

# An die Sektionsvorstände und Mitglieder des Schweiz. Vereins für Pilzkunde

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **4 (1926)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

Michael-Schulz Taf. 51; Obermeyer «Die Knollenblätterpilze» als *Ps. vaporaria*; Dumée sér. I Nr. 41). Hut in der Jugend fast kugelig, oben abgestutzt, weiss mit einem Stich ins Grauliche, öfters feinschuppig; Oberhaut bei Druck oder Reibung sofort intensiv gelbflechtig, die Gelbfärbung nach kurzer Zeit wieder verschwindend, bei einem erneuten Druck abermals erscheinend. Geruch unangenehm. Standort ausserhalb des Waldes an gedüngten Stellen. Als Speisepilz mittelmässig und mit Vorsicht und nicht in grösseren Mengen zu geniessen, da nicht für Jedermann kömmlich<sup>8)</sup>.

*Psalliota silvicola* (Vitt.), *Dünnfleischer (Schaf-)Champignon* (Syn.: *Ps. flavescens* Gillet nicht Quélet; *Ps. arvensis* var. *acicola* [Quél.]; *Ps. arvensis* der meisten deutschen Pilzbücher z. T., nicht Schäffer; Abbildungen: Ricken Taf. 61

<sup>8)</sup> Nach Mitteilung von Prof. Maire kommt die Art sogar in Paris an der Stelle von *Ps. arvensis* (Schaeff.) im Sinne von Fries (= *Ag. exquisitus* Vitt.) auf den Markt, anscheinend ohne ernstlichen Schaden zu verursachen. Es liegt daher wohl kein Grund vor, um *Ps. xanthoderma* von den Pilzmärkten auszuschliessen (insofern es sich wenigstens nicht um ganz besonders lästig riechende Exemplare handelt), zumal da die Art bei uns kaum je in grösseren Mengen erscheint.

Fig. 7 [?] und Taf. 62 Fig. 2). Hut in der Jugend stumpf-kegelförmig, weiss mit einem Stich ins Gelbliche, glatt und etwas seidenglänzend, mit dem Alter von selbst allmählich und dauernd gelb werdend. Geruch fein anisartig. Standort im Nadel- (und wohl auch Laub-)walde. Ausgezeichneter, feiner Speisepilz (die feinste Art der Gattung).

Nicht unerwähnt soll schliesslich noch bleiben, dass die in der neuern Litteratur mehrfach aufgetauchten Nachrichten über Champignons mit unangenehmem Geruch (nach Jodoform, Lysol oder Kreosot) und teilweise üblen Folgen des Genusses<sup>9)</sup> sich aller Wahrscheinlichkeit grösstenteils auf *Ps. xanthoderma* beziehen dürften; so weist die Beschreibung einer kritischen Form durch W. Süss (Puk IV. 142) durch das intensive orange-gelbliche Anlaufen von Hut und Stiel beim Berühren sehr entschieden auf unsere Art, und in der Schw. Z. f. P. I. 19 gebraucht A. Flury bereits den richtigen Namen (*Ps. xanthoderma* [var. *obscurata*]).

<sup>9)</sup> Vergl.: Pilz- und Kräuterfreund IV, H. 3 (1920) 62, H. 4/5 (1920) 100, H. 6/7 (Jan. 1921) 141—3, V H. 1 (1921) 20; Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde I, H. 2 (1923) 17—18, 19, H. 5 (1923) 77.

## An die Sektionsvorstände und Mitglieder des Schweiz. Vereins für Pilzkunde.

Wir glauben unsern Mitgliedern einen Dienst zu erweisen, wenn wir Ihnen im Folgenden eine Liste von Referenten bekannt geben, die sich den Sektionen zur Abhaltung von Vorträgen während der kommenden Pilzsaison zur Verfügung stellen. Wir bitten die Sektionsvorstände, aber auch einzelne initiative Mitglieder, die sich bietende Gelegenheit möglichst zu benützen und sich von berufenen Pilzkennern über Pilzfragen aufklären zu lassen. Ganz besonders möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass durch Verlegung solcher Vorträge in benachbarte Orte, wo noch keine Sektionen des S. V. f. P. bestehen, wo aber Pilzkenner und Pilzliebhaber auch schon an der Arbeit sind, wertvolle Propaganda für den S. V. f. P. gemacht werden könnte, die eventuell zur Gründung neuer Sektionen führen würde. Wir sind gerne bereit, soweit

es uns unsere Kasse erlaubt, auf Wunsch einen Beitrag an die Kosten solcher Vorträge zu leisten. Für Unterhandlungen zur Abhaltung von solchen Vorträgen wollen sich die Mitglieder direkt an nachstehende Referenten wenden.

