

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 76 (1998)
Heft: 2

Artikel: 75 Jahre SZP : ein Artikel aus Nr. 1, 1. Jahrgang, 1923 : einiges über die sogenannten Pilzregeln = Le BSM fête ses 75 ans : un article du numéro 1, 1ère année, 1923

Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936314>

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: 03.04.2026

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

75 Jahre SZP: Ein Artikel aus Nr.1, 1. Jahrgang, 1923
Le BSM fête ses 75 ans: un article du numéro 1, 1^{ère} année, 1923
(cf. résumé ci-après)

Einiges über die sogenannten Pilzregeln.

Von H. W. Zaugg

Durchgehen wir die Tageszeitungen, so werden wir hin und wieder auf praktische Ratschläge für Pilzfreunde stossen. Diese Ratschläge sind ganz verschiedener Art und stammen meistens von Leuten her, die wohl etwas von der Pilzkenntnis aufgeschnappt, ein tieferes Studium jedoch nie gepflegt haben. Eine kurze Blütenlese wird uns veranschaulichen, was von diesen »Ratschlägen« zu halten ist.

Wohl eine der ältesten und deshalb am meisten eingefleischten Regeln ist diejenige, dass mit den Pilzen irgend ein Gegenstand mitgekocht werden soll. So werden empfohlen: Zwiebeln, um allfällig vorhandenes Gift aufzunehmen; oder dann silberne Löffel oder sonst Silberstücke, Zinn, ja sogar Eisen, um durch Verfärben einen Giftstoff anzuzeigen. Diese Ansichten stecken noch viel mehr in den Köpfen, als man allgemein annimmt. Eine Zwiebel wird aber nie im Stande sein, einem wirklichen Giftpilz das Gift zu entziehen. Ebensowenig kann man mit einem metallenen Gegenstand das vorhandene Gift feststellen. Nach den bisherigen, durch die Wissenschaft zweifellos festgestellten Erhebungen ist das Gift bei den verschiedenen Giftpilzen ebenso verschieden, wie die Pilze selbst. Sobald aber verschiedene Gifte vorhanden sind, wird auch die Wirkung auf Metall verschieden sein. Es ergibt sich also ohne weiteres, dass, wenn die Verfärbung des Metalls von dem einen Gift wirklich eintritt, diese bei einem andern ausbleiben wird. Sorgfältige Beobachtungen haben überdies ergeben, dass vorzügliche Speisepilze viel mehr Verfärbungen am Metall erzeugen, als wirkliche Giftpilze. Um diese Erscheinung zu erklären, bedürfte es einer eingehenden physikalischen Erklärung, für welche unsere Leser aber kaum Interesse haben dürften. Auf jeden Fall muss jedermann überzeugt sein, dass solche Merkmale niemals bestimmend sein können. Hier wäre ein biblischer Spruch in etwas ande-

rer Form gut angebracht, indem man sagen würde: »Eher geht ein Kamel durch ein Nadelöhr, als dass ein Mensch im Stande wäre, durch solche Praktiken in einem Pilzgericht Gift feststellen zu können.«

Im vergangenen Jahre wurde mir aus einer Wochenzeitung ein Ausschnitt zugesandt, welcher mir fast die Haare zu Berg stehen machte. Auch hier hat so ein Scribifax seine hervorragenden Kenntnisse in der Pilzkunde dokumentiert. Bis jetzt wusste man nur, dass gewisse Pilze sich beim Durchschneiden verfärben. Aber dass sich sogar das Messer davon verfärben sollte, war sicherlich sonst niemandem bekannt. Die Verfärbung des Fleisches des durchschnittenen Pilzes kommt sehr viel vor und sowohl bei guten Speisepilzen als auch bei Giftpilzen. Ein entscheidendes Merkmal kann also darin nie gesucht werden. Im gleichen Artikel war auch der leider noch so viel vertretene Glaube verfochten, dass alle Pilze, die von Schnecken angefressen seien, auch für die Menschen zuträglich sein sollen. Gegen diese Ansicht kann nicht genug gekämpft werden. Ein aufmerksamer Pilzsammler, der auch nebenbei nur ein ganz klein wenig Aufmerksamkeit für das Leben in der Natur aufbringt, wird schon oft die Beobachtung gemacht haben, dass der grüne Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*, Fries) sehr viel so von Schnecken angefressen wird, dass er sogar umfällt. Und doch ist gerade dieser Pilz unser gefährlichster Giftpilz. Man darf nie vergessen, dass ein Schneckenmagen nicht die gleiche Nahrung benötigt wie ein Menschenmagen. Und das ist auch gut so. Sonst möchte ich die Erziehung mit ansehen, die notwendig wäre, um auch die Nahrung in gleicher Weise aufzunehmen.

