

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 16 (1938)
Heft: 7

Artikel: Ein vierbeiniger Pilzler
Autor: Ulrich, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934721>

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: 07.02.2026

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

vorlegen, wobei dieser bestätigte, dass es sich wirklich um den tödlich giftigen Falschen Perlpilz handle. Dambach vermutet nun, dass es sich bei den unabgeklärt gebliebenen Perlpilzvergiftungen auch um eine Verwechslung mit dem Falschen Perlpilz gehandelt habe, um so mehr, weil er inzwischen noch einige Male denselben aufgefunden hat (in der Würzburger Umgebung). Er stellt fest, dass er für den genauen Beobachter wirklich ein ganz anderer Pilz sei, als der echte Perlpilz. So hätten wir zu der bisherigen negativen Einstellung zu dieser neuen Pilzspezies zwei Bestätigungen, die nicht ohne weiteres regiert werden können. Dr. Ulbrich ist der bekannte Mykologe, der die Neubearbeitung der « Höheren Pilze von Lindau » durchgeführt hat. Wir tun gut, wenn wir unsere Augen offen behalten; denn es ist nicht ausgeschlossen, dass wir diesen Giftpilz auch bei uns antreffen. Für diejenigen, denen die Arbeit Herrfurths nicht ohne weiteres zugänglich ist, zitiere ich hier dasjenige, was Dambach im erwähnten Artikel als das Wesentliche aus Prof. Dr. Ulbrichs Beschreibung wiedergibt:

« Echter und Falscher Perlpilz haben weisses, zartes Fleisch, das sich bei Druck und Verletzung rötlich verfärbt, geruchlos ist und milde schmeckt. Der Hut des echten Perl-

pilzes ist verwaschen-hellbraun bis hellrosa und mit flachen, ungleich breiten und sehr unregelmässig verteilten, hellen Tupfen besetzt. Der Hut des Falschen Perlpilzes ist dagegen dunkelkastanienbraun und mit regelmässig angeordneten spitzen, kegelförmigen, braunen Tupfen. Der Stiel des echten Perlpilzes ist weiss (?) und geht am Grunde ohne scharfe Grenze in die gleichfarbige Knolle über, wogegen der Stiel des Falschen Perlpilzes mit einer bräunlich-violetten Atlaszeichnung versehen ist, die bis zur kleinen, unregelmässigen, bräunlich gefärbten Manschette reicht. Am Grunde geht der Stiel in die scharf abgesetzte und unten rötlichbraun gefärbte Knolle über, die unten meist stärker zugespitzt ist als beim echten Perlpilz, der eine schöne grosse und weisse Manschette besitzt. Beide Arten zeichnen sich dadurch aus, dass sie besonders stark unter Madenfrass zu leiden haben, so dass es schwerfällt, madenfreie Perlpilze zu erhalten.»

Diese Gegenüberstellung ist natürlich nicht vollständig, zeigt aber in grossen Zügen auf was es ankommt.

Der Schreiber dies hatte sich seinerzeit stark um die Veröffentlichung von Herrfurths Falschen Perlpilz bemüht und möchte deshalb den Lesern unserer Zeitschrift diesen Beitrag zu dieser Frage nicht vorenthalten. *Schreier.*

Ein vierbeiniger Pilzler.

Herbst; wolkenloser, windstillter Tag. Wir lagen in der Nachmittagssonne am weit-ausblickenden Waldrand auf dem Ulmizberg. Meine Frau war eingeschlummert, und die beiden Kinder spielten wenig abseits unter einer Tanne. Ich machte mich davon in den Wald. Ein kleiner Pilzgang, das versteht sich. Bodennah spähte ich nach Steinpilzen aus: nichts. Es war überhaupt nicht viel los mit den Pilzen, zu trocken.

Wieder an einem Hang entlang zickzackend, welche Überraschung. Kaum dreissig Schritte vor mir auf dem Boden sass ein Eichhörnchen mit einem Pilz. Bewegungslos blieb ich stehen.

Nein, es war keine Täuschung, ein weisser Pilz lag festgekrallt zwischen seinen Pfötchen. Es musste ihn soeben geerntet haben, denn er war noch ganz. Das Eichhörnchen hatte mich aber schon wahrgenommen, so schien es mir. Unbeweglich sass es noch einige Augenblicke da, die Ohrlein spitzend. Plötzlich nahm es behändig-schnell den Pilz beim Stiel zwischen die Zähne und rannte damit am nächsten Tannenstamm empor. Das sah gar lustig aus, so dass mir vor Entzücken ein lauter Lacher entrann. Ich klatschte in die Hände, doch liess das Tierchen den Pilz nicht etwa fallen, sondern sprang höher in die Äste hinauf,

so hoch, dass es sich vor mir sicher fühlte, dann begann seine Mahlzeit.

Nun aber packte mich die Neugier, was für ein Pilz das war. Ganz in der Nähe, mit Erde

und Tannadeln teilweise verdeckt, befanden sich einige Blauende Täublinge. Zweifellos war es einer von ihnen, ein guter Pilz.

Paul Ulrich.

Marchés aux champignons à Lausanne en 1937.

Le marché aux champignons a été ouvert du 3 février au 24 décembre 1937.

Durant cette période, 189 espèces ont été apportées et représentent un poids d'environ 29 818 kilos; 2748 permis de vente ont été distribués sur l'emplacement du marché.

Les différentes variétés présentées à l'inspecteur sont:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Acetabula	1	1	2. —
Amanita	9	7	vente interd.
Armillaria.....	1	1571	1.40
Bolets secs	1	3	7. —
Bolets frais	16	2419	2.15
Bovista	1	2	1.70
Champignons de Paris	1	33	2.90
Chanterelles	6	6982	2.60
Cladomeris	6	30	0.90
Clavaria	6	188	1.40
Clitocybe	17	2730	1.60
Clitopilus	1	49	2. —
Collybia	6	9	1.55
Coprinus	2	46	1.55
Cortinarius	15	792	1.50
Craterellus	1	432	2. —
Entoloma	2	12	1. —
Gomphidius	1	26	1.50
Guepinia.....	1	4	1.50
Gyromitra	2	30	3. —
Hebeloma	2	15	suspects
Helvella	3	6	2. —
Hydnum	3	893	1.95
Hygrophorus	14	8907	1.45
Hypholoma	1	5	suspect
Lactarius	4	263	1.75
Lepiota	4	92	1.40
Lycoperdon	3	67	1.35
Marasmius	2	14	3. —
Morchella	7	412	14.70
Mycena	1	2	suspect
Paxillus	2	33	1.50
Peziza	6	154	1.80
Phallus	1	1	non comest.
Pholiota	2	28	2. —
Polyporus	4	118	1.90
Psalliota	7	523	1.65
Russula.....	2	4	vente interd.
Sparasis	1	7	0.50

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Tremellodon.....	1	1	0.50
Tricholoma.....	22	2689	1.95
Verpa	1	3	10. —
Quantité détruite .		221	—
Totaux	189	29818	

Des 29 818 kilos apportés aux marchés, 8 kilos ont été séquestrés du fait que la vente en est interdite par Arrêté cantonal; 289 kilos ont encore été séquestrés et détruits comme appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complètement véreux, par conséquent dangereux et impropres à la consommation.

Pendant cette même année, il a été fait 739 inspections de champignons chez les négociants de la place qui en font le commerce et pour lesquels il a été examiné 27 630 kilos de champignons de Paris et de cultures Suisse, ainsi que bolets, gyromitres et morilles sèches; 72 kilos de champignons de Paris ont été détruits étant arrivés gelés, ou fermentés.

En 1937 il a été procédé à 515 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés elles-mêmes; à part cela, 16 déterminations d'espèces diverses ont été faites par correspondance pour des inspecteurs et des particuliers d'autres communes vaudoises et hors du canton.

Durant cette même année il n'est parvenu à notre connaissance que deux cas d'empoisonnement à Lausanne, affectant 12 personnes dans trois familles. Ils sont dû au fait que des chômeurs et colporteurs ont ramassé des champignons sans bien les connaître et sans les avoir fait vérifier, les ont donnés à des voisins qui après les avoir mangés, durent avoir recours à des médecins; deux de ces familles, soit 8 personnes, durent être transportées à l'hôpital.

Durant la période des marchés de 1937, il a été relevé 2 contraventions, dont l'une pour colportage et l'autre pour vente de champignons sans les avoir préalablement soumis à l'inspection officielle. A part les contraventions relevées, il a encore été donné 27 avertissements pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons.

L'inspecteur: *Louis Theintz.*