Zu Ustilago maydis (D.C.)

Autor(en): **Thellung, F.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934373

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gewürznelken; Poren sehr fein; mit blossem Auge kaum sichtbar (unter der Lupe erscheinen sie rundlich, mit stumpfen Mündungen), anfangs grau bereift, später dunkelrostbraun. — Sporen zylindrisch, kaum bauchig und stumpf, 14—19 × 5—6 μ.

An altem Lorbeerstamm, «*Laurus nobilis*», in Vacallo bei Chiasso.

Pilzfunde im Monat September.

Von den auswärtigen Pilzeingängen dürfte diesmal nur folgender interessieren:

Fistulina hepatica (Schff.)

Leber-Reischling, Ochsenzunge von Mattmann, Wolhusen, wahrscheinlich an unterirdischer Wurzel gewachsen, was den Pilz zu einer Formbildung nötigte, wie man sie nicht so schnell wieder antreffen wird. So täuschte die Haltung einen Röhrling, ziemlich genau *Boletus castaneus* vor, allerdings mit stark exzentrischem Stiele, wie er auch bei dem betreffenden Boletus gelegentlich zu beobachten ist.

Von den Luzerner Funden mögen folgende Beachtung finden:

Boletus tesselatus (Gill)

Schwarzanlaufender oder gelber Birkenröhrling (nach Kallenbach *Boletus rimosus* (Vent.)). An einer einzigen Stelle wurden von diesem sicher nicht häufigen Röhrling weit über hundert Exemplare z. T. mit verwachsenen Hüten geerntet.

Psalliota bispora (Lge.)

Zweisporiger Egerling aus einem Treibhaus zwischen Spinat, wo er sich nach seinem massenhaften Auftreten zu schliessen recht wohl fühlt. Diese, im ersten Band des neuen Michael abgebildete, sehr gut beschriebene Art kann auch makroskopisch kaum verkannt werden.

Hypholoma melantinum (Fr.)

Schwarzgestreifter Saumpilz von G. Schlapfer in prächtiger Gruppe (büschelig) eingebracht. Eine von Ricken vermutete Identität mit *Hypholoma lepidotum* (Bres.) scheint sich auch tatsächlich zu bestätigen.

Irpex radicatus (Fuckel)

Bewurzelter Eggenpilz von Frl. Suppiger. An Baumstrunk. Wie bei den meisten Vertretern dieser Gattung wird es sich auch hier um eine bemerkenswerte Seltenheit handeln.

Lycoperdon pulcherrimum (B. & C.)

Schönster Bovist vom Verfasser auf kahler Waldstelle unter Tanne gefunden. Nicht ausgeschlossen ist, dass dieser hübscheste Artvertreter der Igelstäublinge bis anhin übersehen, wahrscheinlicher aber, dass sein Myzel mit einer Baumsendung aus Amerika nach dem Fundort verpflanzt wurde. Vergleichen Sie Abhandlung und Bild in dieser Nummer.

E. J. Imbach, Luzern.

Zu Ustilago maydis ⟨D. C.⟩.

Zu den « Pilzfunden im Monat August ». Auf Seite 136 von Nr. 9, 1942, dieser Zeitschrift frägt Herr Imbach nach mikroskopischen Daten in der Literatur über Ustilago maydis (D. C.) Tul., Mais-Brandpilz. Zufällig erhielt ich zu gleicher Zeit den ansehnlichen Parasiten ebenfalls und fand in Migulas Kryptogamenflora, Ausgabe 1910, Band III, Pilze, 1. Teil, eine ziemlich gute Abbildung, sowie auf S. 250, Nr. 692, folgenden Text:

Ustilago maydis (D. C.) Tul. — Sporenmasse olivenbraun, pulverig, an allen Teilen der Maispflanze auftretend, an den Blättern mehr schwielige, an den Halmen und Blüten sackförmige oder knollige, rundliche, bis über faustgrosse, von einer derben gelblichweissen

Haut umschlossene Brandbeulen bildend. Sporen kugelig oder kurz elliptisch, 8—13 μ lang, 8—10 μ dick, gelbbraun, feinstachelig. Promycel zylindrisch, fadenförmig, Conidien spindelförmig, end- und seitenständig. — Auf *Zea Mays*, überall mit der Wirtspflanze verbreitet.

