

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 38 (1960)

Heft: 4

Artikel: Welche Pilze sind auf dem Markte zugelassen?

Autor: Rahm, E. / Meyer, G.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937466>

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: 21.02.2026

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (AG), Telephon (064) 2 50 35. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 663911, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 10.-, Ausland Fr. 12.-, Einzelnummer Fr. 1.-

Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 90.-, $\frac{1}{2}$ Seite Fr. 48.-, $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 25.-, $\frac{1}{8}$ Seite Fr. 13.-.
Adreßänderungen melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Rudolf Härry, Ringstraße 71, Chur.* – *Nachdruck* auch aus-
zugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

38. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. April 1960 – Heft 4

Welche Pilze sind auf dem Markte zugelassen?

Von E. Rahm, Arosa, und Ing.-Chem. G. Meyer, Lenzburg

In dieser Zeitschrift (Jahrgang 1946, Seite 114) hat schon *J. Hedinger* auf die Vorschrift der *Eidgenössischen Lebensmittelverordnung* hingewiesen, daß frische Pilze als Nahrungsmittel erst angeboten oder feilgehalten werden dürfen, wenn sie durch die Lebensmittelinspektoren oder durch die eigentlichen amtlichen Pilzkontrolleure untersucht und als Nahrungsmittel geeignet befunden wurden. Es ist klar, daß solche Pilze weder giftig noch verdächtig sein dürfen. Welke, angefaulte, schimmelige, von Insekten oder Schnecken angefressene sowie zerschnittene Pilze, deren Art nicht mehr erkannt werden kann, dürfen nicht angeboten oder feilgehalten werden. Dem Verkäufer wird für jede Art der zum Verkauf bestimmten, vom Pilzkontrolleur als genießbar erklärten Pilze, eine schriftliche Verkaufsbewilligung ausgestellt, die aber in der Regel nur für den Kontrolltag, höchstens noch für den folgenden Tag gültig ist. Ohne eine solche Verkaufsbewilligung werden keine Pilze auf dem Markte zugelassen. Im übrigen steht es den Gemeinden und Kantonen frei, das Feilhalten von Pilzen noch näher zu ordnen. So besteht heute von Kanton zu Kanton, ja sogar von Kantonsgebiet zu Kantonsgebiet und selbst von Gemeinde zu Gemeinde mitunter ein auffallender Unterschied, indem da oder dort nur ganz bestimmte Pilzarten zugelassen sind, während es in andern Landesgegenden dem Ermessen des zuständigen Pilzkontrolleurs überlassen bleibt, was er als unverdächtige und nichtgiftige Ware in seinem Kontrollgebiet zulassen will oder nicht.

Daß eine solche unsichere Rechtslage nicht ganz befriedigt, dürfte klar sein. Wenn also Verbot beziehungsweise Zulassung eines Marktpilzes dem Ermessen

eines örtlichen Pilzkontrolleurs überlassen bleibt, so trägt ein solcher Beamter eine große Verantwortung. Den Ernst dieser Aufgabe hat Dr. L. Schatzmann im Aufsatz «Der amtliche Pilzkontrolleur im Lichte des Schweizerischen Strafgesetzbuches» (diese Zeitschrift, Jahrgang 1946, Seite 109) aufgezeigt und auf die hohen Anforderungen an einen solchen Beamten aufmerksam gemacht. Es darf aber auch nicht verschwiegen werden, daß einmal in einem Jahresbericht unseres Verbandes zu lesen war: «... Leider muß gesagt werden, daß nicht alle amtlichen Pilzkontrolleure über genügend Wissen verfügen und die Geschäftsleitung in Verbindung mit dem Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission mit entsprechenden Vorschlägen an das Eidgenössische Gesundheitsamt gelangen mußte ...» (Jahresbericht 1945).

Welche Pilze sind nun also auf dem Markte zugelassen?

Wir versuchen zuerst einmal, eine Übersicht zu bekommen, in welchen Kantonen *verbindliche positive Pilzlisten* aufgestellt sind und welche Kantone ohne solche amtlichen Verzeichnisse der zugelassenen Pilzarten auskommen. Die Vielgestaltigkeit der kleinen Schweiz wird uns auch auf diesem Gebiet so recht sichtbar.

Nachher werden wir eingehend das *Verzeichnis der eßbaren Pilze und deren Zulässigkeit in den verschiedenen Ständen der Eidgenossenschaft* studieren. Dieses Verzeichnis (geordnet nach der geschichtlich überlieferten Reihenfolge der einzelnen Stände von Zürich bis Genf) ist das Sammelergebnis aus den vielen kantonalen, regionalen oder kommunalen Pilzlisten, ohne daß wir aber auf deren Vollständigkeit Anspruch erheben können.

