

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 30 (1952)
Heft: 2

Artikel: Récoltes tardives de champignons comestibles
Autor: Marti, F. / Marti, L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933855>

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: 17.01.2026

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

hübschen Gemahlin Nofretete, die seinem Stande mehr Verständnis entgegenbrachten, als es heute eine aus den Angeln geratene Welt tut?

Ernsts späte Heimkehr fand nicht gerade den ungeteilten Beifall seiner Gattin, dafür aber um so mehr denjenigen der Kinder; konnten diese doch wieder einmal etwas länger aufbleiben. Wie strahlten da ihre munteren Knopfaugen, als er gar vom Abenteuer mit der Riesenschlange und den andern Begegnungen erzählte.

Als neugebackener Mykologe machte er bald bemerkenswert rasche Fortschritte in der Pilzkunde, weil er begriff, daß nur ein gründlicher Aufbau von unten her zum erstrebten Ziele führen konnte. Er hatte gelernt, wie Form und Beschaffenheit des Sporenlagers die Schlüssel zur Klassierung der Pilze in die entsprechenden Familien bildeten und die Sporenfarbe dabei ein nicht zu unterschätzendes makroskopisches Merkmal bedeutete. Ebenso sehr kam ihm zu Hilfe, daß er in möglichst vielen Gattungen Stützpunkte errichtete, indem er jeweils einen Pilz sicher kennen lernte, dem er dann nach und nach neue Arten anfügen konnte. An den Bestimmungsabenden half er immer fleißig mit, den Erklärungstisch aufzubauen. Das hierdurch erworbene Fingerspitzengefühl leistete ihm nicht minder große Dienste, wie das daselbst zur Verfügung stehende Mikroskop. Wenn er später hin und wieder sein Büchlein durchging, in dem er Standort und Zeit seiner Funde notiert hatte, so mußte er selbst über die Fülle der gemachten Entdeckungen staunen. Seine Arbeiten in der Zeitschrift für Pilzkunde wurden gerne gelesen, da sie immer Vertrautheit mit der Materie verrieten. War es da verwunderlich, daß man ihn in die «Wissenschaftliche Kommission» berief, wo er heute noch zum Nutzen des Verbandes und zur Ehre seiner Heimat wirkt. Das «Schaffener Morgenblatt» aber reservierte für ihn schon Jahrzehnte vor seinem Ableben die günstigste Ecke auf der Seite seiner Familienchronik für Lichtbild und verdienten Nachruf.

E. J. Imbach

Récoltes tardives de champignons comestibles

Si en 1951 le mycologue était favorisé dans la contrée de Neuchâtel et a trouvé assez de matière pour ses études, il n'en fut hélas pas de même pour le mycophage qui va uniquement à la chasse aux bolets et autres champignons comestibles.

Cependant vers la fin de l'année, la nature devait avoir pitié de ces pauvres chercheurs et dès le début du mois de novembre jusqu'au 15 décembre, quelques espèces comestibles poussaient en abondance. Sur un champs des marais du Seeland Bernois, venaient côte à côte d'énormes touffes de *Tricholomes* agrégés (*Lycophyllum loricatum* [Fr.] Sing.) – le Coprin chevelu (*Coprinus comatus* Fr. ex Fl.D.) et l'Agaric à double anneau (*Ag. edulis* Vitt.).

Nous avions d'abord un peu de répulsion à cueillir ces champignons en voyant un troupeau de moutons paître paisiblement sur ce champs (et qui y laissait des traces par-ci par-là).

Pourtant, de nombreuses personnes, et même des mycologues éminents ont si souvent vanté la saveur de ce *Tricholome*, que nous voulions nous en rendre compte nous même. Oui, nous sommes toujours un peu sceptiques quand on nous recommande telle ou telle espèce comme savoureuse et délicate.

Eh bien, avouons que l'agréé est bon. Mais on ne vous cache pas avoir ajouté une bonne tasse de crème, ce qui a certainement beaucoup contribué à la délicatesse de notre plat.

