Rarità ticinesi?

Autor(en): **Benzoni, C.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 8

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934541

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

in Österreich einmal jemand Pfifferlinge verzehrte, Met darauf trank und sofort vor dem Fasse starb. Es gibt ferner Schwämme, die durch und durch unrein sind, breit und dick gebaut und an ihrer Oberfläche rot mit weissen Flecken. Wenn man diese mit Milch kocht, sterben die Fliegen davon. Deshalb heissen sie Fliegenschwämme und im Lateinischen Muscineri. Mein Rat ist: ‚Hüte dich vor allen!' ».

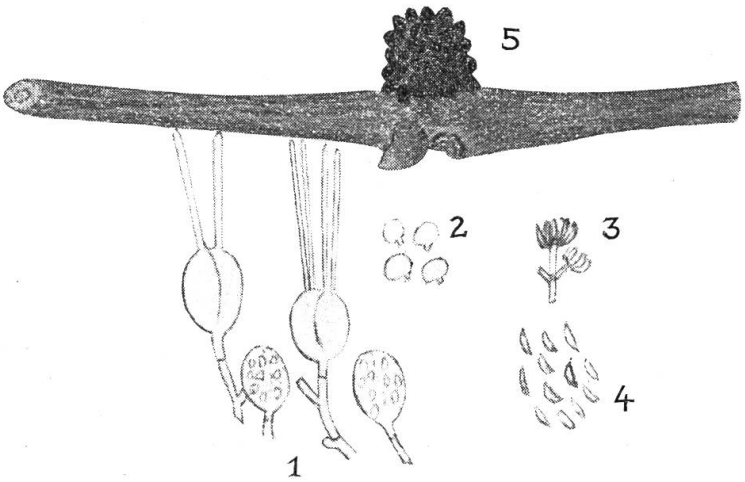
Anmerkung. Am Rhein, also im Westen Deutschlands, sind zumeist die Morchel-, nach dem Osten zu die Lorchelarten eine häufige Erscheinung. Den Pfifferling betreffend, meint Konrad vermutlich den Pfeffermilchling (Lactarius piperatus) oder den Birkenreizker (Lactarius torminosus), beide Milchlinge sind keine Giftlinge. Die betreffende Person, die den Pfeffermilchling gegessen, hat wahrscheinlich vom übermässigen Weingenuss den Herzschlag bekommen.

Rarità ticinesi.

Tremella moriformis J. E. Smith?

Il giorno 3 febbraio corrente anno, mentre stavo scavando il terreno, in cerca di chiocciole comuni *(Helix aspersa)*, ai piedi delle roccie Corna della Breggia, lungo la strada Pizzamiglio (Vacallo), vidi, per caso, un ramoscello di vite selvatica *(Vitis vinifera rupestris)*, su di una gemma della quale sembrava si fosse appoggiato per combinazione un corpo che, dalla forma, pareva in miniatura il frutto del rovo *(Rubus)*, o, meglio ancora, un sorosio del gelso *(Morus)*. Ma pensare a ciò era assurdo; in febbraio non esistono tali frutti. Dopo averlo osservato un po' meglio e tastato lievemente, e con qualche riguardo, m'accorsi che il frutto non era costituito da drupeoli, ma bensì da un agglomeramento di piccolissimi tubercoli gelatinosi; allora pensai subito che avevo a che fare con un fungillo bizzarro, e lo tenni in osservazione per alcuni giorni.

Descrizione: Corpo fruttifero gelatinoso, sodo, 13 mm alto, alla base 10 mm largo, all' apice attenuato (8 mm largo); nella forma e nel colore ricorda un sorosio di *Morus nigra;* costituito da un conglomerato di piccolissimi tubercoli da 1—2 mm di spessore; dapprima color rosso vinato (di colore identico all' enocianina dell' uva lambrusca), poi rosso brunastro cupo, coll' età violaceo nerastro. — Basidi sferoidi, 12—17 × 10—15 μ, nucleati, color vinello lambrusco, poi divisi longitudinalmente in quattro cellule, sterigmati clavati, poi lunghi, assottigliati filiformi; spore subglobose, mucronate 7—9 μ di diametro color



1 Basidi 2 Spore 3 Conidispore 4 Conidi
5 Fungo gr. naturale

Tremella moriformis J. E. Smith?

panna; conidi esposti quasi a vertice alla sommità rameale delle ife, misurano 6—7 × $1^1/_2$—2 μ cilindriformi o quasi arcuati.

