

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 67 (1989)
Heft: 11

Buchbesprechung: Literaturbesprechung = Recension = Recensioni

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: 30.01.2026

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

Mein herzlicher Dank geht an Jules Bernauer, Hedi Grob, Josef Jenal, Walter Kieser, Heidi Schibli, Robert Sutter, Notta Tischhauser und Anna Wullschleger.

Ich glaube, im Namen aller Kursteilnehmer für die Genannten um einen herzlichen Applaus bitten zu dürfen.

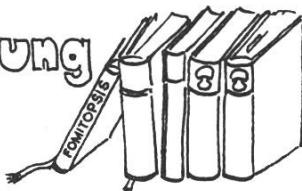
Danken möchte ich aber auch der Leitung und dem Personal in der Landwirtschaftlichen Schule Liebegg für die grosszügige Bereitschaft, alles zu geben, was es zum guten Gelingen eines solchen Kurses benötigt, sei es an Lokalitäten, an Unterkunft oder an gutem und reichhaltigem Essen, einfach alles war da. Danke! Für den Kurs 1990 haben wir wieder in der «Liebegg» ein Datum reservieren können. Der Kurs findet statt in der Woche vom 22. bis 29. September 1990.

Der Kursleiter wünscht den neuen, aber auch allen anderen Pilzkontrolleuren viel Erfolg und Genugtuung bei ihrer verantwortungsvollen Arbeit.

Mellingen, 21. September 1989

Hans Gsell, Rohrdorferstrasse 17, 5507 Mellingen

Literaturbesprechung Recension Recensioni



A. Meixner: Pilze selber züchten. AT Verlag Aarau 1989. Fr. 14.—

Le Docteur en sciences naturelles Axel Meixner que les mycologues-philatélistes connaissent bien, vient de faire paraître (mars 1989) aux éditions AT Aarau un petit volume (en allemand) sur la culture domestique des champignons. Il y traite d'abord de l'obtention des mycéliums en culture pure et du choix de la place de culture dans un jardin, sur un balcon ou à la cave. Puis sont passés en revue les différents substrats où l'on peut cultiver les champignons qui s'y prêtent:

La paille, où poussent *Stropharia rugoso-annulata* et différents *Pleurotus* (*ostreatus*, *pulmonarius*, *cornucopice*, *floridanus* etc....);

le bois, sur lequel on obtient différents *Pleurotus* ainsi que *Kuehneromyces mutabilis*, *Agrocybe aegerita*, *Flammulina velutipes* et *Lentinus edodes*;

le compost, qui voit pousser *Agaricus bisporus* et *bitorquis* et *Coprinus comatus*;

le papier de journal, où poussent *Volvariella bombycina* et le papier de toilette qui donne de beaux *Pleurotus ostreatus*;

le lait, qui permet de cultiver le Kéfir. L'auteur s'étend ensuite sur la fabrication du Thé de Combucha à partir de différents *Saccharomyces* et termine par quelques mots sur la culture (encore aléatoire) des Truffes.

Une quinzaine de photographies en couleurs illustrent l'ouvrage qui incitera peut-être certains mycologues à se laisser tenter par cette culture domestique dont les détails sont clairement expliqués. L'auteur peut fournir les blancs des différentes espèces cultivables et les souches de Kéfir et de Compucha.

Dr. J. R. Chapuis

* * *

Dr. Axel Meixner — er ist auch den Philatelisten unter den Pilzfreunden bekannt — hat kürzlich im AT Verlag Aarau das Büchlein «Pilze selber züchten» herausgegeben. Zuerst bespricht der Autor die Frage, wie man zu Pilzbrut kommt, und darauf die Zuchtplätze im Garten, auf dem Balkon oder aber auch im Keller. Im Hauptteil gibt er einen Überblick über geeignete Pilzsubstrate und die Anbaumethoden für die darauf wachsenden Pilze.

Pilze auf Stroh: Riesenträuschling (oder Braunkappe, *Stropharia rugosoannulata*) und verschiedene Seitlingsarten, vor allem der Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*), dann aber auch weitere Winter- und Sommerseitlinge (*Pl. pulmonarius*, *cornucopiae*, *floridanus* usw.)

Pilze auf Holz: verschiedene Seitlingsarten sowie das Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*),

der Südliche Ackerling (*Agrocybe aegerita*), der Samtfussrübling (*Flammulina velutipes*) und der Shiitake (*Lentinus edodes*).