Dans une forêt d'épicéas près d'Anet, de magnifiques Bolets bais (*Bol. badius* Fr.) ont fait leur apparition en mi-novembre. Et n'oublions pas de citer le Tricholome nu (*Rhodopaxillus nudus* [Fr. ex Bull.] Maire) – l'Agaric des forêts (*Ag. silvaticus* Secr. ex Schff.) – l'Hypholome enfumé (*Hyph. capnoides* [Fr.] Quél.) et l'Armillaire couleur de miel (*Arm. mellea* [Fr. ex Vahl.] Karst.) qui venaient en grande quantité encore en décembre.

Les deux dernières espèces ne sont pas à dédaigner car elles se prêtent parfaitement à la dessiccation, et serviront à faire d'excellents potages. Nous pensons qu'il est inutile de recommander de ne cueillir que des exemplaires jeunes et frais ...

Signalons maintenant aux mycologues le résultat de notre excursion de ce premier jour de l'année 1952:

Auricularia mesenterica Fr. ex Dicks.
Clitocybe inornata (Fr. ex Sow.) Gill.
– *vibecina* (Fr.) Quél.
Collybia butyracea (Fr. ex Bull.) Quél. f.
– *asema* Fr.
– *myosura* (Fr.) Quél. (en abondance)
– *tenacella* (Fr. ex Pers.) Quél.
– *inolens* (Fr.) Quél.
– *velutipes* (Fr. ex Curt.) Quél.
Crepidotus mollis (Fr. ex Sch.) Quél.
Dochmiopus sphaerosporus Pat.
Flammula lenta (Fr. ex Pers.) Gill.

Hebeloma sinuosum (Fr.) Quél.
Hypholoma capnoides (Fr.) Quél.
Helotium albidum (Rob. et Desm.) Pat.
Mycena rosella (Fr.) Quél.
– *lactea*, var. *pithya* Alb. et Schw.
– *corticola* (Fr. ex Pers.) Quél.
– *pseudo-corticola*, sensu Kühner
Marasmius perforans Fr. ex Hoffmann
Omphalia fibula (Fr. ex Bull.) Quél.
Tubaria furfuracea (Fr. ex Pers.) Gill.

F. et L. Marti

Amanita Danuseragliaii

von J. Battaglia, Glarus

Eigentlich müßte obiger Titel heißen: *Amanita*, *Lentinus* oder *Peziza*?; denn unser höchst eigenartiger und gewiß auch seltener Fund vereinigt sozusagen alle drei Merkmale genannter Gattungen.

Als ich übers Neujahr wiederum einmal meiner lieben Stadt Chur einen Besuch abstattete, suchte ich natürlich auch einige meiner Pilzfreunde auf. Bei dieser Gelegenheit war mein Freund Paul Danuser, in Freundeskreisen genannt «Pölla», sofort damit einverstanden, mit mir zusammen eine alle Jahre wiederkehrende «Winterpilz-Exkursion» durchzuführen.

Aus Erfahrung waren uns bei Reichenau-Bonaduz einige um diese Zeit herum ganz sonnenreiche Waldpartien mit meistens schneefreien Mulden bekannt. Das milde Nachneujahrswetter begünstigte unser Vorhaben, so daß wir am Samstagnachmittag den 6. Januar frisch-fröhlich in unser altbekanntes Jagdgebiet mit guter Zuversicht abfahren konnten. – In Reichenau angelangt, begaben wir uns auf den schmalen Fahrweg Richtung Rothenbrunnen. Nach Überquerung des Bahngleises, als wir am sonnigen Waldhang vis-à-vis Bonaduz hinaufpilgerten, waren wir also auf dem rechten Ufer des Hinterrheins. Ungefähr dreiviertel Stunden ob Reichenau erreichten wir bereits den ersten aperen Waldplatz. In jener Gegend findet man jedes Jahr noch bis anfangs Dezember sehr schöne Eierschwämme, weshalb uns dieses Gebiet eigentlich fast jederzeit anzieht; daß uns aber ein wissenschaftlich interessanter Fund ebenfalls so sehr zu erfreuen mag als ein kulinarisch wertvoller Fund, beweist unsere nachfolgende Erzählung.

Wohl waren unsere Hoffnungen nicht zu hoch geschraubt, denn schließlich war es doch immer noch erst anfangs Januar, aber rege und hartgesottene Pilzler finden eben doch immer etwas. So ist es auch uns ergangen, denn was wir dort oben fanden, überstieg alle unsere Erwartungen! –