

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 5 (1927)
Heft: 4

Artikel: Histoire de champignons
Autor: Bourdet, Maurice
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935075>

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: 17.11.2024

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

bruch stattfindet. Solche Anlagen sind triebfähiger, ertragreicher und viel widerstandsfähiger.

Diese beiden genannten Brutarten kann man aus Paris beziehen, die frische (noch feuchte) aber nur während gewissen Monaten.

Leider können keine kleine Quantitäten abgegeben werden, da Porti und Spesen wie Packung bis zu 20 Kg. dieselben sind. Auch die Marke «Pasteur»

erhält man nur in Quantitäten von 50 Patronen pro Art.

Es wäre daher sehr zu begrüßen, wenn für Interessenten eine Zentralstelle geschaffen werden könnte, die den Gross- und den Kleinverkauf übernehmen würde. Am besten würde sich, der geographischen Lage wegen, eine solche in Basel eignen.

Wer empfiehlt sich?

Schifferli.

Histoire de Champignons

Pourquoi ai-je raté une dot? me dit Arsène Turlupin. Tu vas en juger par cette histoire:

J'allais déjeuner chez ma fiancée, la douce Angélique Poupard, lorsque, dans un train qui m'y conduisait, mon regard tomba sur un journal abandonné. Je le pris et ne tardai pas à lire, sous ce gros titre: «Les méfaits des champignons», une bonne colonne de nouvelles où l'on avait rassemblé les accidents plus ou moins mortels qu'on leur imputait et qui, ce jour-là, avaient sévi sur toutes les provinces. Tout en n'y attachant pas une importance excessive, je pensai qu'il vaudrait mieux, pour quelque temps, bannir de mes repas ces trop dangereux végétaux, et je songeai à autre chose.

Arrivée, sourires, clinés d'yeux, flatte-ries aux futurs beaux-parents. Ce programme ordinaire étant accompli, on se met à table. Hors-d'œuvre délicieux, savoureuse truite meunière, je passe sur vos attraits, lorsque la vieille Amélie, experte cuisinière, pose devant moi un magnifique plas de . . . champignons. Tu me vois d'ici rougissant, pâissant, verdissant et balbutiant je ne sais quelles excuses quand on veut me servir.

Allons, Arsène, fit la grosse voix du père Poupard, vous n'allez pas nous faire cette blague! Des champignons cueillis hier soir dans la forêt . . . S'il y a quelque chose de bon, c'est bien cette admirable espèce de cryptogames, qui, si j'en crois les travaux du célèbre professeur Machin.

Je n'écoutais plus mon futur beau-père; car, par une soudaine autant que déplorable association d'idées, je me souvenais maintenant de cette famille X . . .,

en Corrèze; de ces époux Y . . ., dans le Pas-de-Calais; de ce jeune Z . . ., dans la Nièvre, tous empoisonnés par des champignons cueillis en forêt! Mais comment refuser? Déjà mon assiette était pleine, et chacun, autour de moi, commençait à déguster le plat de la vieille Amélie.

Nouveau martyr, j'abordai à mon tour les champignons. Chaque bouchée m'était un supplice et j'imaginai me détruire à petite dose, comme un ingénieux candidat au suicide. Je confesse d'ailleurs que le mets était délicieux, ce qui ne faisait qu'accroître ce désastre, désormais inévitable. Enfin, mon assiette vidée, je m'apprêtais à respirer un peu, lorsque l'odieux Poupard me la fit emplir une seconde fois, en m'assurant — le misérable! — que cela me donnerait du nerf! Ainsi dus-je boire la coupe jusqu'à la lie, audacieux euphémisme qui caractérisait fort bien ma situation.

Dès lors, tout était perdu. Malgré ma feinte gaieté, le repas s'acheva pour moi dans les pires sueurs froides. Le café lui-même me parut un toxique versé par le caprice d'une destinée contraire. Je n'avais plus qu'à attendre les douleurs annonciatrices de ma fin.

Alors sonna l'heure sentimentale. C'était le moment digestif qu'avait choisi la douce Angélique pour m'entraîner dans le jardin. Mais, avant d'y suivre ma fiancée, je jetai un rapide regard sur les parents Poupard. Ils riaient en clignant des yeux!