Chiasso, 27. VI. 1934.

C. Benzoni.

Hydnum (Sarcodon) acre Quél.

La specie cresce sporadica; l'ho trovata tre volte poco su, poco giù, nella medesima località; su terreno humoso, fra i castagneti d'un bosco di Pedrinate di consistenza morenica (località detta Maioca).

Il primo esemplare (mostruoso 18 cm), lo trovai il 7 ottobre 1928; nella forma ricordava un *Paxillus atrotomentosus*, spatolato gibboso, col gambo tozzo, laterale. In quel tempo mi trovavo sprovvisto del microscopio, per conseguenza dovetti limitarmi ad una diagnosi macroscopica. Incerto della determinazione, mandai il fungo al Chiar. Bresadola per il controllo. Egli mi rispose subito con lo scritto seguente:

Trento, 13 ottorbe 1928.

Egregio Signor Benzoni,

Ebbi la sua scatola ed il fungo che è proprio come Ella dice, *Hydnum acre* senso Quélet. È un esemplare mostruoso non mai visto. Lo serberò per l'erbario.

Con cordiali saluti,

Suo devotissimo *Don G. Bresadola.*

Il giorno 2 agosto 1930 trovai un secondo esemplare, più piccolo (8 cm), turbinato, col gambo quasi centrale.

Il terzo esemplare lo scovai l'11 settembre 1933 (12 cm), turbinato appianato, color fulvo olivastro, quasi abbronzito, col gambo brevissimo, circa 2 cm lungo, eccentrico.

Descrizione: Cappello 8—18 cm, carnoso-compatto, irregolare, spatolato gibboso o turbinato, poi appianato, solitario (mai trovato concrescente embricato), tomentoso strigoso ± arricciato, di colore giunchiglia olivastro, o più cupo al centro, coll' età fulvo olivastro; aculei fini, lesiniformi, color grigiastro biondigni, poi brunastri, all' apice giunchiglia biancastri, coll' età più scuri; stipite breve, tozzo, all' apice ± ingrossato allargato, color olivastro panna, villoso; carne quasi con colore del cappello, un po' umida; nel cappello, molle; nel gambo, più tenace, coll' età, indurita quasi legnosa; sapore amaro, acre, quasi pepato. — Basidi 25—43 × 6—7 μ; spore globolose, chiaro brunastre, aspre, quasi spinolose, misurano 5—6 × $4^1/_2$—5 μ.

C. Benzoni.

Steinpilz, Rotkappe und Champignon.

Von M. Seidel, Görlitz.

(Nachdruck verboten.)

Der kleine, aber wohlbeleibte Steinpilzmann mit dem braunen Hute kam aus dem Walde. Nach dem Birkenwäldchen lenkte er seine Schritte. Da schaute er sie zum ersten Male. Es war ein allerliebstes, schlankes Rotkäppchen. Der kleine Waldbräunling, von seinen Freunden « Dickchen » genannt, stand wie bezaubernd vor soviel jugendlicher Schönheit. Das rote Häubchen mit dem zierlich eingeschlagenen Saume und das Kleidchen mit flockig-schwärzlichen Schüppchen besetzt, standen diesem Rotkappenfräulein zum Verlieben schön. Nur die altjungfräuliche Tante mit ihrem unmodernen grauen Kapuzinerhute passte nicht recht zu dieser jugendlichen Nichte.

Es war ein herrlicher Spätherbsttag, ein sogenannter « Alteweibersommer ». Zarte Spinnfäden trieben in der Luft lustigen Flugsport und hingen sich, um zu scherzen, an die Kleider der vorübergehenden Spaziergänger. Die Natur hatte heute einen auserlesenen Festtag, erfüllt voller Lust und Fröhlichkeit. Da summten wie im Hochsommer die Immen, da brummelten die Hummeln, da zirpten nochmals die Heimchen, selbst die Wildtauben girrten im Geäst, und im hohen Wipfel der Bäume sangen die Zugvögel ihr Abschiedslied und riefen allen ein herzliches Lebewohl und ein frohes Wiedersehen zu. Und im Hochgefühl übersprudelnden Liebesglücks jubelte auch das Herz des kleinen Waldmännleins unterm hellbräunlichen Rock.

Dann sah er sie wieder auf dem Markte, die schöne Jungfrau mit ihrem roten Käppchen. Heute war es unmöglich, der Ange-