

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 1 (1923)

**Heft:** 5

**Artikel:** Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftung? : Bemerkungen zu Karl Ludwig's gleichnamigem Ratgeber

**Autor:** Thellung, F.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935162>

#### 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:** 20.02.2026

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

8. **Claudopus parasiticus Quél.**, auf *Canth. cibarius* Fr.  
a) Sporen.
9. **Volvaria Loveiana Bk.**, auf Hut von *Clit. nebularis* B.

- a) Spore.
10. **Boletus parasiticus Bull.**, auf *Scleroderma vulg.* H.  
a) Spore.  
Bild 9 und 10 verkleinert.

## Wie schütze ich mich vor Pilzvergiftung?

Bemerkungen zu Karl Ludwig's gleichnamigem Ratgeber.

Von Dr. med. F. Thellung Winterthur.

Genannte Abhandlung wurde im letzten Herbst an die Mitglieder des schweiz. Vereins abgegeben. An der Sitzung der wissenschaftlichen Kommission hat Herr Schifferle darauf hingewiesen, dass sich darin falsche Angaben befinden, die irreführen und, statt bei unsrern Mitgliedern Vergiftungen zu verhüten, direkt solche verschulden könnten. Er hat eine Richtigstellung in unserer Zeitschrift angeregt; eine solche ist der Zweck dieser Zeilen.

Der Ratgeber von Ludwig enthält neben vielem Guten unbestreitbar manche Angaben, die dem heutigen Stande der Pilzkunde nicht entsprechen und zum Teil direkt als gefährlich bezeichnet werden müssen. Eine abschätzige Beurteilung soll dies aber nicht bedeuten, denn die Arbeit stammt aus dem Jahre 1914! Sie ist in der Hauptsache ein Auszug aus der damals neuesten Auflage von Michael's Führer und spiegelt den damaligen Standpunkt der volkstümlichen Pilzliteratur wieder. In den letzten neun Jahren hat nun aber die Pilzkunde unter dem Einfluss des Weltkrieges grosse Fortschritte gemacht, und manche frühere Ansicht ist als Irrtum erkannt worden.

Treten wir nun auf den Inhalt näher ein, so ist zu Seite 6 in Ludwigs Heftchen zu bemerken: Die Zahl der als essbar befundenen Pilze ist auf 500 gestiegen (Vgl. Herrmann: Welche Pilze sind essbar? Ich möchte immerhin raten, dieses verdienstliche Werk nur mit Vorsicht zu benutzen; sind doch darin viele Arten als essbar bezeichnet, die von anderer Seite für verdächtig gehalten werden, oder schwer zu bestimmen, oder leicht zu verwechseln sind). Aber auch von giftigen Pilzen sind heute mindestens 20 Arten bekannt.

Zum »Knollenblätterpilz« muss ich mich ausführlich äussern, denn gerade bei den giftigen Wulstlingen haben sich die Anschauungen geändert. Vor allem müssen wir die von Ludwig nur angedeutete Scheidung in drei Arten strikte durchführen. Dies ist keine theoretische Spielerei, sondern die drei Arten sind in ihren Erkennungsmerkmalen und Verwechslungsmöglichkeiten, aber auch in ihrer Giftwirkung sehr verschieden, und ihre genaue Kenntnis muss zum eisernen Bestand des Wissens aller unserer Mitglieder gehören.

1. Der gelbliche Knollenblätterpilz, *Amanita mappa* Batsch, ist die Art, die gewöhnlich als »der Knollenblätterpilz« beschrieben und abgebildet wurde. Die allgemeine Hülle, die den jungen Pilz umschliesst, ist brüchig, sie reisst bei der Vergrösserung rings am Hutrand durch. Der untere Teil bleibt als scharfer Rand an der Knolle stehen, der obere Teil wird vom Hut emporgehoben und teilt sich bei dessen weiterer Ausbreitung in viele kleine Fetzen oder Warzen, die bei älteren Exemplaren durch Regen abgespült sein können. Die Farbe des Hutes ist gelblich grünlich oder weiss (var. *alba auct.*). Der Pilz riecht nach rohen Kartoffeln. Standort: meist Nadelwald.