Pilze auf Kompost: Champignons (*Agaricus bisporus* und *bitorquis*) und Schopftintling (*Coprinus comatus*).

Pilze auf Papier: Wolliger Scheidling (*Volvariella bombycina*) auf Zeitungspapier und Austernseitlinge (*Pleurotus ostreatus*) auf Toilettenpapier.

Auf Milch kann der Kefirpilz und auf gesüstem Tee der Combucha-Teepilz (Erfrischungsgetränk und Heilmittel) gezüchtet werden.

Abgeschlossen wird dieser Überblick mit ein paar Worten über noch in den Kinderschuhen steckende Versuche, sogar Trüffeln zu züchten.

Ein gutes Dutzend Farbfotografien bereichert das kleine Werk, das vielleicht den einen oder andern Pilzfreund animieren wird, sich selbst in der Pilzzucht zu versuchen. Wie man dabei vorzugehen hat, wird genau erklärt. — Im übrigen ist der Autor in der Lage, alle Sorten Pilzbrut zu liefern — einschliesslich des Kefirs und des Combucha-Teepilzes.

Dr. J. R. Chapuis

(Übers.: H. Göpfert)

Wilhelm Hunte/Klaus Grabbe: Champignonanbau

(Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 1989) — Fr. 62.60

Bei diesem mit 372 Seiten recht umfangreichen Buch handelt es sich nicht um eine blosse Anleitung zum Anbau von Champignons. Der Autor ist offensichtlich der (wohl richtigen) Meinung, dass zum erfolgreichen Anbau von Champignons auch grundlegende Kenntnisse der Mykologie nützlich oder gar notwendig sind. In einer Einführung findet man recht ausführliche Angaben über die Stellung der Pilze im Naturreich, ihr Erscheinungsbild und ihre Lebensweise. In einem späteren Kapitel werden ferner der Aufbau der Hutpilze und die geschlechtlichen (generativen) Entwicklungsvorgänge dargestellt (m. E. genauer und instruktiver als in manchem sog. «Pilzbuch»). Eingehend behandelt werden auch die chemische Zusammensetzung und der Nährwert von verschiedenen Pilzen, sowie die möglichen Schadstoffbelastungen. Schliesslich gibt es Hinweise für die Behandlung, Lagerung und Haltbarmachung von Pilzen, von denen einige auch für den «Hausgebrauch» nützlich erscheinen. Dieser «Rahmen» wird vervollständigt durch ein interessantes Kapitel über die Geschichte des Champignonanbaus.

Erwähnenswert ist weiterhin das umfangreiche Literaturverzeichnis. Die 575 (!) Zitate sind numeriert; am Schluss jeden Kapitels wird mittels dieser Nummern auf die zum jeweiligen Thema passende Literatur hingewiesen, was sehr platzsparend ist und ein rasches sowie präzises Auffinden ermöglicht. Nicht zuletzt dürfte sich das 16-seitige Sachverzeichnis als nützlich für eine gezielte Information erweisen.

Der Hauptteil des Buches ist natürlich dem Champignonanbau gewidmet, und zwar im wesentlichen dem berufsmässigen Anbau. Dabei werden alle erdenklichen Aspekte berücksichtigt, von der Betriebsplanung über die baulichen Voraussetzungen bis zu den verschiedenen Varianten der Anbaumethoden, schliesslich auch die Betriebshygiene einschliesslich die Ursachen und Behebung von Kulturfehlern sowie die Schädlingsbekämpfung (Pilze, Bakterien, Insekten usw.). Nicht zuletzt wird sodann die Reststoff-Verwertung bzw. -Entsorgung behandelt. Der Text wird übrigens zusätzlich durch viele Tabellen und Abbildungen ergänzt bzw. veranschaulicht.

Weiterhin werden die Anbaumöglichkeiten anderer Pilzarten (*Agaricus bitorquis*, *Coprinus comatus*, *Lepista nuda*) besprochen, soweit sie sich mühelos in das Anbausystem des Kulturchampignons eingliedern lassen. Relativ wenig Raum wird dem «Hobbyanbau» gewidmet, wohl weil dieser sich vom gewerbsmässigen Anbau zwar in den Rahmenbedingungen und der Betriebsstruktur unterscheidet, kaum aber in der grundlegenden Technologie. Es erscheint jedenfalls zweckmässig, dass man sich auch beim Anbau von Pilzen aus Liebhaberei die Erfahrungen und Kenntnisse von Professionals zunutze macht, wie sie in diesem Buch niedergelegt sind.

