

Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 26 (1939)
Heft: 14

Artikel: Pilz-Tabellen in den Schulen
Autor: Messmer, J.A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-535117>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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

Pilz-Tabellen in den Schulen.*

Um die kostbaren Schätze unserer Wälder dem Volke allgemein zugänglich zu machen, ist eine zuverlässige Pilzkenntnis von absoluter Notwendigkeit. Alle Buchhandlungen können uns vortreffliche Pilzbücher vorlegen und anbieten, aber sie gehen fast nur in die Hände von wenigen Pilzfreunden. Vor allem muss die Jugend und das Jungvolk in die Grundzüge der Pilzkenntnis eingeführt werden und *darum möchte ich an alle Erziehungsdepartemente die herzliche Bitte richten, zwei kolorierte Tabellen an die Schulen zur Verteilung gelangen zu lassen.*

Die eine Tabelle, aus stärkerem Karton, 85 cm lang und 65 cm breit, enthält ca. 27 ganz naturgetreue, schöne Abbildungen von essbaren Pilzen; unter dem Bilde wird jeweilen eine kurze Beschreibung angebracht. Die zweite Tabelle kann etwas kleiner sein, z. B. 80 mal 60 cm, sie enthält nur ungefähr 16 naturgetreue Reproduktionen von giftigen und verdächtigen Pilzen. Diese beiden wertvollen Tabellen können mit geringen Kosten erstellt werden. Sie würden an einer Wand des Schulzimmers während des ganzen Sommers und Herbstes aufgehängt bleiben. Für Vereine, Private und Verbände würden die Abdrücke auf Papier und zusammenlegbar in den Verkauf gebracht werden, Grösse ca. 21 mal 13 cm. Die hohen Landesregierungen könnten auch eine andere Methode wählen, die aber im Preise viel höher zu stehen kommen würde: nämlich jeden Pilz einzeln auf einem Karton aufzuführen. Auf der Vorderseite käme das getreue kolorierte Abbild des Pilzes zu stehen, auf der Rückseite könnte eine einfache, klare Federzeichnung des Pilzes näheren Aufschluss über den Bau des Schwammes geben, und eine genaue Beschreibung nach Form, Farbe, Vorkommen, essbar oder verdächtig würde ein vollkommenes Bild des Florenkindes unserer Wälder darbieten.

Der Lehrer würde die Tabellen eingehend erklären und erörtern, wenn irgendwie möglich die Exemplare in natura vorzeigen und dann vor allem von Zeit zu Zeit eine Exkursion in den Wald ausführen, aber nur mit einer kleinen An-

zahl von Schülern. Diese Exkursionen wären von immensem Vorteil, und die Natur und ihre Schönheit würde da erst recht Herz und Gemüt erfassen.

Welche Pilze würden nun auf die erste Tabelle entfallen?

Tabelle I.

Naturgetreue Abbildung der essbaren Pilze:

1. Der echte *Champignon*, *psalliota campestris*, L. Hut zuweilen 12—15 cm Durchmesser, seidenartig glänzend, Blätter ungleich lang, zuerst weisslich, dann rosa bis schokoladebraun, zerschlitzer Ring im oberen Drittel, angenehmer Geruch, milder Geschmack. Vorzüglicher Pilz.
2. *Wald-Champignon*, *psalliota silvatica*, Vitt. Hut braun, geschuppt, am Rande oft geschlitzt, Blätter rosa, nie weiss.
3. *Parasolschwamm*, *agaricus procerus*, Scop. Hut weich, bis 20 cm, oben gebuckelt, Schuppen, Blätter frei, Stiel hohl, bis 30 cm hoch, mild, angenehm.
4. *Maronenpilz*, *boletus badius (castaneus)* Fr. Hut kastanienbraun, Röhren gelblich, zuletzt grünlich, Stiel gelblich, bräunlich bereift, Herbst.
5. *Butterpilz*, *boletus luteus*, L. Hut braun, oft gelblich, nie rot, oft schleimig, **Futter gelb**, Stiel mit dunklem Ring, **Fleisch bleibt weiss**.
6. *Ziegenlippe*, *boletus submentosus*, L. Hut grünlich-braun, filzig, später mit gelblichen Rissen, **Futter gelb**, dann grünlich, **Fleisch wird nur langsam bräunlich**.
7. *Steinpilz*, *boletus edulis*, Bull. Der König der Pilze. **Futter nach und nach gelblichgrün**, nie rot, Stiel weiss, später bräunlich mit hellem Netz, nie rot, **Fleisch nie blau oder grün oder schwarz werdend**.
8. *Birken- oder Kapuzinerpilz*, *boletus scaber*, Fr. Hut meist graubraun, **Futter weiss**, später etwas grau, Stiel graufaserig, **Fleisch bleibt weiss**.
9. *Rothäubchen*, *boletus rufus, calopus*, Fr. Hut rötlich bis orange, **Futter weissgrau**, Stiel etwas schuppig, **Fleisch weiss**, beim Bruche bläulich werdend.
10. *Eierschwamm*, *Pfifferling*, *cantharellus cibarius*, Fr. Hell- bis dunkelgelb, trichterförmig, Blätter unregelmässig verzweigt, am Stiel herablaufend.
11. *Moosling*, *Mousseron*, *Mehlschwamm*, *agaricus clitopilus prunulus*, Scop. Hut weissgrau, trok-

