

Erfahrungsaustausch

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

5) „Die fünfften sind die Pfifferling oder Pfefferling / welche man also nennet vmb des hitzigen Geschmacks willen / der sich dem Pfeffer gleichet“

Dass es sich hier nicht um den Pfifferling (Eierschwämme), sondern um den Pfeffermilchling, *Lactarius piperatus* Scop., handelt,

darf angenommen werden. Der Verwendung und Zubereitung dieser Pfeffermilchlinge wurde früher bedeutend mehr Aufmerksamkeit geschenkt als dies heute der Fall ist. Die unermesslichen Mengen dieser Milchlinge, die selbst in unserer nächsten Nähe alljährlich zugrunde gehen, sind ein sprechender Beweis hiefür.

(Fortsetzung folgt.)

ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

Zur Anfrage an die Wissenschaftliche Kommission.

Wie der Einsender J. N. Z. die Frage ja schon selber beantwortet, handelt es sich um den «**Trottoirchampignon**» = *Chittonia edulis*, Vitt., wie er sehr zutreffend in Zürich benannt wird.

Wir finden diese Art hier um Basel seit Jahrzehnten an gleichen Stellen und unter Linden. Da Ducommun seine *Psalliota* ebenfalls unter einem Teerbelag gefunden hat, so ist bis zum Gegenbeweis anzunehmen, dass es sich eben um diesen Trottoirchampignon handelt.

Arndt wirft in seiner Abhandlung die Frage auf, ob die Sporen durch Regenwasser dorthin gelangt sind, oder ob schon vor dem Belag ein Mycellager vorhanden war.

An einer Stelle an der Gundeldingerstrasse, wo sich angrenzend früher eine Wiese befand, konnte ich alljährlich am Strassenrand einige dieser Champignons finden. Vor zirka 10 Jahren wurde diese Wiese mit einer grossen Wohnkolonie überbaut. Trotzdem findet sich der Trottoirchampignon ungefähr an gleicher Stelle, indem er sich nun unter dem Makadam entwickeln muss. Es braucht nur die richtige Zeit und die nötige Feuchtigkeit um die Pilzkörper zur Entwicklung zu bringen. An einer andern Stelle dieser Strasse mussten vor einigen Jahren eine Anzahl Linden infolge Borkenkäferbefall beseitigt werden. Statt Linden wurde eine Art Weissdorn — «*Crataegus*

Carrieri» angepflanzt. Innerhalb der eisernen Schutzgitter konnte ich nun letztes Jahr ebenfalls den Trottoirchampignon vorfinden. In diesem Fall handelt es sich nun um zugeflogene Sporen, die an dieser geschützten Stelle den zur Entwicklung günstigen Boden fanden. Die betreffenden Orte waren bei der Neubesetzung mit Mist und als oberste Lage mit Sand versehen worden.

Im allgemeinen ist zu sagen, dass in Fällen, wo sich unter Makadam Champignons vorfinden, diese aus schon vorhandenem Mycel zur Entwicklung gelangen, aber es ist nicht auszuschliessen, dass auch Sporen, die durch Ritzen am Rande von Trottoirs unter den Teerbelag geschwemmt werden, dort bei günstiger Nährlage sich zum Mycel entwickeln und Fruchtkörper bilden können.

Die Anfrage an gleicher Stelle über «*Morchella elata*» sei insofern beantwortet, als auf einen entsprechenden Bericht in unserer Zeitschrift Nr. 6, Jahrgang 1929, hingewiesen werden kann, wo von A. Knapp eine riesige «*Morchella elata*» abgebildet und beschrieben wird, die einen Hut von 19 cm Höhe, Stiel 11,5 cm, also eine Totalhöhe von 30,5 cm sowie ein Gewicht von 400 Gramm hatte. Zu gleicher Zeit muss aber noch vermerkt werden, dass die Frage: was ist *conica-elata-costata* noch unabgeklärt ist, und vielleicht dieses Jahr richtig beantwortet werden wird. W. Süss.

BÜCHERECKE

Wald unserer Heimat, Text von Prof. Dr. Walter Schädelin. Mit 64 Abbildungen nach der Natur. Quartband in Leinen, Fr. 9.50. Rotapfel-Verlag, Erlenbach-Zürich.

Wohl selten dürfte ein Buch über den Wald in Berufs- wie Laienkreisen mit solchem Interesse begrüsst worden sein, wie das vorliegende, das sich würdig an die grossen Bilderbände des Rotapfel-Verlages anreihet.

Ganz besondere Freude an dieser Neuerscheinung auf dem Gebiete der sonst ziemlich spärlichen Forstliteratur muss der Natur- und Pilzfreund empfin-

den. Endlich liegt hier das Buch vor ihm, das nüchtern und sachlich, ohne verklärende Romantik aus dem Munde des berufenen, schweizerischen Forstmannes und Wissenschafters auf alle jene Fragen träf und klar antwortet, die jeden beobachtenden Besucher des Waldes immer wieder beschäftigen. Denn dass sich dieser letztere, nicht allein für seine speziellen Lieblinge, die Pilze — und unter diesen in erster Linie für die essbaren — interessiert, das weiss derjenige zu beurteilen, dem von dieser Seite ständig forstliche Fragen zur Beantwortung vorgebracht werden. Der denkende Pilzfreund weiss wohl, dass der Wald nicht allein