

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 9 (1931)
Heft: 1

Artikel: Erinnerungen an Pilzausflüge
Autor: Thomann, O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934926>

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: 17.05.2025

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

Résumé.

Pour conclure nous croyons que les principales grandes espèces d'*Agaricus* sont les suivantes:

I. Espèces à chair rougissante ou brunissante.

1. Espèce de taille moyenne, blanche ou pâle, à chapeau soyeux ou légèrement pelucheux, croissant surtout dans les prés. *Ag. campester* et Subsp. *albus*, *bitorquis* et *Bernardi*.

2. Espèce d'assez grande taille, blanchâtre sale, devenant jaunâtre-roussâtre, à chapeau pelucheux, croissant près des fermes *Ag. villaticus*

3. Espèce de taille moyenne, à chapeau brun, toujours très squamuleux, croissant dans les forêts *Ag. silvaticus* et Subsp. *haemorrhoidarius* et *Neocomensis*.

II. Espèces à chair jaunissante.

4. Espèce des bois de conifères, de grande taille, à chapeau finement squamuleux, paille-

roussâtre *Ag. augustus* et Subsp. *elvensis*.

5. Espèce de grande taille, blanche ou pâle, à chapeau soyeux-fendillé, croissant dans les prés et les bruyères . . . *Ag. arvensis*

6. Espèce de taille moyenne, blanche, à chapeau soyeux, à pied élancé et creux, d'odeur anisée, devenant jaunâtre-ocracé avec l'âge, croissant dans les bois *Ag. silvicola*

7. Espèce moyenne, blanche, à chapeau soyeux, d'odeur plus ou moins désagréable non anisée, jaunissant intensément au froissement, à chair jaune à la base du pied *Ag. xanthodermus* et Subsp. *leptoides*, *obscuratus* et *ammophilus*.

Nous avons intentionnellement laissé de côté, dans la présente étude, quelques variétés peu importantes de même que quelques espèces de petite taille, telles que *Agaricus semotus*, *Agaricus comtulus*, avec Subsp. *rubellus*, etc., ne jouant aucun rôle au point de vue alimentaire.

P. Konrad.

Erinnerungen an Pilzausflüge.

Von Dr. O. Thomann, Chemiker, Ebnat-Kappel.

Wir sind von einer erfolgreichen Pilzjagd heimgekehrt. Meine Frau und beide Töchter sind mit dem Zurichten der waldfrischen Ware zum Kochen und Trocknen beschäftigt, während ich mit Unterstützung der beiden Jungen einigen unbekannten oder zweifelhaften Stücken auf Nam' und Art zu kommen suche.

« Ich kann mich noch ganz gut an unsern allerersten Pilzausflug erinnern, vor 14 Jahren in Wien », fängt Anna, die ältere, die Unterhaltung an, « wir sind von Dornbach nach Ottakring hinüber durch den Wald gegangen; es war ein herrlicher, sonniger Tag, und was

haben wir da auf unserer allerersten Tour nicht schon alles gefunden: Eierschwämme und besonders Totentrompeten die Menge, soviel wir haben wollten, und dann den schönen Samtfusskrempling und den Drehling! Wisst Ihr noch, den grossen, moosigen Platz voll und voll Totentrompeten? Alle Augenblicke ist der kleine Walter herbeigerannt, die Hände voller Pilze, und hat gerufen: Kann man diese essen? »

« Mir hat der Samtfusskrempling besonders imponiert mit seinem grossartigen Namen », fällt Martha, die zweite, ein, « der Pilz hat ge-

rade so ausgesehen wie sein Bild in dem kleinen Pilzbüchlein, das du, Vater, mitgenommen hattest¹⁾. Du und Mutter, Ihr habt im Moos gesessen, du hast Pilze bestimmt, und Mutter hat sie geputzt, und wir viere haben euch immerzu Pilze zugetragen, so dass Ihr gar nicht nachkommen konntet mit Bestimmen und Putzen. — Du, Vater, wie sind wir eigentlich auf einmal dazu gekommen Pilze zu sammeln, während wir uns früher gar nicht darum gekümmert hatten?»

«Das hat der Krieg zustande gebracht mit seiner schmalen Kost», ist meine Antwort. «Wenn wir auch nie Hunger haben leiden müssen, so haben wir uns damals doch nie ganz satt essen können; mit einem gewissen Gefühl der Leere ist man fast immer umhergegangen. Ein verdeckter Korb, eine anscheinend gefüllte Einkaufstasche in der Elektrischen hat sichtlich die Blicke aller Nachbarn auf sich gezogen, und gewiss haben alle darüber nachgedacht, ob wohl etwas Essbares in dem Korb oder in der Tasche sei und was es wohl sein könnte».

«Ja, solche Gedanken habe ich oft auch gehabt, wenn wir in der Elektrischen zur Schule gefahren sind», bestätigt Anna.

«Die Wiener sind nicht mehr nur in den Wald hinaus gezogen, um sich in frischer Luft und in fröhlichem Wandern zu ergehen wie vor dem Krieg, sondern um Wurzeln und Kräuter für Salat und Gemüse, für Tee und zur Herstellung von ‚Tabak‘ zu suchen. Alles Essbare hat uns ‚Halbhungrige‘ angezogen, und so sind wir zu Pilzsuchern geworden. Den Anstoss zu unsern Pilzwanderungen hat also der Magen gegeben; aber schon auf unserm ersten Ausflug ist unsere Freude über die Mannigfaltigkeit der Arten, Formen und Farben in der wunderbaren Pilzwelt, unsere Entdeckerfreude über immer wieder Neues so gross geworden, dass wir mit einem Schlag zu rechten Pilzfreunden geworden sind. Wie manchen herrlichen Genuss haben wir dann

gehabt beim Durchstreifen des unermesslichen Wiener Waldes in allen Richtungen!»

«Aber überall haben wir doch nicht mehr durchgekonnt», berichtigt mich Otto, «wisst Ihr noch, wie uns einmal eine Wache angehalten hat in der Nähe eines Schützengrabens oder Unterstandes? Das Verlassen der gebahnten Pfade war nach den vielen Warnungstafeln bei Todesgefahr verboten.»

«Und ich weiss auch noch, dass irgendwo zu beiden Seiten eines Waldwegs grosse, weisse Kreuze auf alle Baumstämme gemalt waren, ganz unheimlich war es dort», ergänzt Walter.

«Ja, das war in der Nähe eines Barackenlagers für Flecktyphuskranken, im Wald bei der Meierei Schottenhof. Aber alles das hat uns von unsern Wanderungen nicht abgehalten. Ein Ausflug ohne Pilzfunde galt besonders dir, Anna, gar nichts mehr, und du warst jeweils recht missgestimmt, wenn wir von einem Spaziergang heimkehrten ohne ein einziges Pilzlein zu Gesicht bekommen zu haben.»

«Du, Vater, erzähl uns auch noch einmal, wie das bei jener Pilzvergiftung zugegangen ist», bittet Martha.

«Meinetwegen, — das ist im Jahre 1918 gewesen, als Anna und Otto schon an Grossmutter's Fleischtöpfen in der Schweiz sich gütlich tun durften. Da haben wir in unserer Nähe, beim Waldrestaurant Steinbruch, an Zerreibenstämmen einen schön orange leuchtenden Pilz gefunden, einen Seitling, der in unsern Pilzbüchern nicht verzeichnet war. In der Pilzauskunftsstelle hat man ihn mir als Olivenseitling bezeichnet, als einen Pilz, der aus dem Süden stamme, aber in letzter Zeit um Wien ziemlich häufig geworden sei; auf seine Geniessbarkeit sei er noch nicht geprüft worden; es sei schon möglich, dass er essbar sei, weil ja seine Verwandten zu den Speisepilzen zählen. Darauf haben wir uns gesagt, wir wollen einmal mit einem einzigen Stück einen Versuch machen. Zu riskieren sei ja nichts; denn in unserm vorzüglichen, bewährten Pilzbuch stand ja die

¹⁾ Siebert Emil, Pilze und Pilzgerichte.