2. Der grüne Knollenblätterpilz, *A. phalloides* Fr., wurde früher mit der vorhergehenden Art zusammen geworfen und zum ersten Mal in der populären Literatur von Gramberg und Ricken richtig beschrieben und abgebildet. Die Hüllverhältnisse sind bei dieser Art ganz andere. Das derbe Velum universale reisst bei der Streckung des Pilzes oben ein. (Red. Vgl. Heft 3, Seite 34: Hüllverhältnisse von Ert. Soehner.) Der Hut schlüpft durch den Riss hindurch;

er ist deshalb typisch von Anfang an kahl ohne Hüllresten, oder trägt nur vereinzelte grössere Fetzen, die nicht weiter in Warzen zerfallen. Am Stielgrund finden wir, die Knolle einhüllend, sozusagen die ganze Hülle als gelappte, freie Scheide. Die Farbe des Hutes ist olivgrün, olivgelb, gelblich, seltener olivbraun, das Zentrum dunkler, die Oberhaut oft radiär, fein, dunkel gefasert. Der Stiel zeigt oft eine zackige Querstreifung durch grünliche Schüppchen. Der Geruch des frischen Pilzes ist sehr schwach, fade süßlich. Standort: Laubwald, besonders in der Nähe von Eichen.

3. Der weisse Knollenblätterpilz, *A. verna* Bull., zeigt das gleiche Verhalten der äussern Hülle wie die grüne Art. Hut meist kahl, weiss, am Scheitel eventuell falb. Scharfer rettichartiger Geruch, und zwar hauptsächlich bei dem wahrscheinlich als besondere Art abzutrennenden Giftwulstling *A. virosa* Fr., mit anfangs spitzkegeligem Hut, flockigem Stiel und flockig zerreissendem Ring. (Die eigentliche *A. verna* wäre dann nur eine weisse Varietät von *A. phalloides*). Standort: Wald.

Die Abbildung bei Ludwig zeigt, wie gewissenhaft naturgetreu die Michael'schen Bilder hergestellt wurden. Obgleich im Text nicht unterschieden, sehen wir doch deutlich zwei Arten: Links und oben *A. mappa* mit und ohne Hüllreste und mit gerandeter Knolle, rechts und unten *A. phalloides* mit schon im Jugendstadium kahlem Hut und freier Scheide. Die Wiedergabe der letztern Art ist bis auf die blasse Farbe besser, als die Extraabbildung in Michaels neuer Auflage!

»Die Hauptgefährlichkeit des Knollenblätterpilzes besteht darin, dass er jung mit dem Schafchampignon verwechselt werden kann«; so heisst es in der gesamten Pilzliteratur bis in die neueste Zeit, und jedes Pilzbuch bringt eine Gegenüberstellung der beiden Pilze mit Hervorhebung der Unterscheidungsmerkmale. Es besteht in der Tat eine grosse Ähnlichkeit zwischen weissem und gelblichem Knollenblätterpilz einerseits und dem jungen Schafchampignon, *Psalliota arvensis* Schff., sowie besonders dem dünnfleischigen Champignon, *Ps. silvicola* Vitt., ander-

seits. Sie haben auch die gleichen Standorte und wachsen hie und da direkt untereinander. Der braunschuppige Waldchampignon, *Ps. silvatica* Schff. dagegen, den Ludwig anführt, kann nicht verwechselt werden. Ebensowenig der Wiesenchampignon, (*Ps. pratensis* Schff.) gemeint ist wohl der Feldchampignon, *Ps. campestris* L.), denn die Knollenblätterpilze wachsen durchwegs nur im Wald, resp. am Waldrand, soweit die Baumwurzeln reichen, nie aber auf der freien Wiese, wie Ludwig angibt. Eine letztthin wieder in der Literatur aufgetauchte gegenteilige Behauptung ist nicht bestätigt worden.

