

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 4 (1926)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Wie schützt man sich vor Pilzvergiftungen  
**Autor:** Knapp, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935217>

### **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:** 23.02.2026

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

sodass sie zuletzt fast durchscheinend wässerig werden und zerfallen. Auch die Farbe des Stieles gelblich—fleischgelblich lässt sich bei den übrigen Morcheln mit dem Alter feststellen, indem die Farbveränderung von Anfang weiss über gelblich bis fleischrötlich läuft. Die Stielform ferner, ist auch bei *crassipes* eine Folge des Alters. Wir sehen diese Form auch bei der Spitz- und hohen Morchel, je nach Standorten, habe ich doch schon solche mit 6—7 cm Basisdurchmesser gefunden. Ich gebe schon hier der Meinung Ausdruck, dass sich *elata* und *conica* gleich zueinander verhalten, wie *rimosipes* und *semilibera*, das heisst, dass wir die gleiche Morchel vor uns haben. Zur gegebenen Zeit werden wir hierauf zurückkommen.

Als Quintessenz der vorliegenden Beschreibungen und meinen Beobachtungen möchte ich der Ansicht Ausdruck verleihen, dass die in der Literatur aufgeführte *M. crassipes* nichts anderes als eine Standortsform der *M. esculenta* ist, und daher seinerzeit zu Unrecht als Art aufgestellt wurde, wie auch die Formen *rotunda*, *vulgaris* zu *esculenta* zu ziehen sind.

Ich gebe hier noch die Beschreibung der von mir gefundenen Formen von *crassipes*.

### *Morchella esculenta* L.

(forma *crassipes* Krombholz).

**Hut:** fast kegelförmig, auch rundlich, bis 10 cm hoch und 8 cm Durchmesser, grossen, unregelmässigen bis 1,6 cm breiten und tiefen, vielgestaltigen Feldern, heller bis dunkelbraun, je nach Standort (auch olivbraun).

**Stiel:** bis 11 cm hoch, Basis oft sehr aufgeschwollen und bis 7 cm breit, je nach Alter mehr oder weniger grubig und weisskörnig, anfangs weisslich, dann gelblich—fleischrötlich. Stiel und Hut hohl und innen mehr oder weniger weisskörnig.

**Fleisch:** namentlich im Alter, leicht brüchig, das des Stieles zweischichtig, dadurch oft durch Hohlräume von einander getrennt. Essbar wie Speisemorchel.

**Sporen:**  $\frac{19-24}{12-15}$  elliptisch.

**Standort:** In und ausserhalb von Wald-rändern, Aargau, Basel. Erscheint wie die Speisemorchel April—Mai, je nach Witterungsverhältnissen.

Die Sporen sind etwas grösser als bei der Speisemorchel, es ist dies aber auch begreiflich, da wir es hier mit den grössten Vertretern dieser Art zu tun haben. Es wäre wünschenswert zu vernehmen, ob diese Form der Speisemorchel auch anderswo gesichtet wurde, eventuell welche Notizen man sich hierüber gemacht hat.

## Wie schützt man sich vor Pilzvergiftungen

A. Knapp.

So heisst der Titel des Artikels in der «Grünen Zeitung» oder «Der Landfreund» vom 16. Juli 1926, zweites Blatt, Seite 505.

Diese Zeitung ist in der Schweiz stark verbreitet und bringt zeitweise Pilzbelehrungen. Artikel über den Schutz vor Pilzvergiftungen sind öfters aus Zeitungen zu entnehmen. Der Pilzkenner kann ihren Wert beurteilen. Ich kann nicht begreifen, dass man, um Pilze geniessen zu können, stets nach Regeln sucht und diese unter das Volk bringt. Ja, das wäre einfach, und viele Tausende von Leuten würden den Pilzen mehr nachstellen. Die Natur lässt sich aber nie auf die Weise behandeln, besonders die Pilze nicht. Zugestanden sei, dass bei der einen oder andern Gattung oder bei einer Gruppe

mit Regeln operiert werden kann. Eine *allgemeine* Regel bei den Pilzen aufzustellen ist niemals möglich, um sich vor Vergiftungen zu schützen. Und auch das Aufstellen einer Regel für eine bestimmte Gattung ist immerhin eine Sache, der man nicht ohne weiteres zustimmen kann. Wer kennt zum Beispiel alle Becherlinge, hat sie einwandfrei bestimmt und alle Arten genossen, so, dass er eine Regel aufstellen kann: Alle Becherlinge sind geniessbar. Wer kann bestimmt sagen, dass alle milden Täublinge (*Russulae*) essbar sind, ohne dass er alle Arten kennt und gegessen hat, eine Manipulation, die die ja auch in unsern Schweiz. Pilzvereinen empfohlen wird und bis heute keine Schwierigkeiten geboten hat. Ich

würde mich aber auch nicht übermässig aufregen, wenn eines Tages ein Pilzkenner mit dem Bericht zu mir käme, dass ihm eine *mildschmeckende* Täublingsart nicht zuträglich gewesen sei.

