

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 38 (1960)

Heft: 8

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen

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: 10.01.2026

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

Wir müssen immer wieder feststellen, daß die Variationsbreite einer Art in vielen Fällen viel zu eng gefaßt wird. Kürzlich fanden wir an einem moosigen Waldrand ein Dutzend Köstliche Morcheln, *Morchella deliciosa*, die wir mit den Bildern von Habersaat (alte Auflage, Tafel 35 oben), die hier als Spitzmorchel beschrieben ist, und denjenigen von Walty (SPT-Band 2) verglichen. Es fiel uns auf, daß beide Autoren nur die schlanken Formen darstellten; den breitkegeligen Typen, die nirgends abgebildet sind, die den Esculenta-Habitus aufwiesen, fehlten auch die mehr oder weniger regelmäßig geschlängelten Längsrippen. Diese waren regellos entwickelt, und nur der freie Rand zwischen Hut und Rand wies auf die Köstliche Morchel. Um der Art gerecht zu werden, müßte in einer Neuauflage die Diagnose den wirklichen Verhältnissen angepaßt werden. Bemerkenswert war auch die sehr helle Farbe der kleinsten Individuen (siehe Habersaat, Tafel 35), und wir fragen uns, ob die Zwergmorchel, *Morchella pusilla*, von Habersaat, Tafel 37, nicht auch eine junge Köstliche Morchel ist.

W. Wasem, Oberbütschel

(Fortsetzung folgt)

Pilze in der Wohnstube

«Das ist doch nichts besonderes, das haben wir schon x-mal gehabt», werden die geneigten Leser bemerken. Haben doch die meisten unter ihnen von ihren Exkursionen Pilze heimgebracht, sie studiert und endgültig bestimmt. Doch in unserem konkreten Fall war der Tatsachenbestand ein ganz anderer. Wir schreiben Anfang April. Ich saß in der geheizten Stube am Tisch, mit irgendeiner Lektüre beschäftigt. Wenn man nicht gerade Pilzfanatiker ist – und das war ich nie, denn ich betreibe die Pilzkunde nämlich mehr als angenehme Zwischenbeschäftigung zwischen Arbeits- und Jaßsport –, muß die Lektüre sich nicht unbedingt mit Pilzen befassen. Meine «Bessere» war mit ihren Blumentöpfen beschäftigt. Da erscholl plötzlich der Ruf: «Du, da hätts Pilz!» Ich glaubte meinerseits an einen schlechten Witz und ließ mich nicht stören. Als sich aber der Ausruf wiederholte, fand ich es wohl oder übel doch ratsam, zu reagieren. Man ist ja schließlich einigermaßen auf Gehorsam dressiert. Und tatsächlich hatte meine Frau in einem Topf mit Forellenbegonien Pilze zu zeigen – drei Stück an der Zahl. Ich wechselte natürlich sofort von der Unterhaltungs- zur Pilzlektüre hinüber und bestimmte die Pilzchen an Hand des Vademecks als *Panus separatus* Quél., Beringter Dünnerling, var. *leucophanes* Quél. Vorboten des Frühlings!

J. Schneider

VAPKO-MITTEILUNGEN

Frage 13

Ist *Phallus impudicus*, die Stinkmorchel, in jungem Zustande eßbar? Hat die Art irgendwelche Heilwirkung bei Gicht?

Der Fragesteller ergänzt seine Frage, daß ihm schon öfters erklärt worden sei, das «Hexenei» der Stinkmorchel werde vielerorts mit Vorliebe gegessen. Ferner sei

ihm bemerkt worden, daß die Stinkmorchel Heilkraft gegen Gicht und Rheuma besitze.

Phallus impudicus (L.) Pers., Stinkmorchel. Obwohl die Art den meisten Pilzfreunden bekannt sein dürfte, will ich sie noch kurz beschreiben, bevor ich auf die Beantwortung der Fragen eingehe. Im jungen Wachstumszustande stellt die Art ein eiförmiges Gebilde dar (Hexenei). Dieses Ei ist durch das Exoperidium vollständig geschlossen. Zwischen den zwei Schichten der Volva befindet sich eine sehr dicke, gallertartige Schicht. In der Mitte des Eies liegt das kurze, zylindrische, an beiden Enden etwas verjüngte Receptaculum; dieses ist mit dem unteren Ende in eine feste Gewebemasse eingebettet und mit der äußeren Peridienwand verbunden. An der Spitze des Receptaculums erkennt man den Hut mit dem grünlichen Schleimbelag – die Gleba. In diesem jugendlichen Zustand der Art (Hexenei) soll diese schon öfters ohne Beschwerden gegessen worden sein. Ob solche Gerichte schmackhaft sind oder nicht, entzieht sich meiner Kenntnis.

Wenn die einzelnen Teile dann genügend entwickelt sind, verlängert sich das Receptaculum – es entwickelt eine große Kraft –, so daß sich die zahlreichen Kammern ausdehnen. Hierauf erfolgt der Durchbruch durch die Peridie. Innert kurzer Zeit ist das Wachstum beendet. An der Spitze des zylindrischen Stiels entwickelt der Hut mit der grünlichen, schmierigen Masse alsbald einen sehr intensiven Aasgeruch.

