

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 27 (1949)
Heft: 2

Rubrik: Aus unsern Verbandsvereinen

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: 05.04.2026

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

durch Watte vor dem Eindringen von unerwünschten Keimen geschützt werden. Nun gießt man die gut durchgemischte Flüssigkeit in die Flasche mit der Trockensubstanz, so daß die ganze Substanz durchtränkt ist und auf dem Boden sich ca. $\frac{1}{2}$ cm Flüssigkeit ansammelt. 300–500 ccm reichen für einige Flaschen. Auch nach dieser Operation sollen die Flaschen sofort mit Watte verschlossen werden. Die so vorbereiteten Flaschen mit der vollständigen Nährsubstanzen werden 1–2 Tage ruhen gelassen, bevor man die Pilzsporen beigibt.

Die Pilzsporen.

Man lege auf eine vorher peinlich sauber gereinigte Glasplatte die Hüte der zur Zucht gewählten Pilzart. Sodann deckt man die Platte mit einer Glasglocke zu. Nach einigen Stunden haben sich die Sporen auf der Glasplatte abgesetzt. Mit vorher gekochtem Wasser, das abgekühlt ist, werden sodann die Glasplatten abgewaschen und diese Mischung von Sporenwasser dient zur Impfung des Nährsubstrates. Einige Tropfen werden dem 1–2 Tage ruhenden Nährsubstrat beigegeben (5–10 Tropfen. Sofort muß wieder mit Watte verschlossen werden.

Die so vorbereiteten Flaschen werden nun an einen dunklen Ort, bei einer Temperatur von ca. 18 Grad (nicht unter 14 Grad und nicht über 24 Grad) verbracht. Absolute Dunkelheit ist nicht notwendig.

Nach 10–14 Tagen kann die Myzelbildung beobachtet werden und nach 50–60 Tagen werden sich Fruchtkörper bilden. Sollte es schon früher zu Fruchtkörperbildungen kommen, so sind es meist *Coprinus*, die sich eingeschlichen haben!

Sollte das Substrat in dieser Zeit zu stark austrocknen, so führe man gekochtes Wasser zu und zwar am Glasrand und störe ja das Myzel nicht. Das Wasser rinnt dann dem Glasrand entlang auf den Boden der Flasche und wird vom Torfmull aufgesogen und auf das ganze Substrat verteilt.

Ergebnis.

Es ist Herrn Janett gelungen, Fruchtkörper von *Clitocybe nebularis*, *Tricholoma nudum*, *Psalliota arvensis* und *Coprinus comatus* zu züchten. Alle diese Pilzarten haben Fruchtkörper auf dem künstlichen Substrat angesetzt und zwar innerhalb 50–60 Tagen. Wir zweifeln nicht daran, daß sich auch weitere Pilzarten zu Zuchtversuchen eignen werden. Dabei wird sich die Zusammensetzung der Trockensubstanz des Nährsubstrates nach dem Standort des zu züchtenden Pilzes zu richten haben. Auch in der Beimischung der flüssigen Substanzen werden sich wahrscheinlich andere Möglichkeiten zeigen. Licht und Temperatur werden ebenfalls als Faktoren in Betracht gezogen werden können. Die Möglichkeit, höhere Pilze künstlich zu züchten, ermöglicht uns, in die Lebensbedingungen dieser Pilze einen besseren Einblick zu bekommen, und verdient ausgebaut zu werden.

Jul. Peter

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Bericht über die Pilzbestimmertagung in Wynau

Die Pilzbestimmertagung vom 12. September im Gasthof zur «Traube» in Wynau war gut besucht und darf als erfolgreich bezeichnet werden. Dreiundsechzig Pilzbestimmer und neun WK-Mitglieder waren anwesend. Insbesondere waren wir hoch erfreut, unter uns die Herren Dr. h. c. Kon-

rad, Neuenburg, und Dr. Jules Favre, Genf, begrüßen zu dürfen. Ferner hatten wir die Freude, im ersten Teil als Gäste die Herren Imbach und Schlapfer unter uns zu haben; von der Geschäftsleitung wurde Herr Reiser delegiert.

Die WK-Mitglieder trafen schon am Vorabend ein zur Verarbeitung des Materials, das die rührige Sektion Wynau unter der kundigen Leitung von Herrn Haller, Suhr, gesammelt hatte. Leider war die Ausbeute infolge der Trockenheit etwas mager.