Als Wirtschaftsfaktor ist der Champignonanbau sicher einer der am besten untersuchten Zweige der

Mykologie. Einige der hier gewonnenen Erkenntnisse könnten sehr wohl eine — zumindest sinngemäss — Anwendung auf Wildpilze finden bzw. zu dementsprechenden Beobachtungen anregen.

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

G. Schlechte: Holzbewohnende Pilze. 214 Seiten, 13 gefaltete Farbtafeln mit 240 Einzelabbildungen. Grossformat. Verlag Jahn und Ernst Hamburg, 1986. Fr. 71.80

Neben einer kurzen systematischen Übersicht, einer zweiseitigen Bibliographie und 7 Seiten Fachworterklärungen enthält das Buch Beschreibungen von 240 Pilzarten. Diese verteilen sich u. a. auf 50 Ascomyceten (Schlauchpilze), 10 Heterobasidiomyceten, 97 Aphylophorales (Nichtblätterpilze), 67 Röhrlinge und Lamellenpilze und 5 Bauchpilze. Dazu stecken in einer besonderen Umschlagtasche 13 dreifach gefaltete Tafeln, die alle beschriebenen Pilze farbig wiedergeben.

Die Einzelbeschreibungen (jeweils knapp 20 Zeilen) geben Angaben über makroskopische Einzelheiten, Zystiden, Sporen, Vorkommen, Lebensweise, Verwechslungsmöglichkeiten, u. U. Speisewert sowie gelegentlich noch «Anmerkungen».

Bei den fotografischen Darstellungen fällt zunächst positiv auf, dass der wiedergegebene Fruchtkörper wirklich das ganze Bild ausfüllt, also möglichst gross abgebildet ist: Hut und Stiel reichen häufig genau bis zum Bildrand; auch zehnfache und noch stärkere Vergrösserungen kommen vor. Anderseits sucht man auf manchen Bildern vergeblich nach wichtigen oder sogar entscheidenden Einzelheiten: sehr viele Aufnahmen von Lamellenpilzen und auch von Porlingen zeigen nur die Ober- nicht aber die Unterseite des Fruchtkörpers; weder *Daldinia concentrica* noch *Fomes fomentarius* sind im Schnitt gezeigt. Da die dreifach gefalteten Tafeln — sie weisen jeweils knapp 20 Einzelabbildungen auf — bei Gebrauch häufig entfaltet und wieder zusammengelegt werden müssen, ist die Gefahr gross, dass sie schon bald Abnutzungsspuren aufweisen oder sogar Risse erhalten.

Leider werden mikroskopische Details der einzelnen Arten weder zeichnerisch noch fotografisch dargestellt; ebensowenig enthält das Buch Synonymangaben, die bei der Arbeit mit der nicht allerneusten Literatur häufig wichtig sind.

Heinz Göpfert

*Die hier besprochenen Bücher können auch durch unsere Verbandsbuchhandlung bezogen werden.
Bestellungen werden durch die Vereine schriftlich gerichtet an:*

Walter Wohnlich-Lindegger, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke.

Les champignons et leur culture—Culture actuelle et potentielle des champignons supérieurs. *Jacques Delmas*. Ed.: La Maison Rustique, Flammarion 1989. Diff.: Librairie Thomas, Paris

Ce gros volume de près de mille pages a pour ambition de dresser un tableau le plus clair possible des connaissances acquises sur les champignons «supérieurs» utiles à l'homme et des méthodologies mises au point à partir de ces connaissances en vue de leur culture.

L'ouvrage s'articule selon 6 parties de volumes inégaux, découpées en 61 chapitres. De façon que les lecteurs du BSM puissent se faire une idée de cet important travail, nous résumons ici le contenu de ces 6 parties.