* Wir entnehmen diesen Vorschlag und die Uebersicht über essbare, giftige und verdächtige Pilze der Abhandlung „Erziehung von Jugend und Volk zur Hebung von verborgenen kostbaren Waldschätzen“, die H. H. Prälat Messmer im Jahresbericht des Kath. Erziehungsvereins der Schweiz 1938/39 veröffentlicht hat.

- ken, Blätter weiss, am Stiele herab, Stiel trichterförmig, Mehleruch.
12. *Maischwamm*, *agaricus prunulus albellus*, Schaeff. Hutrand eingebogen, Blätter weisslich, nicht am Stiel herablaufend, Stiel weiss, ohne Knollen, zum Unterschied vom sehr giftigen Knollenblätterpilz, Mehleruch.
 13. *Schaf-Euter*, *polyporus ovinus*, Schaeff. Wird im Alter grau und bekommt helle Risse, ohne Futter, Stiel weiss bis gelblich und derb.
 14. *Brätling*, *agaricus lactarius volemus*, Fr. Hut und Stiel rotbraun, Blätter fleischfarbig, reichliche, weisse, angenehm schmeckende Milch.
 15. *Echter Reizker*, *Milchling*, *agaricus (lactarius) deliciosus*, Fr. Orangefarbig, Mitte des Hutes grünlich, Stiel später hohl, Fleisch grün werdend, Milch orangerot, nie weiss zum Unterschied vom verdächtigen Reizker.
 16. *Honiggelber Hallimasch*, *agaricus (armillaria) melleus*, Vahl. Im Herbst an faulenden Stöcken, Hut braun mit haarigen Schüppchen, Blätter weisslich, später hellbraun, nie grün, zum Unterschied vom giftigen Schwefelkopf, Stiel glatt, braun mit Ring.
 17. *Gelber Stachelpilz*, *Stoppelschwamm*, *hydnum repandum*, L. Fleischfarbig, Hut unregelmässig, Stiel oben mit zarten Stacheln, truppweise.
 18. *Speise-Täubling*, *russula vesca*, Fr. Hut kastanienbraun, Fleisch, Stiel und Blätter weiss, Stiel voll, später zuweilen hohl.
 19. *Speise-Morchel*, *morchella esculenta*, Pers. Stiel und Hut hohl, gelbliche Mütze, nicht roh essen, Vorsicht im Genuss.
 20. *Spitz-Morchel*, *morchella conica*, Pers. Hat eine verlängerte kegelförmige Mütze mit schmalen länglichen Feldern.
 21. *Speise-Lorchel*, *helvella esculenta*, *gyromitra esculenta*, Fries. Hut sehr unregelmässig, Rand lappig, kastanien- bis schwarzbraun.
 22. *Herbstlorchel*, *krause Lorchel*, *helvella crispa*, Fr. Fruchtkörper weiss bis gelblich, zerbrechlich. Alle Morcheln sollen nicht roh gegessen werden. Das Kochwasser von allen Morchel-Arten nicht geniessen.
 23. *Habichtspilz*, *hydnum imbricatum*, L. Hut braun mit grossen dunkeln Schuppen, Stiel dick, hellgrau, oben mit Stacheln, in trockenen Nadelwäldern.
 24. *Stockschwamm*, *kleiner Schüppling*, *agaricus (Pholiota) mutabilis*, Schaeff. Schon im Frühjahr an faulenden Laubholzstöcken, Aussenrand des Hütchens dunkel, Blätter hell oder rötlich-braun, nie grünlich, Stiel oben hell, unten dunkler, schuppig mit dunklem, oft fehlendem Hautring.
 25. *Gelber Ziegenbart*, *Korallenpilz*, *clavaria flava*, Schaeff. Der Stamm ist dick, kurz, fleischig, vielseitig, die Spitzen sehen wie hellgelbe Kronen aus, Geschmack bei älteren Exemplaren bitter.
 26. *Trauben-Ziegenbart*, *clavaria botrytis*, Blumenkopf-Kohl ähnlich, Pers.
 27. *Echter Ziegenbart oder krauser Ziegenbart*, *clavaria crispa*, Fr. Wird auch krause Glucke genannt, ist oft kopfgross, blattartige, weissliche Gebilde. Junge Ziegenbarte, insbesondere junge Glucken sind gute Speisepilze, alte dagegen sind zäh und können getrocknet werden.
- Alle diese Vermerke sollten natürlich kolorierte Abbildungen aufweisen, aber es wird nicht schwer sein, in irgend einer Buchhandlung Zeichnungen anzutreffen und sie zu billigstem Preise zu erstehen.

