Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 12

Artikel: Hymenogaster lilacinus Tul. : ein Nachtrag zu: Die Hypogæen um Basel
Autor: Knapp, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934320

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

Schnittlauch, Petersilie und Zwiebeln bei, so kann der fehlende Vitamingehalt fast ganz ersetzt werden.

Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Vorteil der Pilze gegenüber andern Nahrungsmitteln liegt darin, dass Pilze aus unsern Wäldern mit verhältnismässig geringen Auslagen einfach geholt werden können, vorausgesetzt, dass der Sammler wenigstens die wichtigsten essbaren Pilze sicher kennt und sich nicht etwa der Gefahr aussetzt, Giftpilze mit seiner Ernte nach Hause zu bringen. Nun haben aber die meisten Sammler Gelegenheit, sich bei den Pilzkontrollstellen, welche jetzt fast in allen grössern Ortschaften eingerichtet sind, oder bei den daselbst bestehenden Pilzvereinen und ihren Ausstellungen, Kursen und Vorträgen die nötigen Kenntnisse über Essbarkeit und Gefährlichkeit der Pilze zu erwerben.

In Zeiten der knappen Versorgung unserer Küche mit Fleisch und andern wichtigen Nahrungsmitteln, wie sie gegenwärtig z. T. schon besteht, und wie sie möglicherweise sich in noch verstärkterem Masse geltend machen wird, sind Pilze und Pilzgerichte sowohl nach ihrem Nährwert wie auch in bezug auf Wohlgeschmack von nicht zu unterschätzender Bedeutung, indem durch Pilzgerichte das Fleisch direkt ersetzt werden kann, oder die knappe Fleischration in der Weise gestreckt wird, dass aus einer Mahlzeit zwei werden, indem man reichlich Pilze beigibt. Mit Pilzen lässt sich zudem in unserem Speisezettel eine ständige Abwechslung einführen, ganz besonders deshalb, weil Pilze fast allen Speisen, namentlich als Beigabe zu Kartoffeln, Reis, Teigwaren usw., somit jedem Gericht eine ganz wesentliche Geschmacksverbesserung verleihen, und der geringe Eiweissgehalt dieser Nahrungsmittel durch Pilzeiweiss angereichert und damit das betreffende Gericht vollwertig gemacht werden kann. In der fleischlosen Küche sind Pilze nicht nur ein kaum wegzudenkendes, vorzügliches Gemüse, wir dürfen sie mit vollem Recht, infolge ihres verhältnismässig hohen Gehaltes an Stickstoffsubstanz, mit dem Namen « vegetarisches Fleisch » bezeichnen.

Hymenogaster lilacinus Tul.

Ein Nachtrag zu: Die Hypogæen um Basel.

Von A. Knapp.

Mitte November 1940 bot sich Gelegenheit *Hymenogaster lilacinus* in vielen Exemplaren von jeder Grösse in einem Gebüsch zu sammeln und sodann zu untersuchen.

Auf einer Fläche von zirka 1,5 m² konnten 48 solcher Fruchtkörper eingebracht und damit drei Entwicklungsreihen zusammengestellt werden, wobei dann festgestellt wurde, ob alle Exemplare einer Art angehörten, was nach den gebotenen Merkmalen auch zutraf.

Es war nun interessant zu erfahren, von welcher Grösse an sich die Kammern und die Sporen heranbilden, in welchem Verhältnis glatte und rauhe Sporen vorliegen, wie sich die Peridie aufbaut und welche Form die jüngsten Fruchtkörper besitzen.

Die kleinsten Knöllchen messen 0,3—0,6—1 mm, die grössten bis 2 cm. Das Kleinste, das unter 0,3 mm stand, ging mir verloren. Bis das Knöllchen ein mm misst, ist von einer Kammeranlage nichts zu sehen; es besteht aus einem Hyphengewirr, dessen Hyphen nach aussen schon regelmässiger angeordnet sind. Die Peridie ist durch 50—90 μ lange, spitze, abstehende, am Grunde septierte Hyphen behaart. Dieselben Haare sind auch am reifen Pilz festzustellen. Die Form dieser jüngsten, unter einem mm liegenden Knöllchen ist nicht wie man vermuten könnte kugelig, sondern eher breitgedrückt-scheibenförmig; das Rundliche tritt erst beim ein mm grossen Fruchtkörper in Erscheinung.

Die ersten Kammeranlagen zeigten sich beim 1,5 mm grossen Fruchtkörper, jedoch noch ohne Sporenbildung auf den noch nicht voll entwickelten Basidien. Ein 2,6 mm grosses Exemplar hingegen, wies nicht nur mehr Kammern auf, sondern schon fast durchgehend gelbe und räuhliche Sporen. Die glatten Sporen waren hier sehr spärlich vertreten, während in Schnitten weit grössere Exemplare die glatte Spore stellenweise vorherrschend war. Damit soll natürlich nicht gesagt sein, dass die Sporen von *Hymenogaster lilacinus* eher glatt als rauh seien, im Gegenteil, man wird dieser Art ein rauhes Epispor zuzuschreiben haben, das sich wohl nur bei *Hym. tener* B. et Br. so früh entwickelt. Ein Zellengewebe der Peridie wurde auch bei diesen Fruchtkörpern vorgefunden wie eine fast sterile, allerdings nur angedeutete Basis. Auch war das Weiss der Peridie bei allen Exemplaren vom Schneeweiss des *Hymenogaster tener* Berk. et Br. gut zu unterscheiden, welchem *Hymenogaster lilacinus* Tul. nach meinen bisherigen Erfahrungen am nächsten steht. Was mir besonders auffiel, ist das völlige Fehlen des Mycels. An entwickelten wie an kleinsten Exemplaren, die samt der Erde nach Mycelfäden untersucht wurden, konnte keine Spur eines Mycels gefunden werden.

Die Aufnahme von Bodenprofilen bei pilzsoziologischen Studien.

Von Alfred Kurth, dipl. ing. forest, Solothurn. (Schluss.)

Nach der Farbe beschäftigen wir uns mit der mechanischen Zusammensetzung der Horizonte. Bei Grobsand sind die Teilchen zwischen den Fingerspitzen spürbar. Feinsande erkennt man am Knirschen zwischen den Zähnen. Lehme haben feinere Bestandteile, sind aber noch nicht plastisch verformbar. Tone sind feucht plastisch, trocken äusserst hart und brüchig.

Dann beurteilen wir die Krümelung, ob überhaupt vorhanden, ob rundliche oder eckige Ausbildung, die Grösse.

Wir notieren in welchen Horizonten Bodenskelett zu finden ist und in welchem Ausmass. Unter Skelett verstehen wir Steinmaterial mit mehr als 2 mm Durchmesser. Von 2 bis 20 mm Durchmesser sagen wir Kies, von 20 mm an Geröll. Wir versuchen, das Skelett zu bestimmen. (Kalk, Granit, Sandstein usw.)

Wichtig sind die Angaben über Pflanzen und Tiere, deren Spuren oder Reste. Finden wir Pilzhyphen in der Laubfallschicht, Insektentätigkeit, wo befindet sich der Hauptwurzelhorizont, hat es Mäusegänge, Regenwürmer oder deren Gänge, und sind es grosse oder kleine Arten?

Die Angabe der relativen Feuchtigkeit der Horizonte ist wichtig. Wir können die passende Bezeichnung folgendermassen finden:

Nasser Boden: Wasser tropft ab.

Feuchter Boden: Wasser tropft beim Zusammenpressen ab.

Frischer Boden: Kein Abtropfen zu erreichen, fühlt sich jedoch noch feucht an.

Trockener Boden: Im Innern der Krume ist noch Dunkelfärbung festzustellen.

Dürrer Boden: Keine Spur von Feuchtigkeit mehr sichtbar.

Die Notizen müssen Auskunft geben über stärkeren Wasseraustritt in gewissen Horizonten, wir können dadurch oft auf den Grundwasserspiegel schliessen. Alle weiteren Merkmale, wie Salzausscheidungen, Flecken, Adern usw. werden notiert und wenn möglich skizziert.

Für die Reaktionsbestimmungen entnehmen wir aus jedem Horizont eine Probe von 100 bis 200 gr Erde und füllen sie in die Säckchen ab, welche genau angeschrieben werden müssen.

Da uns das Substrat der Pilze speziell interessiert, heben wir mit Hilfe der Gartenschaufel den Pilz und seine Unterlage vorsichtig aus und schütteln die zu untersuchende Erdschicht auf ein Papier. Auch diese Probe wird in ein Säckchen abgefüllt und angeschrieben.