

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 4 (1926)

Heft: 7

Rubrik: Erfahrungsaustausch

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: 15.01.2026

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

vorgang durchzumachen. Er wird dann durch Aufschütteln mit Forken entsprechend bearbeitet und an einem geschützten Platz in Haufen von einem Meter Höhe und 2—3 Meter Breite schichtweise gepackt und mit Düngergips bestreut. Es muss dabei auf einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt geachtet werden. Nach zwei bis fünf Tagen sind die Düngerhaufen genügend erwärmt, was sich durch eingesteckte Thermometer feststellen lässt.

Es hat ein mehrmaliges Umsetzen stattzufinden, dass die obren Lagen nach unten, die innern nach aussen und umgekehrt zu liegen kommen. Die Beete werden dann fertig gepackt, fest gedrückt und zunächst mit Decken und Stroh bedeckt. Nach einigen Tagen, wenn sie sich erwärmt haben, werden die Decken entfernt. Ist die Temperatur im Innern auf etwa 15 Grad festgestellt, können die Beete mit Brut besetzt werden. In Entferungen von 20 Centimeter werden Löcher von etwa 5 Centimeter Tiefe gemacht und hierein die Brut in Grösse eines Hühner-eies eingelegt. Die Höhlungen werden sofort wieder bedeckt, das ganze Beet festgedrückt und wieder zugedeckt. Grösste Sauberkeit der Wege und entsprechende Lufterneuerung sind notwendig. Nach richtiger Behandlung der Beete kann nach

vier bis sechs Wochen die Ernte beginnen, die bei sachgemässer Behandlung sechs bis zehn Wochen anhält. Vor der Ernte, sobald die oberen Schichten mit weissen Fäden durchzogen sind, werden die Beete 3 bis 4 Centimeter hoch gleichmässig mit einer lehmigen, nicht zu harten Gartenerde bedeckt, die nach 2 bis 3 Tagen mit lauwarmem Wasser zu überbrausen ist. Die Lufttemperatur ist jetzt etwa auf 12 Grad zu halten. Einmal gebrauchte Erde und Dünger dürfen bei einer Neuanlage nicht wieder benutzt werden, finden aber sonst passende und lohnende Verwertung. Am vielversprechendsten sind natürlich Anlagen in Räumen, in denen man die Temperatur stets den Anforderungen entsprechend regeln kann. Aber auch im Freien werden Beete angelegt, besonders auf Spargelbeeten, abgetragenen Frühbeeten und unter alten Bäumen, unter Hecken und Zäunen, Veranden, Balkonen und so weiter. Hierbei spricht die Witterung natürlich mit, auch werden derartige Beete mit Schutzdächern versehen.

Schon hieraus lässt sich erkennen, dass die Anlagen von Champignonkulturen eine grosse Schulung und fachmännische Kenntnisse erfordern, die sich aber unschwer erreichen lassen, wenn man nur festen Willen hat.

Erfahrungsaustausch.

Um das Jahr 1920 hat man in der Gegend um Zürich, eine in der deutschen Literatur wenig bekannte Pilzart beobachtet, die ein solches Augenmerk auf sich richten liess, dass fast in jeder Pilzbestimmung oder Exkursion davon die Rede war. Es war der Tigerritterling (*Trich. tigrinum*).

Der dem Pilze gegebene Name sorgte dafür, dass unter den Mitgliedern eine Art Nervosität geweckt wurde und von unkundigen Pilzkennern wurde man bei jedem zweiten Pilze gefragt, ob das jetzt wohl der Tigerritterling sei.

Woher diese Nervosität rührte wird wohl bald erraten sein, dieselbe war aber auch berechtigt, denn in verschiedenen

Gegenden hat diese Pilzart unangenehme Wirkungen ausgelöst, da er sich als gefährlicher Giftpilz ausgewiesen hat.

Bekanntlich haben diese Vergiftungen zur Folge gehabt, dass sich die damalige provisorische Pilzzeitschrift damit befassen musste um die Mitglieder mit diesem Gesellen recht vertraut zu machen.

Die Arbeit war nicht umsonst, denn alle intensiveren Pilzfreunde kennen ihn jetzt zur Genüge und es würde vielleicht gar nichts schaden, wenn man sich wieder einmal mit ihm beschäftigen würde, hauptsächlich der jüngern Mitglieder wegen.

Heute will ich mich mit einer anderen Pilzart befassen, die noch viel weniger bekannt, zudem aber noch viel giftiger

sein soll. An der letzten Pilzbestimmung am 28. Juni wurde in Zürich eine Pilzart eingebbracht, die sofort auffiel. Sie war zwar schon bestimmt worden, aber gerade das nötigte mich vor allem nochmals an diese heran zu treten, da ich den Irrtum der Falschbestimmung gleich bemerkte, aber nicht sogleich richtig zu stellen im Stande war.

