

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 50 (1972)
Heft: 10

Artikel: Corso di perfezionamento micologico
Autor: Riva, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937172>

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: 18.10.2024

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

Erinnerungen eines Pilzlers

Von W. Laederach, Burgdorf

Wenn ich heute als AHV-Rentner zurückschauen in meinem Leben, kann ich sagen, dass ich mich schon mit zwölf Jahren mit Pilzen zu befassen hatte.

Wir waren eine grosse Familie. Der Vater verdiente als Schuhmacher nur wenig. So mussten mein Bruder und ich Sommer und Herbst durch das Sammeln von Steinpilzen und Eierschwämmen mithelfen, etwas zu verdienen.

Ja, damals gab es überall sehr viele Pilze (oder sehr wenig Pilzler, der Red.). Öfters kam es vor, dass wir morgens früh vor Schulbeginn in einer Stunde 20 bis 25 Kilo oder mehr eingesammelt hatten.

Diese reichen Ernten verkaufte unsere Mutter jeweils restlos in Bern auf dem Markt: einen Suppenteller voll für sage und schreibe 60 Rappen! Oft musste sie aber auch hören: «O je, Pilze, eine Kost für die Ärmsten der Armen!»

Während des Ersten Weltkrieges standen der Vater und zwei meiner Brüder an der Grenze. Da gab es für die Familie noch keine Unterstützung. Dadurch wurde das Sammeln und Verkaufen von Pilzen zu unserer einzigen Einnahmequelle. Auch während des Zweiten Weltkrieges holten wir Pilze aus dem Wald, sei es für den Verkauf oder für den eigenen Verbrauch. Es war ja alles rationiert. Die Pilzgerichte bildeten eine willkommene Abwechslung in der Küche und halfen mit, die mageren Fleischrationen zu strecken.

Seit 1945 bin ich nun im Verein für Pilzkunde tätig, was ein grosser Vorteil für mich ist. Heute kenne ich nicht nur zwei Arten wie damals, sondern eine grosse Anzahl: essbare, minderwertige, ungeniessbare, scharfe, bittere und, was sehr wichtig ist, auch giftige Pilze!

Man lernt nie aus. Pilze kennenlernen ist ein schönes Hobby. Es erhält Körper und Geist fit. Zudem bringt das Vereinsleben allen Beteiligten Kameradschaft und manche frohe Stunde.

Corso di perfezionamento micologico

Molare-Carì, Ticino

Organizzato dalla Società Micologica Carlo Benzoni di Chiasso si è tenuto nei giorni 25/26/27 Agosto il secondo corso estivo nella regione di Molare-Carì (Leventina, 1700 s. l. m.).

Diretto dal presidente della Comm. Scientifica Dott. Elvezio Römer una quindicina di soci ticinesi hanno potuto approfondire le proprie conoscenze micologiche con lo studio dei funghi di questa regione particolarmente interessante. Parecchi miceti di assoluto interesse furono pure portati dai partecipanti e malgrado il periodo sfavorevole al termine del simposium si poterono contare oltre 100 specie determinate. Di particolarmente interessante citiamo: *Leucopaxillus candidus*

(Bres.), *Inocybe praetervisa* (Quél.), *Clavicornia turgida* (Lév.), *Russula nauseosa* (Pers.), *Lepiota echinacea* (Lge.), *Xerocomus moravicus* (Vac.), *Xerocomus armeniacus* (Quél.).

A questa giornata ticinese di studio parteciparono pure quali ospiti della Società Micologica Chiassese i micologi Carlo Luciano Alessio di Torino, Ernesto Rebaudengo di Ceva e Eleno Zenone di Locarno. A. Riva, segr. C.S.

Aufruf an alle Cortinarien-Freunde und -Kenner

Für chemische Arbeiten wird jedes Quantum der folgenden Pilzarten gesucht: *Cortinarius cotoneus*, *orellanus*, *speciosissimus*, *bolaris*, *rubicundulus*, *Dermocybe uliginosa* und *anthracina*. Zusendungen dieser Arten in getrocknetem Zustand werden zum voraus verdankt und sind an folgende Adresse zu schicken: Lehrkancel für Mikrobiologie der Universität, Prof. Dr. M. Moser, Sternwartestrasse 15, A-6020 Innsbruck.

COMMUNICATIONS VAPKO

Une trouvaille rare en Valais

Un ami des champignons découvrit, en septembre 1971, près d'une place de camping en Valais, une «sorte rare de champignon» comme il notait dans son envoi.

De prime abord, je me trouvais moi-même devant une énigme. Les plus jeunes exemplaires semblaient être des vesses de loup. Les exemplaires adultes étaient gris à gris brun et deux d'entre eux, au sommet s'ouvrant en lambeaux, faisaient penser à des geasters.

Dans son «Kleine Kryptogamenflora», 2^e volume, page 191, n^o 158, le Dr Moser mentionne *Mycenastrum Corium* et cite Hollos.

Dans l'ouvrage de ce dernier «Gasteromycetes Hungariae», page 126, je découvris la description détaillée de *Mycenastrum Corium* (Guers.) Des. Cette description s'accordait à la trouvaille que l'on me soumettait.

Chez les jeunes exemplaires, le réceptacle, de blanc de neige, devient bientôt jaunâtre ou grisâtre, légèrement aplati, plus ou moins sphérique, chez deux exemplaires plutôt allongé. Se réduisant à la base en cordons mycéliens ramifiés. Chez les exemplaires adultes, le carpophore se détache du mycélium et laisse apparaître à cet endroit une enflure luisante. Le voile est plus ou moins épais, blanc, lisse, continu. A la maturité, le voile se déchire en larges morceaux à contour anguleux. Après la chute du voile, l'endopéridium brun clair, gris, généralement luisant, avec, chez les exemplaires adultes, des dessins blanchâtres en forme d'écailles, devient visible. L'endopéridium est très épais, tendre d'abord, puis plus dur, pour devenir sec comme du liège et s'ouvrant au sommet en lambeaux irréguliers. Les spores et les fibres de la glèbe sont serrées, puis plus espacées, jaunâtre à olive au début, passant ensuite au brun rouge (comme *Scleroderma aurantium*). Les fibres de la glèbe sont