

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 14 (1936)

**Heft:** 12

**Artikel:** Gesundheitsschädliche Pilze : Erwiderung zu den kritischen Betrachtungen

**Autor:** Burkhard, E.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934688>

#### 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>**

gestellt hat. Wenn wir uns bei den Ausführungen Herrn Dr. Konrads Rat holen, so ist gleich die erste Art, die er in Nr. 6, Seite 89 behandelt, *Lactarius repreasentaneus* Britzelmayr, *Violett verfärbender Erdschieber*. Zu dieser Art äussert sich auch eingehend H. Lohweg in Nr. 8, Seite 127. Es kann kein Zweifel

darüber bestehen, dass dies die von Herrn Rothmayr gefundene Art ist. Sie ist in der Schweiz jedenfalls recht selten und kommt nicht wie der gewöhnliche Grubige Milchling auf Kalk-, sondern auf Granitboden vor.

F. Thellung.

## Gesundheitsschädliche Pilze. Erwiderung zu den kritischen Betrachtungen.

Von E. Burkhardt.

Vorerst halte ich die Druckwiedergabe des Bildes auf Seite 117, Heft 8, als gut. Diese entspricht hauptsächlich der hier und in Graubünden vorkommenden Wulstlingart nach meinen Angaben. Meines Erachtens sollten kritische Pilzarten wie Amanita, Psalliota, Lactarius, Boletus u. a. möglichst oft in Wort und deutlichem photographischem Bild mit Längsschnitt in naturgetreuer Wiedergabe in unserer Zeitschrift erscheinen. Kritik ist eine Art Konkurrenz, die bekanntlich automatisch auftritt, wo Betrieb ist.

Herr Schreier in Biberist, als älterer Pilzler, sagt in Heft 9 1936, mein Bild und die Beschreibung kennzeichne den Pantherpilz sehr gut. Er riskiert aber die rätselhafte Ansicht, Sporenform und -Grösse bleiben fraglich, weil sie nicht vom gleichen Individuum stammen dürften. Selbstverständlich handelt es sich hier um Formen und Grössen, die vom abgebildeten und beschriebenen eingesenkten Wulstling (Am. excelsa) stammen, welche ich wie gewohnt selbst gesammelt, beschrieben und photographiert habe.

Leider habe ich kein Bild meiner Pantherpilze hier wiedergegeben. Die hier vorkommenden Pantherpilze (Am. pantherina Cand.) stimmen hauptsächlich mit den genauen Beschreibungen in Ricken, «Die Blätterpilze», und dem Vademekum überein. Getreue Abbildungen dazu sind in Klein, Sydow, Dumé und andern. Seinerzeit brachte unsere und die deutsche Zeitschrift ein sehr gutes Bild,

leider ohne Schnitt. Im Schnitt zeigt Rickens Tafel 78, Fig. 1, wie es gedacht ist, ein eingepropfter Stiel in der Knolle. Hingegen die hier vorkommenden Ganzgrauen Wulstlinge (Am. spissa Fr.) stimmen nur mit der Abbildung im Atlas Rolland überein. Offenbar sind Bilder und Text, wie sie in unserer Zeitschrift und in Michael-Schulz dargestellt sind, Formen vom eingesenkten Wulstling (Am. excelsa Fr.). Was Herr Schreier als eingesenkter Wulstling im Sinne Ricken betrachtet, als Form vom Grauen Wulstling (Am. spissa Fr.) mit spärlichen Hüllresten, weissem, unten wenig verdicktem Stiel, ohne eigentlichen Knollen, könnte aber im Sinne Miguel (Originalbeschreibung) eher Nr. 4032, Amanita pseudo-umbrina Secr. = arida Fr., eventuell Nr. 4036, Amanita scobinella Fr., sein. Von einem Typ wird hier schwerlich die Rede sein können, da der Formenkreis bekanntlich noch umstritten ist.

Interessant ist nun, wie die Zeitschriftenabhandlungen deutlich zeigen, wie leicht auch diese Wulstlingarten mit dem ähnlichen, aber giftigen Pantherpilz zusammengezogen und verwechselt werden können. Bei solchen und ähnlichen Kombinationen und Verwechslungen ist es besonders bei amtlichen Funktionen besser und sicherer, zweifelhafte, kritische oder unsicher bekannte Pilzarten, wie Wulstlinge, eher als verdächtig zu halten, anstatt als essbar oder geniessbar zu bezeichnen. Diese Bezeichnung soll möglichst nur vielseitig bewährten

und sicher gut bekannten Pilzen beigelegt werden. Ein Vergleich mit den bei vielen andern Lebens- und Genussmitteln angewandten Beurteilungs- und Kontrollmassnahmen soll auch bei den Pilzen nicht in Vergessenheit kommen. Nur einzelne unvollständige Urteile über die Geniessbarkeit sollen bei den Pilzen nicht genügen, besonders wenn sie als Handelsartikel in den öffentlichen Verkehr kommen. Es soll ein möglichst vielseitiger Beweis erbracht werden können über den vieljährigen Genuss einer bestimmten Pilzart von verschiedenen Gegenden, Standorten und Personen, das heisst aus normalen Verhältnissen.

Herrn Dr. Thellung in Winterthur begreife ich gut, wenn er in seiner Abhandlung «Der Wert der Wulstlinge» in unserem Organ, Heft 12, 1926, am Schlusse schreibt: «Überhaupt muss bei Selbstversuchen mit nicht sicher essbaren Arten der Untersucher die volle Verantwortung übernehmen». Das finde ich auch für den vorliegenden Fall als gute, immer noch geltende Beratung. Wie bekannt-

lich auch in andern Pflanzen, wie Fingerhut, der Giftgehalt je nach Vegetationsbedingungen, Bodenbeschaffenheit, Feuchtigkeit und Witterung verschieden vorhanden ist, kann auch der Giftgehalt in den Pilzen mehr oder weniger oder auch gar nicht enthalten sein.

Herr Herrfurth, als bekannter Spezialist der Wulstlinge, gibt in Heft 10/1936 über seine Erfahrungen sehr wertvolle Erklärungen. Damit ist aber die Definition der Geniessbarkeit des Eingesenkten Wulstling (*Am. excelsa Fr.*) nach meiner Ansicht noch nicht genügend festgelegt, da dieser Pilz nicht in grösseren Mengen, sondern nur einzeln mit andern mitgenossen wurde. Dazu gibt diese Art zuviel Verwechslungsmöglichkeit. Es wäre zu begrüssen, wenn gute photographische Aufnahmen der ungenügend bekannten Wulstlingarten, wie *valida Fr.*, *cariosa Fr.*, *aspera Fr.* und andere aus der Sammlung Herrfurth in unserer Zeitschrift reproduziert werden könnten. Den Herren Dr. Thellung und D. Herrfurth danke ich an dieser Stelle für ihre sachlichen Hinweise und Ergänzungen.

---

## Nasse Jahre, schlechte Pilzjahre.

Von E. Flury, Kappel.

Obiges Sprichwort des Pilzlers hat sich 1936 wieder voll und ganz bewährt. Während im Frühling in unserer Gegend die Morcheln schon sehr spärlich zu finden waren, fehlten im Frühsommer mit kleinen Ausnahmen auch Steinpilze, Eierschwämme, Eichhasen und Schirmlinge. Gegen den Herbst, der eigentlichen Pilzsaison hin, bis gegen Ende Oktober war die Pilzernte so gering, dass Pilzliebhaber, die Pilze essen und Pilze konservieren wollten, bei weitem nicht auf ihre Rechnung kamen. Wie ein Rätsel mutete es mich an, wie unsere Pilzfreunde in Solothurn anlässlich ihrer Pilzausstellung im September eine solche Menge Pilze zusammenbringen konnten. Diese Ausstellung ist erwähnenswert; sie zeigte an nähernd 200 Arten und hat sicher Publikum, Pilzfreunde und Vereinsmitglieder vollauf

befriedigt. Im grossen Interessentenkreis wurde hier ein prächtiges lehrreiches Schaukochen durchgeführt. Mit mannigfaltigen Zutaten und Humor gewürzt, haben die herumgereichten Kostproben allgemein Beifall gefunden. Die dazu noch verkauften zirka 1200 Pastetchen zeugen von der enormen geleisteten Arbeit der Solothurner Pilzfreunde, in der so pilzarmen Zeit.

Im Spätherbst musste man konstatieren, dass der November die Pilzsituation etwas verbessert hat. Im November sammelte ich dann noch in schönen Portionen die verschiedenen alljährlich wiederkehrenden Spät-Ritterlinge, sowie den Olivgestiefelten Schneckling (*Limacium olivaceoalbum Fr.*) und den Frostschneckling (*Limacium hypathejum Fr.*).

Möchte noch mitteilen, dass letztere zwei