

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 9

Vorwort: Per Express!

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>

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION: Edmund Burki, Herrenweg 11, Solothurn, Telephon: 2.34.54.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 4.61.91; Postcheck III 321.

ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelpreis 60 Cts.

INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—

Per Express!

Mein Lieber!

Deine Feriengrüsse haben mich mehr gefreut als die Mitteilung, dass du unter die Pilzsucher gegangen bist und bereits zweimal von deinen «Lieblingen» gegessen hast. (Verzeih, ich denke da an den Kindlifresser-Brunnen im schönen Bern!) Und dabei kennst du ja gar keine Pilze. Den Mann, der dir den Bären aufgebunden hat, dass alle Schwämme, die von Schnecken angefressen sind, essbar seien, den solltest du wegen Meuchelmordversuches hoch nehmen, oder selber die Probe aufs Exempel machen lassen.

Du scheinst in den Ferien wirklich eine sprunghafte Verjüngung durchgemacht zu haben und Kind geworden zu sein, dies hat wohl dein Ferien-Abonnement zu halber Taxe verschuldet? Auf alle Fälle hör' auf mit diesem Sport, wenn du nicht unvermutet einen ebenso raschen Sprung ins höchste Alter — oder darüber hinaus — machen willst! Du scheinst keine Ahnung zu haben in welche Gefahr du dich und deine Angehörigen begibst, merke dir vorerst nachfolgende Sätze, und dann beginne — zu lernen.

Sammle Pilze nicht wie Tannzapfen, denn der menschliche Magen ist kein Ofenschlund. Wissen um die Pilze will erdauert sein, beginne

deine Liebhaberei besser mit drei Pilzarten als mit drei Magenspülungen.

Hexenproben mit Zweifrankensteinstücken, Silberlöffeln (auch wenn sie von deinem Kurhotel stammen) und Schneckenfrass sind bei der Pilzzubereitung nur dann anzuwenden, wenn dich nach Bauchgrimmen und Arztpflege gelüstet. Glaube aber nicht, du werdest bekannt, wenn du dir mit Schwämmen den Magen verstauchst. Ein allfälliger Zeitungsbericht — wenn ein solcher überhaupt erscheinen sollte — wird lediglich lauten: «In X... sammelte ein Mann Pilze, die er für essbar hielt, und ass sie. Nach einigen Stunden traten jedoch schwere etc.» Du weisst ja, was weiter folgt, sonst lese selber Zeitungen.

Merke dir, dass man in einem Pilzverein rascher und billiger ans Ziel kommt als im Spital, wo man sich vielleicht mit einer einzigen Sorte wochenlang «befassen» muss.

Vergiss auch nicht, dass das «Schweizer Pilzbuch» nur die Hälfte eines Arztbesuches kostet.

Aber auch die Quittung des Vereinskassiers für den bezahlten Jahresbeitrag ist kein Talisman gegen Pilzvergiftungen. Pilzkenntnis allein führt ans Ziel, doch gut Ding will Weile haben.

Bist du soweit, so bleibe kritisch!

Nicht alle, die du im Walde triffst, sind Kenner. Oft hüpfst dir Bruder Leichtsinn über den Weg. Seine Sammelbeute macht einen bunten Eindruck. Er hat irgendwo einen Bekannten, der seinen Plunder sortiert, für ihn ist dies bequemer als andauernd mit Artnamen und Bestimmungsmerkmalen auf dem Kriegsfuss zu leben, denn er ist für den Frieden.

Willst du ihn belehren, so setzt er die überlegene Miene auf, er versucht, das Schwert umzukehren, und beginnt, dicke Scheiben seines eigenen Aufschnittes zu servieren. Du staunst ob der grossen Zahl der in seinen Diensten stehenden Schutzengel. Wie lange wohl werden sie ihm die Treue halten, der Herr Zufall, das Schaf Glück und die mit dem Egoismus verehelichte Madame Frechheit? Du wirst's vielleicht bald in der Zeitung lesen!

Doch auch Kenner sind nicht immer schneeweisse Engel und haben ihre Tücken und Mücken. Ist die Pilzgruppe, die dir ein solcher als verdächtig oder giftig bezeichnet hat, wenn du aus dem Dickicht zurück und am Standort der betreffenden Pilzart vorbeikommst, verschwunden, dann hat dich der auskunftbereite « Pilzfreund » von vorhin angekohlt und sie selber eingesteckt. Darum lass es nicht soweit kommen und lerne, lerne! Auch solche, die zum angeblichen Bestimmen einen ganzen Korb voll der gleichen Pilzsorte nach Hause schleppen, verwechseln « Bestimmen » mit « Verschlingen ». Sammelt aber einer sogenannte « Giftpilze », um sie in die Apotheke zu bringen, so versucht er dir einen aufzubinden.

Pilze sammeln heisst auch nicht den ganzen Waldboden mit nach Hause tragen, oder solche Ware ernten, die samt dem Rucksack davonläuft. Der Erste ist der Schnellere, das gilt auch beim Pilzesammeln. Sind dir die Maden oder Schnecken zugekommen, so sei grossmütig und überlasse diesen die Beute. Es gibt nichts Geschmackloseres, als wenn zwei sich um den gleichen Knochen balgen. Pilzgulasch wird nämlich so zubereitet, indem das Fleisch erst in der Pfanne dazukommt. Reinige die

Pilze schon im Walde. Wir leben im Zeitalter der Abfallverwertung, und Pilzabfälle gehören dem Waldboden. Die Natur macht es auch so, wenn der Mensch nicht dazwischen kommt mit seinem ausgeprägten Ordnungssinn. Das Pilzrüsten braucht nicht ausgerechnet auf einer vielbesuchten Ruhebank zu geschehen, dazu gibt es unauffälligere Plätzchen, wo dir Laub und Moos ermöglichen, die Spuren deines Tuns zu verwischen. Dafür werden dir deine lieben Mitmenschen ausnahmsweise dankbar sein.

Pilzfussball ist nicht etwa ein Sport Halbwilder, sondern sogenannter Kulturmenschen, deren Erziehung vorzeitig abgebrochen wurde. Triffst du Spuren solcher Kreaturen, geh' ihnen nach und stelle den Täter « off side ». Dabei spreche Schweizerdeutsch.

Kreuzen andere Pilzler deinen Weg, so sei freundlich zu ihnen, das heisst allerdings nicht, dass sie dir ihren ganzen Korb aussacken und genaue Standortsangaben machen müssen.

Vermeide aber, ihnen zu erzählen, du kennest « alle Pilzarten », das deprimiert andere, oder sie könnten dich zuviel fragen. Anderseits darfst du trotz kritischer Veranlagung auf den gutgemeinten Rat Erfahrener hören. Hören und Glauben sind verschiedene Dinge. Es heisst, Glaube mache selig, ich weiss es nicht, aber einmal sagte mir einer, der Schwefelporling sei essbar. Die Folgen meines tiefen Glaubens waren eine gesalzene Gasrechnung und eine unzufriedene Frau, da der Pilz nicht weich wurde. Als Ersatz können geschnetzelte Korkzapfen — solange sie nicht rationiert sind — bestens empfohlen werden.

Nach beendiger Sammeltour ist es den Pilzen nicht zuträglich, wenn sie stundenlang rauchgeschwärzter Gaststubenluft ausgesetzt werden und durch ein Dutzend verschiedene Hände wandern. Auch meldet sich bei solchen Demonstrationen unter den Gästen bestimmt einer, der schon Steinpilze wie richtige Kegel, fünfmal grössere Eierschwämme, und Hexeneier wie Kindsköpfe (Spezialsorte,

natürlich von wundervollem Geschmack!) gefunden hat. Es hat daher keinen Sinn, dass du deine Zwerge auskramst und den durch die erlittene Enttäuschung aufkommenden, gerechten Ärger in Bier ertränkst.

Beim Fischen ist das Fangen zu kleiner Exemplare untersagt. Das wäre auch beim Pilzsammeln zu begrüssen. Kragenknöpfli-

jäger belehre, und vermeide es, selber unter die Räuber zu gehen.

Schone und schütze die lebendige Natur, die Zierde unserer Heimat, es wird heute schon ohne dein Zutun genug geschändet und zerstört. Und nun mit freundlichem Gruss:

Dein Runzelschüppling.

Wir lernen, lernen.

Lieber Leser! Du gehst (?) Montag für Montag in den Verein für Pilzkunde. Du lässt dir immer wieder Pilze vorweisen und erklären und bist doch nicht soweit, wie du möchtest. Hast du dich nie gefragt, woher das komme? Heute, da Kenntnisse in der Pilzkunde auch der Allgemeinheit zugute kommen, sollten wir uns mit sicherem Wissen wappnen. Raffe dich deshalb auf und lerne, lerne mit uns, wie damals auf der Schulbank!

Wir wollen uns für jeden Monat eine bestimmte Aufgabe stellen — und sie restlos lösen, so dass jeder am Ende der 4 Wochen die heute beschriebenen Pilze selber erkennen kann. Jeder Obmann halte sie an den Bestimmungsabenden zur Verfügung; betrachte die Pilze genau an Hand unserer Angaben und merke, worauf es bei der einzelnen Art ankommt. Es wäre ein erfreulicher Erfolg, wenn sich in recht vielen Sektionen ein Grüppchen zum Studium, zum Beispiel der noch wenig bekannten Gattung der Täublinge — um die handelt es sich in nächster Zeit — zusammen-schliessen würde.

I. L e k t i o n .

Kennst du die Gattung Täublinge? Es sind Blätterpilze ohne verdickte oder knollige Stielbasis. An dieser fehlt eine Volva (Scheide), und nie findest du an der Stielspitze eine Manchette (Ring). Lamellen (Blätter) sind mürbe, brüchig und dicklich.

Täublinge haben hältliches Fleisch in Hut

und Stiel, es ist mild oder scharf. Im ersten Fall ist der Pilz (gekocht!) essbar. Die Hutfarbe schwankt stark in Grün, Rot, Gelb, Violett, Oliv und deren Zwischenfarben. Merke dir diese Gattungsmerkmale gut, und du wirst sehr bald Täublinge (*Russulae*) von andern Pilzen unterscheiden können. Und nun 10 Arten!

1. *Russula cyanoxantha* Schff. Violettgrüner Täubling.

cyanos = dunkelblau, *xanthos* = gelb.

Merkmale: Hut: violett, ins Grün übergehend, von innen nach aussen (radial) deutlich geädert. Ziehe etwas Huthaut weg, das Violett färbt oft durch. 10—15 cm Dm.

Lamellen weiss, biegsam, weich (weichblättriger Täubling), fahre darüber, sie kleben schmierig zusammen statt zu bröckeln.

Fleisch mild, guter Speisepilz, häufig.

Bilder, Michael-Schulz II. 230, Habersaat Tafel 16.

2. *Russula virescens* Schff. Grünschuppiger Täubling.

virescens = grün werdend.

Er ist ein grosser, derber Blasssporer mit weisslichen Lamellen.

Der Hut hat hell- oder dunkel-spangrüne, trockene Oberhaut. Beachte, wie sie mehlig-schuppig-körnig ist und oft felderig reisst. Lamellen und Fleisch stark bröckelnd.

Dieser milde, essbare Täubling weist auch blassere Hutfarbe auf. Mi. neue Ausg. 68, Ha. T. 15.