

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 10

Rubrik: Pilzmarkt ; Vereinsnachrichten

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: 13.01.2026

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

g) *Mesomorphae.*

Hut weder schuppig noch körnig auflösend.

15. Lilaschirmling, Lepiota
lilacina Quél.

Hut: blasslila, 2—3 m, am Hutrand mit mehligen Flocken des allgemeinen Velums, glockig—kegelig—ausgebreitet, dünnfleischig.

Stiel: lila, sehr mehlig, hauptsächlich an Basis, mit mehlig flockigem und flüchtigem Ring, der sehr vergänglich ist.

Lamellen: gelblich, Schneide fein schwarz gezähnt, durch Collar verbunden, dünn.

Sporen: elliptisch, 5 μ .

Fleisch: weiss, Geruch leuchtgasartig.

Standort: In schattigen Laub- und Nadelwäldern, gewöhnlich zwischen Gramineen. August—Oktober. Wird von den meisten Autoren zu seminuda gezogen. Nicht zu verwechseln mit Lepiota lilacea Bres. mit häutigem Ring.

16. Behangener Schirmling, Lepiota
seminuda (Lasch) Fries.

Hut: weisslich—gelblich—fleischziegelrötlich, 1—2 cm samt dem Hutrand mit dicken, weissen, flüchtigen, mehligen Flocken des allgemeinen Velums bedeckt.

Stiel: weiss, bei Berührung rötend, sehr gebrechlich, flockig—stark mehlig, Ring zerrissen vergänglich und meist am Hutrand als Flocken haftend.

Lamellen: weiss, zuweilen crèmeefarbig, gedrängt, bauchig, frei.

Sporen: 5 μ elliptisch.

Fleisch: weisslich, Geruch und Geschmack angenehm.

Standort: In Gebüschen, Hecken, und schattigen Wäldern Juli—Oktober.

17. Flockigbereifter Schirmling, Lepiota
parvannulata (Lasch) Fries.

Hut: weiss, trocken glibbend angedrückt, seidig—fast bereift, eiförmig—glockig, schliesslich ausgebreitet 1—2 cm gebuckelt dünnfleischig.

Stiel: weiss, faserig 1—3 cm/1—2 mm, mit bald verschwindendem nur flockigen aufsteigendem Ring, dünn, oft verbogen,

Lamellen: weiss—crèmeefarbig, dicklich, breit, bauchig, gedrängt, frei.

Sporen: 3—4, 2 $\frac{1}{2}$ μ .

Fleisch: weiss, geschmacklos.

Standort: zwischen Moos und Gras in und ausserhalb des Waldes.

Nachtrag zu Gruppe a)

Die Schleimig-klebrigen = Viscosae.

18. Schwarzbeschleierter Schirmling,
Lepiota demisannula (Secretan) Fries.

Hut: ockerfall, mehr oder weniger strahligrunzelig, glatter Rand oft schwarzfaserig behangen, *schmierig*, 4—5 cm, glockig—gewölbt, stumpf, fleischig.

Stiel: mit *aufsteigend*, *braunschuppigem* *Velum*, das oben in *einen schwarzschuppigen schrägen* und teilweise vergänglichen *Ring* endigt, oberhalb desselben weisslich, schwach gerieft, abwärts verjüngt, 4—6/0,8—1,5 cm, hohl, seidig flockig ausgestopft.

Lamellen: weissblass mit gelblichem Schein, gedrängt, breit—1 cm, frei.

Sporen: elliptisch 5—6/3—4 μ , Basiden 27—30, 6—7 μ , Cystiden flaschenförmig 42—60/15—18.

Fleisch: falbweiss, von Stielbasis aus schwärzend, riecht schwach wie Lepiota cristata.

Standort: Nadelwald, auch gesellig im Gras an Waldwegen. Sept.—Okt.



Pilzmarkt



Pilzfunde im Jahre 1923 in der Umgebung Murtens.

September: 3 Riesenporlinge (Polyp. giganteus oder acanthoides) von je 35, 30 und 25 Kg. Gewicht. Zusammen 90 Kg.

Standort: am Fuss einer alten Buche.

