

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 69 (1991)
Heft: 7

Rubrik: Einführung in die Pilzkunde = Pages d'initiation ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Jahresbericht der Redaktoren für das Jahr 1990 = Rapport annuel des rédacteurs pour l'année 1990

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: 20.01.2026

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

Il luogo di ritrovamento è un prato a sfalcio, oggetto di una coltivazione estensiva. La concimazione minerale viene eseguita una sola volta all'anno e il primo taglio non avviene prima della fine di giugno. La copertura vegetale presenta una grande varietà floristica: 31 specie in 25 m². Il narciso (*Narcissus radiiflorus*) e il paleo odoroso (*Anthoxanthum odoratum*) sono le due fanerogame predominanti. Le associazioni vegetali si apparentano all'associazione dell'*Arrhenatherion* e del *Polygono-Trisetion*, rispettivamente associazioni degli aggruppamenti di prati pingui di pianura e dei rispettivi aggruppamenti di montagna. Probabilmente questo doppio apparentamento è conseguenza dell'altitudine media del sito.

I dati ecologici della letteratura sono sommari. Durand (1908) menziona la specie legata al legno marcio e all'humus. Ellis & Ellis (1988) l'indicano negli ambienti erbosi. Cooke (1875) lo cita su fronde (in decomposizione?) di *Dicksonia*, genere di felci australiane.

Le nostre osservazioni tenderebbero a considerare questa specie praticola come saprofita. In effetti la frazione miceliare del fungo sembra legata all'orizzonte organico-minerale del terreno e non a radici di vegetali vivi o a una qualsiasi frazione morta e riconoscibile di essi. Non legata a priori a una specie vegetale precisa, la sua sopravvivenza di decompositore si realizzerebbe a cominciare dagli scarti organici fini (humus).

Ringraziamenti: Ringraziamo M.R. Dougoud che ben volentieri ha confermato la nostra determinazione e ha completato in modo molto utile la nostra descrizione del fungo.

Bibliografia: vedi testo francese.

Testo e schizzi:

F. Freléchoux, St-Maurice 12, 2000 Neuchâtel

Traduzione: E. Zenone

Einführung in die Pilzkunde

Xanders vierundzwanzigster Pilzbrief

Das Kreuz mit den Täublingen (dritter Teil) – Grüne und braune Arten

Lieber Jörg,

Das interessante Thema Täublinge weiter verfolgend, möchte ich Dir noch einige ähnliche und daher verwechselbare Täublinge in grünen wie auch in braunen Farbtönen vorstellen. Wohl die bekannteste grünliche Art ist der **Frauentäubling**, *Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr., welcher hauptsächlich im Eichen- und Buchenwald zu finden ist. Er ist eine der ganz wenigen *Russula*-Arten, die weiche, biegsame und nicht brüchige Lamellen besitzt. Dieser recht derbe Weisssporer kommt in verschiedenen Mischfarbtönen zwischen grün, violett, lila und schiefergrau vor. Eine reingrüne Form mit teilweise gegabelten Lamellen bildet der Grüne Frauentäubling, *R. cyanoxantha*, forma *peltereaui* Sing. Mit ähnlichen Mischfarben erscheint der **Grauviolette Täubling**, *Russula grisea* Fr. Diese Art besitzt aber brüchige und crèmeockerfarbige Lamellen. Er schmeckt ebenfalls mild, zeigt aber an den Frassstellen und unter der Huthaut lilarosa Farbtöne. Der Standort ist der gleiche wie beim Frauentäubling. Deutlich unterscheidet sich der **Grünfelderige Täubling**, *Russula virescens* (Schaeff.) Fr. Seine fast spangrün und bereifte Huthaut ist auffällig felderig aufgerissen. Dieser milde Weisssporer ist hart

fleischig und wächst im Laubwald, mit Vorliebe auf Silikatböden. Im Gegensatz dazu ist der **Grasgrüne Täubling**, *Russula aeruginea* Lindbl. mit einer glänzenden, leicht klebrigen, fein genetzten und zur Hälfte ablösbaren Huthaut versehen. Der Name «grasgrün» ist sicher übertrieben. Er erscheint in einem blassen Lindengrün, das vielfach mit graulichen Tönen vermischt ist. Der Sporenstaub ist crème-hell-ocker. Auf der Zunge schmeckt er leicht, aber deutlich scharf. Dieser in unserer Gegend eher seltene Pilz liebt sauren Boden und ist ein Birkenbegleiter.

