

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	4 (1926)
<b>Heft:</b>	6
<b>Rubrik:</b>	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 bekömmlich<sup>8)</sup>.

**Psalliota silvicola** (Vitt.), *Dünnfleischiger (Schaf-)Champignon* (Syn.: Ps. flavescens Gillet nicht Quélét; 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 feinsten 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 übeln 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 orangegelbliche 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 unsren 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 Waldschwämmen.  
Die holzzerstörenden 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 Sonn-  
tagen in der Nähe von Olten.)

**P. Vannaz, horticulteur, Fribourg.**

Les Champignons à lamelle. La manière  
de les connaître, leur classement,  
les propriétés toxiques et culinai-  
res, 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 cham-  
pignons: 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 iden-  
tique déterminera une sortie. La première  
période est nécessaire pour la germina-  
tion 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'épanuit en quelques  
heures. Pour certaines espèces quelques  
jours sont nécessaires à leur dévelop-  
pement, 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 esti-  
mées, 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 va-  
riétés, toutes comestibles.

### Variétés principales.

La morille à pied ridé compte trois  
variétés, reconnaissables surtout à leur  
taille et couleur de chapeau, la plus pré-  
coce de toutes les espèces, la morille à  
pied ridé et chapeau fuligineux apparaît  
dès le milieu de février; ses lieux pré-  
férés 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 cen-  
taines de sujets. Un sol d'hiver bien  
couvert de neige suivi d'un mois de fév-  
rier 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