

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 66 (1988)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Le mot du président de la Commission scientifique ; Mycologia Helvetica Vol. I No 6 1985 ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

### **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:** 03.04.2025

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

Pour en revenir aux livres de recettes: somme toute, il n'existe guère beaucoup de possibilités de préparation qui conviennent aux caractéristiques des champignons — surtout pour certaines espèces —, en tout cas pas pour en remplir un livre. C'est pourquoi on y trouvera souvent des recettes de divers plats «classiques» avec adjonction de champignons; et alors les autres ingrédients — tomates, poivrons, céleris ou épices abondantes — masquent souvent en totalité, ou presque, l'arôme propre des champignons. La même remarque s'applique à la panure, si souvent conseillée, ce que note aussi M. Wilhelm («Mycophage mais gourmet», BSM 86/7:135). Je suis d'accord: La plupart du temps, les champignons panés ont bon goût, mais ils n'ont plus guère le goût de champignon! Linus Zeitlmayer l'écrivait: «Plus d'un commensal s'étonnera d'entendre dire qu'il s'agit d'un mets aux champignons!», affirmation qui peut se comprendre, à vrai dire, selon une double signification...

Après ces considérations plus générales, je me propose de vous livrer dans une seconde partie plus concrètement quelles sont — pour moi — les espèces les plus savoureuses ainsi que les préparations les plus adéquates — de mon point de vue —.

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

(trad.: F. Brunelli)

## Le Mot du Président de la Commission scientifique

### Les 75 ans de la Société mycologique de Genève

Cette Société a été fondée en 1913, si bien qu'elle pourrait bien être la doyenne de toutes nos Sociétés mycologiques suisses. Nos amis mycologues genevois ont fêté cet événement le 13 février dernier. Ayant été aimablement convié à y participer et ayant été très chaleureusement reçu, j'ai vécu d'agréables heures à Genève. Et de surcroît je me suis encore ... instruit.

D'abord il y eut la conférence de Georges Becker, mycologue français, qui sut nous captiver non seulement par ses connaissances mycologiques, mais aussi et surtout par sa philosophie modeste, humaniste et soucieuse des valeurs que nous offre la nature. Par exemple: quand il parle de la curiosité qui conduit à la connaissance; quand il dit que l'étude des champignons apporte un enrichissement spirituel et intérieur. Selon le conférencier, les 9/100 de seconde lors d'une descente à skis, l'accumulation de capitaux dans une banque sont autant de futilités stupides. Je ne peux qu'applaudir à de tels propos.

Les progrès de la systématique en mycologie sont un fait objectif que nous devons — bon gré mal gré — accepter. Mais M. Becker sait avec talent nous rappeler à une certaine sagesse: des genres et des espèces naissent... et puis meurent. Car en mycologie rien n'est simple et définitif. C'est une science vivante et mouvante.

La suite de la commémoration s'est déroulée autour d'un apéritif dans les locaux de l'Université de Genève et d'un repas servi dans un restaurant. C'est dire que dans ces moments-là nombreux furent les échanges d'idées entre mycologues divers, venus surtout de Suisse romande et du Tessin. Echanges d'idées intéressants, mais pas toujours trop sérieux. Car dans de telles circonstances il est bon de revoir un ami mycologue, qu'il vienne de Nyon, de Vevey de Martigny ou de Lugano. Par l'exercice de la mycologie nous cultivons aussi l'amitié. Lors du repas je me trouvais assis avec, à ma gauche, un agaricologue célèbre, avec, en face de moi, une personnalité de la VAPKO (Organisation officielle des contrôles de champignons) avec, à ma droite, le Président sortant de la Société mycologique de Genève. La compagnie, dans laquelle je me trouvais, était donc de choix. Aussi les idées fusèrent de part et d'autre tant et si bien que la composition du menu, par ailleurs excellent, m'échappa complètement. Pourtant j'ai écrit ce «Mot» le lendemain même.

Les idées fusèrent: Il fut entre autres question: de la mycologie moderne, pour beaucoup déroutante; de certaines revues mycologiques qui «passent par dessus la tête du lecteur»; de la VAPKO, toutefois sans qu'on en dise... du mal.

A Genève j'ai passé de belles heures.

La Société mycologique de Genève, exemplaire à bien des égards, mérite mes plus sincères félicitations.