Den Vogel hat aber ganz sicher ein Mitarbeiter einer andern Wochenschrift abgeschossen, als er folgenden schönen Vers zusammengedichtet hat: »Giftpilze zu erkennen. Man

streut auf die Rückseite der Pilze, auf das sogenannte Futter, etwas Salz. Wird das Futter davon gelb, so ist der Pilz entschieden giftig; wird es dagegen, wie sonderbar es auch klingt, schwarz, aber nicht grau oder grün, so ist er geniessbar.« Das klingt nun allerdings nicht nur etwas, sondern ganz und gar sonderbar. Als ich diesen Vers, der übrigens erst vor einigen Monaten erschienen ist, durchlas, stellte ich mir einen Menschen vor, der, in Gedanken verloren, einen Regenbogen betrachtet und dazu Rat schläge für Pilzfreunde zusammengestellt hat.

Was hier kurz zusammengefasst besprochen wurde, umfasst nur die schreiendsten Irrführungen in der Pilzkunde. Wollte man alle falschen Anschauungen behandeln, es würde Stoff genug sein, ein ganzes Buch zu füllen. Dar-

an ist nun allerdings nicht allein das unrichtig belehrte Volk schuld. Die Schule trägt einen grossen Teil an der Verantwortung dieses Übelstandes. Hätte man früher daran gedacht, dass die Pilze nicht nur dazu da sind, um geheimnisvolle Waldmärchen zu schmücken, und hätte man auf diesem Gebiet nur soviel Mühe zur Belehrung aufgewendet, wie bei den Beeren, so wäre manches Menschenleben gerettet worden. Erfreulicherweise sind nun in neuerer Zeit die Schulpläne auch auf eine vermehrte Berücksichtigung dieses Unterrichtes ausgedehnt worden, womit die Hoffnung besteht, in diesem Augiasstall aufräumen zu können. Für die Pilzfreunde kann aber nur eine einzige Regel wegleitend sein: Lerne die Pilze selbst kennen, dann wirst Du vor Schaden bewahrt sein.

Résumé

L'auteur, H. W. Zaugg, fut un infatigable pionnier lors de la fondation et durant les premières années de l'USSM (cf. BSM 1994/7: 144-146). Dans son article, il collecte les «conseils» aux mycophages glanés dans la presse de son temps. Presque tous les «trucs de bonne femme», souvent publiés par les scribouillards des journaux locaux, y passent. Les oignons qui absorbent les poisons éventuels; la cuiller d'argent, un morceau d'étain, voire de fer, censés se colorer en présence de toxines; le champignon qui change de couleur à la coupe – le couteau aussi (sic!) –; les limaces et les escargots indicateurs de comestibilité; et le bouquet, glané dans une revue hebdomadaire parue quelques mois plus tôt (en 1922, probablement): «Saupoudrer un peu de sel au dos du champignon (c.-à-d. sur les lames ou sur les pores); s'il jaunit, le champignon est certainement toxique; si au contraire il noircit, mais ne grisonne ni ne verdit, alors il est comestible, si étrange que cela puisse paraître.»

Et H. W. Zaugg réfute ces dangereuses et stupides allégations. Les toxines sont différentes d'une espèce à l'autre; comment alors un métal donné pourrait-il réagir de la même façon pour chacune d'elles? L'expérience montre que des espèces comestibles colorent bien davantage la cuiller d'argent que des espèces mortelles. «Un chameau s'enfilerait bien mieux dans le chas d'une aiguille que de telles pratiques indiqueraient la présence de poisons dans un plat de champignons», écrit Zaugg. Il y a aussi des espèces comestibles dont la chair change de couleur à la coupe. Un observateur attentif peut avoir constaté que des limaces se sont régalées sans dommage de la mortelle amanite phalloïde; l'estomac des humains n'est pas celui d'une limace... Enfin, H. W. Zaugg brise une lance en faveur de l'éducation à l'école. «L'école porte une grande part de responsabilité dans la permanence de ces croyances. Si l'on avait pensé plus tôt que les champignons ne sont pas seulement faits pour illustrer des contes pour enfants et si l'on avait consenti les mêmes efforts d'éducation pour les champignons que pour les baies sauvages toxiques ou comestibles, on aurait sauvé bien des vies. Heureusement, il semble que dans les programmes scolaires récents on accorde plus d'attention à cet enseignement, ce qui laisse espérer un nettoyage de ces écuries d'Augias.

Une seule règle s'impose aux amateurs de champignons: Apprendre soi-même à les reconnaître, c'est la seule manière de protéger sa santé.»

H. W. Zaugg était-il un visionnaire? En tout cas, 75 ans plus tard, cette unique règle reste valable. Et puis, 75 ans plus tard, nos programmes scolaires ont-ils inclus les champignons dans les activités de sensibilisation sur la connaissance et la protection de notre environnement?

(rés.-ad.: F. Brunelli)