

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 54 (1976)
Heft: 9

Rubrik: Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko

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: 24.01.2026

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

Das Erwachen auf der Pilzkontrolle

Nach Abschluss einer Pilzsaison atmet manch ein Pilzkontrolleur auf und sieht mit Sehnsucht den ersten Schneeflocken entgegen. Sicher hat er angenehme, oft auch weniger erfreuliche Stunden erlebt, Bekanntschaft geschlossen mit neuen Menschen, erwünschte und unerwünschte. Ein Rückblick auf «meine» letzte Pilzsaison könnte einer Abwechslung unserer Zeitschrift dienen.

Wenn einer barfuss einen vom Regen durchnässten, aufgeweichten Weg emporsteigt, seine Socken und Schuhe in den Händen trägt, so ist das noch nichts Besonderes; es ist ja anzunehmen, er wolle seinen Füssen einen gesundheitlichen Dienst erweisen. zieht jedoch dieselbe Person unmittelbar nachher seine Fussbekleidung an, um einen Bach zu durchqueren, so könnte die Vermutung naheliegen, dass hier ein leichter Dachschaden vorliegt. An Dachschaden leidet aber bestimmt jener, der mit seinem Auto vorfährt (also dank seiner Intelligenz die Fahrprüfung bestanden hat), eine verantwortungsvolle Stelle innehalt und einen Korb mit ockerweissen Täublingen und Rotfussröhrlingen vorweist, die jedoch bereits über und über mit weissem Schimmelpilz überzogen sind. Nach der modernen Gerichtspraxis würde so einer mit verminderter Zurechnungsfähigkeit beurteilt. Man müsste ihm klarmachen, jedenfalls grob fahrlässig gehandelt zu haben, und ihn auffordern, sich zufolge Blitzschlages in seinen Computer ärztlich untersuchen zu lassen. Für den Pilzkontrolleur gibt es in solchen Fällen nur eine Regel: Ruhe bewahren und keine Aufregung! Ich jedenfalls empfinde keine Unruhe, wenn ich einem gedankenlosen Pilzsammler empfehle, zum krabbelnden «Fleisch» im vorgewiesenen Sammelgut noch einige Pilze dazuzukaufen. Jedenfalls findet solch dargebotene Ware den Weg in den Abfalleimer, wobei hier einmal zu erwähnen ist, dass nicht jeder Pilzkontrolleur eine Verbrennungsanlage oder ein Schutt- abfuhrgeschäft betreibt. Also: Den Mist lasse liegen, die Pilze bringe zur Kontrolle!

Bestechung beim Pilzkontrolleur gibt es nicht. Freilich können Sie versuchen, gegen einen Liter «Chrüter» eine Kochete Knollenblätter in Waldchampignons umtaufen zu lassen. Sehr wahrscheinlich ziehen Sie aber dann am «lätzen» Faden.

Aus was besteht eine Pilzkontrollstelle?

1. aus einer Stätte, wo Menschen Zeugnis ablegen über Intelligenz oder Dummheit gegenüber der Natur;
2. aus einem Treffpunkt von «Pilzkennern», die sich vorsorglicherweise vor jedem Waldgang ein Spitalbett reservieren lassen sollten;
3. aus einer Freigabestelle von Lebensmitteln, die von dem Hungertod nahestehenden Menschen gesucht werden;
4. aus einem Automaten, an dem man sich nach Tastendruck sämtliche Pilzkenntnisse aneignen kann, um dann den jahrelang hinter Fachbüchern sitzenden Fachleuten die lange Nase zu machen;
5. aus einer Klagemauer von beleidigten Ehemännern, deren Frauen keine unkontrollierten Pilze kochen wollen;
6. aus einer Auskunftsstelle an Pilzsammler, die leben wie die arme Frau, die klagte: «Wenn ich Mehl hätte, so würde ich Kuchen backen, aber ich habe kein Fett! Hast du mir etwa drei Eier?»

Nun, für alle diese Zumutungen finde ich kaum noch Worte! Sehen Pilzkontakteure denn wirklich aus wie auf die Nase gefallene Trottel, um auf die Frage zu antworten, wo man mit dem Auto möglichst schnell und mit trockenen Schuhen kiloweise Steinpilze sammeln kann? Solche Fragen bereiten mir indessen wenig Sorgen. Mit Vergnügen verrate ich möglichst viel, aber eben

nicht alles: «Steinpilze wachsen meistens im Walde, und zwar am Boden! Wenn Sie zudem das Suchen gelernt und gleichviele Kilometer abgeklopft haben wie ich, so werden Sie sicher auch Steinpilze finden. Vorsicht empfiehlt sich indessen besonders im Winter, wenn andere Pilzler Ihrer Spur folgen und auf diese Weise mit Leichtigkeit Ihre Steinpilzplätzchen ausfindig machen könnten!» Die meisten merken bald einmal, dass es doch einige Kenntnisse braucht, um den Fuchs aus der Höhle zu locken.

Es gibt immer noch Pilzsammler, die von fast unvorstellbarer Einbildung besessen sind. Hier einige Beispiele:

Da kommt einer mit einem schönen Plastiksack, versehen mit der goldenen Aufschrift «Jelmoli». Wie ein grosser Kenner beginnt er, mich mit einem grossen Redeschwall überzeugen zu wollen, dass er es eigentlich gar nicht nötig gehabt hätte, bei mir vorzusprechen. Er habe früher sehr viel verstanden von der «Pilzologie» und kenne haufenweise Pilze aus dem «äffäff». Diesen Bovisten sei er sicher und den Schirmlingen auch. Hingegen mit den Zigeunern habe er Schwierigkeiten, weswegen er komme. Da wurde das Sprichwort «eigener Ruhm stinkt» wieder einmal zur Wahrheit.

Zum Schluss seiner «pilzologischen» Ausführungen erkundigt er sich noch, ob es eigentlich stimme, dass im Kanton Bern das Pilzsammeln auch verboten werde.

An seinen bis fast zum Hemdkragen heruntergezogenen Mundwinkeln kann ich feststellen, dass mein «Pilzologe» keinesfalls auf meine Antwort gefasst war. Ich sage ihm nämlich, dass allen Leuten das Pilzsammeln mit Plastiktaschen verboten sei, besonders auch ihm, und zwar aus folgenden Gründen:

«Erstens verwechseln Sie noch ganz umhüllte junge Fliegenpilze mit Bovisten, Ihre Schirmlinge sind nämlich Habichte, und zu den vermeintlichen Zigeunern möchte ich Ihnen einen ganz besonderen Rat mit nach Hause geben: Es sind nämlich keine Zigeuner, sondern junge Steinpilze. Übrigens wünsche ich jedem, der Steinpilze in der Grösse einer Haselnuss wie die Ihrigen aus dem Boden kratzt, dass er Durchfall für einige Tage erdulden müsste, damit er schliesslich lernen würde, die Pilze wachsen zu lassen, bis man sieht, was es ist.»

Sein mit leerem Schlucken begleiteter kurzer Abschied lässt gut erkennen, dass meine Lektion ihre Wirkung nicht verfehlt hat.

Eine rassige Pilzlerin – selbstverständlich vom Pudeli begleitet – kreuzt mit ihrem Sportwagen auf. Dem Parfum entsprechend kommt sie zwar eher aus dem Badezimmer als aus dem Wald; nur der Anzug täuscht. Aufgeschreckt wurde sie offenbar durch Warnungen in der Presse.

«Ich habe nun schon viele Pilze kennengelernt», meint sie. «Ich möchte nur noch ganz genau wissen, wie der Knollenblätterröhrling aussieht, der ja tödlich giftig sein soll.»

