

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 1 (1923)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Erlauschtes Gespräch an einer Pilzausstellung  
**Autor:** Flury, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935134>

### **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:** 09.03.2025

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

## Erlauschtes Gespräch an einer Pilzausstellung.

Von A. Flury.

Fuchs: Wozu denn diese grosse Ausstellung, eine solche Riesenarbeit! Es ist ja unmöglich dass ein normales Gehirn diese vielen Arten aufzunehmen vermag.

Wolf: Ich war als Anfänger vor etlichen Jahren auch Ihrer Ansicht, nun bin ich aber glücklich, einige Arten, die ich nicht bestimmen konnte, hier ausgestellt und richtig benannt zu finden.

Fuchs: Für Leute von unserm Schlag, denen die ganze Pilzwissenschaft doch nur eine Magenfrage bedeutet, gibts ja etwas viel einfacheres. Man hat doch schöne Pilzregeln aufgestellt, nach welchen es jedem Anfänger sofort möglich ist, die Geniessbarkeit eines Pilzes zu erkennen. Diese finden Sie in dem bekannten Pilzbuch von J. Rothmayr, Bd. 1 S. 50.

Wolf: Haben Sie denn noch keine schlimmen Erfahrungen gemacht mit diesen Pilzregeln?

Fuchs: Seit meinem 3-jährigen Pilzsammeln hatten wir nur eine Vergiftung mit dem Mehlpilz, den wir sehr wahrscheinlich zu alt eingesammelt hatten.

Wolf: Diese Ansicht dürften Sie bald ändern und nun hören Sie: «Als ich vor Jahren die ersten Steinpilze und Reizker heimtrug erwachte in mir das Interesse. Ich kaufte auch das von Ihnen erwähnte Buch und war überaus froh, als ich diese Pilzregeln erblickte, denn jeder Anfänger sucht so etwas um rasch viele Arten einzusammeln und dem schwierigen Studium ausweichen zu können. Freudig zog ich in den Reinacherwald und holte mir einen Korb voll Pilze, um sie zu Hause an Hand dieser Regeln zu sortieren. Einigen schönen, sauberen Pilzen mit starkem Mehlgeruch schenkte ich besonders Aufmerksamkeit. Ich suchte im genannten Buche nach und fand Seite 51 richtig bemerkt, dass alle Pilze essbar seien, welche einen ausgesprochenen Geruch nach frischem Mehl oder Teig besitzen. Wir verspeisten am Mittag diese Pilze mit dem Mehlgeruch und liessen sie uns wohl schmecken. Schon nach einer halben Stunde ergriff uns ein Brechreiz, der bald nach oben

und unten seine Wirkungen auslöste, verbunden mit starkem Magenschmerz. Die Kolik dauerte 3—4 Tage und wohl eine ganze Woche verstrich, bis wir wieder völlig hergestellt waren. Da ich den Standort genau kannte, holte ich noch einige Exemplare, um sie einem Pilzkundigen vorzulegen. Sie wurden für den giftigen Riesenrötling (*Entoloma lividum*) bestimmt. — Und nun Herr Fuchs glaube ich bestimmt dass Ihnen der gleiche Fall passiert ist.

Fuchs: Ich danke Ihnen für die Ausführungen, die nun die Ungewissheit in meinem Falle völlig aufgeklärt haben. Ich möchte Sie aber doch noch fragen, gibt es denn gar keine Pilzregeln, auf die man sich verlassen kann?

Wolf: Abgesehen von den wenigen Familien, für die man Regeln aufstellen kann, möchte ich Ihnen lieber sagen: Es gibt nur eine Regel und die heisst: Lerne die Pilze kennen, wie du die Menschen kennen lernst. Durch fleissiges Zusammentreffen mit ihnen wirst du auch unter den Pilzen viele Freunde finden die du immer wieder erkennst, auch wenn sie hie und da ein anderes Käppchen oder Mäntelchen aufgesetzt haben. —

