

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 66 (1988)
Heft: 3

Artikel: Schneestoffpilze
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936263>

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: 27.12.2024

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

aber nicht regelmässig auf und meistens nur bei bestimmten alten Stücken. Übrigens ist diese Erscheinung auch bei *T. scalpturatum* nicht so regelmässig, und sie tritt auch erst in höherem Alter auf, als aus der Literatur hervorgehen könnte...

(Es folgt eine Zusammenstellung der Autoren, die das Gilben der Lamellen nicht erwähnen [Moser, Gulden, Ryman, Lange, Konrad & Maublanc, Haas, Krieglsteiner, Michael-Hennig-Kreisel, Imbach, Peter, S.P.T., Kibby]. Andererseits weisen Clémenton, Dähncke und die meisten französischen Autoren auf das Gelbwerden hin [Kühner & Romagnesi, Romagnesi, Bon, Courtecuisse, Marchand]).

Wir kennen *T. cingulatum* nicht selbst aus Mittel- und Nord-Europa. Es ist also nicht auszuschliessen, dass *T. cingulatum* sich in Ihrem Gebiet (etwas) anders benimmt als in West- und Nordwest-Europa. Was die Art in Deutschland macht (oder machen kann) scheint vorläufig unklar.

Ob die Angaben über die Gilbung in Ihrem Artikel für die Schweiz zutreffen, kann ich also nicht beurteilen. Für Mitteleuropa als Ganzes bedürfen sie m. E. aber einer eingehenden Nachprüfung. Für Nordwest- und West-Europa stimmen sie sicher nicht.

Dr. Frans Tjallingii, Marterlaan 10, NL-6705-CL Wageningen-Hoog, Niederlande

Herrn Tjallingii danken wir sehr für seinen Brief. Um dem Problem auf den Grund gehen zu können, ersuchen wir alle in- und ausländischen Mykologen, der hier aufgeworfenen Frage ihr besonderes Augenmerk zu widmen und uns ihre Beobachtungen wissen zu lassen, damit diese hier publiziert werden können.

H. Göpfert, Alpenblickstrasse 53, CH-8630 Rüti

Résumé

Monsieur Dr F. Tjallingii, des Pays-Bas, a remarqué que dans la description accompagnant la belle planche de Jean Mouchet (BSM 65. 11. novembre 1987: 198), l'absence de jaunissement des lames devrait caractériser *Tricholoma cingulatum* par rapport à *T. scalpturatum*.

Notre correspondant, lui, a toujours observé dans ses récoltes un jaunissement des lames avec l'âge. Les auteurs de flores expriment des opinions divergentes à ce sujet. Moser, par exemple, a modifié ses clés de 1953 (1^{re} éd.): on aboutissait au Tricholome ceinturé en choisissant «Lames jaunissantes, au moins avec l'âge»; dans les éditions suivantes, on doit choisir «Lames ne jaunissant pas». La majorité des auteurs de langue française (K. & R., Bon, Marchand ...) indiquent un jaunissement des lames.

Qu'en est-il en Suisse? La rédaction du BSM remercie d'avance les lecteurs de Suisse et de l'étranger que la question intéresse et qui lui transmettraient leurs observations: nous en ferions une synthèse dans notre revue.

(F. B.)

Schneestoffpilze

«Und ich sage es dir noch einmal, diese Schwämme musst du unbedingt gesehen haben», drängte mich Tante Klara, «Frischpilze mitten im Winter!» «Es werden wohl gezüchtete Austernseitlinge oder Champignons sein», brummte ich, stopfte umständlich meine Lieblingspfeife und wollte wieder zur Tagesordnung übergehen. «Nein, mein lieber sogenannter Pilzkenner», trumpfte Klara auf, «das waren weder Muschelpilze noch Champions». Um meine Informantin nicht mit Spitzfindigkeiten zu belästigen, unterliess ich es geflissentlich, auf den kleinen Unterschied zwischen einem Champignon und einem Champion hinzuweisen. Diese Begriffsverwirrung scheint ohnehin epidemische Ausmasse angenommen zu haben. Sogar die rustikal gehaltene Speisekarte eines stadtbekanntes Gourmet-Lokals pries neulich als Spezialität des Hauses «Crêpes aux Champions, flambées à la mode du chef» an. Man stelle sich vor, Beat Breu oder Pirmin Zurbruggen, eingewickelt in eine zarte Eieromelette, mit Cognac übergossen und am Tisch durch den Patron persönlich flambiert! Brr... Ausserdem, so unrecht hat Tante Klara ja gar nicht. Ein fauler oder überalterter Champion ist in sportlicher Hinsicht ebensowenig brauchbar wie ein Champignon mit denselben Eigenschaften für den Kochtopf. «Diese Schwämme hiessen nämlich Schneestoffpilze

