

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 64 (1986)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Das Wort des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission = Le mot du président de la Commission scientifique  
**Autor:** Moirandat, X.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936945>

### **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:** 08.01.2026

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

- Hut:** Vorerst regelmässig geformt, bald aber schon niedergedrückt mit einem kleinen Buckel in der Mitte. Hutmesser 1,5 bis 3,5 cm. Der Hutrand ist abgerundet, später etwas aufgebogen. Der Hutrand ist rundum gerieft. Der Hut ist vorerst beige ockerrostfarben mit olivschwarzbrauner Mitte. Später verfärbt er sich immer mehr gelbrot, und der Buckel wird noch dunkler. Die Oberseite des Hutes ist glatt, bei feuchtem Wetter etwas speckig. Die Lamellen bewirken eine durchscheinende Riefung.
- Lamellen:** Die untermischten Lamellen, im Mittel 10 Lamellen auf einen Achtel des Hutumfangs, laufen am Stiel fadenförmig herab. Die Lamellen sind zuerst sichelförmig gebogen, später mit gerader Schneide. Sie sind zuerst rahmgelblich-ockerlich-rosafarben getönt. Später verfärben sie sich etwas dunkler und sind mit einem weissen Staub bedeckt. Am Schluss verfärben sie sich gar rostrot.
- Stiel:** Zylindrisch oder etwas flachgedrückt, elastisch, oft etwas verbogen und innen hohl, 2 bis 4 cm lang und 2 bis 4 mm dick. Zuerst cremefarben ockerlich, später wird die Stielbasis rötlich. Die Stielhaut ist glatt und speckig. Oft ist sie vom weissen Myzelium überzogen, am untersten Ende des Stieles rötlich. Am Myzelium haften Bestandteile des Substrates, auf dem der Pilz wächst.
- Fleisch:** Schwammig, doch im Hut über den Lamellen nur sehr dünn. In der Stielbasis ist das Fleisch rötlich gefärbt. Geruch schwach, etwas fruchtig. Der Geschmack ist unangenehm, widerlich, schwach dem Wanzengeruch ähnelnd.
- Milch:** Sehr reichlich für eine so zierliche Art. Sie ist weisslich, oft wässerigweiss, besonders bei Exemplaren, die mit Wasser vollgesogen sind. Die Milch verfärbt sich an der Luft mit einem Stich ins Schwefelgelbe. Auf einem weissen Taschentuch gilbt die Milch innerhalb von 30 Sekunden. Sie schmeckt etwas scharf.
- Mikroskopische Merkmale:** Die Sporen mit den Abmessungen 7—8×8,5—10 µm besitzen kräftige Warzen, die oft durch mehr oder weniger dicke Grate verbunden sind. Die Abmessungen der Basidien betragen 9—12×25—35 µm. Zystiden finden sich selten, sie sind etwas spindelig geformt. Die Huthaut ist deutlich zellig.
- Makrochemische Reaktionen:** Guajak: auf dem Fleisch auch nach 10 Minuten kaum eine Reaktion hervorruhend. Auf den Lamellen auch nach 10 Minuten kaum merklich ockerlich. Auf einem isolierten Milchtropfen entsteht zuerst ein Brodeln, anschliessend eine ockerliche Verfärbung der Milch. FeSO<sub>4</sub>: Auf Fleisch und Lamellen innerhalb von 5 Minuten graulich. Keine Reaktion bei einem isolierten Milchtropfen. KOH: Innerhalb von 3 Minuten auf dem Fleisch gelblich. Auf den Lamellen innerhalb von 2 Minuten ebenso. Ein isolierter Milchtropfen färbt sich innerhalb von 3 Minuten gelborange.

Literaturhinweise und Abbildungen siehe französischen Text.

Gilbert Bovay, Chemin des Bâches 5, 1030 Bussigny

(Übersetzung R. Hotz)

## Das Wort des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission

### Unglückliche Vorliebe

Ihr seid vielleicht wie ich. Ihr habt eine gewisse Vorliebe. Zum Beispiel, Ihr habt Freude am Studieren eines kleinen Tintlings, und Ihr seid abgeneigt, einen Risspilz zu bestimmen. Oder umgekehrt. Die Leute sind aber so: die Geschmäcker eines jeden sind verschieden, persönlich, oft sonderbar. Man liebt oder man liebt nicht.

Man hält fest an seinen Vorurteilen, es ist dies eine Art bedingter Reflex, wie die Psychologen sagen. Es ist auch so mit den Forschungsgebieten, wo man seltene Pilzarten sucht. Es sind gewisse Gebiete, die man regelmässig absucht, unter dem schrecklichen Zwang der Gewohnheit. Und es gibt andere, die man mehr aus Unwissenheit als aus Verachtung vernachlässigt. Die Gewohnheit und die Routine, von denen ich selbst das trostlose Opfer bin, sind unselige menschliche Anlagen. Sie wirken diskriminierend, wie der Rassenhass.

Meine Überlegungen stützen sich auf die von mir erlebte Erfahrung. Darüber gebe ich kurz Bericht: mindestens einmal in der Woche gehe ich in einen gewissen Wald der Bieler Region. Ich parkiere meinen Wagen an einem Ort, wo sich mehrere Wege kreuzen. Dann von diesem Punkt aus gehe ich mit meinem Korb in der Hand stets, unveränderlich, geradeaus, nach Westen. Eines Tages fiel mir ein, ich könnte einmal nach Osten gehen. Dies wurde mein Glück, denn ich konnte auf diese Weise eine schöne Ernte von seltenen Pilzarten, die ich bis dahin nicht kannte, mit nach Hause nehmen. Damit wird einfach bewiesen, dass wir die «Speisekarte» unserer Exkursionen verändern oder ändern können und sollen. Daraus ist sicher eine gewisse Einsicht zu gewinnen. Sei es zuerst nur der Mut, gegen die fruchtlose unschöpferische Routine zu kämpfen.

Der Mykologe, auch wenn er nur ein Amateur ist wie Du und ich, soll einmal die Wege der Kreativität, der schöpferischen Phantasie wieder finden. Nur auf diese Weise kann er sich innerlich bereichern.

X. Moirandat

## **Le mot du Président de la Commission scientifique**

### **Préférences néfastes**

Vous êtes peut-être comme moi. Vous cultivez certaines préférences. Par exemple, vous prenez bien du plaisir à étudier un petit coprin et il vous répugne d'aborder un inocybe. Ou bien c'est l'inverse. Le monde des gens est ainsi fait: chacun possède ses goûts personnels, originaux.

On aime ou on n'aime pas.

On s'installe dans ses propres préjugés, comme dans un réflexe conditionné, diraient les psychologues. Il en est de même des terrains que l'on prospecte à la recherche de quelque rare champignon. Il y a ceux que l'on visite régulièrement, sous l'horrible contrainte de l'habitude. Il y a les autres, rejetés dans l'ombre plutôt par ignorance que par mépris.

Aussi l'habitude et la routine, dont j'avoue en être aussi la victime inconsolable, sont-elles néfastes. Elles sont discriminatoires, elles sont une forme de racisme. Pour étayer mes réflexions, je me permets de vous soumettre ma propre expérience: je me rends en tout cas une fois par semaine dans une certaine forêt de la région biennoise. Le point de départ de mon excursion se situe à un endroit bien précis, où je parque ma voiture. C'est une croisée de chemins. Chaque fois, de là, je pars vers l'ouest. L'autre jour j'ai décidé d'en changer, je suis allé vers l'est.

Et j'eus la bonne fortune de faire une belle récolte d'espèces que je ne connaissais pas encore.

Aussi il faut savoir varier le «menu» de nos excursions.

Nous avons tout à y gagner.

Ne serait-ce que le fait d'avoir le courage de faire face à la routine, trop souvent stérile, dépourvue d'inspiration novatrice.

Le mycologue, même s'il n'est qu'un amateur, comme c'est le cas de la plupart d'entre nous, doit à tout moment savoir retrouver le chemin de la créativité, de l'imagination. Car ce sont les seules sources d'enrichissement personnel.

X. Moirandat