F. Thellung.

Über den Nährwert der Pilze.

(« NZZ » Nr. 1192 vom 28. Juli 1942.)

Über den Nährwert der Pilze ist schon oft und leidenschaftlich gestritten worden. Begeisterte Vegetarier sehen in ihnen das «Fleisch des Waldes», sozusagen einen Ersatz für die fleischlosen Tage. Andere aber lehnen jeden Nährwert ab. Wie verhält es sich in Tat und Wahrheit damit? Nach der exakten Forschung und den Lehren der Ernährungsphysiologie kann kein Zweifel darüber bestehen, dass der Nährwert der Pilze ganz minim ist. Die Differenzen in der Beurteilung beruhen offenbar darin, dass die einen den Nährwert der Pilzgerichte nach Beigabe aller Zutaten, Fett usw., oder den Wert als Trockenware berechnen, was natürlich ganz unrichtig ist. Die folgenden Zahlen mögen das Gesagte belegen. Es beträgt nach den neuesten Untersuchungen der Gehalt von je 100 g Substanz:

	Eiweiss	Fett	Kohlehydrat	Wasser
Frische Pilze.....	5	0,2–0,4	5	87
Mageres Rindfleisch	21	4	—	74
Vollbrot	8	1	52	38
Kartoffeln	2	1	20	77
Kuhmilch.....	3,5	3,5	4,5	88
Butter.....	0,8	84	1	14

Im gesamten liefern an verwertbaren (verdaulichen) Kalorien je 100 g frische Pilze 20—36 Kalorien, Rindfleisch 115 Kal., Vollbrot 200 Kal., Kartoffeln 74 Kal., Kuhmilch 65 Kal., Butter 785 Kal.

Aus diesen Zahlen geht unwiderleglich hervor, dass der Nährwert der Pilze an sich minim ist; ausserdem müssen die wenigen Kalorien sehr teuer bezahlt werden, z. B. gegenüber dem Fleisch mindestens dreimal teurer, gegenüber Brot sechzigmal, gegenüber Kartoffeln zwanzigmal und gegenüber Kuhmilch dreissigmal teurer. Es handelt sich also zum mindesten um einen sehr teuren «Ersatz». Dagegen soll natürlich nicht bestritten werden, dass Pilze eine sehr schmackhafte Zutat zur Mahlzeit sein können, nur hat dies eben mit dem Nährwert nichts zu tun. Auch die Berücksichtigung des Vitamingehaltes würde daran nichts Wesentliches ändern, da der Vitamingehalt der Pilze unbedeutend ist und im Verhältnis zum Preise ebenfalls überzahlt werden muss.

Es bestätigt sich somit, was z. B. schon vor 25 Jahren — ebenfalls zu Kriegszeiten — der bekannte, in Ernährungsfragen gut bewanderte Dr. F. Schwyzer in Kastanienbaum in einer Broschüre schrieb, dass der Nährwert der Pilze geringer sei als die Abnutzung der Schuhsohlen beim Suchen der Pilze. Es erscheint uns angezeigt, gerade in der heutigen Ernährungslage, das Publikum vor Fehlleitungen und Enttäuschungen zu bewahren. Es wäre unseres Erachtens eine würdige und nützliche Aufgabe der eidgenössischen Ernährungskommission, hin und wieder zu aktuellen Ernährungsfragen Stellung zu nehmen und damit verbreitete, eingewurzelte oder veraltete Irrtümer und Vorurteile auf diesem Gebiete zu bekämpfen. Auch in der Frage der Fleischrationierung hätte man gern ihre Stellungnahme vernommen. Hier steht ihr noch ein dankbares Feld der Aufklärungsarbeit offen. *O. D.*

Vielleicht regt obiger, aus der Neuen Zürcher Zeitung übernommene, und sicherlich nicht von einem Pilzsammler verfasste Artikel, dem wir keineswegs rückhaltlos zustimmen können, einige unserer geschätzten Leser zur Diskussion an. Eine solche über den Nährwert der Pilze ist gerade heute nötiger denn je, ganz abgesehen von den vielen, anderen schönen Seiten « des Schuhsohlenablaufens »! *Red.*