

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 2

Artikel: Pilzregeln und Vergiftungen [Fortsetzung]
Autor: Flury, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935140>

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: 21.02.2026

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

wurde die Erde mit Kuhmist bedeckt. In der nun folgenden Pilzperiode war ich verhindert die Stelle aufzusuchen und machte demzufolge einen Bekannten auf die Pilze aufmerksam. Nach einigen Tagen gab mir dieser Herr seine Enttäuschung kund, er habe die Pilze des schlechten Geruches wegen nicht essen können. Ich war hierüber sehr erstaunt, indem ich früher davon nichts bemerkt hatte.

Nach dem vorher Gesagten, glaube ich annehmen zu dürfen, dass der ominöse Geruch vom Kuhdünger herrührt. Ich denke mir die Sache so, dass durch diese Art Düngung die Pilze einen Ueberschuss an Nährsalzen aufnehmen, umso mehr, wenn etwa noch eine kurze Trockenperiode sich einstellt, die das Wachstum der Pilze verlangsamt. Nach dem ersten Regen beginnen die Pilze rasch zu wachsen und dann ist eben die Zeit, in der der Pilzjäger auszieht. Es wäre dies eine Erklärung, die ich aber nicht als feststehende Tatsache hinstellen möchte.

Die Champignonszüchter werden allerdings sagen: »Wir benützen nur Pferdedünger zur Anzucht«. Ich kann Ihnen aber entgegen, dass sie nur Pferdedünger und keinen Rinderdünger verwenden.

Herr Dr. W. Herter, Berlin-Steglitz schreibt, es seien ihm anlässlich einer Ausstellung Pilze vorgewiesen worden,

die auf gedüngten Aeckern gesammelt wurden und welche die mehrfach erwähnte Eigenschaft besaßen. Also auch ein Beitrag zu meiner Theorie. Da nun Herr H. von verschiedenen Champignons spricht, z. B. *arvensis* und *campestris*, was auch Herr Knapp im PUK erläutert hat, so komme ich eben zu der Annahme, dass dieser Geruch allen Champignons eigen sein kann, wenn die Umstände dazu vorhanden sind. Es erklärt sich also sofort, warum ich sagte »Champignonsarten«. Allerdings wäre es auch möglich, dass die unangenehme Eigenschaft dadurch erworben wird, dass der Regen, welcher die Unreinigkeiten der Luft zur Erde bringt, eben auch jene Bestandteile des Steinkohlenrauches mit sich reisst.

Diese Stoffe wären also auch zur Verfügung der Pilze und was die Naturchemie leistet, das kennen wir noch nicht genügend. Tatsache ist, dass viele Pilzmycelien imstande sind, den Luftstickstoff anzuziehen und in dieser Materie kann sehr viel enthalten sein. Somit scheint auch diese Theorie etwas für sich zu haben.

Zu gegebener Zeit werde ich der Sache näher treten und hoffe, dass sich auch andere Pilzfreunde um die Sache bemühen werden.

Pilzregeln und Vergiftungen.

Von A. Flury. (Fortsetzung.)

Betrachten wir nun die im Rothmayr'schen Buche aufgestellten Regeln etwas näher, so dürften die nachstehenden Ausführungen jedermann zeigen, wie leicht man sich durch Befolgung derselben eine Vergiftung zuziehen kann.

So heisst es im ersten Band auf Seite 50/51: »Giftige Pilze mit blauen Blättern gibt es nicht, ebenso wenig gibt es giftige Pilze mit gelben Blättern; alle Blätterpilze, deren Blätter schön zitronengelb gefärbt sind, sind essbar. Blätterpilze deren Blätter rot gefärbt sind, sind essbar. Essbar sind alle Blätterpilze, welche einen ausgesprochenen Geruch nach frischem Mehl oder Teig besitzen.

Essbar sind alle Pilze mit einem Obst-, Nelken-, Birnblüten-, Härings-, Nusskern- oder Gewürzgeruch.«

Unter den Haarschleierlingen (*Cortinarius*) finden wir eine grosse Zahl von Pilzen mit blauen Blättern, deren Wert noch gar nicht erforscht ist. Wenn auch noch keine Vergiftung durch blaublättrige Pilze bekannt ist, so finde ich es dennoch für unklug, eine grosse Anzahl Pilze zum voraus als essbar zu bezeichnen, deren Wert man noch gar nicht kennt.

Der schwefelgelbe Ritterling (*Trich. sulphureum*) verwirft die Regel, es gebe keine giftigen Pilze mit gelben Blättern.

