Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 9

Rubrik: Wir lernen, lernen

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: 14.12.2025

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

natürlich von wundervollem Geschmack!) gefunden hat. Es hat daher keinen Sinn, dass du deine Zwerge auskramst und den durch die erlittene Enttäuschung aufkommenden, gerechten Ärger in Bier ertränkst.

Beim Fischen ist das Fangen zu kleiner Exemplare untersagt. Das wäre auch beim Pilzsammeln zu begrüssen. Kragenknöpflijäger belehre, und vermeide es, selber unter die Räuber zu gehen.

Schone und schütze die lebendige Natur, die Zierde unserer Heimat, es wird heute schon ohne dein Zutun genug geschändet und zerstört. Und nun mit freundlichem Gruss:

Dein Runzelschüppling.

Wir lernen, lernen.

Lieber Leser! Du gehst (?) Montag für Montag in den Verein für Pilzkunde. Du lässest dir immer wieder Pilze vorweisen und erklären und bist doch nicht soweit, wie du möchtest. Hast du dich nie gefragt, woher das komme? Heute, da Kenntnisse in der Pilzkunde auch der Allgemeinheit zugute kommen, sollten wir uns mit sicherem Wissen wappnen. Raffe dich deshalb auf und lerne, lerne mit uns, wie damals auf der Schulbank!

Wir wollen uns für jeden Monat eine bestimmte Aufgabe stellen — und sie restlos lösen, so dass jeder am Ende der 4 Wochen die heute beschriebenen Pilze selber erkennen kann. Jeder Obmann halte sie an den Bestimmungsabenden zur Verfügung; betrachte die Pilze genau an Hand unserer Angaben und merke, worauf es bei der einzelnen Art ankommt. Es wäre ein erfreulicher Erfolg, wenn sich in recht vielen Sektionen ein Grüppchen zum Studium, zum Beispiel der noch wenig bekannten Gattung der Täublinge — um die handelt es sich in nächster Zeit — zusammenschliessen würde.

I. Lektion.

Kennst du die Gattung Täublinge? Es sind Blätterpilze ohne verdickte oder knollige Stielbasis. An dieser fehlt eine Volva (Scheide), und nie findest du an der Stielspitze eine Manchette (Ring). Lamellen (Blätter) sind mürbe, brüchig und dicklich.

Täublinge haben härtliches Fleisch in Hut und Stiel, es ist mild oder scharf. Im ersten Fall ist der Pilz (gekocht!) essbar. Die Hutfarbe schwankt stark in Grün, Rot, Gelb, Violett, Oliv und deren Zwischenfarben. Merke dir diese Gattungsmerkmale gut, und du wirst sehr bald Täublinge *(Russulae)* von andern Pilzen unterscheiden können. Und nun 10 Arten!

1. *Russula cyanoxantha* Schff. Violettgrüner Täubling.
   cyanos = dunkelblau, xanthòs = gelb.

   Merkmale: Hut: violett, ins Grün übergehend, von innen nach aussen (radial) deutlich geadert. Ziehe etwas Huthaut weg, das Violett färbt oft durch. 10—15 cm Dm.

   Lamellen weiss, biegsam, weich (weichblättriger Täubling), fahre darüber, sie kleben schmierig zusammen statt zu bröckeln.

   Fleisch mild, guter Speisepilz, häufig.

   Bilder, Michael-Schulz II. 230, Habersaat Tafel 16.

2. *Russula virescens* Schff. Grünschuppiger Täubling.
   virescens = grün werdend.

   Er ist ein grosser, derber Blasssporer mit weisslichen Lamellen.

   Der Hut hat hell- oder dunkel-spangrüne, trockene Oberhaut. Beachte, wie sie mehlig-schuppig-körnig ist und oft felderig reisst. Lamellen und Fleisch stark bröckelnd.

   Dieser milde, essbare Täubling weist auch blassere Hutfarbe auf. Mi. neue Ausg. 68, Ha. T. 15.

3. *Russula graminicolor* im Vad. nunmehr: *aeruginea*, grasgrüner Täubling.
aeruginis = Grünspan.

