

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 38 (1960)

Heft: 8

Artikel: Der Beitrag des Laien in der Mykologie [Fortsetzung]

Autor: Wasem, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937474>

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: 15.01.2026

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

- 2. Unterklasse: Schlauchpilze (Ascomycetes)
- 3. u. 4. Unterklasse: Rostpilze (Uredinaceae) und Brandpilze (Ustilaginaceae)
- 5. Unterklasse: Algenpilze (Phycomycetes)
- 2. Klasse: Spaltpilze (Schizomycetes)
- 3. Klasse: Schleimpilze (Myxomycetes)

b) Höhere Pilze:

Basidiomyceten (einschließlich der Uredinaceen und Ustilaginaceen) und *Ascomyceten* nennt man höhere Pilze (Eumycetes).

Sie besitzen immer ein mehrzelliges Fadengeflecht und verkörpern die höchstentwickelte Organisation unter allen Pilzen.

(1. Klasse, mit den Unterklassen 1, 2, 3 und 4.)

Die Rost- und Brandpilze werden meistens separat aufgeführt, obschon es sich ebenfalls um Basidiomyceten handelt.

(1. Klasse, mit den Unterklassen 3 und 4.)

c) Niedere Pilze:

Phycomyceten, Schizomyceten und Myxomyceten sind niedere Pilze. Im Gegensatz zu den Basidiomyceten und Ascomyceten weisen sie kein mehrzelliges oder überhaupt kein Fadengeflecht auf.

(1. Klasse, mit der Unterklasse 5, 2. und 3. Klasse.)

d) Echte Pilze:

Basidiomyceten (einschließlich der Uredinaceen und Ustilaginaceen), *Ascomyceten* und *Phycomyceten* bilden die Sippe der echten Pilze. Alle sind mit einem Fadengeflecht ausgerüstet, ungeachtet dessen Aufbaus.

(1. Klasse.)

e) Unechte Pilze:

Schizomyceten und Myxomyceten bezeichnet man als unechte Pilze. Bei diesen beiden letzten Klassen fehlt absolut ein Fadengeflecht.

(2. und 3. Klasse.) F. C. Weber, Winterthur

Der Beitrag des Laien in der Mykologie

(Fortsetzung)

Es ist eine Erfahrungstatsache, daß die höheren Pilze viel empfindlicher auf eine Änderung der ökologischen Faktoren reagieren als die Phanerogamen. Bei Champignonkulturen zum Beispiel kann man beobachten, daß bei einer Verminderung der relativen Luftfeuchtigkeit von 98% auf zirka 93% – selbst bei sehr kurzer Dauer des Versuchs – die bestehenden Fruchtkörperanlagen absterben. Wer das Wachstum der Köstlichen Morchel, *Morchella deliciosa* Fr., aufmerksam verfolgt, stellt im allgemeinen fest, daß diese bis zur Sporenreife eine ganz respektable Zeit benötigt, ein Individuum von 15 cm Höhe zum Beispiel 14 Tage, wobei das tägliche Wachstum sehr ungleich sein kann. Schon Leuba hat auf das langsame

Wachstum dieser Art, die er vermutlich auf den Jurahöhen beobachtete, hingewiesen. Wenn dagegen optimale meteorologische Verhältnisse herrschen, kann unter Umständen die gleiche Morchel in einem Tage – oder während einer Nacht – pro Stunde tatsächlich $\frac{1}{2}$ cm wachsen. Optimal sind die Verhältnisse dann, wenn bei hohen Lufttemperaturen über dem feuchten Boden eine mit Wasserdampf gesättigte Luft liegt, so daß der Boden richtiggehend dampft. Im Frühjahr kann man diese günstige Kombination der meteorologischen Elemente nach Warmluft-einbrüchen im Mittelland im Mai gelegentlich feststellen, in Berglagen viel seltener. Der Laie denkt wohl in den wenigsten Fällen daran, daß für den osmotischen Druck in der Zelle und der damit verbundenen Quellung und Zellstreckung dem Wasserdampfgehalt der Atmosphäre eine primäre Rolle zukommt. – Von Interesse wäre eine Wachstumskontrolle bei Pilzen in Föhngebieten, zum Beispiel im Kanton Glarus oder im Rheintal bei Sargans, wo die relative Luftfeuchtigkeit gelegentlich auf 40–30% fallen kann.

In unserer Zeitschrift weisen verschiedene Beobachter darauf hin, daß zum Beispiel Speisemorcheln vor 30 Jahren an einer bestimmten Stelle eines Auenwaldes massenhaft vorgekommen, seither jedoch spurlos verschwunden sind. Meistens pflegt man das Verschwinden einer Pilzart an einem bestimmten Standort der unvernünftigen Sammelwut des Menschen zuzuschreiben. In Wirklichkeit ist es jedoch oft so, daß eine Alterung des Baumbestandes auch eine Änderung der Bodenazidität, der Lichtverhältnisse usw. zur Folge hat. So hat man zum Beispiel beim Wurzelschwamm, *Trametes radiciperda* Htg., der als Parasit und Saprophyt auf unseren Nadelhölzern und Laubbäumen (in geringerem Maße) lebt und als Rotfäulepilz bekannt ist, beobachtet, daß optimale Wachstumsbedingungen nur dann vorhanden sind, wenn die Azidität des Substrats zwischen 5,3 und 5,9 liegt. Steigt dagegen der pH-Wert über 6,0 (neutrale Böden oder Substrate) oder fällt er unter 3,0 (sehr saure Böden), dann bilden sich keine Fruchtkörper mehr. Es ist ebenfalls bekannt, daß ein reiner Fichtenwald nach 20–30 Jahren im allgemeinen den pH-Wert der obersten Bodenschicht nach der sauren Seite hin verschiebt und gewisse Pilzarten nach und nach vollständig verschwinden (Becker im Supplément «Revue de Mycologie» 1947). Beim Hallimasch hat Reitsma 1932 festgestellt, daß er sich ganz besonders gut auf leichten sauren Böden, weniger gut auf schweren sauren und alkalischen Böden entwickelt.