Nun hat aber die Erfahrung der letzten Jahre folgende Ueberraschung gebracht: In den Fällen von Knollenblätterpilzvergiftung, wo die Art des Wulstlings bestimmt werden konnte, hat es sich nicht um den gelblichen und weissen, sondern sozusagen immer um den grünen Knollenblätterpilz gehandelt! Dieser, der nicht scharf riecht und oft einen kahlen Hut hat, ist also weitaus der gefährlichste Giftpilz; und gerade er ist viel weniger bekannt, als die beiden andern Arten. (Vgl. den Art.: »Pilzvergiftungen im Jahre 1921« in Heft 3 unserer Zeitschrift, Fall 9.) *A. phalloides* kann nun aber gar nicht mit einem Champignon verwechselt werden, wohl aber mit einer grünlichen Täublings- oder Ritterlingsart.

Dass die gelbliche und die weisse Art nicht öfter zu Vergiftungen Anlass geben, erklärt sich folgendermassen: *A. verna* und *virosa* sind wohl giftig, aber selten. Bei *A. mappa* dagegen, dieser bekanntesten Art, hat es sich herausgestellt, dass sie mindestens zeitweise gar nicht giftig ist! Gramberg hat sichere Fälle mitgeteilt, wo der Pilz (und nicht etwa der narzissengelbe Wulstling, *A. junquillea* Quél.!) in grösserer Menge ohne Schaden verzehrt wurde. Und Dittrich berichtet, dass ein Händler, um die Unschädlichkeit zu beweisen, vor Gericht den Pilz roh verschluckte. Auch frühere chemische Untersuchungen hatten schon ein zeitweises Fehlen des Giftstoffs festgestellt.

Diese Tatsachen dürfen uns natürlich nicht abhalten, *A. mappa* auch weiter als Giftpilz zu bezeichnen. Die Hauptgefahr droht aber dem Pilzesser nicht von der

Verwechslung des gelblichen oder weissen Knollenblätterpilzes mit dem Champignon, sondern sie liegt im Genuss des grünen Knollenblätterpilzes, sei es nun, dass dieser mit einem Täubling, Ritterling usw. verwechselt wurde, sei es, was häufiger der Fall sein dürfte, dass er von gänzlich unkundigen gesammelt wird, die ihn leichtsinnigerweise, vielleicht auf Grund einer der unausrottbaren »Pilzregeln«, für essbar erklären.

Zur Aufzählung der Giftpilze auf Seite 9 ist weiter zu sagen:

Zu Nr. 2: Die Giftigkeit des Fliegenpilzes, an der immer wieder gerüttelt wird, muss auf's Neue betont werden, und das Gift sitzt nicht nur etwa in der Oberhaut. Als Beispiele kann ich aufführen Fall 5 und 6 der »Pilzvergiftungen 1921« in Heft 1 unserer Zeitschrift. Nicht umsonst wurde der Pilz im Mittelalter in Deutschland »Narrenschwamm« genannt, verliert man doch durch seinen Genuss oft vorübergehend den Verstand!

3. An Stelle des Königsfliegenpilzes, der in der Schweiz kaum vorkommt, können wir setzen, den ihm ähnlichen, echten Pantherpilz, *Amanita pantherina* D. C., der sich als ein richtiger Giftpilz entpuppt hat. (Vgl. Fall 7 der »Pilzvergiftungen 1921«, Heft 1 und 3.)

4. Speitäubling. In die gleiche Kategorie (nicht sehr gefährlich) gehören noch verschiedene andere scharfe Täublingsarten (siehe Fall 14 der »Pilzvergiftungen 1921«).

5. Giftreizker. Auch unter den scharfen Milchlingen gibt es verschiedene Arten, die roh und frisch gebraten giftig wirken, gründlich abgebrüht dagegen unschädlich, aber allerdings dann weder sehr wohlschmeckend noch nahrhaft sind. Ausser dem Giftreizker der rotbraune Milchling, *Lactarius rufus* Scop.; der Mordschwamm, *L. negator* Pers. = *turpis* Weinm. u. a. Unschädlicher scheint zu sein der graugrüne Milchling, *L. blennius* Fr. Zu einer schweren Familienvergiftung hat in Bern im Jahre 1920 der grubige Milchling, *L. scrobiculatus* Scop. Veranlassung gegeben. Als sehr giftig bezeichnet Rické den Lärchenmilchling, *L. porninsis* Roll. Bei Bigeard et Guillemin, Tome 2, heisst er

vielleicht richtiger: *Lact. porninsis*, *Lactaire de Pornin*.