Ich erwidere, dass es einen Knollenblätterröhrling nicht gebe.

«Wie ist denn das möglich? Man kann doch von diesen lesen, und doch sicher nicht als Witz im „Blick“!»

«Ganz sicher nicht», tröste ich sie. «Wenn Sie Ihrem Pudel eine Feder ausreissen, erkläre ich Ihnen, warum es keinen Knollenblätterröhrling geben kann.»

Kopfschüttelnd verteidigt sich die Dame und meint: «Mein Pudeli hat doch Haare und nicht Federn. Das wissen Sie sicher auch.»

«Natürlich weiss ich das. Beim Knollenblätterpilz – so heisst er nämlich – ist das Fruchtlager blätter- und beim Röhrling eben röhrenförmig. Das sind zwei ganz verschiedene Pilze, genau wie Pudel und Hühner verschieden bekleidet sind.»

«Aha, jetzt weiss ich wenigstens, was Röhrlinge sind. Wir sagen diesen auch Pfifferlinge. Die haben oben weite und unten ganz enge Röhrchen. Wissen Sie, eine blutige Anfängerin bin ich auch nicht mehr, und vergiftet habe ich mich auch noch nie. Ich lege beim Kochen immer eine Zwiebel bei.»

«Da haben Sie aber Glück gehabt», erwidere ich. «Solange Sie noch an solche Märchen glauben, essen Sie in Zukunft besser nur noch die Zwiebel.»

Etwas ungeduldig dreht sie ihren Autoschlüssel um die langen blauen Fingernägel und sagt schliesslich: «Gerne möchte ich mich mit Ihnen noch länger unterhalten, aber ich muss jetzt leider gehen. Darf ich das nächste Mal einige Pilze mitbringen?»

«Selbstverständlich», gebe ich zur Antwort, «und wenn Sie wieder mit dem Pudeli kommen, so ziehen Sie ihm bitte ein Gummihöschen an, denn ich besitze leider noch keinen Nachttopf unter dem Tisch!»

Ich bin froh gewesen, diese «Knollenblätterröhrlingszwiebel» endlich losgeworden zu sein.

Gedemütigt und gekränkt betritt ein spitzbartiger, älterer Mann den Kontrollraum. «Was man doch alles über sich ergehen lassen muss von den Weibern», wettert er. «Letzte Woche hat meine Frau von den Pilzvergiftungen gelesen, und es ist schlimm, dass so etwas noch vorkommen kann. Wer die Pilze nicht kennt, soll sie kontrollieren lassen, das ist in Ordnung. Aber ich, der alte Pilzler, soll Pilze heimbringen, die giftig sein könnten? So eine unverschämte Zumutung! Da, überzeugen Sie sich doch selbst, ob das nicht Steinpilze und Ledertäublinge sind. Ich weiss halt noch wo suchen, ich, der alte Kläntschi.»

Noch während seiner Anklagerede gegenüber seiner Frau überlege ich, welche Rolle zu spielen wohl die beste wäre, um diesem Mann einen Nervenschock zu ersparen. So versuche ich, als Pilzkontrolleur und Eheberater in aller Ruhe einzugreifen. Was er mir vorlegt, sind ausschliesslich Gallenröhrlinge und Zedernholztäublinge.

«Ja, wissen Sie», sage ich ihm, «wenn man so während dreissig Jahren zusammenlebt, fett gespart und zudem ein sorgenfreies Leben hat, da kommt es vielerorts vor, dass man eben zweierlei Meinung ist. Zum Beispiel so, wie die zwei alten Leutchen, die fünfzig Jahre miteinander verheiratet und nie der gleichen Meinung waren, bis ihr Häuschen zu brennen begann: Da wollten plötzlich beide gleichzeitig zur Türe hinaus!»

Der Mann muss freilich herhaft lachen, wird aber gleich todernst und meint, dass diese Geschichte mit seinen Pilzen nichts zu tun habe.

«Einerseits doch», erwidere ich ihm. «Ihre Frau wäre einverstanden gewesen, Ihnen ein Pilzgericht zuzubereiten, wollte aber sicher sein, dass es schmackhaft wird und ohne Angst gegessen werden kann. Sie aber glaubten zum vornehmerein, die Pilze seien absolut in Ordnung. Sehen Sie, guter Mann, es kommt sehr oft vor, dass einer von einer Sache überzeugt ist, wogegen ein anderer es nur meint oder glaubt zu sein. Dass sich aber jeder einmal irren kann, erfahren Sie am besten, wenn Sie ein kleines Stück von Ihrem Ledertäubling kosten.»

«Das werde ich auch», sagt der grosse Kenner und beißt herhaft in den Zedernholztäubling. Während ich ihm weismachen will, dass «meinen oder glauben» oder «sicher wissen» zwei verschiedene Dinge sind, beginnen über seine Wangen Tränen zu rinnen. In einer dargebotenen Serviette übergibt er seinen «Leckerbissen» dem Kehrichteimer und flucht ziemlich aufgebracht: «Das brennt ja unverschämmt, und Sie haben das gewusst? Ich dagegen habe eben doch nur „ge-meint“!»

Obschon der Mann mir eigentlich leid tut, juckt es mich, mit der angefangenen Prozedur fortzufahren. Ich reiche ihm ein Stück Gallenröhrling mit der Empfehlung, nun noch zur Abwechslung ein Stück seines Steinpilzes zu kosten. «Der brennt ganz sicher nicht», beruhige ich ihn. Ohne eigentlichen Argwohn, aber doch mit einiger Vorsicht, beginnt er zu kauen. Herr Kläntschi kaut und kaut und nimmt die Hand vor den Mund. Mit grossen Augen blickt er mich an, als wolle er mich um ein mildes Urteil bitten. Ganz bescheiden und fast unhörbar sagt er: «Was bin ich doch für ein Kalb, oder sehe ich nicht mehr gut?»

Möglicherweise sind sie etwas kurzsichtig», tröste ich ihn und fahre zu seiner Beruhigung fort: «Glauben Sie nun, dass Ihre Frau nicht ganz zu Unrecht gehandelt hat, und seien Sie auch froh, diese Pilze nicht essen zu müssen. Denken Sie an die beiden Leutchen im brennenden Haus.»

«Ja, Sie haben schon recht», sagt Herr Kläntschi, «Sie hätten Pfarrer werden sollen. Mein Fraueli ist ja schon recht. Aber wie soll ich ihm nun meinen Blödsinn erklären, ohne mich schämen zu müssen? Das ist nun noch der schärfste Pilz für mich.»

Mit den Worten «Das kann doch einen Seemann nicht erschüttern» lege ich dem Mann die Hand tröstend auf die Schulter und rate: «Sagen Sie Ihrem Fraueli, ich hätte Ihnen für diese Pilze solch grosse Komplimente gemacht, dass Sie nicht anders konnten, als mir die Pilze zu schenken. Wofür ich sie verwendet habe, brauchen Sie ihr ja nicht unbedingt zu sagen.»

Sichtlich erleichtert, aber doch fast einen Kopf kleiner als bei seiner Ankunft, verschwindet der grosse Pilzler mit leerem Korb.

Ich habe übrigens die Erfahrung gemacht, dass sehr oft mit Humor mehr erreicht werden kann, um Pilzler auf den rechten Weg zu weisen, als mit Vorwürfen oder Angst einjagenden Lehren. So habe ich immer meine treuen Kunden. Dass aber auch Humor, oder sogar Galgenhumor, kalten Schweiss erzeugen kann, sei zum Abschluss in folgendem Fall geschildert.

«Wir haben nur Champignons gesammelt», kommt da ein Ehepaar angefahren und weist acht junge weisse Knollenblätterpilze vor. «Können wir diese mit Zuchtchampignons mischen, damit es etwas mehr ausgibt für Pasteten?»

In aller Ruhe rate ich diesem Ehepaar, dass es sich nicht lohne, diese «Champignons» mit anderen Pilzen zu mischen. Wenn es aber unbedingt sein müsse, so würde ich empfehlen, anstelle der Zuchtchampignons schöne Blumen zu kaufen und die Verwandten auf eine mögliche Beerdigung vorzubereiten.

«Sind Sie eigentlich noch bei Trost, oder wollen Sie mit uns spassieren? Sind das etwa keine Champignons?»

Mit hühnerhautbedeckten Armen betrachten sie einander eine Weile, um dann ihre Blicke wieder mir zuzuwenden.

«Sehen Sie», sage ich. «Es tut mir leid, wenn ich Sie erschreckt habe. Gefährliche Verwechslungen und grundfalsche Überzeugungen kann man nur verhindern mit einem Denkzettel, der klebt. Junge Knollenblätterpilze sind den jungen Champignons sehr ähnlich. Solche Verwechslungen kommen gegenwärtig täglich vor, also nicht nur bei Ihnen. Aus diesem Grunde sind wir Pilzbestimmer ja da. Wir wollen helfen, unangenehme oder gefährliche Situationen zu vermeiden. Es freut mich, Sie kennengelernt zu haben.»

NB. Weil die in diesem Bericht erwähnten Pilzarten uns allen bekannt sind, habe ich verzichtet, auf die einzelnen Merkmale hinzuweisen, was natürlich während der Pilzkontrolle selbstverständlich ist. Der Name Kläntschi ist erfunden.

Paul Nydegger, Bümpliz

Volvariella speciosa (Fr.) Sing., var. gloiocephala (DC. ex Fr.) Sing., Volvaire gluante

Ce champignon, dont plusieurs exemplaires me furent envoyés en 1974, répond à la description suivante: chapeau d'abord campanulé puis étalé, vouté, presque ombiliqué, 7–15 cm de large, lisse, visqueux, gris à gris fuligineux. Marge finement rayée. Pied plein, 12–15 cm de long, 1,8 cm d'épaisseur, blanc, jeune laineux, plus tard glabre, soyeux; volve flasque, divisée en lobes irréguliers. Lamelles libres, bombées. Spores 15 × 9 µm, roses. Lieu de découverte: dans un cimetière.

Les lamelles libres, la trame à médiastre inversé, le pied sans anneau mais avec volve à la base

me firent penser qu'il s'agissait d'une volvaire. En consultant la littérature, je tombai, dans le no 5 du Bulletin suisse de mycologie, de mai 1950, sur un article du Dr Haas. Dans cet article «Les volvaires», je pus relever entre autres: Fries, le vieux maître en hyménomicètes, classa les champignons d'après leurs caractéristiques extérieures, sans l'aide d'un microscope. Il réunit les champignons à lamelles membraneuses molles dans le genre *Agaricus*. Il divisa ce genre en 5 séries de A à E, desquelles la série B *Hyporadii* comprend les représentants des champignons à spores roses. Le premier sous-genre en est *Volvaria*, aux caractéristiques suivantes: voile général libre, persistant, distinct de la peau du chapeau; hyménophore séparé du pied. *Amanita* est en quelque sorte avec lamelles roses mais son apparentement à *Pluteus* et *Psalliota* est plus grand. Lamelles arrondies, libres. Suivent les diagnostics de 11 espèces dont 5 forment le groupe à chapeau sec, soyeux, et 6 le groupe à chapeau visqueux et également – à l'exception de *V. rhodomelas* – glabre. Cette interprétation a été substantiellement suivie par Bresadola et Ricken. Parmi les nouveaux auteurs, je me borne à ne citer que Lange et Konrad-Maublanc. Chez Lange, le groupe est divisé en *Viscidiae* (les visqueux) et *Sericellae* (les soyeux). Le genre est en tête des *Rhodosporeae* qui, d'après l'exemple de Fries, comprend tous les champignons à spores rouges. Les mycologues français, sous la conduite de René Maire, ont choisi leur propre chemin. Pour la classification des genres et espèces on a toujours recours à la structure microscopique et aux particularités microchimiques. Le système clair et pratique de Fries a ainsi été remanié et transformé par la subdivision d'anciens genres collecteurs. Konrad-Maublanc placent ainsi *Volvaria* avec *Pluteus* dans la variété *Plutea*, à l'intérieur de la première famille *Agaricaceae* des *Agaricales*. Dans les «Icones selectae» cette variété est encore nommée *Volvarieae* mais la grande partie des systématiciens emploient aujourd'hui pour elle le nom *Pluteae*. Comme mentionné, Fries décrivit, en 1874, 11 espèces de *Volvaria*: *bombycinia* Schff., *volvacea* Bull. (*loveiana* Bk.), *hypothys* Fr., *rhodomelas* Lasch., *speciosa* (Fr.) Sing., *gloiocephala* DC. (*viperina* Fr.), *media* Fl. D. et *parvula* Weinm. Les noms entre parenthèses concernent des espèces que Fries ne connaissait que par des reproductions et qu'il n'avait donc encore jamais vues à l'état frais. Ricken (Die Blätterpilze) a repris toutes ces espèces; pour *parvula* il y a le synonyme *pusilla* Pers. Ricken prit en plus les nouvelles espèces de Quélet *grisea* et *murinella*, comme synonyme de *hypothys* il cite *plumolosa* Lasch. Nous trouvons reproduites *pusilla*, *speciosa* et *gloiocephala*, cette dernière étant aujourd'hui considérée comme forme de *speciosa*. A en juger par sa description des autres espèces, Ricken ne devrait avoir trouvé lui-même que *bombycinia*, *loveiana*, *hypothys* et *murinella*. Par l'observation des détails microscopiques Ricken a, comme avant lui Quélet, fait des descriptions d'espèces plus précises. Dans certains cas isolés cependant, il est douteux que ces constatations soient en rapport avec les espèces de Fries. Dans la littérature populaire française, l'ouvrage de Maublanc «Les champignons de France» (1939) se signale par son exactitude. On y trouve *Volvaria speciosa* décrite comme *gloiocephala* et une autre espèce, également de grande taille, *V. bombycinia* décrite et peinte. Voici sa description de *V. gloiocephala* = *speciosa*:

Caractères: Chapeau campanulé, à la fin étalé (8–12 cm), mamelonné obtus, visqueux, de coloration variable, soit entièrement d'un gris fuligineux, soit blanc avec le disque plus ou moins lavé de gris. Lamelles larges, libres, blanches puis roses. Pied plein, cylindrique ou atténué en haut, glabre, blanc ou gris bistré. Volve persistante, engainant la base du pied d'un étui blanc, ordinairement divisé en lobes. Chair molle, blanche. Spores rose pâle sous le microscope, d'un rose jaunâtre en amas, ellipsoïdes ou ovoïdes, lisses, guttulées; 12–16 × 8–10 µm. *Habitat*: Jardins, champs, décombres et fumiers, souvent autour des meules de paille. Eté – automne. Généralement peu fréquent. *Comestible*. – Cette volvaire a été longtemps regardée comme très vénéneuse et même mortelle, probablement par suite de confusions avec des amanites du groupe phalloïde. Les recherches de Gauthier, confirmées par celles de Chauvin et d'autres mycologues, ont définitivement réhabilité la volvaire gluante qui d'ailleurs est couramment vendue sur les marchés d'Algérie et du Portugal. *Observation*: la coloration du chapeau est variable, sans qu'il y ait lieu

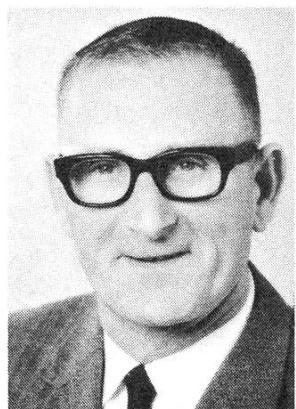
de distinguer des variétés, les diverses colorations pouvant se trouver mélangées lorsqu'on recueille l'espèce dans une même localité.

