Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 42 (1964)
Heft: 9

Rubrik: Am Waldsoum no ; VAPKO-Mitteilungen

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: 21.08.2025

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

helvetische Klima durchaus nicht genau gleich sind wie jene, die bei den erwähnten Autoren als Urteilsgrundlage dienten, sehe ich ein eigenes Werklein als gegeben an. Es wäre eine zentrale Kartei zu schaffen mit einem Buchführer. Jedes Vereinsmitglied erhielte auf Wunsch Karten mit den wesentlichen Fragen und könnte auf völlig freiwilliger Basis für gut geprüfte Arten oder Varietäten eine Expertenmeldung abgeben. Der Pilzverband zählt so viele gute Kenner, daß schon mit dem vorhandenen Wissen ein erstklassiger Leitfaden möglich wäre. Aus gewissen Gründen wäre aber auch die Beisteuerung neuer Expertisen während zwei bis drei Jahren von großem Vorteil. Auf diese Weise würden für die wichtigsten Arten unseres Landes je nach Häufigkeit zahlreiche Einzelexpertisen vorliegen, die dann durch eine Bestimmerkommission auf einen Generalnenner zu bringen wären. Bestimmt würden fast die meisten Käufer der Tafeln auch diesen Leitfaden erwerben. Und ein solcher Leitfaden würde um so wertvoller, je mehr Mitglieder der Vereine dabei mitmachen würden. Natürlich ist dabei nicht zuerst an die zwei Dutzend der allerbekanntesten Arten gedacht. Ich kenne aber alte Pilzliebhaber, die nie mehr als fünf Sorten sammeln und die größten Delikatessen unbeachtet beiseite lassen. Dies hat nebenbei gesagt einen ganz unguten Nebeneffekt: die bekannten Pilzsorten kommen immer weniger zur Vermehrung, da sich ein zu großes und oft auch unberechtigtes Interesse auf sie konzentriert. Ein guter Leitfaden wäre auch dagegen ein sehr probates Mittel und nebenbei für jeden auch dem Pilzgenusse ergebenen Liebhaber ein überaus nützliches Hilfsmittel. Die Bezeichnungen «eßbar», «genießbar» usw. sagen nämlich dem Anfänger sehr wenig, und deswegen wurde mir zum Beispiel letztes Jahr das schönste Pilzgericht mit einigen wenigen Keulen total ruiniert, weil ich nicht orientiert darüber war, daß sie trotz ihrer Eßbarkeit sehr bitter sein können. Ich persönlich rechne jedoch einen bitteren Pilz nicht zu den eßbaren, vielleicht aber gibt es Leute, die anders empfinden.

Dies sei den Lesern als Anregung eines Anfängers mitgeteilt, vielleicht entspinnen sich hierüber in den Sektionen fruchtbare Diskussionen.

Am Waldsoum no

Von Erna Zaugg, Murgenthal

E Pilzler geit em Waldsoum no,
Blybt hie und dert es Wyli stoh.
Er het, vom Loub no halb versteckt,
Es paar Märzellerling entdeckt,
Ou Schlüssublüemli zart u fyn,
Erweckt vom Märzesunneschyn.

Chli wyter geit er, i lueg ihm no,
Was blybt er jetz scho wieder stoh?
Ganz still isch's, doch jetz gseh-n-is o:
Er gseht es Reh zum Wald us cho!
Er tuet das Tier no lang betrachte,
Er isch e Naturmönsch, do chasch nüt mache.

Bisch müed vom Gang am Waldsoum no,
Mach's wie der Pilzler, blieb chli stoh:
Lueg übers Dorf u d Heimat y
Und louf nid a de Pilz verby!
Das bringt dr Glück u stimmt di froh,
Wenn du chly geisch am Waldsoum no!

Drum wei mir Pilzler zämestoh,
und ou wieder einisch am Waldsoum no:
Vielicht gseh mer ou paar Märzellerlinge,
De tüe mer se gleitig der Frou heibringe!
Sie wär jo ou gärn mit üs cho,
S isch doch so schön am Waldsoum no!

VAPKO-MITTEILUNGEN

Frage 31

Wir haben in unserer Bestimmungskommission über die Algenpilze diskutiert, wahrscheinlich auf falscher Basis. Können Sie uns etwas über die Algenpilze mitteilen?

Die Algenpilze sind nicht zu verwechseln mit höheren Pilzarten. Bei den Algenpilzen besteht das Fadengeflecht nur aus einer einzigen, meist stark verzweigten Zelle mit zahlreichen Kernen.

