

Eine neue Boletus-Art?

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 3

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Verbindung mit der Erde kann derselbe unmöglich gehabt haben. Er hat wohl mit Staub, der vom Regen zusammenschwemmt war, vorlieb nehmen müssen. Die Trottoireinfassung

ist von einer Gartenmauer begrenzt, hinter welcher sich ein Park befindet. Die nächststehenden Bäume sind Ulmen und Rosskastanien.
J. Schneider, Thusis.

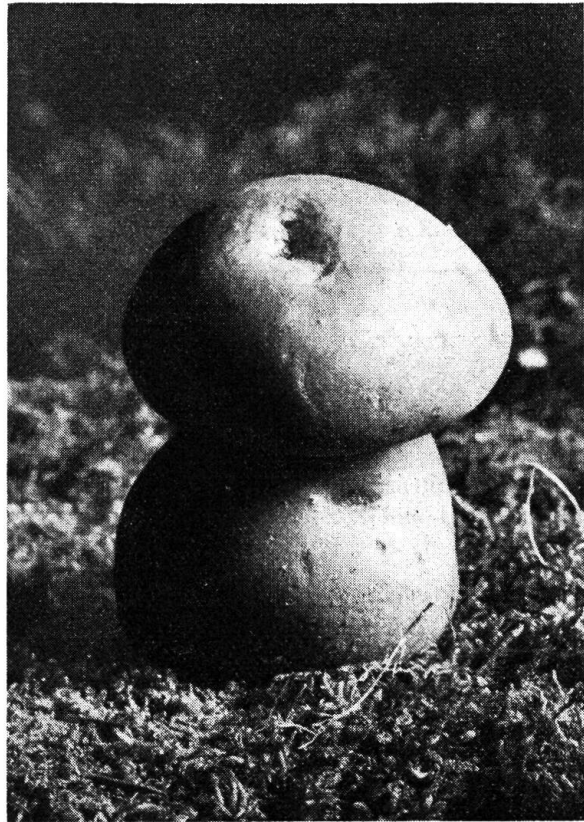
Eine neue Boletus-Art?

Anlässlich unserer Pilz-Ausstellung vom 5. Oktober 1941 brachte uns ein findiger Pilzler ein Fundstück, das in der Folge geradezu zur Sensation der ganzen Veranstaltung wurde. Anscheinend handelte es sich um eine bisher völlig unbekannte Boletusart. An Hand der nebenstehenden Abbildung kann sich jeder Leser selbst eine Vorstellung davon machen. Überdies fügen wir folgende Diagnose bei:

Mycel makroskopisch, Fäden bis 3 mm dick. Strunk von unten nach oben anschwellend, dann wieder abnehmend. Hut gewölbt. Farbe graubraun. Fleisch gelblich, saftig, von herbem Geschmack. Höhe ca. 10 cm, Durchmesser des Hutes ca. 6 cm. Auf lockerem Humusboden.

Als Name für den eigenartigen Fund wurde uns *Boletus orangea bernensis* vorgeschlagen. Wer weiss eine andere Deutung? Bezügliche Zuschriften erbitten wir bis zum 2. April.

Verein für Pilzkunde
vulgo Schwämmverein Schöttland.



Ein Vorschlag zu einer zusätzlichen Erweiterung unserer Versorgungsbasis.

Nachdem der Weltkrieg längst Tatsache geworden ist, hat sich auch unsere Ernährungslage verschlechtert. Die Einfuhrmöglichkeiten für Lebensmittel sind auf ein Minimum gesunken. Das Ernährungsproblem unseres Volkes tritt an erste Stelle und jeder Beitrag, der eine Besserung bedeutet, ist willkommen.

Die Verwertung der Speisepilze, die in Wald und Feld stellenweise immer noch in grosser Zahl vorkommen und zum Teil verderben, soll von den Gemeinden an die Hand genommen werden. Vielerorts sind Personen vorhanden, die zum Sammeln von Speisepilzen geeignet sind. In der Sammelstelle muss ein zuverlässiger, mit umfassenden Pilzkenntnissen ausgestatteter Sachverständiger die Ernte sortieren, während

die Sammler nicht unbedingt über umfassende Pilzkenntnis zu verfügen brauchen. Das Reinigen und Zerkleinern der Pilze kann ebenfalls weniger kundigen Personen anvertraut werden. Diejenigen Pilze, die sich innerhalb nützlicher Frist auf dem Pilzmarkt absetzen lassen, verkauft man zu angemessenen Preisen. Arten, die sich zum Konservieren eignen, können an Konservenfabriken geliefert werden. Alle nicht innert nützlicher Frist absetzbaren Frischpilze sind in Dörranlagen, die bereits vielerorts vorhanden sind, zu dörren und zu mahlen, worauf sie sich in geeigneten Gefässen beliebig lang aufbewahren lassen. In Pulverform haben die Speisepilze den weitaus grössten Nährwert. Pilzpulver kann in öffentlichen