

# Amanita caesarea (Scop.) : zum Artikel von Herrn D. Accola, Chur

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 3

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934065>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Um Basel ist meines Wissens der Pilz an zwei Stellen beobachtet worden. Die eine liegt bei Biel-Benken, hart an der Elsässergrenze, die andere bei Inzlingen, Amt Lörrach, Baden, wenig über der Schweizergrenze, nördlich der St. Chrischona.

Die Anregung von D. Accola möchten wir lebhaft unterstützen in dem Sinne, dass künftige Kaiserlingsfunde diesseits wie jenseits der Alpen bekanntgegeben werden. Nach unseren Vermutungen ist der Pilz in sogenannten Kaiserlingsjahren in der Westschweiz, bei Genf,

im Wallis, bei Avenches (Aventicum), bei Windisch (Vindonissa) und von da über die Ostschweiz bis zum Bodensee aufzufinden. Mit diesem Wegweiser möchten wir aber den Pilz nicht in irgend welchen Zusammenhang mit römischen Niederlassungen bringen; denn wie bereits erörtert, werden für sein Vorkommen die klimatischen Verhältnisse, die Lage und Bodenbeschaffenheit ausschlaggebend sein, anders ausgedrückt: sein Verbreitungsgebiet reicht bis in diese 2. Zone.

## Amanita caesarea (Scop.)

### Zum Artikel von Herrn D. Accola, Chur.

Über den Kaiserling Näheres zu erfahren, seinen Standort nach geheimnisvollen Anzeichen zu finden, ja, den Pilz höchst selbst zu sehen, das war ein Ereignis, besser gesagt eine Enttäuschung, die wir Zuger Pilzfreunde im Herbst 1940 erleben konnten. Freudestrahlend brachte damals ein junges, sehr eifriges Vereinsmitglied an einen Bestimmungsabend ein Exemplar von *Am. caesarea*. Der Kaiserling? Orangeroter Hut, gegen den Rand blasser, darauf vom Regen verwaschene, spärliche, weisse Hüllresten, gelbe Lamellen, Ring und Stielspitze ebenfalls schön zitronengelb. Ein Prachtexemplar! Staunen, Bewundern, Vorträgen zur Jagd auf Kaiserlinge, die «von alters her zu Pilzgerichten empfohlene und geschätzte Art».

Stolz und schmunzelnd erzählt unser Pilzfreund, dass er bereits ein eben so schönes Exemplar mit Hochgenuss verspeist habe, und dem Vorliegenden sei nach Beendigung des Bestimmungsabends der gleiche Weg beschieden.

Doch nun wollen wir den seltenen Gesellen nach den üblichen Regeln etwas genauer bestimmen. Also: Familie der Wulstlinge, 1. Gruppe, die Bescheideten. Der Kaiserling soll mit weisser Basis in sackförmiger, lappiger, fast zäher Scheide stehen. Diese fehlt aber

unserem Objekt, dafür ist die allerdings weisse Basis mit schönem, warzigen Gürtel versehen, gerade so wie sie der Fliegenpilz aufweist. Die übrigen Merkmale von *Am. caesarea*, wie Fleisch unter der Huthaut gelb, im übrigen gelblich, markig-hohler Stiel und schliesslich Sporenform, weisen darauf hin, dass es sich nicht um *Am. caesarea*, sondern um einen bei uns seltenen Fliegenpilz, *Am. muscaria* var. *formosa* (nach Ricken), handelt. Auch Michael Schulz weist in seiner Beschreibung von *Am. caesarea* auf einen Fliegenpilz mit blassgelbem Stiel und Ring hin.

Wenn unser Pilzfreund auch versichert, nach dem Genuss jenes Pilzgerichtes nicht die geringsten Beschwerden oder Störungen verspürt zu haben, beweist uns das nur, dass er eben Fliegenpilze in kleinem Quantum verträgt, oder dass diese gar nicht die grosse Giftwirkung haben, wie allgemein angenommen wird. Auf keinen Fall aber beweist er uns, dass der fragliche Pilz *Am. caesarea* ist.

Ich stelle fest, dass bei oberflächlicher Bestimmung, besonders für Anfänger, eine gewisse Verwechslungsmöglichkeit besteht. Diese ist um so grösser, wenn man durch die Beschreibungen, die fast in jedem Buche auf erster Seite stehen, angefeuert wird und «ums

Tüfels Gwalt» den Kaiserling finden will. Die Frage, die Herr Accola aufwirft, bleibt auch für uns Zuger Pilzler offen, und auch wir

hoffen, über *Am. caesarea* etwas genaueres zu erfahren, aber diesmal über den echten.