X. Moirandat

**A. David und B. Dequatre: *Antrodia albidoides* (Polyporaceae), eine neue Ultraspecies aus dem Mittelmeerraum**

13 Seiten, 1 Schwarzweisstafel. In französischer Sprache.

Zusammenfassung: In Südfrankreich und darauf auch in Portugal wurde eine neue Polyporaceae entdeckt. Sie tritt in zwei verschiedenen Formen auf, die sich lediglich durch ihre Thallie unterscheiden, was die Autoren veranlasste, die Ultraspecies *Antrodia albidoides* zu schaffen. Diese umfasst *A. albidoides* sensu stricto, eine homothallische Art, und *A. subalbidoides*, welche bipolar ist. Sie steht *Antrodia albida* sehr nahe und unterscheidet sich von ihr hauptsächlich durch ihre monokaryotischen und schlankeren Sporen (*A. albida* hat dikaryotische Sporen) und durch das Vorhandensein von stark verdrehten Skeletthyphen in der Trama. Nach *Antrodia malicola* und *Antrodia ramentacea* haben die Autoren damit eine dritte Ultraspecies in dieser Gattung beschrieben.

**M. Jaquenoud: *Inonotus rickii*, ein neuer Porling für die europäische Flora**

21 Seiten, 2 Farbtafeln, 6 ganzseitige Fototaafeln. In französischer Sprache.

Zusammenfassung: Der Autor hat am 26. 4. 1981 die Anamorphe von *Inonotus rickii* in Sizilien entdeckt und konnte sie ungefähr alle 6 Monate 3 Jahre lang beobachten. Beschreibung und Vergleich mit den Holomorphen, die G. Malençon in Marokko und der Autor in Martinique gefunden hatten.

**B. Irlet und K. Rieder: Cadmium und Blei in Pilzen aus der alpinen Stufe der Schweizer Alpen**

7 Seiten, 2 Tabellen. In deutscher Sprache.

Zusammenfassung: Die Untersuchung von 30 Kollektionen alpiner Lamellen- und Bauchpilze (Agaricales, Lycoperdales; Basidiomycotina) der Schweizer Alpen zeigte Cadmiumgehalte zwischen 0,44 und 11 mg/kg TG und Bleigealte zwischen 1,0 und 17 mg/kg TG. Die Gehalte sind etwa gleich wie bei Pilzen aus stark besiedelten Gebieten. Nur bei Cadmium konnte eine Anreicherung gegenüber dem Boden festgestellt werden.

**H. Cléménçon: *Psathyrella stigmatospora*, eine neue Art mit rauhen Sporen aus der Sektion *Spadiceogriseae*, Untergattung *Psathyrella***

9 Seiten, 1 Farbtafel, 4 Schwarzweisstafeln. In deutscher Sprache.

Zusammenfassung: Die kubanische *Psathyrella neotropica* war bis anhin die einzige in der Literatur erwähnte Art der Untergattung *Psathyrella*, die etwas rauhe Sporen hat; alle andern Arten weisen glatte Sporen auf. In der Nähe von Lausanne (Schweiz) wurde nun eine neue Art entdeckt, *Psathyrella stigmatospora*, die ebenfalls rauhsporig ist, sich vom kubanischen Pilz aber deutlich unterscheidet. Doch steht die neue Species den beiden glattsporigen Arten *Psathyrella nolitangere* und *Psathyrella fusca* recht nahe.

**E. Müller und J. Poelt: *Polystigma caulicola*, ein neuer parasitischer Ascomycet aus den Alpen**

6 Seiten, 1 Schwarzweisstafel. In deutscher Sprache.

Zusammenfassung: Ein neuer, obligat biotropher Ascomycet, *Polystigma caulicola*, von *Hedysarum hedysaroides* (Fabaceae) aus den Alpen wird beschrieben und seine systematische Stellung diskutiert.

**R. Singer: Studien in secotioiden Pilzen — 1. Eine neue *Cystangium*-Art**

9 Seiten, In englischer Sprache.

Zusammenfassung: Eine neue Art von *Cystangium*, *C. pineti* sp. nov. wird aus Mexiko beschrieben und ihre Stellung in dieser Gattung sowohl wie die der Gattung selbst werden kritisch untersucht.

**J. Moravec: Taxonomische Revision innerhalb der Gattung *Sowerbyella***

16 Seiten, 5 Schwarzweisstafeln. In englischer Sprache.

Zusammenfassung: Der Autor setzt die taxonomische Überarbeitung der Gattung *Sowerbyella* (*Ascomycetes*, *Pezizales*) fort, die er in einer früheren Arbeit publiziert hat (J. Moravec 1985a). Aufgrund der Revision der Typusexemplare von *Peziza splendens* var. *reguisii* Quél. und *Svrcekomyces pallidus* Spooner werden die beiden Neukombinationen *Sowerbyella reguisii* (Quél.) comb. nov. und *S. pallida* (Spooner) comb. nov. vorgeschlagen. Auch die Typusexemplare von *Sowerbyella imperialis* (Peck) Korf und *S. brevispora* Harmaja wurden untersucht.