Übersicht über die kantonalen Regelungen der als Nahrungsmittel zugelassenen Pilze

Kantone	Kantonale Pilzreglemente und positive Pilzlisten
Zürich	Keine kantonale Pilzliste <i>Stadt Zürich</i> : Marktreglement vom 25. August 1934; Pilzliste mit 34 Pilznummern
Bern	Keine kantonale Pilzliste. – Es sind regionale Pilzlisten für die Stadt Bern, die Gebiete von Thun, Biel u. a. aufgestellt, welche untereinander ein wenig abweichen
Luzern	Provisorische Pilzliste mit 14 Pilznummern
Urschweiz	Keine Pilzlisten
Glarus	Keine Pilzliste
Zug	Keine kantonale Pilzliste <i>Gemeinde Zug</i> : Pilzverordnung vom 14. August 1941 mit Pilzliste, 34 Pilznummern umfassend Im übrigen hat jede Gemeinde eine eigene Liste

Kantone	Kantonale Pilzreglemente und positive Pilzlisten
Freiburg	Kantonale Pilzliste mit 60 Pilznummern
Solothurn	Keine kantonale Pilzliste. Jeder örtliche Pilzkontrolleur hat eine eigene Pilzliste, die von Gemeinde zu Gemeinde verschieden sein kann
Basel-Stadt	Kantonale Pilzliste mit 61 Pilznummern
Basel-Land	Kantonales Pilzreglement vom 9. März 1943. – Kantonale Pilzliste vom 29. Februar 1952 mit 42 Pilznummern
Schaffhausen	Keine kantonale Pilzliste
Appenzell, beide Rhoden	Keine kantonalen Pilzlisten
St. Gallen	Keine kantonale Pilzliste
Graubünden	Kantonale Pilzverordnung vom 30. Mai 1934 mit Pilzliste, 18 Pilznummern umfassend
Aargau	Kantonale Pilzliste mit 30 Pilznummern
Thurgau	Keine Pilzliste
Tessin	Kantonale Pilzliste mit 6 Pilznummern
Waadt	Kantonale Verordnung vom 28. März 1927, aber ohne kantonale Pilzliste
Wallis	Keine kantonale Pilzliste
Neuenburg	Keine kantonale Pilzliste
Genf	Kantonale Verordnung vom 5. April 1938; kantonale Pilzliste vom 5. Juli 1933

71	<i>Hygrophorus chrysodon</i> Batsch., Goldzahnschneckling	○○
77	– <i>penarius</i> Fr., Trockener Schneckling	○○
80	– <i>eburneus</i> Bull., Elfenbeinschnecke	○○
95	– <i>russula</i> Schiff., Geflecktblättriger Purpurschneckling	○○
98	– <i>pudorinus</i> Fr. (glutiniferum), Orangeschneckling	○○
102	– <i>agathosmus</i> Fr., Wohlriechender Schneckling	○○
106	– <i>marzuolus</i> Fr., Schneepilz, Märzschneckling	○○
107	– <i>camarophyllus</i> A. et S. (caprinus Scop.), Schwarzscheriger Schneckling	○○
110	<i>Gamarophyllus</i> (Wulf. ex Fr.) Karst., virgineus	○○
113	– <i>pratinus</i> Pers. ex Fr. Karst., Orangeellerling	○○
130	<i>Hygrocybe conica</i> Scop., Kegelige Saftling	○○
133	– <i>obrussae</i> (Fr.) Karst. (= <i>chlorophana</i> Ri), Gebukkelter Saftling	○○
140	– <i>pumicea</i> Fr., Größter Saftling	○○
188	<i>Lyophyllum loricatum</i> Fr. (T. <i>cartilagineum</i> Bull.),	
190	– <i>conglobatum</i> (Vitt.) (= <i>aggregatum</i> K. u. M.), Ge-selliger Rasling	○○ ○○
191	– <i>decastes</i> (Fr.) Sing. (= L. <i>aggregatum</i> [Schff. ex Fr.] Kühn.)	○○
192	<i>Calocybe Georgii</i> Cl. (Tr. <i>gammosum</i>), Maipilz	○○ ○○
207	<i>Eu-Clitocybe geotropa</i> Bull., Mönchskopf	○○ ○○ ○○
208	– <i>maxima</i> (Fl. Wett. ex Fr.), Riesentrichterling	○○ ○○ ○○
209	– <i>nebularis</i> Batsch., Nebelgrauer Trichterling	○○ ○○
225	– <i>infundibuliformis</i> Schiff., Ockerbrauner Trichterling	○○ ○○
232	<i>Eu-Lepista inversa</i> Scop., Fuchsigter Trichterling	○○ ○○
282	<i>Laccaria laccata</i> (Scop. ex Fr.) Bk. u. Br.	○○
290	<i>Tricholomopsis rutilans</i> Schiff. ex Fr., Rötlicher Holz-ritterling	○○ ○○ ○○
337	<i>Armillariella mellea</i> Vahl., Hallimasch	○○ ○○ ○○
360	<i>Eu-Tricholoma portentosum</i> Fr., Schwarzscheriger Ritterling	○○ ○○ ○○
365	– <i>flavovirens</i> Pers. (T. <i>equestre</i>), Grüner Ritterling	○○ ○○ ○○
376	– <i>columbetta</i> Fr., Seidiger Ritterling	○○ ○○ ○○
381	– <i>irinum</i> (Fr.) Quél., Veilchenritterling	○○ ○○ ○○
409	<i>Cantharellula cyathiformis</i> (Bull. ex Fr.) Sing.	○○ ○○ ○○

935	- <i>augustus</i> Fr., Riesenchampignon	○○
936	- <i>perratus</i> Schulz., Riesenchampignon	○○
938	- <i>arvensis</i> Schff. ex Fr., Schafchampignon	○○
	- <i>silvicola</i> Vitt., Dünmfleischer Champignon	○○
940	<i>Rozites caperata</i> Pers., Zigermer, Runzelschüppling	○○
996	<i>Cortinarius praestans</i> (Cord.) (= variecolor Ri.)	○○
1433	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing., Südlicher Schüppling	○○
1578	<i>Kühneromyces mutabilis</i> Schff., Stockschwämmchen	○○
1622	<i>Coprinus comatus</i> Müll. i. Fl. D., Schopftintling	○○
1743	<i>Russula mustelina</i> Fr. (= <i>elephantina</i> Fr.), Wieseltaub-ling	○○
1811a	- <i>virescens</i> (Schff.) Fr., Grünstäubling	○○
1812	- <i>vesca</i> Fr., Speisetäubling	○○
1815	- <i>cyanoxantha</i> Schff. ex Fr., Frauentäubling	○○
1816	- <i>aeruginea</i> Lindb. (= <i>graminicolar</i> Ri.), Grastäub-ling	○○
1817	- <i>lepidia</i> Fr., Harter Zinnoberstäubling	○○
1827	- <i>olivacea</i> Schff., Rotstieler Ledertäubling	○○
1843	- <i>alutacea</i> Fr.	○○
1844	- <i>integra</i> L. ex Fr., Brauner Ledertäubling	○○
1846	- <i>aurata</i> With., Goldstäubling	○○
1848	- <i>xerampelina</i> Schff., Runzelstielstäubling	○○
1838?	<i>Lactarius deliciosus</i> L., Blutmilchling, Reizker	○○
1909	- <i>semisanguinifluus</i> Heim et Leclaire, Blutreizker	○○
1911/12	- <i>volemus</i> Fr., Brätling	○○
1945		
125	<i>Calvatia caelata</i> (Bull.) Morg., Hasenbovist	○○
126	- <i>maxima</i> (Schff.) Morg. (= <i>C. gigantea</i> P.), Riesen-bovist	○○
139	<i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. (= <i>L. gemmatum</i> Batsch.), Flaschenbovist	○○
144	- <i>pyriforme</i> Schff., Birnenstäubling	○○
	- <i>expuliforme</i> Bull.	○○

C. Diverse Gattungen

- 125 *Calvatia caelata* (Bull.) Morg., Hasenbovist
- 126 - *maxima* (Schff.) Morg. (= *C. gigantea* P.), Riesen-bovist
- 139 *Lycoperdon perlatum* Pers. (= *L. gemmatum* Batsch.), Flaschenbovist
- 144 - *pyriforme* Schff., Birnenstäubling
- *expuliforme* Bull.

