Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 7 (1929)
Heft: 11

Rubrik: Erfahrungsaustausch ; Pilzexkursion im Tessin

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.07.2025

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

worden ist. Grüblinge sind mir aus der Schweiz noch keine bekannt geworden.

Der Hut des Elfenbeinröhrlings ist schmierig, weiss, der Rand gelb, der Stiel schlank, weiss, rotpunktiert oder fast warzig-netzig. Röhren werden gelblich. An den Röhrenmündungen haften oft milchähnliche Tröpfchen. Fleisch weiss, gegen die Röhren hin gelblich. Essbar. Seltener. Meist unter Weymouth-Kiefern. Identisch sind *Bol. fusipes Heufler*, *Bol. Boudieri Quél.*

Eine noch zu wenig beobachtete Art wollen wir hier nicht nennen. Was mit dem wahren *Bol. aereus* wird, ist abzuwarten. Ich habe wenig Hoffnung, dass er als Art Bestand haben wird.

* * *

Nach diesen Schilderungen sind wir in der Schweiz mit Röhrlingen ziemlich gut versehen, doch bedürfen einige Spezies noch weiterer Klärung. Ich habe besonders von *Arten* gesprochen, um mit den vielen Varietäten und Formen aus neuerer Literatur beim Einfachen zu bleiben.

Erfahrungsaustausch.

Hat Boletus albidus Roques (Rotfreier Dickfuss) immer bitteres Fleisch?

Man möchte fast bestimmt Ja sagen.

Unterm 29. September sandte mir Herr F. Jeker in Olten einen in Stücke zerschnittenen Röhrling zu, mit dem er eine ganz besondere Erfahrung gemacht hatte. Er schrieb: « Ein Mitglied unseres Vereins überbrachte mir heute drei Pilze zur Bestimmung. Die frischen Exemplare erlaubten mir die Bestimmung, nämlich Bol. appendiculatus Schaeff., und erklärte ich sie in der Folge für essbar. Der Überbringer überliess sie jedoch mir und freute ich mich auf das « Gericht». Aber o weh, so bitter wie ein Gallenröhrling, und doch hatten die Röhrlinge schön gelbe Röhren und Stiele und blauendes Fleisch. Woher diese Bitterkeit? Ist es vielleicht doch ein anderer Röhrling?»

* * *

Den zugesandten Röhrling, der nicht, wie Hr. Jeker glaubte, Boletus appendiculatus war, prüfte ich ebenfalls und konnte nur das für mich wiederholen, was Herr Jeker schrieb: O weh, übermässig bitter!

Wie wir noch sehen werden, fällt die Abgrenzung zwischen der Pachypus- und Appendiculatusgruppe unter Umständen schwer, wenn man die *Bitterkeit* der Arten aus der Pachypusgruppe mit den mildfleischigen Arten der Appendiculatusgruppe heranziehen will. Zu bemerken ist ferner, dass dieses Exemplar von Bol. albidus Roques, das bei Trockenheit gewachsen ist, auch sehr wenig vom zarten Netz an der Stielspitze zeigte. Auch das gallenbittere Fleisch wird seine Ursache im verlangsamten Wachstum durch diese Trockenheit haben; denn Bol. albidus ist wohl etwas bitter, aber nicht in dem Masse wie oben beschrieben.

Wenige Tage nach Erhalt dieses gallenbitteren Röhrlings erhielt ich von Hrn. Jeker wieder zwei Exemplare vom gleichen Standort. An der Identität mit der ersten Zusendung war nicht zu zweifeln, aber am Grade der Bitterkeit; denn der Spruch: O weh, übermässig bitter fand hier nicht Zustimmung. Die Pilze waren (von drei Personen gekostet) mild und zeigten erst nach langem Kauen etwas Herbes, nicht mehr als ein anderer Röhrling, dem man mildes Fleisch zuschreibt.

