

Mycologia Helvetica : Vol. I : No 2 : 1983

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **63 (1985)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Rätselraten um einen Pilz

In Hotels, Restaurants oder Sanatorien, aber auch in Krankenhäusern und Heimen können sich Tischgäste an besonders schmackhaften Pilzgerichten gütlich tun. Aber nicht nur Hausfrauen rätseln. Man interessiert sich natürlich, um welche Spezies Pilze es sich bei diesen Leckerbissen handeln könnte.

Champignons waren es diesmal nicht. Das bewies die äussere Gestalt der zum Teil unzerkleinerten Pilze. Kleine Hallimasch, denen die Schwämme allenfalls ein bisschen ähnlich sahen, schieden von vornherein aus, weil sie nicht jeder verträgt. Nun, schliesslich sickerte durch, es seien «Stockschwämmchen». Jeder Pilzfreund kennt die lecker schmeckenden, auf Baumstümpfen wachsenden Suppenpilzchen. Stockschwämmchen, so hiess es auch in Grossküchen, sei der Name der Pilze; aber diese unterschieden sich doch wesentlich von jenen servierten, indem deren Hütchen auf «bauchig verdickten» Stielen sitzen, was nun bei Stockschwämmli wiederum überhaupt nicht der Fall ist.

Des Rätsels Lösung fand Walter Petzold, Leiter der «Schwarzwälder Pilzleherschau» heraus. Auf der Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde Thurgau konnte man es erfahren. Es gibt keine deutsche Bezeichnung für diesen Pilz. Der Importeur etikettierte die Dosen kurzerhand als «Stockschwämmchen». Sein Steckbrief: *Pholiota nameko*. Ein Zuchtpilz aus Ostasien, der ähnlich wie *Volvariella*, auf «Reisstroh» gezüchtet wird. Sein Gütezeichen: vorzüglich. Zu jeder Jahreszeit eine willkommene Gaumenfreude.

Alice Vogelreuter, Sonnenbühlstrasse 16, D-7750 Konstanz

MYCOLOGIA HELVETICA

Vol. I No 2

1983

Dans le numéro 83/11 du BSM, p. 212, nous avons présenté à nos lecteurs le cahier N° 1 de notre revue scientifique. Depuis lors, 3 nouveaux cahiers ont paru, et leur contenu pourrait intéresser aussi le mycologue amateur. Nous présentons ci-après et dans les prochains numéros du B.S.M. un résumé des articles principaux.

I. Kälin et F. Ayer: Sporulation et développement des carpophores de *Cantharellus lutescens* et leur corrélation avec des facteurs climatiques

En allemand. 22 pages. 12 illustrations (photos et tables) en noir-blanc.

Résumé (traduction R. Amiet): Cette étude fait partie d'une série d'investigations concernant l'influence de la récolte des champignons sur leur fructification. Ces recherches ont débuté en 1979 et se poursuivent dans la réserve de La Chanéaz (FR).

Elle démontre, à l'exemple de la chanterelle jaunissante (*Cantharellus lutescens*), le rôle déterminant du climat sur la production des spores. Elle a également pour but de fournir des éléments de base permettant de saisir l'importance de l'impact de la récolte des champignons sur la production actuelle et potentielle des spores.

Trente et un carpophores de *Cantharellus lutescens* ont été observés durant leur période de croissance. Tous les deux jours, on a récolté la quantité de spores déchargées et enregistré la croissance des carpophores, puis ces deux paramètres ont été mis en parallèle avec des données météorologiques (température et humidité relative de l'air, précipitations).

Les champignons étudiés produisirent entre 250 000 et 100 millions de spores pour une durée de croissance moyenne de 49 jours. La chute des spores se produisit sitôt après l'apparition des carpophores. On a constaté une relation tout à fait nette entre les conditions météorologiques et la chute des spores. Un temps chaud et sec favorisa la sporulation, alors que la pluie et de basses températures la réduisirent. La récolte prématurée de petits carpophores réduit la production de spores de 1000 à 10 000 fois, et peut ainsi influencer le potentiel de reproduction du champignon.