Nur als Würzpilze zu gebrauchen und in grösseren Mengen schädlich sind der Maggipilz, *L. helvus* Fr. und der wohlriechende Milchling, *N. glycosmus* Fr.

6. Die Giftigkeit des büscheligen Schweißkopfes, *Hyph. fasciculare*, ist sehr gering; er ist wohl eher wegen seines bittern Geschmackes als ungenießbar zu bezeichnen.

7. Die angebliche Giftigkeit des spitzschuppigen Schirmlings ist in neuerer Zeit weder bestätigt, noch widerlegt worden. Sehr giftig ist nach der französischen Literatur der fleischrote Schirmling, *Lepiota helveola* Bres.

In den letzten Jahren sind nun ausser den angeführten noch folgende Blätterpilzarten neu als zum Teil sehr giftig erkannt worden: Der ziegelrote Risspilz, *Inocybe lateraria* Ricken, ist lebensgefährlich giftig und verursacht ein ganz spezifisches Krankheitsbild (reine Muskarinwirkung). Er wächst im Laubwald vom Mai—Juni und kann in seinem weissen Jugendstadium mit einem Champignon oder mit dem Mairitterling verwechselt werden. Ausser ihm sind wahrscheinlich noch mehrere Arten der unheimlichen Gattung *Inocybe* giftig.

Der Riesenrötling, *Entoloma lividum* Bull., ruft ebenfalls schwere Vergiftung hervor. (Vgl. den Artikel von A. Flury auf Seite 6 unserer Zeitschrift.)

Der getigerte Ritterling, *Tricholoma tigrinum* Schff., ist ein in der Schweiz häufiger, ernst zu nehmender Giftpilz. Ueber seine Wirkung vgl. Fall 2—4 der »Pilzverg. 1921«, Heft 1. Beschreibung und erste, allen Mitgliedern zugängliche Abbildung im Heft 4 dieser Zeitschrift von L. Schreier.

Schwach giftig sind ferner: Der Schwefelritterling, *Tricholoma sulfureum* Bull. und der Lila-Dickfuss, *Inoloma traganum* Fr.

Endlich wurde in letzter Zeit in Deutschland und bei Basel der Oelbaumseitling, *Pleurotus olearius* (Fr.) D. C. beobachtet. Sonst nur in Südeuropa auf Oliven- und andern Laubbäumen wachsend, dem Eierschwamm gleichend, ist er in der französischen Literatur bekannt,

da sein Genuss heftiges Erbrechen und Durchfall hervorruft. Er ist, zusammen mit dem allerdings nicht ernst zu nehmenden büschligen Schwefelkopf, eine Ausnahme von der sonst richtigen Regel, dass die direkt an Holz wachsenden Fruchtkörper alle ungiftig sind. Allerdings gibt es ausserdem noch einen Poring, der Durchfall bewirkt und früher in der Medizin als Purgiermittel viel gebraucht wurde, es ist der auch mehr in Südeuropa vorkommende Lärchen-schwamm, *Placodes officinalis* Vill.

Red. Bei Basel gefunden.

Zu Nr. 9 und 10: Auch der bittere Dickfussröhrling, *Boletus pachypus* Fr., hat schon Vergiftungen bewirkt. — Nach massgebenden französischen Autoren sind übrigens sämtliche Röhrlinge, auch der Satanpilz, gebrüht unschädlich!

Ferner sind hier noch 2 Pilzarten anzuführen:

Einmal die Speiselorchel, *Helvella (Gyromitra) esculenta* Pers. Entgegen der Angabe auf Seite 15 ist ihr zeitweiser Gehalt an Helvellasäure Tatsache, und es kommen von Zeit zu Zeit Todesfälle durch diesen Pilz vor, wenn er nicht abgebrüht wird. Durch das kochende Wasser wird das Gift nicht zerstört, sondern es geht nur in die Brühe über, die also trotz ihrem Wohlgeschmack immer wegzuessen ist. Das gleiche gilt von der Riesenlorchel *H. gigas* Krombh. Ebenso sind vorsichtshalber die im Herbst kommenden Lorchelarten abzubrühen. In der französischen Literatur ist merkwürdigerweise von Lorchelvergiftungen nichts bekannt.

