

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 74 (1996)

Heft: 7

Artikel: Einige wahllos herausgepickte Bemerkungen aus "Michael-Schulz, Führer für Pilzkunde, Band 1, 1924"

Autor: Jäger, Hellmut

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935973>

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: 22.01.2026

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

Protection des champignons en Suisse

Le groupe de travail «Protection des champignons» a élaboré à la fin de l'année 1995 un questionnaire sur le thème «Conservation à long terme de la flore fongique en Suisse»; ce questionnaire a été transmis à environ 300 personnes intéressées sur l'ensemble du pays. Un résumé des réponses et de leur évaluation peut être obtenu gratuitement, en langues allemande, française et italienne, à l'adresse suivante: Office fédéral FNP, Recherche sur les mycorhizes, M. Dr Simon Egli, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf. A la même adresse, on peut obtenir aussi le document (8 pages illustrées, format A4), dans les mêmes langues nationales et intitulé: «Notice pour le praticien, <La protection des champignons en Suisse>, un aide-mémoire à l'intention des autorités et des milieux intéressés».

Peter Baumann

Protezione dei funghi in Svizzera

Il gruppo di lavoro «Protezione dei funghi» ha redatto, a fine 1995, un'inchiesta sul tema «Conservazione a lungo termine della flora micologica svizzera» e l'ha sottoposta a circa 300 interessati di tutta la Svizzera. Il riassunto del questionario con l'elaborazione dei dati può essere richiesto gratuitamente in tedesco, francese o italiano presso la: Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, Mykorrhizaforschung, Sig. Dr. Simon Egli, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf. Presso il medesimo indirizzo può essere richiesto il fascicolo: «Notizie per la pratica <Protezione dei funghi in Svizzera – Guida per autorità e cerchie di interessati>».

Peter Baumann

Einige wahllos herausgepickte Bemerkungen aus «Michael-Schulz, Führer für Pilzkunde, Band 1, 1924»

Diese Zeilen richten sich an abenteuerliche Magenbotaniker

Hellmut Jäger

Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

«... er ist, wie allgemein bekannt, giftig. Jedoch ist seine Giftwirkung nicht immer gleich stark und fehlt bisweilen ganz. In einiger Menge genossen, verursacht er Übelkeit, Kopfschmerzen, kalten Schweissausbruch, Bewusstlosigkeit und Krämpfe, oft auch rausch- und tobsuchtähnliche Zustände; seltener wirkt er tödlich.

In Polen, Russland, Finnland und auch in Österreich verwendet man ihn als Nahrungsmittel, indem man die Huthaut entfernt und ihn durch Kochen in Salzwasser und Einlegen in Essig oder durch Einmachen in Salz entgiftet. Er kann als vorzügliches Mittel zum Töten von Fliegen (und Mücken) benutzt werden, indem man einen abgeschnittenen Hut auf einem Blech brät und mit Zucker bestreut, oder indem man ihn in Milch kocht. ...»: FLIEGENPILZ

«... er ist essbar. Die Oberhaut ist abzuziehen. Er liefert einen vorzüglichen Pilzsalat und dient (besonders in England) zur Herstellung von Pilzextrakt. Zum Trocknen eignet er sich nicht. ...»: PERLPILZ

«... er ist jung einer der besten Speisepilze. Ältere Pilze werden geschmacklos und im Stiel holzig-zäh. ...»: PARASOL

«... Das Wort «Hallimasch» ist wahrscheinlich von «Hadlimasch», dem Namen eines mährischen Mischgerichtes, abgeleitet. (...) Die jungen Hüte und oberen Enden der Stiele liefern ein gutes Gericht, da sich der herbe Geschmack des Pilzes beim Kochen verliert. Dieser Nutzen kann jedoch nicht annähernd den unermesslichen Schaden ausgleichen, den der Pilz verursacht, indem er die Bäume tötet und das Holz entwertet. Besonders gefährlich ist er den Nadelwäldern. Das Myzel dringt durch die Wurzeln in die Bäume ein, wächst im Holze und in der Rinde aufwärts und zerstört hauptsächlich das Splintholz (...) Der Pilz wird nicht nur sämtlichen einheimischen, sondern auch allen eingeführten fremdländischen Nadelhölzern gefährlich; auch den Kirsch-, Pflaumen-,

Birn- und Apfelbäumen und auch den Stachel- und Johannisbeeren geht er ans Leben. In andere Laubhölzer kann er anscheinend nur durch Wundstellen eindringen. Das beste Mittel zur Bekämpfung des Schädlings ist das Roden der Baumstümpfe. Einmal befallene Bäume sindrettungslos verloren. . .» «... Er wird von altersher als ein vorzügliches Gewürz für Braten, besonders für Hammelfleisch, Tunken und andere Pilze hochgeschätzt. . .»: DÜRRBEHNDL, KNOBLAUCHPILZ, KÜCHENSCHWINDLING.

«... Vor seinem Genusse ist zu warnen, da er bitter schmeckt, und, im eigenen Saft zubereitet, auch Übelkeit und Durchfall hervorruft. Wenn man jedoch den Pilz mit einer reichlichen Messerspitze Natron kocht und das Wasser abgießt, so schwindet der bittere Geschmack gänzlich. Auf diese Weise behandelte Pilze hinterlassen keine üble Folgen für die Gesundheit. . .»: GRÜNBLÄTTRIGER SCHWEFELKOPF.

«... Er ist jung, solange der Hut noch geschlossen ist und die Blätter noch weiss sind, essbar. Er eignet sich vorzüglich zu Gemüse und Suppen und liefert den besten Pilzextrakt. Er muss aber seiner Vergänglichkeit wegen sofort zubereitet werden. (...) Die zerfliessenden Hüte lassen sich zur Herstellung einer Schreibtinte benutzen. Man legt sie in eine Schale, giesst dann die Flüssigkeit ab und fügt ihr etwas Gummi arabicum sowie zur Verhinderung der Fäulnis einige Tropfen Nelkenöl hinzu. Vor dem Gebrauch ist die Tinte umzuschütteln. Sie könnte auch für Unterschriften auf Dokumente von Wert sein, da sich die Sporen des Pilzes in der Schrift stets nachweisen lassen. . .»: SCHOPF-TINTLING.

Es ist stets interessant und lehrreich, die Bemerkungen bei den einzelnen Beschreibungen aufmerksam zu lesen und nicht nur die Blätter zu betrachten! Aus diesem Grund kann uns auch wissenschaftlich veraltete Pilzliteratur noch manchen nützlichen oder auch spaßigen Fingerzeug liefern.

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Nachwort der Redaktion

Damit ja kein Missverständnis entsteht, sei betont, dass die obigen Zeilen aus dem Jahr 1924 stammen. Nach meiner Meinung kann weder der Fliegenpilz noch der Grünblättrige Schwefelkopf durch irgend eine «Spezialbehandlung» essbar gemacht werden. Beide sind und bleiben Giftpilze.

– H.G.

Mitteilung des Bundesamtes für Gesundheitswesen

Anmeldung zur Prüfung als amtliche Pilzkontrolleurin oder Pilzkontrolleur

Mit Inkrafttreten der Verordnung über die Anforderungen an amtliche Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure auf den 1. Juli 1995 (PKV, SR 817.49) ist das Anmeldeverfahren zu dieser Prüfung neu geregelt worden. Nach Artikel 3 dieser Verordnung ist die Anmeldung zu dieser Prüfung an das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) zu richten. Die Anmeldeformulare hierzu sind beim BAG, Abteilung Vollzug Lebensmittelrecht, Postfach, 3000 Bern 14, bei den Präsidenten der Vapko-Regionalgruppen oder bei den regionalen Vapko-Kursleitern vor und während den Kursen erhältlich. Nach Eingang der Anmeldung beim BAG stellt dieses den Kandidaten eine Rechnung für die Prüfungsgebühren zu. Die Gebühren betragen: Für die Prüfung Fr. 150.– und für den Prüfungsausweis Fr. 50.–. Nach Möglichkeit sollten vorgenannte Gebühren vor dem Prüfungsantritt beglichen werden. Der Prüfungsausweis wird nach bestandener Prüfung jedenfalls nur dann zugestellt, wenn die finanziellen Pflichten tatsächlich erfüllt worden sind.

Für allfällige Auskünfte steht K.-W. Lüthi, Telefon 031 322 95 61, zur Verfügung.

Bern, 10. Mai 1996

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEITWESEN
Abteilung Lebensmittelwissenschaft
Dr. H. Schwab, Abteilungschef

Communication de l'Office fédéral de la santé publique

Inscription à l'examen des contrôleurs officiels des champignons

Avec l'entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1995 de l'Ordonnance sur les conditions que doivent remplir