Bei den braunen und rotbraunen Täublingen kommen infolge Verwechslungen viele Fehlbestimmungen vor. Bei diesen Pilzen ist es erstrangig, Geruch und Geschmack festzustellen, da verschiedene Arten in Farbe und Habitus einander verblüffend ähnlich sein können. Eine der häufigsten braunen Arten ist wohl der **Schmierige oder Braune Ledertäubling**, *Russula integra* (Linné) Fr. ss. R. Maire. Dieser milde Dottersporer besitzt einen schmierigen, glänzenden, braunen bis purpurbraunen Hut, vielfach am Scheitel olivlich gefärbt. Der Hutrand ist deutlich höckerig gerieft. Diese formenreiche, weissstielige Art kann mitunter hell olivbraun oder purpurbraun sein. Der Standort ist Nadelwald auf Kalk, sowohl in der Ebene als auch im Gebirge. In sehr ähnlichen Farben erscheint ein Giftpilz, der **Zedernholz-Täubling**, *Russula badia* Quél. Dieser brennend scharfe Sattockersporer besitzt in den Lamellen einen ähnlichen Farbton wie *R. integra*, hat aber oft im Gegensatz einen rosa überhauchten Stiel und kommt ebenfalls im Nadelwald vor, jedoch mit Vorliebe auf saurem Boden. Für eine makroskopische Bestimmung nehme man die Nase zu Hilfe. Ein ganz charakteristischer Geruch nach Zedernöl oder Bleistift Holz, oft ähnlich dem würzigen Geruch des Thujabaumes, kennzeichnet diese Art sicher. Mit dem Schmierigen Ledertäubling wird oft auch der **Scharfe Glantzäubling**, *Russula firmula* J. Schaeff. verwechselt. Sein Standort ist ebenfalls Nadelwald auf Kalk und zwar im Gebirge. In der Farbe wechselt er von weinbraun, bläulichgrau-braun bis zu braun mit oliv verblassender Mitte. Dieser fast geruchlose Pilz hat brennend scharfes Fleisch und dotterfarbigen Sporenstaub, was die Lamellen orangeocker, also dunkler als bei *R. integra* färbt.

Zwei Arten der «Braunen» machen weniger Kopfzerbrechen, da sie im Vergleich zu vielen andern Täublingen recht konstante Hutfarben aufweisen.

Der **Buckeltäubling**, *Russula amara* Kucera (= *caerulea*) erscheint in einem für diese Art typischen Violettbraun, mit glänzendem Hut, versehen mit einem deutlichen stumpfen Buckel, den man bei keinem andern Täubling findet. Das weisse Fleisch schmeckt mild, doch die Huthaut ist bitter! Die Lamellen zeigen ein warmes Buttergelb, was hellgelben Sporenstaub verrät. In Kiefernwäldern auf saurem Boden kann man diesen schönen Pilz finden. Ebenfalls gut zu erkennen ist ein als Speisepilz oft gesuchter brauner Täubling, der **Wieseltäubling**, *Russula mustelina* Fr. Der grosse, derbe und hartfleischige Pilz hat mit seinem steinpilzähnlichen Braun gar manchen Pilzsammler genarrt! In Gebirgsnadelwäldern auf Urgestein wächst dieser Hellcrèmesporer. Ein gutes Merkmal sind seine cremegelben, bauchigen und vor allem an der Schneide rost-fleckigen Lamellen sowie der gedrungene, dicke und harte Stiel.