In der vorliegenden Arbeit werden neun *Sowerbyella*-Arten anerkannt: *S. radiculata* (Sow.) Nannf., *S. crassisculpturata* J. Mor., *S. densireticulata* J. Mor., *S. reguisii* (Quél.) J. Mor., *S. polaripustulata* J. Mor., *S. pallida* (Spooner) J. Mor., *S. imperialis* (Peck) Korf, *S. brevispora* Harm. und *S. fagicola* J. Mor.

Nach Ansicht des Autors ist *Aleuria rhenana* Fuck. sehr nahe verwandt mit *Sowerbyella*.

Die Ornamentation der Ascosporen der Typusexemplare wird sowohl durch Strichzeichnungen als auch durch elektronenoptische Aufnahmen illustriert.

**N.S.K. Harsh und N.S. Bisht: Boletaceen von Kumaun Hills, Indien II**

8 Seiten, 2 Schwarzweisstafeln. In englischer Sprache.

Zusammenfassung: Eingehende Beschreibung von vier Boletaceae, die an verschiedenen Orten der Kumaun Region gefunden wurden. Diese vier Erstfunde für Indien sind *Boletus appendiculatus*, *B. edulis*, *B. formosus* und *B. pulverulentus*.

**G. Guzmán et al.: Pilze von Guatemala I. Eine neue Morchelart**

9 Seiten, 1 Farbtafel, 1 Schwarzweisstafel. In englischer Sprache.

Zusammenfassung: In einem Eichen-Zypressenwald des Departementes Chimaltenango, Guatemala wurde *Morchella guatemalensis* Guzmán, Torres & Logemann, eine neue und essbare Art gefunden. Sie zeichnet sich aus durch bleichoranges Hymenophor, weissen Stiel sowie durch eine dunkelrote Verfärbung, die besonders auf dem Stiel und in alten Fruchtkörpern in Erscheinung tritt.

**J. Vetter: Enzymproduktion von *Pleurotus*-Arten**

11 Seiten, 1 Tabelle, 2 Schwarzweisstafeln. In deutscher Sprache.

Zusammenfassung: Die extrazelluläre Enzymproduktion von Mycelkulturen von 15 *Pleurotus*-Arten auf Nährböden mit Weizenstroh, Maiskolben, Eichenholzmehl und Maltose-Glucose-Medium wurde untersucht. Auf Grund der Änderungen von Enzymaktivitäten können die folgenden Feststellungen gemacht werden:

- 1) Die Phenoloxydaseproduktion folgt meistens einer Kurve von Maximumcharakter. Drei *Pleurotus*-Arten produzierten keine signifikanten Mengen an Phenoloxidasen. Die Angaben weisen auf eine konstitutive Enzyymbildung.
- 2) Die auf Maltose-Glucose-Medium fehlende oder sehr geringe Zellulase- und Xylanaseproduktion lassen eher einen induktiven Charakter der Enzyymbildung annehmen.
- 3) Die Beurteilung des Zusammenhanges zwischen Oxydase-, Zellulase- und Xylanase-Aktivitäten ist auch auf Grund der jetzt erhaltenen Daten nicht eindeutig.

## O. Monthoux: Zum Gedenken des 125. Geburtstages von Victor Fayod

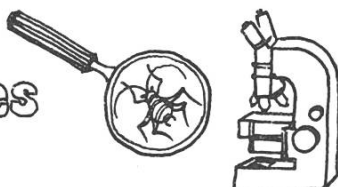
24 Seiten, 5 Schwarzweiss tafeln, 14 Seiten Anhang einschliesslich eines Inhaltsverzeichnisses des «Prodrome» von V. Fayod. In französischer Sprache.

Zusammenfassung: Werk und Lebenslauf des Schweizer Mykologen Victor Fayod (1860—1900), dessen Geburtstag sich dieses Jahr zum 125. Male jährt. Darüberhinaus wird eine Bibliographie gegeben, eine chronologische Tabelle von Fayods Sammelorten, eine Liste aller neuen Taxa und für den «Prodromus» Korrekturangaben sowie ein Sach- und ein Inhaltsverzeichnis. Mit Portrait und Faksimiliewiedergaben eines seiner Briefe und von zwei Aquarellen.

