

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 10 (1932)

Heft: 10

Artikel: Giftpilze unter Trockenpilzen

Autor: Thellung, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934852>

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: 14.01.2026

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

Weitere Pilze in seiner Umgebung sind der Runzlige Kahlkopf, *Psilocybe uda* Pers., der seltene Gelbe Täubling, *Russula flava* Romell (= *Russula claroflava* Grove, Chromgelber Täubling) und der Filzige Milchling oder Maggipilz, *Lactarius helvus* Fr. Von letzterem konnte ich vor acht Tagen dort an 200 Stück sammeln und als Wintervorrat trocknen.

Zuerst ist der Hut des Blassgelben Röhrlings kegelig und spitzbuckelig, später wird er flach und hat dann einen stumpfen Buckel. Meist ist er 3—6 cm breit und hellgelb gefärbt, später schmutziggelb. Die Oberhaut des Hutes erscheint strahlig gefasert. Recht gut ist der Pilz nach Exemplaren vom Berliner Standort abgebildet in Michael (1927), Führer für Pilzfreunde, Band III, Tafel 270.

In der Jugend ist der Hut mit dem Stiel durch einen glasigschleimigen Schleier verbunden. Er bleibt später als brauner Ring am Stiele sitzen.

Die Röhren sind schmutziggelb, eckig, etwas herablaufend. Das Fleisch ist blassgelb und essbar. Die Sporen sind rostbräunlich, 7—9 μ lang und 3—4 μ breit.

Im Oktober 1930 konnte ich den Pilz an einem Standort photographieren, wo er in

grösseren Mengen auftritt, im Kromlauer Park bei Weisswasser in der Oberlausitz. Hier ist der Blassgelbe Röhrling von Rektor Seidel seit vielen Jahren an verschiedenen, räumlich ziemlich nahe zusammenliegenden Standorten beobachtet worden. Von 1910—1927 wurde der Pilz von Dr. Hörnlein, Berlin, wiederholt im Isergebirge in 400 m Höhe beobachtet, auf sumpfigen, moorigen Wiesen, unter Birken und Fichten.

In Ostpreussen wurde er von Dr. Neuhoff, Königsberg, auf dem Zehlauer Hochmoore in mehreren Gruppen gefunden. R. Singer fand ihn in der Oberpfalz in Bayern ebenfalls in 400 m Höhe.

Bigeard und Guillemin erwähnen sein Vorkommen in den Vogesen und im Jura.

Auch in der Tschechoslowakei wurde er bei Pilsen auf Torfboden in Gesellschaft der charakteristischen Torf- und Moospflanzen gefunden.

Anscheinend hat der Blassgelbe Röhrling eine mehr nördliche Verbreitung und stellt eine nördliche Art dar, die sich in Mitteleuropa nur in den kalten Torfsümpfen gleich manchen Relikten erhalten hat. Man könnte annehmen, dass er auch noch in der Schweiz wohl vorkommt.

Giftpilze unter Trockenpilzen.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

Getrocknete Pilze sind im Laufe der letzten Jahre in zunehmenden Mengen in den Handel gebracht worden. Es war zu erwarten, dass auch Vergiftungen durch den Genuss solcher Pilze vorkommen würden. Dies ist auch tatsächlich eingetroffen; aber diese Fälle sind doch nur ganz vereinzelt, und es handelt sich beinahe ausnahmslos um die schädliche Wirkung verdorbener Ware, fast nie eigentlicher Giftpilze (Roch et Gautier¹⁾). Da aber von letztern besonders die gefährlichen

Arten durch das Trocknen ihre giftigen Eigenschaften nicht verlieren²⁾, und da bekanntlich in diesem Zustande die Unterscheidung der Arten äusserst schwierig, ja praktisch kaum möglich ist, musste man sich doch darauf gefasst machen, dass giftige Arten sich unter den zum Verkauf gebrachten Trockenpilzen befinden könnten. Die Mitglieder der Vapko (Vereinigung amtlicher Pilzkontroll-Organe der Schweiz) entschlagen sich daher grundsätzlich hinsichtlich der Kontrolle der ge-

¹⁾ Rev. méd. Suisse rom. 1927, p. 799.