In bezug auf die Heilkraft der Art schreibt Hollos, daß er einmal von einer Ungarin diese Pilze gekauft habe. Sie habe diese unter dem Namen Gichtschwamm feilgeboten. Über die Verwendung habe die Händlerin erklärt, daß der Gichtschwamm nicht gegessen werden dürfe, sondern als Arzneimittel diene. Er müsse 24 Stunden in Spiritus eingelegt werden, und mit der so zubereiteten Flüssigkeit sei der rheumatische Körperteil einzureiben.

Das «Illustrierte Kräuterbuch» von Müller (1869, S.235) sagt von dieser Pilzart, sie besitze keine heilende Kraft und sei giftig. Werner Küng, Horgen

Literaturverzeichnis

- E. Fischer: Zur Entwicklungsgeschichte der Fruchtkörper einiger Phalloideen.
L. Hollos: Gasteromycetes Hungariae.

Frage Nr. 14

Ist der Spei-Täubling (*Russula emetica*) stark giftig? Wie wirken sich die Vergiftungen durch dessen Genuß aus? Kann er durch Abbrühen und Wegschütteln des Brühwassers entgiftet werden?

Russula emetica (Schaeff. [?]) Fr., Spei-Täubling (Speitäufel). Die Art wird allgemein als ziemlich giftig gehalten, und vor deren Genuss muß ernstlich gewarnt werden. Der Hauptgiftstoff soll ein chemisch unerforschtes, leberschädigendes Zellgift sein, wahrscheinlich in dem aus dem Pilz zu gewinnenden, auf der Zunge heftiges Brennen erzeugenden hellgelben «Öl» enthalten. Nach älteren Angaben

Aus technischen Gründen mußten in der letzten Ausgabe (Nr. 7) einige Texte zurückgestellt werden. Der Verlag

soll die Art auch Muscarin enthalten, aber wahrscheinlich nur in geringer Menge. Das leberschädigende Prinzip, dem auch die festgestellte Kapillargiftwirkung des Spei-Täublings zukommen dürfte, ruft ähnliche Vergiftungserscheinungen hervor wie das Lorchelgift, insbesondere mit Ikterus einhergehende degenerative Verfettung der Leber.

Die Vergiftungserscheinungen beginnen entweder $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde nach der Pilzaufnahme mit Angst-, Schwächegefühl, Schwindel, kalten Schweißen, heftigem Erbrechen und starken Diarröen (Muscarinsymptome?) oder nach einer Latenz von 4 bis 9 Stunden mit heftigem Erbrechen, starken Leibscherzen, begleitet von Schwindel, Durst und Ohnmacht. Später stellt sich Ikterus, Vergrößerung und Druckschmerhaftigkeit der Leber ein, dabei Zyanose bei kühler Haut und gesteigerter Körpertemperatur und schnellem, kleinem Puls. Im Harn Eiweiß und Blut, im Sediment Erythrozyten, Zylinder, Epithelien; außerdem als Zeichen der schweren Stoffwechselschädigungen: Tyrosin, Leucin und andere Aminosäuren sowie viel Milchsäure. In letalen Fällen tritt der Tod nach mehreren (bis 5) Tagen im Kollaps ein.

Trotz der Angabe, daß der Spei-Täubling durch Abkochen und sorgfältiges Entfernen des Abkochwassers entgiftet werden könne, muß vor dem Genuß dieses Pilzes, auch nach entsprechender Vorbehandlung, gewarnt werden.

Werner Küng, Horgen

Literatur. Otto Geßner: «Die Gift- und Arzneipflanzen von Mitteleuropa».

TOTE NTAFEL



La Société mycologique vaudoise est une fois encore en deuil: M. Edmond Schwob est décédé le 29 juin dernier à l'âge de 78 ans, après quelques semaines de maladie. Son départ sera très durement ressenti au sein de la Société qu'il aimait tant et à laquelle il a voué le meilleur de lui-même. Il s'y était créé des amitiés très profondes et tous ceux qui eurent le privilège de l'approcher ont un serrement de cœur en réalisant qu'il nous a quitté pour toujours.

Son intelligence, sa belle prestance alliée à des qualités de cœur et de générosité peu communes, lui valurent dès son entrée dans la Société en 1936 une affection amicale de tous les membres. Ne ménageant ni son temps, ni son cœur, il fit pendant une vingtaine d'années partie de la commission des courses, organisant des sorties mémorables qui sont encore dans la mémoire de tous ceux qui y participèrent. D'un abord souriant et affable, il savait mettre tout le monde à l'aise et ses connaissances mycologiques firent que même son magasin de la rue de Bourg était le rendez-vous des mycologues, soit pour lui demander des conseils, soit pour lui montrer de belles trouvailles. C'était un morilleur renommé et la fameuse cueillette qu'il fit en 1957, sauf erreur, en est une des plus belles connues en Suisse romande.