Aehnlich verhält sich der Kronen-becherling, *Plicaria coronaria* Jacq. Vgl. »Pilzverg. 1921« Fall 1, Heft 1, und den Artikel von W. Süss in Heft 3 unserer Zeitschrift. Der Rat, alle Becherlinge abzubrühen, ist beherzigenswert; unbedingt notwendig ist dies für den Kronenbecherling. Die Vermutung, dass es sich bei diesem Pilz, der botanisch der Lorchel nahesteht, auch um Helvellasäure handle, wird durch das verschiedene Krankheitsbild unwahrscheinlich gemacht.

Zu S. 11: Verdächtige Pilze mit noch nicht festgelegtem Wert, deren Genuss zu widerraten ist:

1) Der falsche Eierschwamm ist unschädlich.

2), 3), 5), 8) und 9) wurden bei den Giftpilzen besprochen.

4) Es handelt sich hier um den Pilz, der jetzt gemeiner Fälbling, *Hebeloma crustuliniforme* Bull. genannt wird. Früher als giftig angesehen; ist er während des Krieges allgemein als essbar erkannt worden. Nach Mitteilung von Herrn Knapp wurde er früher auf dem Pilzmarkt in Basel als Runzelschüppling (Zigeuner) verkauft und gegessen. Sein etwas scharfer Rettichgeruch kann durch Abbrühen beseitigt werden. — Ueberhaupt ist die ganze Gattung der Fälblinge früher zu Unrecht verdächtigt worden. Der Wurzelfälbling, *Hebeloma radicosum* Bull., der allerdings von anderer Seite zu den Schüpplingen gerechnet wird, ist ein guter Speisepilz.

6) Der Butterbürling ist essbar, aber minderwertig.

7) Der Schuhmacherritterling ist eine umstrittene Art. Ricken zieht ihn zu dem nach Herrmann essbaren derbknolligen Ritterling, *Tricholoma molybdinum* Bull.

Die Abbildung Michael 325 erklärt er für den gerippten Ritterling, *Trich. acerbum* Bull. Als verdächtig zu bezeichnen ist ferner der Seifenritterling, *Trich. saponaceum* Fr., ebenso vielleicht der getropfte Ritterling, *Trich. pessundatum* Fr.

Als verdächtig sind ferner zu meiden die grauen und braunen Wulstlinge, ausser dem Perlspargel und eventuell dem essbaren ganzgrauen oder gedrungenen Wulstling, *Amanita spissa* Fr. Es sind der porphyrbraune Wulstling, *A. porphyrea* Fr.; der eingesenkte W., *A. excelsa* Fr.; der zellig-hohle W., *A. cariosa* Fr.; der bräunende W., *A. valida* Fr.; der rauhe W., *A. aspera* Fr. Letzterer ist sehr wahrscheinlich giftig. Ueber *A. solitaria* (vgl. »Pilzvergiftungen 1921«, Fall 13, Heft 3).

Weiterhin sind verdächtig: Verschiedene Arten der Gattung Scheidling, *Volvaria* (vgl. »Pilzvergiftungen 1921«, Fall 8, Heft 1 und den Artikel von A. Flury, Seite 19 unserer Zeitschrift.)

Endlich ist vor den Champignons mit Karbolgeruch und der *Psalliota xanthoderma* Gen. zu warnen; (siehe Seite 17 bis 20 unserer Zeitschrift) *Ps. xanthoderma*

hat auch in Frankreich leichte Vergiftungen hervorgerufen.

Der gemeine Krämpling, Paxillus involutus Batsch, kann bei empfindlichen Personen Störungen verursachen; ebenso der nebelgraue Trichterling, Clitocybe nebularis Batsch (nicht etwa nur bei Verwechslung mit dem Riesenrötling!), was zu seiner Ausschliessung vom Pilzmarkte in Zürich geführt hat. Gewisse Personen vertragen die Ziegenbärte auch dann nicht, wenn sie jung und trocken gesammelt werden; sie wirken allerdings nur als unschädliches Abführmittel, das einzelne absichtlich nehmen, und dem Rizinusöl vorziehen!

10. Der Pfefferröhrling ist unschädlich. Er kann als Würzpilz allerdings mit etwas bitterem Beigeschmack gebraucht werden.

