Leucoagaricus macrorhizus (Locq.) Sing.

Autor(en): **Riva, A.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **55 (1977)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-937367

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

Pilzsammlers Ehrenkodex

Sammle nur soviel Pilze, als Du zu verwerten imstande bist; bedenke: einen schweren Korb tragen macht müde. – Speisepilze darf man zerschneiden, um den Verwurmungsgrad festzustellen, man kann aber auch vor dem Pflücken den Pilz taxieren und dann stehen lassen; sei schlauer als die andern, die zu Hause zwei Drittel der Ernte wegwerfen müssen. – Du darfst auch Studienmaterial sammeln, vergiss aber nicht, dieses in Papier einzuschlagen. Nimm jedoch nur einige Stükke in verschiedenen Altersstadien mit. – Jeder Pilz, den Du stehen lässt, hat eine Chance, Sporen abzuwerfen, wenn ihn der nächste Sammler ebenfalls stehen lässt. – Hat Dein Kollege einen guten Pilzplatz, so überlasse ihm diesen, er lässt Deinen dann auch in Ruhe. – Bedenke, dass Dein Tun vielerorts geheim kontrolliert wird; Du möchtest Dir doch nicht einen schlechten Ruf einhandeln! – Hast Du ein Fahrzeug, stelle dies auf einen geeigneten Parkplatz und fahre nicht zwischen die Bäume hinein. Du würdest sicher nicht erfreut sein, wenn jemand Deinen Garten als Parkplatz benutzen würde.

Hast Du einen guten Fund gemacht, gehe rasch mit Deiner Beute in Deine Stammbeiz, damit Dir Bewunderung widerfährt. Du kannst sicher sein, dass Du Nachahmer findest, die Dir helfen werden, die Wälder auszuräumen.

Falls Du Freunde (Freundinnen) zum Pilzschmaus eingeladen hast, vergiss den Artikel 203 der eidg. Lebensmittelverordnung nicht. Dort steht, dass alle Pilze, die in den Verkehr gebracht werden, von einer amtlichen Stelle als essbar taxiert werden müssen. (Bekommt Dein Besuch nachträglich Bauchgrimmen, kann man dem Ortspilzexperten die Schuld in die Schuhe schieben, aber Vorsicht, es werden Beweise gefordert!)

Jetzt habe ich Dir ein Rezept, wie Du mit Pilzsammlers Ehrenkodex sicher nicht in Konflikt kommst: Kauf Dir Kulturchampignons, nicht grösser als drei Zentimeter Durchmesser. Wasche sie nur kurz, lasse sie ganz und trockne sie gut mit einem Küchentuch ab. Erhitze Butter in der Bratpfanne, gib die Champignons hinein und würze nur mit Salz und Pfeffer. Ist alles so schön am Brutzeln, gib einen guten Schuss Kognak dazu. Anzünden und rasch servieren sind die nächsten Schritte, mit denen Du sicher Applaus ernten wirst. Hast Du einen guten Waadtländer Weissen und eine Stange Pariserbrot auf dem Tisch, wird man Dich sicher als kulinarisch versierten Mykologen preisen.

Hast Du etwas gemerkt? – Gott gab uns die Natur zur Nutzung, von Zerstörung hat er nichts gesagt.

Johann Schwegler, Steinhausen

Leucoagaricus macrorhizus (Locq.) Sing.

Tra i funghi interessanti, rintracciati nel Cantone Ticino, penso di poter registrare con questa mia breve nota, una specie appartenente al genere *Leucoagaricus* (Locq.) Sing. e della quale non mi sembra esistano citazioni nei Bollettini Micologici Svizzeri.

Si tratta della specie: *Leucoagaricus macrorhizus* (Locq.) Sing., sinonimo: *Lepiota macrorhiza* (Locq.)

Il ritrovamento di questo miceto avvenne all'inizio del Settembre del 1974 in un giardino (Jäggli) di Balerna dopo un periodo molto caldo e secco.

Gli esemplari, isolati e molto radicanti, presentavano le seguenti caratteristiche generali:

Cappello: 8–10–13 cm, convesso appianato, cuticola biancastra fortemente tomentosa pelosa, ciuffetti revoluti, più fitti al centro dove assumono una colorazione grigio-brunastra scura, mentre il bordo rimane bianco cremastro. Orlo peloso frangiato.

Foto di G. Lucchini

Lamelle: libere, fitte, fini, lamellule regolari, da giovani bianco puro poi con l'invecchiamento del fungo con creste e facce punteggiate di bruno ruggine.
Gambo: biancastro, bruno nelle parti toccate, negli esemplari adulti 6–10 cm fuori dal filo terreno con parte radicante allungata fino a 5–8 cm sottoterra. Diametro 1–1,8 cm, base brevemente appuntita, anello persistente, bianco, semplice.
Carne: bianco-rosata, al taglio leggermente più scura, sapore dolce, odore insignificante.
Spore: in massa bianco puro, 7–8,5 × 4,5–5,5 µm.
Habitat: aiuola di giardino a ridosso del muro casa, terreno lavorato nelle vicinanze di una betulla *(Betula alba)*.
Il fungo non é più riapparso nelle stagioni 1975 e 1976 e ciò a riconferma della rarità di questa specie sul nostro territorio.

Bibliografia

M. Locquin: Bull. Soc. Linn. Lyon 12, 80 e p. 91–92.
M. Moser: Kleine Kryptogamenflora, Band IIb/2, p. 185, No 1105.
Kühner-Romagnesi: Flore Analytique, p. 406.

Al momento della pubblicazione di questa nota ci é pervenuta la rivista «Micologia Italiana» No 2 ann. 76 dove a cura di Carlo Luciano Alessio é pubblicata una esauriente descrizione della specie suddetta, corredata da una ottima tavola a colori (la prima?) disegnata da Ernesto Rebaudengo.

A. Riva, Balerna