Das wär's für heute. In meinem nächsten und letzten Brief über die Täublinge werde ich Dir einige *Russula*-Arten vorstellen, die in zwei verschiedenen Farben vorkommen können. Schliesslich reden wir noch von den Weiss- und Schwarztäublingen. Mit den besten Grüssen

Dein Xander



1. *Russula virescens* / Grünfelderiger Täubling /
Russule verdoyante
2. *Russula badia* / Zedernholz-Täubling /
Russule brun bai
3. *Russula firmula* / Scharfer Glanztäubling /
Russule à chair brûlante
4. *Russula amara (caerulea)* / Buckeltäubling /
Russule ombonée
5. *Russula mustelina* / Wieseltäubling /
Russule couleur de belette

Pages d'initiation

Lettres à mon neveu Nicolas (24)

Le casse-tête des Russules (troisième partie): espèces à teintes vertes ou brunes

Mon cher neveu,

Prolongeons, si tu le veux bien, notre approche des russules, genre qui déconcerte et intrigue à la fois. Je te présente aujourd'hui quelques espèces ressemblantes – et prêtant donc à confusion – dans les tonalités vertes ou brunes.

Probablement la plus connue des Russules vertes, la **Russule charbonnière** (*Russula cyanoxantha* [Schaeff.] Fr.) se trouve de préférence dans les chênaies et les hêtraies. C'est l'une des rares espèces de Russules dont les lames sont molles, souples et non cassantes. Sa sporée est blanche, sa chair bien ferme et son chapeau s'habille de couleurs variées, en mélange sur les mêmes carpophores: de vert à violet, à lilas, à gris ardoisé. Il existe une forme vert pur (*R. cyanoxantha* forma *peltereaui* Sing.), du nom du mycologue français Peltureau (1842–1928).

La **Russule gris-violet** (*Russula grisea* Fr.) présente aussi des teintes analogues, sa saveur est aussi douce, mais d'une part ses lames sont cassantes et ocre crème, et d'autre part cette espèce montre des teintes rose lilas sous la cuticule et dans les morsures. Elle vient dans les mêmes stations que la russule charbonnière.

Bien différente est la **Russule verdoyante** (*Russula virescens* [Schaeff.] Fr.) dont la cuticule pruinée et près du vert-de-gris présente un aspect remarquablement craquelé. Sa sporée est blanche, sa chair est douce et ferme et son habitat préférentiel est un sol siliceux en forêt de feuillus.

Par contre, la **Russule vert-de-gris** (*Russula aeruginea* Lindbl.) présente une cuticule brillante, un peu collante, finement réticulée et séparable jusqu'à mi-rayon. Malgré l'adjectif «vert-de-gris», traduction exacte de l'épithète latine, sa couleur est plutôt vert tilleul pâle, souvent mêlée de tons grisâtres. Sporée crème ocre clair. Saveur un peu, mais nettement, âcre. Peu fréquent dans nos régions, ce champignon aime des sols acides et accompagne les bouleaux.

Parmi les Russules de couleur brune ou brun rouge on commet beaucoup d'erreurs de détermination en confondant des espèces relativement ressemblantes. Ici, odeur et saveur sont à apprécier en priorité, car il existe des espèces différentes déconcertantes par leur similitude de couleur et d'habitat.

Une des espèces brunes les plus répandues est la **Russule entière** (*Russula integra* [L.] Fr. ss. R. Maire), espèce douce à sporée jaune d'œuf. Son chapeau est brun à brun pourpre, visqueux, brillant, souvent olivâtre au centre. La marge est nettement striée-onduleuse. Cette espèce, dont le stipe est blanc, peut être aussi parfois brun olive clair. Elle vient sous conifères, sur sol calcaire, en plaine comme en montagne.

De couleurs très ressemblantes est une espèce toxique, la **Russule brun bai** (*Russula badia* Quél.), dont la sporée est ocracée et la saveur âcre et brûlante. La couleur des lames est très proche de celle de la Russule entière, mais par contre son stipe est souvent lavé de rose et, si elle vient aussi sous conifères, elle préfère les sols acides. Un bon nez est ici un précieux auxiliaire de détermination: la chair de la Russule brun bai sent de manière caractéristique l'huile de cèdre ou le bois de crayon, rappelant souvent l'odeur épicée du bois de thuya.

On confond aussi la Russule entière avec la **Russule à chair brûlante** (*Russula firmula* J. Schaeff.). Son habitat est montagnard, aussi sous conifères à sol calcaire. Sa couleur varie de brun vineux, brun gris bleuâtre à brun, avec le centre pâlisant à olivacé. Odeur quasi nulle, mais chair âcre et brûlante; la sporée est jaune d'œuf, ce qui colore les lames d'ocre orangé, donc de couleur plus foncée que chez la Russule entière.

