

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 1 (1923)

**Heft:** 11

**Artikel:** Gefährliche Verwechslungsmöglichkeiten

**Autor:** Flury, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935190>

#### **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>**

nicht mehr in ihre ursprüngliche Vertiefung gebettet und *andere* Exemplare verwendet wurden, begannen die Misserfolge. Interessant bleibt immerhin, dass 3 Trüffeln in 3 Jahren in der gleichen Vertiefung (zirka von 10 cm Durchmesser) entstehen können. Zu mehreren Malen beobachtete ich, dass nach dem Verfaulen grosser Fruchtkörper im nächsten günstigen Jahre eine grössere Anzahl Trüffeln entstehen, die gewöhnlich dicht beieinander liegen. Je nach dem kommt es dann auch zu einem Verwuchs. Ein solches aus acht Trüffeln bestehendes Riesenexemplar fand ich daselbst 1920. Durchmesser 13 cm. Gewicht 260 Gramm. Das mittlere Gewicht liegt bei 80 Gr. Ein reifes Exemplar braucht bis zum völligen Zerfall in der Erde je nach Witterung mehrere Monate. Die Warzen in ihrem starken Bau (sub. mikr.) halten es lange aus. Indessen zerfällt die Gleba zu einem völlig leichten Häufchen. Dass die Trüffel in ihrem Anfangsstadium wie nach Hesse ein weisses bis gelbliches Flöckchen darstellt dürfte eine irrite Anschauung sein. Ich habe diese Flöckchen mehrmals gefunden und untersucht; sie gehören zu den niedrigsten Pilzen, aber nicht zur Trüffel. Die kleinsten Fruchtkörperchen von Trüffelarten kenne ich als feste, fleischige, schüssel-

förmige, später geschlossene runde Gebilde von 0,5—1 Millimeter Grösse, über die ich mich zu gegebener Zeit äussere.

Zum Schlusse kommend, sei darauf hingewiesen, dass der Schatz an Trüffeln ein grosser ist und die Erde weit mehr Trüffeln birgt, als man angenommen hat. Nur steht leider der Mensch in Bezug seiner Fähigkeit zum Trüffelsuchen weit hinter dem Tier; sodass man sagen möchte: Die Trüffel gehört nicht uns. Beide, Mensch und Tier sind Liebhaber der Trüffel, im Kampfe um das Recht sind und bleiben die Tiere Sieger.

Für die Verbreitung der Trüffel wie für ein nutzloses Zugrundegehen sorgt die Tierwelt. Es ist nicht anzunehmen, dass viele dieser Fruchtkörper zu Grunde gehen, wenn man bedenkt, dass Käfer, Mäuse, Eichhörnchen, Dachsen, Rehe, Hirsche und Wildschweine diese Schätze viel besser zu suchen wissen als der Mensch. Doch hoffe ich in diesem Aufsatz Ansporn zum Selbstsuchen von Trüffeln, überhaupt der Hypogaeen gegeben zu haben und erteile auch gerne Auskunft über event. Funde. Ferner wird es mich freuen zu erfahren, wer von den vielen Pilzfreunden der erste ist, der auf meinen Angaben fussend, die erste schwarze Trüffel selbst findet.

## Gefährliche Verwechslungsmöglichkeiten.

Von A. Flury, Basel.

Im 5. Jahrgang der deutschen Zeitschrift für Pilzkunde steht auf Seite 144 der nachfolgende Artikel:

»Am 6. Oktober gab es bei uns zu Mittag Kremplingsalat. Gegen 5 Uhr abends wurde ich und unser 89jähriger Vater von Durchfall befallen;  $\frac{1}{2}$  Std. später hatte ich Brechreiz, unserm alten Vater dagegen wurde es, nachdem er zu Abend 7 Uhr etwas Milchreis mit Apfelkompott und 1 Tasse Kaffee zu sich genommen hatte, immer ungemütlicher und elender, so dass wir Mühe hatten, ihn zu Bett zu bringen. Gegen 9 Uhr stellte sich in der Zeit bis 2 Uhr morgens 5 mal wiederholender äusserst beängstigender Brechdurchfall ein, wel-

»cher ausser dem genossenen Kaffee lediglich den Krempling zurückgab. Mir selbst war es auch ziemlich unbehaglich, doch ass ich nichts zu Abend und war am andern Morgen wieder ganz gut; mein Vater dagegen war so schwach, dass er 3 Tage gelegen ist. Mein Bruder und eine Verwandte assen auch von den Gerichten, hatten aber nur über Leibscherzen und Kopfweh zu klagen und waren anderntags auch wieder gut. Am 11. Oktober hatten wir Grünkernkotelette mit Pilzen untermengt, worunter ebenfalls *kalte Kremplinge* waren. Das Essen bekam uns sehr gut.