oder ähnlich», plapperte Klara unbeirrt weiter, «sie waren ganz deutlich so angeschrieben!» Schneestoffpilze? Dummes Zeug, im April gibt es ja gar keine Frischpilze. Oder sollte es sich dabei etwa um März-Schnecklinge handeln? Soweit mir bekannt ist, wird dieser Pilz in Österreich Schneepilz genannt. März-Schnecklinge im Strassenverkauf? Das wäre wahrlich die Sensation des Jahrhunderts. Dabei fiel mir ein, dass ich abends am Stammtisch auf einige befreundete Pilzler treffen würde. Vor meinem inneren Auge sah ich die lieben Pilzlerkollegen gelb vor Neid meine heute «gefundenen» Schneepilze begutachten. «Es het scho mängi blindi Sau e Eichle gfunde», würde Godi seinen Lieblingspruch zum besten geben und anschliessend erklären, dass er früher während des Aktivdienstes schon im Februar und nicht erst im April ganze Weidenkörbe mit Märzpilzen hätte füllen können. Also machte ich mich auf, die besagten Pilze zu beschaffen. Ein bisschen ein schlechtes Gewissen hatte ich schon dabei. Ich kam mir vor wie jener legendäre Jünger Petri, der seine angeblich gefangenen Regenbogenforellen regelmässig im Comestiblegeschäft für gutes Geld zu kaufen pflegt. Noch ganz in Gedanken versunken stand ich plötzlich am Früchte- und Gemüsestand des Lebensmittelgeschäftes. Eine grünbeschürzte, recht solid gebaute Verkäuferin wartete missmutig auf kauflustige Kundschaft. Mitten im farbenprächtigen Angebot von roten Tomaten, dunkelgrünen Avocados und goldfarbenen Bananen entdeckte ich ein grosses Plateau mit Pilzen. «Also doch Austernseitlinge,» murmelte ich enttäuscht vor mich hin und wollte eben weitergehen, dann sah ich es: «Semmelstoppelpilze», war von unbeholfener Hand mit Ölkreide auf die Warenetikette gekritzelt. Der Verkaufspreis war so hoch angesetzt, dass man mit dem gleichen Geld leicht Steinpilze hätte kaufen können.

«Entschuldigen Sie», sprach ich die mürrische Verkäuferin an, «was sind das für Pilze, die Sie da verkaufen?» — «Das sind Semmelstoppelpilze, wie Sie auf dem Schild hier lesen können», klärte sie mich auf und wies mit ihren Wurstfingern auf das ominöse Plakat. Diese Pilzart hätte ihre Firma neu ins Sortiment aufgenommen und die Kundschaft sei begeistert. Eben gestern hätte die Frau gesagt, dass die Pilze zart wie Kalbfleisch wären und dass sie in Zukunft gerne auf die teuren und zähen Eierschwämme verzichten würde. «Wieviel darf's denn sein?» wollte sie wissen, legte einen Papiersack bereit und entnahm der Kiste eine Handvoll Pilze. Jetzt versuchte ich ihr schonend beizubringen, dass die vermeintlichen Semmelstoppelpilze nichts anderes als ganz gewöhnliche gezüchtete Austernseitlinge wären. Da kam ich aber bei der Verkäuferin an die falsche Adresse. Mit blitzenden Augen und erhobener Stimme verteidigte sie ihre Semmelstoppelpilze. Der Filialleiter habe die Ware persönlich angeschrieben, und der müsse schliesslich etwas von Pilzen verstehen. Dabei sah sie mich an wie ein schmutziges Taschentuch. Noch ein letztes Mal versuchte ich, den Irrtum aufzuklären. «Semmelstoppelpilze haben unter dem Hut Stacheln und nicht Lamellen, wie diese Austernseitlinge hier», dozierte ich und schickte mich an, einen der strittigen Pilze zu ergreifen, um ihr die Lamellen besser zeigen zu können. «Diese Ware wird nicht berührt!» kreischte meine Widersacherin. «Gehen Sie jetzt, ich habe keine Zeit, um mir Ihre dummen Bemerkungen anzuhören! Überhaupt, diese Semmelstoppelpilze wurden aus Spanien eingeführt, und dort haben sie halt eben Lamellen und nicht Stacheln wie bei uns!»

Sprach's, wandte sich ab und würdigte mich keines Blickes mehr.

Boletus

MYCOLOGIA HELVETICA

Vol. I No 6

1985

A. David et B. Dequatre: *Antrodia albidoides* (Polyporaceae), nouvelle ultraspecies méridionale
(en français) 12 pages + 1 planche noir-blanc (dessins)

La découverte dans le Midi de la France puis au Portugal d'une nouvelle Polyporaceae présente sous deux formes, distinctes uniquement par leur thallie, a conduit les auteurs à créer l'ultraspecies *Antrodia albidoides*. Celle-ci regroupe *A. albidoides* sensu stricto, espèce homothalle, et *A. sublabidoides*, espèce bipolaire. Très affine à *Antrodia albida*, elle s'en distingue essentiellement par ses spores uninucléées (*A.*