen Genuss eine grosse zum Gänsebraten geeignete Pfanne voll. Drei der Kinder assen dabei so unbändig viel, dass nichts mehr übrig blieb. Alle Erwachsenen assen nur in mässiger Menge. Folgen: die drei Kinder mussten sich erbrechen, von den Erwachsenen spürte keiner Nachteile. Hier lag also nur eine Magenüberladung, die auch bei anderen Speisen dieselben Folgen zeitigt, vor, und keine Pilzvergiftung.

Im Oktober, November und Dezember sammelte ich hier oft viel Hypholoma lateritium (richtiger als sublateritium), Ziegelrote Schwefelköpfe. Zum Reformationsfeste 1934 hatten wir Schwager und Schwägerin aus Dresden zu Besuch. Beim Besuch in dem ganz nahen Walde — Pilze sollten keinesfalls gesammelt werden — sahen wir aber so viele schöne Pilze, dass keines der Versuchung widerstehen konnte, zu sammeln, die Hauptart waren Ziegelrote Schwefelköpfe. Ein Teil wurde zubereitet und wir vier Personen assen das Gericht am Abend. Am nächsten Morgen wurde es meinem Schwager ganz schwindlig und er musste stark erbrechen, Mattigkeit hielt bis nachmittags an. Bei den andern drei Personen zeigten sich keinerlei Beschwerden. Waren nun die Pilze schuld? Schuld, weil dieser Schwager etwas an Magenschwäche leidet? — Nun, sie nahmen noch einen 9 Pfund-Butterkarton voll vom Ziegelroten Schwefelkopfe mit und assen beide diese zu Hause, wobei sich aber keine Beschwerden wieder einstellten, womit erwiesen ist, dass die Erkrankung am Tage vorher nicht auf den Pilzgenuss zurückzuführen war.

Also unter Nr. 10 Ziegelroter Schwefelkopf zu streichen.

Endlich Tricholoma saponaceum Fr., Seifenritterling, ass ich mit meiner Familie oft in grossen Mengen ohne jeden Schaden. Auch andere Sammler taten dasselbe. Nur in einem Falle, in der Familie einer meiner Pilzberaterinnen, Frau Tischendorf, bekam der Gatte nach dem Genuss Erbrechen (nicht die andern) und er mag seit dieser Zeit diesen Pilz nicht geniessen. Aus der Lage der Sache ist aber hier nicht erwiesen, dass der Pilz schuld war.

6. Zu *B.* 3 Tricholoma rutilans, Rötlicher Ritterling, war in meinem Pilzbezirke nicht nur mir, sondern allen Pilzkennern dort ein beliebter, grossgesuchter Speisepilz. Sie alle und auch wir assen ihn stets, auch in grösserer Zahl ohne jeden Schaden. Auch seine Nebenform variegatum Scop. genoss ich gleicherweise. Er würde also unter Nr. 3 zu streichen sein, desgleichen unter *B.* 4 Clitocybe nebularis, Nebelgrauer Trichterling, und Hallimach, Clitocybe mellea.

7. Zu *B.* 6. Volvaria speciosa Fr., Ansehnlicher Scheidling, habe ich wiederholt in grösserer Zahl erprobt und unschädlich befunden. Auch andere Pilzsammler bestätigten dies in Pilzzeitungen. Er ist somit hier auch zu streichen, weil essbar.

8. Unter *B.* 13 möchte eingefügt werden, dass Lactaria helvus Fr., Feinfilziger Milchling ein vorzüglicher Gewürzpilz (nicht Speisepilz) ist.

9. Unter *B.* 14 habe ich Boletus porphyrosporus und erythropus immer ohne jeden Zweifel als essbar festgestellt und auch, dass sie von den nahestehenden Arten leicht zu unterscheiden sind.

