

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 7 (1929)

Heft: 7

Artikel: Zur Frühpilzsaison

Autor: Schreier, L.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935001>

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: 08.01.2026

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

Zur Frühpilzsaeson.

Interessant sind die Äusserungen von Herrn Knapp in Nr. 6 dieser Zeitschrift, die ein fast gänzliches Versagen der Frühjahrspilze, vermutlich infolge des strengen Winters, feststellten.

Dass dieser Ausnahmewinter nicht ohne Folgen an unseren Pilzen vorbeigehen werde, war zu erwarten. Das sehr späte Eintreten eines wirklichen Frühlingsklimas hatte eine Hinausschiebung des Vegetationsbeginnes um fast einen Monat für die gesamte Pflanzenwelt zur Folge. Dieser späte Vegetationsbeginn hat auch unsere Pilze in Feld und Wald betroffen. Beinahe ganz versagt haben bei uns die « März-Ellerlinge ». Spät, aber ausserordentlich reichlich erschienen die Morcheln. Es sind, wie viele mir zugegangene Berichte besagten, speziell im Schachengebiete längs der Emme, doch auch andernorts, sehr reichliche Morchelernten gemacht worden, wie schon lange nicht mehr. Von allen Seiten wurden mir Ende Mai bis Mitte Juni « Frühlingsrötlinge » zugestellt, doch meist in einer Haltung und Farbe, die bei mir Zweifel über deren Identität aufkommen liessen. Herr Süss in Basel konstatierte aber, dass es sich nur um diese, d. h. um *Entoloma clypeatum* L. handeln könne. Mai-Ritterlinge kamen mir am 17. Mai zum erstenmal in diesem Jahre zu Gesicht und ist die Ernte derselben ganz normal ausgefallen. Anlässlich unserer 1½-stündlichen Exkursion am 9. Juni, die speziell den Mairitterlingen galt, sind solche in allen Stadien der Entwicklung gefunden worden. Stark vertreten war an diesem Tage der « Scheidenstreifling », sowie der « Schusterröhrling » (*Boletus miniatoporus* Secr.). Gefunden wurden weiter « Narzissengelbe Wulstlinge » (eine bessere Bezeichnung wäre erwünscht), Stockschwämmchen, Büschelige Schwefelköpfe, Feld- und Schafegerlinge, Rotschneidiger Tintling » etc. Nach Abschluss der Exkursion wurden von Exkursionsteil-

nehmern am Treffpunkt d. w. Bad Ammanns-egg im Kiese der Wirtschaftsterrasse « Gerippte Becherlinge » (*Acetabula sulcata* Fuck) aufgestöbert. Nachholen muss ich noch, dass anfangs Mai der Morchel-Becherling » (*Discina venosa* Pers.) in normalen Mengen geerntet wurde.

Ein interessanter Pilzfund sei hier noch registriert. Bei einer Pilzstreife am 16. April durch den Oberwald bei Biberist fand ich ein Exemplar der « Kopfigen Kernkeule » (*Cordiceps capitata* Holmsk.) in einem Zustande, der die Möglichkeit der Überwinterung ausschloss, d. h. so frisch, wie ich diese jeweils im Herbste finde. Die Hirschtrüffel jedoch, auf der sich diese vorfand, war nur als bröcklige Masse dem Boden zu entnehmen.

L. Schreier.

* * *

Wunsch und Anmerkung der Redaktion.

Könnte Herr Schreier nicht eine Beschreibung dieses schönen und seltenen Tintlings, *Coprinus dileyi* geben? Leider unterliess es Herr Schreier, den lateinischen Namen dieses Rotschneidigen Tintlings anzugeben. Uns ist nur ein rotbestäubter Tintling bekannt. Gleichwohl vermuten wir aber, dass es sich hier um den **Rotbestäubten** Tintling handeln könnte, siehe Ricken 183 und Nachtrag Nr. 1400. Dies ist, wie aus Ricken zu entnehmen ist, eine noch kritische Art, die er selber nicht beobachtet haben muss. Zudem stimmen Pos. 183 und 1400 noch schlecht überein, besonders die Sporenmaasse. Es wäre deshalb wertvoll, diese Art einmal besser zu klären. Der Pilz ist wunderschön, wohl der schönste aller Tintlinge, und wurde mir vor wenigen Jahren von Herrn Flury in Kappel bei Olten gemeldet. Nun scheint ihn auch Herr Schreier gesammelt zu haben. Ich fand ihn auch nur einmal anno 1919, vor einer steinernen Haustreppe, aus sandigem Boden hervorbrechend. Auf diesen einzigen Fund hin wage ich es aber noch nicht, eine vollständige Beschreibung zu liefern, obwohl der Pilz durch sein feuergelbrotes Bestäubtsein nicht zu verwechseln ist. Seine Sporen messen 10/6 μ und kann das Sporenmaass im Nachtrag von Ricken, Pos. 1400, 13—15/7—9 μ , sogar 18/10 μ

