

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 7 (1929)
Heft: 12

Artikel: Psilocybe uda, Nematoloma Polytrichi et Nematoloma elongatum
Autor: Konrad, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935015>

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: 18.02.2026

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

champignon à chair beaucoup moins dure et à chapeau de couleur pâle et plus délicate que *Cort. variicolor*.

Nous constatons que *largus* et *variicolor* sont proches voisins; les caractères principaux sont les mêmes; les spores sont aussi presque pareilles. D'accord avec Constantin et Dufour, nous pouvons considérer *Cort. variicolor* comme une Subsp. de *Cort. largus*; c'est un *Cort. largus* particulier aux forêts montagneuses de conifères.

Voici la description de ces deux champignons que nous figurerons dans les *Icones Selectæ Fungorum*, Konrad et Maublanc, fasc. 4, Pl. 130 et 131:

Cortinarius largus Fries.

Chapeau charnu, convexe, obtus, bosselé, épais, compact sur le disque, mince à la marge, jusqu'à 14 cm. diam., lisse, soyeux, un peu visqueux, blanchâtre-lilacin ou gris-lilacin puis chamois, roux ou brun, assez pâle. Lamelles serrées, adnées-émarginées, assez larges, avec l'arête finement denticulée, lilacin-violacé puis cannelle.

Pied plein, épais, allongé, bulbeux et courbé en bas, fibrilleux soyeux, un peu prumineux au sommet, lilacin, blanchissant; cortine soyeuse, assez épaisse, blanche puis fauve par les spores. Chair tendre puis molle, lilacine puis blanche, inodore, douce, sapide. Spores ocracé-fauve-rouillé, ovoïdes-fusiformes-amygdaliformes, finement verruqueuses, $10-12 \times 5-6 \frac{1}{2} \mu$. En troupe, souvent cespiteux, dans les forêts ombragées, généralement dans les bois feuillus (hêtres). Été, automne. Assez commun dans la plaine; rare dans le Jura. Comestible.

Cortinarius largus Subsp. *variicolor* (Pers.).

Chapeau, charnu, convexe, épais, jusqu'à 12 cm diamètre, dur, un peu visqueux, brun plus ou moins foncé, brun-chamois ou brun-roussâtre, rarement entièrement violacé; marge tomenteuse, d'abord violacée. Lamelles serrées, arquées, adnées-émarginées, même uncinées-subdécurrentes, larges, minces, lilacines puis cannelle, avec l'arête crénelée et blanche. Pied plein, épais, bulbeux, dur, villeux, azuré-lilacin, surtout au sommet, pâissant, à cortine annulaire, fibrilleuse, blanche puis fauve par les spores. Chair très dure, lilacine puis blanche, douce, inodore, sapide. Spores ocracé-fauve-rouillé, ovoïdes fusiformes-amygdaliformes, finement verruqueuses, $10-12 \times 5 \frac{1}{2}-7 \mu$. En troupes dans les forêts montagneuses de conifères. Été, automne. Commun dans le Jura. Comestible.

Psilocybe uda, Nematoloma Polytrichi et Nematoloma elongatum.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Lorsque avec M. Maublanc, l'aimable secrétaire général de la Société mycologique de France, nous avons publié le Fascicule 4 de nos *Icones Selectæ Fungorum* (voir partie générale, p. 83), nous ne connaissions que *Psilocybe uda* (Fries ex Persoon) Gillet, petit champignon jaune-fauve, à grandes spores violet-noir de $15-18 \times 8-9 \mu$, que nous rencontrons çà et là dans les marais tourbeux et les lieux siliceux ou décalcifiés du Jura.

A ce moment-là, nous ne connaissions pas encore les formes, sous-espèces ou espèces *elongata* (Persoon) et *Polytrichi* (Fries). Nous conformant à l'avis de Fries et de la plupart des auteurs, nous avons rattaché ces champignons à *Psilocybe uda* comme variétés, tout en constatant que Quélet en fait de simples synonymes de *Psilocybe uda*.

Or, des récoltes ultérieures nous ont permis de remettre les choses au point.

En effet, nous trouvions en septembre 1928, dans les marais tourbeux des Saignolis, chaîne de Pouillerel, Haut Jura neuchâtelois, à l'altitude de 1100 m., deux petits champignons se ressemblant, quoique nettement différents. L'un était *Psilocybe uda*; l'autre s'en distinguait par la présence d'un voile manifeste aux jeunes individus, par le chapeau lisse et non rugueux et par des spores différant de couleur et de forme.

En y regardant de plus près, nous n'avons pas eu de peine à reconnaître dans ce deuxième champignon l'espèce décrite par Ricken sous le nom d'*Hypholoma Polytrichi* (Fries). La présence d'un voile et les spores petites, brun-pourpre en tas et non violet-noir, justifient

l'attribution de cette espèce au genre *Hypholoma* plutôt qu'au genre *Psilocybe*; disons plus exactement, avec les systématiciens modernes, au genre *Nematoloma*, puisque le genre *Hypholoma* sensu stricto ne comprend plus que les espèces du type *hydrophilum*, *Candolleum*, *lacrymabundum*, etc., tandis que les espèces de la section *Fascicularia* constituent le nouveau genre très homogène *Nematoloma* de Karsten. L'aspect de ce deuxième champignon le rattache en effet sans aucun doute au genre *Nematoloma*, près de *Nematoloma dispersum* (Fries) Karsten, dont il est voisin, quoique différent.

Nul doute que Quélet a confondu les deux espèces, ou plutôt qu'il ne les a pas séparées en considérant l'une, sans examen suffisant des spores, comme simple forme de l'autre, car la description de *Psilocybe uda* comprend des caractères appartenant à *Nematoloma Polytrichi*.

Ajoutons que les spores que nous avons trouvées à *Nematoloma Polytrichi* ($10-12 \times 5,5-7 \mu$) sont un peu plus grandes que celles indiquées par Ricken ($8-9 \times 4-5 \mu$).

D'autre part, l'espèce figurée et décrite sous le nom de *Psilocybe uda* par Cooke Pl. 594 [569], par Rea, etc., avec petites spores de $10 \times 5 \mu$ ou de $8-11 \times 5-6 \mu$, est inexacte et représente probablement *Nematoloma Polytrichi* ou *elongatum*.

Au moment où nous trouvions *Nematoloma Polytrichi* et *Psilocybe uda* croissant ensemble dans un marais tourbeux du Haut Jura, M. René Maire récoltait *Nematoloma elongatum* dans un ravin tourbeux de sa propriété du Fréhaut près Lunéville. Ayant eu la bonne fortune, M. Marcel Josserand de Lyon et le soussigné, d'être, peu après, les hôtes du maître de la mycologie contemporaine, au Fréhaut, nous avons pu voir *Nematoloma elongatum* conservé dans l'alcool, décrit et figuré par M. R. Maire. Il s'agit bien d'une espèce nettement différente de *Psilocybe uda*,

très voisine mais cependant distincte de *Nematoloma Polytrichi*, s'en séparant par le chapeau atteignant 3 cm. de diamètre, jaunâtre-verdâtre, strié-pellucide, et par les spores plus colorées, à épispore plus épais ($0,5-0,6 \mu$ au lieu de $0,2-0,3 \mu$).

Nous figurerons *Psilocybe uda* et *Nematoloma Polytrichi* dans les Icones Selectae Fungorum. En attendant, en voici la description:

Psilocybe uda (Fries ex Persoon) Gillet. — Chapeau très peu charnu, convexe, puis étalé, parfois conico-convexe, plus ou moins mamelonné, jusqu'à 2 centimètres de diamètre, glabre, sec, ridé-ruguleux vers la marge (non strié pellucide), non hygrophane, jaunâtre pâle, puis fauve-ferrugineux-brunâtre au centre, pâlisant en vieillissant et en séchant; marge mince, sans trace de voile. — Lamelles peu serrées, adnées, uncinées, larges, ventrues, d'abord citrin pâle, puis argilacé, enfin bistre-purpurin, avec l'arête floconneuse restant pâle. — Pied plein puis étroitement creux, grêle, allongé, flexueux, souvent courbé, tenace, finement fibrilleux, jaunâtre-paille au sommet, fauve-ferrugineux dans sa partie inférieure, blanc et vilieux à la base. — Chair mince, jaunâtre pâle, un peu plus foncée dans la partie inférieure du pied, inodore, de goût insipide et peu agréable. — Spores violet-noir en tas, lilacin-violacé pâle et subtransparentes sous le microscope, ovoïdes-amygdaliformes, lisses, avec pore germinatif bien visible, grandes, mesurant $15-18 \times 8-9 \mu$. — Lamelles hétéromorphes avec cellules marginales (poils d'arête) hyalines, subcylindriques, un peu épaissies à la tête et au milieu $25-40 \times 3-8 \mu$. — En petites troupes sur l'humus ou parmi les sphaignes des marais tourbeux des régions montagneuses. — Été-automne. — Rare. Jura (Quélet, Bataille, Konrad); Allemagne (Ricken), etc. — Comestible sans valeur; nous avons fait l'essai de quelques exemplaires.

Nematoloma Polytrichi (Fries). — Chapeau peu charnu, campanulé-convexe, étalé à la

fin, jusqu'à 2,5 centimètres de diamètre, glabre, lisse, sec, non hygrophone, jaunâtre, plus foncé au sommet; marge plus pâle, parfois blanchâtre, soyeuse dans la jeunesse par un voile cortiniforme blanc, fugace mais très net. — Lamelles assez serrées, adnées-sinuées-émarginées, assez larges, ventrues, d'abord citrin-pâle puis olivâtre, enfin brun-pourpre sale. — Pied creux, grêle, égal, allongé, flexueux, tenace-cartilagineux, à surface glabre, onduleuse, lisse, finement soyeuse à la loupe, blanc-jaunâtre pâle au sommet, fauve-jaunâtre inférieurement, blanc et vilieux à la base; voile cortiniforme blanc, manifeste aux jeunes individus. — Chair mince, jaunâtre

pâle dans le chapeau, fauve-jaunâtre dans la partie inférieure du pied, douce, inodore. — Spores brun-pourpre foncé en tas, brun-pourpre très clair et subtransparentes sous le microscope, ovoïdes-pruniformes, lisses, à épispore mince et clair, avec pore germinatif peu visible, à contenu granuleux-guttulé, $10-12 \times 5,5-7 \mu$. — Lamelles hétéromorphes avec cellules marginales hyalines-jaunâtres, fusiformes-ventrues, $40-50 \times 10-15 \mu$. — En troupes, mais non cespiteuses, sur l'humus ou parmi la mousse (*Polytrichum*) des marais tourbeux des régions montagneuses. — Été-automne — Rare. Jura (Konrad); Allemagne (Ricken). — Comestible mais sans valeur.

Pilzzucht und Pilzverwertug.

Vortrag von E. Habersaat am ersten schweizerischen Pilzkongress in Zürich, 8. September 1929.

Während noch vor wenig Jahren in der Schweiz sich nur Pilzkenner und einzelne Pilzliebhaber an den Genuss der Speisepilze wagten, sind die Pilze heute, dank der Aufklärungsarbeit durch die Pilzvereine, bereits zu einem Volksnahrungsmittel geworden. Ein Bild über das Anwachsen des Pilzkonsums, soweit er die frischen Pilze betrifft, geben uns die Pilzmarktberichte, wie sie in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde regelmässig publiziert werden. Mit der besseren Kenntnis der Pilze geht Hand in Hand ein Abnehmen der Pilzvergiftungsfälle. Der Selbstsammler ist jedoch noch immer den grossen Gefahren der Pilzvergiftung ausgesetzt, während das kaufende Publikum durch die organisierte Pilzkontrolle vor Vergiftungen geschützt wird. Alle grösseren Städte der Schweiz haben den Pilzmarkt zum Teil muster-gültig organisiert. Das Einzugsgebiet für diese Pilzmärkte dehnt sich immer weiter aus, und man könnte leicht zur Ansicht kommen, dass durch diese Organisation der Vorrat unserer Wälder voll ausgenützt und der Bedarf an Pilzen gedeckt werden könne. Dies ist aber keineswegs der Fall. Unsere abgelegenen Gebirgs-

gegenden mit reichster Pilzflora könnten noch ein Vielfaches zum Pilzkonsum beisteuern, und der Markt wäre hiefür noch in bedeutend grösserer Masse aufnahmefähig. Den Beweis für letztere Behauptung liefert die Tatsache, dass die Schweiz aus dem Auslande noch gewaltige Mengen an Pilzen bezieht.

Schon ein Blick in den schweizerischen Zolltarif belehrt uns hierüber. Dieser Tarif, der sich jedenfalls auf die tatsächlichen Erfahrungen langer Jahre stützt, nennt folgende zur Einfuhr gelangende Pilzarten: Feld- und Waldchampignons, Eierschwämme, Morcheln, Reizker, Steinpilze, Stoppelpilze, Totentrompeten, Trüffeln, Ziegenbärte. Er sieht vor, dass Pilze in folgender Form eingeführt werden können: Frisch oder getrocknet, verpackt oder offen, in ausgeschlagenen Kisten, in Fässern, in Säcken oder in anderer Verpackung, konserviert in Blechbüchsen, eingesalzen in Fässern. Leider werden auf dem eidg. Bureau für Handelsstatistik die Pilze nicht gesondert aufgeführt, sondern sie rubrizieren unter dem Sammelnamen « Gemüse », und es hält daher schwer, aus den Angaben der Handelsstatistik sich ein klares