

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 13 (1935)

**Heft:** 12

**Rubrik:** Aus unseren Verbandsvereinen

#### 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:** 05.02.2026

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

complète des cryptogames des régions de la Sarine et de la Singine.

Ruffieux a également peint douze albums d'aquarelles de la flore cryptogamique fribourgeoise (1897 à 1905). Ces tableaux de champignons sont d'une exécution artistique parfaite et peints également avec toute la finesse et la précision d'un naturaliste avisé.

Toute la collection, après la mort du modeste, mais érudit savant, devint la propriété du Musée cantonal d'Histoire naturelle à Fribourg. Celle-ci est encore actuellement conservée dans ses archives.

Afin que le public puisse admirer ces mer-

veilles de la science mycologique, quelques planches se trouvent exposées dans les vitrines de la salle des archives de la Société fribourgeoise des sciences naturelles. Les planches représentant les plus beaux exemplaires de nos cryptogames sont là exposées et changées à intervalles réguliers, de sorte que le public intéressé peut les étudier de façon attentive et suivie.

Les mycologues, ainsi que les amateurs de champignons, désirant en faire une étude plus approfondie peuvent demander à la direction du musée l'envoi du catalogue et des planches désirées à l'examen.

## Erfahrungsaustausch.

### Zur Essbarkeit des Faltentintlings (*Coprinus atramentarius*).

In Heft 6, Jahrgang 1927, Seite 65, und Heft 7, Jahrgang 1931, Seite 94, macht Herr Dr. Thellung auf die bedingte Essbarkeit dieses Tintlings aufmerksam, indem bei Mit- oder Nachgenuss von Alkohol Vergiftungsercheinungen auftraten.

Da ich den Faltentintling schon öfters ohne nachteilige Folgen gegessen hatte, mich jedoch nicht genau erinnern konnte, ob ich zu gleicher Zeit oder kurz nachher Alkohol eingenommen hatte, wollte ich einmal die Probe aufs Exempel machen und stellte folgenden Versuch an:

Am 22. und 23. Oktober ass ich abends je ein kleines Plättchen voll Tintlinge (zirka 10 Kaffeelöffel) ohne Mitgenuss von Alkohol. Erst am Abend des 24. Oktober, zirka 22 bis 22 $\frac{1}{2}$  Uhr, trank ich ein Glas Bier. Ab 22 Uhr 40 zeigten sich folgende Erscheinungen:

Hitzegefühl und starkes Röten des Kopfes wie bei Fieberanfällen, etwas Atemnot und Angstgefühl, Steigen des Pulses auf 100 Pulsschläge, keine erhöhte Temperatur. Verdauungsorgane vollständig wohl. Abklingen der Erscheinungen ab 23 $\frac{1}{4}$  Uhr und wieder normaler Zustand um 24 Uhr. Am 26. nachmittags Weingenuss ohne besondere spürbare Folgen. Am 27. Oktober nach Genuss von einem Glas Most und einer Tasse schwarzen Kaffees mit Obstbranntwein *Wiederholung obiger Erscheinungen*, jedoch schwächer.

Es geht aus dieser Schilderung deutlich hervor, dass der Faltentintling auch bei *nachträglichem* Alkoholgenuss Vergiftungsercheinungen hervorruft, wenn auch nicht in dem Massstab wie bei Mitgenuss. *Schlussfolgerung*: Man merke sich die bedingte Geniessbarkeit dieses Tintlings und halte ihn fern vom Pilzmarkt.

W. Süss.

## Aus unseren Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Grenchen.

Zum Abschluss unserer diesjährigen Vereinstätigkeit arrangierten wir auf den 26. Oktober ins Schwyzerhäusli einen gemütlichen Hock mit Pilzschmaus, der speziell für die Mitglieder und ihre Angehörigen bestimmt war. Infolge allzu-

vieler örtlicher Anlässe blieb der Besuch hinter dem letztjährigen etwas zurück. Dank der vorzüglichen Organisation einer routinierten Jagdmannschaft wurde ein ganz ansehnliches Quantum an Pilzen beigebracht, die sofort nach ihrer Ablieferung

den flinken «Taggedi» zum Opfer fielen. Mit einer raffinierten Behendigkeit machten sie sich daran, die vom Waschraum kommenden Pilze in ungezählte Teile zu zerlegen, um alsdann den Weg zum Kochtopf zu nehmen. Es war eine helle Freude, unsere bewährte Kochmannschaft an der Arbeit zu sehn, sie waren aber auch wirklich nicht zu beneiden, bei dieser Tropenhitze im verkehrsreichen Küchlein ihrer Arbeit genügen zu können. Es gab dabei durstige Kehlen. Robinson war jedoch zur Genüge bekannt, auf welche Weise diesem Übel Einhalt zu gebieten war, zähnefletschend und mit erhobener Stimme gestikulierte er mit der Wirtin um das köstliche Nass.