Es könnte auch eingewendet werden, dass schon der starke Geruch nicht zum Essen einladen würde. Wir sind aber nicht überzeugt, dass jeder Pilzsammler mit einem guten Geruchssinn ausgerüstet ist, und dass er dann eine weitere von Rothmayr bezeichnete Regel beachtet, es seien Pilze, welche widrig, eklig, betäubend, scharf oder schweflig riechen, wegzuwerfen.

Gewisse Wachstumsstadien vieler Risspilze (*Inocybe*) zeigen uns schöne olivgelbe Lamellen. Ein Befürworter dieser Regeln müsste solche Pilze zu den essbaren einreihen, könnte aber leicht Gefahr laufen sich zu vergiften, indem eine grosse Zahl der Risspilze für giftig gehalten werden muss. Die Geniessbarkeit einer grossen Menge weiterer Pilze mit gelben Blättern ist ebenfalls noch nicht erforscht, somit dürfen auch nicht alle gelbblättrigen Pilze als essbar angesehen oder als verdachtfrei gehalten werden.

Alle Blätterpilze mit roten Lamellen zu essen, wäre wieder ein unverantwortliches Wagnis. Ich verweise hierbei nur auf die rötenden Risspilzarten, d. h. solche Risspilze, deren entwickelte Lamellen von selbst, oder unentwickelte durch Druck oder Berührung röten. Unter den Risspilzen finden wir sogar noch einige Arten mit Obstgeruch, so dass nach der genannten Regel sehr viele Momente für deren Geniessbarkeit sprechen würden.

Wie leicht ein solcher Pilz für essbar gehalten werden kann, zeigt uns ein Vergiftungsfall in München am 24. Juni 1919. Im Pilz und Kräuterfreund Heft 1./19 schreibt hierüber Herr Soehner, dass die Pilze als Champignons gesammelt wurden. Eine genaue Untersuchung an Ort und Stelle hat ergeben, dass der ziegelrote Risspilz (*Inocybe lateraria*, Ricken) die Vergiftung verursacht hat.

Im reifen Zustande kann der rötende Faserkopf (*Inocybe Trinii*, Weinm.) mit ganz zinnoberrötlichen Lamellen angetroffen werden, so auch die übrigen rötenden Risspilze. Würden z. B. junge Exemplare des ziegelroten Risspilzes mit noch fast weisslichen Lamellen gesammelt, um an Hand der genannten Regeln sie zu Hause über die Geniessbarkeit zu prüfen, so können beim Auspacken die Lamellen durch Druck oder Verletzung vollständig rot

sein, wie bei einem Reizker. Ein Anhänger dieser Regeln müsste sie in diesem Zustand unbedingt für essbar halten, könnte aber durch den Irrtum sein Leben opfern. Von den Scheidlingen (*Volvaria*) mit ihren zuerst weissen, dann fleischrötlichen Lamellen sind im Werke von Bigeard und Guillemin fünf Arten als giftig bezeichnet, nämlich *Volv. gloiocephala*, Cand., geriefter Scheidling, *Volv. speciosa*, Fr., ansehnlicher Scheidling, *Volv. rhodomelas*, Lasch, klebrigflockiger Scheidling, *Volv. viperina*, Fr., spitzkegeliger Scheidling, und *Volv. volvacea*, Bull, schwarzstreifiger Scheidling. Wenn auch in der neuern Literatur die beiden Erstgenannten für essbar gehalten werden, so sind wir mit den drei übrigen immer noch im Ungewissen, dürfen also nicht durch ein Schema als essbar dargestellt werden. Nach dieser Regel, wie auch nach den meisten andern Werken, müssten alle Champignonsarten (*Psalliota*) ohne Schaden verspeist werden können. In letzter Zeit hat sich aber herausgestellt, dass wir noch mit einigen Arten zu rechnen haben, die schon an etlichen Personen erhebliche Beschwerden hervorgerufen haben; man könnte sie eher als Vergiftungserscheinungen bezeichnen. So haben wir in Basel hauptsächlich unter Eichen und Erlen einen Pilz, den wir grauschuppiger Champignon nennen. In der deutschen Literatur ist er nicht aufgeführt, findet sich aber im Werke von Bigeard und Guillemin, Seite 273, als *Psalliot. xanthoderma*, Genev. var. *obscuratus*. Der Hut ist auf weisslichem Grunde grauschuppig, gegen die Hutmitte fast schwarz, mit schwach rötlichem Schimmer. Der Stiel ist weiss, meistens knollig. Die Lamellen bleiben lange weisslich, dann lebhaft rosa und zuletzt purpurbraun bis schwärzlich. Das Fleisch läuft beim Berühren oder Zerschneiden gelb-orange an, wie beim Schafchampignon. Geruch unangenehm. Sporengrösse $5 \text{ bis } 6 \times 3 \mu$. In Basel sind zwei Fälle bekannt, wonach der Genuss frischer Pilze dieser Art Magenbeschwerden und Erbrechen hervorgerufen hat.

