

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 6

Artikel: Zur Frage des Bronze-Röhrlings
Autor: Thellung, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935169>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 09.03.2025

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

L'entolome livide est heureusement très rare chez nous. Le Rameau de Sapin l'a signalé il y a quelques années près de Hauterive (St-Blaise) où il fut cause de graves cas d'empoisonnement. Il y a deux ans une famille de Neuveville fut également empoisonnée par le terrible entolome. L'entolome comme le mousseron croît en cercle, mais tandis que le mousseron croît en cercle dans les vergers où les pâturages arides au

printemps, on trouve l'entolome dans les grands bois parmi la mousse en été et en automne. L'année passée j'ai cueilli le 14 juin aux «Mi-Joux» forêt de Chaseral de magnifiques mousserons que j'ai trouvé excellents et c'était après les grandes chaleurs qui ont caractérisé le mois de mai 1922, or en lisant l'article de La Sentinelle j'ai vu qu'il y avait erreur, c'est pourquoi, j'ai cru bon de renseigner le public.

Zur Frage des Bronze-Röhrlings.

Von Prof. A. Thellung, Zürich.

Zu den sehr verdienstvollen, klärenden Ausführungen von Herrn A. Flury in Heft 4 dieser Zeitschrift möchte ich mir nur bezüglich zweier nebensächlicher Punkte einige Bedenken zu äussern erlauben.

1. Für den gelbfleischigen Bronze-Röhrling wird, wie auch von Ch. E. Martin (vergl. «Puk»¹⁾ V. 268 [1922]), der Name *Bol. irideus* Rostk. in Vorschlag gebracht. Es mag dies richtig sein, obgleich die letztere Art nach Romell («Puk» V. 238 [1922]) einen fast brennenden Geschmack haben soll. Dagegen besteht für den gelbfleischigen Bronze-Röhrling meines Erachtens ein älterer Name in *Bol. appendiculatus* Schaeff., worauf ich im «Puk» (V. 208/9 [1922]) aufmerksam gemacht habe. Dabei darf uns die gar nicht passende Beschreibung des *B. appendiculatus* bei Ricken (Vademecum 2. Aufl. Nr. 1443, unter *Tubiporus*) nicht kopfscheu machen; denn nach dem Zeugnis von Kallenbach und Pieschel (Zeitschr. f. Pilzk. I. 69 [1922])²⁾ entspricht dieser von Ricken beschriebene, fälschlich als *appendiculatus* bezeichnete Pilz vielmehr dem *B. nigrescens* Richon et Roze (vergl. über diesen wenig bekannten, dem *B. scaber* nahestehenden Pilz: Schiffner ebenda S. 70). Der echte *B. appendiculatus* dagegen, so wie ihn Schaeffer selbst beschreibt und abbildet, ist davon gänzlich verschieden und z. B. der Michaël'schen Abbildung des (gelbfleischigen) Bronze-Röhrlings so ähnlich, dass ich mit Prof. R. Maire-Alger an eine völlige Identität mit dem letztern glauben möchte.

2. Mit dem echten (weissfleischigen) *Bol. aereus* Bull. werden (wie schon früher von W. Süss in Zeitschr. f. Pilzk. I. 81 [1922]) identifiziert der «Schokoladesteinpilz» der Basler Mykologen und der «Rotbraune Steinpilz» oder «Tannen-Steinpilz» (*Bol. edulis abietis* Schimek). Den erstern, den A. Knapp im «Puk» (V. 225 [1922]) genau beschreibt, kenne ich aus einem mir von Herrn Flury im verflommenen Sommer freundlichst zugesandten Exemplar. Ich muss gestehen, dass dies der dem echten (weissfleischigen) Bronze-Röhrling weitaus ähnlichste Pilz ist, den ich je gesehen habe. Gleichwohl bleibt mir bezüglich der Identität ein leiser Zweifel übrig, da Bulliard's *aereus* eine glatte Oberhaut besitzen soll (vergl. die Mitteilung der Originaldiagnose durch L. Romell im «Puk» V. 238 [1922]: «la peau qui est lisse»)³⁾, während die Oberhaut des Basler «Schokoladepilzes» uneben-rubelig, trocken, glanzlos ist. In dieser letztern Hinsicht erinnert der Basler Pilz stark an *B. reticulatus* Schaeff., eine Abart des Steinpilzes (vergl. «Puk» V. 209 [1922]) mit gleichfalls trockener, matter, etwas filziger, oft fast feinschuppig-auflösender, aber viel hellerer (gelbbrauner) Hutoberfläche. Es scheint mir also noch nicht

¹⁾ Abkürzung für die 1922 eingegangene deutsche Zeitschrift „Der Pilz- und Kräuterfreund“.