Deux espèces de Russules brunes occasionnent moins de maux de tête au déterminateur car, en comparaison avec beaucoup d'autres espèces, la couleur de leur chapeau est nettement constante.

La **Russule ombonée** (*Russula amara* Kucera [= *R. caerulea*]) a un habitus spécifique typique, soit d'une part une cuticule brillante brun violet et d'autre part un mamelon obtus évident que l'on ne retrouve chez aucune autre Russule. La chair blanche est douce, mais la cuticule est amère! Les lames sont d'une jaune butyracé et chaud, ce qui laisse deviner une sporée jaune clair. On peut trouver cette belle Russule ombonée dans les pessières acides.

Facile à reconnaître et souvent chassée comme appréciable comestible est la **Russule couleur de belette** (*Russula mustelina* Fr.): grosse espèce à chair compacte et ferme, elle mystifie maint mycophage par sa couleur brune rappelant le Bolet cèpe! À sporée crème clair, ce champignon vient dans les forêts montagnardes nées sur roches primitives. Deux bon critères

de détermination: ses lames ventrues, jaune crème et, surtout, dont les arêtes se tachent de rouille, comme aussi son pied trapu, épais et dur.

Voilà pour aujourd'hui. Dans mon prochain et dernier message sur les Russules, je te parlerai de quelques espèces qui peuvent avoir deux couleurs différentes, et aussi des espèces blanches ou noires. En attendant, tu as le bonjour de Tonton Marcel

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1991/Calendrier 1991/Calendario 1991

Allgemeine Veranstaltungen / Manifestations générales / Manifestazioni generali

24./25. August	Langnau im Emmental	Schweizerische Pilzbestimmertagung
30 août – 1 ^{er} septembre	Bevaix NE	Cours romand de mycologie
15. – 21. September	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
3 – 5 septembre	Lausanne	Congrès SMS/SMG Symposium
9. – 12. Oktober	Chur	Jahresversammlung der SMG/ Assemblée annuelle SMS
13. – 19. Oktober VAPKO	Helmstedt/Niedersachsen	Mykologische Drei-Länder-Tagung 1991
9 – 13 septembre	La Brévine	VAPKO Cours romand
21. – 28. September	Gränichen AG	VAPKO-Instruktionskurs für Pilz- kontrolleure
5./6. Oktober	Rheinfelden	VAPKO-Tagung

Regionale Veranstaltungen / Manifestations régionales / Manifestazioni regionali

27. Juli – 5. August	Col du Sanetsch	Exposition thématique (franz. und deutsch)
----------------------	-----------------	-----------------------------------------------

Pilzausstellungen (Siehe Vereinsmitteilungen)

21./22. September: Langnau (Verein Emmental). 27. – 29. September: Winterthur.
28./29. September: Zofingen. 12./13. Oktober: Meisterschwanden (Verein Seetal).

Expositions (voir Communiqués des Sociétés)

14 – 15 septembre: Romont; Bulle. 21 – 22 septembre: Cossonay; La Chaux-de-Fonds. 28 – 29
septembre: Tramelan; Le Locle. 4 – 6 octobre: Sion. 5 – 6 octobre: Yverdon.

Schweizerische Pilzbestimmertagung vom 24. und 25. August in Langnau im Emmental

Ort: Landwirtschaftliche Schule Bäregg, in Bärau

Leitung: Herr Dr. Jean Keller, Präsident der Wissenschaftlichen Kommission

Programm

Samstag, 24. August

ab 13.00 Uhr: Eintreffen der Teilnehmer und Zimmerbezug

14.00 Uhr: Beginn der Bestimmertagung

18.00 Uhr: Nachtessen

ca. 19.00 Uhr: Dislokation in einen der bedeutendsten Emmentaler-Käsekeller. Besichtigung und gemütliches Beisammensein bei einem Glas Wein und ein wenig PR für das schöne Emmental.

Sonntag, 25. August

7.30 Uhr: Morgenessen

8.30 Uhr: Gruppenarbeit: auf Wunsch Exkursion in die Fundgebiete der bestimmten Pilze.

11.00 Uhr: Besprechung

12.00 Uhr: Aperó, anschliessend Mittagessen

Übernachtung

In schuleigenen Doppelzimmern, auf Wunsch und gegen Mehrpreis werden Einzelzimmer in nahegelegenen Hotels organisiert.