Zum Schlusse müssen wir noch einen in letzterer Zeit vielgenannten Pilz verdächtigen, den Hexenpilz, Boletus luridus Schff. Er wird in den meisten Pilzbüchern als essbar, ja als vorzüglich aufgeführt; aber es handelt sich, wie die Abbildungen zeigen, um den vom eigentlichen Hexenröhrling zu trennenden Boletus erythropus Pers. (miniatoporus Secr.) Diese Art ist essbar, Aber leicht zu verwechseln. Der typische Bol. luridus dagegen hat nach Nüesch schon Vergiftungserscheinungen gemacht, und da er auch leicht mit dem Wolfs- und Satansröhrling verwechselt werden kann, ist er mit Bol. purpureus Fr., Bol. torosus Fr. etc. zu meiden.

Zum Perl- und unechten Pantherpilz ist folgendes zu sagen: Es gibt keinen Pilz, bei dem ausschliesslich die Oberhaut Gift enthält! Wohl aber kann sie bei Giftpilzen, wie beim Fliegenpilz giftiger sein, als das Fleisch. Beim Perlspilz, auch Schälspilz genannt, wird mit Recht die schmierige, unappetitliche Haut entfernt, aber giftig ist sie nicht. Beim Perlspilz sind übrigens nur deutlich weinrot gefärbte Exemplare zu geniessen, sonst sind Verwechslungen mit der Gruppe der grau-braunen Wulstlinge möglich, ja bei blassen Exemplaren mit dem gelblichen Knollenblätterpilz.

Amanita umbrina ist ein anderer Name für den echten Pantherpilz, der auch nach

Entfernung der Haut giftig ist. Michaels Bild von umbrina stellt allerdings einen essbaren unechten Pantherpilz dar, nämlich den gedrungenen Wulstling, Am. spissa Fr. der aber sehr leicht mit andern Wulstlingen verwechselt werden kann.

Zu Seite 14: Die Regel von der Giftigkeit der Pilze mit brennendem Geschmack, resp. von der Ungiftigkeit der Mildschmeckenden, ist als allgemeines Erkennungszeichen natürlich nicht zu gebrauchen und sehr gefährlich, wohl aber ist sie brauchbar zur Feststellung der essbaren Täublinge und Michlinge

Zu Seite 20: Die Aufstellung der Doppelgänger müsste nach den vorhergehen- den Ausführungen geändert werden. Es würde zu weit führen, die ganze, um die neuen Giftpilze vermehrte Reihe aufzu- führen; ich beschränke mich auf folgende Punkte:

Der gefährlichste Giftpilz, der grüne Knollenblp. ist nicht mit dem Schafchampignon zu verwechseln, eher aber mit einem grünen Täubling. — Statt des Königsfliegenpilzes ist der echte Pantherpilz einzusetzen. — Der Hexenpilz ist verdächtig. — Der sparrige Schüppling ist geniessbar, aber minderwertig. — Die Stinkmorchel ist im Eizustand geruchlos und essbar.

Bei der Gattung (nicht Familie!) der Täublinge hat die Kostprobe ihren Wert behauptet, wenn auch nicht alle scharfen Arten giftig sind. Dagegen ist es unrichtig, dass alle Täublinge mit ausgesprochen gelben Lamellen essbar sind; es gibt unter diesen verschiedene, allerdings selteneren Arten, die sehr scharf und zu meiden sind. Der tränende Täubling, Russula sardonia Fr., hat allerdings nur blass citronengelbe Blätter; aber z. B. der zierliche T. R., elegans Bres., wird von Ricken wegen seiner Lamellenfarbe direkt «goldblättriger T.» genannt, zugleich aber als sehr scharf und giftig bezeichnet.

Zu S. 24: Der Wert des Atropins bei der Behandlung der Pilzvergiftungen ist ein beschränkter. Es ist das Gegengift des Muskarins, das sich in vielen Pilzen findet, aber fast nur beim zielroten

Risspilz das Hauptgift ist. Bei dieser Vergiftung wäre das Atropin wirksam. Beim Fliegen- und Pantherpilz dagegen ist das Hauptgift dem Atropin sehr ähnlich und die Anwendung des letztern würde deshalb eher schaden. Bei den übrigen Vergiftungen nützt es nicht viel, speziell auch beim Knollenblp. Dagegen hat die Behandlung dieser letztern, schwersten Fällen in neuerer Zeit erfreuliche Resultate durch Eingiessungen von konzentrierter Traubenzuckerlösung ins Blut er-

zieht, die vielfach lebensrettend gewirkt haben.