10. Endlich Am. verna Fr. betreffend, Weisser Knollenblätterpilz, konnten mir eine Anzahl sächsischer Pilzberater gemeinsam an

Ort und Stelle feststellen, dass er sehr gerne in *Eichen-* und *Buchenwäldern* wächst. Meine sämtlichen Funde wurden nur aus Laubwäldern gebracht.

11. Ferner habe ich noch die nachstehenden, im Berichte mit aufgeführten Pilze wiederholt in kleiner oder grösserer Zahl ohne Schaden genossen: Tricholoma albobrunneum Pers., vaccinum Pers., flavobrunneum Fr., Entoloma rhodopolium Fr., Hebeloma crustuliniformis, Gemeiner Fälbling, und Coprinus atramentarius Bull.

---

# Ein wissenschaftliches Urteil über den Genuss schädlicher Schwämme vor 200 Jahren.

Johann Friedrich Gmelin (1748—1804), Dr. der Arzneigelahrtheit und öffentlicher Lehrer auf der hohen Schule zu Tübingen, der Römischen Kaiserl. Akademie und Mitglied der Zürichischen Gesellschaft der Naturforscher, berichtet folgendes: « Schädliche Schwämme erzeugen Verstopfung des Leibes, bald anhaltende mit Blut vermengte oder mit einem unaufhörlichen Stuhlzwang vergesellschaftete Bauchflüsse, Grimmen, Ekel, eine unangenehme Empfindung, Schmerzen, Blähungen oder den kalten Brand in dem Magen, Erbrechen, Schluchzen, Zusammenschnüren des Halses, Brandflecken in der Kehle, Entzündungen der Lippen, Ohnmachten, Unbeweglichkeit der Augen und ein falsches Gesicht, tiefen Schlummer, Schlagfluss, Wahnwitz, Tollheit, Zittern der Glieder, ein Klopfen in der Gegend des Magens, ein Brennen in demselben sowie in den Gedärmen und in der Brust, Starrsucht, Stummheit, Geschwulst über den ganzen Leib, schweren Atem, Bangigkeit, Fieber, dicken und mit Blut vermengten Harn, kalte Schweisse und nicht selten den Tod.»

Darauf antwortet der erfahrenste Pilzpraktiker damaliger Zeit Ellrodt (1767—1804) in seiner Schwamm-Ponoma (Vertumnus) wie folgt: « Diese Litanei von Krankheiten, die hier Dr. Gmelin aufzählt, wird den Schwammelliebhaber nicht bekehren, auch nicht abhalten vom Pilzgenuss. Der Pilzfreund hat seine Erfahrung und weiss seine Waldlieblinge zu schätzen, sie schmackhaft zuzurichten und je nach Alter, Leibesbeschaffenheit und Lebensart zu geniessen. Es gibt nur einen Rat, durch Unterricht sollen die giftigen und essbaren Pilze dem Volke wirtschaftlich erschlossen werden.»

---

# Lehrgang eines Pilzlers.

* * *

Sehr gute Speisepilze finden wir unter den *Schüpplingen* (Pholiota). Der Runzelschüppling oder Zigeuner (caperata Pers.) und das Stockschwämmchen (mutabilis Schff.) gehören zu meinen Lieblingen. Aber auch der schon im Frühling erscheinende Voreilende (praecox Pers.) und der Sparrige sind nicht zu verachten.

Die *Scheidlinge* (Volvaria) mit ihren rosafarbenen Sporen gelten fast durchwegs als verdächtig. Sie sind nicht häufig zu finden, weshalb ihr Wert umstritten ist. Die Scheide am Stielgrunde lässt leicht Verwechslungen mit Wulstlingen (Amanita) aufkommen. An Ausstellungen ist mir bisweilen der Seidige Scheidling (bombycina Quel.) zu Gesicht gekommen. Ich habe ihn auch mehr als einmal gekocht und für gut befunden.

Ich will nicht unterlassen, hier wieder speziell darauf aufmerksam zu machen, dass alle Pilze nur in gut *gekochtem Zustande* genossen wurden. Bei Verwendung als Roh-