Verschiedenes

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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

l'avoir étudiée à nouveau — nous l'avons trouvée exactement conforme à ce que nous avions vue en 1931 — et en avoir pris le croquis des cystides, qui nous manquait, nous avons personnellement mangé les deux gros spécimens reçus, et cela sans l'ombre d'un inconvénient. La chair du champignon devient noire à la cuisson, ce qui est du reste le cas de tous les *Luridi*. Le goût n'est pas du tout mauvais.

Boletus Dupaini a parfois été rapproché de *Boletus Queleti*, ce qui n'est pas exact. Ce bolet est en effet beaucoup plus affine à *Boletus erythropus* Fries. Dupain lui-même disait déjà: «C'est un *Boletus erythropus* à chapeau visqueux et rouge.»

Boletus Dupaini a été décrit et figuré par Boudier, qui l'avait reçu de M. Dupain (Deux-Sèvres, France occidentale), dans le Bulletin de la Société mycologique de France, t. 18, p. 139, pl. 7 (1902), puis dans son grand ouvrage, Icon. Myc., p. 75, pl. 147 (1905). Il a encore été figuré par Peltereau, qui l'avait aussi reçu de M. Dupain, dans Bull. Soc. myc. France, t. 47, Atlas pl. XLIV (1931).

Nous figurerons les spécimens reçus de M. Benzoni dans Icones selectae Fungorum, Konrad et Maublanc, fasc. 9, pl. 406, qui paraîtra au début de 1935.

Boletus Dupaini est connu en Suisse, non seulement par les récoltes de M. Benzoni au Tessin, mais aussi par les récoltes de nos collègues A. Flury puis H. Walty, dans la région de Bâle (voir: Ein schöner Röhrenpilz, A. Flury, Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 10, p. 110 (1925), et *Boletus Dupaini*, H. Walty, Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 2, p. 18 (1928).

Originaldiagnose von Boletus radicans Pers.

Aus «Synopsis fungorum» von Persoon 1801, S. 507.

Originaldiagnose:

α. Boletus radicans: pileo pulvinato flavescente-cinereo: margine involuto subtomentoso, poris citrinis, stipite laevi radicato tomentoso concolore.

β. Boletus appendiculatus Schaeffer, «Icones fungorum», Tafel 130. In quercetis autumno passim occurrit. Substantia caerulescit. Radix crassa, dura, villosa, citrina. Sapor amarus.

Übersetzung:

α. Wurzelnder Röhrling: mit polsterförmigem, fahlgrauem Hute: schwachfilzigem, eingerolltem Rande, zitronengelben Röhren und einem glatten, filzig bewurzelten, gleichfarbigen Stiele.

β. Anhängsel-Röhrling Schaeffer, «Icones fungorum», T. 130. Man trifft ihn im Herbst in Eichenwäldern überall an. Die Masse wird blau. Die Wurzel ist dick, hart, rauh, zitronengelb. Der Geschmack ist bitter.

Verschiedenes.

Pilzphoto ohne Photoapparat.

Schon sehe ich einige ungläubig den Kopf schütteln. Und doch gibt's nichts Einfacheres. Ein Kinderspiel! Man nimmt..... heisst es im Kochbuch; also nehmen auch wir einen schönen, flachen, rosarot-schokoladebraunen Champignon (Feld oder Wald), schneiden den Stiel beim Hute vorsichtig ab, ohne die Lamellen zu verletzen, und legen ihn, Lamellen nach unten, auf ein schneeweisses Papier. Nach einer Stunde heben wir den Hut sorgfältig ab, und ein Bild, wie es kein Photograph schöner machen könnte, wird Sie erfreuen! Probieren geht über Studieren! Pilzheil!

Fr. Grossenbacher, Hubersdorf.