J.P. Quinche: Les teneurs en huit éléments traces de *Boletus edulis*

En français. 6 pages. 3 tables.

Résumé: Nous avons dosé les éléments mercure, sélénium, cuivre, zinc, cadmium, plomb, fer et manganèse dans 14 échantillons de carpophores de *Boletus edulis* Bull. ex Fr. (bolet comestible, cèpe). Ceux qui provenaient de régions urbaines étaient nettement contaminés par Cd, Hg et Zn. Nous avons trouvé des indices de corrélation linéaire (r) hautement significatifs ($p = 0,001$) pour les paires Cd, Pb ($r = 0,92$); Hg, Zn ($r = 0,87$) et Hg, Pb ($r = 0,79$).

E. Schild: Etudes sur le genre *Ramaria* III

En allemand. 5 pages. 1 planche en couleurs. 1 page de dessins noir-blanc.

Résumé: Comme dernière publication de cette série, je présente ici la description de *Ramaria cettoi* nov. spec., espèce particulièrement intéressante par la grande variabilité de sa couleur. Je la compare aux espèces similaires.

M. Monod et P. Ziegler: Taxonomie numérique de 89 espèces européennes de la famille des Gnomoniaceae

En français. 24 pages. 4 tables.

Résumé: Ce travail étudie comment 89 espèces européennes de la famille des Gnomoniacées (Ascomycotina) se groupent par des méthodes numériques (analyse factorielle des correspondances et clusterings) qui intègrent un ensemble de caractères morphologiques des périthèces et des anamorphes, physiologiques et écologiques. Deux groupes d'espèces bien distincts ont été mis en évidence: le premier groupe comprend l'ensemble des espèces à ascospores filiformes et dont le bec des périthèces est latéral, qui appartiennent aux genres *Linospora* et *Pleuroceras*. Le 2^e groupe comprend l'ensemble des espèces à ascospores non filiformes, qui appartiennent aux genres *Gnomoniella*, *Gnomonia*, *Apiognomonina*, *Plagiostoma*, *Apioplagiostoma*, *Mamiania* et *Hypospilina*. Deux espèces du genre *Ophiognomonina* ont une position intermédiaire. Au sein du deuxième groupe les espèces tendent à se répartir suivant leur réaction en culture sur extrait de malt corrélée respectivement à leur parasitisme ou leur saprophytisme, la position latérale ou centrale du bec des périthèces, et la position de la cloison transversale des ascospores. La valeur phylogénétique de genres des Gnomoniacées est discutée. (Le lecteur trouvera un exemple de *Gnomonia* chez Breitenbach et Kränzlin, Champignons de Suisse, Tome I, Ascomycètes, N° 371). Réd.

Literaturbesprechung Recension Recension

Derbsch, H., J. A. Schmitt: 1984: Atlas der Pilze des Saarlandes. Teil 1. Verbreitung und Gefährdung. Schriftenreihe «Aus Natur und Landschaft im Saarland», Sonderband 2, 535 Seiten.

Im Rahmen des Natur- und Umweltschutzes verdient der Schutz von Pflanzen- und Tierarten die gleich hohe Beachtung wie der anderer gefährdeter Umweltbereiche. Dazu sind allerdings fundierte Kenntnisse über die Verbreitung und den Grad der Gefährdung notwendig. Gerade diese Kenntnisse fehlen über die Pilze weitgehend. Eine Ausnahme bildet nun das deutsche Bundesland Saarland. Dank einer 40jährigen Beobachtungszeit und einer guten Zusammenarbeit vieler Amateure liegt als Ergebnis ein Verbreitungsatlas mit einem Raster von 5×5 km von insgesamt 2183 Pilzarten vor. Solche Grundlagen sind der Traum jeder Naturschutzbehörde!

Im ersten Teil des Buches wird das Saarland mit verschiedenen Karten vorgestellt. Geologie, Klima, Verteilung der Waldflächen bestimmen ja die Vielfalt der Biotope und damit der Pilze. Anschliessend folgt eine Rote Liste der gefährdeten Pilze des Saarlandes. Die Autoren scheiden fünf Gefährdungsgrade aus: