

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 13 (1935)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Ist Amanita (Lepidella) echinocephala Vitt. giftig?  
**Autor:** Schreier, Leo  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934913>

### **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:** 20.02.2026

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

auf Erden. Zum Frühstück, zum Gabelfrühstück, zum Mittagmahl und zum Nachtmahl könnte man das essen. Also los.»

3. Wie euch, so erging es auch mir. «Ein Elfenbeinschneckling», sagte so ein Mann und steckte mich in eine Schachtel. Wie ich später erfuhr, war's ein «Schwammerlprofessor». In einem Gasthause kramte er mich und meine Leidensgenossen aus und zeigte uns zahlreichen Zuschauern, die von einer Pilzgesellschaft gewesen sein sollen. Sogar so etwas gibt es schon — zu unserem Verderben. Denn, während früher viele Menschen überhaupt keine Pilze sammelten, andere nur Herrenpilze zum Mitnehmen für würdig fanden, sammeln diese Leute auch uns Schnecklinge, Ritterlinge, Täublinge und wie wir Linge alle heißen.

Vorerwähnter Herr Pilzprofessor zeigte also verschiedene essbare Pilze — so sagen die Menschen zu uns — und schenkte mich und zahlreiche meiner Kameraden einem Herrn. Von dem hörten wir nur, er wolle Pilzmarmelade machen. In seinem Heime sagte er zu seiner Frau: «Morgen machen wir davon einen Pilzextrakt.»

Und wirklich. Zuerst wurden wir zerkleinert, dann gekocht. Wir schwitzten und schwitzten, Saft über Saft quoll aus unseren Poren. Diesen Saft schüttete der Mann von Zeit zu Zeit in ein anderes Gefäß. Zuletzt wurden wir mit etwas Wasser noch scharf durchgekocht, und die entstandene Brühe wurde zum andern Saft geleert. Viel Salz kam dazu. Hierauf wurde der Saft gekocht, bis er so dick wie Sirup war. Gut verschlossen

ruhten wir nun in Form von Pilzextrakt in Einsiedegläsern. Und wisst ihr auch, was im Kochbuch steht? (Nach Michael:)

«Zum Würzen der Suppe rechnet man eine Teelöffel voll für fünf Personen. Der Extrakt wird vor dem Beimischen in kochendes Wasser gequirlt und durchgeseiht. Auch für Saucen eine wohlschmeckende, kräftige Würze.»

4. Noch rascher war's mit mir zu Ende. Stolz überragte ich als stattlicher Schirmpilz die Umgebung. Da kam ein Herr, trat mit dem Fusse nach mir und sagte: «So an Schmarrnnehm' ich nicht.» «Aber, Ignaz», entgegnete die bessere Ekehälfte, «die Huberischen haben vorige Woche von den Parasolpilzen Schnitzel gemacht. Ich werd's auch probieren.» Sie schnitt meinen durch den Fusstritt verletzten Stiel ganz weg und verstaute mich in einer Dose.

Zu Hause angelangt, streute sie Salz auf meine Blätter. Mehlbad, Bad im Eisafte, Wälzen in Semmelbröseln — das war das Werk von Sekunden. Tropenhitze im Schmalzbad — und ich war ein echtes Wiener Schnitzerl geworden.

5. «Höher geht's nimmer», sagte ein etwas beleibter Herr, dem jedenfalls ein gutes Mahl viel galt, als er mich sah. «Da, nicht weit vom Wirtshaus, steht ein Eispilz. Wieder ein Grund mehr zum Einkehren. Der weisse Pilz da wird einen Salat abgeben, dass eure Augen lachen werden.» So endete mein nur allzu kurzes Leben.

*Johann Fenzl,*

Purkersdorf bei Wien.

## Ist *Amanita* (*Lepidella*) *echinocephala* Vitt. giftig?

Von Leo Schreier.

Im gleichen Terrain (Auenwäldchen längs der Emme), wo sich bei uns *Amanita strobiliformis* Vitt., der «Fransige Wulstling», vom Juni bis Oktober relativ häufig vorfindet, wird im Spätsommer und Herbst vereinzelt

auch *Amanita echinocephala* Vitt., Stachel-schuppiger Wulstling gefunden, ein Pilz, der mit dem erstgenannten oft sehr viel Ähnlichkeiten im Gesamthabitus, Stielform und Farbe aufweist. In Grenzfällen ist er oft nur durch

seine gelbgrünliche Lamellenfarbe zu unterscheiden. Dieser letztere Pilz soll nun nach der Literatur giftig sein. Der Fransige Wulstling ist ein guter, sehr ausgiebiger Wulstling, und ganz allgemein wird bei uns auf denselben

Jagd gemacht, auch von Leuten, die daneben wohl kaum den Eierpilz sicher kennen. Die Gefahr einer Verwechslung ist sehr gross und deshalb interessiert uns die gestellte Frage sehr. Mitteilungen hierüber hier erbeten.

