

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 4 (1926)
Heft: 8

Rubrik: Verschiedenes

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: 02.04.2025

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

halten und heisst *Inocybe repanda* Quélet, *nicht* repandus Bull., *nicht* repanda im Sinne Bresadola's. Schon der Schweizermykologe Secretan beschreibt anno 1833 einen *Agaricus repandus*, der von unsern Genfermykologen mit *Inocybe lateraria* vereinigt wird. Vergl. p. 149, Heft 10 1924 unserer Z. f. P. von Hrn. Dr. Loup, Prof. Martin, Wiki und Dr. Jacottet.

In diesem gleichen Artikel wird auch erwähnt, dass auch Quélet nach Secretan in seinem Werk: Flore mycologique de la France eine *Inocybe repanda* bekannt gibt, die sich mit *Inocybe lateraria* deckt. Ein weiterer Artikel über *Inocybe lateraria* lesen wir im Heft 12 1925 unserer Z. f. P. und zwar von Hrn. Konrad, welcher auch der Ueberzeugung ist, dass *Inocybe lateraria* schon von Secretan und Quélet unter dem Namen *Agaricus repandus* und *Inocybe repanda* beschrieben worden ist. Man vergleiche diesen Artikel und man wird herausfinden, warum Hrn. Konrad für *Inocybe lateraria* nicht die gleichbedeutenden Namen: *Inocybe repanda* Quélet und *Agaricus repandus* Secretan vorschlägt und der *Inocybe lateraria* den Namen *Inocybe Patouillardii* Bresadola gibt. Das wäre kurz der Werdegang der *Inocybe lateraria* nov. sp.* und die begründeten Ansichten unserer welschen Autoritäten.

Zu erwähnen ist noch, dass sich bei der Lösung dieser Frage die bedeutendsten Mykologen Frankreichs beteiligten und wir Schweizer dürfen dieser Klar-

*) Bezw. der *Inocybe sambucina* nach Hrn. Schifferle.

legung volles Vertrauen schenken. *Agaricus repandus* Bull. wird, um die vielen, bei dieser Art ergangenen Irrtümer inskünftig zu vermeiden, ganz fallen gelassen und zwar aus dem guten Grunde, weil *Agaricus repandus* Bull. nicht mehr bestimmbar ist.

Angenommen, dass Hrn. Schifferle die Art wirklich vor sich gehabt hat,** die Ert Söhner im Puk unter *frumentacea-sambucina* beschreibt, wäre die Art nicht *Inocybe sambucina*, fliederweisser Risspilz zu benennen, die später als *Inocybe lateraria* galt, sondern als *Agaricus repandus* Secretan, non Bull., non Bres., als *Inocybe repanda* Quélet, oder als *Inocybe Patouillardii* Bresadola nach Hrn. Konrad, je nach dem wie der eine oder andere Autor zur Nomenklatur und den Bestimmungen des Brüsseler Kongresses Stellung nimmt. Herr Prof. Ch. Martin in Genf, der sich mit diesem Pilz viel beschäftigt hat, wäre wohl in der Lage, dem Pilz seinen entgeltigen Namen zu geben, d. h. mitzuteilen, welchen der drei er für den endgültigen hält. Soviel mir aus seinen Arbeiten bekannt ist, kommen der Art noch mehrere gleichbedeutende Namen zu. Die wahre *Inocybe sambucina* kenne ich nur nach dem Fries'schen Bild und bin über ihre Sporen von Dr. Romell in Stockholm orientiert. Für die Zusendung dieser Art aus der Schweiz wäre ich dem Einsender sehr dankbar.

**) Es fehlen mikroskop. Merkmale, ohne diese herrscht Zweifel, zudem gibt es noch ähnliche Arten.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Etwas über die weisse Trüffel. (*Choirom. maeandriiformis*)

Da dieses Jahr allem Anschein nach wieder ein gutes für Trüffeln sein wird, möchte ich den werten Pilzfreunden folgendes Erlebnis zur Warnung und Aufklärung mitteilen.

Ich habe bis jetzt auch wieder etwa ein Dutzend solcher Herrlichkeiten mit

Erde zugedeckt, um wie andere Jahre die Reife abzuwarten. Auch um Basel herum hat man anfangs Juli, wie mir Herr Knapp mitteilte, schon ein grösseres Quantum dieser Leckerbissen gefunden.

Es war nun letztes Jahr, als ich eines Sonntags von einer solchen Trüffel-Beerdigung mir einige Exemplare nach Hause brachte, die zu sehr angefressen und sozusagen auf der Erdoberfläche gewachsen waren. Trotz dem Nichttreifsein derselben

machte meine Frau davon einen Salat, indem sie zu den gehackten rohen Trüffeln etwas Wein beigab. Nach etwa einer halben Stunde fühlten sich Frau und Kind sehr unwohl und mussten erbrechen. Mich packte das Schicksal später, aber umso heftiger und dauerte die halbe Nacht.