²⁾ Schweiz. Z. f. Pilzkunde 1928, S. 118.

trockneten und konservierten Pilze der Verantwortlichkeit³⁾, und die Vapko hat in ihre Vorschläge für die Revision des Art. 129 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung folgenden Passus aufgenommen⁴⁾:

- a) Als Nahrungsmittel dürfen nur amtlich kontrollierte, nach Arten getrennte, unverdorbene Pilze, die weder giftig noch verdächtig sind, in den Handel gelangen.
- b) Konservierte Pilze (getrocknete und eingemachte) unterliegen ebenfalls der amtlichen Kontrolle; hingegen ist der Pilzkontrolleur nur verantwortlich für den Zustand, nicht aber für die Artbezeichnung der Pilze usw.

Wie berechtigt dieser vorsichtige Standpunkt ist, geht aus verschiedenen Veröffentlichungen hervor, deren Mitteilung vielleicht interessieren dürfte. Vor allem sind zu nennen die Feststellungen von F r i e s e (Mitteilungen aus der Pilzberatungsstelle der staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden^{5), 6), 7)}. Weitere Angaben stammen von B i s c h o f f, G a l l i - V a l e r i o und F e r r i^{8), 9), 10)}. Es handelt sich um gründliche, zum Teil mikroskopische Laboratoriums-Untersuchungen; die Resultate können folgendermassen zusammengefasst werden.

Aus vier Gründen gaben untersuchte getrocknete Pilze des Handels zu Beanstandungen Anlass:

1. Schlechter Zustand: Feuchte, schwärzlich verfärbte, übelriechende, verschimmelte Stücke; Verunreinigung durch Sand, Erde, Tannennadeln, Maden und Madenkot.

2. Falsche Bezeichnung der Ware: Mischpilze aller möglichen essbaren, aber zum Teil minderwertigen Arten anstatt der angege-

³⁾ Schweiz. Z. f. Pilzkunde 1929, S. 167.

⁴⁾ Protokoll der VI. Vers. der Vapko 1930. S. 5.

⁵⁾ ⁶⁾ ⁷⁾ Deutsche Z. f. Pilzkunde 1929, S. 49; 1931, S. 52; 1932, S. 28.

⁸⁾ Deutsche Viertelj. Schr. f. öff. Ges.-Pfl. 1888, S. 623.

⁹⁾ Zeitschr. f. Immunitätsforsch. u. exp. Ther. 1913, p. 180.

¹⁰⁾ Funghi mangerecci e velenosi, 1915.

benen Spezies. So fanden sich unter angeblichen Steinpilzen (*Bol. edulis*) bis über 50 % Blätterpilze verschiedener Arten, und « Champignons » enthielten gar keine Psallioten, sondern bestanden aus einem Gemisch anderer Blätterpilze u. Röhrlinge, besonders Steinpilze.

3. Beimengung ungeniessbarer Pilze: Bittere Arten wie *Boletus felleus* (Gallenröhrling); lederig-zähe Spezies.

4. Beimischung eigentlicher Giftpilze: Festgestellt wurden einmal leicht giftige und verdächtige Arten, wie *Russula emetica* (Speitäubling), *Boletus satanas* und *pachypus* (Satans- und Dickfussröhrling), ferner aber zweimal *Amanita muscaria* (Fliegenpilz), einmal *Amanita citrina* (Gelber Knollenblätterpilz) und einmal « Knollenblätterpilz » ohne Angabe der Art.

Bei der Kategorie der verdorbenen oder verunreinigten Pilze wird die notwendige Ausscheidung durch die Kontrolleure besorgt. Bei den übrigen Kategorien dagegen ist dies praktisch unmöglich; die Experten können keine Garantie übernehmen. Für das kauende Publikum resultiert daraus eine Unsicherheit, ein Risiko, denn es besteht einmal die Möglichkeit einer materiellen Schädigung durch Erwerb minderwertiger oder ungeniessbarer Ware, ferner aber auch die einer Vergiftung!

Von Grund aus ändern lässt sich dieser unerfreuliche Zustand vorläufig nicht. Die mehrfach aufgestellte Forderung, dass die Pilze schon vor dem Trocknen kontrolliert werden sollen, lässt sich praktisch einfach nicht durchführen, z. B. bei aus dem Ausland eingeführter Ware. Außerdem könnten allzu leicht unbemerkt nachträglich noch unkontrollierte Pilze beigefügt werden.

Eine gewisse Garantie aber bietet die Vorschrift, dass nur nach Arten getrennte Pilze verkauft werden dürfen. So ist in Sachsen im Jahre 1930 eine Ministerialverordnung in Kraft getreten, dass nur noch eine beschränkte Anzahl genau nach Arten bezeichneter Pilze

als Dörrpilze für den Handel Verwendung finden dürfen; und seither haben nach den Erfahrungen von Fries (a. a. O.) solche Pilze viel weniger zu Beanstandungen Anlass gegeben als vorher, wo beliebige Pilzgemische feilgeboten wurden. Es liegt auf der Hand, dass bei Artentrennung beigemengte Arten viel eher auffallen (z. B. Blätterpilze unter Steinpilzen), als einzelne ungeeignete Stücke in einem Artengemisch. — Die Forderung der Artentrennung findet sich auch in Abschnitt a) des oben erwähnten Revisionsvorschlages der Vapko, und hat natürlich auch Geltung für die Trockenpilze. Bei strenger Handhabung dieser Vorschrift bei den Dörrpilzen, soweit es

möglich ist, wird eine Hauptquelle der Unübersichtlichkeit und möglicher Beimengungen ausgeschaltet. Erleichtert wird die Kontrolle noch dadurch, dass nur eine bestimmte Anzahl von Arten zugelassen wird, die auch in trockenem Zustand gut kenntlich sind. Natürlich soll damit keineswegs eine Verantwortlichkeit des Experten für die Artdiagnose aufgestellt werden.

Im eigenen Interesse werden die Verkäufer (Ladeninhaber) ihre Trockenpilze von zuverlässigen Lieferanten beziehen.

Am sichersten fährt schon der praktische Pilzkenner, der sich seine Pilze selbst sammelt und trocknet.

Notes sur la classification des Bolets.

I. Systématique des Boletacées.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Autrefois, à l'époque de Fries, toutes les espèces de Bolets appartenaient au seul genre *Boletus*, tout comme la plupart des espèces de champignons à lamelles appartenaient au genre *Agaricus*.

De même que l'ancien genre *Agaricus* est devenu l'importante famille des Agaricacées, de même l'ancien genre *Boletus* Fries est devenu une famille, celle des Boletacées.

Il n'est plus un seul mycologue moderne qui groupe encore l'ensemble des Bolets dans le genre *Boletus*. Tous admettent plus ou moins la famille des Boletacées. Quelques-uns vont même plus loin et font des Bolets l'ordre des *Boletales*, analogue à l'ordre des *Agaricales*, en érigent en familles des subdivisions de l'ancien genre *Boletus*, par exemple la famille des *Strobilomycétées* contenant le genre *Strobilomyces*.

Nous nous en tenons pour notre part à la famille des Boletacées groupant tous les Bolets.

Rappelons que dans les *Icones Selectae Fungorum*, que nous publions avec la collaboration de M. A. Maublanc, Secrétaire général

de la Société mycologique de France, à Paris, nous avons suivi les idées de Patouillard qui a détaché les Bolets des Polyporacées pour les rapprocher des Agaricacées. Notre ordre des *Agaricales* comprend ainsi les cinq familles suivantes: Agaricacées, Russulacées, Hyphomycétées, Paxillacées et Boletacées.

1. Famille des Boletacées.

Remarquons que toute classification systématique moderne doit tenir compte de l'ensemble des caractères morphologiques et non plus d'un seul caractère isolé. La forme extérieure, la structure interne, comme aussi le mode de développement, doivent être pris en considération. Il en résulte parfois des conséquences inattendues. Ainsi, par exemple, Kühner a démontré (Le Botaniste, 1926) que l'anneau de certains Bolets, de *Boletus flavus* par exemple, n'est pas dû à la présence d'un voile général ou partiel; c'est un faux voile, formé par une extension de la marge du chapeau à la rencontre du pied, alors qu'à l'origine l'hyménium est nu. Il n'y a donc