## Aus unseren Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Grenchen. Ausflug vom 4. August 1935 nach dem Twannberg und Prägelz.

Sonntag den 4. August, morgens 6 Uhr, besammelten sich auf dem Bahnhof Süd 32 Pilzlerinnen und Pilzler zum diesjährigen traditionellen Ausflug. Reiseziel war diesmal der Twannberg und Prägelz. Nach kurzer Bahnfahrt bis Mett setzten wir unsere Reise auf Schusters Rappen fort durch die schöne Taubenlochschlucht nach Friedliswart.

Hier fing der eigentliche Aufstieg an. Auf schönen Waldwegen und über prächtige Jura-Weiden erreichten wir um 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Uhr das Kurhaus Twannberg, wo wir eine erste Degustationsprobe des herrlichen Bielersee-Weines vornahmen. Nach kurzer Rast brachen wir auf, um in halbstündiger Wanderung nach Prägelz zu gelangen, wo uns im Gasthof Bären ein wärschaftes Mittagessen erwartete. Allgemein war das Bedauern, dass die aufgetischten knusperigen Bondelles so jung ihr Leben hatten lassen müssen. Dafür sprach männiglich den nachfolgenden kulinarischen Genüssen

um so fester zu. Während die meisten noch im eifrigsten Kaffeejass vertieft waren, öffnete der Himmel leider seine Schleusen, so dass das Nachmittagsprogramm zwangsläufig eine Änderung erfahren musste. Einige Unentwegte liessen es sich aber trotzdem nicht nehmen, dem Grenchener Ferienheim in Prägelz einen Besuch abzustatten.

Als sich um 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Uhr der Himmel wieder aufhellte, traten wir gruppenweise den Abstieg durch die wildromantische Twannbachschlucht nach Twann an, woselbst bald ein fröhliches Pokulieren und Schnabulieren anhub.

Nach prächtig verlaufener Fahrt durch den wunderbar klaren Abend mit dem kleinen Schraubendampfer «Seeland» bis Biel, wo es just noch zu einem Schlummerschoppen reichte, gelangten wir um 10 Uhr wohlbehalten mit der Defizitkutsche an unseren Ausgangspunkt Grenchen.

Hoffen wir das nächste Mal auf schöneres Wetter und eine grössere Beteiligung.

## VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Ernst Minder, Wagenführer, Zuchwil (Soleothurn), zu melden.

### BURGDORF

**Monatsversammlung: Montag den 7. Oktober 1935, abends punkt 8 Uhr 30 im Lokal zur «Hofstatt».** Zahlreicher Besuch ist dringend erwünscht. Der Vorstand.

### GRENCHEN.

Unsere diesjährige **Pilzausstellung** wird am **22. September im «Schwyzerhüsli»** zur Durchführung gelangen. Es ist nun aber Pflicht und Schuldigkeit der Mitglieder, bei diesem Anlass ihre bereitwillige Mithilfe unserer Sache zu widmen, denn nur durch die Zusammenarbeit aller können solche an Arbeit nicht zu unterschätzende öffentliche Veranstaltungen von Erfolg gekrönt sein. Alle Mann auf Deck! Der Vorstand.

### HORGEN UND UMGEBUNG

**Pilzausstellung, verbunden mit Pilzschaukochen Sonntag den 29. September 1935 im Rotweg-Schulhaus Horgen.**

Werte Mitglieder! Wir bitten Euch um recht zahlreiche Beteiligung am Pilzsammeln für die Ausstellung. Herr Schneebeli, Küchenchef aus Thalwil, hat sich in verdankenswerter Weise bereit erklärt, uns sowie einem weiteren Publikum einfache und delikate Gerichte der gesammelten Pilze zu zeigen.

Ferner möchten wir Euch daran erinnern, dass jeden Montag, abends 8 Uhr, im Chemiezimmer des Sekundarschulhauses Pilzbestimmungen stattfinden. Man bittet, nur gesunde Ware mitzubringen.

**Monatsversammlung: Montag den 7. Oktober 1935 im Restaurant «Du Lac».** Der Vorstand.

### ST. GALLEN

**Monatsversammlung: Montag den 16. September 1935, 20 Uhr 15, im Vereinslokal zum «Grünen Baum».** Pilze mitbringen.

**Montag den 23. September 1935, 20 Uhr 15, Versammlung im Vereinslokal, verbunden mit Pilzausstellung.** Die Mitglieder werden gebeten, mit-

(Fortsetzung der Vereinsmitteilungen siehe 3. Seite Umschlag.)