Pilze der Schweiz Band 2 Aphyllophorales : Einladung zur Mitarbeit = Champignons de Suisse, tome II, Aphyllophorales : appel à la collaboration : espèces recherchées

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **62 (1984)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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

mehr oder weniger merklich nach Blausäure, womit sie u.a. dem Marzipan sein charakteristisches Aroma verleihen. Gerüche von Naturprodukten sind aber allgemein meist aus vielen Komponenten zusammengesetzt, die man dann je nach persönlicher Veranlagung unterschiedlich stark herausriecht. In diesem Sinne bezeichnen die erwähnten Angaben deshalb m. E. im Rahmen einer gewissen Variationsbreite im Prinzip wohl immer den gleichen Geruch.
In diesem Zusammenhang noch ein Hinweis bezüglich Essbarkeit: Wer sich bei den Champignons nicht ganz sattelfest fühlt, der halte sich an solche mit Anisgeruch; sie sind alle essbar, und zu ihnen gehört auch die Mehrzahl der besonders schmackhaften Arten.
In meinem Artikel über Synonyme (Heft 4/1983) habe ich am Schluss die Frage nach dem heute gültigen Namen des in den Schweizer Pilztafeln (Bd. II, Tafel 35) beschriebenen *A. campester* var. *umbrinus* gestellt. Verwirrend war dabei die deutsche Bezeichnung «Zuchtchampignon»; man hat zwar früher angenommen, dass die Champignonkultur vom Feldchampignon (*A. campester* L. ex Fr.) ausgegangen war; tatsächlich muss es aber der zweisporige *A. bisporus* (Lge.) Imbach gewesen sein.
In der Zwischenzeit habe ich diese var. *umbrinus* in zwei Büchern (K&R, E) gefunden, wo sie als Synonym zu *A. subfloccosus* (Lge.) Pilát aufgeführt ist, was aber nicht so richtig auf den fraglichen Pilz passt. Eine andere «Lösung» offerieren nun die Schweizer Pilztafeln in der Neuausgabe 1975 mit der Umbenennung von Tafel 35 zu *A. hortensis* (Cke.) Pilát. Nach den meisten Autoren müsste letzterer jedoch (mindestens jung) einen weissen Hut haben; in den Schweizer Pilztafeln ist er aber braun, so dass es sich dort wohl eher um *A. bisporus* handelt. Auch das Bild zu *A. hortensis* im Cetto (Nr. 881) zeigt m. E. *A. bisporus;* widersprüchlich dazu ist allerdings der Begleittext.
Im übrigen wird *A. hortensis* recht unterschiedlich interpretiert; die Auffassungen variieren von eigenständiger Art über Varietät oder Farbrasse bis zu blossem Synonym (zu *A. bisporus*). Wahrscheinlich ist der (weisse) *A. hortensis* lediglich eine Zuchtform des (braunen) *A. bisporus,* der die eigentliche natürliche Art darstellt. Nachdem nun die zweisporigen Champignons seit bald 200 Jahren kultiviert werden, dürften sich die Grenzen zwischen «Art» und «Rasse» ohnehin verwischt haben, besonders da es durchaus denkbar erscheint, dass Zuchtformen via Kulturen hin und wieder auch in der Natur erscheinen. Eine mögliche Alternative wäre, dass ähnliche Vorgänge, die in der Zucht zu bestimmten «Rassen» führen, sich mehr oder weniger zufällig auch in der Natur abspielen könnten. Auf diese Weise entstehen vielleicht die sog. «Zwischenformen», die den Mykologen oft das Abgrenzen der Arten erschweren und uns beim Bestimmen immer wieder Rätsel aufgeben.
Bei den Champignons hat man jedenfalls manchmal das Gefühl, dass diese Gattung vorwiegend aus Zwischenformen besteht. Das liegt u.a. auch daran, dass hier die an und für sich oft schon geringen Unterschiede infolge äusserer Faktoren (Standort, Klima, Alter der Fruchtkörper) noch undeutlicher werden können. Im weiteren hat man bei gewissen Champignon-Arten ein ähnliches Problem wie bei Zwillingen: Sieht man sie nebeneinander, so erscheinen sie einigermassen unterscheidbar; begegnet man ihnen aber einzeln zu verschiedenen Zeiten, dann wird man meist unsicher, wen man nun wirklich vor sich hat.

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Pilze der Schweiz Band 2 Aphyllophorales — Einladung zur Mitarbeit

Es ist nicht zuviel gesagt, wenn hier behauptet wird, dass *ein* in den letzten Jahren in der Schweiz herausgekommenes «Pilzbuch» regelrecht Furore gemacht hat: *Pilze der Schweiz Band 1 Ascomyceten (Schlauchpilze).* In vielen ausländischen Zeitschriften und Artikeln wird das Werk zitiert, und neben der deutschen und der französischen gibt es bereits auch eine englische Ausgabe.
Die Autoren des Buches sind indessen nicht müssig, sondern arbeiten schon lange an einem zweiten Band. Er soll den Nichtblätterpilzen, Gallertpilzen und Bauchpilzen gewidmet sein, also den Pilzen, die in Jülichs neuem Buch aufgeschlüsselt sind.
Zur Vervollständigung des vorgesehenen Bandes suchen die Autoren noch die auf nebenstehender Seite aufgeführten Pilzarten. Damit diese ins neue Werk aufgenommen werden können, sollten folgende Bedingungen erfüllt sein:

Für Band 2 «Pilze der Schweiz» noch gesuchte Arten
Champignons de Suisse, Tome II: espèces recherchées

Xylobolus frustulatus
Sarcodontia setosa
Trichaptum fusco-violaceum
Auriculariopsis ampla
Abortiporus biennis
Ganoderma pfeifferi
Ischnoderma resinosum
Phellinus pini
Phellinus ferreus
Phellinus laevigatus
Sparassis crispa
Artomyces pyxidatus
Creolophus cirrhatus
Hericium erinaceus
Hericium clathroides
Onnia circinata
Ganoderma valesiacum
Polyporus arcularius
Pycnoporellus fulgens
Stilbum vulgare
Phleogena faginea
Ditiola radicata
Phallus hadriani
Nidularia furcata
Bovista plumbea
Astraeus hygrometricus
Cyphellostereum laeve
Irpex lacteus
Inonotus obliquus
Inonotus rheades

– Der Fruchtkörper muss reif sein, also Sporen und Basidien aufweisen.
– Es soll ein gutes Bild vorhanden sein, das sich zur Reproduktion im Farbdruck eignet.
– Allfällige frische Fruchtkörper werden von den Autoren selber photographiert und mikroskopiert.

Raritäten sind jederzeit willkommen, auch wenn sie nicht auf der Liste aufgeführt sind.
Sendungen werden erbeten an:
J. Breitenbach und F. Kränzlin, Postfach 7, 6000 Luzern 9 (H.G.)

Champignons de Suisse, tome II, Aphyllophorales
Appel à la collaboration: espèces recherchées

Il n'est pas exagéré d'affirmer que le tome I des Champignons de Suisse, sur les Ascomycètes, paru en allemand et en français en 1981 — une édition en anglais a vu le jour entre temps — a été un franc succès. Ce travail de mycologues lucernois est cité dans maintes publications et revues à l'étranger.
Les auteurs de ce premier tome ne se reposent pas sur leurs lauriers: ils travaillent depuis longtemps dans un autre registre qui constituera l'objet d'un second tome: les Aphyllophorales, c'est-à-dire à la fois les Polypores, Tramètes et autres Phellins, les Clavaires, les Gastéromycètes, bref, comme le dit le terme «Aphyllophorales», les champignons sans lames. Les travaux sont déjà bien avancés, presque simultanément en langue allemande et en langue française (traduction assurée par Dr Jean Keller).
Pour compléter leur ouvrage, les Lucernois cherchent encore les espèces énumérées ci-dessus. Pour ces espèces, il est demandé aux collaborateurs:

a) de présenter des carpophores mûrs, c'est-à-dire porteurs de spores et de basides;
b) de mettre à disposition une bonne diapositive se prêtant bien à une reproduction en couleurs;
c) pour les carpophores frais, les auteurs assurent eux-mêmes les travaux de photographie et de microscopie.

Les auteurs seraient heureux aussi de recevoir telle ou telle espèce *rare,* même si elle ne figure pas dans la liste ci-après.
Vos envois sont à effectuer à l'adresse suivante:
J. Breitenbach et F. Kränzlin, Postfach 7, 6000 Luzern 9
Merci! (F.B.)