

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 5 (1927)

**Heft:** 9

**Artikel:** L'Hygrophore de mars (Marzuolus)

**Autor:** Bruma, Frédéric

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935094>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.08.2025

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

einen, wie die Steinpilze, überall zu finden und zu allem zu brauchen sind, sind andere selten vertreten, sie wollen gesucht, vorsichtig behandelt und gehätschelt werden. Andere sind ungenießbar oder sogar giftig. Der Verkehr mit ihnen ist sehr schwierig und auch unangenehm. Aber was tut's. Man geht um diese herum, vorsichtig ohne sie zu stossen oder gar zu treten, gerade wie bei den Ungenießbaren im Walde.

Der Vorstand eines Vereins für Pilzkunde muss deshalb ganz besonders aus guten Pilzkennern bestehen und neben den Waldpilzen mit Leidenschaft seine Menschenpilze studieren und diese richtig kennen lernen. Er muss mit Geduld und oft unsagbarer Mühe seine Pilzler und

unter diesen mit besonderer Sorgfalt die Verdächtigen und Giftigen behandeln, so dass er diese seinen Zwecken dienstbar machen kann. Bei einiger Geduld kommt aber bestimmt auch der Erfolg und hiermit die Freude daran.

Wie der Vorstand eines Vereins für Pilzkunde seine Pilzler je nach ihrem Wert behandeln muss, so muss dies die Geschäftsleitung des Schweiz. Vereins für Pilzkunde tun. Auch er hat unter den angeschlossenen Mitgliedern und Sektionen mehr oder weniger genießbare, die der Geschäftsleitung das Leben vergiften können. Im eidgenössischen Walde jedoch zähle der Verein für Pilzkunde Biberist nicht zu den Giftigen. Möge dies auch in Zukunft so bleiben. -r.

## L'Hygrophore de mars (Marzuolus).

Ce champignon peut atteindre douze centimètres de diamètre avec son développement complet.

Pendant le cours de sa croissance ses formes changeantes rappellent parfois celles de certains Clitocybes et Tricholomes.

Une évolution lente s'opère entre sa date de naissance souterraine et celle de son épanouissement à la lumière.

Les filaments fructifères jusqu'à une profondeur de dix centimètres et plus donnent naissance à des embryons en forme de pitons. La partie bulbeuse de l'embryon est le tronc et l'extrémité grêle terminée en dé est la naissance du chapeau.

Le jeune cryptogame recouvert de terreau est préservé du froid par les feuilles mortes ou un lit de mousse. Il grossit dans son nid de radicelles parmi lesquelles il se faufile en se dégageant de la terre qu'il écarte et soulève pendant son développement. Puis le chapeau se gonfle, ses bords restent fortement enroulés et appuyés autour du tronc; les feuillets se développent calfeutrés sous les bords du chapeau.

Il est encore complètement enfoui dans sa cachette à l'abri du froid et de la lumière.

Il est entièrement blanc ou un peu

cendré. Quelques chauds rayons solaires ont surpris ses lieux d'habitats; une ondée bienfaisante a suivi. Le captif se gonfle de sève et d'une vigoureuse pression il se libère de la croûte terrestre, mais reste partiellement à l'abri des mousses et feuilles mortes. De blanc qu'il était il devient noire. Le pied perd son enflure et se termine en forme de pointe; le tronc s'allonge et s'épaissit près du chapeau qui se développe rapidement en s'étalant et déroulant ses bords en mettant au jour ses feuillets qui apparaissent fins, serrés, adhérents au tronc.

Depuis ce moment, le chapeau continue sa croissance au détriment du tronc. Les feuillets s'écartent, s'élargissent, changent de forme et deviennent légèrement échancrés ou décourants.

Leur teinte blanchâtre devient crème puis grisâtre avec l'âge avancé. Certains d'entre eux sont réunis à leur base par des veines.

Le chapeau devient creux et se fendille, sa teinte noirâtre à reflets olivâtres s'accentue, mais il garde quelquefois des parcelles blanchâtres de sa couleur primitive.

Le tronc plein épais de un à trois centimètres, droit ou tortueux est strié, d'apparence fibrileuse, luisant, pruineux, farineux près des lamelles. Il est de même

teinte que le chapeau. Il se creuse quelquefois avec l'âge avancé.