Am Sonntag begann die Arbeit mit Bestimmungsübungen, die von den WK-Mitgliedern geleitet wurden. Hernach erläuterte Herr Flury eine kleine Ausstellung seltener und kritischer Arten. Der Rest des Morgens war der Einführung des Artbestimmungsformulars und praktischen Übungen hiezu gewidmet. Es darf festgestellt werden, daß durchwegs intensiv und mit Erfolg gearbeitet wurde. Demonstrationen am Mikroskop durch Herrn Knecht, Olten, ergänzten das Programm.

Nach dem Bankett begaben sich sämtliche Teilnehmer in den nahen Wynauer Wald, wo wir die Freude hatten, eine reiche Flora vorzufinden. Dieses Gebiet war am Vortage von der Sektion Wynau geschont worden. Die Teilnehmer hatten nun Gelegenheit, die erworbenen Kenntnisse sofort praktisch zu verwerten.

Zum Schlusse fand noch eine Rundfrage statt, an der sich verschiedene Teilnehmer zum Worte meldeten. Insbesondere wurde der Wunsch laut, in Zukunft den Bestimmungsübungen noch mehr Zeit einzuräumen.

Die Sektion Lyß meldete sich zur Übernahme der nächsten Tagung an.

Mit dem besten Dank an alle Teilnehmer und die kleine Landsektion Wynau, die sich alle Mühe gegeben hatte, die Tagung flott durchzuführen, wurde der Anlaß geschlossen. Haller

LITERATUR UND BESPRECHUNGEN

A. Pilat: Velenovskyi Species novae Basidiomycetum. Opéra Botanica Cechica. Pragae 1948.
Zu Ehren des neunzigjährigen Velenovsky hat es der tschechische Forscher A. Pilat unternommen, dessen in tschechischer Sprache in den Jahren 1920–1922 erschienenes Werk «Ceské Houby» einem weiteren Kreis von Mykologen zu erschließen. Der Autor hat auf 301 Seiten alle Diagnosen Velenovskys neuer Arten ins Lateinische übersetzt. Diese uneigennützigste Arbeit Pilats ist hoch einzuschätzen, und man wird ihm in ganz Westeuropa dafür dankbar sein. Einleitend gibt er ferner eine Übersicht aller mykologischen Publikationen Velenovskys, woraus man mit einem gewissen Erstaunen feststellen kann, daß die erste Arbeit im Alter von 62 Jahren verfaßt wurde! Der Band ist mit einem Bild Velenovskys ausgestattet und ist unter den gleichen Vorbehalten, die wir für die Novitates gemacht haben, zu empfehlen.

Bulletin de la Société des Naturalistes d'Oyonnax – N° 2, 1948 – Siège Social: Hôtel de Ville, Oyonnax (Ain) France.

Die Naturforschende Gesellschaft von Oyonnax, einem französischen Kantonshauptort im Jura, gibt seit 1947 ein eigenes Bulletin heraus. Nummer 2 ist wie der Jahrgang 1947 für den Mykologen wieder sehr wertvoll. R. Kühner, Lyon, ist mit einem Artikel über die Stellung der Röhrlinge innerhalb der Basidiomyceten vertreten. M. Jossierand, Lyon, schreibt über den relativen Wert der mikroskopischen und makroskopischen Merkmale in der Mykologie. Zu erwähnen ist ebenfalls ein Artikel von Dr. P. Romain über *Boletus purpureus* (Fries) Ricken, subsp. *xanthocyaneus* (nov). G. Becker gibt einen Rückblick auf das Trockenjahr 1947. Die schönste Arbeit ist aber ohne Zweifel «Mycogastronomie pratique» von Dr. P. Romain. Diese 33 unveröffentlichten Rezepte sind wirklich eines Brillat-Savarin würdig und sollten von jedem Pilzfreund und Verehrer französischer Küche gelesen und beherzigt werden. Wir hoffen, später einmal auf das eine oder andere dieser wahrhaft himmlischen Gerichte zurückzukommen. Zum Schlusse werden, offenbar aus dem Leserkreis, noch einige Rezepte zur Pilzkonservierung bekanntgegeben. Es mag uns Schweizer interessieren, daß der Verein für Pilzkunde St-Imier-Villeret dabei auch zum Worte kommt. Das