

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 9 (1931)

**Heft:** 9

**Artikel:** Ein leuchtender Pilz

**Autor:** Meier, M.J.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934962>

#### **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:** 19.02.2026

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

caelatum, Vesse de loup ciselée; echinatum, hérissée; gemmatum, à pierreries; pyriforme, en forme de poire: 128 kg. Lepiota excoriata, Lépiote écorchée; rhacodes, déguenillée; procera, élevée, parasol: 9 kg. Polyporus confluens, Polypore agglomérée; cristata, à crêtes; frondosus, en touffes; ovinus, des brebis: 88 kg. Clitocybe geotropa, Clitocybe géotrope, Tête de moine; maxima, très grand; nebularis, nébuleux, grisette: 238 kg. Coprinus comatus, Coprin chevelu; atramentarius, noir d'encre: 24 kg. Armillaria imperialis, Armillaire impérial; robusta, robuste; mellea, couleur du miel: 60 kg. Craterellus cornucopoides, Craterelle corne d'abondance: 262 kg. Cortinarius, Cortinaires divers: 33 kg. Lactarius deliciosus, Lactaire délicieux, Vache rouge; sanguifluus, sanguin; vollemus, Vache à lait abondant: 79 kg. Laccaria laccata, Laccaria vernissée: 8 kg. Peziza leporida, Pézize oreille de lièvre: 7 kg. Gyromitra esculenta, Gyromitre comestible: 15 kg. Marasmius oreades, Marasme d'Oréade, Nymphe des montagnes: 7 kg. Hygrophorus eburneum, Hygrophore blanc d'ivoire: 8 kg. Clavaria pistillaris, Clavaire en pilon: 4 kg. Gyrocephalus rufus, Oreille de veau: 7 kg. Bovista gigantea, Boviste vespe de loup géante: 14 kg. Paxillus atrotomen-

tosus, Paxille à pied velouté noir; involutus, enroulé: 9 kg. Clitopilus prunulus, Clitopile petite prune, Meunier: 8 kg. Helvella crispa, Helvelle crêpue: 1 kg.

Il a été séquestré: Amanita phalloïdes, Amanite phalloïde, Oronge ciguë verte: 2 kg; Amanita citrina, Amanite citrine, Oronge citrine: 1 kg; Boletus felleus, Bolet amer: 14 kg; soit trois sortes vénéneuses et mortelles. 402 kg, improches à la consommation, soit suspects, détériorés, véreux ou non présentés frais après la récolte pour être acceptés à la vente.

Il a été vérifié pour la consommation personnelle 518 kg, pour lesquels aucun bulletin de vente n'a été délivré.

Une dizaine de rapports ont été faits pour vente illicite à un autre endroit qu'à la place désignée par l'autorité communale et un rapport a eu lieu pour colportage. Dans chaque cas, une amende de fr. 2 à fr. 10 a été appliquée.

Tel est le rapport pour l'année 1930.

Paul Vannaz,  
inspecteur officiel des marchés  
aux champignons.

Fribourg, le 29 juillet 1931.

## Ein leuchtender Pilz.

Von M. J. Meier.

Vor einigen Jahren kam spät in der Nacht ein Wanderer über die Hasenmatt und machte nächsten Tags am Sonntag in einer Wirtschaft in Lommiswil Ruhepause. Dort erzählte er, ihm sei diese Nacht etwas begegnet, woran wohl niemand und auch er selbst nicht glauben würde, hätte er das Wunderbare nicht selbst erlebt.

Die Nacht war finster, und er hatte Mühe, den Weg zu finden. Dazu hatte er noch den abgekürzten Bergpfad, welchen der Einheimische mit « Kniebrecher » bezeichnet, in der

Richtung gegen den Weiler « Holz » in Lommiswil gewählt. Auf einmal habe er mehrere stark-leuchtende Lichtlein in Wegesnähe beobachtet und den Mut aufgebracht, diesen Leuchtern näher zu treten. Was war es? In der Nähe eines Eichenstrunkes standen eine Gruppe Pilze, welche in die finstere Nacht hinaus-leuchteten, als wollten sie dem bald verirrten Wanderer den richtigen Weg weisen. Er erzählte den aufmerksamen Zuhörern weiter, er habe einige dieser Pilze gebrochen, und sollen ihm diese den Waldweg wie eine Kerze be-

leuchtet haben. Gleichwohl sei ihm ein Sturz passiert, wobei die Leuchter ihm aus den Händen gefallen und dann erloschen seien. Schreiber dieses nebst einigen Zuhörern glaubten der Erzählung, während einige andere ungläubig die Köpfe schüttelten.

Dass der Mann damals die Wahrheit gesprochen hat, dürften auch heute noch viele nicht glauben, obwohl in Wirklichkeit ein Pilz existiert, welcher in der Dunkelheit phospho-

reszierend leuchtet. Wie Herr Nüesch in St. Gallen im Heft 6 dieser Zeitschrift klar nachweist und auch eine sehr schöne Abbildung zu seinem Artikel beigegeben hat, handelt es sich um eine Trichterlings-Art — *Clitocybe phosphorea* (Batt.) Maire —, welche auch als « Leuchtender Ölbaum pilz » bekannt ist. Herr Nüesch nennt ihn den phosphoreszierenden Trichterling und bemerkt zutreffend, der Pilz sei in hiesiger Gegend selten.

---

## Verein für Pilzkunde Zürcher Oberland.

Es ist für uns Oberländer Pilzler in hohem Masse erfreulich, dass unser Verein, der nun auf das dritte Jahr seines Bestehens zurückblicken kann, in stets fortschreitender Entwicklung sich befindet und in der gegenwärtigen Pilzsaison eine rege und erfolgreiche Tätigkeit entfaltet. Ein Geist froher Kameradschaft undverständnisvolles Interesse für die Pilzkunde ist in unseren Reihen zu konstatieren, Faktoren, die uns frohen Mutes in die Zukunft blicken lassen.

Die bis jetzt im Schosse unseres Vereins durchgeführten Pilzexkursionen wiesen jedesmal ansehnliche Teilnehmerzahlen auf. Unser Vizepräsident, Herr Dr. Messikommer in Seegräben, übernimmt in verdankenswerter Weise jeweilen die Leitung dieser Veranstaltungen, die sich allseitiger Beliebtheit erfreuen und denen in propagandistischer Hinsicht für unseren Verein nicht wenig Bedeutung beizumessen ist. Erwähnt sei die Exkursion vom 2. August im Gebiete von Emmetschloo-Adetswil-Rosinli. Trotzdem der Himmel an jenem Sonntagnorgen eine bedenkliche Miene zur Schau trug (man ist sich diesen Sommer ja daran gewöhnt !), leisteten die Pilzler und weitere Interessenten der Einladung in stattlicher Anzahl Folge. Nachdem man während voller vier Stunden in den Wäldern des genannten Gebietes ein schönes Quantum Pilze gesammelt hatte, fand

man sich um die Mittagszeit auf dem Rosinli ein. Hier wurden die Pilze sortiert, gereinigt, und den Damen wurde sodann unter Anleitung von Herrn C. Wagner, Kursleiter (Verein Winterthur), die verschiedenartige Zubereitung derselben in der Küche der gut geführten Bergwirtschaft praktisch gezeigt. Unterdessen erklärte Herr Dr. Messikommer die gesammelten zirka 50 Pilzarten und arrangierte eine kleine Ausstellung. Die verschiedenen Pilzgerichte: Suppe, gebratene und gebackene Pilze, Pilzgemüse und einige Salatarten wurden hernach den 32 Teilnehmern serviert. Mit diesen kulinarischen Genüssen wurde neuerdings der Beweis erbracht, was für Delikatessen aus Pilzen auf einfache Art zubereitet und wie abwechslungsreich der Speisezettel mit wenig Kosten gestaltet werden kann.

Bei der diesjährigen guten Pilzsaison wurde sodann auf Samstag nachmittag den 22. August zu einer ähnlichen Veranstaltung eingeladen. Am Abend wurden die Pilze unter Anleitung von Herrn Wagner, der sich in den ostschweizerischen Sektionen unseres Verbandes um die Verwertung der Pilze und die Förderung der Pilzkunde überhaupt in hervorragender Weise betätigt, im Hotel Krone in Oberwetzikon, wo sich unser Vereinslokal befindet, gereinigt und zubereitet. Die fertigen Gerichte wurden den Exkursionsteilnehmern und weiteren Interessenten, insgesamt etwa 35 Personen, zum