Auch eine Änderung der Lichtverhältnisse hat oft einen Einfluß auf das Pilzwachstum. Wer sich in den südlichen Walliser Tälern aufhält, wo in den höheren Lagen die Lärche dominiert, wird zum Beispiel feststellen, daß alleinstehende Bäume, die dem Winde und der Sonne ausgesetzt sind, vom Lärchenkrebs, *Dasy-cypha Willkommii* Hart. – der zu den Becherlingen gehört –, viel weniger attackiert werden, als geschlossene Bestände, in denen die relative Luftfeuchtigkeit hoch ist. Anderseits kann jeder aufmerksame Beobachter konstatieren, daß zum Beispiel die Gebuckelte Tramete, *Trametes gibbosa* – ein weißlicher Porling, der oft von Algen befallen wird –, die alten Buchenstrünke befällt, in lichten Altbeständen oder in windgeschützten Schlägen leicht Fruchtkörper bildet, weil hier sowohl Lichtmenge wie Luftfeuchtigkeit in optimalen Verhältnissen vorhanden ist, dagegen Buchenstöcke an offenen Waldrändern und an sonnigen Hängen keine Fruchtkörper aufweisen (DZP 1957).

Wir müssen immer wieder feststellen, daß die Variationsbreite einer Art in vielen Fällen viel zu eng gefaßt wird. Kürzlich fanden wir an einem moosigen Waldrand ein Dutzend Köstliche Morcheln, *Morchella deliciosa*, die wir mit den Bildern von Habersaat (alte Auflage, Tafel 35 oben), die hier als Spitzmorchel beschrieben ist, und denjenigen von Walty (SPT-Band 2) verglichen. Es fiel uns auf, daß beide Autoren nur die schlanken Formen darstellten; den breitkegeligen Typen, die nirgends abgebildet sind, die den Esculenta-Habitus aufwiesen, fehlten auch die mehr oder weniger regelmäßig geschlängelten Längsrippen. Diese waren regellos entwickelt, und nur der freie Rand zwischen Hut und Rand wies auf die Köstliche Morchel. Um der Art gerecht zu werden, müßte in einer Neuauflage die Diagnose den wirklichen Verhältnissen angepaßt werden. Bemerkenswert war auch die sehr helle Farbe der kleinsten Individuen (siehe Habersaat, Tafel 35), und wir fragen uns, ob die Zwergmorchel, *Morchella pusilla*, von Habersaat, Tafel 37, nicht auch eine junge Köstliche Morchel ist.

W. Wasem, Oberbütschel

(Fortsetzung folgt)

Pilze in der Wohnstube

«Das ist doch nichts besonderes, das haben wir schon x-mal gehabt», werden die geneigten Leser bemerken. Haben doch die meisten unter ihnen von ihren Exkursionen Pilze heimgebracht, sie studiert und endgültig bestimmt. Doch in unserem konkreten Fall war der Tatsachenbestand ein ganz anderer. Wir schreiben Anfang April. Ich saß in der geheizten Stube am Tisch, mit irgendeiner Lektüre beschäftigt. Wenn man nicht gerade Pilzfanatiker ist – und das war ich nie, denn ich betreibe die Pilzkunde nämlich mehr als angenehme Zwischenbeschäftigung zwischen Arbeits- und Jaßsport –, muß die Lektüre sich nicht unbedingt mit Pilzen befassen. Meine «Bessere» war mit ihren Blumentöpfen beschäftigt. Da erscholl plötzlich der Ruf: «Du, da hätts Pilz!» Ich glaubte meinerseits an einen schlechten Witz und ließ mich nicht stören. Als sich aber der Ausruf wiederholte, fand ich es wohl oder übel doch ratsam, zu reagieren. Man ist ja schließlich einigermaßen auf Gehorsam dressiert. Und tatsächlich hatte meine Frau in einem Topf mit Forellenbegonien Pilze zu zeigen – drei Stück an der Zahl. Ich wechselte natürlich sofort von der Unterhaltungs- zur Pilzlektüre hinüber und bestimmte die Pilzchen an Hand des Vademecks als *Panus separatus* Quél., Beringter Dünnerling, var. *leucophanes* Quél. Vorboten des Frühlings!

J. Schneider

VAPKO-MITTEILUNGEN

Frage 13

Ist *Phallus impudicus*, die Stinkmorchel, in jungem Zustande eßbar? Hat die Art irgendwelche Heilwirkung bei Gicht?

Der Fragesteller ergänzt seine Frage, daß ihm schon öfters erklärt worden sei, das «Hexenei» der Stinkmorchel werde vielerorts mit Vorliebe gegessen. Ferner sei