Les inconscients! murmurai-je.

Et je m'en fus vers l'amour . . . Hélas! Tu devines comment se déroula la scène . . . Débiter des tranches de tendresse quand on a le vertige, que vos



Boletus impolitus Fr. (syn. *aquosus* Krombh.) Fahler-Röhrling

Nach Originalaquarell von F. Kallenbach

Tafel 4, Figur 8 aus »Die Pilze Mitteleuropas«, Band 1: »Die Röhrlinge«.

Einladung zur Subskription

Das Standardwerk der nächsten Jahrzehnte!

Die Pilze Mitteleuropas

Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde / der Deutschen Botanischen Gesellschaft / dem Deutschen Lehrerverein für Naturkunde unter Redaktion von

H. Kniep-Berlin, P. Claußen-Marburg, J. Baß-Stuttgart

Bd. I: Die Röhrlinge (Boletaceae) von F. Kallenbach

Die Röhrlinge werden beim Einsammeln von Eßpilzen immer noch sehr bevorzugt. Daher ist der zuerst erscheinende Band auch für den praktischen Pilzsammler von größtem Wert. Schon die kurzen Beschreibungen und die erschöpfende Bilddarstellung machen die Anschaffung für jeden Pilzfreund bezahlt.

Durch Ausgabe in Lieferungen soll jedem Interessenten die Anschaffung ermöglicht werden. Alle $\frac{2}{3}$ Monate erscheint eine Lieferung von 2 Tafeln (Bildspiegel etwa 21×32 cm) mit ca. 4 Seiten Text. Für den Röhrlingsband sind etwa 20—25 Lieferungen vorgesehen. Der Subskriptionspreis beträgt M. 4.— für die Lieferung, bei Subskription nach Erscheinen von Lieferung 3, jedoch M. 5.—.

Die umstehende Probefigur ist der jetzt erscheinenden Lieferung 2 entnommen.

Der Mitglieder-Vorzugspreis von M. 3.— für jede Lieferung erlischt in Kürze mit dem Erscheinen von Lieferung 3.

EINIGE URTEILE.

Der Altmeister der Mykologie, Abate Bresadola, Trient: »Sehr gut geschafft! Die Abbildungen meisterhaft! Text usw. wird ein Thesaurum Mycologicum! Gratuliere sehr.«

L. C. Krieger, Baltimore: »... a masterpiece! The joint work will be the best that has appeared since Boudiers Jcones.«

Reg.-Rat. Prof. Dr. Schlesinger, Wien: »Das Werk ist zweifellos das vollkommenste, das bisher überhaupt über Pilze herausgekommen ist. Seine Bedeutung nicht nur für die Wissenschaft, sondern auch für das Sammeln von Pilzen ist deshalb außerordentlich, weil eine Verwechslung beim Bestimmen nahezu ausgeschlossen ist.«

Der bekannte Heidelberger Biologe Prof. Dr. Schmeil: »Die Tafeln gefallen mir sehr gut; die Reproduktion ist ausgezeichnet.«

Prof. Dr. Porsch, von der Lehrkanzel für Botanik in Wien, beglückwünschte uns zu dieser »Glanzleistung deutschen Fleißes und deutscher Gründlichkeit.«

Kunstmaler H. Walty, Lenzburg: »Ich gratuliere Ihnen zu dieser Spitzenleistung! Jede Lieferung ist sozusagen eine Doktorarbeit.«

Subskriptionskarte liegt bei. Prospekt und Probetafel gegen Voreinsendung von M. 1.— auf das Postscheckkonto Frankfurt a. M. Nr. 50 117 des Schatzmeisters der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde F. Quilling, Frankfurt a. M., Dreieichstr. 28. oder unmittelbar durch den Verlag

DR. WERNER KLINKHARDT, LEIPZIG, LIEBIGSTRASSE 6

Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde

idées s'embrouillent, c'est aussi malaisé que de construire Paris en vingt-quatre heures. Soudain — comble de la désolation! — voilà qu'Angélique appelle mon attention sur un champignon rabougri, désolé, lamentable, qui lui arrache ce cri:

En voilà un que papa a oublié!

Alors, c'est plus fort que moi. . . Et, la laissant complètement ahurie, je me précipite vers la maison où, sans même m'expliquer devant les parents non moins pantois, je prends mon chapeau et file à la gare. Un train de Paris passait. J'y montai et m'y endormis.

Des cauchemars atroces peuplèrent mon sommeil. Je me voyais assiégé par une foule hurlante, et sans cesse augmentée, de cryptogames bien décidés à ne pas me faire grâce. Ce fut au moment de l'assaut que je poussai un hurlement qui m'éveilla. Le train arrivait.

Dès lors, je fus rassuré. Et malgré

mes sombres pressentiments, je ne tardai pas à me sentir mieux à l'aise. J'en profitai pour rentrer chez moi et écrire une lettre de plates excuses aux Poupard. Hélas! hélas! . . . on ne me répondit qu'un mois plus tard:

« Notre famille, me disait mon ex-futur beau-père, n'a jamais compté que des membres sains de corps et d'esprit. Ce n'est pas aujourd'hui que je romprai avec cette sage tradition en prenant un fou pour gendre. Sans regrets et salutation. »

C'était fini . . . et la dot s'envolait.

Mais enfin, dis-je à Arsène, tu n'avais qu'à raconter franchement la chose . . . Comment la crainte des champignons . . .

Impossible! mon vieux, me répondit-il. Au cours de mon fatal émoi, j'avais complètement oublié que le père Poupard était expert en mycologie! . . .

Maurice Bourdet.

(Petit Parisien)

Pilzliche Schädlinge unserer Waldbäume.

Jede Kulturpflanze hat ihre Schädlinge und Feinde. Zahlreich sind die Gefahren, die ihnen durch Pilze drohen.

Ein arger Pilz, der früher stärker auftrat und namentlich häufiger, heute deshalb weniger, weil die Forstwirtschaft darnach trachtet, einen ungleichalterigen, gruppenweise aus Nadel- und Laubholz gemischten, durch natürliche Erziehung und Verjüngung begründeten Bestand zu erziehen, ist der Rotfäulepilz. In reinen Rottannenbeständen bewirkt er unermesslichen Schaden, weil er sie selten verschont, Er verursacht die sog. Rot- oder Stockfäule, auch Stockröte genannt. Wie ein Netz durchzieht der Pilz mit seinen Fäden die Holzmasse. Das Holz wird zersetzt, wird zuerst rot, dann schwammig und zuletzt nass und zerfasert. Die Ansteckungsstelle ist im Boden und geht von den Wurzeln aus. Deshalb wird auch der unterste Teil des Stammes am stärksten befallen, was eine gewaltige Entwertung dieses Teilstückes und des ganzen Baumes überhaupt bewirkt. Außerlich erkennt man die Rotfäule an wulstigen Verdickungen zwischen den Wurzelläufen, Harzfluss am Stamm und Abfallen der Nadeln. Derselbe Pilz befällt auch die Föhre und die

Weymouthsföhre, jedoch weniger als die Rottanne. Reine Rottannenbestände bieten deshalb dem Pilz ein ungehindertes Wirken, weil er nicht durch die Wurzeln anderer Holzarten aufgehalten wird und die Bäume in solchen Beständen weniger widerstandsfähig und gesund sind.

Ein weiterer Verderber namentlich wieder unserer reinen Rottannenbestände ist der Hallimasch oder Honigpilz. Wie der Pilz der Rotfäule, so dringt auch dieser im Boden durch die Wurzeln ein. Als schwarze, netzförmige Stränge oder als weisse, faserige und fächerförmige Haut zieht sich der Pilz zwischen Holz und Rinde durch, zerstört den für die Lebensfunktionen des Baumes so wichtigen Bast und bringt ihn zum Absterben, und damit ist das Gedeihen des Baumes besiegelt. Dieselben Umstände, die den Rotfäulepilz begünstigen sind auch der Ausbreitung des Honigpilzes förderlich. Als direktes Bekämpfungsmittel ist das Entfernen abgestorbener, hallimaschkranker sowie auch rotfauler Stämme anzuführen, und als vorbeugendes Mittel die Erziehung von gemischten, ungleichartigen, auf natürliche Weise entstandenen Beständen.

Die Lärche wird vom Lärchenkrebs