Bericht über den Besuch der Pilzmärkte in Lausanne und Genf im August 1924.

Es war eine grosse Freude, im August dieses Jahres die romanische Schweiz aufzusuchen, und fand ich deshalb auch Gelegenheit, den bedeutenden Pilzmärkten von Lausanne und Genf einige Auf-

merksamkeit zu schenken. — Die Kontrolle ist an beiden Orten vorzüglich organisiert und die Vorschriften für den Verkauf sehr streng. In Genf zum Beispiel dürfen Minderjährige keine Pilze feilbieten und Zeitungspapier darf zum Einwickeln der Pilze nicht gebraucht werden. «Täublinge» werden in beiden Städten nicht angenommen. — In Lausanne amtet als Inspektor Herr A. Theintz, unter zeitweiser Mitwirkung des Herrn E. Simonet. — In Genf ist der sehr erfahrene Mykologe, Herr Jules Schleicher 5 Mal wöchentlich auf dem Posten. — Genf besitzt 3 Pilzmärkte, Ville de Genève, Plainpalais, Eaux-Vives!

Ich fand auf beiden Pilzmärkten folgende Arten vor:

1. Marasmius oreades,
2. Boletus granulatus,
3. Boletus edulis.
4. Cantharellus cibarius,
5. Boletus scaber,
6. Boletus versipellis,
7. Lepiota procera,
8. Bovista gigantea,
9. Lycoperdon gemmatum,
10. Lycoperdon piriforme,
11. Collybia fusipes,
12. Lactarius volemus,
13. Cantharellus clavatus,
14. Hydnus repandum,
15. Clitocybe infundibuliformis,
16. Hydnus imbricatum,
17. Polyporus confluens, umbellatus,
18. Amanita rubescens,
19. Craterellus cornucopioides,
20. Psalliota campestris und arvensis.

“Amanita caesarea,” ist auf dem Genfermarkt häufig, war aber im August,

wohl der kalten Witterung wegen, noch nicht erschienen. —

Murten, den 31. August 1924

Th. Jacky.

Pilzmarkt Murten 1923.

Der Pilzmarkt wurde nur schwach besucht, was der anhaltend trockenen Witterung besonders in den Monaten Juni und Juli zugeschrieben werden musste. — Es wurden folgende Arten vorgewiesen und kontrolliert:	Kg.
Eierschwämme (Canthar. cibarius)	31,25
Steinpilze (Boletus edulis)	2
Maronenröhrlinge (Boletus badius)	0,25
Stoppelpilze (Hydnus repandum)	2,75
Märzellerlinge (Hygroph. marzuolus)	9,50
Georgsritterlinge (Trich. gambosum oder Georgii)	1,50
Morcheln (esculenta, conica, rimosipes, elata)	8,50
Lorcheln (Gyromitra esculenta)	
Feldegerlinge (Psalliota campestris)	48,50
Parasolpilze (Lepiota procera)	0,25
Zweifarbig Ritterling (Trich. pers.)	0,25
Nackter Ritterling (Trich. nudum)	
Gelber Ziegenbart (Clavaria flava)	0,50
Korallenpilz (Clav. botrytis)	0,50
Totentrompete (Crat. cornucopioides)	0,50
	<u>106,25</u>

Täublinge wurden an der Kontrolle nicht angenommen; zurückgewiesen und vernichtet wurden, weil zu alt, faul und zersetzt: **10,50 Kg.**

Ein Rapport über den Pilzmarkt in Murten im Jahr 1924 wird auf Ende dieses Jahres folgen. Es sind von Mitte April bis Ende August schon 700 Kg. an der Kontrolle vorgewiesen worden.

Vereinsnachrichten.

An alle Sektionsvorstände
und Mitglieder.

Wir bringen Ihnen in Erinnerung, dass die letzte Delegiertenversammlung die allgemeine Erhebung eines freiwilligen Beitrages zu Gunsten der Zeitschrift für Pilzkunde beschlossen hat. Wir bitten Sie dringend, diese Erhebung

sofort durchzuführen, da wir sonst ausser Stande gestellt sind unsere finanziellen Verpflichtungen erfüllen zu können. Die verehrten Einzelmitglieder werden gebeten, Ihre Beträge direkt der Zentralkasse zuzuführen durch Einzahlung auf unser Postcheck-Konto III b 325.

