Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 22 (1944)
Heft: 11

Buchbesprechung: Buchbesprechung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.10.2025

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

Disons maintenant quelques mots des Urédinées ou champignons de la rouille. Les tiges des céréales atteintes de la rouille sont petites et rabougries, les épis ou les panicules sont peu développés, d'un aspect misérable, les grains petits et peu abondants. Un examen microscopique des taches brunes qui maculent les feuilles ou les tiges fait voir, sortant de l'épiderme, des masses serrées de spores à une ou plusieurs cellules. Ce sont les spores d'hiver ou *téleutospores*. A la germination il en sort des basides partagées par des cloisons transversales en quatre parties dont chacune porte une spore ou sporidie. Ces spores sont emportées par le vent et *seules celles qui sont déposées sur les feuilles de certaines plantes nourricières vont se développer*, tandis que les autres meurent. Dans le cas de *Puccinia graminis*, la rouille des céréales la plus connue, les feuilles de l'épine vinette servent de support. Le mycèle pénètre dans les espaces intercellulaires et forme deux espèces d'organes: à la face supérieure des feuilles des *spermogonies* renfermant des spermaties, probablement des organes mâles atrophiés, et à la face inférieure des écidies, élégantes petites coupes de couleur jaune, un peu enfoncées dans le tissu, qui contiennent les *écidiospores*. Celles-ci ne peuvent se développer que sur les céréales chez lesquelles elles déterminent la maladie de la rouille!

Je suis ainsi arrivé au bout de la tâche que je m'étais assignée. Le sujet est loin d'être épuisé. Que dis-je, nous l'avons à peine effleuré. Mais je serai heureux si j'ai pu éveiller l'attention des lecteurs du «Bulletin suisse de mycologie» sur ce point spécial de la vie des champignons et jalonner une route qu'ils suivront, j'espère, plus facilement, avec moins d'hésitations et de tâtonnements.

BUCHBESPRECHUNG

A. L. Müller, *Neues Schweizerisches Pilzkochbuch*, Verlag W. Krebser & Co., Thun, Preis: Fr.2.80.

Das «Neue Schweizerische Pilzkochbuch» des bekannten Fachmannes wird von den Pilzvereinen und von den vielen Pilzsammlern mit Interesse begrüßt. Es hat die Aufgabe, dem Pilzfreunde eine möglichst vielseitige Pilzverwertung zu ermöglichen. Durch die intensive Förderung des Pilzsammelns und der Pilzkenntnis werden in unserem Lande viele, zum Teil ausgezeichnete Pilzarten geerntet und gegessen. Die Zubereitung läßt aber meistens zu wünschen übrig.

Damit die reiche Pilzernte auch mannigfaltig verwertet werden kann, d.h. als Pilz-Suppen, Pilz-Saucen, Pilz-Füllen, Pilzgerichte und -gewürze, wurde das «Neue Schweizerische Pilzkochbuch» herausgegeben. Jeder Pilzsammler wird durch dieses Buch noch mehr Freude und vor allem noch mehr Genuß an dem Pilzsegen haben, der in unserem Lande so reich vorhanden ist. *Red.*

VEREINSMITTEILUNGEN

Redaktionsschluß für Vereinsnachrichten: unnachsichtlich am 2. jedes Monats

Aarau und Umgebung

Versammlung: Samstag, den 18. November, 20 Uhr im Restaurant «Vaccani», Aarau.

Letzter Pilzbestimmungsabend am 20. November. Am 3. Dezember Besuch des Museums für Natur und Heimat unter kundiger Führung. Sammlung bei der Post um 9.15 Uhr.

Für diese Mitteilungen werden keine Karten verschickt. Der Vorstand