# Hygrophorus pudorinus Fries

Autor(en): **Konrad, P.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1937)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934759

**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**

mit unserem ewigen Zaudern wieder einmal eine günstige Gelegenheit verpasst haben und das Opfer ausländischen Unternehmungs- und Spekulationsgeistes geworden sind.

Dass die Champignon-Kultur in der Schweiz, wenn auch vielleicht unter etwas andern Bedingungen als in Frankreich, möglich ist, geht aus dem Gesagten deutlich hervor, dass aber auch unser Markt für diese Produkte aufnahmefähig ist, das beweist der glatte Absatz, den alle erwähnten Kulturen für ihre Produkte aufweisen können.

Allerdings sind die Preise für Champignons gegenwärtig, namentlich im Grosshandel, sehr gedrückt, indem pro Kilogramm bloss ein Preis von Fr. 2.— berechnet werden kann. Bei einigermassen rationeller Betriebsart lässt sich aber auch mit diesem Preise noch eine angemessene Rendite herauswirtschaften, namentlich dann, wenn es gelingt, die Produktion durch intensivere Bearbeitung des Düngers, worüber in letzter Zeit wissenschaftliche Versuche angestellt wurden, zu steigern, oder wenn es gelingt, den teuren und schwer erhältlichen Pferdemist durch künstlich hergestellten oder chemisch angereicherten Dünger zu ersetzen.

Alle die hier angedeuteten Probleme harren aber noch ihrer Abklärung. Von ihnen, wie namentlich auch von den Fragen der Bekämpfung der gefährlichen Champignon-Krankheiten hängt zum Teil der Erfolg solcher Kulturen in der Schweiz ab.

Zum Zwecke, diese Fragen praktisch zu studieren, hat der Schreiber in Verbindung mit der Gemeinnützigen Gesellschaft des Sensebezirkes in Düdingen und unter dem Protektorat der Landwirtschaftsdirektion des Kantons Freiburg eine Versuchsanlage angelegt, welche nach ihrem heutigen Stande zu den besten Hoffnungen berechtigt.

Die Erfahrungen, welche hier gesammelt werden, sollen Interessenten gegen angemessene Vergütung jederzeit zur Verfügung gestellt werden, und wir sind schon heute in der Lage, Ratsuchenden mit Rat und Tat beizustehen.

An alle Mitglieder unseres Verbandes aber möchten wir die dringende Bitte richten, uns in unsern Bestrebungen dadurch zu unterstützen, dass sie uns über ihnen bekannte Anlagen und deren Ergebnisse, Erfolge und Misserfolge, Mitteilungen zukommen lassen. Je grösser und umfassender das Beobachtungsmaterial, desto sicherer werden die Schlussfolgerungen sich gestalten, desto wertvoller wird aber auch die ganze Sache in volkswirtschaftlicher Beziehung sein.

---

# Hygrophorus pudorinus Fries.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Nous voyons que ce champignon est aujourd'hui à l'ordre du jour dans notre revue.

Cette question est résolue depuis longtemps par les mycologues français qui admettent avec raison la synonymie des *Hygrophorus pudorinus* et *glutinifer* Fries. Si elle ne l'est pas encore dans la Suisse centrale et orientale, c'est que l'on y suit Ricken à la lettre, lequel, par respect de la tradition frieséenne, a maintenu *Hygrophorus pudorinus* et *glutinifer* comme espèces dictinctes, ce qui à notre avis n'est pas exact.

*Hygrophorus pudorinus* est très commun dans le Jura; il y croît certaines années en abondance, surtout sous les sapins, parfois aussi sous les hêtres. Nous le connaissons depuis environ 40 ans et avons pu l'examiner sous toutes ses formes.

Quélet en donne une excellente description dans sa Flore mycologique (1888); il le met en synonymie avec *glutinosus* Bulliard, mais ignore complètement *glutinifer*. Bataille, Flore monogr. des Hygrophores (1910) le décrit fort bien aussi et le met en synonymie avec *glutinosus* et *glutinifer*.

