

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 19 (1941)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Ein seltener Fundort von Morchella elata Fries  
**Autor:** Peter, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934301>

### **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:** 17.11.2024

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

## Erfahrung beim Genuss des filzigen Milchlings, Maggipilz *Lactarius helvus* Fr.

Anfangs September dieses Jahres sammelte ich für eine befreundete Familie ein Pilzgericht, bestehend aus folgenden Arten: Blauvioletter Täubling (*R. cyanoxantha*, Fr.); Zigeuner (*Phol. caperata*, Pers.); Olivgestieflter Schneckling (*Lim. olivaceoalbum*, Fr.); Filziger Milchling, Maggipilz (*Lact. helvus*, Fr.). Vom letzten fügte ich nur junge Exemplare mit noch stark gekrempeltem Rand bei.

Einige Tage später teilte mir der Freund mit, seine Frau sei nach dem Genuss dieser Pilze erkrankt. Auf Befragen schilderte er mir das Krankheitsbild wie folgt: 3—4 Stunden nach Genuss heftige Krämpfe, allgemeines Übelsein, Angstgefühl, Schwindelanfälle; später, noch am 3. Tag, eine Art Lähmungs-Erscheinung. — Weder Ohnmacht noch Sehstörungen. Behebung dieses Zustandes nur langsam. Der Gatte nun, der nach seiner Aussage von den

Pilzen das Doppelte ass, verspürte nicht den geringsten Nachteil.

Die Pilze wurden nach meinem Rat unabgekocht in Sauce zubereitet, eigentlich mehr gebraten und am gleichen Abend restlos gegessen. Die Pilze waren trocken gesammelt. — Meines Erachtens kann nur der filzige Milchling (*Lact. helvus*, Fr.), die Ursache sein. Dem Pilz-Sortiment von zirka 1 kg Gewicht waren zirka 20 kleine Exemplare des Maggipilzes beige-mischt. Meine Leute und ich genossen diese Art als Beimischung mehrmals und ebenfalls unabgekocht, ohne das Geringste zu bemerken. Dass *Lact. helvus* (Fr.) in der Literatur teilweise als verdächtig oder als Gewürz-Pilz bezeichnet wird, war mir bekannt, bevor ich für mich einen Versuch unternahm. Eine Verwechslung der hier angeführten Arten kommt absolut nicht in Frage. Leu.

---

## Ein seltener Fundort von *Morchella elata* Fries.

Von J. Peter, Chur.

Am 12. Juni hat mir einer unserer Pilzfreunde eine sehr schöne «Hohe Morchel», *Morchella elata* Fr., zukommen lassen mit der Bemerkung, dass diese aus einem Schacht mitten in den Häusern der Altstadt von Chur stamme. Die Besichtigung des Standorts ergab, dass es sich nicht um einen eigentlichen Schacht, sondern vielmehr um einen engen Hof in einer Häusergruppe der Altstadt handelt. Der Hof misst 3×2 m in einem Rechteck und ist allseitig von hohen Gebäuden umstellt und nur durch ein Fenster zugänglich. Gegen Süden ist die Häuserfront dreistöckig und zirka 8 m hoch, auf den übrigen Seiten fünfstöckig und entsprechend höher. Die Sonne scheint das ganze Jahr nie in den Hof. Der Boden ist kiesige Anschwemmung und es hat sich von Staub und Unrat eine dünne Humusschicht gebildet. Die Rücksprache mit

dem Finder ergab, dass er die Morcheln schon jahrelang jedes Frühjahr um die gleiche Zeit beobachtete, immer 4 Stück. Letztes Frühjahr wurden von einem Dachdecker Ziegel und Schindeln in diesen Hof geworfen. Darauf blieben die Morcheln aus. Diesen Frühling nun wollte unser Pilzfreund den Schutt wegräumen, damit die Morcheln eventuell wieder kämen. Dabei fand er zirka 1 m von der Stelle, wo die Morcheln sonst erschienen, den Pilz und unter Ziegeln noch ein weiteres, verkrüppeltes Exemplar. Dieser seltsame Standort scheint mir wert, bekannt gemacht zu werden. Es folgt noch die Beschreibung der gefundenen Morchel.

