

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 2 (1924)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Über Abarten des Hallimasch  
**Autor:** Thellung, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935249>

### **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:** 18.04.2026

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

*Lamellen*: Weiss, im Alter rahmgelblich, frei, gedrängt, gegen Stiel sich verschmälernd, Schneide wie flockig.

*Sporen*: Eiförmig — rundlich 9—12  $\mu$ , punktiert, Bas. 40—45/12—15  $\mu$ .

*Fleisch*: Weiss, nicht unangenehm, scharf, *giftig* wie beim grünen Knollenblätterpilz.

*Standort*: An feuchten Stellen humusreicher Wälder. Frühling—Herbst. Mancherorts recht zahlreich (Luzern), sonst bedeutend seltener als *A. phalloides*. Ein gutes Merkmal ist auch die verhältnismässig grosse Stiellänge zum Hutdurchmesser.

### Grüner Knollenblätterpilz = *Am. phalloides*.

*Hut*: Satt olivgrün, geht aber auch ins Graue, Gelb- oder Braungrüne über, dunkler faseriggeflammt, 6—12 cm breit, feucht, glockig — ausgebreitet, Rand heller und glatt, jung hie und da mit wenigen grossen Hüllfetzen des allgemei-

nen Velum bedeckt, dann bald nackt.

*Stiel*: Weiss mit blassgrünen geordneten Flecken 8—17 cm lang, 1—2 cm breit. Knollen bis 5 cm dick, flockig, mit zartem häutig hängendem, weissen oder blassgrünlichem Ring und mit freier, nur an knolliger Stielbasis verwachsener, weisser innen oft grünlicher, gelappter häutiger Scheide, anfangs seidig ausgestopft, später hohl, oberhalb des Ringes Stiel fein eingedrückt liniert.

*Lamellen*: Weiss, frei, gedrängt, bisweilen mit grünlichem Anflug.

*Sporen*: Rundlich 9—10  $\mu$ . Basidien 35—45/19—12  $\mu$ .

*Fleisch*: Weiss, unter der Huthaut gelbgrünlich. Geruch und Geschmack schwach. *Giftig*. Der weitaus gefährlichste aller Giftpilze.

*Standort*: Hauptsächlich unter Eichen im schattigen Laubwald. Sommer — Herbst. Es ist dies der grösste der 3 giftigen Knollenblätterpilze und kommt auch am häufigsten vor. (Forts. folgt.)

## Ueber Abarten des Hallimasch.

Von Prof. A. Thellung, Zürich.

Zu dem Artikel des Herrn *A. Knapp* in Jahrgang II Nr. 2 dieser Zeitschrift über Farbenspielarten von *Clitocybe* (*Armillaria*) *mellea* (Vahl) sei ergänzend erwähnt, dass bei diesem Pilz auch *Geschmacks-Varianten* vorkommen. Jedermann kennt den typischen *säuerlichen*, im Schlunde etwas zusammenziehend-herben Geschmack des rohen Pilzes. Daneben gibt es aber auch eine Form mit ausgesprochen *bitterem* Geschmack. Gegenüber dem Genusse dieser Form scheint nun etwelche Vorsicht am Platze zu sein, wenigstens nach den Erfahrungen meines Kollegen Dr. *J. Bär*, der sich seinerzeit durch eine blosser Kostprobe des rohen Pilzes eine schwere Verdauungsstörung (Durchfall) zuzog. Allerdings muss bemerkt werden, dass auch die säuerliche Normalform unter Umständen ähnliche Erscheinungen hervorrufen kann. Wir haben uns seinerzeit bemüht, einen Zusammenhang zwischen dem bitteren Geschmack des Hallimasch und andern (äusserlichen) Merkmalen des Pilzes, zum Beispiel mit einer besondern Färbung, herauszufinden, und hatten besonders eine

Form mit gelblicher (etwas ins Grünliche spielender) Hutoberfläche und auffallend heller (fast weisslicher) Hutunterseite im Verdacht, fast regelmässig bitter zu schmecken. Diese Form, die vielleicht der Nr. 4 des Herrn Knapp entspricht<sup>1</sup> (ich vermisste bei dieser nur die Erwähnung der so auffallend hellen Lamellen usw.), scheint nach der Aussage der Pilzverkäufer, die sie oft auf den Markt bringen, besonders auf Obstbäumen zu wachsen; wir haben uns seitdem überzeugt, dass sie keineswegs regelmässig einen bitteren Geschmack besitzt, auch hat sie in neuerer Zeit nie mehr Anlass zu Reklamationen gegeben.

Um in der Frage der Abarten des Hallimasch weiter zu kommen, müssen wir, wie mir scheint, in jedem Falle in erster Linie die Baumart bestimmen, auf der der Pilz schmarotzt. Denn es ist sehr wohl möglich oder sogar höchst wahrscheinlich,

<sup>1</sup>) Sie könnte möglicherweise mit der var. *viridiflava* Barla (Bull. Soc. Mycol. France 1887 p. 143) zusammenfallen, die allerdings nur von Nizza (auf alten Maulbeerbäumen wachsend) angegeben wird.

dass zwischen den Formen des Schmarotzers und den einzelnen Arten von Wirtspflanzen gewisse Beziehungen existieren, sei es dass der Geschmack und auch die Bekömmlichkeit des Pilzes direkt durch gewisse Stoffe der Wirtspflanze beeinflusst wird oder dass der Pilz sich in eine Anzahl von Rassen oder Formen spezialisiert hat, deren jede nur auf einer bestimmten Baumart oder nur auf einer beschränkten Zahl solcher zu gedeihen vermag.

Während in der deutschen Literatur meines Wissens keine Abarten des Halimasch mit Namen aufgeführt werden, findet man eine Anzahl solcher in *Bigéard et Guillemin*, Flore des Champignons supérieurs de France (1909) page 69 und Complément (1913) pages 31—32; sie scheinen sich aber nur zum kleinsten Teil mit den von Herrn *Knapp* aufgestellten Formen zu decken.

## Encore *Tricholoma tigrinum* Schaeffer.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Nous voyons avec plaisir que ce champignon dangereux, qui a passé chez nous inaperçu pendant tant d'années, commence à être connu dans toute la Suisse.

Il y a six ans nous écrivions: Ce beau champignon est commun dans la région de Neuchâtel, dans les sapinières et les forêts d'espèces mélangées, situées au pied du Jura, à une altitude moyenne de 700 m.; il se rencontre dans les forêts situées immédiatement au dessus du vignoble neuchâtelois; on ne le trouve qu'à titre tout à fait exceptionnel dans le Haut-Jura. Sa zone de dispersion paraît, jusqu'à présent, assez restreinte et semble être limitée au pied du Jura neuchâtelois. Ce champignon, commun dans la région de Neuchâtel, a aussi été signalé à Pontarlier de même qu'à Lausanne, où il est plutôt rare. Nous supposons qu'il doit cependant se rencontrer ailleurs.

Depuis lors, ce champignon est signalé un peu partout par les empoisonnements qu'il occasionne. M. Louis Maire de Strasbourg, indique sa présence en Alsace. M. Leo Schreier de Biberist, qui en donne une bonne description et un bon dessin dans le No. 4 de 1923 de ce journal, le signale à Langendorf et dans la région soleuroise. Nos collègues bâlois le trouvent, quoique rarement, dans la région de Bâle. Enfin ce champignon fait de nombreuses victimes dans le canton de Zurich et M. le Dr. F. Thellung le trouve en masse dans les environs de Winterthur (voir No. 1 de 1923 de ce journal »Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1921«).

Ces indications nous permettent de supposer que *Tricholoma tigrinum* peut se rencontrer, plus ou moins abondamment, dans toutes les forêts de sapin de la Suisse, du Jura au Plateau et dans les Basses Alpes. Et comme il s'agit d'un des rares champignons vraiment vénéneux qui croissent chez nous, on ne saurait trop le faire connaître. C'est pourquoi, à la demande de M. le Président de notre Association, nous extrayons avec plaisir les lignes suivantes d'une notice que nous avons publiée en 1919 sur cette espèce dans le Tome XXXV du Bulletin de la Société mycologique de France.

*Description. Caractères macroscopiques:* Chapeau très charnu, campanulé-convexe, puis étalé-mamelonné, jusqu'à 15 cm. de diamètre, gris-bistre clair à gris-bistre plus foncé, grivelé de fines mèches fibrilleuses bistres ou cendrées, très serrées au centre qui est plus foncé; marge amincie, enroulée puis festonnée, claire, dépourvue de mèches. Lamelles larges, épaisses, assez serrées, émarginées, blanchâtres, parfois à reflets verdâtres, puis jaunâtre-pâle. Pied plein, épais, robuste, renflé à la base, striolé, vilieux, blanc au sommet, un peu ocracé à la base. Chair blanche, sapide.

*Caractères microscopiques:* Basides claviformes à 4 spores. Spores blanches en tas, hyalines sous l'objectif, ovales, ellipsoïdes-ovoïdes, généralement atténuées à l'une des extrémités; contenu granuleux; dimensions: 8-10×6-7  $\mu$ .

*Habitat.* Il croît généralement en groupes de plusieurs individus, de préférence