

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 1 (1923)

**Heft:** 1

**Artikel:** Boletus viscidus L. Varietät Bresadolae Quél.

**Autor:** Nüesch, Emil

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935137>

#### 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:** 22.01.2026

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

eine breite, erweiterte Scheibe «Bödeli» darstellte. Schon nach drei Wochen war das zweite Exemplar auf diesem Hirnschnitt wieder ausgebildet, mit dem Unterschied von 50 gr im Gewicht. Ich glaubte mich geirrt zu haben, trotzdem ich die Fundstelle des ersten Exemplars markierte, genau kannte, und von ähnlichen Beobachtungen noch nie gehört oder gelesen hatte, dann auch schon zwei bis drei Exemplare zur gleichen Zeit um die Kiefer beobachtete. Allein dieses zweite Exemplar zeigte an der Basis die etwas veralteten, nicht mehr weiter gewachsenen krausen Ueberreste des ersten Exemplars. Um jeden Zweifels behoben zu sein, unternahm ich es noch einmal. Exemplar 2 wurde diesmal noch weiter oben abgeschnitten. Nach 14 Tagen war dieses schon in mehr verkümmerten Form zu einem dritten nur 200 gr schweren Pilz nachgewachsen, der die Spuren früherer Schnitte noch deutlich erkennen liess. Die Wurzel blieb im Boden. Im folgenden Jahre zeigte sich die Glucke nicht mehr, auch war dieses Jahr regenarm. Zum dritten Exemplar möchte ich noch nachholen, dass dieses am Schluss der Saison (Oktober) gewachsen ist und die Leistungsfähigkeit der Wurzel nach Bildung von drei Fruchtkörpern erschöpft gewesen sein muss.

Wäre die Glucke nur auf Erde und Humus angewiesen, so müsste ein Weiterwachsen als ausgeschlossen gelten. Die Glucke steht also in nahem Zusammenhang mit der Kiefer, was ich an kommenden Exemplaren näher beobachten muss. Darauf weisen auch Geruch, Geschmack und die etwas härtlich - knorpelige Beschaffenheit der Fruchtkörper hin, die gut gekaut und richtig zur Speise zubereitet werden müssen, da sie nach meiner Auffassung nicht leicht verdauliche Stoffe enthält, die wohl aus der Kiefer stammen. Zwei Jahre später, in einem weniger günstigen Jahre, wiederholte ich den Versuch. Um die Kiefer herum erschien nur ein Exemplar und zwar in entgegengesetzter Richtung der Kiefer. Abgeschnitten wog es 400 gr und wuchs in längerem Zeitraum als bei den früheren Versuchen zu einem geringen zweiten Exemplar nach.

Zum Gelingen solcher Versuche trug viel bei, dass ich stets nicht ganz ausgewachsene Fruchtkörper abschnitt, die den Trieb zur vollen Entwicklung besassen. Am ausgewachsenen Exemplar habe ich keine Versuche angestellt. Sie würden sehr wahrscheinlich negativ verlaufen sein. Unter günstigen Bedingungen wird der Pilz mehrere Pfund schwer.

## **Boletus viscidus L. Varietät Bresadolae Quél.**

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Anfangs August 1922 fand ich im Guand del Fuorn, einem grossen Fichten-, Lärchen-, Legföhren- und Arvenwald des Schweiz. Nationalparkes im Engadin, ca. 1920 m über Meer, neben der dort häufig vorkommenden, typischen Normalform *Boletus viscidus* L. dessen Varietät *Bresadolae* Quél. in mehreren schön ausgebildeten Exemplaren. Diese stattliche, durch die intensiv hellgelbe Farbe der oberen Stielhälfte schon äusserlich auffällig gekennzeichnete Varietät, die auch Bataille in seiner wertvollen Arbeit «Les Bolets» kurz erwähnt, konnte ich in meinem Beobachtungsgebiete der Kantone St. Gallen und Appenzell bisher nicht finden. Der Umstand, dass sie meines

Wissens in der deutschen mikologischen Literatur unberücksichtigt blieb, beweist deren Seltenheit. Darum sei im folgenden eine auf eigenen makro- und mikroskopischen Untersuchungen beruhende, einlässliche Beschreibung der interessanten Varietät geboten:

Hut 6,5—9 cm breit, heller oder dunkler rotbraun, da und dort, besonders randwärts schmutzigweisslich, bei Druck dunkler verfärbend, schleimig-schmièrig, kahl, anfangs halbkugelig mit stark eingebogenem Rande, später bei herabhängendem Rande polsterig ausgebreitet, Rand scharf, deutlich häutig vorragend, bisweilen difform, dickfleischig: 10—15 mm. Fleisch anfangs ziemlich fest, später

weich, bei jüngeren Pilzen durchweg intensiv gelb, das Stielfleisch intensiver gelb als das des Hutes; das Fleisch jüngerer Pilze bleibt beim Bruche unveränderlich, d. h. es verfärbt sich an der Luft nicht. Bei entwickelten Pilzen ist das Hutfleisch blassweisslich, wässriger durchzogen und verfärbt sich beim Bruche besonders über der Röhrenschicht mehr oder weniger, bisweilen aber recht auffällig graublau. Das Stielfleisch entwickelter Exemplare ist lebhaft gelb und verfärbt sich besonders im untern Teile intensiv grün. Geruch deutlich und angenehm. Geschmack mild. Röhren kurz, 3—4 mm lang, zusammengesetzt, herablaufend, seitlich blass, an der Luft langsam bläulichgrau verfärbend. Poren jung hellgelb bis blassgelb, später gelblichgrau bis schmutzig, weisslichgrau oder grauweiss, weit, verschieden geformt. Hutfleisch unter der Röhrenschicht bei jungen Pilzen gelb, bei älteren gelblichweiss. Die Poren verfärbten sich bei Druck langsam aschgrau. Stiel 6—7 cm hoch und 20—28 mm dick. Velum

partiale gelblichweiss bis gelb, flockig, der Rest als Fetzen angeklebt am Stiele zurückbleibend und diesen ungleichmässig mehr oder weniger deutlich beringt erscheinen lassend. Dieser fetzige, schleimige Velumsrest verfärbt sich am Stiele allmählich rotbraun bis braunrot. Ueber dem Ringe ist und bleibt der Stiel intensiv hellgelb und erscheint teilweise durch die herablaufenden Röhren genetzt. Der Ring selbst und von hier der Stiel abwärts braunrot, purpur, bisweilen untermischt mit gelb, mitunter sogar grössten teils gelb, klebrig-schmierig, glatt, kahl, meistens krumm, ungefähr gleichmässig dick, oder oben am dicksten und nach unten allmählich verjüngt, mitunter die Basis etwas gedunsen, voll. Sporen blassgelblich, ellipsoidisch, bisweilen geschnabelt, 10—12  $\mu$  lang und 4,5—6  $\mu$  breit, mit mehreren Oeltropfen. Basidien 39—45  $\mu$  lang und 7—9  $\mu$  breit. Sterigmen 4—4,5  $\mu$  lang. Cystiden ungefähr schlachtförmig, 60—75, seltener bis 90  $\mu$  lang und 6 bis 10,5  $\mu$  breit.

## Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921.

Von Dr. med. Fritz Thellung, Winterthur.  
des schweizerischen Vereins

Referat an der Delegiertenversammlung  
für Pilzkunde, März 1922.

Unser Prinzip ist es, Pilzvergiftungen nicht etwa zu vertuschen, sondern nach Möglichkeit klarzulegen und deren Ursachen unsren Mitgliedern und weiteren Kreisen bekannt zu geben. Eine Gefahr, die man genau kennt, kann man umso leichter vermeiden. Vom vernünftigen Genuss frischer, sicher bestimmter Speisepilze soll sich durch diese Fälle niemand abschrecken lassen; ist doch, ganz abgesehen vom Wohlgeschmack, die Ausnutzung der in den Schwämmen ruhenden Schätze von Nährstoffen gerade in heutiger Zeit auch in der Schweiz vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus äusserst wünschenswert.

Die 1921 in der Schweiz vorgekommenen Pilzvergiftungen bieten ein getreues Abbild der Pilzvegetation. Während des ganzen trockenen Sommers verlautete nichts von Erkrankungen infolge Pilzge-

nuss, im September dagegen häuften sich plötzlich die Fälle. Beinahe alle Mitteilungen, mit Ausnahme von zwei Fällen aus dem Waadtland, stammten aus dem Kanton Zürich. Ich muss jedoch annehmen, es seien in der übrigen Schweiz doch auch leichtere Fälle vorgekommen, aber nicht in die Presse und zur Kenntnis unserer Mitglieder gelangt. Von der Stadt Zürich hat mir über die meisten Fälle Herr Schifferle berichtet und zwar jeweilen schon mit dem Resultat seiner eigenen sachkundigen Untersuchung. Ausserdem habe ich bei meinen eigenen Nachfragen von Mitgliedern, Aerzten, Anstalten und Behörden stets bereitwillige Auskunft erhalten. Allen Genannten sei auch an dieser Stelle für ihre wertvolle Mithilfe gedankt.

1. Ein einziger Fall kam im Mai zur Beobachtung. Ein Mitglied der Sektion