

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 13 (1935)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Kann man das ganze Jahr hindurch Speisepilze sammeln?  
**Autor:** Knapp, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934919>

### **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:** 08.11.2024

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

Zeit Pseudohydnum guepinioides typisch mit Zähnen und viele Exemplare mit völlig glattem Thelephora-Hymenium. Als solche ging es auch bis jetzt in der Literatur als Thelephora padinaeformis. Dass die Zähne abgefressen wären, ist

ausgeschlossen, da irgendein Zeichen hätte bleiben müssen. Aus allem ergibt sich die Tatsache, dass diese Organismen hier oft langsam variieren und wohl auch dann und wann mutieren.

---

## Scheidenstreifling (*Amanita vaginata*) giftig?

Von Dr. Augustin, Sent.

Zum Vergiftungsfall durch *Amanita vaginata* in Ihrer Zeitschrift Nr. 9 vom Jahre 1933, S. 135, kann ich folgendes ergänzen:

Nachdem ich jahrelang oft den Scheidenstreifling als recht häufig in unseren Laubwäldern vorkommenden Pilz in rohem Zustande und zubereitet schadloß gegessen hatte, fand ich ganz ausnahmsweise ein junges Exemplar auf einer Magerwiese weit vom Wald und ass mit meinem Schwager einen Brocken davon roh. Nach 1½—2 Stunden stellte sich bei beiden Übelkeit mit Erbrechen, Mattigkeit, kalten Extremitäten, bei meinem Schwager sogar Blutsturz ein, das allerdings mehr nach einem Magengeschwür aussah, woran er vielleicht litt, und das beim starken Brechreiz platzte. Bei energischer Mithilfe des Arztes

konnte ich tags darauf aufstehen, mein Schwager erst am dritten Tage. Was war geschehen? Da ich den Standort des Pilzes nicht festgehalten hatte, konnte ich unmöglich ergründen, ob vielleicht die Wiese mit Kunstdünger bestreut gewesen war, was nach Rothmayr, Vorsteher der Pilzkontrolle in Luzern, nicht unwahrscheinlich ist, da ihm ein ähnlicher Fall mit dem Tintenpilz bekannt war. Eine Verwechslung mit einer andern Amanitenart scheint mir ausgeschlossen, um so mehr als ausser der *muscaria*, *pantherina* und *rubescens* ich hier absolut keiner Amanitenart begegnet bin.

Es wäre interessant, weiteres über den Scheidenstreifling oder über Wirkung der Kunstdünger auf Pilze zu erfahren.

---

## Kann man das ganze Jahr hindurch Speisepilze sammeln?

Von A. Knapp, Basel-Neue Welt.

Schon vor Jahren beschäftigte mich diese Frage, als ich über das Erscheinen der Pilze im Pilzkalender Aufzeichnungen machte. Dabei entstand aber regelmässig eine Lücke in den Wintermonaten, d. h. zwischen den Spätherbst- und Frühjahrspilzen, ein Zeitraum von zirka vier Monaten.

Für diesen Stillstand, der übrigens nicht nur für die Speisepilze als Norm angenommen werden kann, sollen die Monate November bis Februar, gegebenenfalls Dezember bis März gelten. Je nach der Witterung über die Wintermonate kann sich aber diese Lücke bedeutend reduzieren, und zwar so, dass die Stillstands-

periode eine weit kürzere wird. Bei meinen Versuchen überlegte ich mir, ob diese Lücke bei ausnehmend günstiger Witterung nicht überbrückt werden könnte, so dass eine Wachstumsperiode einiger weniger Speisepilze ab Spätherbst über den Winter bis zu den Frühjahrspilzen nachzuweisen wäre. Wenn wir die Trüffeln, deren Auffinden nicht jedermanns Sache sein kann, einbeziehen dürften, würde sich das Wachstumsband, wenn wir es so nennen wollen, noch enger schliessen. Wie es sich im Jahre 1934/35 ohne diese gestaltet hat, soll hier geschildert werden. In Frage kommen nur drei Speisepilze, der eigentliche Vermittler

