Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 66 (1988)
Heft: 3

Rubrik: Das Wort des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission = Le mot du président de la Commission scientifique

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: 14.10.2025

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

I. eutheles: sehr blass mit weisser Cortina am Hutrand, Stiel weiss, oben rosa.
I. griseolilacina: hell graulich mit oder ohne lila Farbtöne, Lamellen violettlich, Stiel hell lilafarben mit weissen Fasern.
I. hypophaea: milchkaffeebraun mit weisslichem Hutrand, Stiel weiss.
I. kuehneri: weisslich bis ocker-kupferfarben, Stiel weisslich.
**I. langei:* strohgelb, kurzer, weisslicher Stiel.
I. queletii: strohocker, beige, Stiel weisslich, Knolle mit Cortina, im Frühjahr.
I. squamata: stumpf konisch gebuckelt, gelblich mit braunen Schuppen, brauner, kurzer und kräftiger Stiel.

2. Hut grau bis braun

I. appendiculata: leder- bis ockerfarbig, weder rissig noch gestreift, Hutrand mit weissen, dicklichen Resten des weissen Velums behangen, oft mit kleinen Schuppen, Stiel ockerlich fahlrot. Wenn die Lamellen rötlich oder kastanienbraun sind, siehe **I. dulcamara* var. *axantha.*
I. boltonii: gemsfarben bis schmutzig braun, kräftiger, gleichfarbener Stiel, oft verdreht.
I. caesariata: braun olivlich, gebuckelt, faserig-wollig, Stiel kurz und dick.
**I. flocculosa:* mausgrau mit weisslichem Velum, Stiel weisslich, kahl.
I. friesii: braun mit purpurfarbenem Stich, konisch, rissig, Stiel rosarötlich mit weisser Basis.
**I. hirsuta:* ockerbraun mit konzentrisch angeordneten braunen Schuppen, Stiel kahl.
I. lutescens: braungelb oder dunkel strohgelb, Lamellen schön safrangelb, Stiel gelb, überfasert.
I. malençoni: gebuckelt, faserig-wollig mit braun olivlicher Hutmitte, Stiel kurz und dick.
I. maritima: braun-schwärzlich, gebuckelt, in der Hutmitte mit dicken, grossen Schuppen, Stiel kurz und dick.
I. perlata: dattelbraun, bis 10 cm im Durchmesser, Lamellen weiss, Stiel strohgelb.
**I. plumosa:* braun mit grauen Schuppen, Stiel graulich wollig.
I. pusio: braun, faserig streifig, Stiel glatt, Spitze violettlich.
**I. relicina:* braun, unregelmässige Hutform, in der Mitte mit aufstehenden Schuppen, Stiel faserig, rotbraun.
I. scabra: braun, konisch, Stielbasis weiss.

3. Hut rot

I. patouillardi: weiss, rötend, wie auch die Lamellen, bis 10 cm im Durchmesser, Stiel weiss, verfärbt sich auch rot, ohne gerandete Knolle.
I. jurana: von Anfang an schön weinrötlich, wie auch der Stiel; tief im Boden wurzelnd.

Paul Banvard, 6 Rue de la Liberté, F-70100 Gray

(Übersetzung R. Hotz)

Anmerkung des Übersetzers
Da bei den lateinischen Artnamen die Autorennamen im französischen Text nicht beigefügt sind, ist es oft nicht möglich, die nach «Moser» für den deutschsprachigen Raum gültige synonyme Artbezeichnung aufzuführen. In meiner Übersetzung habe ich deshalb die fraglichen Arten mit einem Stern (*) versehen.

Das Wort des Präsidenten der Wissenschaftlichen Kommission

Schon vier Jahre

Seit vier Jahren trage ich meine Verantwortung im Rahmen des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde. Vier Jahre schreibe ich auch mehr oder weniger regelmässig einen Text für diese Zeitschrift. Kann ich nun irgendwie eine Bilanz meiner Tätigkeit aufstellen?

Eines ist sicher: ich bin tätig gewesen; am häufigsten im Schatten, in der Verschwiegenheit, indem ich administrative Aufgaben erledigte, die oft undankbar und überflüssig scheinen, die aber für den guten Ablauf unseres mykologischen Unternehmens nützlich gewesen sein sollten.
Es wurde viel Papier gebraucht: Organisation der Kurse und Tagungen, manchmal beharrliche Einladungen zur Mitarbeit, Redaktion einer Gedächtnisstütze für Kurse und Tagungen, Organisation der reisenden Verbandsbibliothek usw.
Und das Papier ist nur wenig. Denn ich bemühte mich stets, einige Punkte zu verbessern: wie z. B. die Bestimmungszettel, die wenig Papier brauchen, doch eine vermehrte wissenschaftliche Einstellung verlangen; den Einsatz der Teilnehmer an Kursen für kleine persönliche Referate usw.
In dieser Hinsicht habe ich nie aus dem Auge verloren, dass unsere Wissenschaftliche Kommission in erster Linie ein sehr wichtiges Organ für den Unterricht in Pilzkunde ist. Der Anspruch ist gross, soll bis in die tiefsten und bescheidensten Schichten unserer Vereine gehen, indem jedes Mitglied zu motivieren und zu ermutigen ist. Der Anspruch ist gross und schwierig: die modernen Fortschritte der Systematik in der Pilzkunde haben das Studium nicht erleichtert. Ganz im Gegenteil. Zahlreich sind die Amateure und die Anfänger, die eingestehen, bestürzt zu sein. Ein wirklich stechendes Problem, das mich bekümmert.
Andererseits durch meine Texte in unserer Zeitschrift habe ich mich an alle Mitglieder des Verbandes gewendet. Meine Ansicht war, ihnen eine nützliche Botschaft zu bringen, in einer einfachen Sprache. Die Pilzkunde besteht aus wissenschaftlichen und menschlichen «Wahrheiten», die mir oft verhältnismässig erscheinen. Darauf habe ich beharrt. Darf ich noch hinzufügen, ich sei nicht bis ans Ende meiner «Wahrheiten» gegangen. Viele meiner «Worte» werden nie erscheinen; denn sie gingen im Geheimnis meines intimen Tagebuches verloren. Durch die Pilzkunde habe ich auch gelernt, es sei nicht gut, jede «Wahrheit» zu sagen. Gewisse meiner Artikel haben vielleicht Personen gestört und geärgert, z. B. wenn ich mit Frechheit behauptete, ich hätte Exsikkata nicht gern. Ein grosser Mykologe hat mit Recht eine andere Meinung. Ich bin aber kein grosser Mykologe.
Die mykologische Erkenntnis ist ein schwieriges Vorgehen. Bei gewissen Bestimmungen taucht der Zweifel und wieder der Zweifel auf.
Dieses Vorgehen ist aber begeisternd, denn der Mykologe stellt sich selbst Tag für Tag in Frage.

X. Moirandat

Le Mot du Président de la Commission scientifique

Quatre ans déjà

Depuis quatre ans j'assume la responsabilité qui est la mienne au sein de l'Union suisse des Sociétés de mycologie. Depuis quatre ans aussi j'écris plus ou moins régulièrement dans ce bulletin.
Puis-je dès lors dresser un bilan de mon activité?
Certes, j'ai été actif, le plus souvent dans l'ombre, dans la discrétion, accomplissant de nombreuses tâches administratives, qui peuvent paraître ingrates, même superflues. Néanmoins je crois qu'elles furent utiles pour la bonne marche de notre entreprise mycologique. Beaucoup de papier: organisation des cours et journées d'étude de l'USSM, invitations parfois insistantes à collaborer, confection d'un aide-mémoire pour les cours et journées d'étude, bibliothèque itinérante, et j'en passe.
Au-delà du papier, je me suis efforcé d'améliorer certains points de détail: fiches de détermination, que j'ai voulu rendre plus exigentes, scientifiquement parlant, engagement personnel des participants aux cours et journées d'étude pour de courts exposés. Je n'ai jamais oublié que notre Commission scientifique est d'abord un organe important pour l'enseignement de la mycologie, qui doit atteindre les niveaux les plus modestes de nos sections. Aussi me suis-je astreint à promouvoir partout la pédagogie en mycologie, en essayant d'animer et d'encourager tout un chacun. Tâche difficile, je l'avoue. Les progrès modernes n'ont pas facilité l'étude des champignons. Bien au contraire. De plus en plus le débutant ou l'amateur avouent leur désarroi. Problème lancinant, qui me préoccupe.

