Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 5/6

Rubrik: Mycologia Helvetica : Vol. I : No 2 : 1983

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: 14.12.2025

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

Rätselraten um einen Pilz

In Hotels, Restaurants oder Sanatorien, aber auch in Krankenhäusern und Heimen können sich Tischgäste an besonders schmackhaften Pilzgerichten gütlich tun. Aber nicht nur Hausfrauen rätseln. Man interessiert sich natürlich, um welche Spezies Pilze es sich bei diesen Leckerbissen handeln könnte.
Champignons waren es diesmal nicht. Das bewies die äussere Gestalt der zum Teil unzerkleinerten Pilze. Kleine Hallimasch, denen die Schwämme allenfalls ein bisschen ähnlich sahen, schieden von vornherein aus, weil sie nicht jeder verträgt. Nun, schliesslich sickerte durch, es seien «Stockschwämmchen». Jeder Pilzfreund kennt die lecker schmeckenden, auf Baumstümpfen wachsenden Suppenpilzchen. Stockschwämmchen, so hiess es auch in Grossküchen, sei der Name der Pilze; aber diese unterschieden sich doch wesentlich von jenen servierten, indem deren Hütchen auf «bauchig verdickten» Stielen sitzen, was nun bei Stockschwämmli wiederum überhaupt nicht der Fall ist.
Des Rätsels Lösung fand Walter Petzold, Leiter der «Schwarzwälder Pilzlehrschau» heraus. Auf der Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde Thurgau konnte man es erfahren. Es gibt keine deutsche Bezeichnung für diesen Pilz. Der Importeur etikettierte die Dosen kurzerhand als «Stockschwämmchen». Sein Steckbrief: *Pholiota nameko.* Ein Zuchtpilz aus Ostasien, der ähnlich wie Volvariella, auf «Reisstroh» gezüchtet wird. Sein Gütezeichen: vorzüglich. Zu jeder Jahreszeit eine willkommene Gaumenfreude.

Alice Vogelreuter, Sonnenbühlstrasse 16, D-7750 Konstanz

MYCOLOGIA HELVETICA

Vol. I No 2 1983

Dans le numéro 83/11 du BSM, p. 212, nous avons présenté à nos lecteurs le cahier N° 1 de notre revue scientifique. Depuis lors, 3 nouveaux cahiers ont paru, et leur contenu pourrait intéresser aussi le mycologue amateur. Nous présentons ci-après et dans les prochains numéros du B.S.M. un résumé des articles principaux.

I. Kälin et F. Ayer: Sporulatin et développement des carpophores de Cantharellus lutescens et leur corrélation avec des facteurs climatiques

En allemand. 22 pages. 12 illustrations (photos et tables) en noir-blanc.

Résumé (traduction R. Amiet): Cette étude fait partie d'une série d'investigations concernant l'influence de la récolte des champignons sur leur fructification. Ces recherches ont débuté en 1979 et se poursuivent dans la réserve de La Chanéaz (FR).
Elle démontre, à l'exemple de la chanterelle jaunissante (Cantharellus lutescens), le rôle déterminant du climat sur la production des spores. Elle a également pour but de fournir des éléments de base permettant de saisir l'importance de l'impact de la récolte des champignons sur la production actuelle et potentielle des spores.
Trente et un carpophores de Cantharellus lutescens ont été observés durant leur période de croissance. Tous les deux jours, on a récolté la quantité de spores déchargées et enregistré la croissance des carpophores, puis ces deux paramètres ont été mis en parallèle avec des données météorologiques (température et humidité relative de l'air, précipitations).
Les champignons étudiés produisirent entre 250 000 et 100 millions de spores pour une durée de croissance moyenne de 49 jours. La chute des spores se produisit sitôt après l'apparition des carpophores. On a constaté une relation tout à fait nette entre les conditions météorologiques et la chute des spores. Un temps chaud et sec favorisa la sporulation, alors que la pluie et de basses températures la réduisirent.
La récolte prématurée de petits carpophores réduit la production de spores de 1000 à 10 000 fois, et peut ainsi influencer le potentiel de reproduction du champignon.

