Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 8 (1930)
Heft: 10

Rubrik: Verein für Pilzkunde Lengnau (Bern)

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

son agonie... et sera très étonné de voir qu'au lieu de la mort prochaine, il est en parfait état de bonne santé. Ce serait la revanche du mycologue qui lui démontrerait peut-être que ces gens ne sont pas ce qu'il suppose et cherche à faire croire. Dr Eug. Mayor.

Rapport du marché aux champignons à Fribourg en 1929.

Le marché a eu lieu chaque mercredi et samedi aux emplacements désignés par l'autorité de police communale conformément à l'ordonnance fédérale du 27 février 1926.

Le premier apport a été fait le 24 mars et le dernier le 21 décembre 1929. Pendant ce laps de temps il a été délivré 1310 autorisations de vente pour une quantité de 6525 kg de champignons reconnus comestibles et 2544 chaînes de 12 Morilles (Morchella conica), conique, (rimosipes) à pied ridé, (esculenta) comestible. Les autres sortes se répartissent comme suit: Hygrophorus marzuolus, Hygrophore de mars 10 kg; Cantharellus cibarius, Chanterelle commune, 3526 kg; Cantharellus infundibuliformis, Chanterelle en entonnoir 13 kg; Tricholoma Georgii, Tricholome de St-Georges 4 kg; Boletus bolet; aereus, bronzé; edulis, comestible; scaber, raboteux, badius, bai brun; subtomentosus, un peu velouté; chrysenteron, à chair rouge; castaneus, marron; luteus, jaune; flavus, jaune clair; rufus, rude, 2031 kg; Hydnum repandum, bosselé, imbricatum, à écailles imbriquée, 213 kg; Tricholoma: tricholome, rutilans, ardent; terreum, terreux; nudum, nu; irinum, iris; personatum, groupé; conglobatum, en congrès, 203 kg; Psalliota campestris, boule de neige; arvensis, pâturon blanc; pratensis, campagnoule des prés; silvatica, des forêts, 398 kg; Russula virescens, palomet, verdoyante, 9 kg; Clavaria flava, jaune; formosa, fiancée; aurea, dorée, 79 kg; Lactarius deliciosus, le délicieux; sanguifluus, le sanguin; lactifluus, volemus, vachette, 11 kg; Amanita rubescens, golmotte; 22 kg; Vesseloup; Lycoperdon gemmatum, perlé; caelatum, ciselé; piriforme, en forme de poire, 17 kg; Lepiota procera, le parasol 3 kg; Polyporus ovinus, polypore des brebis; confluens, groupé, poule des bois, 21 kg; Coprinus comatus, Coprin chevelu, 9 kg; Clitocybe geotropa, coupe de sorcier; nebularis, nébuleux, 11 kg; Craterellus cornucopioides, corne d'abondance, 2 kg; Cortinarius: cortinaires divers, 6 kg; Hygrophorus virgineus, virginal, 3 kg; Gyromitra esculenta, mauricaude 1 kg. Ensuite il a été vérifié les autres jours, principalement le lundi, environ 150 kg de diverses sortes pour la consommation directe sans vente au marché. Laccaria laccata, le laqué, 3 kg et Peziza leporina, oreille de lièvre, 1 kg; Mycena 1 kg; Bovista gigantea 3 kg.

Environ 176 kg, dont 16 kg de champignons mortels, les autres détériorés, verreux, suspects, et en décomposition ont été séquestrés et retirés par la voirie. Tel est le rapport sur la vente et le contrôle en 1929.

Paul Vannaz, inspecteur officiel.

Verein für Pilzkunde Lengnau (Bern).

Da in unseren Nachbargemeinden auch in diesem Jahre wieder Pilzvergiftungen vorgekommen sind, entschloss sich unser Verein, eine Pilzausstellung durchzuführen, um die Nichtpilzler über essbare und giftige Pilze aufzuklären. Trotz der eingetretenen Trockenheit, der eine Pilzarmut folgte, wurde die Pilzschau auf den 7. September festgesetzt. Es darf als lobend bezeichnet werden, wie sich unsere Vereinsmitglieder bemühten, wie

sie alle ihre Kräfte zum Gelingen der Ausstellung aufbrachten. Zum Sammeln teilte sich die Sektion in vier Gruppen, um möglichst verschiedene Pilzarten aufbringen zu können. So ging es zu Fuss, d. h. nach alter Väter Sitte, bald etwas schneller mit dem Fahrrad, endlich auf schnellstem Wege mit dem Auto in die verschiedenen Waldungen. Dank dieser opferwilligen Arbeit wurden dann 144 Arten zur Schau gebracht, deren Bestimmung die Herren L. Schreier aus Biberist und A. Knapp, Red., vornahmen und dem fragenden Publikum die gewünschte Auskunft erteilten. Ihnen sei hier der beste Dank ausgesprochen. Ebenso Herrn Benzoni, der uns die schöne Stinkmorchel aus dem Tessin zusandte. Es handelte sich nämlich nicht um die gemeine Stinkmorchel, sondern um *Phallus imperialis*, die sich von ersterer wesentlich unterscheidet. Die Aussenhaut des Eis, die später eine Art Scheide bildet, war nicht nur rosenrötlich, sondern lebhaft trübrot, der Stiel war nicht weiss, sondern rahmgelblich, und der morchelähnliche Hut war mehr schwarz als dunkeloliv. Der Geruch ist bei weitem nicht so stinkend wie bei unserem Teufelsei *Phallus impudicus*.

Der Besuch unserer Ausstellung liess in keiner Hinsicht zu wünschen übrig. Die beliebten Pilzpasteten, die nebenbei gesagt ein vorzügliches Lockmittel sind, fanden so viel Anklang, dass die Verkäufer gewissermassen bestürmt wurden. Endlich dürfen wir noch verraten, dass sich der Kassenbestand durch diese Ausstellung wesentlich erhöht hat und wir das Unternehmen als vollständig gelungen bezeichnen können. Für die allseitige und tatkräftige Mitwirkung der Vereinsmitglieder danken wir bestens.

Der Sekretär: F. B.

Besprechung.

Der **Grüne Knollenblätterpilz** *(Amanita phalloides)* in verschiedener Färbung und in allen Entwicklungsstufen.

Bearbeitet, herausgegeben und verlegt von *M.* und *F. Kallenbach*, Darmstadt, Schriftleiter und Herausgeber der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde. (Vergleiche auch die Subskription im Heft 8, Seite 107, 1930 der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde.)

Die nun erschienene, sorgfältig ausgeführte und namentlich in jede Einzelheit gehende, naturgetreue Kunsttafel repräsentiert die giftigste Pilzart, den Grünen Knollenblätterpilz an seinem natürlichen Standort, in allen Entwicklungsstadien und Farben. Das jüngste Exemplar erinnert an ein im Eichenlaub steckendes Ei mit eingerissener Schale, d. h. der in der Hülle eingeschlossene junge Pilz sucht sich einen Ausweg, indem er die Hülle zerreisst. Drei andere junge Exemplare veranschaulichen ihre weitere Entwicklung, und zwar so weit, bis dass der fast kugelige Hut diese Hülle vollständig durchbrochen hat, die dann als lappige Scheide am Stielgrunde zurückbleibt. Ein etwas älterer Pilz zeigt ein Überbleibsel dieser grossen Hülle auf dem Hute, was unter Umständen vorkommen kann, gleichzeitig aber auch die kleine Hülle, die im Moment noch die Blätter überspannt und schützt, um später als Manschette zum Stiel zurückzufallen, wodurch die Blätter sichtbar werden. Diese nehmen wir wie die dem Stiel fast anliegende Manschette bei den drei grössten Exemplaren wahr. Somit lernt man diesen giftigen Gesellen auch entwicklungsgeschichtlich etwas näher kennen. Die Darstellung hiezu ist den Autoren sehr gut gelungen, und wenn man ihrer Warnung am Fusse der Tafel nachlebt und die so lebenswahr dargestellten Pilze betrachtet, scheint