

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 20 (1942)

Heft: 3

Rubrik: Eine neue Boletus-Art?

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: 16.01.2026

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

Verbindung mit der Erde kann derselbe unmöglich gehabt haben. Er hat wohl mit Staub, der vom Regen zusammengeschwemmt war, vorlieb nehmen müssen. Die Trottoireinfassung

ist von einer Gartenmauer begrenzt, hinter welcher sich ein Park befindet. Die nächststehenden Bäume sind Ulmen und Rosskastanien.

J. Schneider, Thusis.

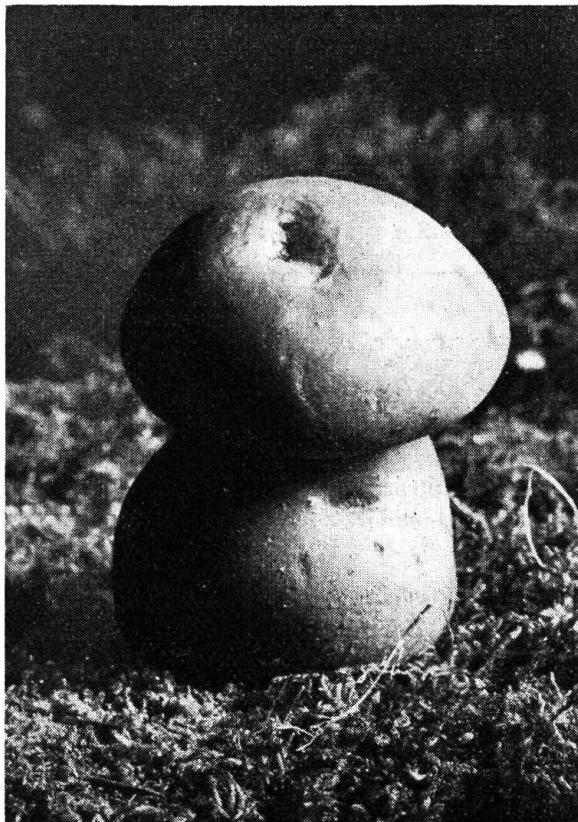
Eine neue Boletus-Art?

Anlässlich unserer Pilz-Ausstellung vom 5. Oktober 1941 brachte uns ein findiger Pilzler ein Fundstück, das in der Folge geradezu zur Sensation der ganzen Veranstaltung wurde. Anscheinend handelte es sich um eine bisher völlig unbekannte Boletusart. An Hand der nebenstehenden Abbildung kann sich jeder Leser selbst eine Vorstellung davon machen. Überdies fügen wir folgende Diagnose bei:

Mycel makroskopisch, Fäden bis 3 mm dick. Strunk von unten nach oben anschwellend, dann wieder abnehmend. Hut gewölbt. Farbe graubraun. Fleisch gelblich, saftig, von herbem Geschmack. Höhe ca. 10 cm, Durchmesser des Hutes ca. 6 cm. Auf lockerem Humusboden.

Als Name für den eigenartigen Fund wurde uns *Boletus orangea bernensis* vorgeschlagen. Wer weiss eine andere Deutung? Bezügliche Zuschriften erbitten wir bis zum 2. April.

Verein für Pilzkunde
vulgo Schwimmverein Schöttland.



Ein Vorschlag zu einer zusätzlichen Erweiterung unserer Versorgungsbasis.

Nachdem der Weltkrieg längst Tatsache geworden ist, hat sich auch unsere Ernährungslage verschlechtert. Die Einfuhrmöglichkeiten für Lebensmittel sind auf ein Minimum gesunken. Das Ernährungsproblem unseres Volkes tritt an erste Stelle und jeder Beitrag, der eine Besserung bedeutet, ist willkommen.

Die Verwertung der Speisepilze, die in Wald und Feld stellenweise immer noch in grosser Zahl vorkommen und zum Teil verderben, soll von den Gemeinden an die Hand genommen werden. Vielerorts sind Personen vorhanden, die zum Sammeln von Speisepilzen geeignet sind. In der Sammelstelle muss ein zuverlässiger, mit umfassenden Pilzkenntnissen ausgestatteter Sachverständiger die Ernte sortieren, während

die Sammler nicht unbedingt über umfassende Pilzkenntnis zu verfügen brauchen. Das Reinigen und Zerkleinern der Pilze kann ebenfalls weniger kundigen Personen anvertraut werden. Diejenigen Pilze, die sich innerhalb nützlicher Frist auf dem Pilzmarkt absetzen lassen, verkauft man zu angemessenen Preisen. Arten, die sich zum Konservieren eignen, können an Konservenfabriken geliefert werden. Alle nicht innert nützlicher Frist absetzbaren Frischpilze sind in Dörranlagen, die bereits vielerorts vorhanden sind, zu dörren und zu mahlen, worauf sie sich in geeigneten Gefässen beliebig lang aufbewahren lassen. In Pulverform haben die Speisepilze den weitaus grössten Nährwert. Pilzpulver kann in öffentlichen