»Im Oktober des Vorjahres hatten wir ebenfalls Kremplingsalat, welcher

»keine Störungen verursachte.«

Da mir der kahle Krempling (*Paxillus involutus* Batsch.) schon unzählige Platten schmückte, ohne ein geringstes Unwohlsein zu verursachen, darf ich es nicht unterlassen für seine Ehre einzutreten.

Bei vielen unserer werten Leser werde ich ein Achselzucken hervorrufen, wenn ich behaupte, der kahle Krempling kann mit dem Giftreizker (*Lact. torminosus* Schäff.) verwechselt werden. Auf den ersten Augenblick wird sich jedermann sagen: »Der Giftreizker hat doch Milchsaft, während der kahle Krempling keinen besitzt. Der Milchsaft des Giftreizkers ist manchmal so spärlich, dass er leicht übersehen werden kann. Ein besseres, in die Augen springendes Unterscheidungsmerkmal ist das beim Zerschneiden braun—rötlich anlaufende Fleisch des kahlen Kremplings, während das Fleisch des Giftreizkers weiss bleibt. In einer Platte mit geputzten, zerschnittenen Kremplingen müsste also das weisse Fleisch eines Giftreizkers sofort auffallen. Wie ist also trotzdem eine solche Verwechslung möglich?

Diese Möglichkeit ist gegeben, wenn noch andere weissfleischige Pilze mitgesammelt werden.

Der kahle Krempling bevorzugt Birkenwälder, desgleichen auch der Giftreizker oder Birkenreizker. Beide treten oft zu gleicher Zeit massenhaft auf. Beim Sammeln von *jungen* kahlen Kremplingen sind mir schon etliche Giftreizker in die Hände geraten, welche den kahlen Kremplingen so täuschend ähnlich sahen, hauptsächlich was die Farbe und Haltung anbetrifft, dass sie von Nichtkennern sehr leicht hätten verwechselt werden können. Werden nun von einem Pilzsammler Exemplare des oft gleichfarbigen Giftreizkers zu den Kremplingen in den Korb gelegt, sind schon die ersten Vergiftungsmöglichkeiten gegeben. Vielfach kommen die Pilzsammler müde nach Hause und überlassen das Putzen unkundigen Dritt Personen, ohne sich vorher noch über die Geniessbarkeit ihrer Pilze vergewissert zu haben. Auch werden Pilze bei mangelhafter Beleuchtung geputzt. Es ist ohnedies oft schwierig, einen Pilz beim Licht richtig zu bestimmen, denn das

Farbenspiel gewisser Arten erfordert gutes Tageslicht.

Die Symtome des oben erwähnten Vergiftungsfalles decken sich völlig mit den gesammelten Erfahrungen über Vergiftungen durch den Giftreizker.

Ich komme daher zum Schlusse, dass durch unvorsichtiges Handeln im vorliegenden Falle dem Giftreizker die Schuld zugeschrieben werden darf, umso mehr als die gleichen Personen nachher noch zweimal Kremplinge ohne jede Störung verspeisten. Den kahlen Krempling kann ich jedermann warm empfehlen; er ist ein guter Speisepilz und kann nicht verwechselt werden, wenn auf seine guten Erkennungszeichen richtig geachtet wird.

Nachstehende Beschreibung der beiden Arten möge zur Aufklärung dienen.

### 1. Der Giftreizker (*Lact. torminosus* Schäff.)

*Hut* bis 10 cm breit, ziemlich derbfleischig, isabellfarb, blassorange—fleischrosa mit fleischrötlichen — bräunlichen Zonen oder *ungezont*\*, in der Mitte eingedrückt. Der filzigzottige Rand ist in der Jugend eingerollt.

*Lamellen* blassgelblich mit rötlichem Schimmer, untermischt, am Stiel herablaufend, 3—4 mm breit, an Stielanwuchsstelle gegabelt.

*Stiel* bis 5 cm lang, 2—3 cm dick, nach unten meist verjüngt, blassrötlich, den Lamellen gleichfarbig, erscheint kahl, unter Lupe schwach wolligschuppig.

*Fleisch* locker, weisslich, gegen Hut und Stielrand mit rötlichem Schein, riecht säuerlich stechend.

*Milchsaft* spärlich, weisslich, scharf. Gilt als giftig.

