

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 55 (1977)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Fungistud und Mycophil (7)  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-937370>

### **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:** 14.01.2026

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

gelhopf und das tägliche Brot aufgehen, damit das Bier und der Wein zum Gären kommen, dazu braucht es Hefepilze. Und wer kennt nicht die grauen und grünen Kolonien auf selbstgemachter Konfitüre, auf angefaultem Obst und an verschimmeltem Brot? Pilze, Pilze. Andererseits wissen wir aber auch, dass bestimmte Antibiotika zahllosen Menschen das Leben retten. Denken wir nur an das Penicillin, welches von Pinsel-Schimmelarten gewonnen wird.

Die Erde beherbergt etwa 10000 Arten von Grosspilzen (oft allerdings nur zwergig grossen). Davon haben wir in Europa ungefähr 5000 Arten. Von diesen 5000 lassen sich makroskopisch, das heisst ohne ein gutes Mikroskop, verschiedene Chemikalien und einen Arm voll Spezialliteratur nur etwa 800 bestimmen. Experten schütteln dazu aber das Haupt und sagen, eine absolut sichere Bestimmung könne nur mikroskopisch belegt werden. Mutationserscheinungen innerhalb von Gattungen haben sie skeptisch gemacht.

Der grosse Haufe ist unverzehrbar, zum Teil weil zäh oder korkig, zum Teil ungeniessbar, weil bitter, scharf schmeckend oder gar stinkend, zum Teil einfach deshalb unverwertbar, weil nur eine hautdünne Substanz vorhanden ist. Für den Küchenbotaniker bleiben aber immerhin noch etwa 150 Sorten übrig, aber auch diejenigen, welche dem menschlichen Organismus nicht zuträglich sind.

Absolut gefährlich giftig sind die drei Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*, *verna* und *virosa*), ferner ein Schleierling (*Cortinarius orellanus*), welcher 1963 im Tessin und in Polen etliche Todesopfer gefordert hatte. Eine grössere Anzahl weiterer Arten schädigen das Nervensystem, können aber auch Todesfälle verursachen: der Fliegenpilz (*A. muscaria*) mit Verwandten, etliche Risspilze (*Inocybe*) und einige Rötlinge (*Rhodophyllus*). Mehrere Arten vermögen den Magen-Darm-Trakt zu stören, wobei allerdings die Widerstandskraft eines Körpers wie auch der Zustand oder die Menge der genossenen Pilze zusätzliche Rollen spielen.

Verschiedene Arten sind nur dann unbekömmlich, wenn sie direkt gekocht worden sind, die aber, ohne das Brühwasser beziehungsweise aus gedörrtem Zustand zubereitet, essbar werden. Beim Genuss des Falten-Tintlings (*Coprinus atramentarius*) können Vergiftungserscheinungen auftreten, wenn während und nach dem Essen Alkohol dazukommt. Hans Frey, St. Gallen

Zusammengestellt aus «Mitteleuropäische Pilze» von Poelt/Jahn, «Mykologie» von Müller/Löffler sowie «Pilzsammelsurium» von Hellmut von Cube (Heimeran-Verlag). Letzteres stellt eine Fundgrube vielseitigen Wissens und herzlichen Humors dar, welcher als ein vergnügliches Kompendium zu der wissenschaftlich-ernsten Pilzliteratur gelten darf.

## Fungistud und Mycophil (7)

Lieber Mycophil,

Gestern abend war ich erstaunt, ja sogar ein wenig enttäuscht, Dich nicht an der Pilzbestimmung im Lokal zu treffen. Nun erfuhr ich, dass Du Dich in den Ferien im Wallis befindest. Hoffentlich wirst Du mir ein paar geheimnisvolle Pilze bringen.

Warum schreibe ich Dir? Einzig und allein, weil ich einen unbezwingbaren Drang in mir fühle, Dir von meinem Fund *Tyromyces ptychogaster* (Ludw.) Donk zu erzählen.

Ja, ja, ich weiss schon, was Du mir erwidern wirst: Fungistud und seine lateinischen Pilznamen. Wann wird er einmal die deutschen Pilznamen lernen. Nun nehme ich den Michael/Hennig II hervor, und auf Seite 255 lese ich: «Weisser Polsterpilz». Jahn verwendet in den «Westfälischen Pilzbriefen» (Mitteleuropäische Porlinge) genau den gleichen deutschen Namen. Bist Du zufrieden jetzt?

