

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 20 (1942)

Heft: 12

Artikel: Noch einmal Agaricus solitarius Bulliard

Autor: Walty, Hans

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934385>

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>

Auf fettem Grasboden, aus fleischig-strunkigem Dauermyzel dichtrasig (20—30 Stück) hervorwachsend, jedes Jahr wiederkehrend, vielleicht auf verdecktem Baumstumpf. Sporen fast mandelförmig 9—10/5—6 μ , warzig-rauh, unter Mikroskop gelb, Basidien

fast zylindrisch 30—33/6—7 μ . *Spectabilis* (Fr.) und *villosus* (Fr.) sind kaum verschieden. Durch die auffallenden, warzigen Sporen und das stromaartige Dauermyzel ist diese Art bestens charakterisiert, von der sparrig-schuppigen *quarrosa* 599 himmelweit verschieden.»

E. J. Imbach, Luzern.

Noch einmal *Agaricus solitarius* Bulliard.

von Hans Walty, Lenzburg.

Der Fall *solitaria-strobiliformis* ist in dieser Zeitschrift schon mehrmals behandelt worden. Ich hoffe, dass mit meinen nachfolgenden Feststellungen die Angelegenheit endgültig aufgeklärt werde.

Der Artnname *solitarius* ist ein Sammelname für zwei ganz verschiedene Amanitaarten. Es war durchaus berechtigt, den Namen *solitarius*, resp. *solitaria* aufzugeben, er hat nur noch Geltung als Synonym. Vittadini hat 1835 zuerst die eine von Bulliard beschriebene und auf Tafel 593 seines Werkes abgebildete Art als *Agaricus strobiliformis* benannt und vorzüglich abgebildet sowie beschrieben. Man behielt dann den Namen *solitaria* für die andere von Bulliard auf Tafel 48 abgebildete Art. Dieser Name wurde dann von der neueren französischen Mykologie aufgegeben und durch *Amanita pellita* ersetzt. Es gibt also keine *Amanita solitaria* mehr, dafür eine *Amanita pellita* Secretan (1833) oder Gillet (1878) und eine *Amanita strobiliformis* Vittadini (1835). Bei Konrad et Maublanc, Icon. Sélec. wird letztere als blosse Varietät von *pellita* aufgeführt, was keinesfalls berechtigt sein dürfte.

Betrachten wir nun die beiden Arten etwas näher. Sie haben gemeinsam die in allen Teilen anfänglich milchweisse Farbe und die übereinstimmenden Sporen und Basidien. Das ist aber auch alles. Wie verschieden sie sind, ersieht man aus den beigefügten Zeichnungen. *Amanita pellita* gehört zu den *Obliteratae*, zu den Glattknolligen. Die Basisknolle des Stiels, man kann sie besser als Basis rübe bezeichnen, zeigt keine Spur einer Randung. Sie geht

glatt in den Stiel über. Sie zeigt höchstens nach oben gerichtete Schuppen, bei Bulliard sind sie übertrieben, und die Knolle sieht aus wie eine Artischocke.

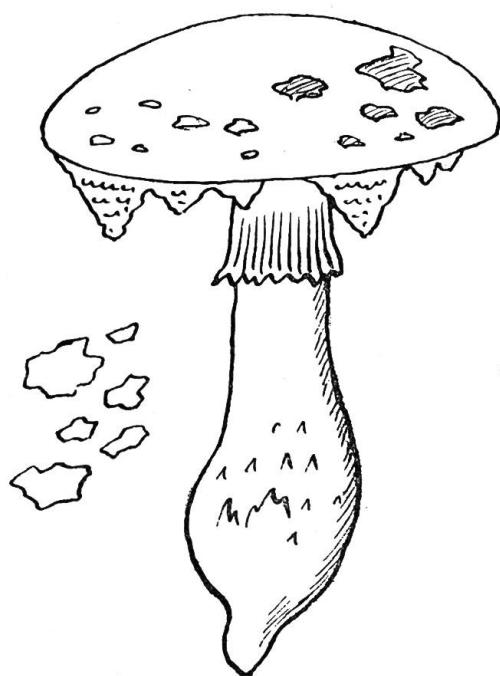
Querrisse zwischen Stiel und Knolle können eine Randung vortäuschen, sind aber sofort als blosse Risse erkennbar, denn sie gehen nie ganz herum.