\* \* \*

Die Mycologia Helvetica wird jetzt von der SMG (Schweizerische Mykologische Gesellschaft) herausgegeben. Wer immer sich auch für Pilzkunde interessiert, kann Mitglied der neuen Gesellschaft werden. Auskunft darüber erteilt Frau Dr. B. Senn-Irlet, System.-geobot. Institut der Universität, Altenbergrain 21, 3013 Bern. Im übrigen vermittelt auch jeder Pilzverein Abonnemente auf die Mycologia Helvetica. H.G.

Kurse + Anlässe  
Cours + rencontres  
Gorsi + riunioni



### Kalender 1988/Calendrier 1988/Calendario 1988

#### Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

13./14. August	Schweizerische Pilzbestimmertagung in Winterthur (ZH)
26—28 août	Cours romand, Delémont (JU)
3 et 4 septembre	Journées romandes, Payerne (VD)
4.—10. September	Bestimmerwoche in Meienberg-Sins (AG)
11—17 settembre	Dreiländertagung in Agno (TI)

#### VAPKO

27. Aug.—3. September	VAPKO-Instruktionskurs in Gfellen (LU)
10.—17. September	VAPKO-Instruktionskurs in Degersheim (SG)
12—16 septembre	Cours Vapko Anzère (VS)
24./25. September	VAPKO-Tagung in Langenthal (BE)

#### Regionale Veranstaltungen/Manifestations régionales/Manifestazioni regionali

4.(evtl. 11.) Juni	Botanische Exkursion im Glarnerland
19 juin	Rencontre de Mont-Soleil sur St-Imier (BE)
2 et 3 juillet	Rencontre du Cerneux-Péquignot (NE)

---

#### Dr. Bastien comme Président!

Der 63jährige Allgemeinmediziner Pierre Bastien, der durch seine ungewöhnlichen Versuche mit Giftpilzen bekannt wurde, will französischer Präsident werden. Am Sonntag rief er «500 auserwählte Unpolitische guten Willens» auf, seine Kandidatur zu unterstützen. (Aus dem Tagblatt der Stadt Zürich)

## Mykologische Studienwoche Meienberg 1988

Aufgrund der positiven Erfahrungen im letzten Jahr wird das neue «Konzept Meienberg» unverändert beibehalten. Im «Bachtal-Keller» (Sins) wurden gute Arbeitsräume vorgefunden. Leute, welche eine Unterkunft mit grösserem Komfort vorziehen, haben die Möglichkeit, ein Hotelzimmer in Sins reservieren zu lassen.

### *Kursziel*

- Exaktes Pilzbestimmen
- Pilze makroskopisch, mikroskopisch, unter Einsatz aller Mittel (Optik, Chemie, Spezialliteratur) untersuchen, bestimmen, beschreiben, zeichnen oder malen.
- Pilze mündlich erklären (selbstverständlich fakultativ).

### *Programm*

Sonntag, 4. September: Ankunft, Zimmerbezug, Orientierung, 19 Uhr: Nachtessen.

Montag bis Freitag: Exkursionen, Fundbearbeitung, Gruppenarbeit.

Samstag, 10. September: Schlussbesprechung, Kritik, Abreise.

### *Spezielles*

Exkursionsgebiete: Verschiedene Waldgesellschaften und Hochmoore. Es wird je eine Sondergruppe für Gattungslehre und Mikroskopie gebildet.

### *Literatur*

Zur Verfügung stehen die Verbandsbibliothek mit ausgesuchten Standardwerken, ein Hellraum- und ein Diaprojektor.

### *Mitbringen*

Kameradschaftsgeist und Humor, Stiefel, Regenschutz, Sammelutensilien, persönliche Literatur, Lupe und, falls vorhanden, Reagenzen, Mikroskop, Binokularlupe. Tageslichtbeleuchtung (inkl. Verlängerungskabel und Mehrfachstecker) falls vorhanden unbedingt mitbringen!

### *Unterkunft*

- Restaurant «Kreuz» in 5643 Meienberg, 2 km von Sins (oberes Freiamt). Zweier-, Dreier- und Fünferzimmer.
- Auf Wunsch Hotelunterkunft in Sins (auf eigene Kosten).

### *Kosten*

- Kursgeld Fr. 80.— pro Person (Aufschlag infolge Versicherung).
- Vollpension je nach Unterkunft Fr. 50.— bis Fr. 60.— pro Person und Tag.

### *Anmeldung*

Bis spätestens 30.7.1988 bei F. Leuenberger, Widenstrasse 16, 6317 Oberwil (Tel. 042/22 29 16)

### *Bemerkungen*

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und im Monat August schriftlich bestätigt.

Für die Organisation: F. Leuenberger