

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 14 (1936)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Nasse Jahre, schlechte Pilzjahre  
**Autor:** Flury, E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934689>

### **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:** 21.02.2026

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

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 annähernd 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

Pilze fast jedes Jahr wiederkehren und dass ich sie z. B. 1934 in hartgefrorenem Zustande einbrachte. Der plötzliche hartnäckige Frost schadete den Pilzen gar nicht, so dass sie ein

für diese Zeit selten feines Pilzgericht lieferten. Nun wünschen wir unsern Lieblingen im Walde einen angenehmen Winterschlaf und auf Wiedersehen im nächsten Jahr.

## Isabellfarbiger Schneckling

oder Keuscher Blätterschwamm (Limacium pudorinum Fr.) und

## Orange-Sneckling

(Limacium glutiniferum Fr.).

Von Jules Rothmayr-Birchler, Luzern.

Zu jenen Pilzarten, die selten miteinander aufgefunden werden können, gehören die oben genannten. Da sie einander sehr ähnlich sind, wird als pudorinum meist glutiniferum gesammelt. Wer sich in der älteren und neueren Pilzliteratur nach den genauen Unterscheidungsmerkmalen umsehen will, wird, wie so oft, eine Enttäuschung erleben. Die volkstümliche Pilzliteratur enthält überhaupt keine vergleichenden Angaben.

Da pudorinum ein guter Speisepilz ist, was von glutiniferum kaum gesagt werden kann, dürfte es willkommen sein, diese beiden Pilzarten mit ihren Unterscheidungsmerkmalen einmal vergleichend nebeneinander zu stellen. Vielleicht haben andere Pilzkenner noch weitere Unterscheidungsmerkmale wahrgenommen, deren Bekanntgabe ebenfalls wünschenswert wäre. Für nachstehende Aufstellung nun halte ich mich teilweise an Ricken.

### Isabellfarbiger Schneckling (Lim. pudorinum)

#### Hut:

- a) Isabellblass, oft fast weisslich, mit dunklerem Scheitel;
- b) Feucht, etwas schleimig-schmierig, sonst trocken;
- c) Weniger fleischig.

#### Blätter:

- a) Dick;
- b) Unveränderlich weiss, nie rötend, noch rotfleckig;
- c) Am Stiel durch ein 1—3 mm breites, ziemlich ausgeprägtes Bändchen abgegrenzt, das nie fehlt.

#### Stiel:

- a) Von gleicher Farbe wie der Hut oder auch etwas heller;
- b) Trocken, feucht selten etwas klebrig;
- c) Nicht gilbend;
- d) Meist breitgedrückt, voll und nicht ausgestopft. Abwärts zunehmend stark verjüngt.

### Orange-Sneckling (Lim. glutiniferum)

#### Hut:

- a) Orangefuchsig mit grauem Anflug besonders am Scheitel, Hutrand heller.
- b) Feucht schleimig-schmierig, trocken klebrig-harzig;
- c) Sehr fleischig.

#### Blätter

- a) Weniger dick;
- b) Zweifarbig, um den Stiel herum weiss, nach dem Hutrand hin orangerosa;
- c) Bändchen entweder nur angedeutet oder ganz fehlend.

#### Stiel:

- a) Von gleicher Farbe wie der Hut oder auch etwas heller;
- b) Schmierig und harzig-klebrig wie der Hut;
- c) Gilbend (gelbfleckig);
- d) Gleich dick, mit leicht ausgesetzter Basis, auch schwachbauchig oder schwachkeulig, ausgestopft.