Bedecken wir z.B. ein Stück feuchtes Brot, etwas frischen Pferdedünger oder einige Tropfen Fruchtsaft mit einer Glasglocke, so überziehen sich diese Stoffe nach wenigen Tagen mit einem Fadengeflecht; dieses stellt – wie bei den Schlauchalgen – eine einzige, verzweigte, vielkernige Zelle dar. Nach kurzer Zeit erheben sich auf dem Geflecht Zweige, die an ihren Enden zu Köpfchen anschwellen. Hiervon hat der Pilz den Namen Köpfchenschimmel (Mucor) erhalten. Nachdem sich die gelbbraun bis schwarz werdenden Köpfchen von den Zweigen durch je eine Querwand abgesondert haben, zerfällt ihr Inhalt in Sporen, die durch das Platzen der Köpfchenwand frei werden. Das Köpfchen ist also eine Sporenkapsel oder ein Sporangium.

Ein gefährlicher Algenpilz, der Kartoffelpilz *(Phytophthora infestans)*, durchwuchert die Kartoffelpflanze. Die erkrankten Blätter der Kartoffelstaude bekommen schwarzbraune Flecken, und alle oberirdischen Teile der Kartoffelpflanzen sterben oft vorzeitig ab. Daher bleiben die Knollen klein. Werden sie selbst vom Algenpilz (Kartoffelpilz) erfaßt, so entstehen auch an ihnen braune Flecken. Von diesen Flecken aus können die Fäulniserreger ins Innere der Knolle eindringen. Diese verwandeln in kurzer Zeit die befallenen Knollen in eine trockene, bröckelige oder in eine jauchige, übelriechende Masse (trockene und nasse Fäule).

Noch größere Verheerungen kann der Kartoffelkrebs anrichten, der gleichfalls durch einen Algenpilz *(Synchytrium endobioticum)* verursacht wird. Die so befallenen Knollen erhalten weißliche Wucherungen, schrumpfen zusammen und verwandeln sich allmählich in eine weiße Masse.

Ein weiterer, sehr schädlicher Algenpilz ist der Falsche Rebenmehltau oder Blattfallpilz *(Plasmopara viticola)*, der alle grünen Teile des Weinstockes (Rebe)

befallen kann. Die erkrankten Blätter bekommen an der Oberfläche erst gelbliche, dann braune Flecken, vertrocknen und fallen samt den Trauben ab.

Literatur: Schmeil, «Pflanzenkunde». *Werner Küng, Horgen*

Question No 31

Qu'est-ce qu'un Phycomycète, ou champignon parasite?

Des champignons parasites, comme les Phycomycètes, ne doivent pas être confondus avec les champignons supérieurs. Ils présentent des thalles filamenteux non cloisonnés qui se ramifient abondamment et dont chaque ramification renferme un grand nombre de noyaux.

Si nous recouvrons, par exemple, d'une cloche en verre un morceau de pain humide, du crottin frais ou une goutte de jus de fruit, on aperçoit au bout de quelques jours que ces matières se sont recouvertes d'un tapis filamenteux, constitué par des thalles abondamment ramifiés qui renferment aussi un grand nombre de noyaux. Puis, peu de temps après, émergent de ce tapis des rameaux brun-jaunâtres à noirs, qui se terminent par des têtes appelées sporanges, chez les mucorinées. Le contenu du sporange se divise en un grand nombre de petites cellules qu'on appelle spores et qui sont libérées après éclatement de l'enveloppe du sporange.

Voici quelques exemples de champignons parasites:

Le *Phytophthora infestans* est un parasite dangereux de la pomme de terre. Dès le mois de juin, on voit le feuillage attaque se couvrir de taches brunes, qui se multiplient rapidement. Ce feuillage se dessèche prématurément. Les tubercules restent alors petits. Mais si ces derniers sont aussi attaqués, leur chair laisse apparaître des taches brunes, qui sont à l'origine de la pourriture. Celle-ci peut être sèche et cassante ou mouillée et puante.

D'autres ravages peuvent être occasionnés aux pommes de terre par un autre Phycomycète, le *Synchytrium endobioticum*. Les tubercules attaqués par lui présentent des tubérosités blanches. Les tubercules se ratatinent alors et finissent par devenir une masse blanchâtre.

Un autre Phycomycète dangereux est le mildiou *(Plasmopara viticola)*, qui attaque les parties vertes de la vigne. Les feuilles parasitées présentent d'abord des taches jaunâtres, puis brunâtres qui s'étendent sur toute la surface. Ces feuilles se flétrissent et se dessèchent prématurément en laissant à découvert des raisins qui ne mûrissent pas. *Werner Küng, Horgen*

Littérature: Schmeil, «Pflanzenkunde».

TOTENTAFEL

Am 25. Juni verschied nach längerem Leiden unser langjähriges Mitglied

Rudolf Hänni Zimmermann

Der Verstorbene war in jüngeren Jahren ein eifriger Pilzler gewesen. Tatkräftig und uneigennützig half er unsere Pilzlerhütte umbauen. Wir haben mit ihm manche fröhliche Stunde erlebt. Gerne werden wir ihm ein ehrendes Andenken bewahren. Seinen Angehörigen sprechen wir unsere herzlichste Anteilnahme aus.

Verein für Pilzkunde Belp