

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 16 (1938)

Heft: 8

Artikel: Goldgelber Schüppling (Pholiota aurea Pers.)

Autor: Achermann, Franz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934724>

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: 19.02.2026

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

2. Fleisch weisslich bis gelb.
3. Fleisch blauend und nicht blauend.
4. Hut olivgelb, olivgrün, olivbraun, rötlich bis rot.
5. Frass-Stellen auf dem Hute ockergelb bis rötlich.
6. Röhrenmündungen reingelb, olivgelb, olivgrün.
7. Stiel feingenetzt.
8. Stiel blassgrün, olivgrün, blassgelb, rein-gelb und ockergelb.
9. Stielbasis nicht rötlich und rötlich.
10. Standort Nadel- und Laubwald.

Diese beobachteten Merkmale verstehen sich auf vier klar erkannte Spielarten, über deren Benennungen ich noch nicht im klaren bin. Kein einziges Buch vermochte bis jetzt befriedigenden Aufschluss zu geben. Einen und zwar

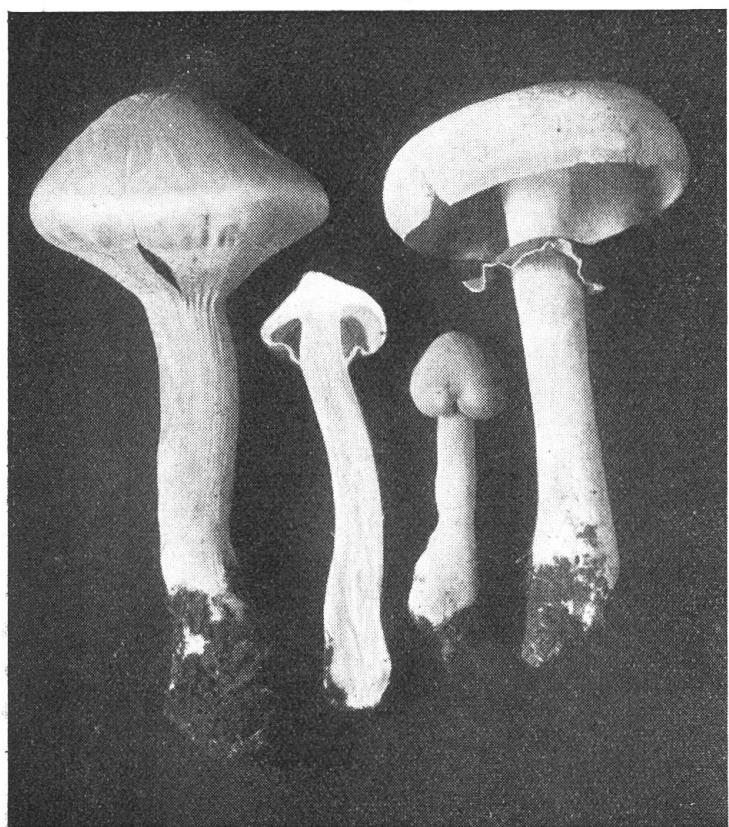
den meistgefundenen Typ Anhängsel-Röhrling habe ich in meiner Sammlung « 40 Waldpilze » photographiert und beschrieben.

Und was zum Schluss den « *Blauenden Steinpilz* » betrifft, bin auch ich der Überzeugung, dass es sich um einen der Appendiculati handelt. Fanden wir doch einmal auf einer Exkursion mit der Sektion Sarnen einen überreifen, etwas sonderbaren « *Steinpilz* », der blaute und dem in Heft 6, Jahrgang 1937 abgebildeten Röhrenpilz vollauf ähnlich war. Im selben Wäldchen hatte ich schon früher jüngere Exemplare gefunden, die alle Zeichen eines Appendiculatus aufwiesen. Im übrigen lassen sich die grünen Röhren jedes Steinpilzes zum Blauen bringen. Man lege bloss die braunen Lamellen eines Champignons auf die Röhrenschicht.

Goldgelber Schüppling <*Pholiota aurea* Pers.>

Von Franz Achermann, Luzern.

Nach Rickens Vademeum Nr. 786 lautet die Beschreibung:



1/3 natürliche Grösse

« Hut fuchsig-goldgelb, körnigstaubig, trocken, halbkugelig 5—10, mit derbem zugespitztem Buckel, oft behangen. Stiel unterhalb des aufsteigenden, weiten, häutigen Ringes auf blassem Grunde fuchsig-flockigkörnig, aufgeblasen knollig. Lamellen ockergelb, fast frei. Fleisch gelblichblass, mild, riecht schwach. Auf dem Erdboden. 9—11 Wert? »

Zu ergänzen wäre, dass der Hut ziemlich fleischig ist, das Fleisch des Stieles faserig. Die Lamellen sind gedrängt.