²⁾ Vergl. auch Herrmann im „Puk“ IV. 257 (1921).

³⁾ Diese Frage ist jedoch keineswegs abgeklärt, da Bigeard et Guillemin dem echten *B. aereus* einen flaumigen oder zottigen Hut zuschreiben!

sicher erwiesen, dass *B. aereus* Bull., eine südliche (in Frankreich bis ins Zentrum und vereinzelt bis Lothringen vordringende) Abart oder Unterart des Steinpilzes, auch bei uns wächst; immerhin hätte ihr Vorkommen bei Basel nichts allzu Befremdliches an sich. — Dagegen kann der «rotbraune Steinpilz», so wie wir ihn in Zürich verstehen, unmöglich mit *B. aereus* oder dem Schokoladesteinpilz identifiziert werden; von dem erstern unterscheidet ihn der rotbraune (nicht schwarzbraune) Hut, von dem letztern die glatte, feuchte, glänzende Hutoberfläche, die dieser Pilz mit dem

gewöhnlichen Steinpilz (*Bol. bulbosus* Schaeff. im engeren Sinne nach der Abbildung) gemeinsam hat. Sichere ältere Namen für den neuerdings von Schimek («Puk» IV. 170 [1921]) als *Bol. edulis* var. *aebietis* unterschiedenen rotbraunen- oder Tannensteinpilz, der ebenfalls zu den Unter- oder Abarten des Steinpilzes zu zählen ist, sind nach Prof. Maire-Alger (vergl. «Puk» V. 139 [1921]): *B. pinicola* Ventur. = *B. fuscoruber* Forq. et Quél. = *B. rubiginosus* Fr. (1818), wozu als weiterer Name *B. edulis* var. *pseudopurpureus* Murr (1918; vergl. «Puk» V. 209 [1922]) kommt.

Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge), gehalten an der Delegiertenversammlung des schweiz. Vereins für Pilzkunde in Olten, am 18. Februar 1923.

Von J. Schifferle, Zürich. (Fortsetzung.)

Wer ernsthaft beabsichtigt, sich eine Champignonkultur herzurichten, muss mindestens die Lebensbedingungen der «Pilze» kennen lernen, muss dabei erfahren, dass dieselben aus nahezu 90 % Wassergehalt bestehen und deshalb in einem luftigen Trockenraum keine Champignons gedeihen, wohl aber in einem feuchten Keller.

Ab und zu hört man von Geheimnissen aus diesem Gebiete. Diese liegen aber hauptsächlich in der gewissenhaften Bedienung der Anlage. Jedoch muss ich noch auf eine Anzahl Faktoren hinweisen, die einer zu gründenden Champignonkultur unbedingt voraus gehen müssen, wenn das Unternehmen nicht schon von Anfang dem Untergange geweiht sein soll.

Man unterscheidet Haupt- und Nebenfaktoren. Als Hauptfaktoren gelten solche, die beim Ausbleiben die Kultur gar nicht zur Entwicklung bringen; Nebenfaktoren sind solche, welche die Anlagen gut oder schlecht zu beeinflussen vermögen.

Als Hauptfaktoren nenne ich:

1. Sichere Finanzierung des Unternehmens.

2. Ein allen Begehren entsprechendes Lokal mit guter Zufahrt und ungezwungener Umgebung.

3. Allen Wünschen entsprechender Pferdedünger.

4. Gesunde, keimfähige Brut.

5. Eine vertrauensvolle, ehrliche und gewissenhafte Person, die Freude an der Arbeit wie an den Pilzen hat, auch das Interesse der Unternehmung zu wahren weiss.

Die nebensächlichen Faktoren zeigen sich erst im Laufe der Kultur. Sie benötigen die gleiche Aufmerksamkeit wie die ersteren, weil damit das gute oder schlechte Resultat direkt verbunden ist.

Zu erwähnen wäre zum Beispiel:

1. Eine naheliegende Wasserversorgung.

2. Ventilation und Heizungsmöglichkeit.

3. Beschaffung geeigneter Erde zum Eindecken der Anlagen.

4. Eventuell Düng- oder Treibmittel für den Fall, dass der zu verwendende Dünger zu mager wäre.

5. Gesicherter Absatz für die geernteten Champignons.

6. Eine genaue Kontrolle über alle gemachten Arbeiten, sowie gewissenhafte Buchführung.

Mit der Zeit zeigen sich wohl noch viele andere wichtige Punkte, die man nicht nach dem Kochbuch erledigen kann, wo es heisst: «man nimmt».