

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 20 (1942)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** Erfahrungsaustausch

### **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:** 17.01.2026

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

5) „Die fünfften sind die Pfifferling oder Pfefferling / welche man also nennet vmb deß hitigen Geschmacks willen / der sich dem Pfeffer gleicht . . . .“

Dass es sich hier nicht um den Pfifferling (Eierschwämme), sondern um den Pfeffermilchling, *Lactarius piperatus* Scop., handelt,

darf angenommen werden. Der Verwendung und Zubereitung dieser Pfeffermilchlinge wurde früher bedeutend mehr Aufmerksamkeit geschenkt als dies heute der Fall ist. Die unermesslichen Mengen dieser Milchlinge, die selbst in unserer nächsten Nähe alljährlich zugrunde gehen, sind ein sprechender Beweis hiefür.

(Fortsetzung folgt.)

## ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

### Zur Anfrage an die Wissenschaftliche Kommission.

Wie der Einsender J. N. Z. die Frage ja schon selber beantwortet, handelt es sich um den «**Trottoirchampignon**» = *Chittonia edulis*, Vitt., wie er sehr zutreffend in Zürich benannt wird.

Wir finden diese Art hier um Basel seit Jahrzehnten an gleichen Stellen und unter Linden. Da Ducommun seine *Psalliota* ebenfalls unter einem Teerbelag gefunden hat, so ist bis zum Gegenbeweis anzunehmen, dass es sich eben um diesen Trottoirchampignon handelt.

Arndt wirft in seiner Abhandlung die Frage auf, ob die Sporen durch Regenwasser dorthin gelangt sind, oder ob schon vor dem Belag ein Mycellager vorhanden war.

An einer Stelle an der Gundeldingerstrasse, wo sich angrenzend früher eine Wiese befand, konnte ich alljährlich am Strassenrand einige dieser Champignons finden. Vor zirka 10 Jahren wurde diese Wiese mit einer grossen Wohnkolonie überbaut. Trotzdem findet sich der Trottoirchampignon ungefähr an gleicher Stelle, indem er sich nun unter dem Makadam entwickeln muss. Es braucht nur die richtige Zeit und die nötige Feuchtigkeit um die Pilzkörper zur Entwicklung zu bringen. An einer andern Stelle dieser Strasse mussten vor einigen Jahren eine Anzahl Linden infolge Borkenkäferbefall beseitigt werden. Statt Linden wurde eine Art Weissdorn — «*Crataegus*

Carrieri» angepflanzt. Innerhalb der eisernen Schutzgitter konnte ich nun letztes Jahr ebenfalls den Trottoirchampignon vorfinden. In diesem Fall handelt es sich nun um zugeflogene Sporen, die an dieser geschützten Stelle den zur Entwicklung günstigen Boden fanden. Die betreffenden Orte waren bei der Neubesetzung mit Mist und als oberste Lage mit Sand versehen worden.

Im allgemeinen ist zu sagen, dass in Fällen, wo sich unter Makadam Champignons vorfinden, diese aus schon vorhandenem Mycel zur Entwicklung gelangen, aber es ist nicht auszuschliessen, dass auch Sporen, die durch Ritzen am Rande von Trottoirs unter den Teerbelag geschwemmt werden, dort bei günstiger Nährlage sich zum Mycel entwickeln und Fruchtkörper bilden können.

Die Anfrage an gleicher Stelle über «*Morchella elata*» sei insofern beantwortet, als auf einen entsprechenden Bericht in unserer Zeitschrift Nr. 6, Jahrgang 1929, hingewiesen werden kann, wo von A. Knapp eine riesige «*Morchella elata*» abgebildet und beschrieben wird, die einen Hut von 19 cm Höhe, Stiel 11,5 cm, also eine Totalhöhe von 30,5 cm sowie ein Gewicht von 400 Gramm hatte. Zu gleicher Zeit muss aber noch vermerkt werden, dass die Frage: was ist *conica-elata-costata* noch unabgeklärt ist, und vielleicht dieses Jahr richtig beantwortet werden wird.

W. Süß.

## BÜCHERECKE

**Wald unserer Heimat**, Text von Prof. Dr. Walter Schädelin. Mit 64 Abbildungen nach der Natur. Quartband in Leinen, Fr. 9.50. Rotapfel-Verlag, Erlenbach-Zürich.

Wohl selten dürfte ein Buch über den Wald in Berufs- wie Laienkreisen mit solchem Interesse begrüsst worden sein, wie das vorliegende, das sich würdig an die grossen Bilderbände des Rotapfel-Verlages anreihet.

Ganz besondere Freude an dieser Neuerscheinung auf dem Gebiete der sonst ziemlich spärlichen Forstliteratur muss der Natur- und Pilzfreund empfin-

den. Endlich liegt hier das Buch vor ihm, das nüchtern und sachlich, ohne verklärende Romantik aus dem Munde des berufenen, schweizerischen Forstmannes und Wissenschafters auf alle jene Fragen träf und klar antwortet, die jeden beobachtenden Besucher des Waldes immer wieder beschäftigen. Denn dass sich dieser letztere, nicht allein für seine speziellen Lieblinge, die Pilze — und unter diesen in erster Linie für die essbaren — interessiert, das weiss derjenige zu beurteilen, dem von dieser Seite ständig forstliche Fragen zur Beantwortung vorgebracht werden. Der denkende Pilzfreund weiss wohl, dass der Wald nicht allein