\*) Ich erwähne speziell gezont und ungezont, obschon in der Rick'schen Beschreibung der Birkenreizker als gezont dargestellt ist. Der Zottige Milchling (*Lact. cilicioides* Fr.), nach meiner Ansicht nur eine Varietät vom Giftreizker, soll nach Ricken ungezont sein und im Nadelwald vorkommen. Nun finde ich den beschriebenen Pilz massenhaft unter Birken, nie im Nadelwald. Junge Exemplare zeigen hie und da eine schwache Deutung einer Zone. Ob es sich hier um 2 verschiedene Pilze handelt tut nichts zur Sache, ich werde g. f. später noch darauf zurückkommen. Zweck dieser Zeilen soll das Verwechseln mit dem kahlen Krempling verhüten.

## 2. Kahler Krempling. (*Paxillus involutus*. Batsch.)

*Hut* jung sehr derbfleischig, halbkugelig, mit vollständig eingerolltem, fast weissem, feinfilzigem Rand, so dass von den Lamellen nichts zu sehen ist. *Hutfarbe* olivbraun, auch blass bräunlichgelb, besonders ausserhalb des Waldes, wo er dann gewaltige Dimensionen annimt und bis 25 cm breit werden kann. Man findet ihn auch blassbräunlich mit rostroten Flecken wie getropft. Die Oberhaut ist wie Handschuhleder anzufühlen und meist glänzend.

*Stiel* bis 8 cm lang und bis 3 cm dick,

ziemlich fest, jung dem Hute gleichfarbig, wollig-schuppig, im Alter mehr faserig.

*Lamellen* blass olivgelblich, durch Druck braunrötlich anlaufend, im Alter rostbraun, werdend, sehr schmal, am Stiel herablaufend, anastomosierend, d. h. eine Lamelle ist mit der andern der Länge nach durch eine Zwischenwand 2—3 mal verbunden, so dass sie fast löcherig erscheinen.

*Fleisch* gelblich, läuft fast safranrötlich an, mild. Der ganze Pilz ist durch Druck sehr empfindlich, alle berührten oder verletzten Stellen nehmen eine dunkel rotbraune Farbe an.

• Guter Speisepilz.

# Vereinsnachrichten.

## 1. Pilzmarkt.

Wir vermitteln den Verkauf von getrockneten Pilzen. Wer solche zu verkaufen hat oder kaufen will, teile es uns mit. Für Portoauslagen berechnen wir 10 % des Verkaufspreises. Bei Anmeldungen ist das vorhandene Quantum und der verlangte Preis anzugeben.

## 2. Einbanddecken.

Von verschiedenen Seiten wurde der Wunsch geäussert, es möchten für die Zeitschrift Einbanddecken angefertigt werden. Sofern genügend Bestellungen eingelangen, werden wir diesem Wunsche entsprechen. Der Preis wird auf ca. Fr. 1.70 zu stehen kommen. Wer die Zeitschrift einbinden lassen will und deshalb eine Einbanddecke wünscht, teile uns dies bis 1. Dezember nächsthin mit. Verlorene Nummern werden soweit Vorrat zu 40 Cts. per Heft nachgeliefert.

## 3. Pilzabzeichen.

Wir bringen den werten Mitgliedern in Erinnerung, dass wir ein für die ganze Schweiz einheitliches Abzeichen (Stecknadel) angeschafft haben und dasselbe

zum Preise von 1 Fr. abgeben. Sektionsmitglieder beziehen diese bei ihrem Vorstand, Einzelmitglieder bei der Geschäftsleitung.

## 4. Propaganda.

Obwohl die eigentliche Pilzsaison bald vorbei sein wird, sollte doch eine rege Agitation entfaltet werden. Wir sind in der Lage, noch eine grössere Anzahl Probenummern abgeben zu können. Immerhin sollten diese zweckentsprechend verwendet werden, damit uns neue Mitglieder und Abonnenten zugeführt werden. Für die Beschaffung von Inseraten sollten grössere Anstrengungen gemacht werden, damit die Zeitschrift zum Vorteil der Mitglieder besser ausgebaut werden kann. Unsere Zeitschrift eignet sich ihrer Eigenart halber sehr gut zu Insertionen.

## 5. Finanzielles.

Unser Kassier benötigt Geld, um die finanziellen Pflichten erfüllen zu können. Diejenigen Vereine, die noch nicht abgerechnet haben, werden höfl. gebeten sich mit dem Kassier in Verbindung zu setzen. Auch werden immer noch freiwillige Beiträge dankbar entgegen genommen. Zahlungen sind auf unsern Postkonto III b 325 in Burgdorf zu leisten.