G. A. Zug.

## Marchés aux champignons de Lausanne en 1942.

Le marché aux champignons a été ouvert du 4 avril au 31 décembre 1942. Malgré la grande sécheresse que nous a gratifié dame Nature jusqu'à fin septembre, l'année n'a cependant pas été trop mauvaise au point de vue mycologique, grâce à la formidable poussée de champignons qui s'est produite dès le début d'octobre et jusqu'à l'arrière-automne; aussi 228 espèces ont été apportées aux marchés, représentant un poids total de 25 524 kilos et 1524 permis de vente ont été distribués sur l'emplacement du marché. Les différentes variétés présentées à l'inspecteur sont:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Acetabula .....	1	½	4.—
Amanita .....	7	6	vente interd.
Armillaria.....	2	6109	2.50
Bolets secs .....	1	6	35.—
Bolets frais .....	22	5183 ½	3.65
Bovista .....	1	1	2.—
Champignons Paris	1	341	5.30
Chanterelles .....	6	3877	4.60
Cladomeris .....	6	25	2.—
Clavaria .....	7	112	2.50
Clitocybe .....	19	1779 ½	2.50
Clitopilus .....	1	65	3.—
Collybia .....	6	41	2.25
Coprinus .....	2	14 ½	2.75
Cortinarius .....	22	1701	2.75
Craterellus .....	1	543 ½	3.—
Entoloma .....	2	9	vénéneux
Gomphidius .....	2	87	2.50
Guepinia.....	1	6	2.—
Gyromitra .....	2	7	7.—
Hebeloma .....	2	12	non comest.
Helvella .....	2	3	3.—
Hydnum .....	3	485	3.—
Hygrophorus .....	25	954	2.60
Hypoloma .....	1	½	non comest.
Inocybe .....	1	½	vénéneux
Lactarius .....	5	656	2.25
Lentinus .....	1	2	2.—
Lepiota .....	3	54 ½	3.—
Lycoperdon .....	2	61	2.50
Marasmius .....	1	11	6.—
Morilles .....	8	218	21.65
Mycena .....	1	½	non comest.
Paxillus .....	2	39 ½	2.—
Pezizes .....	9	15	3.50
Pholiota .....	4	135	2.50
Pleurotus .....	1	2	2.—
Pluteus .....	1	1	3.—

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Polyporus .....	5	94	2.75
Psalliota .....	8	735	3.—
Russula.....	1	½	vente interd.
Sparasis .....	1	2	2.50
Tremellodon.....	1	1	1.50
Tricholoma.....	26	2066 ½	2.90
Verpa .....	2	3	13.50
Détruits .....	—	79	—
<b>Totaux</b>	<b>228</b>	<b>25524</b>	<b>4.25</b>

Des 25 524 kilos examinés, 5 kilos ont été séquestrés, la vente en étant interdite par arrêté cantonal; 132 kilos appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complètement véreux, par conséquent dangereux et impropres à la consommation ont également été séquestrés et détruits.

En 1942, 367 inspections, portant sur 4266 kilos de champignons frais et secs, ont été effectuées chez divers négociants de la place qui en pratiquent le commerce; la vente a été refusée pour 115 kilos, du fait qu'ils étaient avariés par des mites, malpropres ou mélangés à d'autres sortes dont la vente est interdite par l'arrêté cantonal.

Il a encore été procédé à 876 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés elles-mêmes, ainsi qu'à 13 déterminations par correspondance pour des inspecteurs et particuliers d'autres communes du canton et hors du canton. Un inspecteur d'une localité du canton a suivi pendant un certain temps nos marchés pour s'initier à l'organisation de ceux-ci et apprendre à connaître tout au moins une partie des champignons qui s'y vendent.

Durant cette même année, il est parvenu à notre connaissance 4 cas d'intoxication affectant 10 personnes, provoqués par des champignons récoltés sans être connus des personnes qui les ont ramassés et consommés sans les avoir préalablement soumis au contrôle ou encore par des champignons achetés à la porte à des colporteurs. Les suites de ces empoisonnements n'ont pas été mortelles, quoique quelques-unes des victimes dussent être hospitalisées.

4 contraventions ont été relevées contre des colporteurs pour ventes de champignons en dehors des marchés, et 10 avertissements ont été donnés pour non-observation des prescriptions relatives au commerce des champignons; en outre, de nom-