

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 33 (1955)
Heft: 10

Artikel: Ein Gast aus dem Süden
Autor: Sturm, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934150>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Rudolf Haller, Gartenstraße 725, Suhr (AG), Telephon (064) 250 35. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz, Telephon 66 13 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 8.–, Ausland Fr. 10.–, Einzelnummer 60 Rp. Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.–, ½ Seite Fr. 38.–, ¼ Seite Fr. 20.–, 1/8 Seite Fr. 11.–, 1/16 Seite Fr. 6.–. *Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Rudolf Härry, Ringstraße 45, Chur.* – *Nachdruck* auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

33. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Oktober 1955 – Heft 10

Ein Gast aus dem Süden

von G. Sturm

In der entlegensten Ecke des Basler Botanischen Gartens liegt seit Jahren ein Haufen Nadelstreu (Weißtanne). Aufgeschichtet um einen Trompetenbaum (*Catalpa*), harret er der Zersetzung. Kein Mensch kümmert sich um ihn; höchstens durchstochert ihn gelegentlich ein Käferfreund nach den Larven von Rosen- oder Nashornkäfern.

Wie ganz anders ist aber die Situation geworden, als sich gegen Ende Juni dieses Jahres an der Peripherie des Haufens fünf schöne, weißliche «Hexeneier» entwickelten. Aus war's mit dem Dornröschenschlaf: Männer kamen und gingen, umstanden ihn und werweisten, was aus den Kugeln, die er aus dem Nichts geboren hatte, wohl werden möge. Am 29. Juni geschah das große Ereignis: die Peridie des ersten «Eies» riß ein und gab den Scheitel eines korallenroten Fruchtkörpers frei. Groß war aller Freude, als sich in der folgenden Nacht ein wohlgeformter

Gitterling *Clathrus ruber* (Micheli) Pers.

von 12 cm Höhe und 7 cm Breite entwickelte. In kurzen Abständen sind dann auch die übrigen Fruchtkörper gefolgt: In der Nacht vom 30. Juni auf den 1. Juli 1 Stück, vom 3. auf den 4. Juli 2 Stück und vom 4. auf den 5. Juli 1 Stück. Die Lebensdauer all dieser «Pilzblumen» war sehr kurz. Das grobmaschige, poröse Gitterwerk war im Verlauf von 24 Stunden bereits zur Mumie vertrocknet.

Durch einen – selbst für die menschliche Nase – außerordentlich starken Aasgeruch zieht der Gitterling Insekten, vor allem Fliegen, in großer Zahl an. Diesen Besuchern lädt er in der kurzen Zeit, die ihm zur Verfügung steht, den Großteil seiner Sporen zur Verbreitung auf. Die schmierige, trüb-olivgrüne Gleba haftet den Aasinsekten an und wird von ihnen über relativ große Strecken verfrachtet.

Auf diese Weise wird wohl auch der Keim zu unseren Basler Gitterlingen gelegt worden sein. Vielleicht hat ein mit Sporen beladenes Insekt auf dem Rücken des Föhns die Reise nach der Stadt am Rheinknie unfreiwillig angetreten. Eine Einschleppung mit dem Substrat oder dem erwähnten Trompetenbaum kommt aus verschiedenen Gründen kaum in Betracht.

Wenn wir zurückblickend Werden und Vergehen dieser Pilze nochmals betrachten, so fällt uns vor allem folgendes auf: Die Entwicklung erfolgt in zwei Abschnitten. In einem ersten Prozeß wächst unterirdisch ein rundliches Gebilde heran, das schließlich den Erdboden durchbricht. Ein Schnitt durch diese Kugel zeigt uns den fertig vorgebildeten Fruchtkörper, eingeschlossen zwischen zwei «Eihäuten», deren Zwischenraum mit einer bräunlichen Gallertmasse angefüllt ist. Ist das «Hexenei» ausgewachsen, so setzt der zweite Entwicklungsabschnitt ein: in raschem *Streckungsprozeß* durchstößt der Pilz seine Umhüllung und entfaltet sich in wenigen Stunden zu voller Größe. Daß dieser zweite Prozeß so «stürmisch» verlaufen kann, liegt wohl auch daran, daß die stark quellfähige Gallertmasse die erforderliche Flüssigkeit bereit hält. Wir hätten also im Gallertmantel nicht nur einen Schutz des jungen Fruchtkörpers vor Austrocknung zu sehen, sondern gleichzeitig ein Reservoir, das die Mittel für den rasch verlaufenden zweiten Entwicklungsabschnitt sicherstellt. Diese Annahme wird gestützt durch die Tatsache, daß aus geernteten «Hexeneiern» noch nach Tagen Fruchtkörper hervorbrechen können.

Rasches Wachstum und Entfaltung während der verhältnismäßig feuchten und kühlen Nacht sichern also dem gebrechlichen Gebilde die paar Stunden Existenz, die es zur Aussaat seiner Sporen und somit zur Erhaltung seiner Art benötigt.

Grundzüge für die Bestimmung des Nutzwertes von Speisepilzarten

Von Ing. Dr. Josef Zeman, Kolín, Tschechoslowakei

Der Nutzwert einer Pilzart kann von verschiedenen Standpunkten aus verschiedenartig ermittelt werden. Der Pilzforscher bewertet eine Rarität hoch und eine gemeine Pilzart niedrig; der Pilzesser dagegen schätzt solche Rarität als wertlos und eine häufige Speisepilzart als wertvoll. Der Wert einer Pilzart, die nur zu einem speziellen Zweck dient, z. B. zur Erzeugung einer Arznei, wird allein vom Gesichtspunkt dieser Benutzung bestimmt. Der Nutzwert einer Speisepilzart (der Küchenwert einer Pilzart) ist aber nicht so leicht zu bestimmen; man muß dabei mehrere Pilzeigenschaften und verschiedene Umstände untersuchen, angemessen einschätzen und so passend in Anrechnung bringen, daß man das richtige Resultat erhält. Dieser Nutzwert kann also nur durch komplexe Lösung unter Berücksichtigung aller Einflußfaktoren ermittelt werden, was nur mit Hilfe eines im voraus ausgearbeiteten, zweckmäßigen Wertschätzungsverfahrens möglich ist.

Die Grundlage für die Bestimmung des Nutzwertes einer Speisepilzart ist ihr Speisewert (Genußwert), das ist der Wert des besten Pilzgerichtes, das mit Benutzung des Fleisches der betreffenden Pilzart zubereitet werden kann; dieser Speisewert wird aus drei Komponenten, nämlich dem Wert des Geschmacks, Geruches und der Zartheit des Pilzfleisches ermittelt.