Anfänglich schien es mir, als wäre die Lösung bald getroffen, aber bei näherem Zusehen schien die Sache immer heikler zu werden und bald wollte unsere Kunst versagen, indem sich die Gewiegteren nur schwer davon trennen konnten, die Art für den Schafchampignon *Ps. arvensis* zu halten. Und in der Tat, es wäre ein sehr leichtes gewesen sie als solche gelten zu lassen, denn die ganz sicher entscheidenden Merkmale waren verwischt oder fehlten ganz.

Der Hut war wirklich dem Champignon sehr ähnlich, schön weiss, etwas glibbend, ein Exemplar hatte auf dem Hute eine rötliche Verfärbung, man war sich aber nicht klar, ob solches typisch, oder aber durch andere mitverpackte Arten hervorgerufen wurde.

Das Fleisch war ebenfalls dem der Champignon sehr ähnlich, verfärbte sich ganz wenig rötlich, aber der Geschmack wie Geruch waren absolut nicht von obiger Art, sondern waren deutlich auf etwas anderes zurück zu führen, aber niemand war im Momente fähig dies zu definieren.

Die Lamellen jedoch waren es hauptsächlich, die meinen verneinenden Standpunkt stärkten und ich fand darin etwas trügerisches. Dieselben waren nur schmal, aussen wie innen spitzig auslaufend, sehr gedrängt und trotzdem die Hüte voll entwickelt waren, am Ansatz immer noch weiss. Dann war die eine Hälfte dunkel olivbraun, aber nicht wie bei den Champ.; die helleren, fast noch weisslich, röteten an der Scheide, wenn man sie abstreifte, sodass es die Gegner in ihrer Ansicht wieder bestärkte und sie allerhand Ausflüchte suchten.

Nur ein Mitglied ging mit mir einig, dass dies niemals ein Champignon sein könne. Er hatte mehr Glück in dem Geruchssinn wie ich und half mir sogleich auf die richtige Spur.

Nachzuholen ist noch, dass der Hut am Rande zart behangen war, was ja öfter bei gewissen Champignonarten vorkommt, aber auch dies liess mich kalt in meiner Ansicht.

Der Stiel erst, war noch viel entschiedener zu meinen Ungunsten, denn äußerlich wie innerlich, war er von einem solchen der Champignons kaum zu unterscheiden. Er war fast walzenförmig, etwas verbogen längsfaserig, fast hohl und rötete beim Zerbrechen, er war sehr brüchig, fast saftig und von demselben Geruch wie das Hutfleisch, und erinnerte ausgesprochen an *Inocybe=Faserköpfe*.

So waren wir auf der Fährte und trotz Gelächter wagte ich ihn dort unterzubringen, aber es wollte mir noch nicht richtig gelingen es zu beweisen. Ich blieb dieser Auffassung aber treu und warnte die Mitglieder davor, solche Exemplare zu verspeisen, bevor sie dieselben nicht von uns kontrolliert hätten.

Dann ging mir's durch den Kopf, als hätte ich mich mit einer solch ähnlichen Angelegenheit schon einmal beschäftigt und in der Nacht erwachte ich und dachte sofort wieder an diesen Pilz, denn ich hatte davon einwenig gekostet und es war mir, als hätte ich einwenig Bauchgrimmen, ohne dass ich, aber irgendwie Angst gehabt hätte, denn das Quantum wäre zuklein gewesen, um mir schaden zu können.

Etwas anderes war es aber, was mich weiter beschäftigte und ich folgte meinem Drange, denn er führte mich zur deutschen Zeitschrift «Puk» III. Jahrgang, Juli 1919, Seite 5.

Ein Aufsatz von Ert Söhner in München sollte meinem Gefühl recht geben, denn nun bin ich meiner Sache auch ganz sicher, es handelt sich um *Inocybe sambücina=Fliederweisser Risspilz*, *Vademecum* 525. Allerdings reicht das *Vademecum* nicht aus, um ihn gut und sicher zu bestimmen, aber der obgenannte Artikel wird das Nötige nachholen.

Mit dem Gesagten will ich nicht mehr und aber auch nicht weniger veranlassen, als in allen Sektionen das Interesse zu wecken, falls sie ebenfalls mit dieser Art beglückt würden.

Noch vielmehr wie der Tigerritterling,

nötigt diese Art zur Vorsicht, denn die Erkrankungen in München sollen sehr schwerer Natur gewesen sein. Ich habe den Diskurs nur darum folgen lassen um zu zeigen, wie dieser Pilz nur schwer von den Champignon zu unterscheiden ist. Ich wäre sehr dankbar, wenn nähere Angaben auch von anderer Seite kämen, wo man den Pilz vielleicht schon länger kennt. Bei uns ist er ganz bestimmt noch nie gefunden worden — wenigstens im Vereine — und bezweifle es auch von andernorts.

Er stammte vom Albisgebiet aus einem Tannenwäldchen, wo weder Moos noch Gräser in der Umgebung vorhanden war.

Ich werde mich bemühen noch weitere Exemplare zu erhalten, da ich den Finder und die Stelle kenne und ich vermute, dass die alten Exemplare nie gesammelt werden, da sie jedenfalls unansehnlich werden, wie die ältern, zwar noch gesunden Exemplare erkennen liessen.

Leider sind die vorgelegenen Pilze ganz aufgeteilt worden um Untersuchungen anzustellen, sodass kein ganzer mehr beobachtet werden konnte, meine Resten haben sich dann fast ziegelrötlich verfärbt.

Meine Frage geht nun dahin, sollen wir analog dem Tigerritterling eine neue Aktion einsetzen, oder gibt es noch einen schnelleren Weg, um alle Mitglieder aufmerksam zu machen, da es sich um einen gefährlichen Rivalen des guten Champignon handelt. Mir macht die Sache Sorge für den Fall, dass dieser Pilz heuer unverhofft auftreten sollte um ein Unheil zu stiften. Die Sache ist zu gefährlich, als dass man mit Ruhe die Saison abwarten sollte.

Ich fordere zur Diskussion auf!
Schifferle.

Zum Artikel von Herrn Prof. A. Thellung schreibt Herr E. Schütz, Baden, dass diese Art Champignon anfangs Juni auch um Baden gefunden wurde und dass Herr Prof. A. Thellung die eingesandten Exemplare als identisch mit denjenigen von Zürich erkannte. Auch dort, wie in Zürich, findet sich der eigenartige Geruch, der an Carbol erinnert, also ein Zeichen, das dem betreffenden Pilze eigen ist, und da er auch hier in Basel und Deutschland

so beobachtet wurde, die Ansicht irrig bestätigt, als ob dieser Geruch eine Folge von bestimmten Pilzen und bestimmten Orten wäre. Dieser Geruch ist eben ein Artkennzeichen dieses Champignons. Herr Schütz meldet ferner, dass der Pilz trocken seinen unangenehmen Geruch verliert. Ich kann dies bestätigen, indem ich selber diese Art stets trockne und als Saucenbeilage verwende. Im frischen Zustande ist er für mich ungenießbar und bringt mich unfehlbar zum Erbrechen. Der Wert der Chamignons ist sehr verschieden und bis anhin noch zu wenig gewürdigt worden. Wir werden daher ein andermal darauf zu sprechen kommen.

W. S.

Fragekasten.

Meine Frau hat dieses Frühjahr vier Gläser wunderschöne kleine Maipilze sterilisiert. Die Pilze wurden in der üblichen Weise gereinigt und sterilisiert. Nach 24 Std. vorsichtshalber nochmals. Trotzdem wurden von 3 Gläsern nach einigen Wochen, eines nach dem andern trüb und bekamen Luft, so dass der Inhalt weggeleert werden musste. Das 4te Glas hingegen ist bis heute noch intakt.

Kann mir jemand von den werten Lesern Aufschluss geben, woher das kommt?

Zum Voraus besten Dank.

A. Schneider.

† Fritz Lanz-Bannier.

Dieser Tage starb in Basel unser Mitglied Fritz Lanz-Bannier. Vor Jahren hatte derselbe einen Unfall erlitten, indem er mit seinem Velo einem Strassenbahnwagen vorfahren wollte und unglücklicherweise in einen entgegengesetzten Tramwagen hineinfuhr.

Neben äussern Verletzungen, trug er auch ein Herz- und Nervenleiden davon. Unerwartet rasch hat ihn nun der Tod durch einen Herzschlag abberufen. Wir aber verlieren mit ihm ein treues, eifriges Mitglied und wollen ihm ein gutes Andenken bewahren.

Namens der Sektion Birsfelden und Umgebung: A. Sch.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Kursabend:

Montag den 19. Juli, abends 8 Uhr, im Lokal S. Richiger z. Hofstatt.

Die Bauchpilze. Die Löcherpilze. Reichhaltiges und schönes Kursmaterial.

Jeden Sonntag Abend gemütliche Zusammenkunft zur Besprechung der Pilze im Lokal.

Verein für Pilzkunde Olten

Exkursionen:

Bei gutem Wetter bis Ende Oktober jeden Sonntag Vormittag 8 Uhr. Abmarsch Bahnhofplatz. **Erstmals 18. Juli.** Für grössere Touren spez. Einladung per Post oder Zeitschrift.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Lengnau

Familienausflug

über den Chaumont nach Neuenburg. Näheres in der nächsten Nummer.

Für das Komitee: A. Cattin.

Verein für Pilzkunde Zürich

Monatsversammlung

Montag den 2. August, abends 8 Uhr, im Restaurant Sihlhof I. Stock.

Wichtige Verhandlungen.

Zahlreichen Besuch erwartet

Der Vorstand.

Jeden Montag Bestimmungsabend im Sihlhof.

Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung

Lokal: Gasthaus zum „Ochsen“, Birsfelden (Alb. Alber-Sommerhalder).

Verkehrslokal: Restaurant K. Spinnler-Portmann, Basel (Aeschenplatz).

Exkursion, Sonntag den 25. Juli 1926. Ziel und Abfahrt wird noch bekannt gemacht.

Monatsversammlung Montag den 2. August 1926, abends 8 Uhr, im Vereinslokal.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Monatsversammlung

Montag den 19. Juli 1926, abends 8 Uhr, im Vereinslokal Hotel Rössli, I. St.

Haupttraktandum: Die einfache Pilzküche (Vortrag von Karl Wagner).

Pilzbestimmungen jeden Montagabend im Rössli.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Baden.

Jeden ersten Montag im Monat Versammlung mit Pilzbestimmung im Vereinslokal „zur Rosenlaube“.

Verein für Pilzkunde Bern.

Jeden Montag im Lokal Viktoriahall

Pilzbestimmungsabend. Die Mitglieder werden ersucht, Pilze mitzubringen und zahlreich zu erscheinen.

Pilzausflug Sonntag den 25. Juli auf den Bantiger. Abfahrt Kornhausplatz 8⁴⁰ Uhr nach Stettlen.

Zahlreiche Beteiligung erwartet
Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Solothurn

I. Pilzexkursion Samstag den 31. Juli, 1/2 Tag, ins Wasseramt. Abgang Solothurn HB. nach Subigen 14⁰⁹ Uhr.

2. Pilzexkursion Samstag den 14. August, 1/2 Tag, nach Unterleberberg.

Verein für Pilzkunde St. Gallen

Monatsversammlung

Montag den 19. Juli, 8^{1/4} Uhr abends, im Spitalkeller I. Stock.

Pilze mitbringen.

Zahlreiches Erscheinen wird erwartet.

Der Vorstand.

An die

Vereinsvorstände

Inserate sind jeweilen bis zum **8.** jeden Monats an die Administration in Burgdorf zu senden.

Gefl. Muster verlangen **Verkauf auf Kredit** mit monatlicher Teilzahlung

von fertigen Herren- und Knabenkleidern, Frauenkonfektion, Jaquettes, Mäntel, Blusen, Röcken, Korsetts, Frauenrockstoffen, Halblein- und Herrenkleiderstoffen, Baumwolltüchern, Kölsch, Cotonne, Barchent, Schuhwaren, Möbeln, Kinderwagen, Bettwaren, Läufern, Linoleum, Wolldecken, Tischdecken &c. &c.

Rud. Kull, Bern, Marktgasse 28 und 30

R. Schnell, Burgdorf

Handelsgärtner

empfiehlt

Bindereien für Freud u. Leid

Topfpflanzen aller Art

Garten-Anlagen nach

Plan und Devis billigst

Blumenladen Kirchbühl

Telephon 430

Handelsgärtnerei Burghäfele
Telephon 203

Adrian Schild Tuchfabrik Bern

liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen
solide wollene und halbwollene
Herren-, Damen- und Kinder-
Kleider-Stoffe

Reduzierte Preise bei Einsendung v. Wolltüchern.
Verlangen Sie Muster und Preisliste.

Café-Restaur. Viktoriahall

Effingerstrasse Bern

Reingehaftene offene und Flaschenweine.
Prima Reichenbachbier. Schöne Gesellschafts- und Vereinslokale. Vereinslokal des Pilzvereins - Deutsche Kegelbahnen.

Schattiger Garten.

Karl Schopferer, Bern

Sind Sie leidend?

lassen Sie sich nicht entmutigen, es gibt noch ein Mittel

Adolf Just's

Heilerde „Luvos“
für innerlich und äußerlich

hat sich tausendfach bew.
Generalvertrieb für die Schweiz

Zbinden & Cie., Apoth. u. Drog.
Burgdorf

Hermann Wegst, Burgdorf

Reichhaltigste Auswahl in

Kolonialwaren

Liqueurs, Flaschen-
weine, Reiseproviant

Telephon Nr. 126

Ein kleiner

Zusatz von

Maggi's Würze

gibt

Pilzgerichten

vollendeten Wohlgeschmack!

Gasthof zum Rössli

Winterthur

Vereinslokal

des Pilzvereins

Höflich empfiehlt sich

D. Perucchi-Müller.

Warum gehe ich ins

Restaurant Waechter

am Bahnhof Bern

weil Mitglied

und aus Küche und Keller
gut bedient werde