Ce champignon se reconnaît aisément à sa viscosité, à sa belle couleur incarnat plus ou moins foncé et à son goût plus ou moins prononcé de térébenthine, de bourgeons de sapin. Ce goût paraît agréable aux uns, désagréable aux autres, « de gustibus et coloribus non disputandum », d'où divergence d'opinion. Disons en passant que l'on peut faire disparaître ce goût de térébenthine en faisant dégorger le champignon avec du sel. Nous connaissons un pâtissier qui confectionnait régulièrement ses vol-au-vent de fin d'année avec les hygrophores pudiques récoltés en automne et conservés après avoir été dégorgés au sel.

*Hygrophorus pudorinus* sensu Quélet, Bataille, etc. est sans aucun doute synonyme d'*Hygrophorus glutinifer* sensu Ricken. Quant à *Hygrophorus pudorinus* sensu Ricken, ce n'en est qu'une forme un peu plus pâle, croissant surtout sous les hêtres, mais que nous avons aussi récoltée sous les sapins. La Table 4, fig. 3, de Ricken ne laisse aucun doute; son *pudorinus* n'est qu'une forme de celui de Quélet. Autrement dit, tous deux sont synonymes et synonymes de *glutinifer*.

Le nom spécifique *pudorinus*, cité par Fries, Syst. myc. (1821), a la priorité sur celui de *glutinifer* Fries, Epicr. (1836). Ce champignon doit donc être nommé *Hygrophorus pudorinus* Fries.

Ses synonymes sont:

*Agaricus pudorinus* Fries (1821),
*Limacium pudorinum* Ricken (1910),
*Hygrophorus glutinifer* Fries (1836),
*Limacium glutiniferum* Ricken (1910),
*Agaricus glutinosus* Bulliard (1785).

---

# Isabellfarbiger Schneckling. Limacium pudorinum Fr. Orange-Schneckling. Limacium glutiniferum Fr.

Von A. Flury, Basel.

Unter obigem Titel versucht unser verdientes Mitglied J. Rothmayr, Luzern, in Nr. 12/36 der Zeitschrift für Pilzkunde die beiden Schnecklinge auseinander zu halten. So leicht es ist, diese zwei Kameraden voneinander zu unterscheiden, wenn sie nebeneinander liegen, so schwierig ist es oft, in der Beschreibung dies so zum Ausdruck zu bringen, dass einwandfreie Bestimmungen hervorgehen. Dieser Meinung dürfte auch Herr Berlincourt in seinem Artikel in Nr. 1/37 sein, denn auch er ist mit den beiden Pilzen nicht im klaren.

Vater Rothmayr hat in seinem Werk, Band II, unter Nr. 24 für pudorinum einen so treffenden Namen gewählt, dass ihn schon dieser als « Keuscher Blätterschwamm » von glutiniferum deutlich interscheidet. Herr Rothmayr sagt dort: « Woher wohl der Name « Keuscher Blätterschwamm »? Eine Erklärung bestünde wohl darin, dass seine Blätter und sein Hut höchst selten von Insekten heimgesucht werden, oder dass dieser Name aus dem sehr reinlichen, einladenden Aussehen des *ganzen gleichfarbigen* Pilzes sich herleitet.» Dies kann leider von glutiniferum nicht gesagt werden, denn diesen Pilz findet man meistens von Maden so angegangen, dass er uns doppelt enttäuscht:

1. glaubt man einen schönen brauchbaren Pilz im Korb zu haben, zeigt sich beim Zerschneiden, dass er madig ist, und 2., ist er brauchbar, so findet man keinen grossen Wohlgeschmack an ihm. In Basel wird er unter dem Namen « Honigschwamm » auf dem Markt verkauft, doch habe ich ihn noch nie rühmen hören.

In den Beschreibungen von pudorinum und glutiniferum herrscht noch ein Durcheinander und befinden sich Widersprüche. Fast alle Abbildungen von pudorinum stellen glutiniferum dar. Der creme- oder isabellfarbige Schneckling pudorinum Fr. ist bei uns selten, meistens in gemischten Wäldern. Wenn Herr Rothmayr schreibt: « er tritt nicht sehr häufig,