Nach Moser 1956	Diverse Gattungen (Forts.)	ZH	BE	LU	ZG	FR	BS	BL	GR	AG	TI	VD	GE
155	<i>Bovista nigrescens</i> Pers., Schwärzlicher Bovist, Eierbovist	○○	○○	○○						○○			
	Nachstehende Nummern nach Ricken Vademeum 1920 die Namen haben zum Teil geändert												
1386	<i>Neurophyllum clavatum</i> (Fr. ex Pers.), Schweinsohr ..	○○	○○	○○						○○			○○
1387	<i>Cantharellus cibarius</i> (Fr.), Eierschwamm	○○	○○	○○						○○			○○
1388	– <i>Friesii</i> (Quél.), Sammetiger Leistling									○○			○○
	– <i>infundibuliformis</i> (Scop.), Durchbohrter Leistling									○○			○○
1392	– <i>lutescens</i> (Pers.), Starkriechender Leistling	○○	○○	○○						○○			○○
1393	– <i>canth. tubaeformis</i> Fr., Trompetengabeling	○○	○○	○○						○○			○○
1456	<i>Polyporus frondosus</i> (Fl. D.), Klapperschwamm	○○	○○	○○						○○			○○
1460	– <i>(Caloporus) confluens</i> Fr., Semmelporling	○○	○○	○○						○○			○○
1457	– <i>umbellatus</i> Fr. (<i>ramosissimus</i> Schff.), Eichhase	○○	○○	○○						○○			○○
1466	– <i>(Caloporus) ovinus</i> Fr. ex Schiff., Schafeuter	○○	○○	○○						○○			○○
1479	<i>Polyphorus (Grifola, Polyporus) sulphureus</i> Fr., Schwefelporling	○○	○○	○○						○○			○○
1588	<i>Fistulina hepatica</i> Fr. ex Schiff., Ochsenzunge, Leberpilz	○○	○○	○○						○○			○○
1594	<i>Hydnnum repandum</i> Fr. ex L., Semmelstoppelpilz	○○	○○	○○						○○			○○
	<i>Hydnnum repandum</i> Var. <i>rufescens</i> Pers., Rötlicher Semmelstoppelpilz	○○	○○	○○						○○			○○
1606	<i>Sarcodon (Hydnum) imbricatum</i> Fr. ex L., Habicht-Rehpilz	○○	○○	○○						○○			○○
1661	<i>Craterellus cornucopoides</i> Fr. ex L., Totentrompete	○○	○○	○○						○○			○○
1633	<i>Dryodon coraloides</i> (Scop.), Bartkoralle	○○	○○	○○						○○			○○
1673	<i>Sparassis crispa</i> Fr. ex Wulf., Krause Glucke	○○	○○	○○						○○			○○
1674	– <i>laminosa</i> Fr., Breitblättrige-, Eichenglucke	○○	○○	○○						○○			○○
1683	<i>Clavaria (Ramaria) formosa</i> Fr., Elegante Koralle	○○	○○	○○						○○			○○
1684	– <i>flava</i> Fr., Schwefelgelbe Koralle (<i>Zitronkoralle</i>)	○○	○○	○○						○○			○○
1688	– <i>botrytis</i> Fr. ex Pers., Rötliche Koralle, Hahnenkamm	○○	○○	○○						○○			○○
1685	– <i>aurea</i> Fr. ex Schiff., Orangegelbe Koralle	○○	○○	○○						○○			○○
1710	<i>Clavaria pistillaris</i> L., Herkuleskeule	○○	○○	○○						○○			○○

1737 Tremellodon crystallinum (Fl. Dan.), Eispilz
1738 *Guernia rufa* (Jacq.) Pat., Roter Gallerttrichterling ..

Morcheln: Esculentagruppe:

1845 *Morchella esculenta* Pers., Speisemorchel
– *vulgaris* Pers., Gemeine Morchel
– *grassipes* Vent., Dickfuß-Morchel ??
(Imbach, Luzern, bezweifelt die Existenz dieser Art)
– *spongiosa* (Boud.), Rundmorchel

Conicagruppe:

1848 – *conica* Fr. ex Pers., Spitzmorchel
1850 – *elata* Fr. ex Pers., Hohe Morchel
– *deliciosa* Fr., Köstliche Morchel

Mitrophoragruppe:

1853 *Mitrophora rimosipes* (Cand.), Käppchenmorchel
1854 – *hybrida* (Sow.), Halbfreie Morchel
1856 *Verpa bohemica* Krombh., Böhmisches Glockenmorchel
Verpa digitaliformis, Fingerhut Verpel

1911 *Disciotis (Discina) venosa* Pers., Aderscheibenpilz ..
1860 *Gyromitra esculenta* Fr. ex Pers., Frühjahrsorchel ..
1922 *Otidea leporina* (Batsch.), Hasenohr ..
1924 – *onotica* Fr. ex Pers., Hasen-, Eselsohr ..
2009 *Tuber aestivum* Vitt., Sommertrüffel ..
2011 – *brunneum* Vitt., Wintertrüffel ..
2013 – *(Choiromyces) maendriformis* Vitt., Deutsche Trüffel, Weiße Trüffel

Die Pilzlisten der verschiedenen kantonalen Laboratorien sind zum Teil veraltet, unvollständig oder entsprechen der modernen Nomenklatur nicht mehr. Da steht beispielsweise nur

Tricholoma, Pied bleu, oder
Kaiserling

Mit solchen Namensandeutungen kann man nichts anfangen; eine Falschbestimmung kann die Folge sein. Der richtige botanische Name darf auf einer Pilzliste nicht fehlen, um so mehr, als ein einziger Pilz über ein Dutzend deutsche Namen haben kann. Schon der Name sollte das Hauptmerkmal des Pilzfruchtkörpers charakterisieren.