Nun willst Du wohl erfahren, was überhaupt diese «sooo» komplizierten lateinischen Namen be-

deuten. Dieser botanische Name stammt übrigens nicht aus dem Lateinischen, sondern aus dem Griechischen:

*Tyromyces* = Käsepilz, frei übersetzt = Saftpilz; *ptychogaster* = Faltenmagen.

Ich höre Dich schon: Du wirst mir schon sagen, die Porlinge sind keine *Gastromycetes*, und dass überhaupt die Pilze keinen Magen haben. Wie immer, hast Du ganz recht ... bis zu einem gewissen Punkt. Aber zuerst zu meinem Fund:

Samstag, 9. Oktober 1976, in einem Walde bei Roggwil BE. Ich habe mich von den anderen Mykologen getrennt, oh! nicht dass ich sie nicht mag, im Gegenteil, das sind sehr nette Leute. Aber Du weisst, wie es ist: ein Aphyllphoralist streift viel langsamer durch den Wald als ein Agaricolog (und hier noch hat es Unterschiede: ein «Krusteninteressent» braucht vielleicht nur zehn Meter zu gehen, um seine Ernte zu haben, währenddem ein Polyporist schon mehr Laufübungen leisten muss), und ich wollte niemandem zur Last fallen. Hoffentlich wird niemand mein Abseitsstehen falsch verstanden haben. Gut. Ich ging also allein, das Wetter war herrlich klar, es hatte keine aussergewöhnlichen Pilze auf meinem Wege, ich hatte mir vorgenommen, einfach den Tag zu geniessen und die Ernte dem Zufall zu überlassen, statt verkrampt nach «weissen Elefanten» zu suchen. Und, offen gesagt, erwartete ich nicht sehr viel von einem Wald des dichtbesiedelten Mittellandes. Wie Du weisst, habe ich eine Schwäche für die Wälder, wo das Holz, auch die dicken Baumstämme, in Ruhe vermodern darf.

In einer Lichtung wurde meine Nase mit dem Geruch des durch die Sonne erwärmten Harzes des gefällten Holzes berauscht. Dort sah ich zahlreiche *Hygrophoropsis aurantiaca*, Entschuldigung: Falsche Eierschwämme, wie noch nie in meinem Leben. Bei uns ist dieser sonderbarerweise nicht so häufig. Als ich ihn sah, dachte ich sofort an die dextrinoiden Sporen, hingegen war mir die aufgeweichte gelblich-weisslich-orange-bunte Huthaut ganz fremd. Ich hatte eine gleichmässig orangefarbige Huthaut in Erinnerung ...

Als es bald Zeit war, uns wieder auf dem Sammelplatz zu treffen, ging ich ganz langsam den Weg entlang, bis ich zu einer kleinen Ansammlung von Nadelholz kam, das sich in und über einem kleinen Graben befand. Mich interessierte, was sich darunter verbarg. Als ich ein Stück Holz aufhob, bemerkte ich auf der Unterseite unregelmässige Haufen von braunem Staub. Ich dachte sofort an einen Schleimpilz, aber etwas störte mich: nicht weit davon waren längliche Basidiomen von scheinbar noch nicht entwickelten weissen Porlingen. Das Zusammensein dieser zwei Pilze auf demselben Substrat passte einfach nicht. Allerdings wusste ich nicht, warum. Da löste ich einen weisslichen porenlosen «Porling» von seinem Substrat, und siehe da: der «Porling» hockte rittlings auf dem «Schleimpilz». Der Porling? Es handelte sich um ein Band, das etwa 6–8 cm lang, unregelmässig breit (an der breitesten Stelle 13 mm) und etwa 6–7 mm dick war. Die weisslichen Haare waren büschelig und erinnerten mich an verschmutzte weisse Plüschtiere meiner Kindheit. Der «Schleimpilz»? Häufchen von Kakaopulver. Diese «Symbiose» gefiel mir ganz und gar nicht. Da stimmte etwas einfach nicht!

Und dann erinnerte ich mich an jenen Sonntagvormittag in Fort-de-France (Martinique), als ich auf der Place de la Savane auf verspätete Naturfreunde wartete. Ich suchte nach Porlingen an Tamarinden. Ich sah einen braunen, der auch einige Poren aufwies, wollte ihn berühren, aber erhielt nur braunen Staub, den ich in einen kleinen Plastikbeutel mit folgender Etikette versorgte: «Fort-de-France, 12.1.75, *Myxomycetes*». Später löste ich sorgfältig mit meinem Dolch den Porling mit dem vermeintlichen Schleimpilz: Daheim stellte ich einige Monate später bei der Untersuchung fest, dass es sich um *Inonotus rickii* (Pat.) Reid handelte, und der «Schleimpilz» war nichts anderes als die Chlamydosporen vom betreffenden *Inonotus* ...