*Duthaler H.*, Pension Elite Bern, Zieglerstrasse 12.

Verwertung der Pilze.

*Wyss Ch.*, Lebensmittelinspektor, Bern, Sulgeneckstrasse 60.

Pilzmarktwesen.

Einführung in die Pilzkunde.

*Habersaat E.*, Gymnasiallehrer Bern, Kasthoferstrasse 32.

Die Pilze im Haushalte der Natur. Verwechslungsmöglichkeiten beim Pilzsammeln.

(Auf Wunsch mit Projektionen.)

*H. W. Zaugg*, Burgdorf.

Pilze als Nahrungsmittel der Menschen.  
Sammeln und verwerten der Pilze.  
Verwechslungsmöglichkeiten zwischen  
Speise- und Giftpilzen.  
(Mit Lichtbildern)  
Einführungskurs in die Pilzkunde.  
(6 Vorträge)

*Dr. F. Thellung*, Winterthur.

Pilzvergiftungen und deren Verhütung.  
(Auf Wunsch mit Projektionen.)

*E. Nüesch*, Amtl. Pilzkontrolleur, St. Gallen,

Essbare und giftige Pilze.  
Unsere Waldschwämme.  
Die holzerstörenden Pilze der Häuser.  
Ist auch bereit Pilzexkursionen und  
Pilzausstellungen in der Ostschweiz,

namentlich im Kanton St. Gallen zu  
leiten.

*F. Jeker*, Buchhalter, Olten.

Zweck, Ziel und Arbeit in einem Verein  
für Pilzkunde.  
(An Samstag Abenden oder Sonntagen  
in der Nähe von Olten.)

*P. Vannaz*, horticulteur, Fribourg.

Les Champignons à lamelle. La manière  
de les connaître, leur classement,  
les propriétés toxiques et culinaires,  
la comparaison avec des sortes  
qui peuvent se confondre et la  
manière de les récolter.

Les champignons à tubes, pores, etc.

## La chasse aux Morilles

### Les premières apparitions.

Quatre principes sont nécessaires pour être ou devenir bon chasseur de champignons: savoir se lever matin, être bon marcheur, être rusé pour dépister les amateurs, savoir cacher aux regards indiscrets le fruit de sa récolte.

Chaque poussée de champignons doit être précédée d'un temps propice; c'est-à-dire d'une période chaude ou tempérée et pluvieuse, une deuxième période identique déterminera une sortie. La première période est nécessaire pour la germination et le développement partiel du fruit ou de la fleur qui se forme dans une couche terrestre (ou d'autres matières) plus ou moins superficielle; la deuxième période de température propice est de toute nécessité pour le développement du cryptogame; le fruit ou plutôt la fleur déchire, soulève la mince couche de terre qui la recouvre et s'épanouit en quelques heures. Pour certaines espèces quelques jours sont nécessaires à leur développement, telle les pieds de moutons, les chanterelles, les craterelles, les cornes d'abondance, etc., sans rien enlever à la fraîcheur et à la qualité de leur chair. Les morilles qui apparaissent les premières soit de fin février (quelquefois plus tôt) au milieu de mai sont les plus estimées, les plus recherchées. Cependant, le

gros de la récolte se fait du début d'avril au début de mai.

On peut dire sans erreur que morilles et chanterelles sont les espèces qui se récoltent pendant le plus long laps de temps.

Les morilles comportent diverses variétés, toutes comestibles.

### Variétés principales.

La morille à pied ridé compte trois variétés, reconnaissables surtout à leur taille et couleur de chapeau, la plus précoce de toutes les espèces, la morille à pied ridé et chapeau fuligineux apparaît dès le milieu de février; ses lieux préférés sont la lisière intérieure des forêts de frênes et cerisiers vierges sur terrains silicieux bien exposés au soleil levant; la rechercher aux abords direct du lierre rampant et parmi les endroits un peu rocailleux. Elle se rencontre aussi le long des haies parsemées de lierre. Elle forme souvent de nombreuses familles de centaines de sujets. Un sol d'hiver bien couvert de neige suivi d'un mois de février pluvieux sont les conditions les plus favorables à son développement.

La variété naine, à pied ridé chapeau noir se rencontre de fin avril au milieu de mai dans les mêmes forêts, sur même terrain recouvert de sablon et terreau, de même que dans les vergers aux abords