Einige Listen enthalten noch Pilzarten, welche heute nicht mehr als einwandfreie Marktpilze anerkannt werden können.

Aus den Pilzlisten zu schließen, fällt bei den Morcheln auf, daß die nicht häufige, gebietsweise seltene oder gar fehlende *Morchella conica* Pers., Spitzmorchel, ein häufiger Marktpilz sein soll, während z. B. der Name von *Morchella deliciosa* Fr., der Köstlichen Morchel, welche die längste Vegetationsperiode aufweist und sehr häufig vorkommt, überhaupt nicht erwähnt ist. Morcheln werden oft verkannt. Wenn *Morchella deliciosa* nun doch auch in unserer zusammengestellten Marktpilzliste aufgeführt wurde, so nur deswegen, weil in einigen Listen alle Morchelarten (ohne Namensbezeichnung) zum Verkauf zugelassen sind und wir dort die gebräuchlichsten Arten eingesetzt haben.

Disciotis (Discina) venosa Pers., Aderiger Scheibenpilz, gehört zur Familie Morchellaceae, Unterfamilie Disciotideae.

Röhrlinge sind die meisten eßbar, auch die rotsporigen, wenn sie abgebrüht werden, mit Ausnahme von *Boletus satanas*, Satansröhrling. Auszuschließen sind *Strobilomyces floccopus*, Strubbelkopf, *Porphyrellus pseudoscaber*, Porphyrröhrling, *Phlebopus sulphureus*, Schwefelröhrling, sowie die bitteren Arten, *Boletus calopus*, Schönfußröhrling, *Boletus radicans*, Bitterschwamm, und *Tylopilus felleus*, Galenröhrling, usw.

Paxillus atrotomentosus, Samtfußkrempling, und *Paxillus involutus*, Empfindlicher Krempling, sind als Marktpilze nicht empfehlenswert. Letzterer ist zwar ein schmackhafter Pilz, wird aber nicht von allen Personen vertragen und erfordert längere Kochzeit.

Hygrophorus pudorinus Fr. (*glutiniferum* Ri.), Orangeschneckling, infolge des harzigen Terpentinausschmacks als Speisepilz nicht empfehlenswert.

Clitocybe nebularis, Nebelgrauer Trichterling, verursacht von Zeit zu Zeit immer wieder leichtere Vergiftungsfälle und muß daher als zweifelhafter Marktpilz angesehen werden. Zuweilen wird er an feuchten Standorten von einem Schimelpilz befallen, wobei merkwürdigerweise die Blätter davor verschont werden und so dem befallenen Pilz ein gesundes Aussehen vortäuschen.

Achtung vor dem Genuß von weißen Trichterlingen! *Clitocybe dealbata*, Feldtrichterling, und *Clitocybe rivulosa* sind giftig!

Armillariella mellea, Hallimasch, verursacht auch immer wieder Magenstörungen und ist als Marktpilz ebenfalls auszuschließen. Der Hallimasch wurde von

E. Rahm mehrmals auf seine Genießbarkeit erprobt. Sogar junge, gesunde Hüte können, wenn nicht abgebrüht, stundenlanges, heftiges Erbrechen zur Folge haben.

Die Gattung *Tricholoma* umfaßt zahlreiche gute Speisepilze. *Tricholoma pardidum* Quél. ist giftig! Zu meiden sind scharfe oder starkkriechende Arten wie *Tricholoma acerbum*, Gerippter Ritterling, *Tricholoma sulphureum*, Schwefelgelber Ritterling, usw.

Amanita rubescens, Perlspätz; sein giftiger Doppelgänger ist *Amanita pseudorubescens* Herrf. Abbildung und Beschreibung Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1936. Hut, besonders jung, dunkelviolettblau-braun. Hutfleisch unterscheidet sich vom echten Perlspätz hauptsächlich durch die dunklere, violettblau-braune Farbe, die schwer lösbar, eingewachsene, faserige Oberhaut, den außen grau-bläulich-violettblau und innen dunkelgrau-violettblau Stielring, Stielhöhlung stark rötend oder bräunend, schmal, zellighohl. Die Stielhaut zerrißt später oft zu gürteligen, braunen Ringen. Vereinzelt in gebirgigen Fichtenhochwäldern, in der Schweiz bisher nicht beobachtet.

Lepiota, einige kleinere, rötlich-bräunliche Arten wie *Lepiota helveola*, *Lepiota scabinella*, *Lepiota brunneo-incarnata* und *Lepiota fusco-vinacea* sind giftig!

Agaricus (= Psaliotta), Champignon. Achtung vor Genuß von *Agaricus xanthoderma* Gen., Karbolchampignon, und *Agaricus meleagris* J. Schff., Perlhuhnchampignon. Der Karbolchampignon ist zwar abgebrüht eßbar, aber als Speisepilz kommt er nicht in Frage. Beide Arten reagieren auf Schäfferreaktion negativ und sind in der gilbenden Gruppe Flavescentes untergebracht. Auf der Huthaut wird eine Linie mit Anilin, kreuzweise darüber eine solche mit Salpetersäure gezogen. Wenn *positiv*, wird die Kreuzungsstelle *feuerorange*. Scharfer Geruch und Giftigkeit sollen bei den oben erwähnten Arten parallel gehen und besonders dann auftreten, wenn der Pilz auf gedüngtem oder sumpfigem Boden gewachsen ist. (Man nimmt Resorption organischer Zersetzungprodukte aus dem Nährboden an, was aber nicht bewiesen ist.)

Zuchtchampignon stammen von *Agaricus hortensis* Cooke und *Agaricus bisporus* Lange ab. Zu lange gelagerte, weiche, braunstielige Exemplare mit unangenehmem Geruch können ebenfalls Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Unter den vielen wildwachsenden Champignons dagegen gibt es auch hartfleischige Arten, welche bedeutend haltbarer sind. Im August verspeiste Rahm davon ein Exemplar von ansehnlichem Habitus, welches bereits seit 13 Tagen im Küchenschrank gelegen hatte, ohne Schaden.

Die über 300 Arten umfassenden Gattungen der Haarschleierlinge enthalten eine große Zahl von Speisepilzen. In den kantonalen Pilzlisten nimmt die einzige aufgeführte Art, nämlich der ausgezeichnete Speisepilz *Phlegmatium praestans*, Nr. 1433, ein recht bescheidenes Plätzchen ein.

Coprinus atramentarius, Faltentintling, löst im Zusammenhang mit alkoholischen Getränken unangenehme Reaktionen hervor, wie Hitzewallungen, Gesichtsröte, Schwindel, Atemnot durch Bildung von Acetaldehyd im Blute. Ohne Alkoholgenuss ist der Pilz eßbar. Die gleichen Eigenschaften soll auch der Netz-

stilige Hexenröhrling, *Boletus luridus* Fr., haben, welcher zudem noch gut abgebrüht, beziehungsweise länger gekocht werden muß, bevor man ihn zu Speisezwecken verwendet.

Russula, Täublinge; die *milden* Arten sind eßbar. *Russula badia* Quél., Zedernholztäubling, wird erst nach längerem Kauen sehr scharf.

Lactarius, Milchlinge. Bei den Milchlingen gibt es bei besonderer Zubereitung keine giftigen Arten. Die Schärfe vieler Arten verliert sich durch das Abkochen. *Lactarius deliciosus* (einige nah verwandte Arten). Dieser massenhaft konsumierte Speisepilz kann gelegentlich bei überempfindlichen Personen heftige Gesundheitsschäden hervorrufen. Die Tatsache, daß 8–20 Stunden nach dem Genuss des Reizkers bis zum Auftreten der Symptome verstreichen, zeigt, daß nicht das Nahrungsmittel selbst, sondern gewisse Eiweißabbau- oder Stoffwechselprodukte die Ursache der Anfälle sein müssen. Bei Analysierung dieser Erkrankung fällt auf, daß es sich hierbei nicht um eine Pilzvergiftung im eigentlichen Sinne handeln kann, da durch verdorbene oder giftige Pilze ganz andersartige Erscheinungen aufzutreten pflegen. Einzig bei den Knollenblätterpilzen und manchmal bei der «Speise»-Lorchel treten die Vergiftungserscheinungen erst nach 12–24 Stunden auf und führen dann zu einer gefährlichen Darm- und Stoffwechselerkrankung. Bei den übrigen Pilzvergiftungen treten die ersten Krankheitszeichen nach einer halben bis 2 Stunden auf. Krankheitssymptome äußern sich im Sinne einer Hautanschwellung mit Ausschlag und Hitzegefühl. Diesen Zustand bezeichnet man als Quikesches Oedem und Urticaria, Nesselausschlag, die als Überempfindlichkeitsreaktionen aufzufassen sind.

Eine solche Überempfindlichkeit, auch Allergie genannt, kommt in erster Linie gegenüber Eiweißstoffen vor. So verursacht das Eiweiß des Blütenstaubes (Pollen) von bestimmten Pflanzen, besonders Gräsern, bei gewissen sensibilisierten Personen eine Überempfindlichkeit im Sinne des Heuschnupfens oder Heuasthmas.

Auch tierische Eiweißstoffe können solche Überempfindlichkeits-Reaktionen auslösen, z.B. bei vielen Asthmatischen typische Anfälle. Gewisse Personen bekommen solche allergische Reaktionen nach dem Genuss von Krebsen, Krabben, Fischen, Eiern, Milch, Erdbeeren usw., die bisweilen zu schweren Erkrankungen und schockartigen Zuständen führen können. Bei dieser sonderbaren Erkrankung spielt die Menge des zugeführten Stoffes weniger eine Rolle als die konstitutionelle Eigenart der Haut, der Schleimhäute und der Gefäße. Allergie wird als angeborene oder vererbte Überempfindlichkeit betrachtet.

Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde 1943
Dr. med. A. E. Alder, St. Gallen

Lactarius helvus Fr., Maggipilz, und *Lactarius glyciosmus* Fr. geben trocken ein gutes Gewürz. Ebenso ist auch der allgemeinverbreitete *Naematolma capnoides* (Fr.) Karst., Rauchblättriger Schwefelkopf, getrocknet ein pikanter Gewürzpilz.

Lycoperdon und *Bovista* sind alle eßbar, solange ihr Fleisch noch weiß und frisch ist. Die Ansicht, daß Stäublinge sich nicht zum Trocknen eignen, ist überholt.

Polypilus (Polyporus) sulphureus, Schwefelporling, enthält zuweilen ziemlich viel Gerbsäure sowie ein Harz mit Abführwirkung und kann Versiegen der

Schweißabsonderung herbeirufen, durch das in ihm enthaltene Agaricin. Als Speisepilz verursacht er keine Vergiftungen. Rezept für robustere Mägen: Junge Fruchtkörper werden in Scheiben geschnitten, durch kochendes Salzwasser gezogen und getrocknet. In einem geschlagenen Ei, dem man Salz, Pfeffer und etwas Rahm befügt, gewendet und in schwimmendem Fett, Öl oder Butter knusperig gebacken.

Polyporus ovinus, Schafeuter, ist schwer verdaulich. Keine Vergiftung durch irgendeinen chemischen Stoff.

Sarcodon (Hydnus) laevigatum (Fr. ex Sow.) Quél., Ekelhafter Stacheling, verwendet E. Rahm seit über zwei Jahrzehnten als Gewürzpilz (Pilzmehl) wie auch *Sarcodon imbricatum* (Fr.) Quél., Habichtpilz, getrocknet und vermahlen ein ausgezeichnetes Pilzgewürzmehl ergibt.

Clavaria (Ramaria) pallida Fr. ex Schff., Bauchwehkoralle, ist, wie schon der Name sagt, unbekömmlich.

Gyromitra esculenta Fr. ex Pers., Frühlorchel, und *Gyromitra gigas* Krombh., Riesenorchel, haben weniger in der Schweiz als im Ausland schon schwere Vergiftungen hervorgerufen. Pilze für den Frischgenuss zweimal kurz abkochen und Kochwasser jedesmal sorgfältig abgießen um einer Vergiftung vorzubeugen. So gar diese Vorsichtsmaßregel bietet gegen Vergiftungen keine hundertprozentige Gewähr. Überdies empfiehlt es sich, die nächstfolgende Lorchelmalzeit erst nach 3 Tagen einzunehmen. Gänzlich zu meiden sind die beiden Arten von Kindern und schwächlichen Personen. Lorcheln verlieren ihr Gift (Helvellasäure) durch das Trocknen rasch und vollständig, weshalb auf dem Pilzmarkt nur Trockenware zugelassen werden sollte.

Helvella infula Fr. ex Schff., Bischofsmütze, *Helvella crispa* Fr. ex Scop., Herbstlorchel, sowie die kleinern *Helvellaarten* sind lediglich vorsichtshalber wie *Gyromitra* zu behandeln.

Die Zahl der guten Speisepilz ist beträchtlich höher, als hier aus der Zusammenstellung der schweizerischen Marktpilze zu ersehen ist. Zum Glück und zur Beruhigung unserer Pilzkontrolleure hat sich die Zahl der bekannten Giftpilze seit einigen Jahrzehnten reduziert. Von den 153 aufgeführten Marktpilzen sind merkwürdigerweise nur 3 Arten, nämlich der Steinpilz, der Eierschwamm und die Speisemorchel in sämtlichen Listen enthalten, während 56 Pilze einzeln erwähnt sind.

Ein Marktpilz, in dem Giftstoff nachgewiesen ist, aber auch ein solcher, welcher nur nach dem Genuß Erkrankung hervorrufen kann, sollte nicht als eßbar erklärt werden, auch dann nicht, wenn sein Genuß von einer besondern Zubereitung abhängig gemacht wird. Ob das bei den betreffenden frischen Pilzen notwendige Abkochen und Weggießen des Kochwassers vom Publikum sorgfältig genug durchgeführt wird ist fraglich. Nur sicher bestimmte, anerkannt gute Speisepilze sollten auf einer positiven kantonalen oder schweizerischen Pilzliste aufgenommen werden. In diesem Sinne *bedürfen die heutigen amtlichen Pilzlisten einer strengen Revision*.

Benützte Literatur:

Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde.

Dr. A. E. Alder, St. Gallen,

Dr. F. Thellung, Gunten.

Prof. H. Gams (Dr. M. Moser), Kleine Kryptogamenflora von Mitteleuropa, 1955.

Pilzlisten und Reglemente der Schweiz. Kantons-Laboratorien.

Mitteilungen des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

Diverse Pilzliteratur.

Der Beitrag des Laien in der Mykologie

(Fortsetzung)

Die Pigmentation ändert sich oft im Laufe der Entwicklung des Fruchtkörpers derart, daß eine Bestimmung der Art nur mit Hilfe gewisser Chemikalien möglich ist. Denken wir vor allem an die große Zahl der Schleimköpfe, die anfänglich ein irgendwie bläuliches Pigment aufweisen, das später vollständig verschwindet. Der Bestimmer erkennt dann nur noch ein bräunliches Degenerationspigment.

Bei großer Trockenheit bildet der Zinnoberrote Täubling gelegentlich auffallend rote Stiele. Stelle ich einen solchen Täubling in ein Glas Wasser, so blaßt die Farbe des Stieles stark aus. Es ist dies ein Beweis dafür, daß die Bodenfeuchtigkeit mit einer der Faktoren ist, der die Variationsbreite des Individuums bedingt.

Das rote Pigment bei gewissen Rotporern kann bei Trockenheit restlos verschwinden. So fanden wir letzten Herbst in einem lichten Buchenwald einen Satansröhrling, der weder in der Porenschicht noch auf dem bauchigen Stiele irgendwelche blut- oder karminrote Farbtöne erkennen ließ, alles variierte um olivgrau. Der Habitus allein wies auf den Satansröhrling.

Beim Durchblättern der beiden Zeitschriften BSMF und DZP stießen wir auf zwei bemerkenswerte Feststellungen, die kulinarische Seite des Satansröhrlings betreffend, der ja allgemein als giftig bekannt ist. Der deutsche Autor schreibt, daß der Satansröhrling gekocht, gedämpft und gebraten das feinste Aroma aller ihm bekannten eßbaren Pilzarten besitze. Der französische Autor äußert sich ausführlich über die Güte dieses Röhrlings. Ein 1450 g schwerer Satansröhrling wurde von ihm allein im Verlaufe dreier Tage verzehrt, und zwar am ersten Tag 150 g, am zweiten 400 g und am dritten 550 g. Er schreibt dazu: «Pour chaque opération j'ai coupé le champignon en petits morceaux que j'ai fait cuire 15 minutes et pour le pied 20 minutes. Résultat: absolument aucun malaise, aucun trouble. Et même je dirai mieux. Ce champignon cuit sans assaisonnement avait une odeur et un goût agréables. Le *Bolet Satan* est aussi bon que le *Bolet luridus*. Il est bien meilleur que le *Bolet erythropus*, et assez loin de *Boletus purpureus*, au goût fort, mais mangeable quand même, une fois bien cuit. Bref le fait intéressant pour moi est la consommation sans aucun mal de 1100 g de ce bolet qu'on accuse de causer tant d'accidents.» – Er ist in der Tat nicht so schlimm wie sein Ruf.

Alle Autoren, die sich mit der Mykorrhizasymbiose beschäftigen, nehmen an, daß die Röhrlinge – ausgenommen der Rotfußröhrling, der Blutrote Röhrling und vielleicht auch der Maronenröhrling – mit unseren Waldbäumen entweder eine fakultative oder obligate Mykorrhizasymbiose eingehen. Nun fanden wir