Bei diesem ist der Hut oliv bis grasgrün, in der Mitte dunkler. Die Oberhaut ½ bis $^2/_3$ abziehbar, dünn, auskeilend.

Im Unterschied zu *virescens* sind die erst blassen Lamellen später buttergelb. Der Sporenstaub ist sattcreme. Blätter etwas scharf, Fleisch mild; essbar. Mi. neue Ausg. 69, Ha. Tafel 15.

4. *Russula vesca* Fr. Speisetäubling, adrigrunzeliger Täubling.
vescus = essbar.

Der radialadrige Hut hat alle Farben vom Kalbfleisch, lila bis rosa. Scheitel niedergedrückt. Beachte, dass die Oberhaut 1—2 mm vom scharfen Rand losgelöst ist (gutes Merkmal!). Sie lässt sich zu $^1/_2$ bis $^1/_3$ abziehen, ist sehr dünn und keilt aus, wenig durchfärbend.

Die Lamellen sind blass, dünn, gedrängt, am Stiel ausspitzend und dort gabelig.

Der Stiel, gewöhnlich schön weiss, zeigt mitunter Rostflecken und ist oben runzelig. Für diesen Täubling sind die Härte der Stiele junger Exemplare und ihre oft spitzige Basis kennzeichnend.

Dieser milde, roh essbare Pilz (Süssling) wird jedermann bald sicher unterscheiden können.

5. *Russula lepida* Fr. Zinnoberroter Täubling.
lepida = hübsch.

Er wird auch dunkelrot oder heller bis weisslich. Die Oberhaut ist samtig, trocken, nicht abziehbar und nicht glänzend. Oft ist sie rissig-gefeldert.

Die blassen Lamellen besitzen manchmal rote Schneiden. Diese werden gegen den Hutrand dick und flächig-breit oder gar rinnig, gleich einem hohlgeschliffenen Schlittschuh. Hinten (am Stiel) sind sie gabelig. Der weisse Stiel ist mitunter rosa behaucht bis ganz zinnoberrot, flaumig-glatt und voll.

Gut führende Merkmale: Bei *lepida* sind Hut und Stiel hart, das Fleisch schmeckt, gekaut, nach Zedern(Bleistift)-Holz, essbar. Mi. alt 69, Ha. T. 17.

6. *Russula aurora* Krombh. Morgenrot-Täubling.
aurora = Morgenröte.

Er kommt dem Zinnoberroten nahe, mehr fleischrosa, oft wie Morgenrot. Hut und Stiel haben weicheres Fleisch. An den Stiel sind weisse Flöckchen hingeworfen, die den adrigen Stiel netzig erscheinen lassen. Suche diese typischen Merkmale am Pilz selber!

Der Hut hat nur leichten Glanz, ist etwa feucht-klebrig. Er ist nicht so starr, eher elastisch. Lamellen sind blass und breitausgebuchtet, frei am Stiel. Dieser ist nie rot, — essbar! Wer kann, prüfe mit Sulfovanillin: Das Fleisch färbt sich schön eosinrot. Gutes, sicheres Zeichen.

7. *Russula aurata* (With.) Fr. Goldtäubling, gelbschneidiger Täubling.
àurea = golden.

Der Hut ist auf zitron-goldgelbem Grund, der tief ins Fleisch durchfärbt, goldgelb bis orange oder scharlachrot.

Die Lamellen werden an der Schneide dünner und — sehr bestimmt — an dieser stark zitronengelb. Der Stiel ist weiss bis gelblich.

Dieser Dottersporer ist an den Lamellen und der Hutfarbe bald zu unterscheiden.

8. *Russula emetica* (Schff.) Fr. Speitäubling.
emeticus = Brechen erregend (giftig).

Ein kleiner bis nur mittelgrosser Pilz. Er ist oft leuchtend rot, hell-scharlach- oder kirschrot, kann aber auch nur rosa oder blass werden.

Die Oberhaut ist meist mehr oder weniger schmierig-feucht und glänzend. Sie kann ganz abgezogen werden und färbt durch.

