

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 35 (1957)
Heft: 2

Artikel: Gibt es allgemeine Pilzregeln oder Giftzeichen?
Autor: Weber, F.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933720>

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: 07.02.2026

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

sein muß, da es ja sonst nicht gedruckt wäre. Ein Pilzfreund, der Fruchtkörper ohne gegabelte Lamellen gefunden hat und sie mit Hilfe von Mosers Buch bestimmen will, muß irre werden, wenn er auf Seite 76 kommt, obschon er auf dem richtigen Wege ist. In unserem Falle hatten alle Kenner den Pilz als *Clitocybe cyathiformis* bezeichnet. Alles wäre in schönster Ordnung gewesen, hätte ich nicht bei Moser nachgelesen. Als ich dies jedoch tat, war sogleich die Unsicherheit da. Das ist nun offenbar doch nicht der Zweck von Mosers Buch, das so oft als Bestimmungsbuch empfohlen wird.

Es könnte nun sein, daß meine Funde nicht ganz normal waren. Ich habe zwar den Pilz vier- oder fünfmal gesucht und gefunden vom Oktober bis in den November hinein, und ich habe eine ansehnliche Anzahl Fruchtkörper in den Händen gehabt. Es wäre gewiß interessant, zu wissen, was andere Pilzfreunde in andern Gegenden oder vielleicht zu anderer Jahreszeit wahrgenommen haben. Wer den Pilz kennt und ihn näher untersucht hat, wird freundlich gebeten, seine Erfahrungen und Beobachtungen hier mitzuteilen.

Gibt es allgemeine Pilzregeln oder Giftzeichen ?

von F. C. Weber, Winterthur

Mancher Naturfreund möchte sich seine Waldgänge mit dem interessanten Teilgebiet der Botanik, der Pilzkunde bereichern, würde er aus Angst vor einer Vergiftung sein Vorhaben nicht wieder fallen lassen. Leichtgläubige jedoch werden oft das Opfer unbrauchbarer, noch nie wahrgewesener Thesen oder eigener Fehldiagnosen. Tatsache ist es, daß es keine allgemeingültigen Kennzeichen und Merkmale zur Unterscheidung von Ungiftigkeit oder Giftigkeit gibt. Demnach müssen wir Stück um Stück auf streng botanischer Basis einzeln kennen lernen. Es gibt allerdings für den fortgeschrittenen Systematiker innerhalb weniger Gattungen einige allgemeine Freiheiten, die aber vom Anfänger unbedingt zu meiden sind. Es ist unglaublich, daß im Volke in bezug auf die Pilzkunde noch so viel Spuk und Aberglaube herrschen. Gefährliche, uralte eingewurzelte Irrtümer vererben sich mit unheimlicher Zähigkeit von Geschlecht zu Geschlecht. So sollte z. B. auf die Unterseite gestreutes, gelbwerdendes Salz Toxine anzeigen; ein Silbergegenstand in Verbindung mit Zwiebeln, in einem kochenden Giftpilzgericht schwarz werden, usw. Das Pilzeiweiß, wie jedes andere Eiweiß, ist leicht schwefelhaltig, was den Niederschlag auf einigen Metallen bewirkt. Diese Reaktion entbehrt aber im toxiologischen Sinne jedes positiven Wertes. Verfärbung des Fleisches bei Verletzung oder Anschnitt sind beim Laien besonders abergläubisch, aber vollkommen unbegründet gefürchtet. Das Vorhandensein phenolartiger Stoffe, wie Karbolsäure und dergleichen, bewirkt in Verbindung mit dem Luftsauerstoff die bekannte Oxidation der Substanz und hat ebenfalls mit Gefahr absolut nichts zu tun. Die Theorie, wonach der Mensch alle Arten genießen könne, welche den Tieren zuträglich sei, ist ebenso falsch. Fliegenmaden, Schnecken, Kaninchen, Schweine usw., sind gegen Toxine, die für den Menschen das unaufhaltsame Ende bedeuten könnten, weitgehend immun. Kaninchen besitzen im Magen und Gehirn Abwehrstoffe, welche ihnen erlauben, selbst *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterpilz) schadlos

zu fressen. Auch das Schwein ist im Magen mit einem das Gift in unschädliche Verbindungen zerlegenden Ferment versehen.