Auch der Schafchampignon mit dem berüchtigten Karbolgeruch, kann nur getrocknet zum Essen empfohlen werden.

Von verschiedenen Personen sind schon Klagen laut geworden, bei denen der Genuss frischer Schafchampignons Beschwerden verursacht hat.

Eine weitere Champignonart wurde mir im August vorigen Jahres von Herr Wyss, Bern, zugesandt mit der Bemerkung, dass auch derselbe Ursache etlicher Erkrankungen gewesen sei. Es war mir leider nicht möglich, die Art richtig zu bestimmen, denn nirgends in der mir zugänglichen Literatur habe ich einwandfreie Uebereinstimmung gefunden. Der Hut ist jung geschlossen, braun, bei der Entwicklung aufreissend, dann anliegend haarig-braunschuppig (rehbraun), glockig mit niedergedrücktem Buckel, dünnfleischig, Stiel bis 15 cm lang, 1 cm dick, oft verbogen, faserig, blass mit länglich ausgezogenem Knollen, aber auch kurz und rundknollig. Ring unterwärts wollig, weiss, eingerissen, obwärts zartfädigwollig. Lamellen lange weiss bleibend, nachher rötlichblass, zuletzt schwarzbraun. Fleisch weisslich, läuft schwach rötlich an (was an frischen Exemplaren noch nachgeprüft werden muss), riecht nach Maggi. Sporen $6 - 7 \times 3 - 4 \mu$. Die Hutfarbe gleicht dem Waldchampignon, die ganze Haltung (Schirmlingshaltung) sowie Lamellen spre-

chen für eine andere Art. Nach meinem Dafürhalten gehört er in die Xanthoderma-Gruppe. Die Beschreibung von Xanthoderma var., *leptothoides* Maire würde bis auf die Hutfarbe stimmen; dort heisst es aber weissgraulich und grau in der Mitte. Unser Pilz hat aber absolut nichts von Grau. In der Umgebung von Basel habe ich ihn noch nirgends beobachtet; will gerne hoffen, dass unsere Mitglieder in Bern, die den Pilz antreffen sollten oder schon kennen, weitere Beobachtungen über Standort eventuell Veränderlichkeit desselben in dieser Zeitschrift bekannt geben.

Wenn ich nun die im Rothmayr'schen Buche aufgestellten Regeln kritisiert habe, geschah dies keineswegs um den Wert des Buches herabzusetzen. Ich erachte es als unsere höchste Pflicht, sämtliche Pilzsammler auf die grosse Gefahr aufmerksam zu machen, welche ein solches schematisches Pilzbestimmen mit sich bringen kann. Sobald in einer eventuellen Neuauflage diese verhängnisvollen Pilzregeln auf Seite 50/51 weggelassen werden und der Pantherpilz, Band I, Nr. 40, als giftig bezeichnet wird, dürfte das Werk in unsern Kreisen wieder überall Aufnahme finden.

Die Speiselorchel, *Gyromitra esculenta* Pers.

Von W. Süss.

Welchem Pilzfreund schlägt nicht das Herz höher, wenn der Frühling und mit ihm die Morchel-Lorchelzeit in greifbare Nähe rückt. Es ist dies aber auch nicht zu verwundern, ist doch diese Pilzgattung neben dem Eierschwamm, Steinpilz und Egerling wohl die bekannteste unter dem Volke, und enthält sie eine grössere Anzahl von vorzüglichen Speisepilzen.

Ohne viel Reklame entsendet die Pilz-Lora ihre Avantgarde aus lauter Elitetruppen. Unauffällig, geheimnisvoll entsteigen sie ihren verborgenen Unterständen. Wie Horchposten stehen sie an ihrer Stelle und nur wenige kundige Pilzfreunde wissen etwas von ihrer in grösster Stille und bester Deckung vorbereiteter Offensivbewegung.

Es hat seinen eigenen Reiz, diese Vortruppe der Pilzsaison mit ihren wunderlichen Formen nachzupirschen, und es benötigt neben dem guten Auge eines »Siouxindianers« auch die Kenntnis ihrer Lebensweise.

Keine Mühe darf man scheuen, muss Hecke und Verstecke, kleine lichte Gehölze, Parkanlagen die nicht gehackt werden, belichtete Waldkreuzwege, Auen, Raine, Flussgelände, Waldstellen und namentlich Waldränder, wo Licht und Schatten unparteiisch verteilt sind und der Boden weder zu nass, noch zu trocken ist, absuchen. Dann wirst Du, lieber Pilzfreund, eines schönen Frühlingstages, März bis Mai, besonders wenn vorher ergiebiger Regen gefallen, eine köstliche Ernte dieser