Première partie: Généralités

L'auteur expose ici un historique de la culture des champignons comestibles (on y apprend, entre autres, que les cultures les plus anciennes sont celles de *Lentinus edodes* et *d'Agrocybe aegerita*, vers 500 avant J.C., alors que la culture du «Champignon de Paris» a dû démarrer vers 1500 après J.C.); un excellent chapitre est consacré à la biologie des champignons et d'autres, de bonne tenue scientifique, à leur physiologie, à leur biochimie et à leur écologie, en particulier aux mycorhizes des divers types. Un grand nombre de figures et de tableaux soutiennent un texte de lecture agréable. Une abondante bibliographie termine chaque chapitre, y compris ceux des parties suivantes. L'auteur décrit minutieusement le rôle fondamen-

tal des champignons dans l'équilibre de la nature, en particulier leur participation importante à la dégradation des matières organiques, celluloses et lignines, entre autres.

Deuxième partie: Etude des champignons saprophytes, parasites ou déprédateurs espèce par espèce

C'est la partie la plus volumineuse de l'ouvrage (chapitres 10 à 36). Les ordres, familles, tribus et genres sont présentés dans un ordre classique; les noms des espèces sont donnés en plusieurs langues européennes, voire en japonais et... en chinois à l'occasion (dans ce dernier cas, en idéogrammes chinois accompagnés de leur prononciation phonétique et de leur signification; exemple: «maotou guisan» = «beau-parasol-à-sommet-poilu» = Coprin chevelu...) Chaque espèce est brièvement décrite, aussi bien que, par exemple, dans nos Planches Suisses; ensuite, si l'espèce est cultivée, une ample information est développée sur les modes de culture; sinon, l'auteur indique le point des recherches culturales et/ou suggère des méthodes à expérimenter. D'ailleurs, chaque espèce est repérée par un code numérique en ce qui concerne la maîtrise du cycle de production; ce code comporte 12 niveaux, du plus bas (chiffre 1) correspondant à «la récolte aléatoire *in situ*» (par exemple l'Orge des Césars), au code le plus élevé (chiffre 12) pour lequel «la culture est maîtrisée à l'échelle industrielle» (par exemple le Champignon de Paris), en passant par la «culture *in situ* orientée mais non contrôlée» (code 9) comme pour les Truffes. En ce qui concerne le Champignon de Paris, l'auteur lui consacre 80 pages: nous laissons imaginer la somme d'informations que le lecteur peut y trouver (substrat, rendement, maladies, production dans le monde, contenance en oligo-éléments, etc.) Parmi les Pleurotes il est bien entendu longuement question de *P. ostreatus* (Code 12), mais aussi de *P. nebrodensis* (Code 11, c'est-à-dire «culture artisanale»). Quant aux Morilles, seule *Morchella vulgaris* a atteint le Code 7 («Obtention de carpophores en milieu contrôlé ou *in situ*»). Notons que pour chaque espèce ou pour chaque groupe d'espèces, une bibliographie ad hoc termine le chapitre.

Troisième partie: Etude des champignons mycorhiziens espèce par espèce

«La nécessité de réaliser la synthèse mycorhizienne, préalable à la fructification, constitue un lourd handicap que la recherche est appelée à supporter pour avancer dans la voie de la domestication d'espèces qui comptent parmi les meilleures et les plus appréciées». Rien d'étonnant dès lors si le Code le plus élevé est ici le chiffre 9 (Truffes, Bolet granulé). L'auteur énonce ici 5 étapes fondamentales à franchir avant d'atteindre le code 12, et il termine par la réflexion suivante: «Le rôle de certains Bolets dans la nutrition et la croissance des arbres peut justifier une amplification des recherches, avec l'optique parallèle d'une revitalisation de la forêt par l'obtention de carpophores comestibles».

Quatrième partie: Les champignons supérieurs et la santé

Il s'agit d'un chapitre sur la toxicologie: champignons mortels, champignons très toxiques mais non mortels, champignons toxiques crus ou dans certaines conditions; quelques pages rapportent sur les propriétés médicales des champignons: actions antibiotiques, action antitumorale, antivirale, hypolipidique etc. Il semble bien que la phéromone de la truffe du Périgord ait quelque effet aphrodisiaque...

Cinquième partie: Les champignons supérieurs, la forêt et les insectes «cultivateurs»

L'auteur résume ici le rôle écologique des champignons parasites, saprophytes ou mycorhiziens; un court chapitre présente les systèmes de culture «inventés» par les fourmis Atta, par les Termites et par les Scolytes.