J.P. Quinche: Les teneurs en huit éléments traces de Boletus edulis

En français. 6 pages. 3 tables.

Résumé: Nous avons dosé les éléments mercure, sélénium, cuivre, zinc, cadmium, plomb, fer et manganèse dans 14 échantillons de carpophores de *Boletus edulis* Bull. ex Fr. (bolet comestible, cèpe). Ceux qui provenaient de régions urbaines étaient nettement contaminés par Cd, Hg et Zn. Nous avons trouvé des indices de corrélation linéaire (r) hautement significatifs ($p = 0{,}001$) pour les paires Cd, Pb ($r = 0{,}92$); Hg, Zn ($r = 0{,}87$) et Hg, Pb ($r = 0{,}79$).

E. Schild: Etudes sur le genre Ramaria III

En allemand. 5 pages. 1 planche en couleurs. 1 page de dessins noir-blanc.

Résumé: Comme dernière publication de cette série, je présente ici la description de *Ramaria cettoi* nov. spec., espèce particulièrement intéressante par la grande variabilité de sa couleur. Je la compare aux expèces similaires.

M. Monod et P. Ziegler: Taxonomie numérique de 89 espèces européennes de la famille des Gnomoniaceae

En français. 24 pages. 4 tables.

Résumé: Ce travail étudie comment 89 espèces européennes de la famille des Gnomoniacées (Ascomycotina) se groupent par des méthodes numériques (analyse factorielle des correspondances et clusterings) qui intègrent un ensemble de caractères morphologiques des périthèces et des anamorphes, physiologiques et écologiques. Deux groupes d'espèces bien distincts ont été mis en évidence: le premier groupe comprend l'ensemble des espèces à ascospores filiformes et dont le bec des périthèces est latéral, qui appartiennent aux genres *Linospora* et *Pleuroceras*. Le 2e groupe comprend l'ensemble des espèces à ascospores non filiformes, qui appartiennent aux genres *Gnomoniella, Gnomonia, Apiognomonia, Plagiostoma, Apioplagiostoma, Mamiania* et *Hypospilina*. Deux espèces du genre *Ophiognomonia* ont une position intermédiaire. Au sein du deuxième groupe les espèces tendent à se répartir suivant leur réaction en culture sur extrait de malt corrélée respectivement à leur parasitisme ou leur saprophytisme, la position latérale ou centrale du bec des périthèces, et la position de la cloison transversale des ascospores. La valeur phylogénétique de genres des Gnomoniacées est discutée. (Le lecteur trouvera un exemple de Gnomonia chez Breitenbach et Kränzlin, Champignons de Suisse, Tome I, Ascomycètes, N° 371). Réd.

Literaturbesprechung Recension Recensioni

Derbsch, H., J. A. Schmitt: 1984: Atlas der Pilze des Saarlandes. Teil 1. Verbreitung und Gefährdung. Schriftenreihe «Aus Natur und Landschaft im Saarland», Sonderband 2, 535 Seiten.

Im Rahmen des Natur- und Umweltschutzes verdient der Schutz von Pflanzen- und Tierarten die gleich hohe Beachtung wie der anderer gefährdeter Umweltbereiche. Dazu sind allerdings fundierte Kenntnisse über die Verbreitung und den Grad der Gefährdung notwendig. Gerade diese Kenntnisse fehlen über die Pilze weitgehend. Eine Ausnahme bildet nun das deutsche Bundesland Saarland. Dank einer 40jährigen Beobachtungszeit und einer guten Zusammenarbeit vieler Amateure liegt als Ergebnis ein Verbreitungsatlas mit einem Raster von 5×5 km von insgesamt 2183 Pilzarten vor. Solche Grundlagen sind der Traum jeder Naturschutzbehörde!

Im ersten Teil des Buches wird das Saarland mit verschiedenen Karten vorgestellt. Geologie, Klima, Verteilung der Waldflächen bestimmen ja die Vielfalt der Biotope und damit der Pilze. Anschliessend folgt eine Rote Liste der gefährdeten Pilze des Saarlandes. Die Autoren scheiden fünf Gefährdungsgrade aus: