Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 16 (1938)
Heft: 5

Artikel: Pilze und Pilzkunde in Australien
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934712

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: 14.07.2025

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

Büschelchen und Einzelfruchtkörper, die sich allerdings nicht zu grossen Fruchtkörpern entwickelten. Diese Erscheinung habe ich mehrere Winter hindurch beobachtet, bis ich dann den letzten befallenen Ast beseitigte. Während an den Ästen das äussere Holz vollständig grün und gesund schien, war das Markholz braun der ganzen Länge nach. Wo der Infektionsherd lag, konnte ich nicht feststellen. Vermutlich erfolgte das Eindringen von Sporen durch ein solches Astloch, wie es durch abgestorbene und abgestossene Seitenzweige, die wohl zuwenig Licht erhielten, entsteht, und hat sich an dieser Stelle entw ckelt, wohl als Saprophyt, ist dann längs des Markes parasitierend weitergewachsen und fruktifizierte in der Folge jeden Winter da, wo das Markholz seine Fortsetzung nach aussen fand, in den Astlöchern über die ganze Länge des befallenen Zweiges. Es besteht immerhin noch die Möglichkeit, dass das Absterben des Markholzes aus anderen Gründen erfolgte, und dass der Winterrübling erst vom toten Markholz Besitz ergriffen hat. Sicher ist aber, dass das Pilzmyzel meterweit längs des Markholzes durch die scheinbar gesunden Äste weiterwuchs.

Ich habe allerdings schon zu wiederholten Malen an Alleebäumen in Solothurn Winterrüblinge aus mehr oder weniger grossen Wunden, die vielleicht lokal totes Holz aufwiesen, gesehen. Vor Jahren sah ich solche zuerst auf dem ehemaligen Viehmarkt (wo heute die Volksbank steht) in der Abgabelung der Krone eines Baumes, an der Rötistrasse, an einer breiten Stammwunde in zirka 1,5 m Höhe, bei der ehemaligen Strafanstalt, ebenfalls an einer Baumwunde, ohne hier bei allen feststellen zu können, was das primäre war, das tote Holz der Baumwunde oder der Pilzbefall. Ebenfalls in Solothurn, in den Anlagen der ehemaligen Turmschanze, beobachtete ich an einem Goldregenbusch mehrere Winter hintereinander Winterrüblinge, die hier aus breiten Schnittwunden abgeschnittener dicker Äste hervorsprossen. Aber dieser in öffentlicher Anlage stehende Busch ist durch die Hand des Gärtners arg zugerichtet und weist viele grössere Wunden auf, wie es leider öfters zu sehen ist, während dies bei meinem Goldregenbusch nicht der Fall war.

Ist nun der Winterrübling wirklich ein Parasit? Sind ähnliche Beobachtungen auch andernorts gemacht worden?

Leo Schreier.

Pilze und Pilzkunde in Australien.

Dr. Ethel McLennan vom Botanischen Institut der Universität Melbourne schreibt in « The Victorian Naturalist » (Nr. 12 vom April 1934), dass es in Australien ausserordentlich schwer sei, Pilze zu bestimmen. « Die Schwierigkeit besteht darin », führt sie aus, « dass die australische Pilzflora so wenig bekannt ist, und dass viele selbst der häufigsten Formen noch nicht beschrieben und für die Wissenschaft neu sind. 1892 veröffentlichte Cooke ein Handbuch der australischen Pilze; unglücklicherweise ist es fast unmöglich, darnach die Pilze zu bestimmen. Seit Cooke waren die hauptsächlichsten Forscher in diesem Gebiet Lloyd, Cleland und Cheel und Cunningham. Der letztgenannte Autor hat die Gasteromyzeten zu seinem Hauptstudium gewählt und sehr vollständige Beschreibungen und Bestimmungsschlüssel für die Bovisten-Gruppe veröffentlicht. Cleland und Cheel, und später Cleland allein, sind die einzigen, die das Feld der Blätterpilze bearbeitet haben, und obwohl sie Beschreibungen von vielen Arten veröffentlicht haben, besteht bis heute noch kein Werk, das den Pilzsammler instand setzen würde, seine Funde zu benennen.» — Diese Angaben finden sich in der Einführung zu einer Arbeit von J. H. Willis über « The Agariceae or « Gilled Fungi » (Blätterpilze); einige in Victoria stark verbreitete Arten ». Willis beschreibt dann 70 Blätterpilzarten und ergänzt die Beschreibungen durch etwa

ein Dutzend farbiger und 10 schwarzweisse Abbildungen und einen Bestimmungsschlüssel. Von diesen 70 Arten sind deren 53 als in Deutschland und den umliegenden Ländern vorkommend von Ricken beschrieben. Es finden sich darunter gute Bekannte, wie Coprinus comatus und micaceus, Amanitopsis vaginata, Amanita spissa und mappa, Lepiota rhacodes, Armillaria mellea, Tricholoma rutilans, Hypholoma fasciculare, Laccaria laccata usw. — Dass es in Victoria nicht an Interesse für Pilzkunde fehlt, geht daraus hervor, dass dieses Heft des « Naturalist », das ganz der Pilzbeschreibung gewidmet ist, in kurzer Zeit vergriffen war. Begreiflich! Denn trotz der Schwierigkeiten des Bestimmens australischer Pilze infolge Fehlens geeigneter Literatur (oder vielleicht gerade deswegen?) muss es für ein Forscherherz ja eine Wonne sein, sich dort zu betätigen, wo noch so viel Neuland zu bearbeiten ist, wo noch so manche unbekannte Pilzart auf den Entdecker warten mag!

Dies sagen uns auch die Briefe dort wohnender Schweizer Pilzfreunde, die allerdings auch jedesmal eine Freude haben, wenn sie dort drüben in Antipodien wieder gute, alte Bekannte, wie Champignons und Reizker, Butterpilze und Ziegenbärte, finden.

Der Champignon ist in Australien *der* essbare Pilz, der als « mushroom » allgemein bekannt und geschätzt ist und von dem viele Leute glauben, dass er überhaupt der einzige essbare Pilz sei. Willis beschreibt die drei Arten arvensis, bekannt als «horse-mushroom», campestris und sylvatica (Autorennamen gibt er nicht an). Es scheint, dass campestris in recht verschiedenen Formen vorkommt, weiss und glatt, wie auch braun-schuppig und nach Lichtbildern, die mir von Herrn und Frau P. Fisch in Doncaster, Victoria, zugesandt worden sind, sind die dort gefundenen braunschuppigen Pilze derber und sparriger schuppig als Psalliota campestris L. var. umbrina Fr. « Gestern brachte Paul einige Champignons, die ganz mit den im Schweizer Pilzbuch (Habersaat) beschriebenen Mooschampignons übereinstimmen, nur dass sie statt unter einer Weymouthskiefer unter einer australischen Konifere gewachsen sind », heisst es in einem Brief vom 1. Mai letzten Jahres.

Die Pilzsaison erstreckt sich in Victoria hauptsächlich über Herbst und Winter; sie kann sich aber auch, wie z. B. im letzten Jahr, weit in den Frühling hineinziehen. Der australische Herbst umfasst die Monate März bis Mai; denn bekanntlich ist südlich des Äquators « 's Neujohr im Summer ». — Andere Pilze als Champignons werden, wie erwähnt, in Australien noch fast gar nicht gegessen. Als unsere Freunde, hocherfreut über den Fund von Reizkern, sich daran machten, diese zu einem Gericht vorzubereiten, da beeilte sich eine besorgte Australierin für die tollkühnen Schweizer für alle Fälle ein Brechmittel bereitzustellen. «In Australien ziehen wir vor, die Pilzwunder anzuschauen, statt sie zu kauen », schreibt ein Herr R. F. K. Felstead in einer Plauderei unter dem sprechenden Titel: « Prächtig — Tödlich »[1]). « Die Australier sind so wenig versessen auf das Essen von Pilzen wie auf das Verzehren von Fröschen und Schlangen », heisst es weiter. Für den einfachen Laien seien die Pilze auch so etwas wie Schlangen: Es sei fast unmöglich, die giftigen von den harmlosen zu unterscheiden. Morcheln seien in der Gegend um Melbourne häufig genug, aber niemand tue ihnen die Ehre an, sie zu essen.

Der Autor kommt auch auf einige in Australien vorkommende Leuchtpilze zu sprechen. « Eine in Queensland heimische phosphoreszierende Art strahlt ein bläuliches Licht aus, stark genug, um in seinem Schein im Buschwald bei Nacht das Lesen eines Buches zu ermöglichen.» In Neuguinea pflege ein Leuchtpilz auf den Rücken einheimischer Führer befestigt zu werden, die ihre Kameraden durch die Dschungeln zu führen haben. Mit

[1]) The Sun News-Pictorial vom 2. V. 1936.

diesem Schlusslichtschimmer vor sich verliere nicht so leicht einer den Weg. — In den Staatswäldern bei der kleinen Stadt Bambra im westlichen Teil von Victoria haben einmal in dunkeln Nächten tanzende Lichter grosse Aufregung in die Bevölkerung gebracht. Schliesslich sei ein Universitätsprofessor mit einigen Beamten der meteorologischen Station dem Spuk auf die Fersen gerückt und habe festgestellt, dass die tanzenden Geister auf die Lichtausstrahlungen eines Pilzes der Gattung Pleurotus zurückzuführen seien.

Solche phosphoreszierende Seitlinge (Pleurotus nidiformis) haben auch unsere Schweizer Pilzfreunde in Doncaster, Victoria, gefunden. Dieser Seitling ist vorwiegend weisslich, oft mit gelblichen, rotbraunen bis purpurnen Abtönungen, deckt sich also keineswegs mit unserm leuchtenden Ölbaumpilz (Pl. olearius D. C.). Neu war ihnen auch eine prächtige Amanita (A. ochrophylla) von durchwegs, einschliesslich der Lamellen, schön ockergelber Farbe, mit einem Hutdurchmesser bis zu 30 cm Durchmesser. An « neuen » Röhrlingen erwähnen sie eine kleine, wunderbar schöne, rotbraunseidige Art mit nur 1 bis 2 cm breiten Hütchen und dann als Gegenstück einen Riesenröhrling, über den im Heft Nr. 2 unserer Zeitschrift näher berichtet worden ist. Von Pilzen, die auch etwa hier vorkommen, die unsere Freunde aber drüben zum erstenmal fanden, seien der Erbsenstreuling (Pisolithus arenarius Schw.) und der scharlachrote Gitterling (Clathrus cancellatus L.) erwähnt. « Auch sonst gibt es hier eine Unmenge schöner und interessanter Pilze, die ich jetzt nicht alle beschreiben kann », heisst es in einem Brief. Vielleicht können wir später wieder einmal über neue Funde unserer Freunde berichten.

O. Th.

Comment se produisent les empoisonnements par les champignons.

Vers la fin de l'été dernier, une de mes connaissances, amateur de champignons à ses heures, me dit: « M. X.... (permettez- moi de taire son nom) a trouvé un champignon très rare. Je ne me souviens pas bien du nom; il y a du César dedans! Vous devriez aller voir ça.»

Il s'agissait évidemment de l'oronge vraie, aussi me rendis-je tout de suite chez M. X... qui, tout fier de sa trouvaille (il l'avait fait voir à plusieurs personnes), me montra... une superbe fausse oronge, encore peu développée, bien qu'assez grande, dont le chapeau ne portait aucune trace de volve. J'eus quelque peine à persuader M. X... qu'il se trompait. Supposez maintenant qu'il ait trouvé quelques exemplaires de cette pseudo-amanite des Césars et qu'il ait eu la tentation de goûter ce délicieux champignon. C'était sans aucun doute un cas d'empoisonnement de plus à ajouter à tant d'autres! (Voir J. Jaccottet: « Les champignons dans la nature », page 52.)

Voici un autre cas: Il y a deux ou trois ans, quelques personnes d'une localité voisine furent gravement indisposées après avoir mangé un plat de champignons. Grâce à une médication énergique, elles furent bientôt rétablies. Curieux de savoir quel était l'auteur du méfait, je me rendis sur les lieux pour m'enquérir. D'abord un peu méfiante, car on n'aime pas les « histoires » dans nos villages, la mère de famille, voyant l'intérêt que je portais à la chose, me dit que la cueillette avait été faite par sa fille *à laquelle une femme avait assuré que c'était un très bon champignon.* La description qu'elle m'en fit me laissa perplexe. Il ne pouvait guère s'agir que de l'entolome livide, et cependant je n'en trouvai aucun exemplaire à l'endroit où la récolte avait été faite. *A. Bt.*