Bei ältern, welkenden Exemplaren schimmern die weissen Lamellen, wenn man von

der Seite darüber sieht, meergrün. Der Stiel, der jung fest und starr war, wird dann so welk, dass man ihn um den Finger wickeln kann.

9. *Russula olivacea* Fr. Olivbrauner Täubling.

Grosser Dottersporer mit trockenem, olivem, olivgelb-braunem, oft fast grünem Hut.

Am rosaroten, flockigen, harten Stiel wird man gut geführt. Die Oberhaut reisst gern, ist darum nicht gut abzulösen. Sie greift oft etwas auf die Lamellen über, und diese — ein weiteres gutes Merkmal — zeigen, von weitem betrachtet, zitronengelben Schein. Mild, essbar. Mi. neu 79.

10. *Russula delica* Fr. Blauender Täubling. delica = köstlich, auch milchlos.

Dieser weisse, kompakte Täubling, der oft verbogen oder kugeliggeschlossen aus dem Erdboden kommt, ist trichterförmig und völlig trocken. Er hat weisse Lamellen, die stark herablaufen und tränen. Man beachte den meerbläulichen Schein, der sich gegen den Stiel hin über die Lamellen zieht. Essbar, besonders geeignet zu Pilzsalat. Mi. II. 226.

(Fortsetzung folgt.)

Bedeutung der Pilze für die heutige Ernährung.

Von E. Habersaat, Bern.

Die zunehmende Teuerung und die Knappheit unserer wichtigsten Nahrungsmittel rükken das Ernährungsproblem für immer weitere Bevölkerungsschichten in den Vordergrund ihrer persönlichen Sorgen und zwingen zu Umstellungen in den Ernährungsgewohnheiten sowie zur Herbeiziehung von Ersatzstoffen, welche ohne Schädigung der Gesundheit und der körperlichen Leistungsfähigkeit irgendwie verwendet werden können.

So wird als Ersatz der Fleischgerichte an fleischlosen Tagen ein vermehrter Konsum von Pilzen empfohlen, indem darauf hingewiesen wird, dass Pilze in ihrem Nährwerte dem Fleische ebenbürtig seien, während von andern wieder die Behauptung aufgestellt wird, dass Pilze überhaupt keinen Nährwert besitzen.

Um nun den Wert der Pilze als Nahrungsmittel richtig einschätzen zu können, müssen wir berücksichtigen, dass unser Körper zu seiner Ernährung sehr verschiedenartig wirkender Nährstoffe bedarf, welche in den ihm zugeführten Speisen in bestimmten Mindestmengen enthalten sein müssen, wenn auf die Dauer nicht schwere Gesundheitsschäden eintreten sollen.

Zum Betriebe unseres Körpers als der kompliziertesten Maschine, d. h. zur Erzeugung der notwendigen Körperwärme sowie der nötigen Arbeitskraft oder Energie bedarf der menschliche Körper der Kohle, die wir ihm mit den sog. Kohlehydraten in Form von Zucker, Mehlarten, Teigwaren, Kartoffeln, Hülsenfrüchten etc. in verhältnismässig grossen Mengen zuführen. Aufbaustoffe zur Bildung und Erneuerung von Blut, Muskeln und Nervenmasse, welche während des Lebensprozesses täglich und stündlich aufgebraucht werden, sind einzig die Eiweissstoffe, oder Stickstoffsubstanzen, die wir unserem Körper durch Fleischnahrung, Eierspeisen und Milchprodukte, zum kleinen Teil aber auch durch pflanzliche Nahrung, Getreidearten, Hülsenfrüchte und Blattgemüse ersetzen können. Fette wirken in erster Linie wieder als Betriebsmaterial, dann aber auch als Aufbaustoff zur Polsterung gewisser Körperteile sowie zur Geschmeidigmachung der Muskeln.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Nahrung sind die Nährsalze, welche in allen Nahrungsmitteln, allerdings nur in verhältnismässig geringen Mengen, vorhanden sind und hauptsächlich zum Aufbau der Blutkörperchen sowie der Knochen dienen, und schlussendlich dürfen wir die verschiedenen Vitamine nicht vergessen, von denen heute so viel