Hier sieht man nun zur Genüge, wie der Bitterkeitsgrad bei ein und derselben Art differiert. Zudem hatten die Oltener Exemplare stellenweise braunen Hut wie Bol. appendiculatus und frisch gelbe Röhrenmündungen

und gelben Stiel. Das Gelb der Mündungen und der Stiele der Vertreter der Appendiculatusgruppe ist aber zur Unterscheidung der Vertreter der Pachypusgruppe in frischem Zustande stets als sicher führendes Kennzeichen zu betrachten: Stiel und Mündungen der Pachypusvertreter = hellgelb, keinenfalls mit schönem Gelb, der Appendiculatus-Gruppe prächtig *chromgelb*. Dann hat Bol. albidus, unser früherer Bol. amarus, kurzen, dickbauchig—bleibenden Stiel ohne Netz (ausgenommen an der Stielspitze), und Bol. appendiculatus verlängerten—keuligen, bis nach der Basis genetzten Stiel.

Am letzten Kongress in Zürich lag Bol. albidus auch vor. Man kostete ihn. Erstes Resultat: bitterlich, zweites mild—sehr schwach bitter!

A. Knapp.

Pilzexkursion im Tessin.

Wer von den Kongressbesuchern würde sich nicht mehr des Vertreters der Pilzfreunde im Tessin, des Herrn C. Benzoni erinnern, der unsere Ausstellung wie den Kongress nicht nur mit Pilzen, sondern auch mit einer hierzulande unbekannten Baumwollpflanze und nicht zuletzt auch mit einigen Flaschen *Nostrano* beschickt hatte? Herr Benzoni bekundete anlässlich seines Besuches ein sehr reges Interesse nicht nur an den Pilzen und Kongressverhandlungen, sondern ebenso, und dies im besondern, für die Pilzler selbst, da er einen engern Anschluss an sie wünschte. Leider konnte er in unserer Ausstellung nichts für ihn Interessantes vorfinden, denn die Pilzkenntnisse dieses Tessinerkollegen reichen viel weiter als die eines Durchschnittspilzlers. Man muss schon längere Zeit mit ihm zusammengewesen sein oder gar eine Exkursion mit ihm gemacht haben, um sein Wissen vernehmen und bewerten zu können. Durch seine gemachte Offerte, ihn im Tessin aufsuchen zu wollen, fiel es uns leicht, zur Einladung zu gelangen, und ich wollte die so angeknüpften Beziehungen zu ihm nicht kalt werden lassen. Am 3. Oktober reiste ich mit dem Nachtzug nach dem Tessin (Chiasso), trotzdem mir Herr Benzoni meldete, dass jetzt die denkbar ungünstigste Zeit gewählt worden sei. Meine von ihm gewonnene Überzeugung liess mich nicht abhalten, denn wenn in Pilzangelegenheiten auch gar nichts zu unternehmen gewesen wäre, so hätte ich die Traubenzeit profitiert. Meine vorgesehene Zeit war nur für einen einzigen Tag bemessen, und gerade das war es ja, was ich ausprobieren wollte, ob es wirklich lohnend wäre, einmal innert eines Tages (die beiden Nächte zum Reisen benützt) Herrn Benzoni einen Besuch abzustatten. Das Problem ist dann auch zu meinen Gunsten ausgefallen, und zwar — wenn es auch fast unglaublich scheint — weil es Herr Benzoni vorzüglich versteht, in rationell gewählten Wegen die Gäste so zu führen, dass sie in dieser kurz bemessenen Zeit doch von allem geniessen können, was der untere Tessin überhaupt zu bieten vermag.

So z. B. der interessante Grenzverkehr mitten in der Stadt und längs der Bäche, durch Baumgärten, Weinberge, wie durch Feld und Wald. Ideal war die Wanderung durch Mais- und Rebgelände, Feigen- und Kastanienhaine, mit ihren seltenen Gräsern, Kräutern, Sträuchern, Bäumen, Tieren und auch Pilzen. Durch kleinere und grössere Ortschaften wie auf exponierte Aussichtspunkte führte der Weg zu den gewählten Zielen. Es war einfach köstlich, wie von Stunde zu Stunde reiche Abwechslung in Aussicht und Anschauung geboten war. Mit reichlichem Proviant versehen, (da ich wohl annehmen musste, dass es auf einer eintägigen Hetzjagd kaum Einkehr gebe), wanderten wir bergauf bergab zirka 25 km, unbekümmert, was uns der Tag alles bringen werde. Leider war das alles unnötiger Ballast, denn trotz der

