

Geschäftsleitung = Comité directeur ; Vapko- Mitteilungen = Communications Vapko

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **58 (1980)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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.

und nur jene Pilze wurden gesammelt, die sich zufällig an den Wegrändern fanden. Ich muss bemerken, dass es sich nicht um zünftige Pilzler handelte, sondern um eine Gesellschaft, die weit mehr Wert auf das «Picknicken» legte. Das war allerdings in jeder Weise französisch. Und das will etwas heissen.

Am Abend hatte ich meinen Korb voll mit den «Petits gris», mit *Tricholoma terreum*. So wie es um «La Champaga» fast nur den *Suillus granulatus* gab, fanden sich am Südhang des Mont Ventoux fast nur die «grisettes». In der Eile des Wandern fand ich noch einige «Champignons des Cèdres», wie sie sie nannten; ich glaube *Tricholoma albo-brunneum* oder auch *striatum* (?). Es soll hier zwei Arten geben, die eine etwas bitter, die zweite wohlschmeckend. Meine waren leider alle bitter.

Für mich war der Fund eines grossen *Omphalotus olearius* eine Premiere. Dass man bei dem Licht seiner Lamellen die Zeitung lesen kann (im Dunkeln, versteht sich), finde ich etwas übertrieben.

Eine Woche später fand ich in fast allen Spezereihandlungen ausser den «Petits gris» noch *Cantarellus tubaeformis*, und etwas früher *Lactarius deliciosus*. Ich selbst habe keine gefunden.

Ende November stiess ich noch auf einige *Coprinus comatus* und sogar noch auf *Agaricus bisporus*. Die grosse Schwemme der «Cèpes jaunes des Pins» – des *Suillus granulatus* – ist vorbei.

Dafür bietet die Vaucluse noch andere Merkwürdigkeiten, die erwähnenswert sind. Hier in der Umgebung von «Le Barroux» sollen die schmackhaftesten Oliven gedeihen. Ich besuchte heute eine alte Ölmühle, 250 Jahre alt, mit Maschinen und Pressen, die ins Museum gehören. Nur die Filterpresse war modern. Sonst wurde in gleicher Weise wie 1750 gepresst. Ein Kunde berichtete, dass diese alte Art die modernen Pressen in bezug auf Geschmack weit übertreffe. Seit mehr als zwanzig Jahren bringt er von weither seine Oliven in diese alte Mühle.

Neben dieser alten Ölmühle verlebten wir die Weihnachtstage, in einer «Gîte de France: L'Olivette». Ich habe dort ein Glas des vorzüglichen Rotweins der Domäne «La Champaga» auf das Wohl aller Pilzler geleert. Meine Frau zog den weltbekannten Muscat de «Beaumes-de-Venise» vor. Prosit!

Ernst Wagner, Gaienhofen / La Champaga

Geschäftsleitung Comité directeur

Antrag der Geschäftsleitung für die Delegiertenversammlung 1980

Auf Grund der Teuerungsanpassung von zirka 5% der Druckkosten unserer Zeitschrift beantragt der Vorstand, den Jahresbetrag für 1980 folgendermassen zu erhöhen:

Mitglieder der Sektionen (mit Zeitschrift)	Fr. 13.– (+ 1.–)
Doppelmitglieder (ohne Zeitschrift)	Fr. 1.50
Einzelmitglieder des Verbandes in der Schweiz	Fr. 17.– (+ 1.–)
Einzelmitglieder im Ausland	Fr. 21.– (+ 1.–)

Proposition du comité directeur à l'assemblée des délégués 1980

En raison de l'adaptation d'environ 5% des frais d'impression de notre bulletin, le comité directeur propose de modifier les cotisations pour 1980 de la manière suivante:

Membre (avec bulletin)	Fr. 13.– (+ 1.–)
Membre (sans bulletin)	Fr. 1.50
Membre individuel en Suisse	Fr. 17.– (+ 1.–)
Membre individuel à l'étranger	Fr. 21.– (+ 1.–)

Leucopaxillus pulcherrimus (Peck)

Il est recommandé aux contrôleurs officiels de champignons d'être très prudents lors du contrôle de cueillettes de *Clitocybe gilva* ou *splendens*, suivant l'auteur. Sur les marchés, cette dernière espèce se rencontre fréquemment et elle est toutefois un bon comestible quoique la cuticule de son chapeau soit amère. Mais elle ressemble étrangement à *Leucopaxillus pulcherrimus* (Peck) qui fait aussi un peu penser à la chanterelle commune (*Cantharellus cibarius* Fr.).

Description de L. pulcherrimus (Peck)

Chapeau: Il mesure 3 à 8 centimètres et est d'abord convexe, puis devient largement, voire parfois profondément déprimé mais il conserve la marge arrondie. Sa couleur est d'un joli jaune clair à jaune citron pâle et comme voilé de blanc. Sur les exemplaires adultes, la couleur peut devenir abricot, un peu plus pâle par le sec.

Lamelles: Elles sont peu serrées, arquées-décurrentes, d'abord paille citrin-clair, puis d'un joli jaune-clair; dans la vétusté, pouvant devenir abricot clair à aurore.

Pied: Il mesure 2 à 6 centimètres de hauteur et son diamètre varie de 5 à 12 millimètres. Il est ferme, un peu élastique, plein puis creux; de teinte citrine à jaune pâle, devenant paille, sans voile cortiniforme.

Chair: Elle est mince, tendre, de couleur citrine, jusqu'à blanchâtre en séchant. Elle dégage une odeur fongique assez forte et agréable; sa saveur par contre est un peu amère à très amère, ce qui n'est pas le cas chez *Clitocybe gilva* dont la chair est douce.

Spores: Elles ont de grosses verrues amyloïdes qui disparaissent complètement dans une solution de 4 à 5% de soude. Tandis que *Clitocybe gilva* présente des spores avec de très brefs et très petits aiguillons qui ne sont pas amyloïdes.

Pour être sur de la détermination, il n'y a pas d'autre moyen que de rassembler une sporée (si l'on n'a pas de microscope) et d'y laisser tomber une goutte d'une solution d'iode, de préférence du Melzer ou simplement de la teinture d'iode. Lorsque la couleur devient bleu-noirâtre, il s'agit de *Leucopaxillus pulcherrimus* et si elle vire un peu au brunâtre, on a alors *Clitocybe gilva*.

Habitat: Cette espèce américaine est certainement très rare en Europe, elle est affine aux pins sylvestres. Il existe une ou deux stations dans le Haut-Bugey (département de l'Ain) et plusieurs stations dans la région de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). Ce champignon est presque toujours présent aux expositions mycologiques de Bourg-en-Bresse et d'Oyonnax (Ain).

Groupement romand de la Vapko Le président: Georges Scheibler

Zu verkaufen

Reise-Mikroskop

Hensoldt-Protami, mit Gussfuss und Beleuchtungssockel für Netz, Fr. 700.–

Zeichen-Aufsatz (Okular-Prisma) Marke Leitz Nr. 8443, Fr. 80.–

C. Furrer-Ziogas, Rennweg 75, CH-4052 Basel, Telefon 061 41 25 57
