

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 5

Artikel: Gefährlicher Zeitungsbericht
Autor: Schreier, Leo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934648>

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: 22.02.2026

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

Lamellen. Bei den Ritterlingen häutig, enger beieinanderstehend, am Stiele ausgebuchtet oder abgerundet, sind sie bei den Ellerlingen dicklich, wachsartig, entferntstehend und am Stiele mehr oder weniger herablaufend. Beim Märzellerling sind die Lamellen am Grunde aderig verbunden, oft am Stiel ausgebuchtet und dann nur mit einem Zahn am Stiele herablaufend. Ich erwähne dieses Merkmal besonders deshalb, weil das Bestimmen der Blätterpilze durch die peinlich genaue Beobachtung der Beschaffenheit der Lamellen und des Verhaltens derselben zum Stiel bedeutend erleichtert wird.

In der Folge lernte ich dann auch die übrigen Unterscheidungsmerkmale der Pilze kennen. Die Unterscheidung nach der Form war durchaus nicht schwer. Denn es ist leicht, einen Fruchtkörper bestehend aus Stiel und sogenanntem Hut als Hutpilz zu erkennen. Es wird aber auch niemand einfallen, korallenartig verästelte und keulenförmige Pilzkörper mit trompeten- oder schüsselähnlichen zu verwechseln. Auch die Ausscheidung der Familien unter den Hutpilzen bildet keine Schwierigkeit. Ein einziger Blick auf die Hutunterseite wird uns zeigen, ob diese von Blättern oder Lamellen, oder von einer Schicht feiner Röhrchen oder von Stacheln überzogen

ist. Bedeutend schwieriger hält es aber schon, bei den Blätterpilzen die Gattungen oder gar die Arten zu unterscheiden.

Es würde zu weit führen, wollte ich hier berichten, wie ich schliesslich doch in dieses Mysterium einzudringen vermochte. Ich werde im Verlaufe meiner weiteren Ausführungen jedoch nicht unterlassen, besondere Eigenheiten der Pilze, die mich in meinem Lerneifer vorwärts brachten, speziell hervorzuheben.

Neuen Ansporn zu tieferem Studium erhielt ich im Jahre 1918, als nicht nur das dreibändige Michaelwerk mit 346 farbigen Abbildungen in neuer Auflage erschien, sondern auch das «Vademekum» von Pfarrer Ricken herausgegeben wurde. Dem Anfänger mag es unerhört erscheinen, wenn er von einer solchen Zahl von Pilzen hört, dürfte aber noch mehr staunen, wenn ich erwähne, dass das Vademekum die Beschreibung von 2025 Arten enthält und dabei noch unvollständig ist. Zur Zeit verfüge ich über eine hübsche Fachbibliothek, so dass man meinen könnte, jetzt könne es doch sicher nicht mehr fehlen. Aber je mehr ich mich in dieses Studium vertiefe, um so mehr kommt mir die Erkenntnis, wie sehr ich heute nach bald 30 Jahren Pilzerei noch in der Lehrzeit stehe. (Forts. folgt.)

Gefährlicher Zeitungsbericht.

Von Leo Schreier.

In Nr. 12 der «Schweizer Illustrierten Zeitung» vom 18. März 1936, auf Seite 362, steht in einem Bildbericht über eine Studienreise in Finnland folgender Text in einer Bildunterschrift: «Die Finnen essen bis auf drei, alle Pilze. Es lassen sich nämlich alle durch Kochen und Weggiessen des Wassers entgiften. Die erwähnten drei müssen dreimal abgebrüht werden, worauf auch sie geniessbar sind. Vom Waldmenschen muss man sich über das Fleisch des Waldes belehren lassen.»

Die Gefahr ist sehr gross, dass auch bei uns,

speziell bei der heutigen Krise, viele bequeme Pilzsammler, statt sich mühsam die erforderlichen Pilzkenntnisse anzueignen, sich dieses Rezept zunutze machen. Was dann hieraus entsteht, können wir uns alle ausmalen. Wissen wir doch nur zu gut, dass sich gerade die gefährlichsten Giftpilze, die Knollenblätterpilze, durch Abkochen nicht entgiften lassen. Wie weit dies bei Fliegen-, Panther- und Ziegelrotem Risspilz, bei Riesenrötling, Tigerritterling und anderen der Fall ist, bleibt noch abzuklären. Bekannt ist, dass das anempfohlene

Abbrûhen der Frühlorchel und der Kronenbecherlinge nicht immer zum Ziele führt. Bekannt ist weiter, dass in der Notzeit während des Grossen Krieges speziell eine grössere Zahl scharfe Täublinge und Milchlinge durch Abkochen geniessbar gemacht wurden. Was aber nach einer solchen Prozedur noch übrig bleibt, kann sich jeder vorstellen. Ein wertloses Gericht, dessen Genuss- und Nährwert in der Hauptsache nur noch in den Zutaten Fett,

Mehl und Gewürzen liegt. Dass man auch bittere und sonstige ungeniessbare Pilze durch Abkochen unserem Geschmack nicht immer anpassen kann, steht zum Teil auch fest.

Wir tun gut, wenn wir überall, wo wir Gelegenheit haben, vor der allgemeinen Anwendung dieser Entgiftungsmethode warnen. Alle unsere Leser hierauf aufmerksam zu machen, ist der Zweck dieser Zeilen.

Rapport sur l'inspection des champignons

pendant les marchés des mercredis et samedis et les autres jours ouvrables à Fribourg en 1934.

Les marchés aux champignons ont commencé régulièrement le 21 mars et se sont terminés le 29 décembre 1934. Ils ont eu lieu aux emplacements désignés par la police locale conformément à l'ordonnance fédérale du 23 février 1926 réglant la vente des champignons.

Pendant ce temps, il a été délivré 1591 bulletins autorisant la vente de 19573 kg. 460 de champignons reconnus comestibles et de 1254 chaînes de 12 morilles dans les quatre sortes suivantes: *Morchella esculenta*, ronde ou à pied ridé, *conica*, conique, *elata*, élevé, *rimosipes*, à pied ridé.

Les autres espèces se répartissent comme suit: *Hygrophorus marzuolus*, de mars, 25 kg. 330. *Cantharellus cibarius*, chanterelle commune, 8583 kg. 460. *Cantharellus lutescens*, jaunâtre; *Cantharellus infundibuliformis*, en entonnoir, 274 kg. 500. *Cantharellus clavatus*, violette, 13 kg. 500. *Cantharellus de Fries*, frisée, 5 kg. 500. *Tricholoma Georgii*, mousseron de Saint-George, 15 kg. 500. *Boletus edulis*, cèpe commun, noble, *chrysenteron*, à chair jaune, *castaneus*, marron, *bovinus*, des bouviers, *badius*, bai brun, *granulatus*, granulé, *luteus*, beurré jaune, *scaber*, raboteux, *viscidus*, visqueux, *subtomentosus*, subtomenteux, *variegatus*, panaché, *cyanescens*, bleuissant, *rufus*, raboteux ou rude, et *strobilaceus*, pomme de pin, 6943 kg. 620. *Hydnum repandum*, pied de mouton, 1174 kg. 250. *Hydnum imbricatum*, imbriqué, épervier, bec d'aigle, 16 kg. *Tricholoma aggregatum*, en touffes, *columbetta*, colombe, *irinum*, odeur d'iris, *equestre*, noble, *rutilans*, rouge ardent, *conglobatum*, aggloméré, *personatum*, pied bleu, *nudum*, le nu, pied violet, *terreum*, terreux, *portentosum*, prétentieux, 273 kg. *Psalliota campestris*, des champs, *arvensis*, boule de neige, *pratensis*, de couche ou de Paris, *silvicola*, boule de neige des forêts, 106 kg. *Russula xerampelina*, feuille morte, *integra*, intègre, *virescens*, verdoyante, palomet, *cyanoxantha*, charbonnier, *olivacea*, olivacée, *alutacea*, couleur de cuir, 60 kg. *Clavaria Ramaria flava*, jaune, *aurata*, dorée, *botrytis*, chou-fleur, barbe de capu-

cin, *formosa*, belle élégante, 416 kg 250. *Clavaria pistillaris*, en forme de pilon, 15 kg. *Amanita rubescens*, golmotte, 17 kg 500. *Lycoperdon caelatum*, vesse-loup ciselé, *gemmatum*, perlé, *pyriforme*, en forme de poire, *echinatum*, hérissée, 27 kg. 500. *Lepiota procera*, parasol, *rhacodes*, déguenillée, *excoriata*, écorchée, 10 kg. *Polyporus confluent*, aggloméré, *frondosus*, en touffes, *ovinus*, des brebis, *intybaceus*, chicorée, *cristatus*, à crêtes, 251 kg. *Coprinus comatus*, chevelu ou goutte d'encre, *atro-tomentosus*, encrier, 15 kg. *Clitocybe geotropa*, tête de moine, *maxima*, très grand, *infundibuliformis*, en entonnoir, *gilva*, gris cendré, *viridis*, vert, *nebularis*, nébuleux, *cyathiformis*, en coupe, *dealbata*, blanc d'ivoire, 81 kg. *Armillaria mellea*, tête de méduse, *imperialis*, impériale, *robusta*, robuste, 23 kg. *Craterellus cornucopioides*, corne d'abondance, 154 kg. *Cortinarius*, 7 espèces ou sortes, 81 kg. *Lactarius deliciosus*, délicieux, *sanguifluus*, sanguin, *subdulcis*, douceâtre, *volemus*, à lait abondant, 35 kg. *Laccaria laccata*, le laqué, *tortilis*, pied tordu, *amethystina*, violet améthyste, 2 kg. *Peziza leporina*, oreille de lièvre, *onotica*, oreille d'âne, 2 kg. 500. *Gyromitra esculenta*, giromitre cape, d'évêque, 2 kg. 200. *Marasmius oreades*, faux mousseron, 1 kg. *Bovista gigantea*, boviste ou vesse loup géante, 39 kg. *Paxillus atrotomentosus*, à pied velouté, *involutus*, à bord enroulé, 1 kg. 200. *Gyrocephalus rufus*, oreille de veau, 1 kg 300. *Gomphidius glutinosus*, le clou, le glutineux, 2 kg 550. *Tremellodon*, gélatineux, trémelle gélatineuse, 5 kg. 100. *Clytopilus prunulus*, petite prune, 5 kg. *Pholiota caperata*, ridé, *mutabilis*, changeant, 18 kg. *Hygrophorus virgineus*, virginal, *pudorinus*, pudibond, *erubescens*, rougissant, *pratensis*, des prés, 36 kg. 500. *Verpa digitalis*, en forme de dé, 10 kg. *Helvella crispa*, crêpe, *elastica*, élastique, 1 kg 500.

136 kg. dont 45 kg de russules diverses ont été vérifiées soit au poste des sergents de ville ou à mon domicile pour être consommés en famille; ces champignons provenant de récoltes individuelles n'ont pas passé par le marché.