

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 7 (1929)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Mitteilung der Geschäftsleitung ; Frühjahrsgedanken

### **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:** 13.03.2025

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

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Herausgegeben vom Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jeden Monats. — Jährlich 12 Nummern.

**REDAKTION:** August Knapp, Neuwelt bei Basel. — **VERLAG:** Buch- und Kunstdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon Zähringer 61.91; Postcheck III 321.

**ABONNEMENTSPREIS:** Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.


**INSERTIONSPREISE:** 1 Seite Fr. 70.—, 1/2 S. Fr. 38.—, 1/4 S. Fr. 20.—, 1/8 S. Fr. 11.—, 1/16 S. Fr. 6.—.

## INHALT:

	Seite
Mitteilung der Geschäftsleitung an die Sektionen und Mitglieder . . . . .	39
Frühjahrsgedanken . . . . .	39
Ein neuer Giftpilz (Dr. F. Thellung, Winterthur) . . . . .	41
Pholiota adiposa (P. Konrad, Neuchâtel) . . . . .	42
Die wissenschaftliche Kommission . . . . .	43
Berichtigung . . . . .	44
Vereinsnachrichten . . . . .	45

## Mitteilung der Geschäftsleitung an die Sektionen, Einzelmitglieder und Abonnenten.

Laut Beschluss der Delegiertenversammlung im Januar 1929 in Solothurn wechselt unsere Zeitschrift ab heutigem Datum die Druckerei und geht somit von Burgdorf nach Bern-Bümpliz, an die Buch- und Kunstdruckerei Benteli A.-G. über.

Es sind von nun an sämtliche **Ein- und Austritte** sowie **Adressänderungen** an unsern Verbandssekretär Herrn **Otto Schmid**, Künzlistr. 5, Zürich 6 zu senden. 

Zugleich wird auch eine Werbetätigkeit zu-

gunsten unserer Zeitschrift entfaltet. Damit wir die Abonnentenzahl beträchtlich erhöhen können, empfangen wir gerne Adressen von eventuellen Interessenten der Zeitschrift.

Im weiteren erwarten wir zugunsten des Verbandes und der Zeitschrift für Pilzkunde eine rege Agitationstätigkeit.

Im Namen der Geschäftsleitung:

Der Präsident: Der Sekretär:  
*Jak. Schönenberger.* *Otto Schmid.*

## Frühjahrsgedanken.

Nach diesem langen, harten Winter freuen wir uns wieder auf die kommende Pilzsaison. Wir alle fragen uns: « Wie wird die diesjährige Ernte ausfallen? » In der Zentral- und Nord-

schweiz war die letztjährige Ausbeute so kläglich, dass bei einigermassen günstiger Witterung Besseres zu erhoffen ist.

Dem Pilzjäger winkt nun schon die Morchel-

zeit. Lieber Anfänger, suche nur Morcheln, aber verliere die Geduld nicht, wenn du auch die ganze Saison keine findest. Winkt dir einmal das Glück, merke dir genau die Stelle und Zeit des Fundes. Im folgenden Jahr um die gleiche Zeit kannst diesen Pilz wieder absuchen, und wenn nicht schon ein anderer Liebhaber Umschau gehalten hat, wirst wieder Morcheln finden, d. h. wenn nicht ganz ungewöhnliche Witterung eintritt. Auf diese Weise muss man seine Morchelplätze alle Jahre zu vermehren suchen, vielleicht auch auf die Gefahr hin, dass es auf Kosten anderer Pilzjäger geht. Hier heisst es: «Wer zuerst kommt, mahlt zuerst.»

Nun wird mich aber der Anfänger fragen: Wo soll ich denn die Morcheln suchen? Ein guter Kenner sagte uns einmal: «Um Morcheln zu suchen, richte man die Augen zuerst aufwärts und dann gegen den Boden.» Mit andern Worten: Suche zuerst die Bäume, unter denen sie wachsen, und dann beginne mit dem Morchelsuchen.

Für die *Spitz-* und *Hohe Morchel* (olivschwarze Morcheln) kommt die Tanne in Betracht. Sie bevorzugen Höhenlagen. An *sonnigen*, sandigen Waldrändern und unter Wettertannen auf Weiden wird man diese zuerst antreffen, und zwar von Mitte April bis Ende Mai. Die *gelbe Speisemorchel* finden wir hauptsächlich unter Eschen. Dieser Baum wächst meistens Bächen und Flüssen entlang, liebt also Feuchtigkeit. Somit suchen wir an *sonnigen*, sandigen Flussgeländen mit Eschenbestand und dürfen dort zuerst auf Erfolg rechnen. Das Morchelsuchen hat oft seine Schwierigkeiten darin, dass geeignetes Gelände nicht immer abgesucht werden darf, weil dasselbe mit schon zu hohem Gras bewachsen ist und dadurch Kulturschaden verursacht wird. Bevor das Gras einige Zentimeter hoch gewachsen ist, braucht man auch keine Jagd auf die gelbe Speisemorchel zu machen. Dieser Graswachsstum soll uns ein Fingerzeig für die bevorstehende Morchelernte sein.

Bei keiner Pilzart wird soviel Geheimniskrämerei wie bei den Morcheln getrieben. In gewissen Gegenden werden die Morcheln mit einem unglaublichen Eifer in aller Frühe gesucht, um ja nicht von der Konkurrenz gesehen zu werden. Begegnet man auf Pilztouren zufällig Bauersleuten, mit denen man über Pilze spricht, wird man bald erfahren, dass sie nur Morcheln essen, alles andere ist für sie Gift. Wenn auch ein fein zubereitetes Morchelgericht zu den besten Leckerbissen gerechnet werden darf, so ist die allgemeine Begehrlichkeit nicht nur diesem Umstand zuzuschreiben, sondern die *Sicherheit*, dass eine Morchel mit keinem giftigen Pilz verwechselt werden kann, verleiht ihm erst die richtige Würze. Ängstlichen Personen kann das beste Pilzgericht vorgesetzt werden, es wird ihnen nie recht schmecken, wenn sie nicht die völlige Gewissheit über dessen Geniessbarkeit haben. Interessante Beobachtungen kann man oft auf dem Pilzmarkt machen, indem von gewissen Leuten nur Eierschwämme gekauft werden, während sie danebenstehende Steinpilze, Butterpilze usw. mit Verachtung strafen. Obschon die Pilze vom Marktkontrolleur durchgesehen sind, hört man doch noch die Bemerkung, dass sie nur essen, was sie kennen. Die ganze Pilzesserei ist also reine Vertrauenssache. Es wird auch vielfach nicht genügen, vor ängstlichen Personen ein Pilzgericht zu essen, um sie zum Mitessen zu ermuntern.

Solchen Leuten geht es gleich wie vielen andern anlässlich der Zürcher Seegfrörne. Trotzdem sich Tausende auf dem Eise tummelten, gab es doch noch etliche, die sich nicht auf den See wagten, aus Angst, es könnte bersten. Ein lustiger Fall verdient noch erwähnt zu werden. Ein mir gut Bekannter vom Lande kam einst zu mir auf Besuch. U. a. kamen wir auch auf die Pilze zu sprechen. Meine Bemühungen, ihn für ein Pilzgericht zu begeistern, scheiterten kläglich, und zwar noch mit der Versicherung, dass er nie Pilze essen werde. Unser Nachtessen bestand aus Auf-

schnitt mit Reizkersalat. Die Reizker aus dem Essig wurden so rein geschnitten und mit Zwiebeln und Öl vermenget, dass man eine undefinierbare Masse vor Augen hatte. Ich liess mir diesen Salat gut schmecken und offerierte meinem Gast auch davon, mit der Bemerkung, dass es sich um sterilisierte Südfrüchte handle, was man nur in der Stadt kenne. Der gute

Mann sprach diesem Salat so zu, dass ich bald das Nachsehen hatte, und bat mich zuletzt, ihm auch solche Früchte zu besorgen. Als ich das Glas mit den Reizkern hervorholte, konnte mein guter Mann nicht glauben, dass er jetzt wirklich Pilze gegessen hatte, versicherte mir aber, künftig noch mehr Pilze zu essen. Fl.

## Ein neuer Giftpilz.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

Bei der fortlaufenden Untersuchung aller Pilzvergiftungen findet man meist die gleichen bekannten Giftpilze als Schuldige. Gelegentlich aber wird man dadurch überrascht, dass man auf neue Arten stösst, deren Wert noch unbekannt war, oder die als geniessbar galten. So wurden im Jahre 1926 aus Frankreich und Algier Vergiftungen gemeldet durch einen Trichterling, und zwar entweder durch *Clitocybe dealbata*, den bei uns nicht seltenen Weisslichen oder Feldtrichterling (Abb.: Michael 178, Michael-Schulz 140), oder durch *Clitocybe rivulosa*, den Rinnig-bereiften Trichterling. Es ist dies eine kleinere, unscheinbare Art, die auch bei uns vorkommt, auf freiem Felde wächst, dem vorhergehenden ähnlich und leicht mit ihm zu verwechseln ist. Giftige Wirkungen der einen oder andern Art waren schon früher aus Frankreich und namentlich aus Amerika mitgeteilt worden, aber im Gegensatze dazu existierten so viele Berichte verschiedener Autoren über deren Genuss ohne schädliche Folgen, dass *Nüesch* in seiner Monographie, gestützt auch auf eigene Erfahrungen, beide Arten als essbar bezeichnen durfte. Nun haben aber die genau untersuchten Fälle von 1926 gezeigt, dass unter Umständen unzweifelhafte Vergiftungen durch sie verursacht werden können. Es handelt sich wohl hauptsächlich um *Clitocybe rivulosa*, nicht *dealbata*, doch ist dies noch nicht ganz sicher festgestellt.

Das Bild der Erkrankung ist ein sehr charakteristisches: Zwei bis vier Stunden nach

dem Genuss treten neben mässigen Verdauungsstörungen (Übelkeit, Erbrechen, Durchfälle), die auch beinahe fehlen können, vor allem mit Regelmässigkeit ungemein starke Schweissausbrüche auf, auch Speichelfluss, Sehstörungen, bedrohliche Herzschwäche. Dies sind nun die typischen Wirkungen des *Muskarins*, wie wir sie kennen von den Vergiftungen nicht sowohl durch *Amanita muscaria*, den Fliegenpilz, sondern durch *Inocybe*-Arten (Risspilze) (vgl. Vergiftungsfall durch *Inocybe Patouillardi*, Ziegelroter Risspilz, Zeitschrift 1925, H. 5, S. 45, und die toxikologischen Arbeiten von *Wiki*, 1926, H. 12, S. 134). Auffällig ist ferner eine starke Giftigkeit des Trichterlings für Tiere. Mehrere Hunde und Katzen, die zufällig davon frassen, oder denen sie absichtlich gereicht wurden, gingen rasch daran zugrunde, während beim Menschen noch kein Todesfall beobachtet wurde.

Es hat sich also herausgestellt, dass eine Trichterlingsart, die oft ohne Schaden genossen werden kann, unter noch nicht näher bekannten Umständen Muskarin oder ein ähnliches Gift in genügender Menge enthalten kann, um ernstlich giftig zu wirken. Diese Erfahrung ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert. Einmal gibt es also einen giftigen Trichterling! Allerdings kann auch der in der Schweiz seltene, giftige *Pleurotus olearius*, Ölbaum-Seitling, der dem echten und falschen Eierschwamm sehr ähnlich ist, ebensogut zu den Trichterlingen gezählt werden, von denen