Aber besser als Heilen ist Verhüten solcher Vergiftungen. Dazu ist es nicht notwendig, dass man die lange Reihe giftiger und verdächtiger Pilze alle im Kopfe habe und immer mit Schrecken an diese denke. Die Hauptsache ist vielmehr, dass man nur solche Pilze geniesst, die man genau bestimmen kann und als sicher essbar kennt, und wenn es auch nur ganz wenige Arten sind.

## Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge), gehalten an der Delegiertenversammlung des schweiz. Vereins für Pilzkunde in Olten, am 18. Februar 1923.

Von J. Schifferle, Zürich.

Wegen Zeitmangel musste der Vortrag gekürzt, mehr oder weniger nur gestreift werden, sodass der Wunsch geäussert wurde, denselben in einer bald folgenden Nummer unserer Zeitschrift veröffentlichen zu wollen.

Ich will diesem Wunsche gerne mit der Bedingung nachkommen, dass man meine Abfassung als solche von einem Nichtjournalisten geschriebene annimmt.

Es gehört zwar nicht gerade zu den Leichtigkeiten, über dieses Gebiet etwas Neues zu bringen, da ja bekanntlich fast jedes Pilzbuch etwas über die Champignonkulturen zu schreiben weiss und auch von Pilzfreunden gerne gelesen wird.

In jener Literatur finden wir nebst dem Text meistens auch noch einige schöne Bilder über Kulturen in Kisten, Körben, oder sonst irgendwo in einem Keller. Dadurch werden viele Liebhaber dazu verleitet einen Versuch zu machen, denn die ganze «Geschichte» wird als sehr einfach und kinderleicht dargestellt. Die Erfahrungen haben aber bewiesen, dass es dabei immer beim Versuche geblieben, und dass aus irgend einem bewussten oder unbekannten Grunde meistens keine Champignons hervorgebracht werden konnten. Man fragte sich dann: hat es wohl am Lokal, an der Arbeit oder an der verwendeten Brut gefehlt? Hat man Gelegenheit gehabt, nochmals einen Versuch zu machen, nachdem man das Buch noch einmal durchgelesen und den Lieferant der Chamgig-

nonsbrut befragt hatte, so ist in den meisten Fällen wieder etwas anderes die Schuld gewesen, dass es neuerdings keine Champignons gab. Auf diese Art geht alljährlich ein kleines Vermögen verloren, denn die meisten Leser haben keine Ahnung, wie viele Versuche überall erfolglos angestellt werden.

Liebe Pilzfreunde! der Fehler liegt immer an gleichen Orte. Im Büchlein wird därauf gar nicht aufmerksam gemacht; darum ist das Büchlein eben selbst schuld daran. Wenn Sie sehen könnten, wie diese schönen Bilder gemacht werden, woher in den meisten Fällen der Textteil stammt, so würden Sie mir sogleich beipflchten, wenn ich zu behaupten wage: «diese Art Kulturen gehören fast in das Reich der Phantasie.»

Nicht dass es nicht möglich wäre, solche Kulturen anzulegen, aber diese Klein- oder Miniaturanlagen unterliegen den ganz gleichen Vorbedingungen, wie Grossanlagen; im Gegenteil ist ihre Pflege noch eine viel grössere und kostspieligere. Sie werden im Laufe des Vortrages meine Behauptung bewiesen finden. Ich will mich diesbezüglich nur ganz kurz fassen. In jedem Dünger befinden sich allerhand Lebewesen, welche darin ihr Futter oder ihre Bruttstätte suchen. Weil sich fast alle diese Schädlinge zum Nachteile der Champignonkultur entwickeln würden, müssen sie als «Allererstes» daraus entfernt werden. Dieses geschieht durch die nötige Bearbeitung des Mistes. Der Mist