

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 9/10

Rubrik: Mycologia Helvetica : Vol. I : No 2 : 1983

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>

ausführlich beschrieben, vorhanden. Sie entsprechen aber keinem klassischen abstrakten Modell. Sie sind mit einem Fragezeichen notiert. Das bedeutet, dass unsere abstrakten Modelle der Wirklichkeit manchmal fern sind. Wirklichkeit und Natur sind freie Wesen.

Das bedeutet auch: in der gelehrten Wissenschaftlichen Kommission für Pilzkunde der Schweiz gibt es Leute, insbesondere den Präsidenten, die sich bei Schwierigkeiten auch den Kopf zerbrechen.

X. Moirandat

MYCOLOGIA HELVETICA

Vol. I No 2

1983

Im Novemberheft 1983 unserer SZP wurde die erste Nummer von *Mycologia Helvetica* vorgestellt. Seither sind drei weitere Hefte erschienen, die ebenfalls sowohl inhaltlich als auch äusserlich zu gefallen vermögen. Die Hauptartikel seien hier und in den folgenden Nummern der SZP jeweils mit einer Zusammenfassung vorgestellt.

I. Kälín und F. Ayer: Sporenabwurf und Fruchtkörperentwicklung des Goldstieligen Pfifferlings (*Cantharellus lutescens*) im Zusammenhang mit Klimafaktoren

22 Seiten, 12 Abbildungen. In deutscher Sprache.

Zusammenfassung: Die vorliegende Arbeit ist Bestandteil der Untersuchung über den Einfluss der Pilzernte auf die Fruchtkörperbildung, die seit 1979 im Pilzreservat «La Chanéaz» (FR) durchgeführt wird. Sie soll am Beispiel des Goldstieligen Pfifferlings (*Cantharellus lutescens*) die Beeinflussung der Sporenproduktion durch das Klima zeigen und eventuelle Grundlagen liefern im Zusammenhang mit der Frage, inwieweit die Pilzernte in die aktuelle und potentielle Sporenproduktion eingreift.

Einunddreissig Fruchtkörper von *Cantharellus lutescens* wurden während ihres Wachstums beobachtet. Die pro zwei Tagen abgeworfene Sporenmenge und das Wachstum wurden mit meteorologischen Daten (Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit und Niederschläge) in Beziehung gebracht.

Die untersuchten Pilze erreichten eine durchschnittliche Lebensdauer von 49 Tagen und warfen total zwischen 250 000 und 100 Millionen Sporen ab. Der Sporenabwurf setzte unmittelbar nach Erscheinen des Fruchtkörpers ein. Es konnte eine ganz deutliche Abhängigkeit zwischen Wetterbedingungen und Sporenabwurf festgestellt werden. Warmes und trockenes Wetter erhöhte, Regen und tiefe Temperaturen verminderten die Sporulation.

Eine vorzeitige Ernte kleiner Fruchtkörper verringert die Sporenproduktion um das tausend- bis zehntausendfache und kann das Vermehrungspotential des Pilzes beeinflussen.

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

6 Seiten, 3 Tabellen. In französischer Sprache.

Zusammenfassung: Folgende Elemente wurden in 14 Fruchtkörperproben von *Boletus edulis* Bull. ex Fr. (Steinpilz) bestimmt: Quecksilber, Selen, Kupfer, Zink, Cadmium, Blei, Eisen und Mangan. Die aus städtischen Gebieten stammenden Proben waren offensichtlich mit Cd, Hg und Zn angereichert. Die berechneten linearen Korrelationskoeffizienten (r) waren signifikant ($P = 0,001$) für die Paare Cd, Pb ($r = 0,92$), Hg, Zn ($r = 0,87$) und Hg, Pb ($r = 0,79$).

E. Schild: Studie über Ramarien III

5 Seiten, 1 Farbtafel, 1 Seite Schwarzweisszeichnungen. In deutscher Sprache.

Zusammenfassung: Als letzte Publikation in dieser Reihe wird hier *Ramaria cettoi* nov. spec. beschrie-

ben. Diese wegen ihrer auffälligen Veränderlichkeit der Farbe besonders interessante Art wird anschliessend kurz besprochen und mit ähnlichen Arten verglichen.