So etwas ist mir während meiner ganzen Pilzertätigkeit noch nie passiert. Der ganze «Skandal», ist nach meinem Dafürhalten dem unreifen Zustande der Trüffeln, sowie dem roh geniessen derselben zuzuschreiben und mahnt zur Vorsicht. Lieber Pilzfreund! Findest Du jetzt Trüffeln, so decke sie liebevoll mit Erde zu, markiere unauffällig die Stellen und hole sie nicht vor Ende August, weisst, wenn sie schön bräunlichgelb geworden sind und ziemlich stark duften.

Könnte ich durch die Pilzzeitung auch vernehmen, wie man sie am vorteilhaftesten verwendet, so wäre ich dankbar.

E. Flury, Kappel.

Red. An der letzten Excursion des Vereins für Pilzkunde Basel in die Wälder um Dossenbach Baden wurden fast überall weisse Trüffeln gefunden, wobei ich selber über 1 kg nach Hause brachte. Dieselben waren angefressen, oft bis über $\frac{2}{3}$ über den Erdboden hinausragend, dem Reifezustand sich nähernd, meist noch ohne starken Geruch. Ein Abwarten für später war nicht einladend, da man nicht wusste, wann wieder dorthin ein Ausflug gemacht werden konnte, auch war zu befürchten, dass sie von Schnecken und anderem «Ungeziefer» inzwischen doch entfernt worden wären. Also lieber den Spatz in der Hand als den «Storch» auf dem Dach und «rübis stübis» nach Hause geführt.

Dort wurden sie einmal mit einer Rotwein und andern Tags mit einer Weissweinsauce gekocht auf den Tisch gebracht und mundeten ohne jedwelche Beschwerden vorzüglich. Ich bin nun der Auffassung, dass nicht der Reifezustand, sondern das Rohgeniessen als Salat den «Skandal» verursachten. Es wäre also in dieser Beziehung alle Vorsicht walten zu lassen. Laut Maire, dem bekanntesten gegenwärtigen franz. Pilzforscher wäre der Satanspilz nicht giftig. Es ist mir aber in unserer Pilzchronik ein Fall bekannt, wo ein Mitglied roh ein kleines Stück davon

ass und eine starke Vergiftung erlebte. Dürfte vielleicht nicht auch hier eine Analogie bestehen, indem der Satanspilz gekocht nicht giftig, aber roh genossen?

Zum Artikel von Herrn Prof. A. Thellund schreibt Herr E. Schütz, Baden, dass diese Art Champignon auch in Baden gefunden wurde und dass Herr Prof. A. Thellung die eingesandten Exemplare als identisch mit denjenigen von Zürich erkannte. Auch dort, wie es in Zürich, findet sich der eigenartige Geruch, der an Carbol erinnert, also ein Zeichen das dem betreffenden Pilze eigen ist, und da er auch hier in Basel und Deutschland so beachtet wurde, die Ansicht irrig bestätigt, als ob dieser Geruch eine Folge von bestimmten Pilzen und bestimmten Orten wäre. Dieser Geruch ist eben ein Artkennzeichen dieses Champignons. Herr Schütz meldet ferner, dass der Pilz trocken seinen unangenehmen Geschmack verliert. Ich kann dies bestätigen, indem ich selber diese Art stets trockne und als Saucenbeilage verwende. Im frischen Zustande ist er für mich ungeniessbar und bringt mich unheilbar zum Erbrechen. Der Wert der Champignons ist sehr verschieden und bis anhin noch zu wenig gewürdigt worden. Wir werden daher ein andermal darauf zu sprechen kommen.

W. S.

Küche.

Trüffelgemüse.

Die geschälten Trüffeln schneidet man in dünne Scheiben, gibt sie mit etwas Rot oder Weisswein in die Pfanne, nebst Fleischbrühe, süsser Butter, wenig Petersilie und Schnittlauch, Salz und Pfeffer und lässt das Ganze ein halbe— $\frac{3}{4}$ Stunde kochen. Je nach Einkochen wird man etwas Fleischbrühe nachgiessen.

Nach Belieben kann auch Maggi beigefügt werden.

W. S.

Trüffelsalat.

Man reibt eine Salatschüssel mit Knoblauch aus, rührt Salz, frischen Citronensaft, bestes Olivenöl und etwas guten Rotwein zu einer Sauce, in die man die in dünne Scheiben geschnittenen und vorgekochten Trüffeln hineinmischt.