Sixième partie: Conclusions

Tout substrat vivant peut être le milieu d'apparition de champignons. L'homme a de tout temps cherché à maîtriser le processus complet conduisant à la production de carpophores comestibles. Pour l'an 2000 — c'est bientôt! — on peut prévoir une production mondiale de 2 millions de tonnes, les cinq huitièmes dans le genre Agaricus, une huitième en Shiitake, le quart restant se répartissant sur Les Volvaires, les Pleu-

rotes, les Flammulines, les Pholiotes, les Trémelles, les Truffes; l'auteur prédit 80 mille tonnes de nouvelles espèces (Lépiotes, Coprin chevelu, Pied bleu, Pholiote du peuplier, Bolets, Lactaires et Tricholomes). En ce qui concerne les espèces à mycorhizes, les recherches s'orientent vers la constitution de substrats spécifiques permettant la culture en l'absence du partenaire naturel.

Au début des années 80, on comptait 17 espèces au Code 12, 13 espèces au Code 11 et 15 espèces au Code 10: il reste encore un bel éventail pour les Instituts de recherche.

«Les champignons et leur culture» s'achève sur une septième partie intitulée: Annexes. On y trouve une liste des centres anti-poisons en Europe, un glossaire de termes techniques, une liste de noms d'auteurs, des index pour les noms de genres et d'espèces, etc. Enfin l'ouvrage comprend 262 figures, 76 photographies en noir-blanc, 133 tableaux et 12 planches en couleurs de champignons et de mycorhizes.

L'auteur, Jacques Delmas, est Président de l'International Society for Mushroom Science, Fondateur et Directeur honoraire de la Station de recherches sur les champignons de l'Institut National de Recherches Agricoles à Bordeaux.

L'épaisseur de ce livre et son prix relativement élevé — renseignez-vous après du Libraire de l'USSM — ne devraient retenir ni les mycologues-amateurs ni les Sociétés: sa lecture est passionnante et on y apprend une foule de choses sur les Cryptogames qui occupent une part importante de nos activités.

François Brunelli

*Ce livre, comme tous ceux qui traitent de Mycologie, peut être commandé auprès de notre Libraire:
Walter Wohnlich, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke.*

Aus anderen Zeitschriften Revue des revues Spigolature micologiche



Karstenia, Band 27, Heft 2, 1987

(Herausgegeben von der Finnischen Mykologischen Gesellschaft)

S. Koski-Kotiranta & T. Niemelä: Hydnaceus fungi of the Hericiaceae, Auriscalpiaceae and Climacodontaceae in northwestern Europe

Die Autoren beschreiben 7 in Fennoscandia vorkommende «Stachelpilze» bezüglich Aussehen (mit schwarz-weiss-Photos), Mikroelementen (mit Skizzen), Ökologie (inkl. Wirtsbäume) und Verteilung. Zwei dieser Arten — *Gloiodon strigosus* (Sw.:Fr.) Karst. und *Climacodon septentrionalis* (Fr.) Karst. — scheinen in der Schweiz bisher nicht gefunden worden zu sein; die letztere soll übrigens (abgesehen vom Hymenophor) dem «Nördlichen Schwammporling» (*Climacocystis borealis*) überraschend ähnlich sein (sogar in mikroskopischen Merkmalen). Die 5 weiteren aufgeführten Arten sind:

- *Hericium erinaceus* (Bull.:Fr.) Pers.
- *Hericium coralloides* (Scop.:Fr.) Pers.
- *Creolophus cirratus* (Pers.:Fr.) Karst.
- *Dentipellis fragilis* (Pers.:Fr.) Donk.
- *Auriscalpium vulgare* S. F. Gray

Es werden auch taxonomische und nomenklatorische Fragen diskutiert. Über den Bereich und die Abgrenzungen der Familien herrschen offensichtlich noch recht unterschiedliche Meinungen; aufgrund elektronenmikroskopischer Untersuchungen glaubt man neuerdings auch nicht-stachelige Gattungen mit einschliessen zu können (z. B. *Laxitextum*, *Artomyces*, *Lentinellus*).

Nomenklatorische Probleme scheint die hier als *Hericium coralloides* aufgeführte Art zu stellen. Offenbar gibt es zwei ähnliche Arten, eine an Laubholz (Ästiger Stachelbart), die andere (bisher in Fennoscandie)