D'autre part, à travers mes textes parus dans notre bulletin, je me suis adressé à tous les membres de l'USSM, pensant leur apporter un message utile, dans un langage simple. La mycologie est faite de «vérités» scientifiques et humaines, toutes relatives. C'est ce que j'ai voulu faire ressortir. Dois-je encore ajouter que je ne suis pas allé jusqu'au bout de mes «vérités», car nombreux sont mes «Mots» qui ne seront jamais publiés. Ils sont allés se perdre dans le secret de mon journal intime. Car par la mycologie j'ai aussi appris que toute «vérité» n'est pas bonne à dire.
Certains de mes articles ont sûrement dérangé, même agacé. Par exemple, quand une fois j'ai affirmé, avec une certaine désinvolture, n'avoir aucun intérêt pour les exsiccata, ou presque. Un grand mycologue est d'un tout autre avis. Je lui donne entièrement raison. Mais voilà, je ne me considère pas comme un grand mycologue.
L'évaluation de la connaissance mycologique est une démarche difficile. Lors de certaines déterminations le doute succède au doute. Mais elle est enthousiasmante, car elle nous remet quotidiennement en question.

X. Moirandat

Leidfaden der Mykologik

Eine X-teilige Serie für progressive Anfänger

12. Folge: Die Liebe geht durch den Magen — 1. Teil

Um es vorwegzunehmen: es soll hier nicht einmal mehr das Hohelied der Frau am häuslichen Herd gesungen werden — ein Thema, das im Zeitalter der Emanzipation ohnehin ziemlich antiquiert erscheint. Hingegen lässt sich das im Titel zitierte Sprichwort eigentlich recht gut auf die Pilzkunde anwenden. Die meisten Pilzler haben doch wohl damit begonnen, Pilze zu Speisezwecken zu sammeln. Wer nicht dabei stehengeblieben ist, hat dann quasi «durch den Magen» seine Liebe zu den Pilzen im allgemeinen entwickelt. Die Mehrzahl wird sich auch später immer wieder zu ihrer «ersten Liebe» bekennen; es soll allerdings Pilzjäger geben, die auf der Suche nach Raritäten die schönsten Steinpilze links liegen bzw. stehen lassen. Für einmal wollen wir nun aber die höheren Gefilde der Pilzkunde links liegen lassen und uns mit dem vielleicht etwas banalen, jedoch sehr beliebten Thema «Speisepilze» befassen.
Für den Anfänger stellt sich vorerst meist nur die Frage: essbar oder nicht? Entsprechende Angaben findet er in jedem volkstümlichen Pilzbuch, oft in Form von Symbolen. Bald einmal wird er merken, dass es «essbare» Pilze von sehr unterschiedlicher Qualität gibt. Diesbezügliche Hinweise sind zwar in den Büchern oft auch (aber nicht immer!) enthalten, häufig jedoch in einer mehr oder weniger unverbindlichen Art formuliert. Das mag bewusst geschehen, weil es ja vielfach eine Frage des persönlichen Geschmackes ist, wie man den kulinarischen Wert eines Pilzes beurteilt. In diesem Zusammenhang eine kleine Geschichte:
Ein Pilzkontrolleur erzählte mir von einem Mann, der ihm erklärte, er könne die allgemeine Begeisterung für Pilze nicht begreifen; sie seien doch samt und sonders eine recht fade Angelegenheit. Der Kontrolleur bat den Mann, am andern Tag wiederzukommen und offerierte ihm dann ein Glas mit in Essig eingemachten Habichtpilzen. Der Mann ass das Glas in einem Zug leer und gab dann zu, dass man diesem Pilz eine gewisse Würze nicht absprechen könne!
«Über den Geschmack lässt sich nicht streiten» hat sich wohl auch der Autor eines volkstümlichen Pilzbuches gesagt, der als Speisepilz u. a. die folgendermassen charakterisierten Arten aufführt:
Aniszähling: Essbar, wenn auch sehr zäh;
Abgestutzte Keule: Essbar, wirkt aber leicht abführend;
Sparriger Schüppling: Sehr geringwertig und mitunter unbekömmlich;
Samtfusskrempling: Nur nach längerem Abkochen geniessbar, geringwertig;
Stinkender Stäubling: Im Jugendzustand geniessbar, aber wegen seines üblen Geruches nicht sehr appetitlich;