Weiter kann keine Gestalt oder Färbung, kein Geruch oder Geschmack allein Eßbarkeit oder Giftigkeit anzeigen. Die ärgsten Übeltäter können sehr schön sein, angenehm riechen und recht gut schmecken, während gute Speisepilze, wenigstens im rohen Zustand, mit scheinbar negativen Eigenschaften versehen sind. – Solche und andere falsche Regeln sind weitaus schlimmer als naive Unkenntnis. Man sollte jedem Schulkind mit dem Einmaleins wenigstens die tödlich wirkenden Pilze in allen Metamorphosen unauslöschlich einprägen.

Als Schlußfolgerung wollen wir noch einmal zusammenfassen: Es ist nicht möglich, allein anhand allgemeiner Regeln, der Oxidation der Substanz, Tierversuchen, morphologischer und organoleptischer Eigenschaften, die Genießbarkeit oder Giftigkeit von Pilzen ergründen zu wollen! Nur gründliches, wissenschaftliches Studium und Kenntnis der einzelnen Spezies schützt uns wirklich vor verheerendem Schaden!

Die alte Generation meldet sich zum Wort!

Wenn Sturm und Schneegestöber wütend an die Fenster peitschen, dann ist es gewiß am schönsten in einer geheizten Stube. Dort kann man in aller Ruhe Rückschau halten über das vergangene Jahr und Vergleiche ziehen über gemachte kritische Notizen und den diesbezüglichen Angaben in den Pilzwerken oder der Abhandlungen in unserer Zeitschrift. Die vertraulichsten Zitate werden aber wohl die unserer Zeitschrift sein, denn sie enthalten die neuesten Errungenschaften der Wissenschaft. Für uns Veteranen ist es geradezu ein Genuß mitanzusehen, wie sich diese Zeitschrift, den Anfängen gegenüber, großartig entwickelt hat. Wenn wir Alten auch nicht mehr hundertprozentig mitzumachen vermögen, so ziehen wir dennoch verschiedentlich wertvollen Nutzen aus deren Abhandlungen. Wenn schon von jeher immer an zu wissenschaftlicher Haltung kritisiert wurde, so ist dazu doch zu sagen, daß die Zeitschrift ohne die Anlehnung an dieselbe niemals eine solche Bewertung hätte erfahren können. Zugegeben, ein Großteil unserer Mitglieder kommt darin nicht auf ihre Rechnung; es sind das in der Hauptsache solche die den Anschluß an den Verein gewünscht hatten, um schnellstens die wichtigsten Speisepilze kennen zu lernen, die gemeinhin genannten Magenbotaniker. Man kann diese Mitglieder bis zu einem gewissen Grad verstehen, und daher sollten wir nach einer Lösung suchen, auch diesen Mitgliedern die Zeitschrift angenehm zu gestalten, und das wäre gewiß auch ein Ding der Möglichkeit. Wenn in den Sektionen Gruppen herangebildet werden für wissenschaftliche Arbeiten (Pilzbestimmer), so könnte man ebenso eine Gruppe für volkstümliche oder praktische Pilzkunde treffen und für jene würde man gewiß auch lohnende Arbeit finden. Dies könnte geschehen in Aufklärung über Nährwert, Behandlung und Verwertung der frischen, gedörrten, sterilisierten oder anderwertigen Nutzbarmachung der Pilze, und so ließen sich vielerlei Sachen behandeln, die sicher anregend wirken könnten. So z. B. stellt Prof. Dr. Much (Zch.) die Frage:

«*Wie lange bleiben Speisen im Magen?*» Er selbst gibt die Antwort darauf wie folgt: Fische 1½ Std., Brot 2½ Std., Kartoffeln 2½ Std., Gemüse 3 Std., Fleisch