

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 53 (1975)

**Heft:** 1

**Artikel:** Löwengelber Porling und Käferchen

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936792>

#### **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:** 23.02.2026

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

## Löwengelber Porling und Käferchen

Wie viele Käferchen können sich in einem Löwengelben Porling, *Polyporus varius* (Pers. ex Fr.) Fr., normaler Grösse ernähren, ohne seine Grundform zu zerstören? – 10, 20, 30, 50 oder mehr? Anfangs Oktober 1971 erntete ich ein Basidiom des *Polyporus varius* mit einem maximalen Durchmesser von etwa 6,5 cm. Leider vergass ich, diesen Fruchtkörper zu fungarisieren und mit einem Insektizid zu versehen. Im Mai 1972 entdeckte ich dieses Exemplar wieder, beim ersten Blick wohl mit einigen kleinen Löchern, aber sonst scheinbar ganz. In der Schachtel waren aber viele Käferchen. Einige Tage nachdem ich den *P. varius* mit Chloro-Kampfer eingeschlossen hatte, schüttelte ich diesen so, dass die Käferchen sozusagen aus allen Gängen herausfielen: ich zählte 484 tote Käferchen in der Schachtel. Als ich diese Schachtel auseinandernahm, fand ich noch weitere davon. Da ich zu müde war, um weiterzuzählen, verglich ich sie mit den schon gezählten Häufchen und schätzte weitere 150 tote Käferchen, also alles in allem über 630 Individuen. Da der Pilz bei der Ernte schon alt war, blieben seine äusseren Teile, wie schwarzer Stiel, dunkel ockerfarbene Oberfläche und Porenöffnungen, mit Ausnahme von Löchern, ziemlich ganz. Aber wehe, wenn man ihn zusammendrückt!

Ein Polyporist

## Gratulation Félicitation

## Herrn Dr. Hans Haas zum siebzigsten Geburtstag

Mit etwelcher Verspätung hat der Verbandsvorstand davon Kenntnis erhalten, dass unser überall bekannter und geschätzter Freund und Mykologe aus Süddeutschland am 5. November vergangenen Jahres im Vollbesitz seiner geistigen und körperlichen Kräfte seinen siebzigsten Geburtstag feiern durfte. Der Verbandsvorstand und alle Schweizer Mykologen, die Herrn Dr. Haas kennen, entbieten unserem Verbands-Ehrenmitglied nachträglich ihre besten Wünsche auf gute Gesundheit und viel Musse und Freude an seinem Lebenswerk.

Der Verbandspräsident: R. Hotz

## Vapko-Mitteilungen Communications Vapko

## Lactarius torminosus (Schff. ex Fr.) Gray, Birkenreizker

Ein Pilzfreund schreibt uns: Der Birkenreizker wird allgemein als Giftpilz betrachtet. Nun wurde aber in unserem Bestimmerkollegium die Auffassung vertreten, dass die Art, wenn abgebrüht und das Brühwasser weggegossen, als Speisepilz schadlos genossen werden könne. Er möchte hierüber unsere Auffassung kennenlernen.

Der Birkenreizker soll in vielen Gegenden, besonders im Osten Deutschlands, vor allem aber in den osteuropäischen Ländern und in Skandinavien, nach entsprechender Vorbehandlung als ausgezeichneter Speisepilz geschätzt sein (K. Lohwag, 1947 und 1949). Die Art darf nur nach sachgemässer Entgiftung genossen werden. Genügend langes (am besten 5 Minuten) Abkochen mit salzhaltigem Wasser und sorgfältiges Entfernen des Kochwassers (am besten wie bei der Speiseflorchel, das heißt nochmaliges Nachspülen mit frischem siedendem Wasser und Abtropfenlassen auf einem Sieb) sind unbedingte Voraussetzung für die Entgiftung des Birkenreizkers.