

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 31 (1953)
Heft: 12

Artikel: Kleine Speisepilzfloristik der Innerschweiz für 1953
Autor: Imbach, E.J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933680>

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: 09.01.2026

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

saveur: douce, puis assez âcre, entièrement douce après de longues périodes de pluie; douce (ou amère) après la sécheresse. Cette phrase ne me satisfait guère. Ces deux mycologues n'étant pas d'accord sur ce point, voyons ce qu'en dit Melzer; il la dit «douce». Et Fries? puisqu'il en est l'auteur, il s'agit d'avoir son opinion et, voici ce que nous lisons: *R. nitida*, *nauseosa*, *subfoetens*, etc. donc, si je traduis bien: nauséux ou qui donne envie de vomir, presque fétide. Je comprends de moins en moins et me demande si Fries avait le sens du goût et celui de l'odorat si mal développés ou si les auteurs modernes ont transformé sa Russule. Mais, puisque Fries cite Krombh. t. 66, jetons un coup d'œil dans son ouvrage. Là, nous trouvons notre champignon sous le nom de *R. cupreà* et classé dans les âcres. Je n'y comprends plus rien et comme Fries se réfère également à J. Ch. Schaeffer, *Fungorum in Bavaria* (1762–74) vérifions d'après ce que nous appelons notre «vieille Bible mycologique». En effet, la planche 254 représente une magnifique Russule qui a beaucoup de ressemblance avec la nôtre. Cependant, J. Ch. Schaeffer était prudent et modeste. Il décrivait et peignait les champignons, les numérotait, mais, notait au-dessous: *Hat in Bayern keinen Namen*. Quelle bonne leçon de modestie! Dire que j'étais sur le point de créer une variété de *R. nitida*, je l'aurais nommée *R. nitida f. Halleri* (espèce douce, bord du chapeau lisse).

Ne vous ai-je pas dit dernièrement que j'ai mauvais caractère? voilà que l'ironie s'en mêle. Heureusement que les «Grands de la mycologie» ne daignent pas lire les articles populaires de ce bulletin sans quoi je risquerais fort de m'attirer les foudres de ces dieux que je m'étais permis de railler un peu! J'en frémis et n'ose y penser ...

Kleine Speisepilzfloristik der Innerschweiz für 1953

Diejenigen Pilzfreunde, die ihre Erwartungen und Hoffnungen für das eben ablaufende Jahr etwas zu hoch geschraubt hatten, mußten in der Folge einige recht empfindliche Enttäuschungen in Kauf nehmen.

Während die *Morcheln*, wenn auch etwas spät, so doch in verhältnismäßig reichem Maße erschienen, wobei diesmal auch die Arten der Conicagruppe mit einem erfreulichen Beitrag partizipierten, fiel die Ausbeute des sehr geschätzten *Aderbecherlings* erstmals nach drei guten Jahren merklich ab. Stark fühlbar machte sich das Ausbleiben des beliebten *Märzellerlings*, von welchem nur vereinzelte Exemplare kaum anders als zufällig eingebracht wurden. Die *Mairitterlinge* zeigten sich in recht bescheidenen Mengen, wogegen ihr Zeitgenosse, der *Frühjahrsrötling*, von vereinzelten Funden abgesehen, praktisch wegblieb. Wirklich befriedigend war die Ernte des *Eierpilzes*, wenn sie auch nicht mehr annähernd das Ausmaß des Vorjahres erreichte. Ordentlich Leben in die Bude kam dann erst Mitte Juli mit der *Perlpilzschwemme*. Dem Liebhaber dieser Wulstlingsart lief darob das Wasser im Munde zu Teichen zusammen, und gar mancher hätte sich gerne noch zwölf Hände und sechs Mägen zugelegt; erstere um den gewaltigen Segen zu bergen, letztere im Bestreben, der dadurch bedingten Verdauungskonjunktur gerecht werden zu können. Zu jener Zeit schien es tatsächlich, als wollte die Natur kopfstehen, denn der aufmerksame Sammler konnte beobachten, daß

eine Vielzahl ausgesprochener Herbst- und Spätherbstpilze, wie Nackte Ritterlinge, Trompetenpfefferlinge, Mönchsköpfe und Totentrompeten, um nur wenige zu nennen, allzu früh seine Wege säumten. Mit einer Ausnahme hingegen stand es um die Röhrlinge ganz besonders schlimm. Vorab der meistbegehrte *Steinpilz*, wie aber auch andere bevorzugte Mitglieder seiner Familie glänzten durch Abwesenheit. Einzig die feste Spätform des *Rotfußröhrlings* sproß in selten gesehenen Mengen und bestritt damit gleichsam eine sympathische Ouvertüre zur Herbstpilzjagd. In mehreren Poussen gediehen dann die *Mönchsköpfe* ziemlich zahlreich. Leider aber erwiesen sich hin und wieder ganze Hexenringe als madig. Etwas später als die vergangenen Jahre fand sich der Hauptschuß der *Trompetenpfefferlinge* vor; auch diese in willkommenen Quantitäten. Nicht ganz auf ihre Rechnung kamen bestimmt die *Totentrompetenfreunde*, oder es sei denn, sie hätten in weiser Voraussicht schon im Sommer den projektierten Winterbedarf ins trockene gebracht. Witterung: «*Langer Winter, abnormal heiße zweite Maihälfte, kühle und nasse Sommermonate (Juni, Juli), langer, sonniger Herbst.*»

Hat das magere Pilzjahr 1953 wohl etliche Wünsche offen gelassen, so schenkte es doch wiederum vielen Freunden unserer herrlichen Gebiete unzählig schöne Waldbummelstunden. Es liegt nun an jedem Pilzfreunde selbst, seine vom diesjährigen Schwämmeln kaum havarierten Daumen zu drücken, um vielleicht der Göttin des Pilzgedeihens für 1954 doch noch ein günstigeres Ernteresultat abzuschmusen!

E. J. Imbach

Der Lärchenkrebs

Von E. Rahm

In unseren Wäldern trifft man zahlreiche Holzzerstörer an. Einer der schlimmsten Feinde der Lärche ist ein heimtückischer Pilz, der den Lärchenkrebs verursacht, nämlich:

Dasyscypha Willkommii Hartig 1874

<i>Synonyme:</i> <i>Peziza calycina</i> (Schum.?)	<i>Lachnella calycina</i> (Phill.)
<i>Peziza calycina Laricis</i> (Chaill.)	<i>Dasyscypha calycina</i> (Fuckel)
<i>Peziza Laricis</i> (Rehm)	<i>Helotium Willkommii</i> (Wettstein)
<i>Lachnella calycina</i> (Gill.)	<i>Peziza Willkommii</i> (Hartig.)
<i>Trichoscypha calycina</i> (Boud.)	

Nach der Art, wie die Sporen gebildet werden, unterscheidet man bei den höheren Pilzen zwei Gruppen, die Schlauchpilze oder Ascomyceten und die Ständerpilze oder Basidiomyceten. Bei den Schlauchpilzen, wozu die dargestellte Art gehört, entstehen die Sporen zu acht im Innern von schlauchförmigen Endzellen. Für den Schlauch charakteristisch ist das meist spontane, explosionsartige Ausschleudern der reifen Sporen, was bei Becherlingen oft schon von bloßem Auge beobachtet werden kann.

Die aus der infizierten Lärchenrinde hervorbrechenden Becherlinge sind anfangs kugelig, später schlüsselförmig ausgebreitet, 2–5 mm breit, trocken eingewellt. Die Außenbekleidung besteht aus weißen, verfilzten, striegelig-zottigen, 3–5