A l'état frais, le champignon est un peu gluant au toucher et des brindilles de végétation y adhèrent pendant sa croissance. Sa chair est blanchâtre, un peu cendrée dans les bords du chapeau. Son goût est douceâtre, légèrement acidulé selon ses lieux d'habitat; c'est un excellent spécimen. Avec les chaleurs printanières il devient flandreux, spongieux, et perd ses qualités.

Ce champignon est un des plus intéressants. De minutieuses études paraissent encore nécessaires pour la détermination exacte des terrains et plantes subordonnés à son développement.

Il se récolte de fin décembre au milieu de mai, de préférence dans les forêts conifères, de hêtres, de charmilles, de châtaigniers et chênes ou de ces essences mélangées sur les terrains des régions à molasses.

Frédéric BRUMA.

(Feuille d'Avis de Lausanne.)

## Erfahrungsaustausch.

### Falsche Trüffeln.

Brachte uns da in Winterthur letzthin ein eifriger Pilzjäger ein ganzes Körbchen voll fraglicher Trüffeln zum Bestimmen. Gelbbraune, zum Teil etwas weissfilzige, rundliche, leicht höckerige Knollen, wie kleinere Kartoffeln. Sie waren fast unterirdisch gelegen, nur mit einem kleinen Teil sichtbar. Was war's? Weisse Trüffeln (*Tuber maeandriiforme*)! war der erste Gedanke. Gerade so sahen sie aus. Aber auf dem Schnitt war das Fleisch unter der dünnen Haut ganz gleichmässig weiss, derb, etwas zäh aber saftig, ohne jede Marmorierung oder Kammerung. Also stimmte es nicht recht mit den Trüffeln. Auch Stäublinge, Hartboviste, Erdnüsse waren es nicht. Geruch und Geschmack stark, mehlartig und zugleich etwas scharf; man wurde dadurch an einen bestimmten Pilz erinnert. An welchen wohl? Richtig, an den Hartpilz (Doppeltberingten Trichterling, *Clitocybe imperialis*). Da kam eine Erleuchtung: Hatten wir doch schon ähnliche trüffelartige Knollen gesehen, die sich durch das feine Aroma als verkrüp-

pelte Riesentrichterlinge (Mönchsköpfe, *Clitocybe geotropa*) verrieten.<sup>1)</sup> Die jetzigen Gebilde aber wichen in Farbe und Geruch von jenen ab und wiesen zwingend auf den Hartpilz. Wir mussten also annehmen, dass auch dieser ähnlich degenerieren kann. Und selbst der strikte Beweis fehlte nicht: Eine der Knollen hatte Birnform und trug am breiten Ende als Aufsatz auf der hell ockerbraunen Birne einen kleinen, flachen, dunkelbraunen Hut mit, kleinen gebogenen Lamellen unter dem stark eingerollten Rande, wie ihn nur der Hartpilz aufweist! So war also des Rätsels Lösung gegeben: Auch *Clitocybe imperialis* kann, wie *Cl. geotropa*, durch die Einwirkung eines schmarotzenden niedrigen Pilzes trüffelartige Knollen bilden. Wir waren stolz darauf, dies herausgebracht zu haben — aber um seinen Trüffelschmaus war der Finder betrogen.

F. Th.

<sup>1)</sup> Hr. Nüesch hat diese in nassen Sommern nicht seltene Missbildung in unserer Zeitschrift (1924 H. 2, S. 28/29) vorzüglich geschildert. Die erste Bestimmung hat natürlich viel Kopfzerbrechen verursacht.

## Vereinsnachrichten.

### Lengnau.

Einer freundl. Einladung zur Teilnahme an einer Pilztour des Vereins für Pilzkunde Lengnau Folge leistend, begab ich mich Sonntag den 21. August 1927 in der Frühe nach dorten. Das Regenfass schien wieder einmal leer zu sein, denn statt der ewigen

Regenschauer der letzten Woche, hatte der Wettergott dem Himmelsgewölbe einen etwas freundlicheren Anstrich gegeben. Die Lengnauer Freunde hatten den Abmarsch auf 8 Uhr festgesetzt und fanden sich wohl die Eifrigeren rechtzeitig ein. Als Jagdgebiet mussten die Waldungen