Phol. aurea ist ein wunderschöner Pilz; Hut und Stiel sind wie mit Zimmet bestäubt, fast nie von Schnecken oder Insekten angefressen. Er scheint ziemlich selten zu sein. — Ich habe vor vielen Jahren erstmals drei schöne, grosse Exemplare, deren Hüttdurchmesser 15 und 16 cm betrug, an einem Bache in der Nähe von Jona (St. G.) gefunden. Vor vier Jahren entdeckte ich gegen Ende August in der Nähe von

Luzern am Rande eines jungen Tannenwaldes, teilweise auf dem Waldboden, teilweise im Grase eine grosse Anzahl goldgelber Schüpplinge. Es waren gegen 50 an der Zahl, alles

tadellose Exemplare. Der Pilz ist essbar. Ich hole mir seither jedes Jahr eine Anzahl am gleichen Standorte und bereite mir daraus besonders schmackhafte Gerichte.

Neue Untersuchungen über die Giftigkeit von *Inocybe napipes* Lange. (« Rübenstieler Risspilz »)

Deutsche Inhaltsangabe der Arbeit « Nouvelles recherches sur la toxicité de *I. napipes* Lange » von Prof. Wiki und Dr. Loup, die in Nr. 4 und 5, S. 54 und 69, des laufenden Jahrganges dieser Zeitschrift erschienen ist.

Die Autoren haben schon in einem ersten Artikel « De la toxicité de *I. napipes* Lange » (diese Zeitschr. 1936, Nr. 6, S. 87) über vorläufige Experimente mit dieser Art berichtet, die von Dr. Favre (ebenda S. 85: « Un *Inocybe* nouveau pour le Jura, *I. napipes* Lange »), der sie zum ersten Male in der Schweiz fand, beschrieben worden ist. Die ersten Untersuchungen von Wiki und Loup hatten das überraschende Resultat ergeben, dass diese Risspilzart, wenigstens Exemplare vom Jura, die muskarinreichste, also giftigste Art der Gattung zu sein schien.

Die Untersuchungen wurden nun an neuem, reichlicherem Material weitergeführt, das ebenfalls von Herrn Dr. Favre von verschiedenen Standorten geliefert wurde. Verwendet wurde ein Alkoholauszug der fein zerriebenen frischen oder getrockneten Pilze, der mehr oder weniger lang aufbewahrt worden war. Zum Gebrauch wurde jeweilen der Alkohol im Wasserbad verdunstet und der Rückstand mit destilliertem Wasser aufgenommen. Dieser wässrige Extrakt entsprach in seiner Konzentration einer bestimmten, bekannten Menge frischer Pilzsubstanz.

Zahlreiche Tierversuche ergaben nun eine Bestätigung der früheren Ergebnisse. Auf tropfen des Extraktes auf das freigelegte Froschherz hatte immer prompte Verlangsamung der Herztätigkeit und schliesslich diastolischen Herzstillstand zur Folge, der durch Atropin rasch wieder aufgehoben wurde,

also typische Muskarinwirkung. Eine genauere quantitative Bestimmung des Muskarin gehalts war mit dieser Methode nicht möglich.

Einspritzung unter die Haut von Meerschweinchen dagegen zeigte ebenfalls konstant starken Gehalt an wirksamer Substanz an, führte zu typischer Muskarinvergiftung und erlaubte, die relative Muskarinmenge festzustellen. Diese wechselte in erster Linie je nach der Provenienz des Pilzmaterials. Die Inocyben vom Jura (800—1100 m) waren durchwegs muskarinreicher als diejenigen aus Hochsavoyen (1440 m). Beim gleichen Standort war ferner eine Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen zu erkennen: Grössere schwerere, saftigere Exemplare, die in einem niederschlagsreichen Jahre gesammelt wurden, enthielten im Verhältnis zum Gewicht weniger Muskarin, als kleinere leichtere von einem trockenen Jahrgang, die also die wirksame Substanz in stärkerer Konzentration enthielten. — Längeres Aufbewahren des Alkoholextraktes (ein Jahr und mehr) hatte meist keine Abschwächung der Giftwirkung zur Folge; das Muskarin erwies sich also als stabil. Bei einzelnen Präparaten dagegen trat aus unbekannten Gründen ein Verlust an wirksamer Substanz bis um 85—90 % ein. — Wiederholte Injektionen am gleichen Tier zeigten hie und da eine gewisse Gewöhnung an das Gift, eine erhöhte Widerstandsfähigkeit an; bei andern Tieren wieder wurde eine solche relative Immunität völlig vermisst.