Ja ja, hier musste es sich auch um einen Porling mit «internen» Sporen handeln. Und dann dachte ich an die «Rouladentorte», die Michael/Hennig in ihrem Buche II abgebildet haben. Bei Michael/Hennig war sie wirklich wie ein Polster. Hier hingegen länglich und wenig erhaben. Ich erinnerte mich an die Kammern von Michael/Hennig, machte einen Vertikalschnitt mit dem Messer (mit einer Rasierklinge wäre es besser gegangen), und in der Nähe des braunen Pulvers

sah ich auch Höhlungen, allerdings nicht so schön wie bei Michael/Hennig, also keine «zottige weisse *Daldinia concentrica*».

Zurück ins Hotel. In unserem Aphyllophoralisten-Labor in der Dépendance (wunderbare Ruhe zum Arbeiten), stellte ich fest:

a) Der Pilz weist überhaupt keine Poren auf.

b) Beim Vertikalschnitt scheint die weisse Trama wie fein radial liniiert zu sein, bis zu den Höhlungen vor dem braunen Pulver.

c) Im Mikroskop ist diese weisse Trama nichts anderes als ein paar hyaline Hyphen, zirka 4–5 µm breit, mit grossen Schnallen, die man allerdings erst recht im Kongorot sieht, und die ein wunderbares «Loch» in der Mitte haben (im Wasser weiss man nicht recht, ob man eine Schnalle sieht oder vielleicht eine Spore, die der Hyphe angeklebt ist). Diese wenigen Hyphen sind von einer Schar dickwandiger Sporen begleitet. Noch hyalin, sind sie oval, etwa 5–6 µm lang, manchmal auch 7–8 µm, auf zirka 4 µm breit. Dazu amorphes «Material», keine Ahnung, was das ist. Die Sporen können manchmal auch rundlich sein oder auf einer Seite verflacht, oder fast quadratisch, wie Fersen, manchmal länglich, manchmal fast nierenförmig, also vielgestaltiger als bei den Basidiosporen, wobei die Grundform schon das Oval ist. Meist eintropfig. Erst beim braunen Pulver sind die Sporen gelb, wenn sie allein unter dem Mikroskop betrachtet werden. Im Melzer und erst dann im Chloralhydrat werden diese einzelnen Sporen hellgrau, wobei manchmal der gelbliche Stich bleibt.

Entschuldigung, ich merke erst jetzt, dass ich Dich mit einem Haufen mikroskopischer Details langweiligen muss. Wievielmals hast Du gähnen müssen?

Nun kommen wir zum Namen zurück: Da, wo diese inneren Sporen gebildet werden, diese Chlamydosporen, bilden sich Höhlungen, daher der «Faltenmagen», der *ptychogaster*. Zufrieden?

Übrigens ist der Pilz beim Trocknen oberflächlich fast braun gefleckt geworden.

So, genug für heute. Hoffentlich bringst Du mir ein paar schöne Pilze und bleibst nicht bloss im jungen grünen Gebüsch, wo meine Pilze keine Möglichkeit haben, zu gedeihen.

Tschau, Mycophil, uf Wiederluege!

Dein Fungistud

(Die Person sowie die Handlung sind frei erfunden, hingegen sind die Fundangaben echt.)

## Vapko-Mitteilungen    Communications Vapko

### Des lichens

La relation entre les lichens et nos champignons a déjà été l'objet de diverses lettres. En général, on est d'avis que lichens et champignons ont quelque chose de commun. D'où la question: Les lichens et les champignons sont-ils des végétaux apparentés?

Dans son ouvrage «Introduction à la mycologie» C.J. Alexopoulos écrit ce qui suit: Un lichen est le lien entre un champignon et une algue, où les deux organismes sont si enchevêtrés qu'ils ne forment qu'un seul thalle. La partie champignon du lichen est nommée mycobiote (grec *mykes* = champignon + *bios* = vie) et la partie algue phycobiote (gr. *phykos* = algue + *bios* = vie). Pendant longtemps, les botanistes crurent que les lichens étaient, comme tout autre membre du règne des plantes, des individualités végétales mais plus tard ils découvrirent la double nature de leur thalle. Malgré cela, ils continuèrent à classer les lichens dans des catégories séparées de celles des champignons et des algues à cause du lien étroit des deux parties de leur thalle et des formes quelque peu insolites et précises que chaque espèce de lichen adopte. Ce fait mis à part, la relation entre les deux organismes est en outre interprétée de façons différentes et diversement