H u t 10 cm hoch, 5,5 cm breit, kegelförmig, oben mehr oder weniger zugespitzt, blass braungrau, Rippen dunkler, erhöhte Längsrippen und weniger hohe Querrippen, Längs-

rippen mehr oder weniger parallel, 0,5—1 cm voneinander entfernt, Querrippen eng, unregelmässige Vierecke und Dreiecke bildend. Hut dünnfleischig, 3 bis 5 mm dick, wenig tiefe Gruben, die flach sind, Hutinnenseite hohl, graulich, weisskleiig.

Stiel 9,5 cm lang, 4,5 cm dick, hohl, dünnwandig, 2 mm dickes Fleisch, Farbe blass

cremeweisslich, kleiig, vom Hute abwärts etwas gerippt, Basis faltig zusammengezogen, zylindrisch, Innenseite des Stieles weiss, kleiig.

Geruch unangenehm, laugenhaft.

Geschmack mild.

Sporen ellipsoidisch, glatt, hyalin, farblos, 21—25/12,5—16  $\mu$ .

## Variété.

Un voyageur qui se rendait de Neuchâtel aux Verrières demanda à son vis-à-vis — qui était monté dans le train à Travers — le nom d'une localité. (Il s'agissait de St-Sulpice!) Le renseignement obtenu, il posa quelques questions au sujet de la culture des champignons dans les anciennes mines d'asphalte. Son interlocuteur lui répondit: «Pour le moment, on peut être satisfait; mais les commencements ont été difficiles. Les premiers essais ont donné des résultats décevants. Les promoteurs de l'entreprise ayant fait venir un

spécialiste, celui-ci examina le tout en détail; rien ne manquait; le terrain avait été soigneusement préparé, le blanc de champignon était de qualité irréprochable.» Finalement, il posa la question suivante: «Par qui faites-vous faire le travail?» — «Par des femmes.» — «Eh bien», répondit-il, «voilà la cause de vos succès. Employez de la main d'œuvre masculine et je vous garantis que vous réussirez!» Faut-il accuser le spécialiste, ou bien les champignons, d'antiféminisme?

A. Berlincourt.

## Erinnerungen an seltene Pilzfunde.

Von E. J. Imbach, Luzern. (8. Fortsetzung.)

### Clavaria canaliculata. Rinnige Keule.

Bad- oder Schwimmanzüge wären an der denkwürdigen Pilzlersternfahrt nach dem Wengibad, Affolternwald, am 24. Juli 1938 bestimmt die zweckmässigste Ausrüstung gewesen.

Unsere lieben Zugerfreunde aber hätten sich anlässlich der Pilzbestimmer-Exkursion vom 15. September 1940 auf den Zugerberg Verdienste erwerben können, wenn sie für die Teilnehmer sturmsichere Boote mit heizbaren Kabinen bereitgehalten hätten.

Das war ein Wetter, dass wir, an starke Sachen gewohnten «Eidgenössischen Schüttsteinler», sogar aus Neid oder vielleicht vor Bewunderung, zu schlottern angingen.

Nun, es ging dennoch, und was am Ziel der Kaffee-Träsch für den Magen, die angenehm

warme Stube für die nassen Knochen, das war ein prächtiger Fund dieser seltenen Keule für Herz und Gemüt.

Etwa fünfundzwanzig dieser *Clavariaceen* zu einem Pilzbukett vereinigt, mitten in der grünen Weide, — die allerdings zum Teil schon unter Wasser war, — boten einen bezaubernden Anblick.

Diese Keule unterscheidet sich von der ebenfalls weissen *Cl. vermiculata* schon dadurch, dass sie längskanelliert ist und von *Cl. fragilis* durch ihre grössere Festigkeit und bedeutendere Haltbarkeit.

### Lentinus lepideus. Schuppiger Sägeblättling.

Besonders wertvolle Pilzfundgebiete sind für mich seit Jahren Parkanlagen, Gärten, Felshöhlen, Tunnels, Bachufer, Brandstellen,