De loin la plus belle reproduction de ce champignon a paru dans le no 5 de 1929 du Bulletin suisse de mycologie, sous le nom de *Volvaria gloiocephala* Fr. ex DC. - A. Knapp qui a écrit le texte accompagnant, part de l'idée qu'il existe une autre espèce, *V. speciosa* (Fr.) Gill., et il présume que l'image pourrait représenter celle-ci. Alors déjà, dans une communication à Knapp, Konrad était d'avis que *gloiocephala* n'était qu'une forme comestible de *speciosa*, opinion qui est également émise dans le nouvel ouvrage de Konrad et Maublanc «Les Agaricales» 1948. Dans la description citée de Knapp en 1929 il est encore dit: «Doit être comestible», et sur son existence en Suisse on lit: «rare chez nous, pas rare en France, dans les jardins, à proximité d'habitations».

Cependant que Konrad-Maublanc (1948) écrivent de *speciosa*: «Champignon comestible apprécié (nous l'avons essayé), est vendu sur certains marchés d'Algérie, du Portugal et du midi de la France.» Cette citation et les déclarations de Maublanc que le champignon est connu sous 3 noms différents en Italie prouvent que *Volvaria speciosa* est une espèce très répandue dans les pays chauds, le genre semblant d'une façon générale plus fréquent sous les latitudes sud.

Werner Küng, Horgen

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil



Mittwoch, den 18. August, verstarb unser lieber Kamerad

Rudolf Hänni-Zaugg

im 69. Altersjahr. 1934, also vor 42 Jahren, trat der Verstorbene dem damals noch jungen Verein für Pilzkunde Belp bei. Seine Liebe zur Natur im allgemeinen und der Wissensdrang zur Pilzwelt im besonderen liessen Ruedi ein fleissiges, treues Mitglied werden. Innert kurzer Zeit erwarb er sich ein beachtliches Wissen in der Pilzkunde. Anfänglich zum Beisitzer gewählt, übernahm er 1942 das Präsidium des Vereins, welches Amt er während 25 Jahren bekleidete. Als umsichtiger und stets aufgeschlossener Präsident führte er den Verein bereits 1942 dem Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde zu und beteiligte sich massgeblich am Aufbau unserer Interessengemeinschaft. Es ist mit sein Verdienst, wenn heute unserer Mitgliedschaft eine umfangreiche Bibliothek sowie gute technische Hilfsmittel zur Verfügung stehen. Ruedi wurde in Würdigung seiner langjährig geleisteten grossen Arbeit zum Ehrenpräsidenten ernannt. Wer denkt, dass er nun endgültig ins zweite Glied zurückgetreten wäre, täuscht sich. Von 1969 bis 1974 stellte er sich in den Dienst der Hüttenkommission; die Hütte unseres Vereins war stets eines seiner Anliegen gewesen. Leider erlaubte ihm seine angegriffene Gesundheit in den letzten Jahren nicht mehr, den verdienten Ruhestand in vollen Zügen zu geniessen. Sein bis zuletzt klar gebliebener Geist und der notwendige Humor liessen ihn die stetig nagende Krankheit tapfer ertragen.

Wir danken unserem Ruedi für all das uns geschenkte Wissen, die Kameradschaft und die Treue. Wir werden ihn in guter Erinnerung behalten. Seiner Gattin wie den andern Hinterbliebenen sprechen wir unser aufrichtiges Beileid aus.

Verein für Pilzkunde Belp