

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 16 (1938)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Pilzler-Freuden

### **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:** 17.04.2026

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

sind, wenn aber diese einmal ausgerottet sein werden, wird es auch um den Bestand der Vereine gehen, und das ist es, was unsere einst starke Sektion lähmt. Wer schon, wie Unterzeichneter, die immer pilzärmeren Ausflüge seiner Sektion miterlebt hat, möchte wünschen, dass die andern und namentlich die «Jüngsten» vom gleichen Schicksal ver-

schont bleiben. Daher möge jeder Pilzfreund an seinem Ort für die Fortdauer der Pilzvegetation, insbesondere der essbaren und seltenen Pilzarten, besorgt sein. Nur wenn jedermann sich zu dieser Einsicht erzieht, glaube ich, werden wir der Gefahr einer zukünftigen Pilzarmut entrinnen können.

Mit Pilzheil W. Süss.

## Pilzler=Freuden.

Siehst du im Walde Pilze steh'n,  
Gib ihnen keinen Tritt.  
Wenn Pilzler dort vorübergeh'n,  
Die nähmen sie gern mit.

Wenn auch nicht alles essbar ist  
Was aus der Erde bricht,  
Oft ist es prächtig anzuseh'n  
Und stört uns ja gar nicht.

Was gibt es Schön'res als im Tann  
So wie im Moos den Fliegenpilz;  
Wer solche Pracht zerstören kann,  
Der ist ein schlechter Filz.

Gar mancher arme Arbeitsmann,  
Der kümmert um sein Brot,  
Und wenn er Pilze finden kann  
So lindert's ihm die Not.

Wer will beim Sammeln sicher sein,  
So dass er's nicht bereut,  
Der trete in den Pilzverein,  
Dort wird er gut betreut.

Max Rüegg, Winterthur.

## Quelques recherches pharmacologiques sur *Mycena pura* <Pers.> *Quélet* et *Nolanea hirtipes* <Fries ex Schumacher> *Quélet*.

Par B. Wiki et F. Loup, de Genève.

(Suite et fin.)

Pour nos expériences, nous avons utilisé, sans les mélanger, le lot envoyé par M. Iseli, 24 exemplaires pesant 122 g, récoltés le 3 Mai près de Berne; 25 exemplaires d'un poids total de 70 g, cueillis, le 6 mai 1937, près du signal de Merlogne, au fond du Val Romey (Ain), à environ 1100 m; enfin 17 exemplaires pesant 80 g trouvés, comme ceux de Merlogne, par MM. Favre et Loup, le 23 mai 1937, au Noir-mont (Vaud), à 1300 m d'altitude. Tous ces *Nolanea* furent certainement des *hirtipes*. Ils ont été traités comme les *Mycena pura* et

l'administration en a été exactement la même.

Les *Nolanea hirtipes* de Berne ont servi à quatre essais chez des cobayes et à autant d'expériences chez des grenouilles.

Les quatre *cobayes*, de 480, 375, 590 et 440 g, reçurent des injections hypodermiques de 10, 26,66, 35 et 44,2 g par kilo respectivement, de champignon frais, après macération de quelques heures, de 3 et de 5 semaines. Malgré ces doses relativement énormes — la dernière correspondrait à environ trois kilos pour un organisme de 70 kilos —, les quatre animaux