Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 41 (1963)
Heft: 9

Artikel: Mycologie et météorologie [Fortsetzung]
Autor: Wasem, W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937607

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: 14.12.2025

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

namentlich durch das Blutrot in der Stielbasis. Im frischen Schnitt ist das Fleisch schön gelb, verfärbt sich aber schon nach einer Sekunde blaugrün, später tief blaugrün, aber auch etwas gelbrötlich, in der Stielbasis aber immer blutrötlich bis rotschwarz. Der Röhrenboden ist bei frischen Pilzkörpern zitronengelb gefärbt und blaut; später verfärbt er sich orange mit blutroten Flecken. Die Poren sind jung goldgelb, werden im Alter blutrot bis olivrot. Sie flecken sehr stark beim Berühren, zuerst tiefblau und verfärben später blutrot.

Moser erwähnt den Pilz nur für Österreich und für die Schweiz. In der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde wird der Pilz *Boletus torosus* Fr. in den Jährgängen 1924, S. 167 und 174, 1935, S. 115 und 1937 S. 147 erwähnt. In den Schweizerischen Pilztafeln, Band II, Tafel 66 ist aufgeführt, daß der Blutrotfleckende Röhrling eine sehr seltene, im Kalkgebiet, Basler Tafeljura, vorkommende Art sei. Aus diesem Grunde sollte er auch geschont werden. Nach Kühner und Romagnesi soll er ein guter Speisepilz sein. A. Knapp legt im Jahrgang 1924 der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde den wenig bekannten Röhrling genau fest, weil ihn Lohwag zu *Boletus luridus* Schaeff. stellt und Ricken ihn gar nicht aufgenommen hat. Im Jahrgang der gleichen Zeitschrift äußert sich wieder A. Knapp über diesen Röhrling, indem er zu den Beschreibungen von Fries, Secretan und Peltereau kritisch Stellung nimmt.

Mikroskopische Angaben: Die Sporenmasse gibt Moser mit 13–15 μ Länge und 5,5–6,5 μ Breite an. Walty hat 14–16(–18) $\times$ 5,5–8,2 μ gemessen. Die Abmessungen der Sporen unserer Funde aus dem Suldtal liegen zwischen 12–15 $\times$ 5–6 μ. Die Farbe des Sporenabwurfes ist in Band II der Schweizerischen Pilztafeln allzu goldgelb wiedergegeben. Die von Walty gemalte Farbe auf seiner Farbtafel Nr. II ist olivgrün, auf Tafel I olivgrün bis goldgelb. Der olivgrüne Abwurf stammt von Sporen von alten, ausgewachsenen Exemplaren; der goldgelb-grünolive Abwurf ist von jüngeren Exemplaren. (Abb. 4, 5, 6.)

Nachfolgend sollen noch Basidien und Zystiden nach den Zeichnungen von Hans Walty wiedergegeben werden. Die Vergrößerung für Basidien, Zystiden und Sporen ist 1000fach.

Abbildung 1 zeigt Zystiden an der Stielspitze (50 $\times$ 7 μ).

Abbildung 2 und 10 stellen Zystiden von den Porenmündungen (33 $\times$ 9 μ),

Abbildung 3, 8 und 9 Basidien (32–35 $\times$ 11,75–13 μ) dar. Die Zystide von Abbildung 3 mißt 75 $\times$ 9 μ.

Abbildung 7 stellt einen Schnitt durch den Hut dar (35fach vergrößert) mit vereinzelten Zystiden auf der sonst glatten Huthaut (Abbildung 8, 300fach vergrößert).

Mycologie et météorologie

Les nombreux facteurs de croissance des végétaux supérieurs ont été étudiés systématiquement. Aujourd'hui, on sait qu'à part les facteurs extérieurs, la température, l'humidité, la lumière, la composition du substrat, etc., les facteurs internes jouent aussi un rôle important. Les quelques exemples qui suivent ne servent qu'à démontrer à quel point les facteurs de croissance varient d'une plante à l'autre, même chez les végétaux supérieurs. La croissance des tomates et

des pommes de terre dépend principalement de la température nocturne, la température diurne ne jouant qu'un rôle secondaire dans le développement des fruits et des tubercules. En revanche, la floraison des fraisiers est très fortement influencée par la température diurne et la lumière. Pour les herbes, on tend de plus en plus à considérer la somme des températures comme le facteur de croissance essentiel. C'est ainsi que la fausse ivraie (ray grass anglais) fleurit lorsque cette somme atteint 1632°, alors qu'il faut 1988° pour que fleurisse la fléole des prés. On entend par «somme des températures», au sens ci-dessus, l'addition des températures moyennes journalières à partir du premier jour de printemps accusant une température moyenne supérieure à 8°, jusqu'au jour de la floraison.

Pour les champignons supérieurs, l'étude de ces facteurs n'a pas été poussée très loin, la plupart des espèces ne se prêtant pas à la culture en laboratoire. On en est donc réduit à se baser presqu'uniquement sur les observations faites en plein air. On admet généralement que leur développement est essentiellement fonction de la somme des températures et des précipitations.

Nous avons eu l'occasion d'analyser ici-même les bonnes années de morilles et de cèpes[1], ce qui nous a permis de constater que les années de morilles ne se présentent généralement qu'après un hiver doux suivi d'une période exempte de retours de froid, et que les années de cèpes sont caractérisées par un été très chaud suivi de fortes pluies orageuses. Or, pour les chanterelles, ces conditions sont sensiblement différentes. C'est ce que nous allons essayer de démontrer.

Au cours des 40 dernières années, on a compté 6 bonnes saisons de chanterelles dans la région de Berne: 1924, 1927, 1930, 1931, 1936 et 1938. Nous tirons ces renseignements de la statistique des marchés aux champignons et des rapports annuels des sociétés de mycologie. Ces 6 années se signalent par de fortes précipitations durant la période de végétation et par des températures inférieures à la moyenne. Du 1er mai au 30 septembre 1927, les précipitations furent de 256 mm supérieures à celles d'une année normale, et de 116 mm durant le seul mois d'août. Par contre, la somme des températures présenta un déficit de 50° par rapport à la moyenne. Les mêmes conditions se retrouvent en 1936; on note en effet, pour les précipitations, un excédent de 116 mm d'avril à fin septembre et, quant à la somme des températures, un déficit de 150° de mai à octobre. En 1924, année occupant la 3e place dans le classement des meilleures années de chanterelles, le printemps fut excessivement humide, puisque le second trimestre a présenté un excédent de précipitations de 100 mm. Pendant la période de végétation, c'est-à-dire de juin à septembre, la température fut sensiblement inférieure à la moyenne (—145°). Dans la majeure partie de l'Europe, 1931 a été frais et pluvieux, et cependant, en Suisse et en Allemagne, ce fut une année record pour les chanterelles. On enregistra un excédent de 200 mm de précipitations de mai à août et un déficit de 100° de mai à fin octobre.

En résumé, ces constatations nous prouvent – c'est du moins notre opinion – que l'apparition des chanterelles est étroitement liée aux conditions extérieures et que deux facteurs exercent une influence essentielle sur la fructification de cette espèce: les précipitations, qui doivent être abondantes, et la température estivale, qui doit être inférieure à la moyenne.

[1] Voir nos 10/1962 et 4/1963.

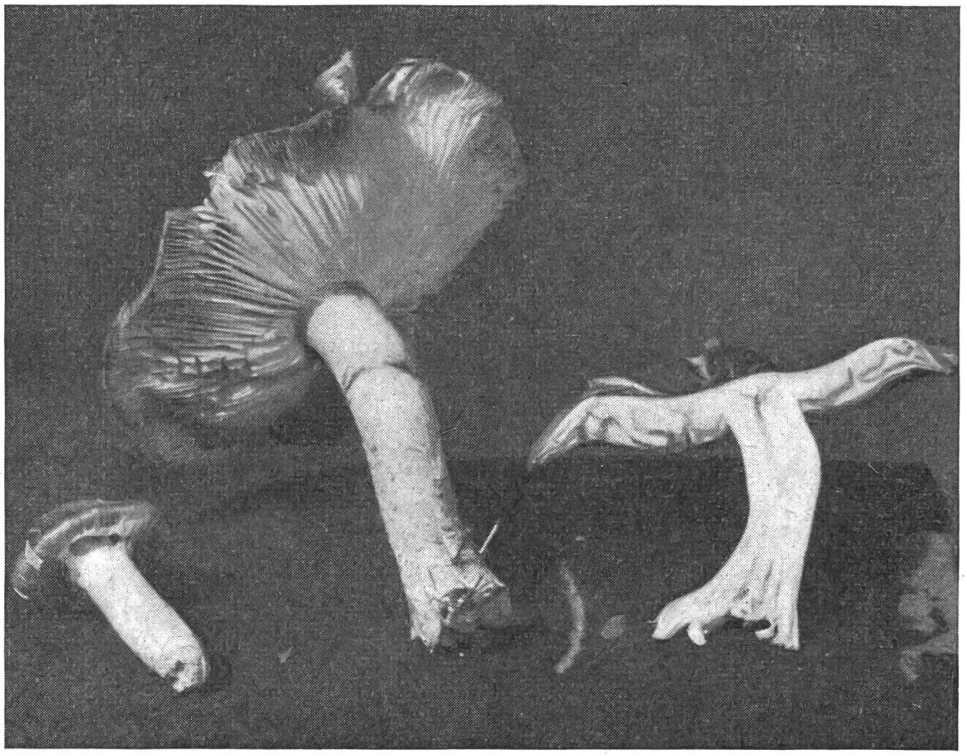
Signalons encore, à titre de simple comparaison, un fait que nous avons souvent eu l'occasion d'observer. La fausse chanterelle *(Hygrophoropsis aurantiaca)* manque presque complètement pendant les années riches en chanterelles. Elle domine par contre sur le sol moussu des forêts de cônifères et des forêts mixtes, après les étés très chauds.

Traduction – publiée avec l'assentiment de l'auteur – d'un article de W. Wasem, Berne, intitulé «Woran erkennen wir die guten Eierpilzjahre?», qui a paru dans le nº 9/1962 de la revue «Feld, Wald und Wasser».

Neue Fundstelle von Tricholoma cingulatum (Fr.) Jacobasch

Von Godi Stäubli, Horgen

Im Oktober 1962 wurde auf unseren Bestimmungstisch durch Pilzfreund Hr. Stübi eine bei uns noch nie gesehene Ritterlingsart gelegt. Die Überraschung war groß und noch größer die Freude, als die wohl recht seltene Art nach kurzer Zeit einwandfrei bestimmt werden konnte. Die Bestimmung glückte so rasch, weil gerade dieser Pilz in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1962, Nr. 5, das Resultat einer Pilzbestimmungsaufgabe von Herrn E. H. Weber gewesen ist.



Tricholoma cingulatum (Fr.) Jacobasch Foto: Godi Stäubli, Horgen

Da es wohl manchen Pilzfreund, der die Aufgabe löste, interessieren dürfte, wie wir den berühmten Beringten Ritterling, *Tricholoma cingulatum* (Fr.) Jacobasch, vorgefunden haben, füge ich eine kurze Beschreibung und eine Photo bei.