Strenge hätten wir doch reichlich Gelegenheit gehabt, zu jeder Zeit Imbisse einzunehmen. Übrigens ist das Ideal des Tages auch erst dann vollkommen, wenn auch in dieser Hinsicht Sitten und Gebräuche mitgemacht werden, sei es in Polenta oder Nostrano. Um 6 Uhr abends war unsere Exkursion in Mendrisio beendet. Der Rest des Abends bis 12 Uhr galt nun den guten Freunden und Bekannten von Herrn Benzoni, unter denen auch derjenige war, der den Nostrano dem Kongress gestiftet hatte. Diese Freunde waren mit uns auch einig, in Chiasso einen Verein für Pilzkunde (Sektion) zu gründen, und Herr Benzoni wird die Angelegenheit sogleich an die Hand nehmen. Die Ausbeute der Pilze war allerdings, wie dies im voraus zu erwarten war, sehr arm, aber der Blick meines Führers war so scharf, dass ihm doch einige Seltenheiten nicht zu entgehen vermochten. Schon bald ausserhalb der Stadt begegneten wir umgeworfenen Rutenpilzen, einer Art Phallus, die im Geruche Phallus impudicus (Stinkmorchel) nicht nachstand, im Aussehen aber sich wesentlich von diesem unterscheidet. (Herr Benzoni will uns einen solchen einmal nach Zürich senden.) An vorübergegangenen Holundersträuchern fanden wir eingetrocknete Auricularia sambucina, Judasohr, und andere eigentümliche Raritäten. Kaiserlinge und Gittermorcheln, wie sie uns von Herrn Benzoni an die Ausstellung geschickt wurden, konnten wir nicht mehr auftreiben. Dafür gelangten wir aber gerade in die Saison der Ochsenzungen, Fistulina hepatica, die wir sehr häufig an abgestorbenen und lebenden Stöcken und Bäumen (meist Kastanienholz) auffanden. Sodann fanden wir allerhand Täublingsarten und Milchlinge, und zuletzt wollte uns auch das Glück, dass wir noch ein Grüppchen Steinpilze finden mussten, und zwar eine Form, die Herr Benzoni zuvor auch noch nie gefunden hatte. (Stellung wie Michaels Titelbild, in der Hutfarbe etwas zum Violetten neigend.) Aber auch die allerkleinsten Pilze entgingen dem Tessiner Pilzfreunde nicht, und wer auf diesem Gebiete Auslese wünscht, braucht nur an ihn zu gelangen. Er findet seine Spezialitäten allüberall, so auf Holz, Raupen, Puppen, Insekten, Schmetterlingen, Kot usw. Wer dann nach einer solchen Exkursion noch nicht genug Augenweide empfindet, der kann im Studierzimmer des Herrn Benzoni noch einige hundert Pilzpräparate vorfinden. Die hierzu benötigten Pilze sammelte er selbst ein; er pflegt und hütet diese Präparate wie ein Kristallsammler. Wochen, ja Monate würde es benötigen, wollte man im Tessin alles das finden, was uns Herr Benzoni in einem einzigen Tag vor die Augen zu führen imstande ist. Sogar in Raritäten von Fliegen, Mücken, Schmetterlingen usw. wie auch in Schlangen kennt er sich aus. (Siehe letzte Nummer unserer Zeitschrift, Oktober 1929.) So zeigte er mir an einem Wegrande eine seltene Heuschrecke (Gottesanbeterin, Mantis religiosa), welche, wie auch einige Pilzraritäten, das Vergnügen hatte, mit mir nach Zürich zu wandern.

Die Moral von dieser Tessinerreise ist, in erster Linie meinen wärmsten Dank an meinen Tessinerfreund auch an dieser Stelle abzustatten und dass dieser Exkursion noch recht viele folgen mögen. Es hat sich also gezeigt, dass es wohl der Mühe wert und sehr lohnend war, eine Exkursion im Tessin auszuführen, auch wenn nur ein einziger Tag zur Verfügung stand. Eine solche darf man also unternehmen, aber nur dann, wenn Herr Benzoni die Führung zu übernehmen gewonnen werden kann. So wie mir Herr Benzoni versprach, ist er auch jederzeit bereit, es zu tun, was wir ihm auch hoch anrechnen. Also jetzt schon ans Werk für das nächste Jahr!

Wer macht mit? Schifferli.