Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 70 (1992)

Heft: 3

Artikel: Leidfaden der Mykologik : eine x-teilige Serie für progressive Anfänger : 17. Folge : wer sucht, der findet = Problèmes de mycologie (17) : qui cherche trouve

Autor: Baumgartner, Heinz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936688

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: 30.10.2025

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

Habitat et station: sur tiges vivantes de Prêle d'hiver, le 26 novembre 1989, leg. B. Kobler et M. Kaufmann, ainsi que le 2 janvier 1992, leg. M. Kaufmann, Schacheninsel, Umiken près de Brugg (AG); coord.: 656.500/258.500; forêt alluviale.

Martin Kaufmann, Albertstrasse 11, 8005 Zurich
Bernhard Kobler, Schwellistrasse 11, 8052 Zurich

(*Traduction*: F. Brunelli)

(P. s.: O. Ciana et F. Brunelli sont heureux de constater que l'étonnement exprimé à la fin du premier paragraphe de leur «Discussion» perd un peu de son intensité au moment même de la parution de leur article ... N. d. t).

Leidfaden der Mykologik

Eine x-teilige Serie für progressive Anfänger

17. Folge: Wer sucht, der findet

In meiner Anfängerzeit traf ich einmal im Wald einen freundlichen Herrn, der mir nach einem kurzen «Pilzlergespräch» eine Stelle zeigte, wo er alljährlich im Frühjahr Mairitterlinge finden könne. Meiner «Bibliothek» (damals zwei Bücher) entnahm ich, dass die Mairitterlinge am St. Georgstag (23. April) zu erscheinen pflegen (und deshalb früher *Tricholoma georgii* genannt wurden). Im nächsten Jahr suchte ich dann an diesem Datum die betreffende Stelle auf und fand – zwar keine Mairitterlinge, dafür aber eine ganze Anzahl wunderschöner Speisemorcheln! Das Sprichwort hat sich also bewahrheitet, wenn auch nicht im erwarteten Sinne. Im übrigen waren dort auch später und in den folgenden Jahren nie Mairitterlinge erschienen, leider aber auch keine Morcheln mehr.

Wer es nicht dem (nicht immer so glücklichen) Zufall überlassen will, was für Pilze (wenn überhaupt) er findet, der muss einigermassen systematisch vorgehen. Natürlich gibt es erfahrene Pilzler, die für die begehrten Arten die entsprechenden Plätze (und oft auch mehr oder weniger den richtigen Zeitpunkt) kennen. Leider (und irgendwie verständlich) sind diese selten geneigt, einem Anfänger ihre in vielen Jahren mühsam erworbenen Kenntnisse preiszugeben. Wer also nicht das Glück hat, von einem solchen Spezialisten eingeweiht zu werden, muss seine eigenen Erfahrungen sammeln. Man kann z. B. aufs Geratewohl durch Wiesen und Wälder streifen. Mit viel Geduld und etwas Glück kann man dabei gelegentlich auch Erfolg haben; man sollte dann vor lauter Freude aber nicht vergessen (mir ist es anfänglich auch passiert), sich den Standort zu merken, denn viele Pilzarten erscheinen immer wieder an den gleichen Plätzen. Anderseits haben alle Arten mehr oder weniger bestimmte Lebensgewohnheiten und -ansprüche; mit diesbezüglichen Kenntnissen kann man dann viel gezielter suchen und damit oft auch finden.

Welche Faktoren das Pilzwachstum beeinflussen, ist (ausser bei Zuchtpilzen) nicht restlos geklärt. Von grosser Bedeutung sind sicher die klimatischen Bedingungen, insbesondere Temperatur und Feuchtigkeit. Leider ist es nun aber nicht so, dass die Pilze nach jedem Regen «wie Pilze» aus dem Boden schiessen. Um Fruchtkörper bilden zu können, muss das unterirdische Myzel (der eigentliche Pilzorganismus) zuerst genügend Nährstoffe (und Wasser als Transportmittel) sammeln; nach einer längeren Trockenperiode kann es daher – je nach Dauer und Intensität der Niederschläge – mehrere Tage oder auch Wochen dauern, bis sich das Pilzwachstum einstellt. Bei durchgehend regenarmen Sommern kann der Beginn der eigentlichen «Pilzsaison» sich sogar bis in den Spätherbst hinauszögern.

Anderseits können Fruchtkörper gelegentlich selbst inmitten einer Trockenzeit erscheinen; Voraussetzung dafür ist allerdings, dass das Myzel sich in einer klimatisch günstigen Vorperiode ausreichend entwickeln konnte, wobei dann die beginnende Austrocknung eine Art Signalwir-

kung auf den Fortpflanzungstrieb ausübt. Ferner sind natürlich auch bei an und für sich trokkenem Wetter die Verhältnisse nicht überall gleich; da und dort lassen sich dann manchmal trotzdem relativ feuchte Stellen und damit oft auch etwas Pilze finden. Dazu zwei selbsterlebte Beispiele: In einem ziemlich trockenen Frühling suchte ich ohne grosse Hoffnung meine Mairitterling-«Jagdgründe» auf. Nach längerem, praktisch erfolglosem Suchen wurde ich schliesslich doch noch fündig. In einem Fichtenwald waren mehrere Bäume gefällt worden. Die abgehauenen Äste wurden dabei liegen gelassen und wirkten offenbar als guter Schutz gegen die Austrocknung, denn unter ihnen hatte sich eine ansehnliche Menge kräftiger Mairitterlinge entwickelt. Ein anderes Mal stiess ich in einer ebenfalls recht trockenen und pilzarmen Periode auf einen dicht bemoosten und von einer Tanne beschatteten Baumstrunk, der zu meiner Überraschung reichlich mit saftigen Eierschwämmen besetzt war.
Am wenigsten vom Regen abhängig sind an Holz wachsende Pilze (z. B. Stockschwämmchen), da die Baumstämme und -strünke gute Feuchtigkeitsspeicher darstellen. Im weiteren erscheinen die Pilze bei geringen Niederschlägen am ehesten in lichten Waldstellen (insbesondere in Schneisen), weil dort das Regenwasser direkt auf den Boden fällt und nicht von den Blättern oder Nadeln der Bäume abgeschirmt wird. Im übrigen haben nicht alle Pilzarten den gleichen «Wasserbedarf». Während sich in trockenen Zeiten z. B noch da und dort ein Steinpilz oder Riesenschirmling finden lässt, können dann Eierschwämme oder Zigeuner eher zu Raritäten werden.
Auch an die Temperatur stellen die verschiedenen Pilzarten z. T. recht unterschiedliche Ansprüche. Das geht schon daraus hervor, dass es ausgesprochene Frühlings-, Spätherbst- und sogar Winterpilze gibt, die in wärmeren Zeiten offensichtlich nicht gedeihen können. Abnormale Wärme- oder Kälteperioden sind aber in allen Jahreszeiten dem Pilzwachstum abträglich. Ansonsten sind irgendwo (z. B. an offiziellen Wetterstationen) gemessene Temperaturen nur bedingt aussagekräftig, da in den einzelnen Biotopen oder ökologischen Nischen