W. S.

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Abonnementspreis jährlich Fr. 6.—. Für die Vereinsmitglieder gratis. Ausland Fr. 7.50

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Erscheint regelmässig am 15. jedes Monats. Jährlich 12 Nummern.

Redaktion: W. Süss-Eichenberger, Brunnmattstrasse 8, Basel.
Administration: H. W. Zaugg, Burgdorf.

Heft 9

Burgdorf, 15. September 1926

4. Jahrgang

INHALT:

1. Encore l'entolome livide P. Konrad
2. Pilzausstellungen und -exkursionen H. W. Zaugg.
3. Das Photographieren von Pilzen Schreier
4. Les champignons vénéneux Du Courier, journal jurassien.

Verschiedenes. Vereinsnachrichten.

Insertionspreise:

$\frac{1}{15}$ Seite

1 Mal	Fr. 3.50
6 "	" 19.—
12 "	" 30.—

$\frac{2}{15}$ Seite

1 Mal	Fr. 6.50
6 "	" 35.—
12 "	" 55.—

Zahlungen sind auf unser Postcheckkonto III 5506 Bern zu leisten.
Inserate an die Administration in Burgdorf.

Verein für Pilzkunde Winterthur

Monatsversammlung

Montag den 20. September 1926, abends
8 Uhr, im Rössli.

Trakt.: Ausstellung und Pilzexkursion.
Pilzbestimmungen jeden Montagabend
im Rössli.

Pilzausstellung, Stadthausstr. nördlich
des Stadthauses, 25./26. September.

Die Mitglieder sind gebeten, die Aus-
stellung mit Pilzen und Moos zu beschicken.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Olten

Wegen Pilzmangel wurden die Exkur-
sionen wie folgt verschoben: Gutes Wetter
und genügend Pilze an den betr. Tagen
vorausgesetzt:

26. Sept. Vorm. 8⁴⁵ nach Tecknau, mit
Verein Birsfelden (ganztägig).

10. Okt. Nachm. 1⁰⁵ nach Rothrist, unter
spez. Leitung.

Exkursions-Aenderungsanzeigen durch
Karte. Anfragen an Tel. 13.4 (F. Jeker
verl.)

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung

Lokal: Gasthaus zum „Ochsen“, Birsfelden
(Alb. Alber-Sommerhalder).

Verkehrslokal: Restaurant K. Spinner-
Portmann, Basel (Aeschenplatz).

**Exkursion, Sonntag den 26. Sept.
1926**, ins Grossholz bei Tecknau, Abfahrt
8²² Uhr ab Basel. Diese Exkursion wird
gemeinsam mit der Sektion Olten durch-
geführt und erwarten wir zahlreiche Be-
teiligung.

Monatsversammlung Montag
den 4. Okt. 1926, abends 8 Uhr im Lokal.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Lengnau

Ausserord. Generalversammlung

Montag den 20. Sept., abends 8 Uhr,
im Lokal „Löwen“.

Trakt.: Ausstellung und Verschiedenes.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Baden.

Jeden ersten Montag im Monat Ver-
sammlung mit Pilzbestimmung im Ve-
reinslokal „zur Rosenlaube“.

Verein für Pilzkunde Bern.

Jeden Montag im Lokal Viktoriahall
Pilzbestimmungsabend. Die Mit-
glieder werden ersucht, Pilze mitzubringen
und zahlreich zu erscheinen.

Verein für Pilzkunde Zürich

Versammlung

Montag den 4. Oktober 1926, abends
8 Uhr, im Sihlhof.

Wegen wichtigen Mitteilungen wird
das Erscheinen sämtlicher Mitglieder er-
wartet.

Der Vorstand.

NB. Alle Montagabend Pilzbestim-
mung im Sihlhof.

Verein für Pilzkunde Basel

Unsere **Pilzausstellung** ist auf
den 25.—27. September festgelegt worden
und findet in der **Steinerturnhalle vis-à-
vis Stadttheater** statt. Die Mitglieder wer-
den auch an dieser Stelle ersucht am 24.,
25. und 26. September recht zahlreich mit
sorgfältig gesammelten und eingepackten
Pilzen zu erscheinen. Auch Sendungen
von auswärtigen Pilzfreunden werden
dankend entgegengenommen.

Sollte die trockene Witterung bis zur
Ausstellung anhalten, so würde von einer
Ausstellung Umgang genommen.

Der Vorstand.

Verein für Pilzkunde Burgdorf

Monatsversammlung

Montag den 4. Oktober 1926, abends 8 Uhr
im Lokal Rest. z. Hofstadt.

Event. vorherige Anlässe werden durch
Bietkarten bekannt gegeben.

Der Vorstand.