Kosten

Tagungskarte Fr.90.— (Doppelzimmer) inkl. alle Mahlzeiten (trockenes Gedeck). Service im Käsekeller und Aperó am Samstag

Tagungskarte Fr.60.— ohne Übernachtung sonst wie oben.

Anmeldung

Mit Talon an Fritz Lehmann, Postfach 624, 3550 Langnau.

Die Anmeldung ist gültig, wenn der entsprechende Betrag auf Postcheckkonto 30-26701-3 überwiesen ist.

Talon und Einzahlungsscheine können bei den Kontaktadressen verlangt werden.

Anmeldefrist

31. Juli 1991

Kontaktadressen

Alex Fabel, Ried, 3535 Schüpbach, Telefon 035 71353

Werner Steiner, Emmenhof, 3543 Emmenmatt, Telefon 035 21552

Cours romand de détermination

Date: 30, 31 août et 1^{er} septembre 1991. Début du cours, le 30 août à 9 h.

Lieu: Bellevue sur Bevaix (NE), centre La Rouvraie, en pleine nature, à l'orée d'une forêt sur sol morainique. Sur place: logement, pension, places de travail.

Animateurs: J. J. Roth, P. Baumann, E. Chételat, J. P. Mangeat, R. Dougoud, Y. Delamadeleine.

Inscriptions: Yves Delamadeleine, Institut de Botanique, Chantemerle 22, 2000 Neuchâtel 7, avant le 20 août 1991.

Nouveauté: Chaque participant est prié, en s'inscrivant, d'indiquer s'il est débutant ou de préciser quel groupe de champignons il désire particulièrement étudier.

Pour tout renseignement complémentaire (finance d'inscription, nuitées, repas, etc.), prière de vous adresser au Président de votre Société.

Les organisateurs: F. Degoumois, Y. Delamadeleine, D. Hitz, J. Keller

SanetsCH 91

L'Association Cantonale Valaisanne de Mycologie vous invite au col du Sanetsch pour une manifestation du 700^{ième}, du 27 juillet au 4 août. Au programme une exposition thématique sous tente: Mycologie alpine + Paysages mycologiques valaisans. Et aussi: théâtre, musique, alpinisme, spéléologie, parapente et delta, lutte, match de reines, fête des guides, etc. Renseignements: Office du tourisme, Place de la Planta, Sion (027 228586, Téléfax: 221882).

Pilzkundliche Ferienwoche für Anfänger und Fortgeschrittene von Samstag, 12. bis Samstag, 19. Oktober in Hornberg im Schwarzwald

Nach den grossen Erfolgen der letzten Jahre führt der Verein für Pilzkunde Thurgau in Zusammenarbeit mit der Klubschule Migros Frauenfeld und der Fachschule für Pilzkunde und Naturschutz in Hornberg auch dieses Jahr wieder eine pilzkundliche Ferienwoche durch.

Anfänger und Fortgeschrittene haben Gelegenheit, sich unter fachkundiger Leitung in die Grundbegriffe der Pilzkunde einführen zu lassen. – Die Anfängergruppe wird von Hans Rivar, Präsident des Vereins für Pilzkunde Thurgau, betreut und vermittelt Grundkenntnisse der Pilzkunde, die anschliessend in Halbtagesexkursionen in der Praxis ergänzt werden. Für die

Teilnehmer der zweiten Gruppe, Fortgeschrittene I, unter der Leitung von Max Kürsteiner, Kreuzlingen, Ortspilzexperte, sind ein besuchter Anfängerkurs oder entsprechende Grundkenntnisse Voraussetzung. Diese Gruppe wird eingeführt in das makroskopische Pilzbestimmen mit dem Bestimmungsschlüssel «Moser» und kann sich ebenfalls mit anschliessenden Halbtagesexkursionen an praktischen Beispielen weiterbilden. Für die dritte Gruppe, Fortgeschrittene II, ist Walter Pätzold, Leiter der Fachschule für Pilzkunde und Naturschutz in Hornberg, zuständig. Diese Gruppe befasst sich speziell mit makro- und mikroskopischem Pilzbestimmen nach dem Bestimmungsschlüssel «Moser». In gezielten Lernexkursionen werden praktische Erfahrungen gesammelt.

Hornberg, ein anerkannter Ferienort im Schwarzwald

Für die pilzkundliche Ferienwoche ist Hornberg im Schwarzwald besonders geeignet. Der Schwarzwald ist bekannt für sein Pilzvorkommen und bietet viele Wandermöglichkeiten. Das Städtchen Hornberg, im Herzen des Schwarzwaldes gelegen, ist ein staatlich anerkannter Erholungsort mit ausgeglichtem Mittelgebirgsklima. Hier befindet sich auch die älteste und einzigartige Schule für Pilzkunde und Naturschutz. Sie wird geleitet durch den Mykologen Walter Pätzold. Er ist in der Pilzkunde ein bekannter Fachmann, und die Teilnehmer der Ferienwoche profitieren von seinem fundierten Wissen und seinen umfassenden Erfahrungen.

Unterkunft und Kosten: Die Kursteilnehmer sind in der heimeligen, ruhig gelegenen Pension Lauble ob Hornberg untergebracht. Dieses, auf 800 m Höhe gelegene Haus, umgeben von Wiesen, Feldern und Wäldern, bietet eine angenehme Atmosphäre. Die Unterkunftskosten mit Halbpension liegen je nach Komfort zwischen DM 50.— und DM 65.— (ohne Einzelzimmerzuschlag). Die Kurskosten betragen Fr. 200.—.

Anmeldung, Auskünfte und das detaillierte Programm sind erhältlich im Sekretariat der Klubschule Migros, Bahnhofstr. 51, MM-Gebäude, 8500 Frauenfeld, Tel. 054 215961. – Die Anmeldungen sind zu richten an den Präsidenten des Vereins für Pilzkunde Thurgau, Hans Rivar, Schaffhauserstr. 242, 8500 Frauenfeld, Tel. 054 212729 oder an das Sekretariat der Klubschule Migros, Bahnhofstr. 51, 8500 Frauenfeld, Tel. 054 215961, wo auch gerne weitere Auskünfte erteilt werden.

Jahresbericht der Redaktoren für das Jahr 1990

Unsere Pilzzeitschrift erschien regelmässig und enthielt wiederum das Protokoll, Jahresberichte, Pilzkalender, Einladungen zu und Berichte über Kurse und Veranstaltungen, Literaturbesprechungen, Vereinsmitteilungen sowie auch die Totentafel. Alle diese Beiträge sind wertvoll sowohl für das Vereinsleben als auch für die Arbeit im Verband. Nicht minder wichtig sind aber auch die andern. Da ich letztes Jahr an dieser Stelle ausführlich über die Farbtafeln sprach, kann ich mich jetzt darüber kurz fassen: deren Qualität bleibt sehr gut, die Texte werden länger, genauer und sind fast durchwegs von Zeichnungen der Mikromerkmale begleitet. Drei Tafeln samt Texten verdanken wir übrigens Gianfelice Lucchini aus Gentilino.

Mit einer Ausnahme wandte sich der Vetter Xander wiederum jeden Monat mit einem Pilzbrief an seinen Neffen. Ein so blutiger Anfänger ist Jörg aber nicht mehr. Und darum erhielt er am Jahresanfang Briefe über die Sporen der Blätterpilze und deren Entwicklung zu Pilzfruchtkörpern. Im Frühjahr bekam er etwas über Morcheln und darauf über den Grünen Knollenblätterpilz zu lesen, um sich dann am Jahresende mit dem Kreuz mit den Täublingen abmühen zu können.

Unter den übrigen Beiträgen fanden sich sowohl längere als auch kürzere. Beide Arten haben ihren Platz; sie alle hier aufzuzählen, fehlt natürlich die Zeit. Erwähnen möchte ich indessen die gründliche Abhandlung von Prof. H. Cléménçon und F. Brunelli über «Die Entwicklung der

Kenntnisse über die Blätterpilze», F.C. Webers Zusammenstellung über die holzbewohnenden Porlinge nach ihren Wirten geordnet sowie H. Baumgartners 15. Serie seines «Leidfadens für progressive Anfänger», die die Seitlinge zum Thema hatte. Ich hoffe auch, dass Ihnen die siebenseitige, genaue Liste der Pilz-Dias-Sammlung unseres Verbandes gute Dienste leistet.

Auch Pilze und ihre Verwendung zu Speisezwecken waren ein Thema, berichteten doch ein halbes Dutzend Autoren in z.T. recht ausführlichen Beiträgen über Speisepilze, Pilzvergiftungen oder neue Erkenntnisse über giftige oder vielleicht giftige Pilze und Substanzen.

Gefallen hat mir persönlich ein winzig kleiner Beitrag zweier Pilzfreunde. E. Beck und M. Marti aus Derendingen haben ganz einfach zur Feder gegriffen, als sie etwas Besonderes entdeckten — und dies auch bestimmen konnten. Es war dies der Schwarze Kelchbecherling, *Urnula craterium*. Ich gratuliere den beiden und wünsche mir, dass es andere, auch aus anderen Landesteilen, ihnen gleichtun.

Erwähnen will ich auch noch A. Rivas Hohelied «Filatelia micologica — La forza delle donne micologhe». Wobei ich allerdings die Bemerkung nicht verkneifen kann, dass meines Wissens keine einzige Frau im Berichtsjahr einen Beitrag für die SZP verfasst hat — wenn man von Vereinsmitteilungen und dem Protokoll absieht. Das ist schade, glaube ich doch, wir hätten viele Frauen, die nicht nur die notwendigen Pilzkenntnisse haben, sondern sehr wohl auch in der Lage wären, über Pilze oder ihre Erlebnisse mit ihnen zu berichten.

Beim Durchlesen des Entwurfes zu diesem Bericht ist mir aufgefallen, dass er etwas persönlich geprägt ist. Ist dies nur ein Nachteil? Ich glaube nicht und hoffe sogar, dass es ganz gut ist, wenn Sie spüren können, dass dem Redaktor «seine» Pilzzeitschrift — die natürlich auch die Ihrige ist — mit der Zeit auch etwas ans Herz gewachsen ist. — Ich danke Ihnen.

Heinz Göpfert/François Brunelli

Rapport annuel des Rédacteurs pour l'année 1990

Notre revue, organe de liaison, de formation et d'information destiné à toutes les Sociétés affiliées et à chaque membre de l'USSM, a paru avec régularité durant l'année écoulée. On y trouve les rubriques devenues traditionnelles: Compte rendu de l'Assemblée des délégués, autres comptes rendus annuels, Calendrier des manifestations ainsi que les invitations les concernant, Présentation de nouveaux ouvrages de mycologie, Communiqués des Sociétés et Nécrologie. Toutes ces informations ont leur valeur, elles témoignent de la vie et des travaux de l'Union.

Bien sûr, les autres contributions ont aussi leur importance. Dans le rapport de l'an dernier, j'ai parlé en détail des planches en couleurs. Permettez-moi d'évoquer ici brièvement les planches parues en 1990. Elles furent de très bonne qualité, les textes descriptifs se sont allongés et fournissent plus de détails, et presque toujours ils ont été accompagnés de dessins micrographiques. Je note au passage que trois d'entre elles, y compris les textes et dessins, sont dues au talent et à la plume de Gianfelice Lucchini, de Gentilino, que je remercie et félicite personnellement.

A une exception près, Tonton Marcel a écrit chaque mois à son neveu Nicolas qui, à vrai dire, n'est plus un novice tout débutant. Et Tonton Marcel, les premiers mois de 1990, parla des spores des Agaricales et de leur évolution jusqu'aux carpophores. Une lettre printanière a conduit son neveu au royaume des Morilles, plus tard il fut question de la mortelle Amanite phalloïde et vers la fin de l'année l'oncle Marcel a commencé un débroussaillage dans le dédale des Russules.