Tabelle II. Giftige und verdächtige Pilze.

1. *Satanspilz*, *boletus satanas*, Lz. Hut polsterförmig, lederartig, hellgrau, grünlich oder bräunlich, Röhren gelb mit blutroten Mündungen. Stiel nach oben schön gelb mit rotem gestricheltem Muster, Fleisch im Bruch rötlich, dann blau bis dunkelblau werdend, wächst meist auf Kalkboden, giftig schon in kleinen Teilen.
2. *Dickfuss-Röhrling*, *Bitterpilz*, *boletus pachypus*, Fr. Der lederfarbige, manchmal rötliche Hut erst polsterförmig, dann ausgebreitet. Fleisch im Bruch bläulich, Röhren gelb, dem Stiele angewachsen, oben gelb, unten dunkelrot netzartig gezeichnet. Dem Dickfuss-Röhrling sehr nahestehend ist der Schönfuss-Röhrling mit scharlachrotem Stiele, ebenfalls ganz ähnlich ist der sogenannte *Hexenpilz*, *boletus luridus*, Schaeff. Bei diesem Pilz ist der Hut im Gegensatz zu den zwei andern Pilzen olivenfarbig und rötlich überfossen. Alle drei Pilze sind giftig, aber leicht erkennbar.
3. *Giftreizker*, *agaricus (lactarius) torminosus*, Fr. Ist nicht sehr häufig, hie und da mitten unter echten Reizkern, in der Jugend leicht zu verwechseln. Hutrand zottig behaart, Blätter hellfleischfarbig. Deutliches Kennzeichen: weisse Milch, der echte Reizker hat orangerote Milch.
4. *Pantherpilz*, *amanita umbrina*, Pers. Hut anfangs eiförmig, später flach, schmutzig braun, schmierig, mit weissen, später abfallenden Warzen, Blätter rein weiss, Oberhaut giftig.
5. *Stinktäubling*, *russula foetens*, Fr. In Wäldern und Waldrändern sehr häufig, Hut braungelb,