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

24 Seiten, 4 Tafeln. In französischer Sprache.

Zusammenfassung: Die vorliegende Arbeit untersucht die Art und Weise, wie sich 89 europäische Arten der Familie der Gnomoniaceae mit Hilfe numerischer Methoden und aufgrund ihrer morphologischen, physiologischen und ökologischen Eigenschaften gruppieren lassen. Zwei deutlich unterscheidbare Gruppen lassen sich dabei erkennen. Die erste schliesst sämtliche Arten ein, die fadenförmige Ascosporen und Perithezien aufweisen, die einen seitlichen Schnabel haben; sie umfassen die Arten der Gattungen *Linospora* und *Pleuroceras*. Die zweite Gruppe umfasst alle Arten mit nicht fadenförmigen Sporen, also die Arten, die zu den Gattungen *Gnomoniella*, *Gnomonia*, *Apiognomonina*, *Plagiostoma*, *Apioplagiostoma*, *Mamiania* und *Hypospilina* gehören. Zwei Arten der Gattung *Ophiognomonina* nehmen eine Zwischenstellung ein.

Die Arten der zweiten Gruppe haben bei Kulturversuchen die Tendenz, je nach ihrem Verhalten auf dem Nährboden Malzextrakt sich weiter unterscheiden zu lassen. Dieses Verhalten ist nämlich korreliert mit Parasitismus oder Saprophytismus, mit einem seitlich- oder zentralstehenden Schnabel des Peritheziums sowie mit der Lage der Scheidewand der Ascospore. — Im weiteren wird der phylogenetische Wert der Gattungen der Gnomoniaceae besprochen. (H. G.)

(Der Leser, der keine Ahnung von der besprochenen Pilzfamilie hat, sei auf Bild 371 in Breitenbach und Kränzlin «Pilze der Schweiz [Ascomyceten]» verwiesen. Red.)

Wie halte ich die Pilze frisch?

Da ich einen Job mit unregelmässiger Arbeitszeit habe, bin ich oft wochentags frei, was für einen Pilzler eigentlich ideal ist. Doch bald stellte sich die Frage: Wie bringe ich die gesammelten Pilze bis am Montag über die Runden? Meine Pilzbestimmungen wollte ich mir ja von den jeweiligen Spezialisten bestätigen lassen, und ausserdem möchte man sein Material doch auch den anderen zeigen. Wer hat dies nicht auch schon erlebt! Da hat man schönes, interessantes Material, und am Bestimmungsabend sieht man kaum noch, dass es Pilze sind! Mit dem nachfolgend beschriebenen Vorgehen gelingt es mir oft, mehr als fünf Tage alte Pilze in besserem Zustand an den Bestimmungsabend zu bringen als die Kameraden ihre zwei Tage alten Pilze.

Sammeln: Schon beim Sammeln sollte man sich bewusst sein, dass die Pilze längere Zeit halten müssen. Einen Korb mit genügend Grundfläche verwenden. Möglichst Gefässe für verschiedene Pilzgrössen mitnehmen und Gefässe nie luftdicht schliessen. Den Boden mit Moos polstern und Pilze mit diesem feucht halten. Nur allerbeste Ware mitnehmen.

Heimfahrt: Generell und vor allem an heissen Tagen empfiehlt sich die Mitnahme einer grossen Kühlbox mit schon zuhause eingelegten Kühlelementen aus dem Tiefkühlfach. Diese bleiben in der Box sicher 24 Stunden recht kühl! Pilze in ihren Behältern möglichst rasch in die Box legen, Kühlelemente *zuoberst*.

Aufbewahren zuhause: Für die restliche Aufbewahrung sind einzig Kühlboxen aus Styrophor geeignet, wie sie meist bei Glacé-Packungen verwendet werden. Nur so kann der ständige Temperaturwechsel im Kühlschrank vermieden werden. In diesen quadratischen Boxen schlägt sich das Kondenswasser am Deckel nieder und bleibt dort, in anderen Behältern läuft das Wasser herunter, und die Pilze schwimmen darin. Aus diesem Grund sollte man, möchte man einzelne Arten (der Sporen wegen) voneinander trennen, keine Plastikfolie sondern Papier nehmen. Pilze locker packen, lieber mehrere Behälter füllen. Vor dem luftdichten Verschluss des Styrophorbehälters die Pilze nochmals *kurz* mit Wasser bestäuben. Im Kühlschrank Boxen bei normaler Temperatur (nicht zu kalt) lagern und möglichst nicht mehr öffnen. Nochmals die wichtigsten Punkte: