

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 53 (1975)
Heft: 2

Rubrik: Mitteilung der Redaktion = Communication de la rédaction ; Vapko-Mitteilungen = Communications Vapko ; Geschäftsleitung = Comité directeur

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: 15.03.2025

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

Schon nach wenigen Schritten war der Waldboden wie weiss gesprenkelt. *Agaricus silvicola* und *A. arvensis*. Der grosse Korb war rasch gefüllt. Viele Cortinarien. Einige Inocyben. Eine Kolonie von Reifpilzen (*Rozites caperata*).

Dann kam die Überraschung: Ein Waldstück, Fichten, Buchen, einige Eichen und Birken, auch Eschen. Der schönste Mischwald. Die ebene Fläche nur wenige Quadratmeter gross. Durch eine Unzahl aller möglichen Champignons zog sich ein riesiger Hexenring von Xanthodermen, der sich unfreundlich zwischen die wohlschmeckenden Vettern drängte. Daneben zwei oder drei *Amanita phalloides*, stark blass, jung den Champignons rundum überaus ähnlich. *Amanita rubescens* und einige *A. pantherina* trugen dazu bei, mit Lupe, Nase und Messerschnitt sorgfältigst zu arbeiten. Das aufregende Sichten dauerte fast eine Stunde ...

Die Sonne schien in Streifen durch die Bäume. Goldhähnchen wisperten. Spechte klopfen. Es war ein Morgen, der auch ohne die Pilzernte ein Erlebnis genannt werden müsste.

Wo bleibt die Sternstunde, höre ich Sie fragen. Sie werden doch nicht sagen wollen, dass die küchenmykologische Fülle diesen euphorischen Namen verdient? Geduld ...

Aus dem Sammelrausch erwachend, treten wir hinaus auf eine Waldlichtung. Da lacht uns eine blutrote Kugel, in einer schneeweissen Porzellanschale mit zackigen Rändern liegend, aus dem betauten Gras entgegen. Eine *A. muscaria* mit abgewaschenem Hut? Es hatte seit Tagen nicht geregnet. Also ... ja, Sie haben es erraten: *Amanita caesarea* – der Kaiserling! Dahinter – ich glaubte meinen Augen nicht trauen zu dürfen – dahinter zwei weitere dieser seltenen Pilze, einer ein kräftiger Jüngling, der andere im besten Mannesalter.

Kaiserlinge! Das Gericht der Cäsaren und Imperatoren – hochgerühmt – wie werden sie zubereitet? – welchen Wein trinkt man dazu?

Als ich mit den Beinen wieder auf festem Grasboden stand, fiel mir ein, dass ich die Pilzausstellung der Vapko besuchen wollte. Ich kniete nieder und grub die Kaiserlinge säuberlich aus, verpackte sie zwischen Gras und Moos und fuhr am gleichen Tag nach Weinfelden. Dort waren sie für manchen Kenner eine Sensation.

Darf ich von einer Sternstunde sprechen? Ich glaube, ja.

Selbstsüchtig wie ich bin, werde ich die Fundstelle nicht verraten. Sie werden wiederkommen, das haben sie versprochen; nur wann haben sie nicht verraten. Dann werde ich mir ein Cäsaren-Gericht zubereiten ...

Ernst Wagner, Gaienhofen

Mitteilung der Redaktion Communication de la rédaction

Korrigenda

Die Neugestaltung unserer Zeitschrift sowie eine längere Schliessungsdauer der Druckerei Benteli AG über die Feiertage bewirkten, dass dem Redaktor zum Überprüfen der Januar-Ausgabe nicht die notwendige Zeit eingeräumt werden konnte. Um Missverständnissen vorzubeugen, gebe ich die nachfolgenden Korrekturen bekannt:

Auf Seite 3, bei den Aufzählungen der besonderen Pilzfunde unserer Vereine, sind *Cortinarius obtusus* richtigerweise in *C. obtusus* und *Hohenbuehelia geogenus* in *H. geogenus* abzuändern. Weiter ist im anschliessenden Abschnitt zu lesen über einen für die Schweiz gemachten Erstfund in Caslano. Dabei handelt es sich nicht um *Lactarius kuehnerius*, sondern um *L. kuehnerianus* n. sp. Malençon.

Der Redaktor bittet die Leserschaft, das Auftreten dieser Fehler zu entschuldigen. Sollten sie unbeabsichtigten Gesprächsstoff geliefert oder gar etliche Pilzler aus dem diesjährigen leichten Winterschlaf aufgeweckt haben, dann dürfte ich schmunzelnd sagen, dass diese Fehler sogar eine echte Daseinsberechtigung hätten.

Der Redaktor

Ein seltener Pilzfund aus dem Kanton Aargau

Ein alter Pilzfreund und ehemaliger Vapko-Kursteilnehmer sandte mir anfangs Oktober 1973 aus dem Kanton Aargau eine wohl seltene Pilzart in drei guterhaltenen Exemplaren zu. Auf dem beigegeführten Schreiben bemerkte er, dass es sich bei diesem Fund eventuell um eine Deformation oder Varietät des Sparrigen Schüpplings (*Pholiota squarrosa* [Pers. ex Fr.] Kummer) handeln könnte. Das eingehende Studium ergab aber, dass *Pholiota squarrosa* auszuschliessen ist. Anstelle der sparrigen Schuppen waren auf der Hutoberfläche mehlig, braungelbe Flocken vorhanden. Auch die mikroskopischen Beobachtungen sprachen gegen den Sparrigen Schüppling. Eine Rückfrage beim Übersender der Art ergab, dass er die zugesandten Pilze am Grunde einer Schwarzpappel gefunden habe. Zugleich sandte er mir vier weitere Exemplare vom gleichen Standort zu. Die Bekanntgabe des Standortes erleichterte mir jetzt die Suche nach der Lösung der Bestimmung. Im Bestimmungsbuch von Dr. M. Moser («Die Röhrlinge und Blätterpilze», Bd. II b/2) stiess ich auf Seite 235, Nr. 1491, auf *Stropharia albocrenulata* (Peck) Kreisel (= *Pholiota fusca* Quél.), *Schuppenstieler Träuschling*. Ein angefragter Mykologe bestätigte mir die Richtigkeit meiner Bestimmung und erwähnte, dass die Art 1956 in der Zeitschrift für Pilzkunde beschrieben sei.

Im Heft Nr. 2 (1956) der Zeitschrift für Pilzkunde (S. 54ff.) fand ich einen Artikel von Karlheinz Saalman, Weissenfels/Saale, wo die Art eingehend beschrieben ist. Saalmanns unter dem Titel «Eine seltene *Pholiota*, *Pholiota fusca* Quél.» veröffentlichte Beobachtungen decken sich mit meinen Feststellungen nahezu vollständig. Der Autor hat seinem vorgenannten Artikel auch eine sehr gute Illustration beigelegt.

Beschreibung der Art

Hut: Jung halbkugelig, dann ausgebreitet mit abgeflachtem Buckel, rotbraun bis dunkelbraun, klebrig-schmierig, Rand lange eingerollt. Oberfläche mit braungelben, dreieckigen, mehlig Flocken, die später zu dunkelbraunen Resten zusammenschrumpfen. Hutdurchmesser 7–15 cm. – Lamellen: Hellgrau mit Stich ins Violettliche, dann braun bis dunkelbraun werdend, \pm herablaufend, Lamellenschneide gekerbt, im jungen Zustand stark tränend (milchweisse, ölige Tröpfchen). – Stiel: \pm gedrunken, sparrig-schuppig bekleidet, über dem ausgeprägten Ring ist der Stiel reinweiss und schuppenfrei. Unter dem Ring ist der Stiel braun bis violettlich-braun, ebenso die rauhhaarigen, borstigen Schuppen. Bei den älteren Exemplaren verschwindet der Ring und ist nur noch als schmaler, dunkler Saum feststellbar. – Fleisch: Reinweiss, der Geruch ist unbedeutend und der Geschmack \pm bitterlich (im Hutfleisch stärker als im zäheren Stielfleisch). – Sporen: Mandelförmig, 11–13/5–8 μm .
Werner Küng, Horgen

Lactarius torminosus (Schff. ex Fr.) Gray, lactaire toisonné ou à coliques

Un mycologue ami nous écrit: le lactaire toisonné est généralement considéré comme vénéneux. Dans notre cercle de détermination on est cependant d'avis que lorsqu'il a été blanchi, et l'eau de cuisson jetée, ce champignon peut être consommé sans danger. Il aimerait connaître notre opinion à ce sujet.

