

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 66 (1988)
Heft: 3

Rubrik: Mycologia Helvetica Vol. I No. 6 1985

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: 17.05.2025

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

oder ähnlich», plapperte Klara unbeirrt weiter, «sie waren ganz deutlich so angeschrieben!» Schneestoffelpilze? Dummes Zeug, im April gibt es ja gar keine Frischpilze. Oder sollte es sich dabei etwa um März-Schnecklinge handeln? Soweit mir bekannt ist, wird dieser Pilz in Österreich Schneepilz genannt. März-Schnecklinge im Strassenverkauf? Das wäre wahrlich die Sensation des Jahrhunderts. Dabei fiel mir ein, dass ich abends am Stammtisch auf einige befreundete Pilzler treffen würde. Vor meinem inneren Auge sah ich die lieben Pilzlerkollegen gelb vor Neid meine heute «gefundenen» Schneepilze begutachten. «Es het scho mängi blindi Sau e Eichle gfunde», würde Godi seinen Lieblingsspruch zum besten geben und anschliessend erklären, dass er früher während des Aktivdienstes schon im Februar und nicht erst im April ganze Weidenkörbe mit Märzpilzen hätte füllen können. Also machte ich mich auf, die besagten Pilze zu beschaffen. Ein bisschen ein schlechtes Gewissen hatte ich schon dabei. Ich kam mir vor wie jener legendäre Jünger Petri, der seine angeblich gefangenen Regenbogenforellen regelmässig im Comestiblegeschäft für gutes Geld zu kaufen pflegt. Noch ganz in Gedanken versunken stand ich plötzlich am Früchte- und Gemüsestand des Lebensmittelgeschäftes. Eine grünbeschürzte, recht solid gebaute Verkäuferin wartete missmutig auf kauflustige Kundschaft. Mitten im farbenprächtigen Angebot von roten Tomaten, dunkelgrünen Avocados und goldfarbenen Bananen entdeckte ich ein grosses Plateau mit Pilzen. «Also doch Austernseitlinge,» murmelte ich enttäuscht vor mich hin und wollte eben weitergehen, dann sah ich es: «Sammelstoppelpilze», war von unbeholfener Hand mit Ölkreide auf die Warenetikette gekritzelt. Der Verkaufspreis war so hoch angesetzt, dass man mit dem gleichen Geld leicht Steinpilze hätte kaufen können.

«Entschuldigen Sie», sprach ich die mürrische Verkäuferin an, «was sind das für Pilze, die Sie da verkaufen?» — «Das sind Semmelstoppelpilze, wie Sie auf dem Schild hier lesen können», klärte sie mich auf und wies mit ihren Wurstfingern auf das ominöse Plakat. Diese Pilzart hätte ihre Firma neu ins Sortiment aufgenommen und die Kundschaft sei begeistert. Eben gestern hätte die Frau gesagt, dass die Pilze zart wie Kalbfleisch wären und dass sie in Zukunft gerne auf die teuren und zähen Eierschwämme verzichten würde. «Wieviel darf's denn sein?» wollte sie wissen, legte einen Papiersack bereit und entnahm der Kiste eine Handvoll Pilze. Jetzt versuchte ich ihr schonend beizubringen, dass die vermeintlichen Semmelstoppelpilze nichts anderes als ganz gewöhnliche gezüchtete Austernseitlinge wären. Da kam ich aber bei der Verkäuferin an die falsche Adresse. Mit blitzenden Augen und erhobener Stimme verteidigte sie ihre Semmelstoppelpilze. Der Filialleiter habe die Ware persönlich angeschrieben, und der müsse schliesslich etwas von Pilzen verstehen. Dabei sah sie mich an wie ein schmutziges Taschentuch. Noch ein letztes Mal versuchte ich, den Irrtum aufzuklären. «Sammelstoppelpilze haben unter dem Hut Stacheln und nicht Lamellen, wie diese Austernseitlinge hier», dozierte ich und schickte mich an, einen der strittigen Pilze zu ergreifen, um ihr die Lamellen besser zeigen zu können. «Diese Ware wird nicht berührt!» kreischte meine Widersacherin. «Gehen Sie jetzt, ich habe keine Zeit, um mir Ihre dummen Bemerkungen anzuhören! Überhaupt, diese Semmelstoppelpilze wurden aus Spanien eingeführt, und dort haben sie halt eben Lamellen und nicht Stacheln wie bei uns!»

Sprach's, wandte sich ab und würdigte mich keines Blickes mehr.

Boletus

MYCOLOGIA HELVETICA

Vol. I No 6

1985

A. David et B. Dequatre: *Antrodia albidoides* (Polyporaceae), nouvelle ultraspecies méridionale (en français) 12 pages + 1 planche noir-blanc (dessins)

La découverte dans le Midi de la France puis au Portugal d'une nouvelle Polyporaceae présente sous deux formes, distinctes uniquement par leur thallie, a conduit les auteurs à créer l'ultraspecies *Antrodia albidoides*. Celle-ci regroupe *A. albidoides* sensu stricto, espèce homothalle, et *A. subalbidoides*, espèce bipolaire. Très affine à *Antrodia albida*, elle s'en distingue essentiellement par ses spores uninucléées (*A.*

albida a des spores binucléées), de forme plus élancée, et par la présence dans la trame d'hyphes squelettiques extrêmement contournées. Après *Antrodia malicola* et *Antrodia ramentacea*, c'est la troisième ultraspecies signalée dans ce genre par les auteurs.

M. Jaquenoud-Steinlin: *Inonotus rickii*, un polypore nouveau pour la flore européenne

(en français) 12 pages + 6 pages photos noir-blanc + 2 planches en couleurs

L'auteur a découvert l'anamorphe d'*Inonotus rickii* le 26.4.1981 en Sicile et il a pu l'observer environ tous les 6 mois pendant trois années consécutives. Description et comparaison avec des récoltes holomorphes de G. Malençon au Maroc et de l'auteur en Martinique.

B. Irlet: Cadmium et plomb dans des champignons de l'étage subalpin des Alpes suisses

(en allemand) 7 pages

L'analyse de 30 collections de champignons à lamelles et de Gastéromycètes effectuées dans les Alpes suisses indique un taux de cadmium entre 0,44 et 11 mg/kg (poids sec) et de plomb entre 1,0 et 17 mg/kg (poids sec). Ces quantités sont les mêmes que celles trouvées dans les champignons récoltés à l'intérieur de régions fortement peuplées. Seul le cadmium était présent en plus grande quantité dans les champignons que dans le sol.

H. Cléménçon: *Psathyrella stigmatospora*, une nouvelle espèce à spores ruguleuses de la section spadiceogriseae, sous-genre *Psathyrella*

(en allemand) 4 pages + 3 pages photos noir-blanc + 1 planche noir-blanc (dessins) + 1 planche en couleurs

Dans la littérature concernant le sous-genre *Psathyrella*, seule l'espèce cubaine *Ps. neotropica* est décrite avec des spores finement ruguleuses, toutes les autres espèces connues ayant la spore lisse. La nouvelle espèce ci-décrite, *Psathyrella stigmatospora*, en diffère fortement et se rapproche davantage des *Ps. nolitangere* et *Ps. fusca*, aux spores lisses.

E. Müller et J. Poelt: *Polystigma caulicola*, un nouvel Ascomycète parasite dans les Alpes

(en allemand) 5 pages + 1 planche noir-blanc (dessins)

Un nouvel ascomycète, *Polystigma caulicola*, parasite obligatoire de *Hedysarum hedysaroides* (Fabaceae), dans les Alpes, est décrit et sa position taxonomique est discutée.

R. Singer: Etude de champignons sécotioides. 1. Une nouvelle espèce de *Cystangium*

(en anglais) 9 pages

Une espèce nouvelle de *Cystangium*, *C. pineti* est décrite et la position de cette espèce et la position du genre *Cystangium* sont révisées.

J. Moravec: Révision taxonomique au sein du genre *Sowerbyella*

(en anglais) 11 pages + 1 planche noir-blanc (dessins) + 4 pages photos MEB

Cet article constitue une suite de la révision du genre *Sowerbyella*, dont une première partie a été publiée dans un premier travail de l'auteur (1985. Mycotaxon 23 : 483—496). Se basant sur la révision des exemplaires-types de *Peziza splendens* var. *reguisii* Quél. et de *Svrcekomyces pallidus* Spooner, les nouvelles combinaisons *Sowerbyella reguisii* (Quél.) comb. nov. et *S. pallida* (Spooner) comb. nov. sont proposées. Les exemplaires-types de *Sowerbyella imperialis* (Peck) Korf et de *S. brevispora* Harmaja ont été étudiés. Neuf espèces de *Sowerbyella* sont ici reconnues par l'auteur: *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. et *S. fagicola* J. Mor.

Selon l'avis de l'auteur, *Aleuria rhenana* Fuck. est une espèce apparentée de très près au genre *Sowerbyella*.

L'ornementation des ascospores des exemplaires-types est illustrée à la fois par des dessins au trait et par des photographies au microscope électronique.

N.S.K. Harsh et N.S. Bisht: Bolétacées des collines de Kumaun, Inde

(en anglais) 6 pages + 2 planches noir-blanc (dessins)

Description détaillée de quatre Boletaceae qui ont été trouvées dans différentes stations de la région de Kumaun et qui constituent des espèces nouvelles pour l'Inde: *Boletus appendiculatus*, *B. edulis*, *B. formosus* et *B. pulverulentus*.

G. Guzmán et al.: Champignons du Guatemala, I. Une nouvelle espèce de Morchella

(en anglais) 6 pages + 1 planche noir-blanc (dessins) + 1 planche en couleurs

Une nouvelle espèce de morille comestible, *Morchella guatemalensis* Guzmán, Torres & Logemann, a été trouvée dans une forêt de chênes et de cyprès du Département de Chimaltenango au Guatemala. Elle est reconnaissable à son hyménophore orangé pâle, à son stipe blanc et à une coloration rouge foncé qui se manifeste surtout sur le stipe et chez les vieux carpophores.

J. Vetter: Production d'enzymes par des espèces de Pleurotus

(en allemand) 9 pages + 2 pages de graphiques

La production extracellulaire d'enzymes par des cultures mycéliennes de 15 espèces du genre *Pleurotus* a été étudiée; le substrat nutritif comprenait de la paille de froment, des épis de maïs, de la sciure de bois de chêne et un milieu glucosé maltosé. L'observation des modifications des activités enzymatiques a permis d'énoncer les conclusions suivantes:

1. La production de phénoloxydase fournit la plupart du temps une courbe montrant un maximum. Trois espèces de *Pleurotus* n'ont produit qu'une quantité non significative de phénoloxydase. Les résultats démontrent une production constitutive d'enzymes.
2. La production de cellulase et de xylanase sur milieu maltosé glucosé est nulle ou très réduite; ce fait laisse plutôt supposer le caractère inductif de la formation d'enzymes.
3. L'existence d'une interdépendance entre les productions d'oxydase, de cellulase et de xylanase n'a pas pu être démontrée de façon univoque sur la base des données actuellement obtenues.

O. Monthoux: Hommage à Victor Fayod pour le 125^e anniversaire de sa naissance

(en français) 20 pages + 2 photos noir-blanc + 2 reprod. aquarelles en noir-blanc + 1 page fac-similé

Présentation de l'œuvre et biographie du mycologue suisse V. Fayod (1860—1900), dont on fête cette année le 125^e anniversaire de la naissance. En plus de la bibliographie on donne, en annexe, un tableau chronologique des lieux de récolte, une liste de tous les taxa nouveaux et pour le «Prodrome» une liste des corrections, une table des matières et un index. Avec un portrait et des reproductions d'une lettre manuscrite et de deux aquarelles.

* * *

La publication *Mycologia Helvetica* est actuellement publiée par la Société Mycologique Suisse (SMS). Toute personne intéressée à la mycologie peut devenir membre de la SMS. Toute information à ce sujet peut être obtenue auprès de Madame Dr B. Senn-Irlet, Institut de Systématique et de Géobotanique de l'Université, Altenbergrain 21, 3013 Berne. De plus, chaque Société de Mycologie peut abonner ses membre à *Mycologia Helvetica*. (f. b., p. p.)