oft andere Verhältnisse herrschen. In diesem Zusammenhang ein Hinweis: Mykorrhizapilze brauchen bekanntlich (vorwiegend) Bäume als Lebenspartner und wachsen deshalb «offiziell» in Wäldern. Dort ist es ihnen aber manchmal – besonders anfangs Saison – zu kalt; sie erscheinen dann mehrheitlich an einigermassen sonnigen Stellen ausserhalb (aber in der Nähe) des Waldes oder in nur locker mit Bäumen bestandenem Gelände.
Was finde ich wo und wann, sind die Fragen, die den Anfänger im wesentlichen interessieren. Darauf können auch erfahrene Pilzler nur mehr oder weniger unverbindliche Antworten geben, denn die Pilze verhalten sich leider oft nicht so, wie wir es zu wissen glauben.
Immerhin kann man bezüglich Erscheinungszeiten in normalen Jahren (sofern es das überhaupt noch gibt) einigermassen zutreffende Angaben machen. Allerdings richten sich die Pilze weniger nach dem Kalender als vielmehr nach den meteorologischen Gegebenheiten in ihren Erscheinungsgebieten. So kann z. B. der Märzellerling im Unterland unter sehr günstigen Bedingungen schon im Februar vorkommen, ansonsten auch erst im April oder – besonders in höheren Lagen – sogar erst im Mai. Ähnliches gilt für die Morcheln, die je nach Klima und Höhenlage so etwa zwischen Ende März und anfangs Juni erscheinen (sollten). Unter den gleichen Voraussetzungen kann man dann die Mairitterlinge zwischen Ende April und Ende Juni erwarten. Im übrigen haben die Frühjahrspilze (speziell die Morcheln) eine besondere Eigenart: wenn sie zur «normalen» Zeit wegen ungünstigen Bedingungen nicht erscheinen, bleiben sie dann gewöhnlich vollständig aus.
Das Wachstum der Sommer- und Herbstpilze ist stark vom Klima abhängig. In «guten» Jahren lassen sich im Unterland schon Ende Mai/anfangs Juni einige frühe Arten finden, z. B. Perlpilze, Frauentäublinge, Champignons und sogar Steinpilze oder Eierschwämme, allerdings kaum in grösseren Mengen. In durchgehend feuchtwarmen Sommern kann man dann fast kontinuierlich weitere Pilze erwarten. Mit zunehmender Wärme (bei wenig Regen) gibt es aber oft eine Pause, die manchmal bis in den Herbst (im klimatischen Sinne) dauert. Nun erscheint mehr oder weniger laufend eine Vielfalt von Arten, darunter die meisten Speisepilze. Einen eigentlichen «Zeitplan» kann man allerdings kaum aufstellen, weil die örtlichen Gegebenheiten (z. B. lokale Gewitter) die Erscheinungszeiten stark beeinflussen können. Immerhin gibt es

Arten, die fast immer erst im Spätherbst vorkommen, z. B. die meisten Schnecklinge, viele Ritterlinge, die meisten *Lepista*-Arten (der Nackte oder Violette Rötelritterling und seine Verwandten), der Mönchskopf, der Austernseitling sowie der Samtfussrübling, der noch während des ganzen Winters angetroffen werden kann.
In den Bergen ist die Situation insofern etwas anders, weil dort wegen des längeren Winters den Pilzen weniger Zeit für ihr Wachstum bleibt, woran sie sich offenbar angepasst haben, denn die Frühjahrspilze erscheinen später als im Unterland, dafür die Herbstpilze meist deutlich früher. Auch eine allfällige Pause ist normalerweise kürzer und beschränkt sich ungefähr auf den Monat Juli. Zudem scheint die Natur die kürzere Saison damit auszugleichen, dass die «Bergpilze» sich oft in etwas kräftigeren Exemplaren entwickeln.
Da die Erscheinungszeiten der Pilze stark von den klimatischen Verhältnissen abhängen, gibt auch die allgemeine Entwicklung der Natur meist nützliche Hinweise. Für mich ist z. B. die Blütezeit der Magnolienbäume das Signal für die Morchelsuche. Wenn dann später die Walderdbeeren reifen, kann man (besonders in den Bergen) auf Steinpilze und Eierschwämme hoffen.
Das schwierigste Thema ist wohl das «Wo». Zwar haben die meisten Arten mehr oder weniger typische Standorte; ob sie dort auch erscheinen, ist dann eine andere Frage. Jeder erfahrene Pilzler weiss, dass selbst in weitgehend identisch erscheinenden Biotopen grosse Unterschiede bezüglich Pilzvorkommen herrschen können. Mit dieser Einschränkung sind für die Mykorrhizapilze die Angaben in den Pilzbüchern weitgehend zutreffend. Ausnahmen kommen zwar vor, aber wen stört es schon, einen guten Pilz an einem «falschen» Ort zu finden? Ich kenne z. B. eine Gegend, wo der Körnchenröhrling – laut Literatur nur bei Kiefern – alljährlich in einem locker mit ausschliesslich Fichten bewachsenem Gelände auftritt.
In diesem Zusammenhang noch ein Hinweis: Eine gewisse Verwirrung herrscht in einigen Pilzbüchern bezüglich des «Echten Reizkers», für den gelegentlich einfach «Nadelwald» als Standort angegeben wird. Der wirkliche Echte Reizker (*Lactarius deliciosus*) wächst aber ausschliesslich bei Kiefern und ist auch geschmacklich besser als sein bei Fichten vorkommender Bruder (*Lactarius deterrimus*).
Auch für die Standorte (bzw. Substrate) der holzbewohnenden Saprophyten findet man in den Büchern meist recht zuverlässige Hinweise, da die meisten Arten zumindest eine Vorliebe für bestimmte Hölzer haben; allerdings beschränken sich die Angaben häufig auf die Alternativen Laubholz – Nadelholz. Dabei ist noch zu bedenken, dass der augenscheinliche Waldcharakter täuschen kann; ein durch Aufforstung entstandener, scheinbar reiner Nadelwald kann z. B. mit Strünken von ursprünglich darin vorhandenen Laubbäumen durchsetzt sein. Schwieriger wird es dann bei den bodenbewohnenden Saprophyten, die sich von totem organischem Material ernähren und damit im Prinzip eigentlich mehr oder weniger überall vorkommen könnten. In den Pilzbüchern werden deshalb oft mehrere (und z. T. recht unterschiedliche) Standorte genannt, oder solche, wo bestimmte Arten bevorzugt (aber meist nicht ausschliesslich) wachsen, wie z. B. Wiesen und Weiden – sofern sie nicht intensiv genutzt und künstlich gedüngt werden –, oder auch relativ ungewöhnliche Substrate wie Schuttplätze, Brandstellen oder Komposthaufen. Eine eher ausgefallene Fundstelle hat mir einmal ein Bekannter berichtet: Als er den Deckel eines mit Streusand gefüllten Kastens öffnete, standen oben im Sand drei gut entwickelte Trottoir-Champignons!
Auch ein gezieltes Suchen bringt aber nicht immer den gewünschten Erfolg. Selbst aussichtsreiche Gebiete oder gar bekannte Standorte können völlig unergiebig sein, wenn man sie zum falschen Zeitpunkt aufsucht. Wenig später kann es dann ganz anders aussehen, denn viele Arten (besonders Röhrlinge und Blätterpilze) entwickeln ihre Fruchtkörper praktisch vollständig unterirdisch und durchbrechen dann den Boden in relativ kurzer Zeit. Anderseits verfaulen weichfleischige Pilze bei warmer Witterung oft nach wenigen Tagen. Man findet dann vielleicht ärgerlicherweise nur noch «Leichen», die aber immerhin ein Zeichen dafür sind, dass man an und für sich am richtigen Ort gesucht hat.
Sogar «Konkurrenten» können bisweilen ungewollt für die Pilzsuche behilflich sein. Wenn man von einem andern Pilzler abgeschnittene Pilzreste sieht, kann man vielleicht in der näheren oder weiteren Umgebung das eine oder andere übersehene Exemplar entdecken; mindestens

hat man dann wahrscheinlich einen Platz oder gar ein Gebiet gefunden, wo Aussicht auf spätere Funde besteht. Auch Tiere können wegleitende «Konkurrenten» sein. Jedenfalls verdanke ich meine ersten Märzellerlinge einem Eichhörnchen, das einen solchen Pilz ausgegraben hatte und ein gut sichtbares Stückchen dort liegen liess, wo ich nach genauerem Suchen noch ein ganzes Nest unter dem Moos entdecken konnte.
Zum Schluss noch ein etwas makabrer Gedanke: Seit Tschernobyl sollte man Maronenröhrlinge eigentlich mit dem Geigerzähler finden können...

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Problèmes de mycologie (17)

Qui cherche trouve

Lorsque j'étais encore un débutant, j'ai rencontré en forêt un monsieur bien sympathique avec lequel j'ai échangé quelques mots et qui m'a montré une station où, chaque printemps, il lui arrivait de trouver des «Saint-Georges». Mes livres – ma bibliothèque se réduisait en ce temps-là à deux ouvrages – m'enseignèrent que ces Tricholomes apparaissaient à la St Georges (23 avril), ce que suggérait leur ancien nom de baptême *Tricholoma georgii*. L'année suivante je ne trouvai à cette date aucun Tricholome de la St Georges dans ladite station, mais par contre un bon nombre de magnifiques Morilles! Qui cherche trouve, dit le proverbe: c'était bien vérifié en l'occurrence, quoique de manière inattendue. Dans cette station d'ailleurs, ni plus tard ni les années suivantes je n'ai trouvé des Tricholomes, ni non plus, hélas, des Morilles.
Pour trouver telle ou telle espèce de champignon, le hasard n'est pas le conseiller idéal; il est préférable de procéder de manière plus ou moins systématique. Il y a, bien sûr, des champignonneurs expérimentés qui connaissent les «places», et souvent les dates plus ou moins favorables, où ils vont trouver leurs champignons favoris. Ils sont malheureusement peu enclins à dévoiler au débutant les connaissances acquises péniblement durant de longues années, et on peut les comprendre. Si l'on n'a pas la chance d'être initié par de telles personnes, il ne reste plus qu'à faire ses propres expériences. En parcourant patiemment prairies et forêts à l'aventure, le chance peut vous sourire à l'occasion; la joie de la trouvaille ne doit pas vous faire oublier – j'ai commis aussi cette erreur de débutant – de mémoriser la station, car bon nombre d'espèces réapparaissent régulièrement à une place donnée. D'autre part, toutes les espèces ont des habitudes et des exigences plus ou moins précises: celui qui les connaît peut alors mieux orienter ses recherches et augmenter ses chances de succès.
Excepté pour les champignons de culture, on est assez loin de connaître tous les facteurs qui influencent la croissance des champignons. Il est certain que les conditions climatiques, en particulier la température et l'humidité, sont des facteurs importants. Mais la réalité n'est pas telle qu'après toute chute de pluie les carpophores surgissent du sol «comme des champignons». Il faut d'abord que le mycélium souterrain, qui constitue à vrai dire l'essentiel du champignon, puisse rassembler suffisamment de matière nutritives, et assez d'eau pour les transporter; c'est pour cette raison qu'après une période de sécheresse prolongée, on doit parfois attendre plusieurs jours ou même plusieurs semaines avant une poussée; ce temps d'attente dépend de la durée et de l'importance des précipitations. Lorsque l'été est durablement pauvre en pluies, la «saison des champignons» peut être repoussée jusqu'à l'arrière automne.
Des carpophores peuvent pourtant se développer occasionnellement en pleine période sèche; une condition doit alors avoir été réalisée: les mycéliums doivent avoir bénéficié d'une période climatique antérieure suffisamment favorable à leur développement. Un début de sécheresse constitue alors une sorte de signal avertisseur excitant l'activité de reproduction.
De plus, par temps globalement sec, la quantité d'humidité du sol n'est pas répartie uniformément partout; on peut découvrir des places à microclimat relativement humide où se niche quelque carpophore. Voici deux exemples que j'ai vécus personnellement. Le printemps avait été assez sec; sans grand espoir, je sortis visiter mes «niottes» de Saint-Georges; longues