nicht gut unsere Art betreffen. Allem Anschein nach scheint die Hutfarbe je nach der Entwicklung des Pilzes stark abzuändern: Weiss-rosa-perlgrau-braun, *feuergebrot* bestäubt-flockig, wie der Stiel, die Lamellenschneide und der Hutrund. Beim Wiederauffinden dieser Spezies wäre der Redaktion die Zusendung und eine gute Beschreibung sehr erwünscht.

* * *

Ebenso interessant ist die Meldung von der Kopfigen Kernkeule, *Cordiceps capitata* Holmsk., d. h. ihre Erscheinungszeit. Wenn der Wirt, die Hirschtrüffel, auch gänzlich zerfallen war, kann

noch nicht gefolgert werden, dass die Kernkeule ein überwinteretes Exemplar gewesen sein könnte. Doch denke ich bei diesem, von Herrn Schreier geschilderten Falle, doch eher an ein überwinteretes Exemplar. Es ist zu bemerken, dass diese grossen Pyrenomyceten (Kernpilze) gegen die Witterung äusserst widerstandsfähig, zähe und sehr dauerhaft sind, nach meiner Beobachtung sehr langlebig und sehr wenig formverändernd. Vielleicht hätten auch die offenen oder geschlossenen Peritheciens (Gehäuse, in denen die Sporen entwickelt werden) Anhaltspunkte gegeben, ob es sich um ein letzjähriges oder diesjähriges Exemplar gehandelt hat.

Knapp.

Le diamant de la cuisine.

La reproduction de cet article, paru dans «L'Impartial», nous est accordée
par la Société des Gens de Lettres de France.

C'est ainsi — nul ne l'ignore — que Brillat-Savarin a appelé la truffe. Hélas!... ce diamant fut à peu près introuvable cette année. Trop de sécheresse l'été dernier: pas de truffes cet hiver!

Seuls, les possesseurs de quelques « unités » — je veux dire de quelques millions, car il paraît que s'est ainsi que s'expriment nos modernes manieurs d'argent — peuvent aujourd'hui prétendre à parfumer leur cuisine avec le tubercule périgourdin. La truffe, en effet, vaudrait, m'a-t-on dit, trois cents francs le kilo.... Un peu cher pour nous!... Contentons-nous donc de parler d'elle, comme on parle d'une beauté inaccessible, en attendant qu'une température plus normale nous la rende avec l'abondance d'autrefois!

L'exploitation de la truffe dans la cuisine date de loin. Les gourmets athéniens en étaient très friands. Et la truffe est une des bonnes choses que Rome emprunta à la Grèce. Mais la truffe qu'on savourait à Athènes et à Rome n'était pas celle que nous connaissons: elle venait de Lybie. Cette province africaine était la grande productrice de truffes dans l'antiquité. A cette époque, nos aïeux les Gaulois, fort peu experts en gastronomie, ignoraient tout de la recherche

et de l'usage de la truffe dans la cuisine. La conquête romaine leur en révéla les qualités culinaires. Et c'est alors, sans doute, que furent découvertes nos premières truffes «nationales».

Plus n'était besoin d'aller chercher à grands frais aux abords du désert africain le tubercule parfumé. On en trouvait en Bourgogne, en Champagne, dans l'Angoumois. Mais déjà c'était de la région périgourdine que venaient les truffes les plus appréciées.

Avec tous les éléments de la civilisation gallo-romaine les grandes traditions de la bonne chère sombrèrent dans les invasions des Barbares. Que de belles et bonnes choses que la Gaule romaine avait aimées et savourées, disparurent alors, tombèrent dans l'oubli!

On assure, par exemple, que, pendant trois ou quatre siècles après le passage des Vandales et des Huns, la rose demeura inconnue de l'Occident, et que la culture n'en fut reprise que sous Charlemagne. Ce fut bien pis encore pour la truffe, qui ne reparut, elle, qu'après une dizaine de siècles.

Dans aucun livre, dans aucune légende du moyen âge avant cette époque, il n'est question d'elle. Peut-être les habitants des