Bei *strobiliformis* ist die Basisrube deutlich vom Stiel abgesetzt, die Art gehört zu den *Limatae*, den Beschnittenen, ähnlich *Amanita mappa*. Außerdem färbt sich die ganze Rübe bald braun, schliesslich dunkelumbrabraun.

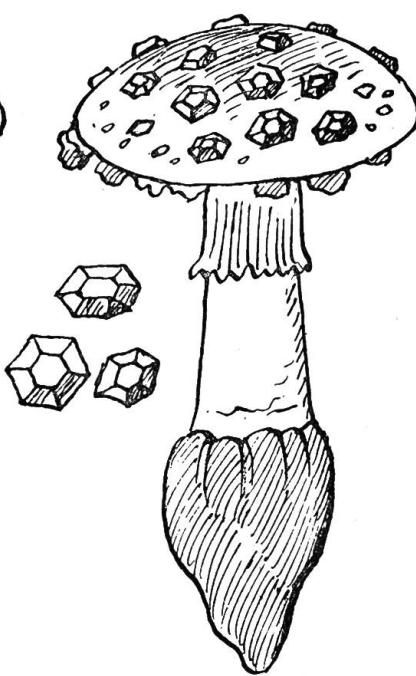
Die Reste des allgemeinen Velums auf dem Hut sind bei *pellita* schaumig-häutig, unregelmässige, meist kleine Fetzen bildend. Sie färben sich bald grau und werden vom Regen leicht abgewaschen. Bei *strobiliformis* sind die Hüllreste dick, filzig, trocken, sie bilden eckige Warzen, geformt wie Edelsteine mit seitlichen Facetten und oben einer horizontalen Platte. Sie sitzen ziemlich fest und sind kaum ablösbar. Sie werden ebenfalls bald dunkelgrau. Die gerandete dunkelfarbige Basisrube und die festsitzenden, trockenfilzigen Hutwarzen findet man auch bei *Lepidella* (früher *Amanita*) *echinocephala*, mit der *strobiliformis* die meiste Verwandtschaft zeigt. Man hat *echinocephala* wegen dieser festsitzenden Warzen von *Amanita* abgetrennt und die neue Gattung *Lepidella* aufgestellt, die zwischen *Amanita* und *Lepiotas* steht. Eine zeitlang wurde auch *strobiliformis* dieser neuen Gattung zugeteilt, dann aber wieder zu *Amanita* zurückversetzt.

Noch etwas ist für *pellita* sehr charakteristisch. Das sind die Überreste des *Velum partiale*, die wie Vorhänge am Hutrand hängen bleiben. Sie sind schaumig-krümelig und lassen sich zwischen den Fingern leichtest zerreiben. Auf dieses Merkmal machte mich Jaccottet besonders aufmerksam. Die Art kommt in Genf häufig auf den Pilzmarkt und gilt als delikater Speisepilz. Bei *strobiliformis* habe ich am Hutrand hängende filzige Knoten beobachtet, keinesfalls die für *pellita* so charakteristischen Vorhänge. Die Stielmanschette ist

Bulliard, Tafel 48, ist auch nicht schlecht, abgesehen von den merkwürdig stilisierten Basisknollenschuppen. In der deutschen Pilzliteratur ist mir kein Bild von *pellita* bekannt. Der Pilz ist in Deutschland sehr selten, auch bei uns in der Nordschweiz nicht häufig, nicht selten ist er im Welschland, von Bex-les-Bains bis Genf an den sonnigen nach Süden gerichteten Hängen am Genfersee vorkommend und sehr gesucht. Er kommt nicht einzeln vor, meist in mehreren Exemplaren beieinander stehend, oft verzwilligt und selbst rasig.



Agaricus pellita Secr.



Agaricus strobiliformis Vitt.

bei beiden Arten gut ausgebildet, dauerhaft und gestrichelt. Das Fleisch bei beiden unveränderlich weiss, mild, geruchlos. Der Hut bleibt bei *pellita* länger weiss, wird aber ganz alt auch aschgrau. Bei *strobiliformis* färbt er sich bald ziemlich dunkel bleigrau, mit bräunlicher Mitte. Der Stiel bleibt bei beiden weiss.

A b b i l d u n g e n. Ein sehr gutes Bild von *pellita* (als *Amanita solitaria* Bull.), das mit meinen eigenen Aufnahmen genau übereinstimmt, ist im «Atlas des Champignons de France» von Rolland, Tafel 8, zu finden. Auch im *Amanita*-Spezialwerk von Sartory et Maire ist er richtig abgebildet. Das Bild bei

Zweifellos bezieht sich der Name *solitarius* (Einsiedler) auf *strobiliformis*, die viel seltener und stets vereinzelt gefunden wird.

Amanita strobiliformis ist häufiger abgebildet worden. Das Bild bei Bulliard ist schlecht, die Hutschuppen sind ganz merkwürdig in Rosetten umstilisiert, es fehlt die Randung der Stielbasisrübe. Ausgezeichnet ist das Bild bei Vittadini (1835). Er zeigt einen jungen, noch in allen Teilen weissen Pilz. Sehr gut ist auch das Bild bei Venturi (1860) mit bleigrauem Hut, den facettierten Hutwarzen und brauner, gerandeter Basisrübe. Sehr schlecht ist das Bild bei Ricken, Blätterpilze, vollständig

missraten die Hutwarzen. Auch Bresadola in seiner *Iconographia Mycologica* bildet die Art auf Tafel 11 sehr gut ab. Er nennt sie aber *Amanita solitaria* Bull. und zitiert zugleich das Bild von Vittadini, *Agaricus strobiliformis*. Bresadola hat also den Standpunkt Bulliards, dass beide Arten identisch seien, nicht verlassen.

Amanita pellita habe ich in Bex-les-Bains und seiner Umgebung öfters gefunden, an gräsig nach Süden gerichteten Hängen in der Nähe von Edelkastanien oder Haselnusssträuchern.

Strobiliformis fand ich 1. bei Aarau in der Waldecke, direkt an der Strasse nach Schönenwerd (am « Hasenberg »). 2. Unter einem Nussbaum am Fussweg, der gegen die Aare hin, vom Bahnhof Schinznach nach dem Bad verläuft. 3. In Basel, im Villenquartier, zwischen Dreispitz und Gundeldingen auf einem Schutthaufen, ein Prachtexemplar.

Die beiden Arten sind zur Veröffentlichung vorgesehen im Heft II der « Schweizer Pilztafeln ». Die Originale für diesen zweiten Teil sind schon seit Monaten fertig. (Was uns alle freut! Red.)

Vom Nährwert der Pilze.

Von E. Habersaat, Bern.

(Schluss.)

Um unsern Körper gesund und leistungsfähig zu erhalten, genügt es nicht, dass wir ihm blass die notwendigen Kalorien in Form von x-beliebigen Nährstoffen zuführen, wir müssen durch richtige Zubereitung der Speisen dafür sorgen, dass sie im Verdauungsapparat auch restlos ausgenützt werden.

Nun ist aber unser Körper keine gefühllose Maschine, sondern ein sehr sensibler Organismus, der auf die geringsten äussern Einflüsse sofort reagiert. Daraus erklärt sich die Tatsache, dass Speisen und Getränke mit unappetitlichem Geschmack oder von unangenehmem Aussehen bei uns Ekel erregen und vom Magen refusiert werden, auch wenn sie in ihrer chemischen Zusammensetzung noch so wertvoll wären. Umgekehrt werden vielleicht nach ihrem chemischen Gehalt weniger wertvolle Speisen restlos und begierig aufgenommen und verdaut, sofern es gelingt, die Speisen in Geschmack und Aussehen so lockend

zu gestalten, dass in uns der « Glust » nach ihnen angeregt wird. Der Verdauungswert eines Nahrungsmittels hängt somit fast noch stärker als von seiner Zusammensetzung ab, von der mehr oder weniger schmackhaften Zubereitung.

Betrachten wir unsere gegenwärtige Ernährungslage und stellen die Frage, welche Rolle die Pilze in der heutigen Ernährung spielen können, so kommen wir zu folgenden Feststellungen.

1. Alle wichtigen Nahrungsmittel mit Ausnahme von Kartoffeln und Gemüsen sind heute rationiert.

2. Als Folge der weitern Ausdehnung der Anbaufläche für Getreide- und Gemüsebau nach Plan Wahlen wird eine weitere Reduktion der Viehbestände resultieren und damit eine entsprechende Rückwirkung auf den Fleischverbrauch in Form strenger Rationierung der Fleischportionen.

Wollen Sie getrocknete Pilze verkaufen?

Der Verband schweizerischer Vereine für Pilzkunde, Zürich 30,
zahlt Fr. 1.— bis 5.— per 100 Gramm