recherches pratiquement infructueuses; j'arrive dans une clairière créée par des forestiers qui avaient abattu plusieurs épicéas, laissant sur place les branches coupées; manifestement, ces tas de branches ont constitué un toit protecteur contre la sécheresse, car en les soulevant j'ai découvert une notable quantité de carpophores bien fermes et sains. Une autre fois, en période bien sèche aussi et pauvre en champignons, j'ai trouvé à ma grande surprise une riche collection de succulentes chanterelles sur une souche recouverte d'une épaisse couche de mousse et ombragée par un grand sapin.
Les champignons lignicoles, par exemple la Pholiote changeante, sont les moins dépendants de la pluie, car les troncs et les souches constituent un bon réservoir d'humidité. Et puis, lorsque les pluies sont rares, des champignons apparaissent de préférence en des lieux aérés, par exemple dans les couloirs, parce que l'eau de pluie pénètre alors directement dans le sol, le tapis d'aiguilles ou de feuilles ne faisant pas barrage. D'ailleurs, tous les champignons n'ont pas les mêmes exigences en eau. Par exemple on peut rencontrer ça ou là par temps sec un Bolet cèpe ou une Lépiote élevée alors que Chanterelles et Pholiotes ridées sont plutôt rares.
Les diverses espèces de champignons ne présentent pas non plus les mêmes exigences en ce qui concerne la température. On sait bien qu'il existe des espèces printanières, arrière-automnales ou même hivernales qui ne poussent pas en saison chaudes. Cependant, en toute saison, des périodes anormalement chaudes ou froides sont préjudiciables à la croissance. Du reste, les températures mesurées par exemple dans les postes météorologiques ne sont que conditionnellement des indicateurs valables, parce que les conditions régnant dans tel biotope ou dans telle niche écologique sont souvent différentes. On sait par exemple que les espèces mycorhiziques vivent en symbiose avec les arbres et que par suite leur «domicile officiel» est le cœur des forêts. Mais, en particulier en début de saison, il y fait trop froid et on découvrira fréquemment ces espèces en stations plus ou moins ensoleillées et extérieures aux forêts, quoique dans leur voisinage, ou bien en des lieux où la forêt est plus aérée.
Où et quand puis-je trouver des champignons, c'est la question que pose le débutant. Les réponses des collègues expérimentés ont une valeur toute relative, car le comportement des champignons est malheureusement souvent très différent de ce qu'on en attend.
Quand? On peut raisonnablement affirmer certaines choses, dans une certaine mesure, au sujet de leur période d'apparition dans les années normales, pour autant qu'il en existe... Par ailleurs, les champignons connaissent moins bien le calendrier que les données météorologiques locales de leurs stations. L'Hygrophore de mars peut apparaître dans les basses régions en février déjà, si les conditions climatiques sont idéales, seulement en avril dans le cas contraire ou bien, en particulier sur les hauteurs, seulement en mai. La même règle vaut pour les Morilles qui, selon le climat et l'altitude, poussent entre, disons, fin avril et début juin. Les espèces printanières, et nommément les Morilles, ont une autre particularité: si elles n'apparaissent pas en période «normale» à cause des conditions défavorables, elles manquent alors en général totalement à l'appel.
Les poussées estivales et automnales dépendent fortement du climat. Dans les «bonnes» années, on peut trouver dans les parties basses à fin mai ou début juin déjà quelques espèces précoces comme des Amanites vineuses, des Russules charbonnières et même des Cèpes ou des Chanterelles, du moins en quantités peu importantes. Avec un été durablement chaud et humide, l'apparition de champignons est alors presque continue. Si la température augmente et que les pluies sont rares, il se produit souvent une pause qui dure jusqu'en automne, au sens climatique du terme, durant lequel apparaissent alors plus ou moins continûment une multitude d'espèces, parmi lesquelles la plupart des comestibles. Pourtant, il n'est guère possible d'établir un «calendrier mycologique», tant les particularités locales, orages par exemple, ont une importance prépondérante. Il y a pourtant des espèces qui attendent presque toujours l'automne, tels la plupart des Hygrophores, beaucoup de Tricholomes, la plupart des *Lepista* (les Tricholomes nus et les espèces affines), les Têtes de moine, les Pleurotes en coquille et les Collybies à pied velouté, ces dernières supportant les températures hivernales.
En régions montagnardes la situation est un peu différente: la longueur de l'hiver raccourcit la période de végétation fongique et les champignons se sont adaptés à cette donnée climati-

que; les espèces printanières sont plus tardives que dans les régions basses et les espèces automnales plus précoces. La pause éventuelle est aussi plus brève et se limite habituellement au mois de juillet. De plus, la nature semble compenser la brièveté de la saison par une vigueur un peu plus prononcée des carpophores montagnards.
Les périodes d'apparition des champignons dépendent fortement, avons-nous dit, des conditions climatiques; les autres manifestations naturelles de la vie végétale peuvent aussi nous donner de précieuses indications. Pour moi, par exemple, la floraison des magnolias me sussure le temps des Morilles (ailleurs ce sera la floraison des cerisiers sauvages; n.d.t.); lorsque plus tard des fraises des bois sont mûres, elles signalent l'espérance de Bolets et de Chanterelles.
Où? La réponse est plus délicate. Il est vrai que la plupart des espèces poussent dans un environnement végétal plus ou moins typique; qu'en de telles stations elles poussent effectivement, c'est une autre paire de manches. Tout mycologue expérimenté sait que, même en des biotopes en apparence largement identiques, il a constaté d'importantes différences de végétation fongique. Cette restriction étant exprimée, il reste vrai que les données de littérature concernant les espèces mycorhiziques sont remarquablement exactes. On constate des exceptions, mais qui se plaindra de trouver un champignon comestible dans un environnement inhabituel? Je connais par exemple une station annuellement fidèle de Bolets granulés, qui selon la littérature ne poussent qu'en pinède, dans une forêt clairsemée exclusivement constituée d'épicéas.
Dans ce contexte, une remarque: Une certaine confusion règne dans quelques livres, concernant le «Lactaire délicieux», dont l'habitat est parfois désigné avec imprécision par «sous résineux». Le seul et véritable Lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*) ne se trouve que sous les pins, et il est gustativement meilleur que son frère le Lactaire des épicéas (*Lactarius deterrimus*) qui, comme son nom français l'indique, vient sous le mal nommé «sapin rouge».
En ce qui concerne les saprobiontes[1] lignicoles, les auteurs donnent des indications fiables, car la plupart des espèces ont au moins une préférence pour des essences déterminées; cependant, en général, ces indications se limitent à l'alternative bois de feuillus – bois de résineux. Notons encore que l'aspect apparent d'une forêt est parfois trompeur: Dans une forêt obtenue par plantation, apparemment pure forêt de résineux, on peut par exemple rencontrer des souches des feuillus qui occupaient la place autrefois.
Plus difficile encore est le problème des espèces saprobiontes et terricoles, qui se nourrissent de matières organiques mortes et qui, par suite, pourraient apparaître en principe un peu partout. C'est ici que les livres citent plusieurs habitats possibles, souvent fort différents, où des espèces déterminées poussent de préférence, mais en général non exclusivement; exemples: Prairies et pâturages – pour autant que ces lieux ne soient ni exploités intensivement ni engraissés artificiellement –, ou aussi des habitats relativement hors de l'ordinaire comme des décharges, des places à feu ou des tas de compost. Une connaissance m'a cité un jour un habitat extraordinaire: en soulevant le couvercle d'une caisse contenant du gravier d'épandage, il y a vu trois sujets bien développés de Psalliotes des trottoirs!
Une recherche en des stations bien ciblées n'est cependant pas toujours couronnée de succès. Même ces stations ou bien des places connues ne donnent pas les carpophores attendus si leur visite a lieu en période non conforme. Peu de temps après, le paysage peut varier considérablement, car beaucoup d'espèces, surtout des Bolets et des Agaricales, développent pratiquement leurs carpophores sous la surface du sol et ne le transpercent qu'au stade déjà adulte. Les espèces à chair tendre pourrissent souvent en quelques jours à température élevée. Peut-être alors sera-t-on dépité de ne trouver que des «cadavres»; on peut se consoler du fait qu'au moins on les a trouvés dans la station correctement présumée.
Des «concurrents» peuvent à leur insu aider le champignonneur. Si un bipède nous a précédé et a laissé sur place des reliefs de nettoyage, il est probable que dans un voisinage plus ou

[1] Le terme le plus souvent cité dans la littérature est «SAPROPHYTE» («phyton», la plante; «sapros», la pourriture; «saprophyte» = plante pourrie). Le terme «SAPROBIONTE» («bios», la vie; «sapros», la pourriture, le végétal mort; «saprobionte» = qui se nourrit de végétaux morts) convient pourtant mieux et tend à remplacer l'ancien terme «SAPROPHYTE». (N d.t.)

moins proche on aura la chance de dénicher des sujets qui ont échappé à son observation; au moins aura-t-on vraisemblablement trouvé une station ou une région offrant l'espoir de récoltes ultérieures. Les animaux eux-mêmes sont parfois des indicateurs. En tout cas je dois ma première récolte de Marzuolus à un écureuil qui en avait déterré un exemplaire et en avait laissé un morceau très visible, ce qui m'a permis d'en découvrir toute une niche sous la mousse, après une observation plus précise du terrain.
Je terminerai par une remarque un peu macabre: Depuis Tchernobyl, on devrait pouvoir trouver des Bolets bais au moyen d'un compteur Geiger...

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

Traduction: F. Brunelli

Cheimonophyllum candidissimum (Berk. & Curt.) Sing., eine seltene Art vom Aussehen eines Stummelfüsschens (Crepidotus)

Anlässlich einer Begehung eines praktisch reinen, gleichaltrigen Eschenwaldes (*Fraxinus*) beobachteten wir auf aufgeschichtetem, seit längerer Zeit gelagertem Eschenholz, weissliche Pilz-Fruchtkörper, die wir an Ort und Stelle als *Crepidotus* spec. bestimmten.
Ernest Chételat, der ein paar Fruchtkörper zu Hause genau bestimmte, ist es zu verdanken, dass aus der vermeintlichen *Crepidotus*-Art ein *Cheimonophyllum* wurde (griechisch «cheimon» = Winter, «phullon» = Lamellen).

Makroskopische Merkmale

Hut weiss, kreis- bis leicht spatelförmig, 11–25×15–22 mm, fast filzig, lateral kurz gestielt. **Lamellen** engstehend, untermischt, weiss bleibend. Die Lamellenschneide dürfte steril sein: sie weist unzählige Haare auf (Cheilozystiden), so dass sie makroskopisch fein flockig aussieht. Stiel dünn und kurz, weiss.

Mikroskopische Merkmale

Sporen rundlich, glatt, hyalin und nicht amyloid, 5–6–(7)×5–5,5–(6) µm. Spp. weiss. **Basidien** keulig-zylindrisch, 4-sporig, 25–30×6 µm. **Lamellenschneide** aus engstehenden dünnen hyalinen Hyphenenden, 2–3–(4)×50–100 µm, teilweise mit feinkörnigem Inhalt, teilweise verzweigt, Basis mit Schnallen. **Cheilo-** und **Pleurozystiden** fädig, keulig oder knorrig, 30–60–70×2–3–(5) µm.

Standort

Nördlich Bassecourt (JU), Nähe Les Lavoirs, Koord. 585.200×246.800, ab Mitte August bis Ende Oktober 1990, auf Eschenholz. Exsikkat bei E. Chételat.

Bemerkungen

Die Gattung *Crepidotus* unterscheidet sich durch die im Alter rosabraun bis tonbraun werdenden Lamellen, sowie durch das rosa- bis tonbraune Sporenpulver. *Cheimonophyllum candidissimum* dürfte sicher häufiger sein als bisher vermutet. Wir haben sie seither noch an zwei Stellen gefunden. Möglicherweise Eschenbegleiter. Die Gattung *Cheimonophyllum* wurde von SINGER aufgestellt (Sydowia 9:417. 1955). Sie gehört zum Tribus *Collybiae* Konrad & Maublanc und zur Familie *Tricholomataceae* und ist mit den Gattungen *Pleurocybellus* und *Marasmiellus* nahe verwandt. *Cheimonophyllum candidissimum* ist die Typus-Art der Gattung.

Peter Baumann, Hinterfeldstrasse 13, 4222 Zwingen

Literatur

Kühner R. et H. Romagnesi, Flore analytique (1953): 74 (sub *Pleurotellus candidissimus)*
Moser M., Kleine Kryptogamenflora IIb/2, Röhrlinge und Blätterpilze (1983): 144
Singer R., The Agaricales in Modern Taxonomy (1986): 306, 311