

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 4 (1926)
Heft: 6

Rubrik: An die Sektionsvorstände und Mitglieder des Schweiz. Vereins für Pilzkunde

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: 22.02.2026

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

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 gelbfleckig, 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 bekömmlich⁸⁾.

***Psalliota silvicola* (Vitt.), Dünnfleischiger (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

⁸⁾ 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 Genusses⁹⁾ 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*]).

⁹⁾ 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 rocaillieux.
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