- schmierig, gewölbt, Blätter weisslich-bräunlich, stinkend, Geschmack beissend.
6. *Schwefelkopf*, *hypholoma fasciculare*, Huds. An faulenden Stöcken massenhaft, Hut erst glockenförmig, dann flach gewölbt, in der Mitte rotbraun, nach dem Rande zu schwefelgelb verlaufend, Stiel gelb gebogen mit vergänglichem Ringe, Geschmack bitter.
 7. *Mordschwamm*, *lactarius necator*. Hut schmutzig olivengrün bis umbrabraun, flach, später eingebogen, am Rande gelbzottig, Stiel nach unten verjüngend, scharfe weisse Milch.
 8. *Pfefferpilz*, *Pfeffer-Röhrling*, *boletus piperatus*, Bull. Hut wellig, gelbbraunlich, schmierig, Röhren rostbraun mit grossen, eckigen Mündungen, Stiel gelb, Geschmack pfefferartig.
 9. *Gebrechlicher Täubling*, *russula fragilis*, Schaeff. Hut flach, sehr dünn und gebrechlich, hellrot bis violett, Blätter weiss, Geschmack brennend.
 10. *Speitäubling*, *Speiteufel*, *russula emetica*, Schaeff. Ganz ähnlich dem vorangehenden Pilz, Hut hell bis dunkelrot, Stiel weiss, widerlicher Geruch, brennender Geschmack, Abarten sämtlich verdächtig.
 11. *Braunroter Milchschwamm*, *lactarius rufus*, Scop. Hut braunrot, am Rand eingebogen, Fleisch und Milch weiss, später bräunlich, Blätter dicht, bräunlich, Stiel braunrot.
 12. *Lila Dickfuss*, *cortinarius traganus*. Amethystfarbig, Hut weiss, lila, seidenfaserig, anfangs halbeiförmig, Blätter rehbraun, Stiel knollig, weisslich-violett.
 13. *Kartoffel-Bovist*, *Pomeranzenhärting*, *bovista*, L. *scleroderma*, *lycoperdon*. Es gibt hier verschiedene Arten mit allerlei Formen, Hülle mit Warzen besetzt, Fleisch korkartig, weiss später blauschwarz und endlich nurmehr grauschwarzer Staub. Junge Boviste sind geniessbar, ältere verdächtig.
 14. *Fliegenpilz*, *amanita muscaria*, L. Einer der schönsten Pilze. Hut anfangs halbkugelig, später flach, schön rot mit vielen weissen Pusteln, Blätter weiss, mit weisser Haut überzogen, welche abreisst und als Ring am Stiele bleibt, Stiel unten knollig.
 15. *Gallenspitz*, *boletus felleus*. Hut braungelb mit dunklen Flecken, Röhren weiss, zart rötlich werdend, Fleisch weiss, an der Luft zart rötlich, Stiel unten dick, Geschmack sehr bitter.
 16. *Knollen-Blätterpilz*, *Gift-Wulstling*, *amanita phalloides*, Fr. Das ist der giftigste Pilz; alle andern sind harmloser Natur, und das Gift kann durch Erbrechen wieder ausgeworfen werden; beim Knollen-Blätterpilz jedoch geht das Gift in das Blut über und macht sich erst nach 12 bis 24 Stunden bemerkbar, und dann ist der Patient rettungslos verloren. In der Jugend ist der Pilz mit einer Hülle überzogen, welche reisst und auf dem Hute Fetzen zurücklässt, schlaffer Ring am Stiel, Blätter stets weiss. Unten am Stiele ein dicker Knollen und dieser ist mit schmutzig brauner Scheide umgeben. Wird von Pilzsuchern mit dem Champignon verwechselt, dagegen hat der Champignon nie weisse Blätter und keinen Wurzelknollen. Bei richtiger Aufklärung ist eine Verwechslung gar nicht möglich und darum sollte in den Schulen und in den Vereinen notwendig die Pilzkenntnis vermittelt werden durch Tabellen, durch Erklärungen, Vorzeigen von Exemplaren und Exkursionen.

Wagen St. G.

Prälat J. A. Messmer.

Filme verteidigen die Heimat

Man mag angesichts des oft geradezu erschreckenden Missbrauches vom Film halten, was man will: Zugeben muss man immer, dass er, wenn er gut ist, wegen seines gewaltigen Einflusses auf die grosse Masse des Volkes oft mehr Nutzen stiften kann als das gute Buch und daher unsere volle Unterstützung finden sollte. Dies um so mehr, wenn sich die siebente Kunst in den Dienst der Heimat stellt, so mit den schweizerischen Filmen „Euseri Schwiz“, „Unsere Armee“ und „Wehrhafte Schweiz“.

Der Film „Euseri Schwiz“ wurde in erster Linie für die Werbung im Ausland ge-

schaffen. Er soll dort Freunde für das Feriendland Schweiz suchen, im Auslandschweizer den Gedanken an die Heimat wachhalten und in ihm den Stolz, Bürger dieses Landes zu sein, vertiefen. Josef Dahinden hat den Film so geschaffen, dass er auch dem Schweizer in der Heimat zur Besinnung und zur Erneuerung seiner Vaterlandsliebe dienen kann. Im ersten Teil frischt er die Tatsachen um die Entstehung unserer Eidgenossenschaft mit einem solchen Schwung auf, dass wir ganz überrascht bei den Bildern der Neuzeit anlangen. Die Schönheiten des Winters und des Sommers in der Schweiz stellt