Als Zugabe haben uns in zuvorkommender Weise die Geschwister Caprara Spaghetti à la Napolitaine bereitgestellt, und ein Menu von ganz besonderer Güte wurde uns da aufgetragen,

man hörte nur ein Lob über dessen Zubereitung. Den Beweis erbrachte uns wieder einmal Gemüts-athlet Werner; er zog es nämlich vor, bis in die zweite Morgenstunde auszuhalten, derweil seine bessere Hälfte mit Ungeduld oben im Dorf seiner wartete. Das nennt man echte Pilzertreue.

Werte Pilzfreunde, das Jahr geht seinem Ende entgegen, von den Bäumen fällt das Laub, tiefe Stille liegt über den einst eine wunderbare Pilzflora aufweisenden Gebieten, unsere Lieblinge sind im Winterschlaf. Wenn dann im Frühjahr wärmende Sonnenstrahlen das Erwachen der Natur verkünden, wer wollte da nicht dabei sein, dem idealen Pilzsport zu huldigen! Seien wir jetzt schon dafür besorgt, dass auch das kommende Jahr dem heurigen nicht nachsteht, so darf sich unsere Sektion sehen lassen.

Ein Glückauf ins Neue! *Ducommun.*

## Inhaltsverzeichnis zur Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde. XIII. Jahrgang 1935.

### 1. Wissenschaftliche und populärwissenschaftliche Artikel.

	Seite
Amanita citrina n'est pas toxique . . . . .	34
Artikel über die Milchlinge . . . . .	92, 102, 133
Classification du genre Lactarius . . . . .	134
Der Schmarotzerröhrling . . . . .	17
Der Birkenschleimkopf . . . . .	29
Der Seidige Schimling . . . . .	181
Die Einteilung der Gattung Lactarius . . . .	138
Einige Corticieen aus der Umgegend von St. Gallen . . . . .	55
Einige Milchlinge der Torfmoore . . . . .	105, 124
Encore un mot sur la classification des Bolets	73
Etwas Geschichtliches von der Helvellassäure	54
Ist der gelbliche Knollenblätterpilz giftig?	6
Ist Amanita echinocephala giftig? . . . . .	143
Les Dochmiopus de la Région de Genève .	145
Noch einmal Hydnus coraloides . . . . .	24
Noch ein Wort zur Systematik der Röhrlinge	87
Notes sur les Lactaires . . . . .	89, 97, 129
Rhacodium cellare . . . . .	168
Über die Giftigkeit des Fliegenpilzes und des Pantherpilzes . . . . .	18, 36, 57, 65, 81
Über die Geniessbarkeit oder Giftigkeit der Röhrlinge . . . . .	113
Variabilität der Tropenpilze . . . . .	164
Zottiger Milchling . . . . .	141
Zur Unschädlichkeit von Amanita citrina .	30
Zur Giftwirkung von Helvella esculenta .	71
Zu Lactarius repreaesentaneus . . . . .	127

### 2. Populäre Artikel.

Allerlei Beobachtungen . . . . .	8, 45
Das Pilzjahr 1934 . . . . .	15, 40

	Seite
Die Pilzausstellungen in Braunschweig . . . .	41
Einiges über Pilzausstellungen . . . . .	10
Eugen Gramberg 70 Jahre alt . . . . .	13
Frühlingskünder auf der Speisekarte . . . .	50
Genasführt . . . . .	96
Kann man das ganze Jahr hindurch Speise- pilze sammeln? . . . . .	165, 182
Kultur des Shitakepilzes . . . . .	95
Morcheln in Scharen . . . . .	53
Pilzschau im Monat Januar . . . . .	76
Scheidenstreifling giftig? . . . . .	165
Verstaubte Kunstwerke aus Wachs . . . . .	166
Waldbäume und Waldpilze als Lebensgemein- schaft . . . . .	161
Was gibt es von den Trüffeln zu erzählen? .	150
Wir Herrenpilze, wir Hallimasche, wir Schnecklinge . . . . .	142
Wir und die Natur . . . . .	49
Zur Knollenblätterpilzfrage . . . . .	96
Zur Essbarkeit des Faltentintlings . . . . .	187

### 3. Pilzvergiftungen.

Die Pilzvergiftungen im Ausland . . . . .	3
---	---

### 4. Abbildungen und Kunstdruckbeilagen. Heft

Schmarotzerröhrling . . . . .	2
Birkenschleimkopf . . . . .	3
Morcheln . . . . .	4
Dochmiopus sphaerosporus, variabilis, ter- ricola . . . . .	11
Pleurotus chioneus . . . . .	11
Seidiger Schirmling . . . . .	12
Versammlung der amtlichen Pilzmarktkon- trolleure in Genf . . . . .	12