D'autres contributions de longueur inégale ont trouvé une digne place dans nos pages. Je n'ai guère le temps de les mentionner toutes dans ce bref rapport. Je tiens pourtant à faire ici mention, de l'une ou de l'autre. Le Professeur Heinz Cléménçon et François Brunelli ont développé une histoire de l'évolution des connaissances sur les Agaricales. F.C. Weber a élaboré un tableau intéressant sur les Polypores lignicoles et leurs hôtes respectifs. Dans une 15ème contribution, et comme toujours d'un style alerte, clair et soigné qui permet au traducteur, du

moins je l'espère, de prendre en défaut le proverbe «Traduttore, traditore», H. Baumgartner nous apprend bien des choses sur les Pleurotes au sens large. Nous pensons aussi que les 7 pages dans lesquelles est présentée la liste complète des diapositives de notre diathèque rendront service à toutes les Sociétés affiliées.

L'utilisation alimentaire des champignons ou leur toxicité font l'objet d'une demi-douzaine d'articles; certains d'entre eux traitent de façon assez détaillée les thèmes suivants: espèces comestibles, empoisonnements, connaissances récentes sur des espèces toxiques ou probablement toxiques.

J'ai particulièrement apprécié le très court article des collègues M. Marti et E. Beck, de Derendingen, qui n'ont pas hésité à nous écrire pour nous signaler une découverte particulière, que d'ailleurs ils ont su déterminer: il s'agissait de la rare *Urnula* cratériforme, et nous avons reçu cet article à la même période où il avait été décidé de publier la planche en couleurs de Carmine Lavorato représentant cette espèce. Félicitations à tous les trois et je rêve que d'autres amateurs, de toutes régions de Suisse, imitent les deux amis de Derendingen.

Je ne peux résister, avec un sourire, au plaisir de mentionner le malicieux article d'Alfredo Riva: «Filatelia micologica — La forza delle Donne ... micologue»; vous savez, il s'agit de ce timbre représentant une femme devant son microscope. Je ne peux m'empêcher ici d'exprimer une certaine déception: à ma connaissance, mis à part des comptes rendus et des communiqués de Sociétés, il n'y a aucune contribution féminine de janvier à décembre 1990. Quel dommage! Je suis bien certain qu'il se trouve dans nos rangs, et partout en Suisse, de nombreuses dames qui non seulement possèdent de bonnes connaissances en mycologie, mais pourraient assurément nous dire des choses intéressantes sur leurs expériences dans le monde des champignons.

En relisant mon rapport, je m'aperçois que malgré moi j'ai plusieurs fois exprimé des sentiments tout personnels. Est-ce un mal? Je ne le pense pas et je ne suis pas navré si je vous laisse l'impression que les Rédacteurs, qui travaillent depuis bientôt dix ans pour le Bulletin Suisse de Mycologie, en ont fait peu à peu leur chose, tout en pensant évidemment d'abord à tous ses lecteurs.

Je vous remercie de votre attention et vous souhaite à tous une belle saison mycologique que marquera d'une pierre blanche cette année du 700ème.

François Brunelli / Heinz Göpfert

Buchbesprechungen

Recensions

Recensioni

**J. Breitenbach und F. Kränzlin,
Mykologische Gesellschaft Luzern:
PILZE DER SCHWEIZ, Band 3: Röhrlinge und Blätterpilze 1. Teil.**

364 Seiten, 450 beschriebene Arten mit Zeichnungen der Mikromerkmale und Farbfotos, 216×288 mm – ISBN 3-85604-030-7. Verlag Mykologia Luzern 1991. Preis Fr.148.– (Titel der französischsprachigen Ausgabe: «Champignons de Suisse», Tome 3. Übersetzer: Dr. Jean Keller, Institut de Botanique, 2000 Neuchâtel. Titel der englischsprachigen

Ausgabe: «Fungi of Switzerland, Volume 3, Übersetzer: Mrs. V. L. und Dr. J. F. Waters, Humboldt State University, Arcata USA)

Dieser mit Spannung erwartete Band 3 – er ist Dr. R. A. Maas Geesteranus zum 80. Geburtstag gewidmet – reiht sich nahtlos an die beiden vorgängig erschienenen Bände an. Alle Fotos sind Standortsaufnahmen und wie in Band 1 und 2 mit sauberen Zeichnungen der mikroskopischen Merkmale ergänzt. Der begleitende Text ist eine umfassende Beschreibung der Art mit präzisen Standortsangaben. Sehr nützlich ist, dass