Wenn nun einige Ratschläge im eingangs genannten Artikel der Wirklichkeit entsprechen, so möchte ich doch die zwei zuverlässigen Regeln besprechen, die jener Verfasser erläutert, die schliesslich die Hauptsache des Artikels bilden, wovon die eine höchst gefährlich ist. Er schreibt: Absolut zuverlässig sind vielmehr nur die folgenden beiden Regeln: 1. *Samme niemals Pilze mit weisslichen Blättern.* 2. *Meide alle Röhrlinge mit rotem Futter oder rot am Stiele.* Ferner fügt er noch folgendes bei: Wer diese Regeln befolgt, wird vielleicht einmal im Zweifelfall einen geniessbaren Pilz stehen lassen. Er wird aber absolut sicher sein, dass unter den Pilzen, die er gepflückt hat, kein giftiger oder auch nur ungeniessbarer ist. Erforderlich ist allerdings, dass man weiss, was untern Blättern beim Pilz zu verstehen ist und welche Pilze man Röhrling nennt. Hierauf folgt die Erläuterung für den Begriff Blätterpilz und Röhrling.

Die zwei Regeln hätten somit nur Bezug auf die Familie der Blätterpilze (Agaricaceae) und auf die Gattung *Boletus*-Röhrling.

Zu 1. *Samme niemals Pilze mit weisslichen Blättern:* Darnach wären alle Blätterpilze mit *andersfarbigen* Lamellen (Blätter) essbar und bald hätten wir Risspilzvergiftungen zu melden, da bekanntlich Risspilze dunkelfarbige Lamellen bei der Reife aufweisen. Und wie viele Blätterpilze mit weisslichen Lamellen dürfen nicht gesammelt werden, so wertvoll sie für die Küche sind. Weitere Kommentare sind überflüssig.

Zu 2. *Röhrlinge mit rotem Futter und rot am Stiele:* Mehrere unter diesen sind Speisepilze und heute wird sogar die Giftigkeit des Satansröhrlings bestritten (*Bol. satanas* Lenz). Bis in einigen Jahren werden wie es erfahren, dass unter den Röhrlingen kaum ein eigentlicher Giftpilz existiert.

Nun ist das doch unverantwortlich, das Volk mittelst solchen Regeln in Zeitungsartikeln belehren zu wollen, wenn damit gerade das Gegenteil, statt ein Schutz vor Vergiftung, eine wirkliche Vergiftung nach Anwendung solcher Regeln hervorgeht.

## Zu *Inocybe sambucina* Fr. = Fliederweisser Risspilz.

Zu den Mitteilungen des Hrn. Schifferle im letzten Heft 7, Seite 82—84,  
unter Erfahrungsaustausch.

Von A. Knapp.

Der Verfasser Hrn. Schifferle fordert zur Diskussion auf! Auch ohne diesen Wunsch wäre ich zur Diskussion gelangt, um diesem Artikel eine Berichtigung zu geben.

Dass diese Risspilzart in Zürich so viel Kopfzerbrechen verursachte, dass beim Bestimmen noch ein Champignon (*Psalliota*) vermutet wurde, ist für mich ganz unbegreiflich. Es erübrigt sich hier, Unterschiede dieser beiden Gattungen nur hervorzuheben und komme ich gleich zur endgültigen Bestimmung dieses fraglichen Pilzes, der sich nach Hrn. Schifferle für *Inocybe sambucina* bestimmen liess.

Jeder Leser wird nach dem Durchgehen seiner Mitteilungen eine *Inocybe* erkennen können, nach Hrn. Schifferle eine Art, die von Ert Soehner im Puk III Jahrg.,

Juli 1919, Seite 5 beschrieben wurde. Der Titel dieser Arbeit von den Forschern Romell, Soehner und Herrmann lautet: Weinroter Risspilz oder derber Faserkopf, *Inocybe frumentacea* oder *sambucina*.

Einer der beiden Pilze hatte in Aschersleben und München Vergiftungen hervorgerufen und hierauf folgten noch mehrere Artikel im Puk, in denen es sich wohl um den gleichen todbringenden Pilz handelte, der aber nicht mehr als *Inocybe sambucina* oder *frumentacea* bestimmt wurde, sondern als neue Art: *Inocybe lateraria* Ricken = Ziegelroter Risspilz. Ueber diese auch bei uns vorkommende Art wurde auch in der Schweiz. Z. f. P. verschiedentlich berichtet. Aber auch diese neue Art *Inocybe lateraria* konnte nicht stand-