Bemerkung, dass *von den an Holz und Holzstümpfen wachsenden Pilzen keiner giftig sei*²⁾. Ein prächtiges, frisches, talergrosses Stück wurde für die Kostprobe bestimmt, und zwar wollten wir den Pilz als Suppenpilz erproben. Wie ich an jenem Tag zwei Stunden nach der Mittagszeit aus dem Geschäft heimgekommen bin, da hat mich Mutter mit dem niederschmetternden Bericht empfangen, Ihr beide, Martha und Walter, liegt zu Bett, jedenfalls an einer Vergiftung durch den schönen Pilz. Etwa eine Stunde nach dem Genuss der durch den Olivenseitling schön gelb gefärbten, schmackhaften Suppe habt Ihr über Kratzen im Hals geklagt, und bald darauf habt Ihr brechen müssen; es sei ein mörderisches Brechen gewesen, das kein Ende nehmen wollte. Auch Marie, das Mädchen, habe ‚dem Uli gerufen‘; es sei ihr aber gleich darauf wieder wohl geworden. Nur Mutter selbst habe gar nichts Nachteiliges gespürt nach dem Genuss dieser Suppe. Ich bin sofort wieder davon gestürzt und von einer Apotheke zur andern gelaufen, um noch etwas zur Reinigung Eurer Gedärme aufzutreiben; aber die Apotheken waren damals so arm an den allergewöhnlichsten Heilmitteln wie die Bäckerläden an Brötchen. Einen Arzt holen? Die waren in jener Kriegszeit in Wien so dünn gesät und so in Anspruch genommen, dass es gar nicht möglich war, einen Arzt so schnell herbeizurufen. (Wie in jener Zeit Dr. W. unsere an Grippe erkrankte, fiebernde Marie besuchen sollte, da hat er unserer Mutter ganz verzweifelt eine lange, lange Adressenliste von Patienten gezeigt, die alle auf seinen Besuch warteten, während das Wartezimmer noch voller Leute war. Zum Kranksein war es eine böse Zeit!) Item, wie ich endlich von meinem Lauf zurückgekehrt bin, da seid Ihr mir fröhlich entgegengelaufen und habt gejubelt: ‚Wir sind schon wieder ge-

sund!‘ Der Schrecken war glücklich vorüber, und die Lehre hatten wir! »

« Es gibt also doch auch unter den an Holz wachsenden Pilzen giftige Arten », bemerkt Otto.

« Gewiss, das hat uns der Olivenseitling deutlich genug gezeigt, und in neuern Pilzbüchern findet man ihn auch als Giftpilz verzeichnet, z. B. im Jaccottet³⁾ unter dem Namen Leuchtender Ölbaumpilz oder phosphoreszierender Seitling⁴⁾. So allgemeine Bemerkungen über die Nichtgiftigkeit von Pilzen an bestimmten Standorten, ohne Rücksicht auf die Art der Pilze, dürften heute in Pilzbüchern nicht mehr gemacht werden. Auch in einer Pilzgattung, von der alle bisher geprüften Arten als essbar erkannt wurden, kann auf einmal eine andere Art als giftig sich entpuppen. »

« Da ist dann die Erinnerung an die wundervollen rötlichen Ritterlinge, die wir einmal bei Purkersdorf gefunden haben, eine schönere », bemerkt Anna. « Wisst Ihr noch, wie grosse, wunderschöne Exemplare das waren, so schön, dass wir sie gar nicht einpacken lassen wollten; der grösste hatte wohl 20 cm Durchmesser. Du, Vater, hast uns dann Manschetten aus Papier gemacht, und so haben Otto und ich die zwei schönsten Pilze wie Kerzen in der Hand getragen, um sie unversehrt heimbringen und in ihrem tadellosen Zustand der Mutter zeigen zu können. In der Stadtbahn machten wir Aufsehen mit den grossen, oben tief samtroten und unten leuchtend gelben Pilzen, und unter den vielen Wiener Ausflüglern entspann sich ein lebhafter Streit darüber, ob diese schönen Pilze essbar oder giftig seien. »

So spielen unsere ersten Pilzwanderungen noch oft eine Rolle in unsern Gesprächen, und sie zählen zu den bleibenden und schönsten Jugenderinnerungen unserer Kinder.

²⁾ Gramberg, Die Pilze unserer Heimat, Aufl. 1913, Bd. II, S. 21.

³⁾ Jaccottet Die Pilze in der Natur, S. 95..

⁴⁾ Eine ausführliche Beschreibung mit prächtiger Abbildung dieses Pilzes findet sich in der Monographie von E. Nüesch über die Trichterlinge, wo er als *Clitocybe phosphorea* (Batt.) Maire erschöpfend behandelt ist.