während der Wintermonate, der Samtfuss- oder Winterrübling, *Collybia velutipes* Curt., dann der Märzellerling, *Camarophyllus marzuolus* Fr. und der Maskenritterling, *Tricholoma personatum* Fr., der, wie uns Jaccottet in « Les Champignons dans la Nature » schildert, ein letztes Lächeln der Natur ist und bis vor Weihnachten vorkommt. Während man den Winterrübling in milden Wintermonaten an lebendem und absterbendem Holze (Weiden) sammelt, finden wir den Maskenritterling nur auf gut gedüngten Wiesen in der Nähe von Ortschaften, und ganz besonders in Baumgärten unter ältern Apfel- und Birnbäumen, in der Regel anfangs November. Dass er ein vorzüglicher, an seinem lilablauen Stiel unverkennbarer, fleischiger aber nicht häufiger Pilz ist, wollten wir nur beiläufig erwähnen, wie den Standort des Märzellerlings unter Weisstannen.

Ab April 1934 bis Ende Oktober wurden wie immer verschiedene Speisepilze des Waldes und der Weiden gesammelt, anfangs November die ersten Maskenritterlinge, und Mitte Dezember bis kurz vor Neujahr wieder Maskenritterlinge. Damit hielt ich die Saison dieser Art für abgeschlossen. Zwei Wochen später, im Januar 1935, erfolgte wider alles Erwarten ein dritter « Stoss » derselben Art und noch später, im Februar, als ich den Pilz noch zweimal einbringen konnte, fiel hier der erste Schnee, der längere Zeit liegen blieb und damit

die Suche nach den Maskenritterlingen quasi verunmöglichte. Die im März gefundenen, hart gefrorenen, zum Teil vielleicht auch übersehenen Exemplare fanden vorsichtshalber in der Küche keine Verwendung mehr. Nachher war ich aber reuig, dies im Monat März nicht getan zu haben, denn gefrorene Pilze können kaum schaden, und damit hätte ich die Winterlücke für Speisepilze voll und ganz überbrückt gehabt. Fast nur zuviel beglückt mit diesem Maskenritterling, wurde in diesem kritischen Moment zu wenig an den Samtfussrübling gedacht, mit welchem sich das Band 1934/35 völlig geschlossen hätte. Nebst diesem, den im März wie in den Wintermonaten aufzufinden gewiss nicht viel Schwierigkeiten bietet, käme übrigens der Märzellerling, *Camarophyllus marzuolus* Fr. in Frage, vorausgesetzt, dass der ihm vorausgehende Winter ein milder wäre. Mit diesen drei erwähnten Speisepilzen glaube ich bestimmt, dass in gewissen Jahren, wie es sich 1934/35 zeigte, einige essbare Pilze zu jeder Jahreszeit für die Küche gesammelt werden können. Der Hauptanteil gehört, wie aus diesen Zeilen zu entnehmen ist, dem kostbaren Maskenritterling. Dass es etwas Besonderes ist, wenn man an Weihnachten oder Neujahr mit diesem Blaufüssler aufwarten darf, ist selbstredend, geschweige denn im Januar und Februar des folgenden Jahres. Wer macht 1935/36 mit?

---

### Verstaubte Kunstwerke aus Wachs.

Vor einem Kreise von Mykologen und Botanikern hielt kürzlich stud. phil. Kurt Lohwag im Botanischen Institut der Universität einen Vortrag über eine wertvolle Entdeckung, die ihm nach längeren Forschungen und Literaturstudien gelungen ist. Im Botanischen Institut befindet sich ein mit handkolorierten Stichen illustriertes Werk: « Die essbaren Schwämme des österreichischen Kaiserstaates », das vom Botaniker L. Trattinick verfasst wurde und im Jahre 1809

erschienen ist. Aus der Vorrede dieses alten Buches ergab sich, dass zu den darin beschriebenen Pilzen Wachsnachbildungen hergestellt wurden, die käuflich zu beziehen waren. Diese Wachsmodelle waren den Pilzforschern unserer Zeit völlig unbekannt. Nun forschte Kurt Lohwag nach, ob und wo solche Modelle überhaupt noch vorhanden seien; in der Annahme, dass in Österreich einige erhalten geblieben seien, bestärkte ihn der Umstand, dass ein Regierungsdekret bereits vor Drucklegung