Die Geschäftsleitung.

Mitteilung der Geschäftsleitung.

Wir hatten seinerzeit Gelegenheit, die Abonnenten von der neuen Ausgabe der Michael'schen Pilzbücher über die Preis erhöhung auf Fr. 4.— pro Lieferung zu orientieren und haben Ihnen in Aussicht gestellt, mit dem Verlag direkt in Unterhandlung treten zu wollen zwecks Preisreduktion. Die Antwort auf unser Schreiben lautet nun dahin, der Preis sei auf Frs. 3.75 pro Lieferung reduziert worden und unter diesen Preis könne nicht gegangen werden. Die 4 ersten bis jetzt erschienenen Lieferungen bilden den ersten Band der Neuausgabe. Die hiezu gehörende Einbanddecke wird unsren Mitgliedern zum Ausnahmepreis von 90 Rp. geliefert. Wir haben uns mit der Buchhandlung Langlois & Cie. in Burgdorf in Verbindung gesetzt und kann von dieser die 4. Lieferung wie auch die Einbanddecke zum oben genannten Preis bezogen werden.

Verein St. Gallen.

An einem prächtigen Sonntag des Monats Juli, zog eine stattliche Zahl von Vereinsmitgliedern mit Familienangehörigen nach dem Bernhardzellerwald. Der grosse Kochkessel, der wie eine Trommel den Rücken eines Knaben schmückte, liess vermuten, dass es sich um etwas Wichtiges handelte. Im Wald zerstreute sich die ganze Gesellschaft und gegen Mittag erschienen alle Pilzer wieder am Versammlungsplatz mit ihrer Jagdbeute. Eine Feldküche wurde hergestellt und unter der Anleitung unserer Kochspezialistinnen wurden dann die Pilze, darunter Eierschwämme, Steinpilze, Schweinsohren, auf verschiedene Arten zubereitet. Köchinnen und Kochprodukte ernteten allgemeines Lob. Ein froher Humor und die Melodien einer Handharmonika liessen noch alles besser schmecken.

Am 14. bestand unser Verein die Feuerprobe in Form einer Pilzausstellung. Das Ergebnis war sehr befriedigend und der rege Besuch der Veranstaltung von morgens 9 Uhr bis abends 6 Uhr bewies, dass das Interesse für die Pilzkunde in weiten Kreisen der Bevölkerung ein grosses ist. Die Ausstellung umfasste

rund 200 Arten, die tags zuvor von opferfreudigen Vereinsmitgliedern in grosser Zahl eingesammelt worden waren, welche sich, Dank der Leitung unseres St. Galler Forschers und Ehrenmitgliedes, Herrn Emil Nüesch, den feenhaften Fingern der mithelfenden Damen, sowie dem Kunstsinn einiger Herren sehr hübsch präsentierte. Auch die verschiedenen Baumschädlinge fehlten nicht.

Ausserdem hatte ein Vereinsmitglied, Herr Kunstmaler Früh, dessen Blumen- und Baumstudien bekannt sind, welcher letzten Sommer Herrn Nüesch im Nationalpark in seinen Forschungen zur Seite stand, eine schöne Sammlung von Pilzstudien, ca. 50 Pilze vollständig naturgetreu in Oelfarben wiedergegeben, zur Verfügung gestellt. Das Publikum fand an diesem schönen kunstvollen Werk grossen Gefallen.

In der Ostschweiz geht die Pilzsaison dem Ende entgegen, sodass der Verein seine Tätigkeit bald wieder auf das Theoretische beschränken muss.

Die Kommission.

Verein für Pilzkunde Zürich.

Auf unsere Ausstellung vom 6. 7. 8ten September können wir mit grosser Befriedigung zurückblicken. Da nahezu 200 Arten ausgestellt waren, können wir ersehen, dass wir den günstigen Zeitpunkt erwählt haben. Trotzdem die Abrechnung noch nicht fertig abgeschlossen ist, freut sich doch der Kassier, dass seine bereits leere Kasse wieder ziemlich bedeckten Boden aufweist; daher allen Mitwirkenden der äusserst gelungenen Ausstellung den besten aufrichtigsten Dank. Dass wir alle eine wahre Freude an unserem Gelingen hatten, zeigten die vergnügten Stunden, die wir am Schlusse der Ausstellung noch miteinander verlebten. Möge der gute arbeitswillige Geist, der in unserem Verein herrscht, unseren Fleiss und Zusammenhang immer mehr fördern; dann wird auch unser Verein immer besser blühen und gedeihen. Zum Schluss dieser Zeilen noch ein Pilzgedicht, das anlässlich der Ausstellung unsere Pilzfreundin Frau Güntlisberger gedichtet hat.

An alle werten Pilzfreunde!

Herzlich willkommen zu unserer Pilzausstellung.
Alle ihr Freunde, Alt und Jung.
Herzlich willkommen von Nah und Fern,
Dass die Besucherzahl gross wird, hoffen wir gern.
Lasst Euch erzählen vom Waldesprofil,
Wohin man für Sonntag sich vorschlägt sein Ziel.
Fort aus der Stadt, liebe Freunde, gross und klein,
Hinaus in den Wald, dort ist es gesund und fein.
Lasst Euch belehren vom Waldesgenuss,
Wie man spazieren geht ohne Verdruss,
Wie man geniesst, fast kostenfrei
Für wenig Mühe den besten Pilzbrei.
Tut einmal versuchen bei einem Wirt
Was der Pilzkenner alles ausprobiert.
Lasst Euch bereiten ein Pilzgericht,
Dass es dann nicht schmeckt, glaub ich wohl nicht
Im Gegenteil denk ich, es macht den Freund an,
Wenn er für wenig Geld etwas Gut's haben kann;
Denn das kann ich versichern, aus eigenem Versuch,
Drum rat ich Euch Allen, kauft doch ein Pilzbuch
Darin könnt Ihr lernen gar mancherlei.
Dann wünsch ich, dass nachher jeder um so glücklicher sei,
Wenn er dann gefunden darin seinen Wert,
Dass er nachher immer noch mehr und mehr begehrt.
Er wird gar nicht müde vom Lernen daraus
Und gewiss holt sich jeder bald selbst einen Schmaus.
Ich glaub' dass dann nachher ein jeder von Euch Allen
Am Selbstgesuchten findet Wohlgefallen,
Wenn er dann bereiten kann nach eignem Geschmack
Und dazu noch das Schönste, sein Geld bleibt im Sack!
Ihr müsst nicht mehr kaufen das Fleisch so teuer
Und doch könnt Ihr kochen mit ganz wenig Feuer.
Wenn dann die Familie auch noch ist so gross,
Lasst Ihr Euch's dann schmecken fast kostenlos.
Aber noch eines möcht ich jetzt Euch raten,
Dass Ihr das Kochen probiert auf verschiedene Arten.
Ich weiss, wenn der Mensch öfters Abwechslung hat,
Dass ihm dann dazu der Appetit nie «vergaht».
Und nun, da wir jetzt zum Schlusse gekommen,
Ihr Alle vom Vortrag habt Notiz genommen,
So hoff' ich, es werd' es jeder selbst probieren
Und zum Pilzsammeln nie den Mut verlieren.
Doch werdet nie waghalig beim Pilzerkennen,
Es gibt so viele Sorten, die man könnt doppelt nennen,
Kommt lieber zu uns in den Pilzverein,
Wo dann ein jeder wird kontrolliert haarklein.
Ihr könnt bei uns viele frohe Stunden geniessen
Und mancher kann sich dadurch sein Leben versüßen,
Wenn jedes von den Vereinsmitgliedern erzählt,
Welche Sorte der Pilze ihm am besten gefällt.
Ich lade zum Schlusse Alle herzlich ein,
Dass Ihr bald möget unsere lieben Pilzfreunde sein.

**Diese Seite stand nicht für die
Digitalisierung zur Verfügung.**

**Cette page n'était pas disponible
pour la numérisation.**

**This page was not available for
digitisation.**