

# Rätselraten um einen Pilz

Autor(en): **Vogelreuter, Alice**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5/6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936887>

## **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 Pilzlehorschau» 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.