Was nun diesen vermeintlichen Riesenrötling anbetrifft, ist er leider noch sehr wenigen Pilzsuchern bekannt. Jung kann er leicht mit dem Mehlschwamm (*Paxillus prunulus*) und mit dem Nebelgrauen Trichterling (*Clit. nebularis*) verwechselt werden. Von beiden unterscheidet er sich durch die angehefteten, fast freien, also nicht herablaufenden Lamellen. Der Mehlschwamm mit ähnlichem Mehlgeruch und fast gleicher Lamellenfarbe, unterscheidet man vom Riesenrötling durch die herablaufenden Lamellen und den zartfilzigen Hut. Der Riesenrötling hat eine glänzend glatte Oberhaut, die durch eingewachsene Fasern wie genetzt erscheint. Also schon durch das Anfühlen allein kann man einen grossen Unterschied vom Mehlschwamm bemerken. Junge Exemplare des Riesenrötlings mit noch

fast blassen Lamellen (im Alter werden sie durch den zur Reife gelangten, herausfallenden Sporenstaub gelbrötlich) sind wieder schwieriger vom Nebelgrauen Trichterling zu unterscheiden. Beide haben eine glatte, fast gleichfarbige Oberhaut. Ist dann bei jungen Nebelgrauen Trichterlingen die Anwuchsstelle der Lamellen nicht so ausgeprägt herablaufend, dass

sie sich von den bloss angehefteten Lamellen des Riesenrötlings sicher unterscheiden lassen, dann verfehle man nicht die Geruchprobe anzuwenden. Wer einmal den säuerlichen, vermodernden Nadeln oder Laub ähnlichen Geruch des Nebelgrauen Trichterlings richtig kennt, wird dieser blindlings vom Riesenrötling unterscheiden können.

Zusammenfassend ergeben sich also folgende Unterscheidungsmerkmale:

<b>Riesenrötling</b>	<b>Nebelgrauer Trichterling</b>	<b>Mehlschwamm</b>
<b>Hut</b> graugelblichblass, glatt, fast glänzend, netzfaserig	<b>Hut</b> blassgrau, bleigräu, aschgräu, glatt, anfangsschimmelartig weissbereift	<b>Hut</b> weiss bis weissgräulich, zartfilzig, wie Waschleder anzufühlen
<b>Lamellen</b> erst blassgelb, dann gelblichrot, angeheftet bis frei	<b>Lamellen</b> blass bis gelblichblass, kurz herablaufend	<b>Lamellen</b> zuerst weisslich, dann fleischrosa, herablaufend
<b>Geruch</b> stark mehllartig	<b>Geruch</b> nach vermodertem Laub oder Nadeln	<b>Geruch</b> stark mehllartig
<b>Stiel</b> kräftig, lang, unten meist verdickt	<b>Stiel</b> kräftig, lang, nach unten verdickt	<b>Stiel</b> dünn, kurz, nach unten verjüngt

Als Fortsetzung werde ich im nächsten Heft auf die übrigen im genannten Buche angegebenen Pilzregeln zurückkommen.

## Einiges über die sogenannten Pilzregeln.

Von H. W. Zaugg.

Durchgehen wir die Tageszeitung, so werden wir hin und wieder auf praktische Ratschläge für Pilzfreunde stossen. Diese Ratschläge sind ganz verschiedener Art und stammen meistens von Leuten her, die wohl etwas von der Pilzkenntnis aufgeschnappt, ein tieferes Studium jedoch nie gepflegt haben. Eine kurze Blütenlese wird uns veranschaulichen, was von diesen »Ratschlägen« zu halten ist.

Wohl eine der ältesten und deshalb am meisten eingefleischten Regeln ist diejenige, dass mit den Pilzen irgend ein Gegenstand mitgekocht werden soll. So werden empfohlen: Zwiebeln, um allfällig vorhandenes Gift aufzunehmen; oder dann silberne Löffel oder sonst Silberstücke, Zinn, ja sogar Eisen, um durch Verfärben einen Giftstoff anzuzeigen. Diese Ansich-

ten stecken noch viel mehr in den Köpfen, als man allgemein annimmt. Eine Zwiebel wird aber nie im Stande sein, einem wirklichen Giftpilz das Gift zu entziehen. Ebenso wenig kann man mit einem metallenen Gegenstand das vorhandene Gift feststellen. Nach den bisherigen, durch die Wissenschaft zweifellös festgestellten Erhebungen ist das Gift bei den verschiedenen Giftpilzen ebenso verschieden, wie die Pilze selbst. Sobald aber verschiedene Gifte vorhanden sind, wird auch die Wirkung auf Metall verschieden sein. Es ergibt sich also ohne weiteres, dass, wenn die Verfärbung des Metalls von dem einen Gift wirklich eintritt, diese bei einem andern ausbleiben wird. Sorgfältige Beobachtungen haben überdies ergeben, dass vorzügliche Speisepilze viel mehr Verfär-