Dans différentes régions, spécialement dans l'est de l'Allemagne, mais surtout dans les pays de l'est de l'Europe et en Scandinavie, ce champignon est apprécié comme comestible excellent, après traitement approprié (K. Lohwag, 1947 et 1949). Il ne doit cependant être consommé

qu'après désintoxication appropriée. Cuisson dans eau salée (au moins 5 min.) et évacuation conséquente de l'eau de cuisson (rinçage à l'eau bouillante et égouttage dans une passoire) sont les conditions absolues de désintoxication du lactaire toisonné.

Selon certains, le lait toxique de *Lactarius torminosus* contiendrait un poison organique spécialement nocif pour le foie, pas encore chimiquement déterminé, et qui disparaîtrait par traitement approprié. Selon d'autres, sous l'effet de la cuisson, le lait s'agglomère et forme des grumeaux, étant ainsi physiquement-chimiquement si modifié qu'il en devient inattaquable par les sucs intestinaux, ne provoquant ainsi plus aucune irritation locale (F. Erben, «Vergiftungen», I et II, Wien et Leipzig 1909–1910). Les autres toxines relevées dans *Lactarius torminosus* sont: la choline, l'hémolysine, des traces de muscarine, des acides gras et de la résine (H. Steidle, A. 151, 232, [1930]). La choline et l'hémolysine (toutes deux à cause de leur inefficacité par ingestion orale) ainsi que la muscarine (cette dernière à cause de son infime proportion), sont certainement sans grande importance dans l'effet général de *Lactarius torminosus* lors d'ingestion orale.

Description de l'espèce

Chapeau convexe puis déprimé, ferme, 3–15 cm de diamètre, légèrement visqueux, apprimé-hirsute, rouge-chair clair, jaunâtre ou blanc, souvent avec des zones rougeâtres régulières ou alors légèrement zoné d'incarnat; marge enroulée et feutrée. Pied 3–6–9 cm de hauteur, bientôt creux, de la couleur du chapeau. Lamelles blanchâtres à incarnat, serrées. Lait blanc, âcre piquant. Spores blanches, spinuleuses, 7,5–10/6–8 µm. Werner Küng, Horgen

Littérature:

Dr méd. Otto Gessner: «Die Gift- und Arzneipflanzen Mitteleuropas».

Geschäftsleitung Comité directeur

Mitgliederverzeichnisse, Mutationen, Adressänderungen

Ende November 1974 wurden an die Vereinsvorstände die Formulare für die Erstellung der Mitgliederverzeichnisse verschickt. Diese sind vollständig ausgefüllt im Doppel bis spätestens Ende Februar an den Registerführer, Ernst Mosimann, Schulhausstrasse 15, 3076 Worb, zu senden. Die Geschäftsleitung macht ausdrücklich darauf aufmerksam, dass diese Mitgliederlisten nicht als Mutationslisten aufgefasst werden dürfen. Mutationen innerhalb der Sektionen sind dem Registerführer des Verbandes sofort zu melden. Ihm sind auch Adressänderungen mitzuteilen, und zwar ist jeweils die alte und die neue Adresse anzugeben.

Unsere Verstorbenen Carnet de deuil

Am 6. Januar 1975 verstarb unerwartet unser lieber Pilzfreund

Max Wüthrich-Binoth

alt Bäckermeister in Grindelwald, kurz nach seinem 71. Geburtstag. Die Beerdigung fand am 9. Januar auf dem Bergfriedhof Grindelwald statt, wo unser Verein Abschied nahm vom unvergesslichen Max. Für seine Mitarbeit, sein immer wieder gezeigtes Interesse an der Pilzkunde und seine Kameradschaft danken wir herzlich mit den Worten «Ruhe in Frieden». Unser herzliches Beileid für die trauernden Hinterbliebenen. Verein für Pilzkunde Wilderswil